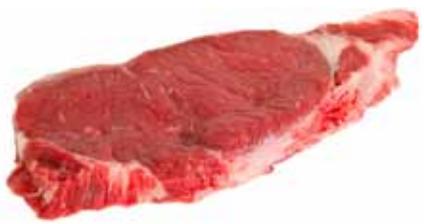


CÁRNICAS
Guadalentín
Qué carne quieres...?

CATÁLOGO DE PRODUCTOS VACUNO



FILETE LOMO BAJO AÑOJO

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



FILETE LOMO ALTO AÑOJO

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



SOLOMILLO A FILETES

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



CHULETÓN ALTO DE AÑOJO

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



CONTRA A FILETES

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



BABILLA A FILETES

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



FILETES 1ªA

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



FILETES 1ªB

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



SOLOMILLO

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



OSSOBUCO DE AÑOJO

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



FILETES DE OSSOBUCO

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



RABO DE AÑOJO

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



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 C	V 3-3 G	175 175	10 25	6 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 F	V V	2500 2500	4 1	10 2,5



AGUJA LIMPIA DE BUEY ENTERA/FILETE

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



CHULETERO 5 COSTILLAS C. Y S. TAPILLA DE BUEY

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F F	V V	5000 6000	1 1	5 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 F/C	V 1-1 V 1-1	475 475	10 10	5 0,475



LOMO BAJO DE BUEY +6/+7

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



FILETE LOMO ALTO DE BUEY

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



BABILLA DE BUEY ENTERA/FILETEADA

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



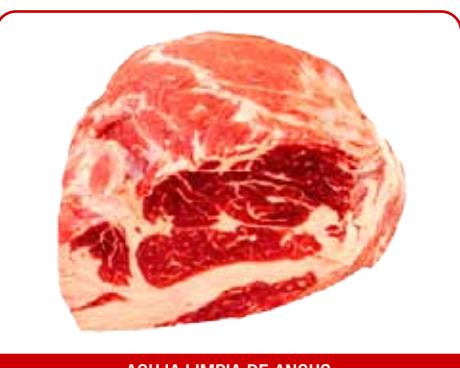
SOLOMILLO DE BUEY SELECCIÓN /+29K

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



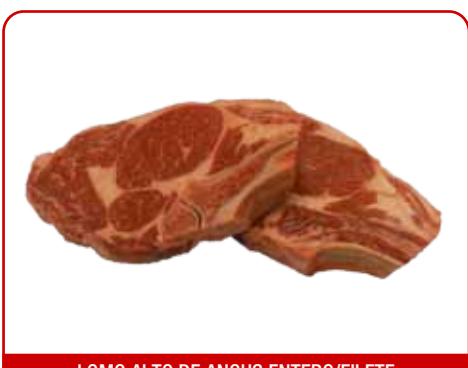
AGUJA LIMPIA DE ANGUS

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 1-1	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 1-1	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



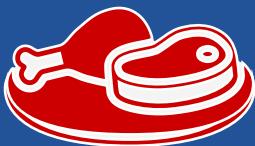
FALDA AÑOJO EXTRA

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	X palos	-	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



DÍFRAGMA

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



LOMO AÑOJO ENTERO/ALTO/BAJO

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



LOMO AÑOJO DESHUESADO CON TAPILLA

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



TAZA 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 F	V V	4500 2000 3000	1 1	4,5 2,5 3



PALETILLA ENTERA/DEHUESADA

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



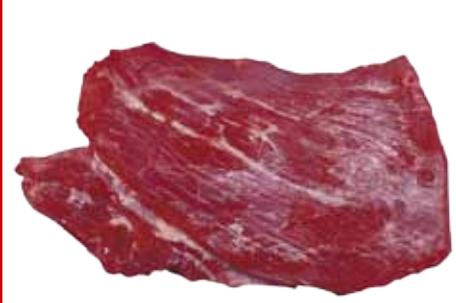
AGUJA CON HUESO EXTRA/DEHUESADA

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



AGUJA LIMPIA DE AÑOJO

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F F	V V	3500	1	3,5 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 C C	V 3-3 G G	400 550 550	3 10 22	1,5 5 10



MOLLEJAS DE TERNERA

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



HÍGADO DE TERNERA

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



LENGLUA DE TERNERA

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



HUESOS DE CAÑA / CORTADOS

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F C	G G	2000 1500	1 1	2 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 C	G Cortadas	2000 125	1 32	2 4



ESTÓMAGO ENTERO / CORTADO / SEMICOCIDO

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



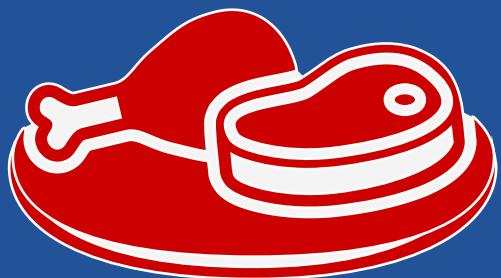
CHULETÓN ALTO TERNERA LECHAL

Conservación	Presentación	Gramos/Und.	Unds. Caja	Kg/Caja Aprox.
F/C F	V 1-1 V 1-1	375 375 500	12 1	0.375 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:

