



POLLASTRE BLANC			
CATEGORIA	CARNS, AUS I EMBOTITS	CODI ARTICLE	4021200123
DESCRIPCIÓ GENERAL	Carn magra, baixa en greix i rica en proteïnes d'alt valor biològic. La seva textura tendra i el seu sabor suau la fan molt versàtil, ideal per a dietes saludables. Es pot utilitzar en una gran varietat de preparacions culinàries		

DETALLS			
FORMAT	Entre 1,5 kg i 2 kg	ORIGEN	Origen regional
TEMPERATURA	Entre 0 i 3 °C	CADUCITAT	5-7 dies
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Emmagatzematge fred, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari		
SOSTENIBILITAT			

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	
COLOR	Blanc lleugerament groguenc
OLOR	Aroma suau i fresca de carn d'au
TEXTURA	Ferm però lleugerament tendre

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):	
ENERGIA	165 kcal
PROTEÏNES	31,0 g
HIDRATS DE CARBONI	0,0 g
SUCRES	0,0 g
GREIXOS	3,6 g
GREIXOS SATURANTS	1,0 g
FIBRA	0,0 g
SAL	0,1 g

AL·LÈRGENS			
 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>






CONILL TROSSEJAT			
CATEGORIA	CARNS, AUS I EMBOTITS	CODI ARTICLE	4021200121
DESCRIPCIÓ GENERAL	Carn blanca i magra, coneguda pel seu baix contingut en greix i el seu sabor suau. Rica en proteïnes i amb una textura delicada, és ideal per a guisats, estofats i cocccions lentes, aportant un perfil nutricional saludable i equilibrat		

DETALLS			
FORMAT	Entre 50 gr i 75 gr	ORIGEN	Origen regional
TEMPERATURA	Entre 0 i 3 °C	CADUCITAT	5-7 dies
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Emmagatzematge fred, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari		
SOSTENIBILITAT			

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	
COLOR	Rosat clar amb un to lleugerament blanc
OLOR	Aroma suau i fresca de carn magra
TEXTURA	Ferm però lleugerament sucós

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):	
ENERGIA	133 kcal
PROTEÏNES	26,0 g
HIDRATS DE CARBONI	0,0 g
SUCRES	0,0 g
GREIXOS	5,0 g
GREIXOS SATURANTS	1,5 g
FIBRA	0,0 g
SAL	0,1 g

AL·LÈRGENS			
 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>












CAP DE LLOM LLIGAT					
CATEGORIA	CARNS, AUS I EMBOTITS	CODI ARTICLE	4021200103		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Embotit elaborat amb carn magra de porc seleccionada, prèviament condimentada i lligada manualment per garantir la seva forma i textura característica. Presenta un sabor suau i equilibrat, ideal per a consum directe o com a ingredient en plats tradicionals.				
DETALLS					
FORMAT	Entre 4 kg i 6 kg	ORIGEN	Origen regional		
TEMPERATURA	Entre 4 i 8 °C	CADUCITAT	15 dies		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge fred, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Rosat suau amb tocs blancs				
OLOR	Aroma suau de carn cuïta				
TEXTURA	Ferm però sucós				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	105 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	19,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	1,5 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input checked="" type="checkbox"/>
SUCRES	1,0 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	2,5 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	1,0 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	0,0 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	2,0 g				

XORIÇ ROIG			
CATEGORIA	CARNS, AUS I EMBOTITS	CODI ARTICLE	
DESCRIPCIÓ GENERAL	Embotit elaborat amb carn de porc i pebre vermell, que li dona el seu color característic. Té un gust intens i una textura ferma, ideal per a tapes, entrepans o plats tradicionals, aportant un toc autèntic i saborós a cada preparació		

DETALLS			
FORMAT	Entre 300 gr i 500 gr	ORIGEN	Origen regional
TEMPERATURA	Entre 4 i 8 °C	CADUCITAT	fins a 3 mesos
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Emmagatzematge fred, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari		
SOSTENIBILITAT			

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	
COLOR	Vermell intens amb taques de greix
OLOR	Aroma fort d'espècies
TEXTURA	Ferm però fàcil de mastegar

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):	
ENERGIA	320 kcal
PROTEÏNES	17,0 g
HIDRATS DE CARBONI	2,0 g
SUCRES	1,0 g
GREIXOS	28,0 g
GREIXOS SATURANTS	10,0 g
FIBRA	0,0 g
SAL	3,0 g















AL·LÈRGENS			
 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input checked="" type="checkbox"/>
 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
 LLET	<input checked="" type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>



PERNIL			
CATEGORIA	CARNS, AUS I EMBOTITS	CODI ARTICLE	4021200036
DESCRIPCIÓ GENERAL	Embotit de carn de porc magra, baixa en greix, rica en proteïnes d'alt valor biològic. Amb un sabor suau i una textura tendra, és ideal per a entrepans i altres preparacions lleugeres. És un producte versàtil i saludable, fàcilment integrable en dietes equilibrades		

DETALLS			
FORMAT	Entre 4 kg i 6 kg	ORIGEN	Origen regional
TEMPERATURA	Entre 4 i 8 °C	CADUCITAT	15 dies
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Emmagatzematge fred, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari		
SOSTENIBILITAT			

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	
COLOR	Rosat suau amb tocs blancs
OLOR	Aroma suau de carn cuïta
TEXTURA	Ferm però sucós

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):	
ENERGIA	105 kcal
PROTEÏNES	19,0 g
HIDRATS DE CARBONI	1,5 g
SUCRES	1,0 g
GREIXOS	2,5 g
GREIXOS SATURANTS	1,0 g
FIBRA	0,0 g
SAL	2,0 g

AL·LÈRGENS			
 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input checked="" type="checkbox"/>
 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>

LLONGANISSA FRESCA (BOTIFARRA GRUIXUDA)					
CATEGORIA	CARNS, AUS I EMBOTITS	CODI ARTICLE	4021200009		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Embotit fresc elaborat amb carn picada de porc. Té un gust suau i una textura tendra, perfecta per cuinar a la graella. És rica en proteïnes i molt versàtil, ideal per a plats ràpids o tradicionals, sempre amb un sabor intens				
DETALLS					
FORMAT	Entre 90 gr i 100 gr	ORIGEN	Origen regional		
TEMPERATURA	Entre 0 i 3 °C	CADUCITAT	5-7 dies		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge fred, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Rosat intens amb punts de greix blanc				
OLOR	Aroma suau de carn especiada				
TEXTURA	Fermes però fàcils de tallar				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	180 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	30,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	4,5 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	0,5 g	 SOIA	<input checked="" type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	12,0 g	 LLET	<input checked="" type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	5,0 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	0,0 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,8 g				

PIT DE POLLASTRE			
CATEGORIA	CARNS, AUS I EMBOTITS	CODI ARTICLE	4021200035
DESCRIPCIÓ GENERAL	Carn molt tendra, gelatinosa i amb un sabor profund i intens. Rica en greixos i proteïnes, aquesta carn és ideal per a guisats i coccions lentes, que permeten obtenir una textura melosa i succulenta, potenciant el seu gust autèntic i deliciós		

DETALLS			
FORMAT	Entre 130 gr i 170 gr	ORIGEN	Origen regional
TEMPERATURA	Entre 0 i 3 °C	CADUCITAT	5-7 dies
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Emmagatzematge fred, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari		
SOSTENIBILITAT			

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	
COLOR	Rosat fosc amb tocs blancs de greix
OLOR	Aroma intensa de carn fresca
TEXTURA	Ferm però sucós

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):	
ENERGIA	270 kcal
PROTEÏNES	22,0 g
HIDRATS DE CARBONI	0,0 g
SUCRES	0,0 g
GREIXOS	21,0 g
GREIXOS SATURANTS	7,5 g
FIBRA	0,0 g
SAL	0,2 g















AL·LÈRGENS			
 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>

PERNIL CUIT			
CATEGORIA	CARNS, AUS I EMBOTITS	CODI ARTICLE	4021200031
DESCRIPCIÓ GENERAL	Embotit de carn de porc magra, baixa en greix, rica en proteïnes d'alt valor biològic. Amb un sabor suau i una textura tendra, és ideal per a entrepans i altres preparacions lleugeres. És un producte versàtil i saludable, fàcilment integrable en dietes equilibrades		

DETALLS			
FORMAT	Entre 4 kg i 6 kg	ORIGEN	Origen regional
TEMPERATURA	Entre 4 i 8 °C	CADUCITAT	15 dies
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Emmagatzematge fred, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari		
SOSTENIBILITAT			

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	
COLOR	Rosat suau amb tocs blancs
OLOR	Aroma suau de carn cuïta
TEXTURA	Ferm però sucós

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):	
ENERGIA	105 kcal
PROTEÏNES	19,0 g
HIDRATS DE CARBONI	1,5 g
SUCRES	1,0 g
GREIXOS	2,5 g
GREIXOS SATURANTS	1,0 g
FIBRA	0,0 g
SAL	2,0 g


AL·LÈRGENS			
 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input checked="" type="checkbox"/>
 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>


CUIXA DE POLLASTRE			
CATEGORIA	CARNS, AUS I EMBOTITS	CODI ARTICLE	4021200025
DESCRIPCIÓ GENERAL	Part tendra i sucosa del pollastre, amb un gust intens quan es cuinen al forn o fregides. Són riques en proteïnes i greixos saludables, i són molt versàtils a la cuina, perfectes per a aperitius, tapes o com a plat principal		

DETALLS			
FORMAT	Entre 70 gr i 90 gr	ORIGEN	Origen regional
TEMPERATURA	Entre 0 i 3 °C	CADUCITAT	5-7 dies
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Emmagatzematge fred, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari		
SOSTENIBILITAT			

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	
COLOR	Rosat clar amb pell groguenca
OLOR	Aroma suau de carn d'au
TEXTURA	Ferm però suculent

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):	
ENERGIA	165 kcal
PROTEÏNES	31,0 g
HIDRATS DE CARBONI	0,0 g
SUCRES	0,0 g
GREIXOS	3,6 g
GREIXOS SATURANTS	1,0 g
FIBRA	0,0 g
SAL	0,1 g

AL·LÈRGENS			
 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>






BUTIFARRA CATALANA					
CATEGORIA	CARNS, AUS I EMBOTITS	CODI ARTICLE	4021200023		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Embotit tradicional elaborat amb carn de porc seleccionada i espècies naturals, caracteritzat pel seu sabor intens i aroma característic. Ideal per a consum directe o com a ingredient en receptes típiques de la cuina catalana.				
DETALLS					
FORMAT	Entre 250 gr i 300 gr	ORIGEN	Origen regional		
TEMPERATURA	Entre 4 i 8 °C	CADUCITAT	15 dies		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge fred, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Rosat clar amb punts blancs				
OLOR	Aroma suau de carn especiada				
TEXTURA	Ferm però suculent				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	300 kcal	 OUS	<input checked="" type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input checked="" type="checkbox"/>
PROTEÏNES	16,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	2,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input checked="" type="checkbox"/>
SUCRES	1,0 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	24,0 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	8,0 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
FIBRA	0,0 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	2,5 g				

BISBE NEGRE			
CATEGORIA	CARNS, AUS I EMBOTITS	CODI ARTICLE	4021200131
DESCRIPCIÓ GENERAL	Embotit de sang de porc, amb un gust intens i una textura suau. És ric en proteïnes i és un ingredient tradicional en guisats i plats típics de la cuina catalana, aportant profunditat de sabor i autenticitat als plats on es fa servir		

DETALLS			
FORMAT	Entre 250 gr i 300 gr	ORIGEN	Origen regional
TEMPERATURA	Entre 4 i 8 °C	CADUCITAT	15 dies
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Emmagatzematge fred, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari		
SOSTENIBILITAT			

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	
COLOR	Negre profund amb tocs blancs
OLOR	Aroma intensa de carn curada
TEXTURA	Ferm però fàcil de tallar

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):	
ENERGIA	310 kcal
PROTEÏNES	16,0 g
HIDRATS DE CARBONI	2,5 g
SUCRES	1,0 g
GREIXOS	26,0 g
GREIXOS SATURANTS	9,0 g
FIBRA	0,0 g
SAL	2,8 g

