



LUIS DE BLAS

SOLOBUEY S.L.

**CARNES Y ESPECIALIDADES
DESDE 1912**

PRESENTACIONES

Nuestro producto se puede presentar de forma natural por su exquisita calidad o bien al vacío, lo que facilita su conservación e higiene. Pero si lo desea de otra forma, se lo podemos enviar en cualquier otro tipo de embalaje. Sólo pídaselo.

Le rogamos no espere al último momento, queremos atenderle bien.

Realice sus pedidos 24 horas antes, si es posible.

PARA MÁS INFORMACIÓN, NO DUDE EN PONERSE EN CONTACTO CON NOSOTROS,
A TRAVÉS DEL TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

91 507 12 32

FAX Y CONTESTADOR

91 507 15 09

E-mail: dtocomercial@solobuey.net

Web: www.solobuey.net



LA HISTORIA

Es desde mayo de 1912, cuando Santiago de Blas inauguraba su primer negocio de carnicería en la Madrileña calle de Serrano.

Posteriormente, sus hijos José y Luis continúan la tradición familiar y es el primero de ellos quien inaugura un segundo local en la también madrileña calle de Recoletos.

En la actualidad Luis de Blas, nieto del fundador junto con sus hijos, es quien desarrolla SOLOBUEY, S. L. (Mercamadrid) empresa dedicada a la distribución de carnes y productos especializados de alta gastronomía.

Solo esta larga experiencia acumulada a lo largo de cuatro generaciones, han permitido a Luis de Blas conseguir la mejor selección de ganado para posteriormente ofrecer la mejor calidad de carne, así como una amplia gama de quesos artesanos nacionales e importados que Luis de Blas (Maestro quesero artesano) afina en sus instalaciones.

Nuestra casa está acreditada durante más de 90 años en el suministro de carne a las mejores casas incluidas la Casa Real, así como a los mejores restaurantes de nuestra geografía.

Nuestra Selección de Productos

Buey Gallego
Ternera Blanca y Rosada
Cordero Lechal (I.G.P.)
Cochinillo de Segovia
Cerdo Blanco e Ibérico
Caza Mayor y Menor
Aves Seleccionadas
Pato y Derivados
Jamones y Embutidos Ibéricos
Quesos Artesanos Españoles
Quesos Franceses y Europeos
Ahumados y Bacalao
Especialidades





EL BUEY: Merece especial mención nuestro «Buey Gallego». Animales seleccionados en distintas ferias de ganado de Galicia, son sacrificados y enviados a Madrid para posteriormente ser madurados y preparados en nuestra instalaciones con todas las garantías sanitarias debidamente homologadas.

Artículo	Peso	Formato
----------	------	---------

BUEY GALLEGO LOMO S/EXTRA + 35 kg «ESPECIAL VETEADO»		
Lomo bajo deshuesado	6-8 Kg	1 unidad
Lomo entero con solomillo	35-40 Kg	1 unidad
Lomo entero sin solomillo	30-35 Kg	1 unidad
Lomo semideshuesado	25-30 Kg	1 unidad
Lomo deshuesado	20-25 Kg	1 unidad
Solomillo	2-4 Kg	1 unidad
Cabecero 6/8 costillas s/esp.	7-13 Kg	1 unidad

BUEY GALLEGO LOMO EXTRA + 25 Kg		
Cabecero de 5 a 8 cost. c/hueso s/espinazo (lomo alto)	8-15 Kg	1 unidad
Cabecero de 5 a 8 costillas deshuesado	8-15 Kg	1 unidad
Cabecero de 5 a 8 costillas porcionado	25-30 Kg	1 unidad
Lomo bajo	8 Kg	1 unidad
Lomo bajo porcionado	10 Kg	1 unidad
Lomo entero con solomillo	s/ped.	1 unidad
Lomo entero deshuesado	30-35 Kg	1 unidad
Lomo entero semideshuesado	15-20 Kg	1 unidad
Lomo entero sin solomillo	25-30 Kg	1 unidad
Solomillo	2-4 Kg	1 unidad

Artículo	Peso	Formato
----------	------	---------

BUEY GALLEGO DESPIECE Y CANALES		
Babilla	8 Kg	1 unidad
Bolsa 3 cortes s/hueso	40-60 Kg	1 unidad
Bolsa 4 cortes s/hueso	40-60 Kg	1 unidad
Cadera con rabillo	8 Kg	1 unidad
Carpaccio	100 gr	Bandeja
Contra	10-12 Kg	1 unidad
Corazón de cadera	2 Kg	1 unidad
Culata	3 Kg	1 unidad
Delantero sin falda deshuesado	40-60 Kg	1 unidad
Entraña	s/ped.	Bolsa
Entraña sin piel	s/ped.	Bolsa
Espaldilla	3-4 Kg	1 unidad
Filetes	100-150 gr	Band. 1 Kg
Hamburguesas 100%	100 gr	Band. 6 ud.
Huesos de caña	s/ped.	Bolsa
Huesos de rodilla	s/ped.	Bolsa
Magra	1 Kg	Bandeja
Matambre	s/ped.	Bolsa
Morcillo	3 Kg	1 unidad
Oso bucco	s/ped.	Bandeja
Pez	1 Kg	1 unidad
Picada	1 Kg	Bandeja
Piema entera c/hueso	50-60 g	1 unidad
Pistola	80-90 Kg	1 unidad
Rabo entero	1 Kg	1 unidad
Rabo porcionado	s/ped.	Bandeja
Ragout	s/ped.	Bandeja
Redondo	2 Kg	1 Unidad
Roas-Beef preparado	6-8 Kg	1 Unidad
Room-Steak	800 gr	Band. 3 ud.
Tapa	10-12 Kg	1 Unidad
Tapilla	2 Kg	1 Unidad
Vacío	s/ped.	Bolsa

