

CARNS

FERRER
ALIMENTS DE CONFIANÇA

EDICIÓ 01

CATÀLEG DE CARNES CONGELADES
PER A PROFESSIONALS



CARNES ULTRACONGELADES

LA MAJORIA DE CARNES CONGELADES QUE SERVIM A FERRER SÓN IDEALS PER A L'HOSTALERIA PER LA SEVA GRAN QUALITAT PREU I RESULTAT, GAIREBÉ SENSE MINVES, PESOS CALIBRATS I EN CAIXA PETITA, I PORCIONADES (CONGELADES PEÇA A PEÇA). *

AVANTATGES FERRER



Productes d'alta qualitat
certificats i de procedència degudament seleccionada.



La carn congelada és **garantia de qualitat i confiança**, ja que compleix amb tots els requisits sanitaris i de traçabilitat. Disposem de certificat de benestar animal de boví.



Carn 100% natural
Sense injeccions!



Carn ultracongelada en hores
mantenint les mateixes propietats nutricionals i de textura com acabada d'elaborar en fresc. El procés d'ultracongelació conserva per major temps la integritat i qualitat dels aliments de manera natural.



0% minves
Les peces venen ja polides i netes (sense greixos sobrants, sense pèls, peces retallades o en alguns casos sense os o sense pell).



IQF
Carns ultracongelades individualment (IQF), interfoliades (per capes), o envasades al buit per ració... perquè només usis el que necessites.



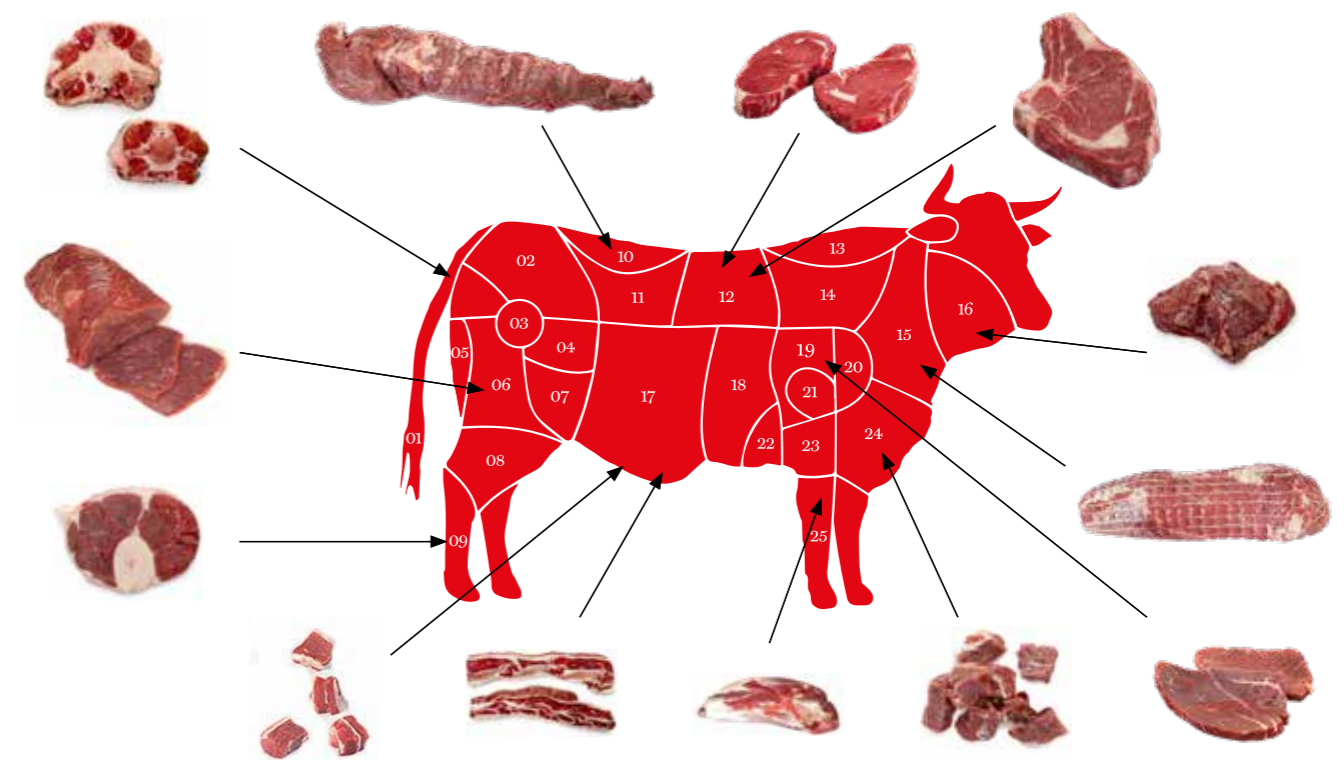
Uniformitat i calibrat
talls nets i homogenis, gramatges a pes unificat, que permeten fer escandalls molt precisos a la cuina i homogeneïtat de presentacions.