AL·LÈRGENS			
 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input checked="" type="checkbox"/>
 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>

CANYA DE LLOM			
CATEGORIA	CARNS, AUS I EMBOTITS	CODI ARTICLE	4021200004
DESCRIPCIÓ GENERAL	Carn de porc amb textura suau i un gust intens. Rica en proteïnes i greixos, és ideal per a guisats i coccions al forn, oferint una opció saborosa i succulenta. Aporta un alt valor nutricional i una gran versatilitat culinària		

DETALLS			
FORMAT	Entre 1,5 kg i 2 kg	ORIGEN	Origen regional
TEMPERATURA	Entre 0 i 3 °C	CADUCITAT	5-7 dies
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Emmagatzematge fred, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari		
SOSTENIBILITAT			

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	
COLOR	Vermell fosc amb punts blancs
OLOR	Aroma suau de carn curada
TEXTURA	Ferm però fàcil de tallar

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):	
ENERGIA	290 kcal
PROTEÏNES	15,0 g
HIDRATS DE CARBONI	2,5 g
SUCRES	0,4 g
GREIXOS	21,0 g
GREIXOS SATURANTS	7,0 g
FIBRA	0,0 g
SAL	0,5 g


AL·LÈRGENS			
 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input checked="" type="checkbox"/>
 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>

CAP DE LLOM TALLAT			
CATEGORIA	CARNS, AUS I EMBOTITS	CODI ARTICLE	4021200020
DESCRIPCIÓ GENERAL	Carn de porc amb textura suau i un gust intens. Rica en proteïnes i greixos, és ideal per a guisats i coccions al forn, oferint una opció saborosa i succulenta. Aporta un alt valor nutricional i una gran versatilitat culinària		

DETALLS			
FORMAT	Entre 100 gr i 120 gr	ORIGEN	Origen regional
TEMPERATURA	Entre 0 i 3 °C	CADUCITAT	5-7 dies
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Emmagatzematge fred, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari		
SOSTENIBILITAT			

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	
COLOR	Rosat clar amb tocs blancs de greix
OLOR	Aroma suau de carn
TEXTURA	Ferm però sucós

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):	
ENERGIA	290 kcal
PROTEÏNES	15,0 g
HIDRATS DE CARBONI	2,5 g
SUCRES	0,4 g
GREIXOS	21,0 g
GREIXOS SATURANTS	7,0 g
FIBRA	0,0 g
SAL	0,5 g

AL·LÈRGENS			
 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input checked="" type="checkbox"/>
 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>

GIRELLA TALLADA			
CATEGORIA	CARNS, AUS I EMBOTITS	CODI ARTICLE	4021200010
DESCRIPCIÓ GENERAL	Embotit tradicional dels Pirineus, elaborat amb carn de xai, vísceres i arròs, farcit dins de budell de xai. Té un sabor suau, especiat, i una textura especial. És ideal per a coccions lentes o fregit, conservant el seu valor tradicional i nutritiu		

DETALLS			
FORMAT	Entre 50 gr i 70 gr	ORIGEN	Origen comarcal
TEMPERATURA	Entre 4 i 8 °C	CADUCITAT	3-5 dies
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Emmagatzematge fred, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari		
SOSTENIBILITAT			

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	
COLOR	Rosat amb tocs blancs
OLOR	Aroma suau d'espècies
TEXTURA	Fermes però tendres

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):	
ENERGIA	220 kcal
PROTEÏNES	18,0 g
HIDRATS DE CARBONI	2,0 g
SUCRES	0,5 g
GREIXOS	15,0 g
GREIXOS SATURANTS	5,0 g
FIBRA	0,0 g
SAL	2,0 g

AL·LÈRGENS			
 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input checked="" type="checkbox"/>
 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>













