

CONGELADOS

Brochetas de carne de cerdo ó pinchos morunos: Elaboradas con carne de jamón cerdo, de las partes más tiernas y con menor cantidad de grasa. Se pincha cada una a 70 u 80 gramos de carne. Se adoban con pimentón y especias, y da buen resultado para pinchos y tapas por su tamaño, para hacerlas en plancha, barbacoa, sartén ó freidora.

Carne Picada de Cerdo: La carne picada se fabrica a partir de magro de cerdo escogido, con un porcentaje de grasa muy bajo. Se presenta en formatos de 1 kilo envasado al vacío para hostelería y ½ kilo envasado al vacío para vender al ama de casa.

Carrillera de cerdo: La carrillera es una parte del cerdo que se caracteriza por ser muy tierna y jugosa. Es muy demandada para asar y guisar, pues es un producto muy regular en tamaño y calidad.

Costilla de cerdo adobada y sin adobar: Costilla procedente de cerdo blanco de primera calidad. Mayoritariamente se sacrifican cerdos grandes que ya tienen el nivel de grasa adecuado, evitando así un exceso de destilación, por tanto los magros resultan de excelente calidad. La costilla se arregla quitando las zonas ensangrentadas y eliminando el esternón, se parte el costillar en 3 tiras, presentando una tira y media por bolsa.

Chuletas de lomo ó cabecero: Se presenta la chuleta tanto de lomo como de cabecero, cortadas a 1 cm de grosor, dan muy buen resultado para segundos platos.

Churrasquito: Este producto se fabrica a partir de la costilla de cerdo blanco, se trocea en pedazos pequeños de 2 a 3 centímetros cada uno, procurando siempre que todos los trozos tengan hueso y carne. Se utiliza especialmente para pinchos y tapas en los bares y para completar guisos por lo cómodo que resulta tener la costilla ya troceada.

Choripinchos: Carne picada de cerdo blanco aliñada como el chorizo y colocada alrededor de un palillo para pinchos morunos de manera que no se suelte. Se emplea principalmente para la plancha y la barbacoa, tiene el mismo tamaño que una brocheta y da mucho juego para las tapas de un bar.

Jeta troceada adobada : Es el mismo producto que el morro, con la diferencia que este producto aprovecha más parte de la careta del cerdo y además se sirve troceado en tiras de 2 cm de grueso aproximadamente. se utiliza sobre todo para frito, aunque sirve muy bien para complementar unas legumbres.

Lengua de cerdo: Se sirve la lengua limpia, prácticamente toda ella es aprovechable. Se utiliza mucho para hostelería, raciones, tapas, menús.

Lomo adobado y lomo al ajillo: : Filetes de lomo de cerdo, procedentes de cerdo blanco magro, que garantiza la calidad del producto. El producto tiene un color sonrosado propio de la carne más clara del cerdo, los filetes están cortados todos con el mismo grosor de 7 mm. Este producto está tratado con agua salmuerizada

en máquinas especiales, lo que nos garantiza siempre un lomo tierno y jugoso, y por supuesto al punto de sal.

Magro de cerdo para cocinar, adobado y sin adobar: Trozos de carne de cerdo procedentes de la parte más tierna y jugosa del cerdo. es un producto prácticamente libre de grasa y resulta perfecto para completar cualquier guiso e incluso para hacer unos excelente pinchos morunos.

Molleja de cerdo: La molleja de cerdo es muy similar a la de cordero y ternera, pero con una textura más sólida, que da a esta carne una consistencia más agradable al paladar. Se ofrece limpio de grasa y resulta muy tierno para la plancha y para hacer guisos de segundo plato.

Manos de cerdo: Las manitas de cerdo se sirven cortadas a la mitad, es un producto libre de pelos y seleccionado de cerdos adultos para conseguir un producto tierno que de un buen resultado en la cocina.

Morro de cerdo sin adobar y adobados: Morros de cerdo sin cartílago, procedentes de la parte delantera de la cabeza, se selecciona el producto de mejor calidad de la careta quedando un producto con poco peso pero de 1ª calidad. Es especialmente demandado para la hostelería, pues las presentaciones ofrecen múltiples posibilidades, desde el guiso con salsa de tomate, rebozado, como complemento de otros platos y por supuesto asado ó frito resulta exquisito.

Orejas de cerdo: Este producto es muy utilizado para guisar, para complementar otros platos (alubias, lentejas...) y para cocer y freír tiene un gusto exquisito. Se presenta libre de pelo y con poca grasa.

Panceta de cerdo adobada y sin adobar: La panceta está especialmente seleccionada de los cerdos con un veteadado más selecto, después se corta en finas tiras para que se puedan asar a la barbacoa, plancha o freír en un breve espacio de tiempo. Nuestra panceta resulta especial porque está complementada con la cerne de la costilla, pues se le quitan los huesos de costilla dejando esta carne unida a la panceta, con lo que conseguimos un producto especialmente homogéneo.

Papada torreznillo: Este producto lo se obtiene de la papada, troceándola en lonchas gruesas como de 2,5 cm y se corta posteriormente en dados. Se usa para hacer torreznos y como complemento de primeros platos, patatas meneadas, alubias y muchos otros platos. También da buen resultado para tapas.

Pies de cerdo: Los pies de cerdo se sirven cortados a la mitad, es un producto más económico que la mano, aunque hay mucha gente que los prefiere, se presenta libre de pelos y seleccionado de cerdos adultos para conseguir un producto tierno que de un buen resultado en la cocina.

Pluma: Es un pedazo de carne de un tamaño similar al de un solomillo de cerdo, se extrae de una de las partes más nobles del cerdo, el lomo. Concretamente es la

parte más tierna del mismo. Es muy demandado por el hostelero por su tamaño y su calidad, pues sirve muy bien para formar un segundo plato.

Probaduras de Chorizo y de Salchichón: También conocidas como **chichas** ó **zorza**, dependiendo donde las ubiquemos. Se compone de carne de cerdo escogida y aliñada con ingredientes naturales como la sal, pimentón de la Vera para el caso del chorizo, ajo, aceite y otras especias.

Rabos de cerdo: Este producto es muy utilizado para guisar, para complementar otros platos (alubias, lentejas...) y para cocer y freír tiene un gusto exquisito. Se presenta libre de pelo y con poca grasa.

Secreto de cerdo: Es un filete de carne que se extrae del cerdo y que tiene la cualidad de ser muy tierno por venir normalmente bastante infiltrado de grasa, lo que hace que tenga un gusto especial. Es muy demandado por el hostelero por su tamaño y su calidad, pues sirve muy bien para formar un segundo plato.

Solomillo de cerdo: Pieza con un tamaño muy adecuado para un segundo plato de restaurante, o bien en filetes para menús y tapas. Se aconseja que los filetes se corten perpendiculares para cortar perfectamente las fibras, aunque queden pequeños al quedar redondos dejan una presentación muy elegante.