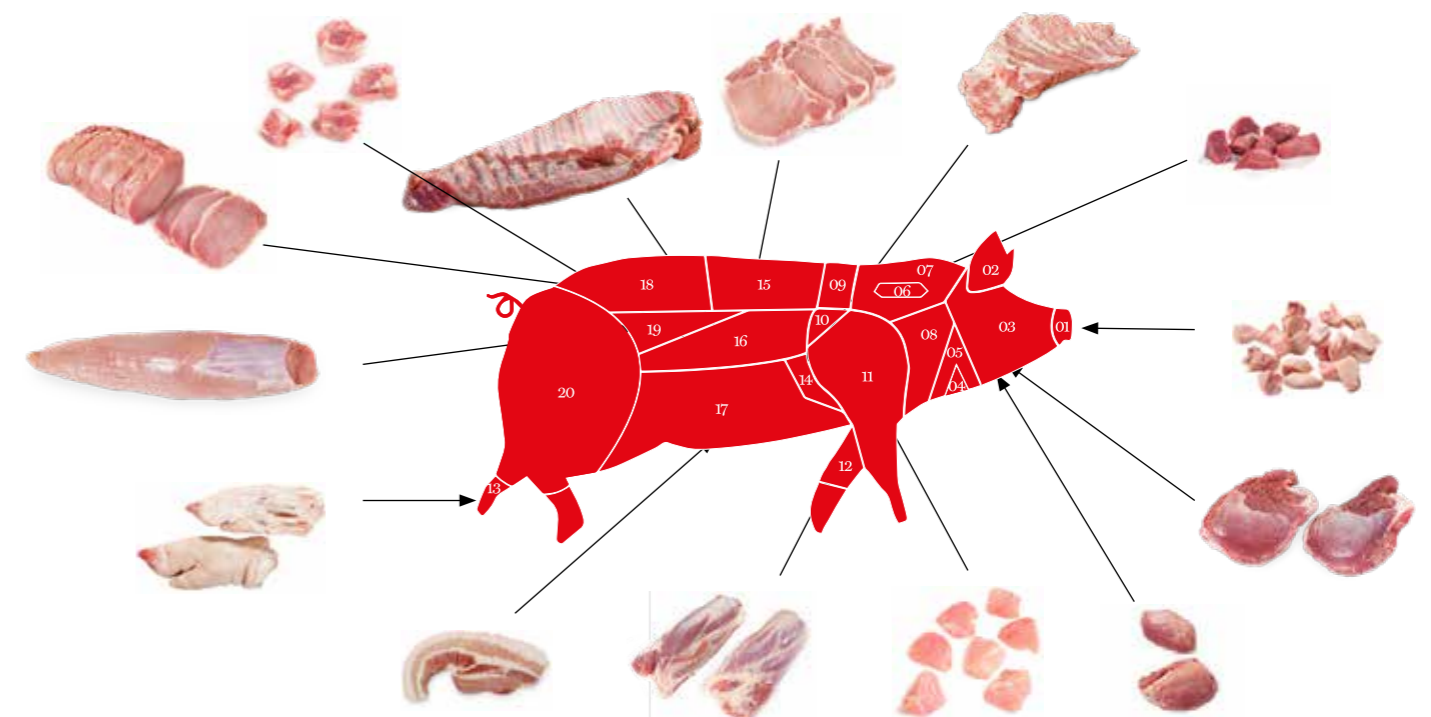
Disponibles tot l'any
Boví, porcí, aus, elaborats, oví i caprí, cinquena gamma... a preus i disponibilitat estables i regulars.



Elaborats aptes per a celíacs
Tots els nostres elaborats carnis, manipulats, arrebossats i picats estan totalment lliures de glúten i traces.



- | | | | |
|---------------------|----------------------|-----------------------|---------------------|
| 01. CUA | 08. JARRET | 15. BESCOLL | 22. ALETA |
| 02. CULATA DE CUIXA | 09. CONILL POSTERIOR | 16. GALTES GALTES | 23. JARRET |
| 03. CULATA | 10. FILET | 17. FALDA | 24. PIT |
| 04. CROSTÓ | 11. LLOM BAIX | 18. COSTELLAM | 25. CONILL ANTERIOR |
| 05. RODÓ | 12. LLOM ALT | 19. CULATA D'ESPATLLA | |
| 06. CONTRA | 13. FILET DE POBRE | 20. LLATA | |
| 07. CUA DE MALUC | 14. AGULLA | 21. LLANA | |



- | | | | |
|------------|------------|--------------|---------------|
| 01. MORRO | 06. BOLA | 11. ESPATLLA | 16. COSTELLES |
| 02. ORELLA | 07. AGULLA | 12. BRAONS | 17. PANXETA |
| 03. CAP | 08. PIT | 13. PEU | 18. LLOM |
| 04. GALTES | 09. PRESA | 14. SECRET | 19. FILET |
| 05. PAPADA | 10. PLUMA | 15. COSTELLA | 20. PERNIL |

(*) CARACTERÍSTIQUES I IMATGES CORRESPONENTS AL NOSTRE PRINCIPAL PROVEÏDOR, GICARNS.

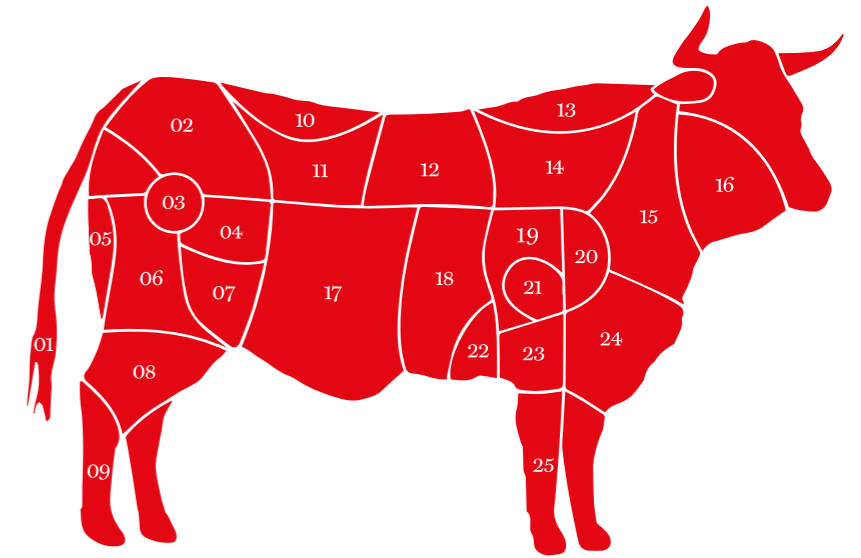
BOVÍ

PRODUCTES DE BOVÍ PROCEDENTS D'ANIMALS D'ENTRE 16 I 18 MESOS D'EDAT, D'ORIGEN POLÒNIA (PASTURA DE QUALITAT I PRODUCTE AMB MOLTA REGULARITAT) ELABORATS A GIRONA. CARN JA REPOSADA, SEMPRE DE LA MATEIXA PART DE L'ANIMAL, DE LES MATEIXES MIDES, SEMPRE POLIDA I DE QUALITAT.*