EMBOTIT DE GALL DINDI					
CATEGORIA	CARNS, AUS I EMBOTITS	CODI ARTICLE	4021200032		
DESCRIPCIÓ GENERAL	L'embotit de gall dindi és una opció magra, baixa en greixos i rica en proteïna. Amb un sabor suau i una textura delicada, és ideal per a entrepans o aperitius saludables. És un producte versàtil, adequat per a dietes equilibrades que requereixen baix contingut calòric				
DETALLS					
FORMAT	Entre 2 kg i 3 kg	ORIGEN	Origen regional		
TEMPERATURA	Entre 4 i 8 °C	CADUCITAT	15 dies		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge fred, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Rosat suau i uniforme				
OLOR	Aroma suau i dolça				
TEXTURA	Ferm però suculent				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	100 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	18,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	2,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input checked="" type="checkbox"/>
SUCRES	1,0 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	2,0 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	0,5 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	0,0 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	2,0 g				

BACON			
CATEGORIA	CARNS, AUS I EMBOTITS	CODI ARTICLE	4021200033
DESCRIPCIÓ GENERAL	Carn de porc caracteritzada pel seu gust intensament fumat i la seva textura cruixent quan es cuina. És ric en greixos i s'utilitza sovint per afegir un toc de sabor extra a plats com ous, amanides o entrepans, aportant una experiència gustativa forta		

DETALLS			
FORMAT	Entre 2 kg i 3 kg	ORIGEN	Origen regional
TEMPERATURA	Entre 4 i 8 °C	CADUCITAT	15 dies
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Emmagatzematge fred, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari		
SOSTENIBILITAT			

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	
COLOR	Rosat amb greix blanc
OLOR	Aroma suau de carn fumat
TEXTURA	Ferm però fàcil de tallar

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):	
ENERGIA	150 kcal
PROTEÏNES	33,0 g
HIDRATS DE CARBONI	0,0 g
SUCRES	0,0 g
GREIXOS	3,5 g
GREIXOS SATURANTS	1,0 g
FIBRA	0,0 g
SAL	0,1 g



AL·LÈRGENS			
 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input checked="" type="checkbox"/>
 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>

PANXETA			
CATEGORIA	CARNS, AUS I EMBOTITS	CODI ARTICLE	4021200115
DESCRIPCIÓ GENERAL	Carn de porc rica en greixos, amb una textura tendra i un gust intens. S'utilitza sovint en guisats i rostits, on el seu contingut en greix ajuda a aportar sabor i suavitat als plats. És molt versàtil i es pot cuinar de diverses formes, com fregida		

DETALLS			
FORMAT	Entre 3 kg i 4 kg	ORIGEN	Origen regional
TEMPERATURA	Entre 4 i 8 °C	CADUCITAT	15 dies
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Emmagatzematge fred, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari		
SOSTENIBILITAT			

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	
COLOR	Rosat amb bandes blanques de greix
OLOR	Aroma suau de carn fumat
TEXTURA	Ferms però fàcilment mossegables

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):	
ENERGIA	240 kcal
PROTEÏNES	18,0 g
HIDRATS DE CARBONI	4,5 g
SUCRES	0,5 g
GREIXOS	18,5 g
GREIXOS SATURANTS	6,0 g
FIBRA	0,0 g
SAL	0,8 g

AL·LÈRGENS			
 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input checked="" type="checkbox"/>
 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>

LLOM SENCER TALLAT			
CATEGORIA	CARNS, AUS I EMBOTITS	CODI ARTICLE	4021200022
DESCRIPCIÓ GENERAL	Carn de porc amb textura suau i un gust intens. Rica en proteïnes i greixos, és ideal per a guisats i coccions al forn, oferint una opció saborosa i succulenta. Aporta un alt valor nutricional i una gran versatilitat culinària		

DETALLS			
FORMAT	Entre 80 gr i 100 gr	ORIGEN	Origen regional
TEMPERATURA	Entre 0 i 3 °C	CADUCITAT	5-7 dies
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Emmagatzematge fred, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari		
SOSTENIBILITAT			

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	
COLOR	Vermell intens amb tocs blancs de greix
OLOR	Aroma suau de carn fresca
TEXTURA	Ferm però fàcil de tallar

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):	
ENERGIA	290 kcal
PROTEÏNES	15,0 g
HIDRATS DE CARBONI	2,5 g
SUCRES	0,4 g
GREIXOS	21,0 g
GREIXOS SATURANTS	7,0 g
FIBRA	0,0 g
SAL	0,5 g