Continuación en el reverso de la ficha

Artículo	Peso	Formato
----------	------	---------

**BUEY IMPORTACIÓN
MADURADO EN NUESTRAS INSTALACIONES**

Cabecero de 5 a 8 costillas c/hueso pequeño	8-15 Kg	1 Ud.
Cabecero de 5 a 8 costillas c/hueso grande	8-15 Kg	1 Ud.
Cabecero de 5 a 8 costillas s/hueso pequeño	7-14 Kg	1 Ud.
Cabecero de 5 a 8 costillas s/hueso grande	7-14 Kg	1 Ud.
Chuletón porcionado 1x1	850 gr-1 Kg	1 Ud.
Entrecôte porcionado pequeño	200-300 gr	Band. 6 ud.
Entrecôte porcionado grande	200-300 gr	Band. 6 ud.
Lomo entero c/hueso c/solomillo + 20 Kg s/espinazo	20-23 Kg	1 Ud.
Lomo entero c/hueso s/solomillo + 20 Kg s/espinazo	20-23 Kg	1 Ud.
Lomo entero deshuesado + 20 Kg	20-23 Kg	1 Ud.
Lomo entero c/hueso c/solomillo + 23 Kg s/espinazo	23-25 Kg	1 Ud.
Lomo entero c/hueso s/solomillo + 23 Kg s/espinazo	23-25 Kg	1 Ud.
Lomo entero deshuesado + 23 Kg	23-25 Kg	1 Ud.
Lomo entero c/hueso c/solomillo + 25 Kg s/espinazo	25-28 Kg	1 Ud.
Lomo entero c/hueso s/solomillo + 25 Kg s/espinazo	25-28 Kg	1 Ud.
Lomo entero deshuesado + 25 Kg	25-28 Kg	1 Ud.
Lomo entero c/hueso c/solomillo + 28 Kg s/espinazo	28-30 Kg	1 Ud.
Lomo entero c/hueso s/solomillo + 28 Kg s/espinazo	28-30 Kg	1 Ud.
Lomo entero deshuesado + 28 Kg	28-30 Kg	1 Ud.
Lomo entero c/hueso c/solomillo + 30 Kg s/espinazo	Más 30 Kg	1 Ud.
Lomo entero c/hueso s/solomillo + 30 Kg s/espinazo	Más 30 Kg	1 Ud.
Lomo entero deshuesado + 30 Kg	Más 30 Kg	1 Ud.
Lomo entero c/hueso c/solomillo + 30 Kg super extra s/esp.	Más 30 Kg	1 Ud.
Lomo entero c/hueso s/solomillo + 30 Kg super extra s/esp.	Más 30 Kg	1 Ud.
Lomo entero deshuesado + 30 Kg super extra	Más 30 Kg	1 Ud.
Lomo bajo extra (entrecôte) pequeño	6-8 Kg	1 Ud.
Lomo bajo extra (entrecôte) grande	6-8 Kg	1 Ud.
Lomo bajo (entrecôte) super extra	6-8 Kg	1 Ud.
Morcillo	3 Kg	1 Ud.
Rabo porcionado	s/pedido	Bandeja
Solomillo Brasil fresco 4/5 libras	4-5 lib	1 Ud.
Solomillo Brasil congelado 3/4 libras	3-4 lib	1 Ud.

Artículo	Peso	Formato
----------	------	---------

BUEY IMPORTACIÓN ENVASADO EN ORIGEN

Carpaccio	100 gr	Bandeja
Lomo alto + 3,5 Kg sin tapilla	Más 3,5 Kg	1 unidad
Lomo bajo 3 costillas + 5 Kg	5-6 Kg	1 unidad
Lomo bajo 3 costillas + 6 Kg	6-7 Kg	1 unidad
Lomo bajo 3 costillas + 7 Kg	7-8 Kg	1 unidad
Lomo bajo 3 costillas + 8 Kg	Más 8 Kg	1 unidad
Solomillo + 2 Kg	2-2,2 Kg	1 unidad
Solomillo + 2,2 Kg	2,2-2,4 Kg	1 unidad
Solomillo + 2,5 Kg	2,5-2,6 Kg	1 unidad
Solomillo + 2,7 Kg	2,7-2,9 Kg	1 unidad
Solomillo + 3 Kg	Más 3 Kg	1 unidad





LA TERNERA Y CHOTO: De la Sierra de Guadarrama obtenemos una de las mejores reses nacionales con denominación de origen. La carne de la Sierra de Guadarrama aporta un perfecto equilibrio en grasa y músculo: jugosidad, terniza. Y está avalada por la Consejería de Consumo de la Comunidad de Madrid.

Es en Ávila donde obtenemos la mejor **ternera blanca**. Nuestro éxito está basado en la confianza que hemos depositado en nuestros colaboradores que a lo largo de todos estos años han demostrado ser los mejores, cada uno en su especialidad.

Artículo	Peso	Formato
TERNERA BLANCA (edad 3 meses)		
Aguja	4 Kg	1 unidad
Aleta	2 Kg	1 unidad
Babilla/Cadera	5 Kg	1 unidad
Bola 4 cortes (tapa, cadera, babilla, contra)	40-60 Kg	1 unidad
Bola 3 cortes (cadera, babilla, contra)	40-60 Kg	1 unidad
Chuletas porcionadas	200-500 gr	Band. 6 ud.
Chuletero entero con solomillo	10-12 Kg	1 unidad
Chuletero entero sin solomillo	10-12 Kg	1 unidad
Cinta	8-10 Kg	1 unidad
Contra con tapilla	7 Kg	1 unidad
Delantero con falda	25-35 Kg	1 unidad
Delantero recto	25-35 Kg	1 unidad
Espaldilla	6-7 Kg	1 unidad
Falda	8-10 Kg	1 unidad
Falda con pecho	10-12 Kg	1 unidad
Filetes, escalopes o pallardas	100-150 g	Bandeja 1k.
Morcillo delantero c/hueso	1,5 Kg	1 unidad
Morcillo trasero s/hueso	1,5 Kg	1 unidad
Oso-bucco sin porra	2 Kg	1 unidad
Picada	s/pedido	Bandeja
Pistola (categoría A)	40-50 Kg	1 unidad
Ragout	s/pedido	Bandeja
Redondo	1-2 Kg	1 unidad
Solomillo limpio	1,5 Kg	1 unidad
Tapa	4-5 Kg	1 unidad
Tapa sin contratapa	3-4 Kg	1 unidad
Ternera entera o media (categoría A)	70-90 Kg	1 unidad
Trasero (categoría A)	50-60 Kg	1 unidad

Artículo	Peso	Formato
TERNERA SIERRA DE GUADARRAMA		
Aguja	5 Kg	1 unidad
Aleta	3Kg	1 unidad
Babilla/Cadera	6 Kg	1 unidad
Bola 4 cortes (tapa, cadera, babilla, contra)	40-60 Kg	1 unidad
Bola 3 cortes (cadera, babilla, contra)	30-50 Kg	1 unidad
Chuletas porcionadas	250-500 gr	Band. 6 ud.
Chuletero entero con solomillo sin hueso	15-20 Kg	1 unidad
Chuletero entero sin solomillo sin hueso	10-15 Kg	1 unidad
Contra	8 Kg	1 unidad
Delantero con falda	25-35 Kg	1 unidad
Delantero sin falda	20-30 Kg	1 unidad
Espaldilla/Cantero	10-15 Kg	1 unidad.
Falda con hueso	8-10 Kg	1 unidad
Falda con pecho	10-12 Kg	1 unidad
Filetes, escalopes o pallardas	100-150 gr	Band. 6 ud.
Lomo 8 costillas sin hueso	8-15 Kg	1 unidad
Morcillo	1,5 Kg	1 unidad
Oso-bucco	2 Kg	1 unidad
Picada	s/pedido	Bandeja
Pistola	40-50 Kg	1 unidad
Ragout	s/pedido	Bandeja
Redondo	1-2 Kg	1 unidad
Solomillo	1,5 Kg	1 unidad.
Tapa	5 Kg	1 unidad
Ternera entera o media	70-90 Kg	1 unidad
Trasero	60-70 Kg	1 unidad

Continuación en el reverso de la ficha

El mercado nos ofrece un extenso surtido de productos importados frescos o congelados. Pídanos información

