

CÁRNICAS  
**Guadalentín**

*Qué carne quieres...?*

# CATÁLOGO DE PRODUCTOS VACUNO



**FILETE LOMO BAJO AÑOJO**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F/C	V1-1	350	16	5,5
F	V1-1	350	1	0,350



**FILETE LOMO ALTO AÑOJO**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F/C	V1-1	400	16	6,5
F	V1-1	400	1	0,400



**SOLOMILLO A FILETES**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V1-1	250	12	3,5



**CHULETÓN ALTO DE AÑOJO**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F/C	V1-1	500	10	5
F	V1-1	500	1	0,500



**CONTRA A FILETES**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V en 6	9500	1	9/11
F	V en 3	5000	1/2	5



**BABILLA A FILETES**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V en 4	7000	1	6-8



**FILETES 1ªA**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V3-3	175	36	6



**FILETES 1ªB**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V3-3	175	36	5



**SOLOMILLO**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V	3500	1	3,5



**OSSOBUCO DE AÑOJO**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	S/V	4000	1	4



**FILETES DE OSSOBUCO**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V2-2	200	1	0,400
F	V2-2	350	1	0,700
C	G	350	15	5



**RABO DE AÑOJO**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V	1500	1	1,5
C	G	1250	1	1,25
C	G	1250	12	15



**RABO CORTADO**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
C	G	-	-	5



**COSTILLAS A TIRAS**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V 3-3	175	10	6
C	G	175	25	5



**COSTILLAS A TIRAS**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	D 1-2-3	?	?	?



**COSTILLAS ADOBADAS**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V 3-3	200	30	6



**TACOS DE TERNERA**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F/C	V	2500	4	10
F	V	2500	1	2,5



**AGUJA LIMPIA DE BUEY ENTERA/FILETE**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V	4000	4	4
F	V en 3	4000	1	4



**CHULETERO 5 COSTILLAS C. Y S. TAPILLA DE BUEY**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V	5000	1	5
F	V	6000	1	6



**LOMO ALTO BUEY**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F/C	V	4000	1	4



**CHULETÓN ALTO BUEY / CON TAPILLA**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V 1-1	475	10	5
F	V 1-1	475	1	0,475
F/C	V 1-1	475	10	5



**LOMO BAJO DE BUEY +6/+7**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V	6000	1	6
F	V	7000	1	7



**FILETE LOMO ALTO DE BUEY**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F/C	V 1-1	350	10	3,5
F	V 1-1	350	1	0,350



**BABILLA DE BUEY ENTERA/FILETEADA**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V	5000	1	5
F	V en 4	5000	1	5





**SOLOMILLO DE BUEY +3 / +2,5**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F/C	V	3000	1	3
F	V	2500	1	2,5



**SOLOMILLO DE BUEY SELECCIÓN /+29K**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	T	?	1	28/35
F	T	?	1	29/32



**BABILLA DE ANGUS ENTERA/FILETEADA**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V	4000	1	4
F	V en 4	4000	1	4



**AGUJA LIMPIA DE ANGUS**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V	7500	1	7,5



**LOMO BAJO DE ANGUS ENTERO/FILETE**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V	5500	1	5,5
F	V 1-1	300	1	0,300



**LOMO ALTO DE ANGUS ENTERO/FILETE**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V	5500	1	5,5
F	V 1-1	350	1	0,350



**SECRETO DE ANGUS**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V 2-2	2000	1	2



**TRASERO AÑOJO EXTRA**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	T	-	1	115



**DELANTERO AÑOJO**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	T	-	1	70



**PISTOLA EXTRA AÑOJO**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	T	-	1	85



**FALDA AÑOJO EXTRA**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	T	-	1	25



**CHURRASCO EXTRA AÑOJO**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	T	-	1	27



**BOLA EXTRA AÑOJO**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	T	-	1	60
F	T	-	1	38



**COSTILLAS**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	T	-	1	1,5
F	X palos	1500	1	1,5



**SEGUNDA**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V	3000	1	3
F	V	1000	1	1



**DIAFRAGMA**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V 4-4	500	1	2



**CARAMELO**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V	1000	1	1



**CHULETERO AÑOJO ENTERO/ALTO BAJO**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	T	-	1	23
F	T	9000	1	14
F	T	-	1	9



**LOMO AÑOJO ENTERO/ALTO/BAJO**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V en 2	-	2	17
F	V	8000	1	8
F	V	6000	1	6



**LOMO AÑOJO DESHUESADO CON TAPILLA**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V	9000	1	9



**TAPA DE AÑOJO**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V	-	1	12



**CADERA DE AÑOJO**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V	7000	1	7



**REDONDO DE AÑOJO**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V	3500	1	3,5



**BABILLA DE AÑOJO**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V	7000	1	7





**CONTRA DE AÑOJO**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V en 2	9000	1	10



**MORCILLO CON / SIN CAMPANA/SOLO CAMPANA**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V	4500	1	4,5
F	V	2000	1	2
F	V	3000	1	3



**PALETILLA ENTERA/DESHUESADA**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	T	-	1	25
F	V en 5	-	1	20



**AGUJA CON HUESO EXTRA/DESHUESADA**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	T	-	1	45
F	V en 4	-	1	35



**AGUJA LIMPIA DE AÑOJO**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V	3500	1	3,5
F	V en 2	-	1	12
F	V	-	1	12



**ALETA DE AÑOJO**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V	5000	1	5



**CARRILADA DE AÑOJO**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V 3-3	400	3	1,5
C	G	550	10	5
C	G	550	22	10



**MOLLEJAS DE TERNERA**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
C	V	2000	1	2



**HIGADO DE TERNERA**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	G	5000	1	5



**LENGUA DE TERNERA**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V en 1	1250	1	1,2
C	V	1250	1	1,2



**HUESOS DE CAÑA / CORTADOS**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	G	2000	1	2
C	G	1500	1	1,5



**MORROS CONGELADOS DE TERNERA**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
C	G	900	1	1



**PATAS ENTERAS/CONGELADAS**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	G	2000	1	2
C	Cortadas	125	32	4



**ESTÓMAGO ENTERO / CORTADO / SEMICOCIDO**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
C	G	4000	1	4
C	IQF	5000	1	5
C	G	6000	1	6



**PISTOLA DE LECHAL**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	T	-	1	37



**CHURRASCO DE LECHAL**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V en 2	?	1	10/12



**BOLA DE LECHAL**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	T	-	1	25



**CHULETERO ALTO DE LECHAL**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V	4000	1	4



**RIÑONADA DE LECHAL**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V	6000	1	6



**BABILLA DE LECHAL**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V	3000	1	3



**SOLOMILLO TERNERA LECHAL**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F	V	1000	1	1



**LOMO DE TERNERA LECHAL**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F/C	V en 2	7000	1	7



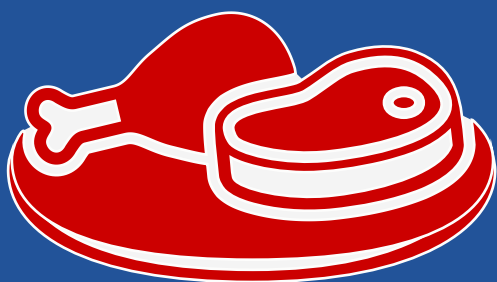
**CHULETÓN ALTO TERNERA LECHAL**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F/C	V1-1	375	12	5
F	V1-1	375	1	0.375
F	V1-1	500	1	0.500



**FILETE LOMO ALTO TERNERA LECHAL**

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F/C	V 2-2	250	16	4



CÁRNICAS  
**Guadalentín**

*Qué carne quieres...?*

**Síguenos:**



Cárnicas del Guadalentín S.A. - Pol. Ind. Saprelorca, Parc. I-14 (Buzón nº6) 30817 Lorca (Murcia)  
Telf: 902 500 959 - Fax: 968 442 806 - [marketing@carnicasguadalentin.com](mailto:marketing@carnicasguadalentin.com)