AL·LÈRGENS			
 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input checked="" type="checkbox"/>
 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>

FRICANDO			
CATEGORIA	CARNS, AUS I EMBOTITS	CODI ARTICLE	4021200128
DESCRIPCIÓ GENERAL	Carn de vedella tallada fina per elaborar un plat tradicional de la cuina catalana que es guisa amb bolets. La carn es cuina a foc lent, aconseguint una textura melosa i un gust intens que combina perfectament amb la salsa. És un plat ideal per a coccions lentes		

DETALLS			
FORMAT	Entre 100 gr i 120 gr	ORIGEN	Origen regional
TEMPERATURA	Entre 0 i 3 °C	CADUCITAT	5-7 dies
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Emmagatzematge fred, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari		
SOSTENIBILITAT			

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	
COLOR	Vermell intens
OLOR	Aroma suau de carn cuinada
TEXTURA	Ferm però sucós

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):	
ENERGIA	210 kcal
PROTEÏNES	22,0 g
HIDRATS DE CARBONI	3,0 g
SUCRES	0,1 g
GREIXOS	10,0 g
GREIXOS SATURANTS	2,0 g
FIBRA	0,0 g
SAL	0,3 g








AL·LÈRGENS			
 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>

GALLINA			
CATEGORIA	CARNS, AUS I EMBOTITS	CODI ARTICLE	4021200104
DESCRIPCIÓ GENERAL	La carn de gallina és ferma i amb un sabor suau, rica en proteïnes i baixa en greixos. Es fa servir sovint per fer caldos, on la seva carn aporta sabor profund als plats. És un producte tradicional en la preparació de l'escudella		

DETALLS			
FORMAT	Entre 1,5 kg i 2 kg	ORIGEN	Origen regional
TEMPERATURA	Entre 0 i 3 °C	CADUCITAT	5-7 dies
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Emmagatzematge fred, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari		
SOSTENIBILITAT			

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	
COLOR	Rosat clar amb pell groguenca
OLOR	Aroma suau de carn d'au
TEXTURA	Ferm però suculent

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):	
ENERGIA	190 kcal
PROTEÏNES	23,0 g
HIDRATS DE CARBONI	0,0 g
SUCRES	0,0 g
GREIXOS	10,0 g
GREIXOS SATURANTS	3,0 g
FIBRA	0,0 g
SAL	0,2 g







AL·LÈRGENS			
 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>




XOLÍS DEL PALLARS			
CATEGORIA	CARNS, AUS I EMBOTITS	CODI ARTICLE	4021200017
DESCRIPCIÓ GENERAL	Embotit tradicional, elaborat amb carn de porc. Té una textura ferma i un gust intens, amb un alt contingut en proteïna. Es consumeix sovint com a aperitiu o en entrepans, destacant pel seu sabor autèntic i arrelat a la tradició		

DETALLS			
FORMAT	Entre 400 gr i 600 gr	ORIGEN	Origen comarcal
TEMPERATURA	Entre 4 i 8 °C	CADUCITAT	fins a 3 mesos
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Emmagatzematge fred, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari		
SOSTENIBILITAT			

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	
COLOR	Rosat intens amb punts blancs
OLOR	Aroma fort d'embotit curat
TEXTURA	Fermes però fàcils de mastegar

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):	
ENERGIA	320 kcal
PROTEÏNES	17,0 g
HIDRATS DE CARBONI	2,5 g
SUCRES	1,0 g
GREIXOS	27,0 g
GREIXOS SATURANTS	10,0 g
FIBRA	0,0 g
SAL	3,0 g

AL·LÈRGENS			
 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input checked="" type="checkbox"/>
 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>






BOTIFARRA NEGRA					
CATEGORIA	CARNS, AUS I EMBOTITS	CODI ARTICLE	4021200006		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Embotit elaborat amb sang de porc, que li dona el seu color fosc característic. Té un gust intens i una textura suau, rica en proteïnes. S'utilitza en plats tradicionals i guisats, aportant un sabor profund i autèntic a les preparacions				
DETALLS					
FORMAT	Entre 230 gr i 250 gr	ORIGEN	Origen regional		
TEMPERATURA	Entre 4 i 8 °C	CADUCITAT	5-7 dies		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge fred, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Negre intens amb tocs blancs de greix				
OLOR	Aroma forta de carn				
TEXTURA	Fermes però fàcils de tallar				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	195 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	26,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	2,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input checked="" type="checkbox"/>
SUCRES	0,5 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	10,0 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	3,0 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	0,0 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	0,3 g				