Artículo	Peso	Formato
----------	------	---------

AÑOJO S. GUADARRAMA DESPIECE

Aguja	6-8 Kg	1 unidad
Aleta	3-5 Kg	1 unidad
Babilla	6-8 Kg	1 unidad
Bola deshuesada	50-60 Kg	1 unidad
Bola entera	50-60 Kg	1 unidad
Cadera	6-8 Kg	1 unidad
Contra	8-10 Kg	1 unidad
Culata	2-3 Kg	1 unidad
Delantero con falda	50-70 Kg	1 unidad
Delantero sin falda	40-60 Kg	1 unidad
Entraña	600 gr	1 unidad
Entrecote porcionado	200-300 gr	Bandeja
Espaldilla-Cantero	3-4 Kg	1 unidad
Falda con hueso	10-15 Kg	1 unidad
Falda sin hueso	10 Kg	1 Unidad
Filetes o ecalopes porcionados	100-150 g	Band. 1 Kg
Magra	1 Kg	1 unidad
Matahambre	1-1,5 Kg	1 unidad
Morcillo sin hueso	2-3 Kg	1 unidad
Osso-bucco	3-4 Kg	1 unidad
Pez	1 Kg	1 unidad
Picada	s/pedido	Bandeja
Pistola	80-90 Kg	1 unidad
Rabo entero	1 Kg	1 unidad
Rabo porcionado	s/pedido	Bandeja
Ragout	s/pedido	Bandeja
Redondo	2 Kg	1 unidad
Tapa	8-10 Kg	1 unidad
Tapilla	2-3 Kg	1 unidad
Tira de asar	s/pedido	Bandeja
Trasero	90-100 Kg	1 unidad
Vacío	1 Kg	1 unidad

Artículo	Peso	Formato
----------	------	---------

AÑOJO IMPORTACIÓN

Lomo entero c/hueso c/solomillo s/espinazo	20-25 Kg	1 unidad
Lomo entero c/hueso s/solomillo s/espinazo	15-20 Kg	1 unidad
Lomo entero deshuesado	10-15 Kg	1 unidad
Lomo bajo	5-8 Kg	1 unidad
Lomo alto sin hueso	8 Kg	1 unidad
Lomo alto con hueso	12 Kg	1 unidad
Morcillo	2-3 Kg	1 unidad
Rabo entero	1 Kg	1 unidad
Rabo porcionado	s/pedido	Bandeja
Solomillo de + 2 Kg	2-2,2 Kg	1 unidad
Solomillo de + 2,2 Kg	2,3-2,4 Kg	1 unidad
Solomillo de + 2,5 Kg	2,5-2,6 Kg	1 unidad
Solomillo de + 2,7 Kg	2,7-2,9 Kg	1 unidad
Solomillo de + 3 Kg	Más 3 Kg	1 unidad



EL CERDO: Es una de las carnes que está presente en los platos de casi todas las culturas gastronómicas, aportando vitamina B1, calcio y hierro. Ahora puede tener en su mesa el incomparable sabor de la carne de cerdo ibérico. ¡Pruébelo!: es otra historia.

Artículo	Peso	Formato
CERDO IBÉRICO		
Carrillera	s/pedido	Bolsa
Chuletero con aguja	8-10 Kg	1 Unidad
Chuletero sin aguja	7-9 Kg	1 Unidad
Cinta de lomo adobada	2-3 Kg	1 Unidad
Cinta de lomo fresca	2-3 Kg	1 Unidad
Costillas adobadas	2 Kg	Bolsa
Costillas frescas	2 Kg	Bolsa
Grasa	1 Kg	1 Unidad
Panceta salada	5 Kg	1 Unidad
Pluma	s/pedido	Bandeja
Presa	400 gr	1 Unidad
Secreto	200 gr	1 Unidad
Solomillo	400 gr	1 Unidad
Tocino tempango fresco	s/pedido	Bolsa
Tocino tempango salado	s/pedido	Bolsa

COCHINILLOS		
Cochinillo 3-4 Kg	3-4 Kg	1 unidad
Cochinillo 4-5 Kg	4-5 Kg	1 unidad
Cochinillo 5-6,5 Kg	5-6,5 Kg	1 unidad
Cochinillo + 6,5	más 6,5 Kg	1 unidad
Cochinillo D.O.	4-7 Kg	1 unidad

Artículo	Peso	Formato
CERDO		
Aguja deshuesada	2 Kg	1 unidad
Aguja fresca	2-3 Kg	1 unidad
Cabezas	4-6 Kg	1 unidad
Caretas	s/pedido	Bolsa
Cinta adobada	3 Kg	1 unidad
Cinta al ajillo	3 Kg	1 unidad
Cinta fresca	3 Kg	1 unidad
Codillo paleta fresco	1-1,5 Kg	1 unidad
Codillo salmuerizado	1-1,5 Kg	1 unidad
Cortezas	s/pedido	Bandeja
Costillar fresco	2-3 Kg	1 unidad
Costillas puntas	1 Kg	1 unidad
Costillas tiras	400-600 gr	1 unidad
Culatatas de jamón	s/pedido	Bandeja
Espinazo salado	s/pedido	Bandeja
Filetes de sajonia	800-100 gr	Band. 1 Kg
Jamón deshuesado	8-10 Kg	1 unidad
Jamón entero	10-12 Kg	1 unidad
Jamón redondo c/pata	8-10 Kg	1 unidad
Jamón redondo s/pata	8-10 Kg	1 unidad
Jamón York	9-10 Kg	1 unidad
Lenguas	s/pedido	Bolsa
Lomo extra	10-12 Kg	1 unidad
Lomo industrial	10-12 Kg	1 unidad
Lomo de Sajonia	6 Kg	1 unidad
Magro extra	s/pedido	Bolsa
Magro primera	s/pedido	Bolsa
Magro solomillo	s/pedido	Bolsa
Manteca	s/pedido	Bandeja
Orejas	s/pedido	Bolsa
Paleta «V»	4-8 Kg	1 unidad
Paleta deshuesada	5 Kg	1 unidad
Paleta redonda s/pata	6-8 Kg	1 unidad
Paleta York	6-8 Kg	1 unidad
Panceta bacon ahumada	4 Kg	1 unidad
Panceta bacon deshuesada	4-6 Kg	1 unidad
Panceta con costilla	5 Kg	1 unidad
Panceta descortezada	3-4 Kg	1 unidad
Panceta salada	s/pedido	Bolsa
Panceta sin costilla	4 Kg	1 unidad
Papada	3-4 Kg	1 unidad
Papada descortezada	2-4 Kg	1 unidad
Rabos	200 gr	1 unidad
Solomillo al vacío	400-600 gr	1 unidad
Solomillo normal	400-600 gr	1 unidad
Tocino fresco	s/pedido	Bolsa
Tocino tempango	s/pedido	Bolsa



EL CORDERO LECHAL: Nuestros lechales procedentes de la zona de Zamora son seleccionados por el consejo regulador de C. y León y tienen (IGP) Indicación Geográfica Protegida que garantizan tanto su calidad como tamaño y raza (churro).