10 55032 **Filet sencer de vedella**
4 un. envasades al buit | 1x9 kg

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| 01. CUA | 14. AGULLA |
| 02. CULATA DE CUIXA | 15. BESCOLL |
| 03. CULATA | 16. GALTES GALTES |
| 04. CROSTÓ | 17. FALDA |
| 05. RODÓ | 18. COSTELLAM |
| 06. CONTRA | 19. CULATA D'ESPATLLA |
| 07. CUA DE MALUC | 20. LLATA |
| 08. JARRET | 21. LLANA |
| 09. CONILL POSTERIOR | 22. ALETA |
| 10. FILET | 23. JARRET |
| 11. LLOM BAIX | 24. PIT |
| 12. LLOM ALT | 25. CONILL ANTERIOR |
| 13. FILET DE POBRE | |



12 55041 **Llom alt de vedella G**
4 un. envasades al buit | 1x10 kg aprox.



20 52145 **Rodó lligat de vedella G**
1,4 kg/un. | 1x5 kg aprox.
3~4 un./caixa



01 53144 **Cua de boví tallada G**
35 g/un. | Gruix: 50 mm
1x3 kg



09 51930 **Ossobuco de vedella tallat G**
250~370 g/un. | Gruix: 25 mm
1x4 kg | 8~10 un./caixa



12 55022 **"Chuletón" de vedella anoll amb os 900g G**
900 g/un. | 1x3 un.



12 **Mitjana de vedella anoll amb os G**
55023 400 g/un. | Gruix: 25 mm
1x10 un.
55045 325 g/un. | Gruix: 25 mm
1x10 un.



03 55060 **Escalopins filetejats de vedella "Fricandó" G**
50 g/un. | Gruix: 7 mm | 1x4 kg
80 un./caixa aprox.
4 blocs de 1 kg



16 54005 **Galties de vedella sense os G**
350~550 g/un. | 1x2,7 kg aprox.
4~6 un./caixa



? 63088 **Steak tartar de bou amb salsa**
Tallat a ganivet | 180g carn de bou i 35g de salsa | 16x250g



LLEST EN UN MINUT!
RACIONS INDIVIDUALS, INCLOU SALSÀ

12 55040 **Entrecot de vedella sense os G**
300 g/un. | Gruix: 25 mm | 1x15 un.



19 **Bistec de vedella tallat G**
55057 150 g/un. | Gruix: 10 mm | 1x33 un.
55018 120 g/un. | Gruix: 10 mm | 1x44 un.



17 55031 **Xurrasco de vedella tallat G**
235 g/un. | Gruix: 13 mm | 1x4 kg aprox.
17 un./caixa



52036 **Cap i pota "callos" de vedella trossejats**
1x5 kg



24 55061 **"Tacs" de vedella per estofar G**
Daus de 20x20 mm | 1x4 kg



(*). CARACTERÍSTIQUES REFERENTS ALS PRODUCTES DE GICARNS (MARCATS AMB UNA G)

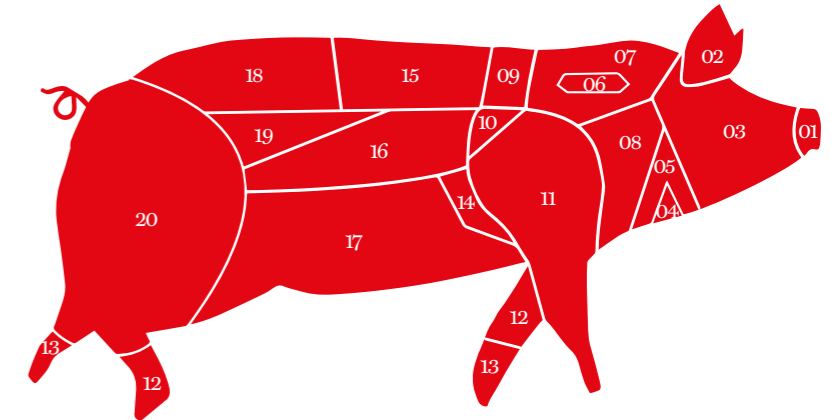
PORCÍ

PRODUCTE CRIAT A ESPANYA, SACRIFICAT ALS 4-5 MESOS I ELABORAT A GIRONA (TALLAT EN FRESC I ULTRACONGELAT RÀPIDAMENT). PRODUCTE AMB 0% DE MINVA, SEMPRE LA MATEIXA PART DE L'ANIMAL, MATEIX TALL I MATEIXA QUALITAT.*



- 19** **Filet de porc sencer sense cordó**
53148 600 g/un. | 8~10 un./caixa | 1x5 kg aprox. **G**
- 53149 Producte injectat | 1x6 kg

- 01. MORRO
- 02. ORELLA
- 03. CAP
- 04. GALTES
- 05. PAPADA
- 06. BOLA
- 07. AGULLA
- 08. PIT
- 09. PRESA
- 10. PLUMA
- 11. ESPATLLA
- 12. BRAONS
- 13. PEU
- 14. SECRET
- 15. COSTELLA
- 16. COSTELLES
- 17. PANXETA
- 18. LLOM
- 19. FILET
- 20. PERNIL



- 06** **54001**
Cap de llom de porc sencer sense os **G**
2~2,2 kg/un. | 4~6 un./caixa
1x11 kg aprox.



- 06** **52063**
Cap de llom de porc tallat **G**
1,8~2,1 kg/un. | 2 peces/caixa
1x4 kg



- 17** **52116**
Panxeta de porc tallada amb pell **G**
Gruix: 10 mm | 1x3,5 kg



- 15** **55076**
Llonza de porc **G**
Gruix: 15 mm | 110 g/un.
30 un./caixa | 1x3 kg



- 13** **52115**
Peus de porc partits **G**
225 g/un. | 16~20 un./caixa
1x4 kg



- 12** **52043**
Braons de porc partits **G**
350 g/un.
13~16 meitats/caixa
1x5 kg



- 04** **52090** **Galtes de porc amb os **G****
360 g/un. | 12~14 meitats/caixa | 1x4,5 kg
- 56012** Galta de porc sense os | 1x10 kg



- 18** **55053**
Llom de porc tallat **G**
Gruix: 10 mm | 66 un./caixa | 1x4 kg



- 18** **55084**
Llom de porc "menú" **G**
Gruix: 8 mm | 1x4 kg
Producte injectat



- 18** **55054**
Llom de porc tallat **G**
Gruix: 5 mm | 133 un./caixa | 1x4 kg



- 14** **55100**
Secret de porc Ibèric de Guijuelo **G**
5 bosses de 1kg | 1x5kg



- 16** **55064**
Costellam de porc sencer **G**
4~5 un./caixa | 1x7 kg aprox



- 16** **55056**
Costella de porc tallada "tacs" **G**
Daus de 20x20 mm
1x4 kg



- 06** **55066**
Daus de cap de llom de porc per estofar **G**
Daus de 20x20 mm
1x4 kg



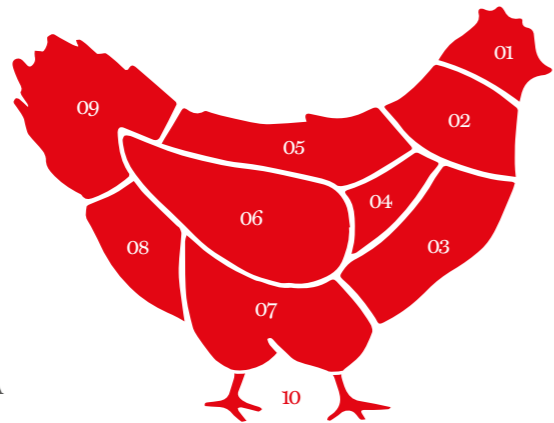
- 01** **55049**
Morro de porc tallat **G**
Porcions de 30x30 mm
1x3 kg