CANYA DE LLONZA DE PORC			
CATEGORIA	CARNS, AUS I EMBOTITS	CODI ARTICLE	4021200011
DESCRIPCIÓ GENERAL	Carn de porc amb os de textura suau i un gust intens. Rica en proteïnes i greixos, és ideal per a guisats i coccions al forn, oferint una opció saborosa i succulenta. Aporta un alt valor nutricional i una gran versatilitat culinària		

DETALLS			
FORMAT	Entre 150 gr i 180 gr	ORIGEN	Origen regional
TEMPERATURA	Entre 0 i 3 °C	CADUCITAT	5-7 dies
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Emmagatzematge fred, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari		
SOSTENIBILITAT			

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	
COLOR	Vermell intens amb punts blancs de greix
OLOR	Aroma suau de carn fresca
TEXTURA	Ferm però fàcil de mastegar

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):	
ENERGIA	290 kcal
PROTEÏNES	15,0 g
HIDRATS DE CARBONI	2,5 g
SUCRES	0,4 g
GREIXOS	21,0 g
GREIXOS SATURANTS	7,0 g
FIBRA	0,0 g
SAL	0,5 g

AL·LÈRGENS			
 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input checked="" type="checkbox"/>
 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>















BOTIFARRA BLANCA					
CATEGORIA	CARNS, AUS I EMBOTITS	CODI ARTICLE	4021200007		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Embotit fresc de carn de porc, amb un gust suau i una textura tendra. És rica en proteïnes i es consumeix sovint fregida o a la graella. És una opció versàtil i saludable, adequada per a una gran varietat de preparacions culinàries				
DETALLS					
FORMAT	Entre 230 gr i 250 gr	ORIGEN	Origen regional		
TEMPERATURA	Entre 4 i 8 °C	CADUCITAT	5-7 dies		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge fred, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Blanc cremós amb punts de greix				
OLOR	Aroma suau de carn				
TEXTURA	Fermes però fàcils de tallar				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	300 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	12,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	1,5 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input checked="" type="checkbox"/>
SUCRES	0,5 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	28,0 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	10,0 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	0,0 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	2,0 g				


FUET			
CATEGORIA	CARNS, AUS I EMBOTITS	CODI ARTICLE	4021200105
DESCRIPCIÓ GENERAL	Embotit fi, típic de la gastronomia catalana, elaborat amb carn de porc. Té una textura suau i un gust intens, que el fa ideal per a consumir en aperitius o entrepans. És ric en proteïna i molt apreciat per la seva qualitat i sabor autèntic i tradicional		


DETALLS			
FORMAT	Entre 150 gr i 200 gr	ORIGEN	Origen regional
TEMPERATURA	Entre 4 i 8 °C	CADUCITAT	fins a 3 mesos
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Emmagatzematge fred, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari		
SOSTENIBILITAT			

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	
COLOR	Rosat fosc amb punts blancs
OLOR	Aroma intensa d'embotit sec
TEXTURA	Ferm però fàcil de tallar

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):	
ENERGIA	195 kcal
PROTEÏNES	20,5 g
HIDRATS DE CARBONI	1,0 g
SUCRES	0,1 g
GREIXOS	10,5 g
GREIXOS SATURANTS	2,5 g
FIBRA	0,0 g
SAL	0,2 g

AL·LÈRGENS			
 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input checked="" type="checkbox"/>
 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
 LLET	<input checked="" type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>