Artículo	Peso	Formato
CORDERO LECHAL (consultar precios semanal.)		
Cabrito	5-7 Kg	1 unidad
Caldereta	s/pedido	Bandeja
Carret o cuna	1,5-4 Kg	1 unidad
Chuletas porcionadas	1 Kg	Bandeja
Cordero entero	6-7 Kg	1 unidad
Cordero entero	5-6 Kg	1 unidad
Palefilla	550 gr	1 unidad
Pierna	550-650 gr	1 unidad
Piezas 50%	1-1,5 Kg	1 unidad

CORDERO RECENTAL		
Caldereta	1 Kg	Bandeja
Carret o cuna	6-7 Kg	1 unidad
Cordero entero 11-13 Kg	11-13 Kg	1 unidad
Cordero entero 9-11 Kg	9-11 Kg	1 unidad
Falda y pescuezo	1 Kg	Bandeja
French Rack	0,5 Kg	Bolsa
Palefilla	1-1,2 Kg	1 unidad
Pierna	1,5-2 Kg	1 unidad
Pierna deshuesada	1-1,2 Kg	1 unidad

Artículo	Peso	Formato
CASQUERIA		
Callos, pata y morro	s/pedido	Bolsa
Carrillada de cerdo	s/pedido	Bolsa
Carrillada de ternera limpia	0,5 Kg	1 unidad
Carrillada de ternera	0,5 Kg	1 unidad
Hígado de cerdo	s/pedido	Bolsa
Hígado de cordero	s/pedido	Bolsa
Hígado de ternera	6-8 Kg	1 Kg
Lengua de ternera	600-800 gr	1 unidad
Manos de cerdo	s/pedido	Bolsa
Manto de cordero	s/pedido	Bolsa
Mollejas de cerdo	s/pedido	Bolsa
Mollejas de cordero	s/pedido	Bolsa
Mollejas de ternera	s/pedido	Bolsa
Morros de cerdo	s/pedido	Bolsa
Morros de ternera	0,8-1 Kg	1 unidad
Pata de ternera	1-2 Kg	1 unidad
Riñones de cerdo	s/pedido	Bandeja
Riñones de lechal	s/pedido	Bandeja
Riñones de ternera	s/pedido	Bandeja
Sesos de cerdo	s/pedido	1 unidad
Sesos de lechal	80 g	1 unidad
Sesos de ternera	600 gr	1 unidad



CARNES ALTERNATIVAS: Dentro de la fauna terrestre existen una variedad extensa de animales comestibles cuya carne es muy apreciada en otros países y sus propiedades dietéticas son excelentes, les aconsejamos probar alguno de ellos, el avestruz, el canguro, el reno, el ñu, el bisonte, el potro, así como el caballo son a nuestro criterio algunas de las mejores.

Artículo	Peso	Formato
CARNES ALTERNATIVAS		
AVESTRUZ		
Filete 1° bístec	s/pedido	s/pedido
Solomillo	1-1,5 Kg	1 unidad
Solomillo triángulo	1-1,5 Kg	1 Unidad
Tournedo	1-1,5 Kg	1 Unidad
BISONTE		
Babilla	6-8 Kg	1 unidad
Lomo alto/bajo	6-8 Kg	1 unidad
Solomillo	2-4 Kg	1 unidad
BUEY KOBE		
Cadera	4 Kg	1 unidad
Lomo alto/bajo	3,5 Kg	1 unidad
Solomillo	2 Kg	1 unidad.
CANGURO		
Loing (lomo bajo corte irregular)	1-1,5 Kg	1 unidad
Long (cadera)	1-1,5 Kg	1 unidad
Solomillo	600-800 gr	1 unidad
RENO		
Carpaccio		1 unidad
Lomo		1 unidad
Solomillo		1 unidad

Disponemos bajo pedido de otras carnes exóticas como: antílope, alce, cebrá, gacela, ñu, potro...



LA CAZA: Para completar nuestra oferta de carne y sus derivados, durante la temporada de caza, recopilamos toda la cantidad de animales posibles, tanto de caza mayor como menor, que una vez preparados y desplumados son conservados perfectamente en nuestras cámaras, de esta forma podemos ofrecer este producto durante todo el año.

LAS AVES: No cabe la menor duda que nuestro país no tiene una tradición grande en el consumo de AVES, sin embargo, debemos destacar que en los últimos tiempos y con la evolución de nuestras cocinas se ha ido incrementando la demanda de estos productos tan apreciados en las cartas de los mejores restaurantes.

Artículo	Peso	Formato
AVES SELECCIÓN		
Capón gallego	3-4 kg	1 unidad
Codornices c/hueso	125 gr	Band. 8 uds.
Codornices s/hueso	125 gr	Band. 6 uds.
Coquelet	250 gr	Band. 4 uds.
Faisán de granja	0,8-1 Kg	1 unidad
Muslitos de codorniz	125 gr	Band. 25 uds.
Muslitos de pichón	125 gr	Band. 20 uds.
Pavo camperos	4-6 Kg	1 unidad
Pavo de granja	10-12 Kg	1 unidad
Pato de Pekín	2 Kg	1 unidad
Perdiz de granja	300-400 gr	1 unidad
Picantón c/hueso	400 gr	Band. 3 uds.
Picantón s/hueso	200 gr	Band. 3 uds.
Pichón de Bresse c/hueso	450-500 gr	1 unidad
Pichón de Bresse s/hueso	400-500 gr	1 unidad
Pintada	1-1,5 Kg	1 unidad
Poularda	2-3 Kg	1 unidad

Artículo	Peso	Formato
CAZA MAYOR		
CIERVO		
Cinta de lomo	1,5-2,5 Kg	1 unidad
Chuletero	4-9 Kg	1 unidad
Paleta c/h	4-6 Kg	1 unidad
Paleta s/h	3-5 Kg	1 unidad
Pierna c/h	5-9 Kg	1 unidad
Pierna s/h	4-7 Kg	1 unidad
Ragout (tacos)	s/pedido	Bandeja
Solomillo de venado	300-400 gr	Band. 4 uds.
JABALI		
Cinta de lomo	1 Kg	1 unidad
Chuletero	3-7 Kg	1 unidad
Paleta c/h	3-5 Kg	1 unidad
Paleta s/h	2-4 Kg	1 unidad
Pierna c/h	4-7 Kg	1 unidad
Pierna s/h	3-6 Kg	1 unidad
Ragout (tacos)	s/pedido	Bandeja
Solomillo	300-400 gr	Band. 4 uds.

CAZA MENOR		
Conejo de monte sin piel	700-900 gr	1 unidad
Faisán de tiro pelado	900 gr	Band. 2 uds.
Liebre pelada	1,1-1,5 Kg	1 unidad
Lomo de liebre	400 gr	Band. 3 uds.
Muslitos de faisán	120 gr	Bols. 10 uds.
Muslitos de perdiz roja	45 gr	Bols. 20 uds.
Paloma Torcaz sin plumas	300-500 gr	Band. 4 uds.
Pato azulón pelado	500-800 gr	Band. 2 uds.
Perdiz roja extra pelada	350-400 gr	Band. 4 uds.
Perdiz roja 1ª pelada	300-400 gr	Band. 4 uds.
Pichón pelado	400 gr	1 unidad
Tórtola	300-500 gr	Band. 4 uds.

Disponemos de un amplio surtido de productos elaborados de caza y especialidades culinarias. Consúltenos.



EL PATO: De nuestro país vecino, Francia, históricamente tradicional en el consumo de pato, es de donde recibimos la más alta calidad de este producto, tanto de hígados, como magret, jamón, micuit, productos en conserva, en semiconserva así como curados y ahumados.

