



D 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, especias, bacalao, frutas congeladas, trufas, etc.



H La Historia

Es desde mayo del 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 su hija María, es quien desarrolla Solobuey, S.L. (Mercamadrid), empresa especializada dedicada a la distribución de carnes y productos selectos de alta gastronomía.

Esta larga experiencia acumulada a lo largo de cuatro generaciones, ha 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 noventa años en el suministro de carne a las mejores casas, incluidas la Casa Real, así como a los mejores restaurantes de nuestra geografía.

Luis de Blas le ofrece y garantiza la máxima calidad de sus productos, de acuerdo con sus necesidades, cuales sean. Siempre nuestro eslogan será:
**LA MEJOR CALIDAD,
EL MEJOR SERVICIO,
A SU JUSTO PRECIO.
DE LO BUENO LO MEJOR**

**Para mayor información,
no dude en ponerse en
contacto con nosotros**

Ctra. Villaverde-Vallecas, Km 3,800
MERCAMADRID, Mercado Central
de las Carnes - Módulo 13
Tel.: 91 507 12 32 • Fax: 91 785 89 52
dtocomercial@solobuey.net
www.solobuey.net

LUIS DE BLAS

SOLOBUEY S.L.

**Carnes y especialidades
desde 1912**



C La Carne

Nuestra gran estrella es el «Buey Gallego» de animales escogidos en las mejores ferias y mercados de Galicia. Éste, una vez en nuestras cámaras de maduración consigue el punto óptimo de consumo idóneo para su uso, con todas las garantías y certificaciones de la Unión Europea.

Las más tiernas y succulentas carnes de ternera escogidas de los mejores valles, el Amblés, en Ávila, la «Blanca» de toda la vida de la Sierra de Guadarrama, amparadas por sendas denominaciones oficiales, están a su alcance.

Castilla la Vieja nos proporciona un producto único y exclusivo, el excelente Cordero Lechal que, amparado también por una Indicación Geográfica Protegida, le permitirá los mejores asados y calderetas.

Desde las dehesas extremeñas y salmantinas, las más sabrosas piezas del cerdo ibérico, en fresco, componen nuestra oferta porcina.



C La Caza, Carnes Alternativas y Aves

La estupenda y hoy casi única riqueza cinegética española, nos brinda un sin fin de estupendas «piezas» de caza, tanto de pelo o pluma, para enriquecer nuestros mejores platos y guisos.

Una enorme y extensísima selección internacional de los proveedores más afamados, podemos ofrecerles con sus cualidades y características nutricionales y organolépticas. Hoy puede obtener reno, onyx, alce, canguro, búfalo, avestruz, gacela, wagyu, etc., ¡pruébelads!

La mejor tradición gastronómica con aves de corral y granja como la poularda, el capón, el faisán, el pichón, etc., es otra posibilidad.



P El Pato

Somos verdaderos especialistas desde hace veinticinco años en la cultura gastronómica del pato, criado ex profeso para el foie.

Tanto de Francia como de las más prestigiosas granjas españolas, les brindamos un excelente, variado, completo y excepcional surtido de los mejores confits, magrets y foie gras "micuit", en fresco o en conserva.



Q Los Quesos

La inquietud gastronómica de la familia De Blas por el mundo del queso ha conseguido, después de veinte años de experiencia como Maestro Artesano Quesero y su asociación con los mejores afinadores «fromagers» internacionales, en especial del «Rungis» francés, ofrecerle la más extensa y seleccionada exposición de quesos.

Cabrales, Afuega del Pitu, Gamoneo, Tetilla, Mahón, Manchego, Idiábal, Majorero, todos de leche cruda. Extraordinarios Livarots, Camemberts, Bries de Meaux, Juras, Comté, Bleu d'Ambergre, Reblochon, Roquefort y Munster.

Y, por supuesto, nuestro queso más codiciado y selecto desde hace quince años la mejor Torta del Casar o de La Serena.

Así como los italianos Pecorino, Gongonzola, Parmegiano, etc.

¡Buen provecho!