BULL DE LA LENGUA					
CATEGORIA	CARNS, AUS I EMBOTITS	CODI ARTICLE	4021200018		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Embotit elaborat amb llengua de porc, que es caracteritza per la seva textura suau i el seu gust delicat. És ideal per a aperitius o entrepans, i és ric en proteïnes, sent una opció nutritiva i saborosa dins de la cuina tradicional				
DETALLS					
FORMAT	Entre 250 gr i 300 gr	ORIGEN	Origen regional		
TEMPERATURA	Entre 4 i 8 °C	CADUCITAT	15 dies		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge fred, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Rosat clar amb punts blancs				
OLOR	Aroma suau de carn especiada				
TEXTURA	Ferm però suculent				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	300 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	16,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	2,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input checked="" type="checkbox"/>
SUCRES	1,0 g	 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	24,0 g	 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	8,0 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
FIBRA	0,0 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	2,5 g				















SALSITXÓ EXTRA (LLONGANISSA)					
CATEGORIA	CARNS, AUS I EMBOTITS	CODI ARTICLE	4021200030		
DESCRIPCIÓ GENERAL	Embotit curat de carn de porc, amb un gust intens i una textura ferma. És rica en proteïna i tradicionalment es consumeix en aperitius o entrepans. Aporta un sabor autèntic, característic dels embotits artesanals, i és molt valorada en la gastronomia catalana				
DETALLS					
FORMAT	Entre 400 gr i 600 gr	ORIGEN	Origen regional		
TEMPERATURA	Entre 4 i 8 °C	CADUCITAT	fins a 3 mesos		
GLASSEJAT	---				
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE				
LOGÍSTICA	Emmagatzematge fred, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari				
SOSTENIBILITAT					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES					
COLOR	Rosat fosc amb punts blancs				
OLOR	Aroma suau d'embotit sec				
TEXTURA	Ferm però fàcil de tallar				
INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):		AL·LÈRGENS			
ENERGIA	270 kcal	 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
PROTEÏNES	14,0 g	 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
HIDRATS DE CARBONI	1,0 g	 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
SUCRES	0,5 g	 SOIA	<input checked="" type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS	25,0 g	 LLET	<input checked="" type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
GREIXOS SATURANTS	8,0 g	 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input checked="" type="checkbox"/>
FIBRA	0,0 g	 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>
SAL	1,8 g				

OSSOS			
CATEGORIA	CARNS, AUS I EMBOTITS	CODI ARTICLE	4021200112
DESCRIPCIÓ GENERAL	Els ossos de carn s'utilitzen sovint en la preparació de guisats i sopes, aportant sabor i col·lagen a les preparacions. La carn gelatinosa que envolta els ossos es torna tendra després de llargues cocccions, oferint un plat ric en sabor i en nutrients, ideal per a estofats		

DETALLS			
FORMAT	Entre 90 gr i 100 gr	ORIGEN	Origen regional
TEMPERATURA	Entre 0 i 3 °C	CADUCITAT	2-3 dies
GLASSEJAT	---		
ETIQUETATGE	Etiquetat segons normativa UE		
LOGÍSTICA	Emmagatzematge fred, en caixes de plàstic i protegides per plàstic apte per a ús alimentari		
SOSTENIBILITAT			

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	
COLOR	Blanc amb tocs de carn rosada
OLOR	Aroma suau de carn cuinada
TEXTURA	Fermes però succulents

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per 100g):	
ENERGIA	170 kcal
PROTEÏNES	24,0 g
HIDRATS DE CARBONI	0,0 g
SUCRES	0,0 g
GREIXOS	8,0 g
GREIXOS SATURANTS	3,0 g
FIBRA	0,0 g
SAL	0,1 g

AL·LÈRGENS			
 OUS	<input type="checkbox"/>	 MOSTASSA	<input type="checkbox"/>
 PEIX	<input type="checkbox"/>	 SÈSAM	<input type="checkbox"/>
 CACAUET	<input type="checkbox"/>	 DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	<input type="checkbox"/>
 SOIA	<input type="checkbox"/>	 MOL·LUSCS	<input type="checkbox"/>
 LLET	<input type="checkbox"/>	 TRAMUSSOS	<input type="checkbox"/>
 FRUITS AMB CLOSCA	<input type="checkbox"/>	 GLUTEN	<input type="checkbox"/>
 API	<input type="checkbox"/>	 CRUSTACIS	<input type="checkbox"/>