



ESPECIALITATS

Distribució per Catalunya
info@condalchef.com Telf. 936 531 420



LA BOTIFARRA D'OUS AMB PINYONS



Sempre els fem amb:

1. Magres de 1ra
2. Menuts: ronyó, llengua, morro, cor, estómac, ..., evidentment ou (pasteuritzat) i pinyó del país
3. Primera cocció dels menuts en peces senceres
4. Segons cocció, una vegada triturat i embotit tot.
5. Pebre negre molt
6. Tripa Natural

En el tall observem:

1. Picat gruixut i pinyó sencer
2. Color blanc trencat, amb un to groguenc

La mossegada és molt melosa i ens permet detectar la textura dels productes

L'aroma és suau

PRODUCTE	FORMAT		
	PES		ENVÀS
	PES PEÇA	FIXE / VARIABLE	
Botifarra d'Ous amb pinyons	200g.	PES FIXA	buit unitaria
Botifarra d'Ous amb pinyons	10g.	PES FIXA	buit paquet 500g.
Botifarra d'Ous amb pinyons	10g.	PES FIXA	buit sobre 80g.



LA BOTIFARRA NEGRA AMB PANSES



Sempre els fem amb:

1. Magres de 1ra.
2. Menuts: ronyó, llengua, morro, cor, estómac, ...
3. Primera cocció dels menuts en peces senceres
4. Introduïm la pansa de Màlaga
5. Segona cocció, una vegada embotit tot
6. Pebre negre molt
7. Tripa Natural
8. Sang Natural

En el tall observem:

1. Picat gruixut perquè es puguin detectar les diferents parts que la componen
2. Color Negra en el picat, tons molt foscos en les diferents parts, blanc de la cansalada

La mossegada és molt melosa i ens permet detectar la textura dels productes

L'aroma és intens a caldera i persistent al paladar.

Té un sabor dolcenc provinent de la pansa



PRODUCTE	FORMAT		
	PES		ENVÀS
	PES PEÇA	FIX / VARIABLE	
Botifarra Negra amb panses	200g.	PES FIX	buit unitaria



LA BOTIFARRA NEGRA AMB TARONJA



Sempre els fem amb:

1. Magres de 1ra.
2. Menuts: ronyó, llengua, morro, cor, estómac, ...
3. Primera cocció dels menuts en peces senceres
4. Introduïm la pela de taronja confitada
5. Segona cocció, una vegada embotit tot
6. Pebre negra molta
7. Tripa Natural
8. Sang Natural

En el tall observem:

1. Picat gruixut perquè es puguin detectar les diferents parts que la componen
2. Color Negra en el picat, tons molt foscos en les diferents parts, blanc de la cansalada

La mossegada és molt melosa i ens permet detectar la textura dels productes

L'aroma és intens a caldera amb tons àcids de la taronja i persistent al paladar.

Te un sabor dolcenc provinent de la botifarra negra





LA BOTIFARRA NEGRA AMB TARONJA

PRODUCTE	FORMAT		
	PES		ENVÀS
	PES PEÇA	FIX / VARIABLE	
Botifarra Negra amb taronja	200g.	PES FIX	buit unitària
Botifarra Negra amb taronja MÍNI	10g.	PES FIX	buit paquet 500g.
Botifarra Negra amb taronja MÍNI	10g.	PES FIX	buit sobre 80g.



LA BOTIFARRA DEL PEROL



Sempre la fem amb:

1. Magres de 1ra
2. Menuts bàsicament del cap: masseter, llengua, morro, orella, ...
3. Primera cocció dels menuts en peces senceres
4. Segons cocció, una vegada triturat i embotit tot.
5. El nostre perol és amb 3 espècies i 1 herba perquè tingui un toc personal: clau, canyella, nou moscada i marduix
6. Tripa Natural

En el tall observem:

1. Picat petit
2. Color fosc de carn de la caldera triturada

La mossegada és molt melosa

L'aroma és intens a carn de caldera especiada





LA BOTIFARRA DEL PEROL

PRODUCTE	FORMAT		
	PES		ENVÀS
	PES PEÇA	FIX / VARIABLE	
Botifarra Perol	200g.	PES FIX	buit unitària
Botifarra Perol MINI	10g.	PES FIX	buit paquet 500g.
Botifarra Perol MINI	10g.	PES FIX	buit sobre 80g.