Artículo	Peso	Formato
----------	------	---------

PRODUCTOS FRESCOS		
Carcasa de pato	s/pedido	1 unidad
Corteza de pato	s/pedido	1 unidad
Costillar de pato fresco	s/pedido	1 unidad
Costillas de pato cortadas	s/pedido	1 unidad
Escalope de pato porcionado (ultracongelado)	Bolsa de kilo	1 unidad
Hígado de oca fresco	0,8-1 Kg	1 unidad
Hígado de pato congelado	500-700 g	1 unidad
Hígado de pato fresco 1º	300-500 g	1 unidad
Hígado de pato fresco extra	500-800 g	1 unidad
Hígado de pato fresco Restauración	500-700 g	1 unidad
Magret de pato fresco -400 gr	300-400 g	1 unidad
Magret de pato fresco +400 gr	400-600 g	1 unidad
Magret rilette	300-400 g	1 unidad
Manchones de pato frescos	150-300 g	1 unidad
Mollejas de pato frescas	s/pedido	1 unidad
Muslo de pato fresco	300-600 gr	1 unidad
Oca entera sin hígado	4-6 Kg	1 unidad
Pato entero sin hígado	4-6 Kg	1 unidad
Roti de magret con pimentón	600-800 gr	1 unidad
Solomillo de pato	1 Kg	1 unidad
Tourmedó con foie mi-cuit	600-800 gr	1 unidad
Tourmedó de magret	600-800 gr	1 unidad

MI-CUIT		
Foie de oca «Mi-cuit» al vacío	500-700 gr	1 unidad
Foie de pato «Mi-cuit» al vacío	300 gr	1 unidad
Foie de pato «Mi-cuit» al vacío (500 gr)	400-600 gr	1 unidad
Foie de pato «Mi-cuit» laminado	1 Kg	1 unidad

Artículo	Peso	Formato
----------	------	---------

SEMICONSERVAS		
Bloc de Foie de pato 30% terrina	1 Kg	1 unidad
Bloc de Foie de pato 35% trozos	1 Kg	1 unidad
Bloc de Foie de pato 35% trozos en lonchas	1 Kg	1 unidad
Bloc de Foie de pato 50% trozos al vacío	1 Kg	1 unidad
Bloc de Foie de pato 50% trozos	1 Kg	1 unidad
Bloc de Foie de pato 50% trozos en lonchas	1 Kg	1 unidad
Bloc de Foie de pato 50% trozos al vacío	1 Kg	1 unidad
Bloc de Foie de pato sin trozos	1 Kg	1 unidad
Mousse de Foie de pato 1 Kg	1 Kg	1 unidad
Mousse de Foie de pato en lonchas	1 Kg	1 unidad
Mousse de Foie de pato al vacío	1 Kg	1 unidad

CONSERVAS		
Bloc de foie de oca	130 gr	1 unidad
Bloc de foie de oca	200 gr	1 unidad
Bloc de foie de pato 35% trozos	130 gr	1 unidad
Bloc de foie de pato 35% trozos	200 gr	1 unidad
Bloc de foie de pato 35% trozos	65 gr	1 unidad
Foie de oca entier (bocal)	200 gr	1 unidad
Foie de oca entier (bocal)	300 gr	1 unidad
Foie de oca entier (bocal)	425 gr	1 unidad
Foie de oca entier (lata)	130 gr	1 unidad
Foie de pato entier (bocal)	300 gr	1 unidad
Foie de pato entier (lata)	130 gr	1 unidad
Foie de pato entier (lata)	200 gr	1 unidad
Foie de pato entier (lata)	65 gr	1 unidad

MOUSSE		
Mousse de Foie de pato 50%	130 gr	1 unidad
Mousse de Foie de pato 50%	200 gr	1 unidad
Mousse de Foie de pato 50%	310 gr	1 unidad
Mousse de Foie de pato 50%	65 gr	1 unidad

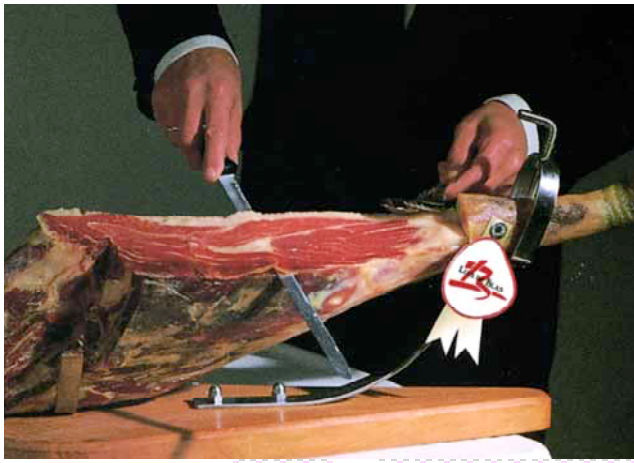
Continuación en el reverso de la ficha

Artículo	Peso	Formato
----------	------	---------

CONFITADOS		
Grasa de pato	Lata 1 kg	1 unidad
Manchones de pato confitados	Lata 25 unids.	1 unidad
Mollejas de pato confitadas	Bocal 5-6 unids.	1 unidad
Mollejas de pato confitadas	Lata 10-11 unids.	1 unidad
Mollejas de pato confitadas	Lata 50 unids.	1 unidad
Muslo de oca confitado	Lata 7 unids.	1 unidad
Muslo de oca confitado individual al vacío	Lata 300-400 gr	1 unidad
Muslo de pato confitado	Lata 10 unids.	1 unidad
Muslo de pato confitado	Lata 2 unids.	1 unidad
Muslo de pato confitado individual al vacío	Lata 300 gr	1 unidad

Artículo	Peso	Formato
----------	------	---------

CURADOS		
Jamón de pato entero	150-300 gr	1 unidad
Jamón de pato precortado	100 gr	1 unidad



JAMONES Y EMBUTIDOS IBÉRICOS:

El cerdo ibérico es un animal nacido, criado y engordado en libertad, siendo su entorno natural y ecológico, aprovechando sus recursos naturales, sus pastos y el fruto de las quercíneas: la bellota, así se obtiene el mejor producto de cerdo del mundo ¡disfrútalo!.

Artículo	Peso	Formato
----------	------	---------

JAMONES Y EMBUTIDOS IBERICOS		
Cabecero de lomo ibérico	500 g	1 unidad
Centro de jamón bellota de Salamanca	3-4 Kg	1 unidad
Centro de jamón ibérico de Salamanca	3-4 Kg	1 unidad
Centro de paleta de bellota de Salamanca	1-2,5 Kg	1 unidad
Centro de paleta ibérica de Salamanca	2-3 Kg	1 unidad
Chorizo de bellota	1-1,5 Kg	1 unidad
Chorizo ibérico	1-1,5 Kg	1 unidad
Jamón bellota de Extremadura D.O.	6-8 Kg	1 unidad
Jamón ibérico de Extremadura D.O.	6-8 Kg	1 unidad
Jamón de bellota de Salamanca	5-8 Kg	1 unidad
Jamón ibérico de Salamanca	5-8 Kg	1 unidad
Lomo bellota de Extremadura	1-2 Kg	1 unidad
Lomo bellota de Salamanca	1-2 Kg	1 unidad
Lomo ibérico de Salamanca	1-1,5 Kg	1 unidad
Morcón ibérico	2-3 Kg	1 unidad
Paleta bellota de Salamanca	4-6 Kg	1 unidad
Paleta ibérica de Salamanca	4-6 Kg	1 unidad
Salchichón ibérico	1-1,5 Kg	1 unidad
Solomillo curado	1 Kg	1 unidad

IBERICOS LONCHEADOS		
Chorizo ibérico	100 gr	1 unidad
Jamón ibérico	100 gr	1 unidad
Jamón ibérico de bellota	100 gr	1 unidad
Lomo ibérico	100 gr	1 unidad
Paleta ibérica	500 gr	1 unidad
Salchichón ibérico	100 gr	1 unidad
Surtido de ibéricos	225 gr	1 unidad

Artículo	Peso	Formato
----------	------	---------

CHARCUTERÍA		
JAMÓN- PALETA		
Centro de jamón de bodega	6-7 Kg	1 unidad
Centro de paleta	2-4 Kg	1 unidad
CHORIZO-SALCHICHÓN		
Chorizo asturiano	6 Kg	Lata
Chorizo asturiano al vacío	2,5 Kg	Bolsa
Chorizo fresco	s/pedido	Bolsa
Chorizo pincho	s/pedido	Bolsa
Chorizo sarta	s/pedido	Bolsa
Chorizo vela	1 Kg	1 unidad
Longaniza extra dulce Rioja (estuche)	Est. 300 gr	1 unidad
Longaniza extra picante Rioja (estuche)	Est. 300 gr	1 unidad
Picadillo de chorizo	s/pedido	Bolsa
Salchichón vela	1 Kg	1 unidad
MORCILLA		
Morcilla asturiana	6 Kg	Lata
Morcilla asturiano al vacío	2,5	Bolsa
Morcilla de Burgos	s/pedido	Bolsa
Morcilla de cebolla	s/pedido	Bolsa
Morcilla de cebolla pincho	s/pedido	Bolsa
BACON - PANCETA		
Bacon	2-3 Kg	1 unidad
Magreta adobada	2-3 Kg	1 unidad
Panceta salada ibérica	2-3 Kg	1 unidad
BUTIFARRA		
Butifarra catalana blanca o negra	300 gr	1 unidad
Butifarra fresca	1 Kg	Bolsa
Butifarra pincho	1 Kg	Bolsa
Chorizo criollo	1 Kg	Bolsa

Los embutidos y fiambres se pueden presentar loncheados al vacío

Continuación en el reverso de la ficha

Artículo	Peso	Formato
----------	------	---------

CHARCUTERÍA

SALCHICHAS		
Salchichas frescas blancas	s/pedido	Bolsa
Salchichas frescas rojas	s/pedido	Bolsa
Salchichas Frankfurt	1 Kg	1 unidad
Salchichas Frankfurt cocktail	s/pedido	Bolsa
YORK- COCIDO		
Jamón de York extra	6 Kg	1 unidad
Jamón de York 11x11 (Paris)	3 Kg	1 unidad
Jamón tipo Praga con pata	8-10 Kg	1 unidad
Lacón braseado	2-3 Kg	1 unidad
Lacón cocido con hueso	3 Kg	1 unidad
Lacón cocido sin hueso	2 Kg	1 unidad
Lacón salado (tabada)	4-6 Kg	1 unidad
Lacón en salmuera entero	4-6 Kg	1 unidad
Pechuga de pavo	4 Kg	1 unidad
VARIOS		
Callos cocinados	5 Kg	Bolsa
Cecina taco	6 Kg	1 unidad
Cecina loncheada	100 gr	1 unidad
Chicharrones	2 Kg	1 unidad
Chistorra	3 Kg	1 unidad
Oreja adobada y cocida	2 Kg	Bolsa
Sobrasada terrina	1 Kg	1 unidad
Sobrasada tripa ibérica	2 Kg	1 unidad

Artículo	Peso	Formato
----------	------	---------

PATES ARTESANOS

Paté Bretagne	1,2 Kg	1 unidad
Paté Finas hiberbas	1,2 Kg	1 unidad
Mousse perigord	1,2 Kg	1 unidad
Pimienta negra	1,2 kg	1 unidad
Pimienta verde	1,2 Kg	1 unidad





QUESOS ARTESANOS ESPAÑOLES:

Merece especial atención nuestra extensa gama de quesos. Una gran selección de quesos ARTESANOS de nuestra tierra desde Galicia a las Canarias, que gracias a la labor que la Asociación de Maestros Queseros Artesanos hizo en su día se han podido comercializar y descubrir algunas de estas variedades ya olvidadas.

Artículo	Peso	Formato
QUESOS ESPAÑOLES		
Asturias		
Afuega'l Pitu tronco piramidal	350 gr	1 unidad
Afuega'l Pitu redondo	500 gr	1 unidad
Ahumado de Púa	600 gr	1 unidad
Cabrales D.O.	3 Kg	1 unidad
Cabrales mini	500 gr	1 Bandeja
Crema de Cabrales (tarrina)	1 Kg	Tarrina
La Peral	2 Kg	1 unidad
Peñamellera	300 gr	1 unidad
Porrua	300-400 gr	1 unidad
Vidiago	1 Kg	1 unidad
Tablas surtidas de quesos asturianos	1 unidad	1 unidad
Aragón		
Tronchón Mini Santa Bárbara	450 gr	1 unidad
Santa Eulalia curado	2-3 Kg	1 unidad
Santa Bárbara curado	1 Kg	1 unidad
Santa Bárbara semi	1 Kg	1 unidad
Islas Baleares		
Mahón D.O.	3 Kg	1 unidad
Mahón mini	1 Kg	1 unidad
Mahón leche cruda	1 Kg	1 unidad
Queso de sandwich	3 Kg	Bolsa
Islas Canarias		
Majorero semi	3 Kg	1 unidad
Majorero leche cruda	3 Kg	1 unidad
Cantabria		
Nata ahumado	500 gr	1 unidad
Nata baby	500 gr	1 unidad
Nata barra	800 gr	1 unidad
Picón de Tresviso	3 Kg	1 unidad
Castilla León		
Zamorano oveja viejo	3,5 Kg	1 unidad
Zamorano mezcla semi	3,5 Kg	1 unidad
Boffard Reserva	3 Kg	1 unidad
Patamulo	2,5 Kg	1 unidad
Castilla La Mancha		
Manchego semicurado Navaloshaces D.O.	2 Kg	1 unidad
Manchego curado Navaloshaces D.O.	2 Kg	1 unidad

Artículo	Peso	
QUESOS ESPAÑOLES		
Cataluña		
Garrotxa	1 Kg	1 unidad
Carrat en carbón y enmohecido	0,4 Kg	1 unidad
Bauma	1 kg	1 unidad
Tou dels fil·lers	450 gr-1 Kg	1 unidad
Tou dels fil·lers Roi	450 gr-1 Kg	1 unidad
Extremadura		
Torta de la Serena	1,2 Kg	1 unidad
Torta de la Serena Mini	0,5 Kg	1 unidad
Torta del Casar	1,2 Kg	1 unidad
Torta del Casar Mini	0,5 kg	1 unidad
Cabra pimentón Veratino	800 gr	1 unidad
Ibores D.O.	950 gr	1 unidad
Galicia		
Arzua	1 y 3 Kg	1 unidad
San Simón	1 Kg	1 unidad
Tetilla	800 gr	1 unidad
Torta gallega	3 Kg	1 unidad
Comunidad de Madrid		
Cabezuela semicurado	1 Kg	1 unidad
Crema con ajo	220 gr	1 unidad
Pasta de queso a las finas hiervas	250 gr	1 unidad
Navarra		
Roncal	3 Kg	1 unidad
País Vasco		
Idiazabal D.O.	1 y 3 Kg	1 unidad
Idiazabal mezcla ahumado y blanco	1 Kg	1 unidad
Idiazabal artesano	1 Kg	1 unidad

Disponemos de una extensa gama de **quesos españoles** con más de 100 referencias. Si está interesado en alguno de ellos solicite nuestro catálogo.



QUESOS EUROPEOS:

La mejor selección de quesos de Europa desde Inglaterra a Grecia, destacando sin duda por su calidad y cantidad a nuestra vecina Francia, como los Camembert, Brie, y otros de leche cruda que sin duda son la admiración del mundo.

Artículo	Peso	Formato
QUESOS FRANCESES		
Brie, Camembert y similares		
Boursault	200 gr	1 unidad
Brie Meaux Leche cruda	3 Kg	1 unidad
Brie pasteurizado 1 Kg	1 Kg	1 unidad
Brie pasteurizado 3 Kg	3 Kg	1 unidad
Camembert La Tradition	250 gr	1 unidad
Livarot	250 gr	1 unidad
Munster la Tradition	500 gr	1 unidad
Pont L'evêque Calvados	250 g	1 unidad
Reblochon	1 Kg	1 unidad
Cabra		
Cabra rulo	1 Kg	1 unidad
Crottin	65 gr	1 unidad
Chabis Raisins (pasas)	65 gr	1 unidad
Picandou frais (2x24)	65 gr	1 unidad
St Marcellin (sin barro)	80 g	1 unidad
Ste. Maure sin ceniza	250 gr	1 unidad
Pasta dura		
Comte Ste Antoine	6 Kg	1 unidad
Azules		
Roquefort Taste Papillon	6 Kg	1 unidad

QUESOS FRESCOS		
Burgos	2 Kg	1 unidad
Cabra rulo	1 Kg	1 unidad
Feta	2 Kg	1 unidad
Mascarpone	2 Kg	1 unidad
Mozarella barra	1 Kg	1 unidad
Mozarella bufala	1 Kg	1 unidad
Mozarella Perlas	1 Kg	1 unidad
Mozarella Rallada	1 Kg	1 unidad
Philadelphia	5 y 2,5 Kg	1 unidad
Requesón	1,5 Kg	1 unidad
San Millán		1 unidad
Villalón	1 Kg	1 unidad

Artículo	Peso	Formato
QUESOS DANESES		
Azul rueda danés	3 Kg	1 unidad
Havarti		1 unidad

QUESOS HOLANDESES		
Bola	2 Kg	1 unidad
Gouda	4 Kg	1 unidad
Gouda rallado		

QUESOS INGLESSES		
Cheddar blanco	2,5 Kg	1 unidad
Cheddar rojo	2,5 Kg	1 unidad

QUESOS ITALIANOS		
Gorgonzola 1/4	2 Kg	1 Und.
Parmigiano cuña	40 Kg	1 Und.
Parmigiano rallado	6 Kg	1 Und.

QUESOS SUIZOS		
Gruyere taco	2,5 Kg	1 unidad
Emmental rallado	1 Kg	1 unidad
Emmental	1 Kg	1 unidad

Disponemos de una extensa gama de **quesos franceses** con más de 100 referencias. Si está interesado en alguno de ellos solicite nuestro catálogo.



DELICATESSEN: Para terminar de hacer una seleccionada oferta de productos de alta calidad a nuestros clientes, hemos escogido uno a uno una serie de ellos, imprescindibles en las mejores mesas; ahumados, aceites, vinagres, salsas, vinos, licores, mermeladas, especias, caviar, etc. Siempre nuestro slogan será:
LA MEJOR CALIDAD, EL MEJOR SERVICIO, A SU JUSTO PRECIO.

Artículo	Peso	Formato
----------	------	---------

ACEITES		
Aceite con Albahaca y Pimienta verde	1/4 l	1 unidad
Aceite de Cacahuete	50 cl	1 unidad
Aceite de Ceps	10 cl	1 unidad
Aceite de Nuez	1/4 l	1 unidad
Aceite de Pepita de uva	3/4 l	1 unidad
Aceite de Trufa blanca	10 cl	1 unidad
Aceite de Trufa negra	10 cl	1 unidad
Aceite para Fondue	1 l	1 unidad
Aceite vegetal para pizzas	1/4 l	1 unidad

MOSTAZAS		
----------	--	--

Mostaza a la antigua	200 gr	1 tarro
Mostaza al vinagre balsámico	200 gr	1 tarro
Mostaza de cilantro y anís	200 gr	1 tarro
Mostaza con escalonia y perifollo	200 gr	1 tarro
Mostaza con hierbas aromáticas	200 gr	1 tarro
Mostaza con olivas y romero	200 gr	1 tarro
Mostaza de miel y frutas	200 gr	1 tarro
Mostaza fina con limón	200 gr	1 tarro
Mostaza fuerte de Dijon	200 gr	1 tarro
Mostaza Lyon Pommery	200 gr	1 tarro
Mostaza Maille a la antigua	200 gr	1 tarro
Mostaza Maille pimienta verde	200 gr	1 tarro
Mostaza Maille pimienta en grano	200 gr	1 tarro
Mostaza Meaux Pommery	200 gr	1 tarro
Mostaza Meaux Pommery	5 Kg	1 bidón
Mostaza Meaux Pommery	500 g	1 tarro
Mostaza de Pimienta Verde Pommery	250 g	1 tarro
Mostaza de Pimientos fuertes	200	1 tarro
Mostaza Royale Pommery	250 g	1 tarro

Artículo	Peso	Formato
----------	------	---------

VINAGRES		
Aceto Balsámico de Módena Sereni	1/4 l	1 botella
Aceto Balsámico de Módena Sereni	1/2 l	1 botella
Condimento Cavalli	1/4 l	1 botella
Condimento Cavalli	1/2 l	1 botella
Vinagre de frambuesas Pommery	1/2 l	1 Botella
Vinagre de Miel	1/4 l	1 Botella
Vinagre de Nuez	1/4 l	1 botella
Vinagre de Vino blanco aromatizado	1/4 l	1 Botella
Vinagre de Vino blanco con frambuesas	1/4 l	1 Botella
Vinagre de Vino tinto con escalonias	1/4 l	1 botella

PASTAS ESPECIALES		
-------------------	--	--

Pasta brik	500 gr	Paquete
Pasta filo	450 gr	Paquete
Pasta kadaif	500 gr	Paquete
Pasta ravioli wonton	250 gr	Paquete

VARIOS		
--------	--	--

Azafrán	8 gr	Paquete
Boletus Edulis enteros	1 Kg	Bolsa
Boletus Edulis troceados	1 Kg	Bolsa
Sal Maldon	250 gr	Paquete
Trufa de verano	10 gr	1 tarro
Jugo de trufa	160 ml	1 unidad
Reducción de balsámico de trufa	250 ml	1 unidad

ADEMÁS DISPONEMOS DE UN EXTENSO SURTIDO EN:

ALGAS MARINAS
PASTAS SECAS Y FRESCAS
LEGUMBRES SELECCIONADAS
FÉCULAS

LEVADURAS Y HARINAS ESPECIALES
SAL, ESPECIES Y CONDIMENTOS
SALSAS Y JUGOS
COBERTURAS Y CHOCOLATES



BACALAO: Del mar hemos escogido este producto como el rey de los fogones, ya que por sus múltiples formas de cocinar es el más apreciado por los jefes de cocina.

Artículo	Peso	Formato
----------	------	---------

AHUMADOS		
Anguila ahumada pieza	1-1,5 Kg	Bandeja
Atún ahumado pieza entera	1-1,5 Kg	Bandeja
Atún ahumado precortado	1-1,5 Kg	Bandeja
Bacalao ahumado precortado	1-2	Bandeja
Pez espada ahumado pieza	1-1,5 Kg	Bandeja
Pez espada ahumado precortado	1-1,5 Kg	Bandeja
Salmón ahumado precortado	1 Kg	Bandeja
Salmón marinado con eneldo pieza entera	1-2 Kg	Bandeja
Salmón marinado con eneldo pieza precortada	1-2 Kg	Bandeja
Trucha ahumada pieza entera	1-1,5 Kg	Bandeja
Trucha ahumada pieza precortada	1-1,5 Kg	Bandeja
Sobres ahumados		
Anguila ahumada	100 gr	Sobre
Atún ahumado	150 gr	Sobre
Bacalao ahumado	100 gr	Sobre
Bacalao ahumado	150 gr	Sobre
Bacalao semiconserva	100 gr	Sobre
Pez espada ahumado	100 gr	Sobre
Pez espada ahumado	150 gr	Sobre
Salmón ahumado	100 gr	Sobre
Salmón ahumado	150 gr	Sobre
Surtido ahumados	150 gr	Sobre
Trucha ahumada	100 gr	Sobre
Trucha ahumada	150 gr	Sobre

COMPLEMENTOS PARA AHUMADOS		
----------------------------	--	--

Blinis	4 unidades	Paquete
Blinis	6 unidades	Paquete
Galletas Dar Vida a las finas hierbas	200 gr	Paquete
Galletas Dar Vida al natural	200 gr	Paquete
Galletas Dar Vida al sésamo	200 g	Paquete
Salsa de rábano picante	150 g	Tarro
Salsa de eneldo	250 gr	Tarro
Waffers al queso	200 gr	Paquete
Waffers al sésamo	200 gr	Paquete

Artículo	Peso	Formato
----------	------	---------

HUEVAS		
Algas negro	100 gr	Tarro
Algas negro	900 gr	1 unidad
Algas rojo	100 gr	Tarro
Algas rojo	900 g	1 unidad
Huevas de Lumpo	100 gr	Tarro
Huevas de Lumpo	350 gr	Tarro
Huevas de Salmóm	50 gr	Tarro

BACALAO DESALADO ALKORTA		
--------------------------	--	--

Colas	1 Kg	Caja
Desmigado	1 Kg	Caja
Especial pil-pil	1 Kg	Caja
Lomos grand gourmet	1 Kg	Caja
Menú	1 Kg	Caja
Kokatxas	1 Kg	Caja

BACALAO EN SU PUNTO DE SAL		
----------------------------	--	--

Bacalao especial (para menú)	6 Kg	1 unidad
Kokatxas	6 Kg	1 unidad
Desmigado A	1 Kg	1 unidad
Desmigado grande	6 Kg	1 unidad
Especial lomo	6 Kg	1 unidad
Lomo superior	7 Kg	1 unidad
Lomos cortos	6 Kg	1 unidad
Lomos extra	6 Kg	1 unidad
Lomos largos	6 Kg	1 unidad
Lomos super	6 Kg	1 unidad
Menú 1000/+	6 Kg	1 unidad
Pavías	6 Kg	1 unidad
Porciones de lomo grande	6 Kg	1 unidad
Porciones de lomo pequeño	6 Kg	1 unidad
Pulpo carpaccio extra laminado (ración)	80 gr	1 unidad
Ración lomo extra	6 Kg	1 unidad
Ración lomo largo	6 Kg	1 unidad
Ración lomo súper	6 Kg	1 unidad
Tajadas	6 Kg	1 unidad
Ventrescas	6 Kg	1 unidad





FRUTA CONGELADA: Fruta exquisita para elaborar un buen postre o diferentes salsas que pueden madurar con muchos de nuestros productos.

Artículo	Peso	Formato
----------	------	---------

FRUTA CONGELADA		
Albaricoques en mitades	1 Kg	Bolsa
Arándanos rojos	1 Kg	Bolsa
Arándanos silvestres	1 Kg	Bolsa
Bolas de melón	1 Kg	Bolsa
Castañas peladas	1 Kg	Bolsa
Cerezas deshuesadas	1 Kg	Bolsa
Ciruelas en mitades	1 Kg	Bolsa
Fambuesas granillo	2,5 Kg	Bolsa
Fresas calibradas	1 Kg	Bolsa
Fresitas silvestres	1 Kg	Bolsa
Grosella negra	1 Kg	Bolsa
Grosella roja	1 Kg	Bolsa
Kiwi en rodajas	1 Kg	Bolsa
Moras cultivadas	1 Kg	Bolsa

Artículo	Peso	Formato
----------	------	---------

COULIS		
Frambuesa	1 Kg	Bolsa
Fresa	1 Kg	Bolsa
Fruta de la pasión	1 Kg	Bolsa

FRUTA EN DADOS		
----------------	--	--

Albaricoque	10 Kg	Bolsa
Mandarina en segmentos	10 Kg	Bolsa
Mango	10 Kg	Bolsa
Manzana	10 Kg	Bolsa
Melocotón	10 Kg	Bolsa
Pera	10 Kg	Bolsa
Piña	10 Kg	Bolsa

PURES DE FRUTAS CONGELADOS		
----------------------------	--	--

Albaricoque	1 Kg	Bolsa
Arándanos	1 Kg	Bolsa
Cereza	1 Kg	Bolsa
Coco	1 Kg	Bolsa
Frambuesa	1 Kg	Bolsa
Fresa	1 Kg	Bolsa
Fruta de la pasión	1 Kg	Bolsa
Limón amarillo	1 Kg	Bolsa
Limón verde	1 Kg	Bolsa
Mandarina	1 Kg	Bolsa
Mango	1 Kg	Bolsa
Manzana verde	1 Kg	Bolsa
Naranja	1 Kg	Bolsa
Pera	1 Kg	Bolsa
Piña	1 Kg	Bolsa





Ctra. Villaverde-Vallecas, Km. 3.800 • MERCAMADRID Mercado Central de las Carnes - Módulo 13
Tel.: 91 507 12 32 • dtocomercial@solobuey.net • www.solobuey.net