LA BOTIFARRA CATALANA DE L'AVI



La fem amb:

1. Magres d'espatlla i panxeta de 1ra. Qualitat
2. Tallat gruixut
3. Pebre blanca molta
4. Maceració dels magres amb la sal i el pebre
5. Cocció lenta
6. Tripa Natural
7. Repòs durant 3 dies

En el tall observem:

Troços de carn cuïta amb un to rosat

La mossegada és molt melosa

El gust és intens i la textura és molt carnosa

L'aroma és intens al paladar, amb persistència de l'espècie

PRODUCTE	FORMAT		
	PES		ENVÀS
	PES PEÇA	FIX / VARIABLE	
Botifarra Catalana de l'Avi	2kg.	PES VARIABLE	buit unitària
Botifarra Catalana de l'Avi (meitat)	1kg. (mitges de 2kg.)	PES VARIABLE	buit unitària



LA SUMAIA I FUET AMB CERVESA DEL MONTSENY



La fem amb:

1. Magres d'espàtlla i panxeta de 1ra. Qualitat
2. Cansalada picada
3. Pebre negra molta
4. Cervesa Negra del Montseny
5. Un punt de curació: fins mitja curació d'un fuet
6. Tripa Natural

En el tall observem la sumaia i el fet amb un to més fosc provocat per la cervesa

En la sumaia el lligat del producte encara és fluix per la forta hidratació que té el producte en base

En el fuet, el lligat ja és perfecte

La mossegada és molt melosa i suau

L'aroma és suau d'entrada, però persistent en el paladar

En ambdós casos es nota la presència de cervesa per l'intens sabor que ens deixa en el paladar





LA SUMAIA I EL FUET AMB CERVESA DEL MONTSENY

	FORMAT		
PRODUCTE	PES		ENVÀS
	PES PEÇA	FIXE / VARIABLE	
Sumaia amb Cervesa del Montseny	140g. Aprox.	VARIABLE	no buit
Fuet amb Cervesa del Montseny	110g.	FIXE	buit unitària
Fuet amb Cervesa del Montseny	120g.	FIXE	no buit



LA BOTIFARRA CRUA AMB CERVESA DEL MONTSENY

Sempre la fem amb:

1. Materia primera, “de primera”
2. Magres de 1ra. Qualitat: espatlla i petita part de panxeta
3. Cansalada
4. Sal
5. Pebra
6. Cervesa Negra de la Companyia Cervecera del Montseny

Si l'obrim observem un color Granatós de carn fresca adobada amb la cervesa negra

Si l'olorem detectem clarament l'aroma de la cervesa

A l'hora de coure-la és important no punxar-la perquè la carn es cogui amb tota la hidratació de cervesa que li hem afegit.

Al final de la cocció podem recollir el suc que desprengui per:

- a) Sucar-hi pa
- b) Fer-ne una salsa d'acompanyament

La mossegada és molt melosa

El sabor és una barrega perfecte de bona carn de porc amb bona cervesa

L'aroma és intens i domina la cervesa amb un toc del pebre

PRODUCTE	FORMAT		
	PES		ENVÀS
	PES PEÇA	FIX / VARIABLE	
Botifarra fresca amb cervesa del Montseny		VARIABLE	EN SAFATES
MINI Botifarra amb Cervesa del Montseny	10g. Aprox.	FIX	EN SAFATES



LA “PRESA” DEL PORC RAL D'AVINYÓ

Sempre la fem amb:

1. “Presa” del Porc Ral d'Avinyó curada
2. Curació amb sal
3. Acabat amb pebre negra molt

En el tall observem:

1. Color uniforme del magre amb un to granatós
2. Greix infiltrat en el magre

La mossegada és melosa

El gust és intens de bona carn curada, amb bon equilibri de la sal i el pebre

L'aroma és intens i persistent al paladar





LA “PRESA” DEL PORC RAL D'AVINYÓ

PRODUCTE	FORMAT		
	PES		ENVÀS
	PES PEÇA	FIX / VARIABLE	
Presa de porc "Ral d'Avinyó"	400g. Aprox.	VARIABLE	buit individual
Presa de porc "Ral d'Avinyó" (meitat)	200g. Aprox.	FIX	buit individual



SECALLONA & VERMOUTH



Sempre la fem amb:

1. Magres de 1ra. Qualitat
2. Vermouth Yzaguirre Reserva
3. Pebre molt
4. Tripa Natural

En el tall observem el color uniforme del magre amb un to granatós

La mossegada és melosa i es trenca perfectament el producte

L'aroma és intens, amb un matís de vi aromatitzat amb herbes

	FORMAT		
PRODUCTE	PES		ENVÀS
	PES PEÇA	FIX / VARIABLE	
Secallona & Vermouth	70g.	PES FIXE	buit



SECALLONA & RATAFIA



Sempre la fem amb:

1. Magres de 1ra. Qualitat
2. Ratafia Bosch
3. Pebre molt
4. Tripa Natural

En el tall observem el color uniforme del magre amb un to granatós

La mossegada és melosa i es trenca perfectament el producte

L'aroma és intens, amb unes notes de ranci i dolç provinent de la ratafia

	FORMAT		
PRODUCTE	PES		ENVÀS
	PES PEÇA	FIX / VARIABLE	
Secallona & Ratafia	70g.	PES FIXE	buit



SECALLONA & CURRY



Sempre la fem amb:

1. Magres de 1ra. Qualitat
2. Curry Madràs
3. Pebre molt
4. Tripa Natural

En el tall observem el color uniforme del magre amb un to grogenc que li dona el curry

La mossegada és melosa i es trenca perfectament el producte

L'aroma és intens i marcat pel Curry Madràs



	FORMAT		
PRODUCTE	PES		ENVÀS
	PES PEÇA	FIX / VARIABLE	
Secallona & Curry	70g.	PES FIXE	buit