(*) CARACTERÍSTIQUES REFERENTS ALS PRODUCTES DE GICARNS (MARCATS AMB UNA **G**)

AVÍCOLA

- 01. CAP
- 02. COLL
- 03. PIT
- 04. FILET
- 05. ESPINADA
- 06. ALA
- 07. CUIXA
- 08. SOBRECUIXA
- 09. CUA
- 10. POTES



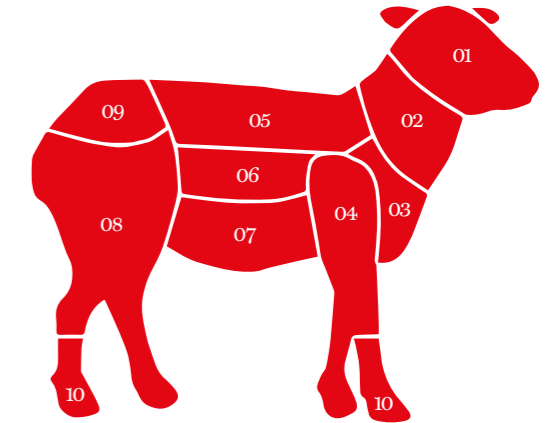
LA CARN D'AU ÉS UNA CARN LLEUGERA, DIGESTIVA I BAIXA EN CALORIES



03 Pit de pollastre
 52058 Sencer | 1x5 kg
 52129 Filetejat | 80~120 g/un. | 1x5 kg

OVÍ I CAPRÍ

- 01. CAP
- 02. COLL
- 03. PIT
- 04. ESPATLLES
- 05. COSTELLAM
- 06. LLONZAT
- 07. FALDA
- 08. BRAÓ
- 09. CULATA
- 10. POTES



LA BONA QUALITAT DE LA CARN D'OVÍ/CAPRÍ ES RECONeix PER LA SEVA PLENA CARNOSITAT I ÉS UNA DE LES CARNS DEL MERCAT AMB MAJOR CONTINGUT EN GREIX, ON EL GREIX ES FON DURANT EL CUINAT I PASSA A LA SALSA O AL SUC DE COCCIÓ. NUTRICIONALMENT AQUESTA CARN ÉS UN DELS ALIMENTS MÉS RICS EN FERRO.

06 52215
07 Quarter de cuixa de pollastre
 320~370 g/un. | 1x5 kg



07 54101
Cuixa de pollastre
 1x5 kg



10 52223
Pernilets de pollastre
 130~170 g/un. | 1x5 kg



04 52285
Espatlla de xai nacional
 1~1,2 kg/un.



06 55042
Llonza de xai
 Gruix: 10~12 mm. | 1x5 kg



06 55083
Ales de pollastre
 1x5 kg



08 54102
Sobrecuixa de pollastre sense os i sense pell
 1x5 kg



08 55075
Pollastre trossejat
 1x5 kg



52113
Espatlla de cabrit G
 300~400 g/un. | 12 un./caixa
 1x5 kg aprox.



55046
Costelles de cabrit G
 Gruix: 10 mm. | 1x2 kg



54023
Pernilets de gall dindi
 1x5 kg



52031
Blanqueta de gall dindi
 1x5 kg



51931
Ossobuco de gall dindi
 1x5 kg



(*) CARACTERÍSTIQUES REFERENTS ALS PRODUCTES DE GICARNS (MARCATS AMB UNA **G**)

CONILL

LA CARN DE CONILL ÉS UNA CARN BLANCA MOLT SABOROSA I AMB GRANS PROPIETATS NUTRICIONALS. IDEAL PER A INCLoure EN UNA DIETA EQUILIBRADA I VARIADA. A MÉS ÉS UNA CARN QUE TÉ UNA GRAN VERSATILITAT GASTRONÒMICA; DES DE ROSTIT, A LA PLANXA, GUISAT ...



52136
Conill sencer
 1x6 kg / aprox.

ELABORATS

ELS NOSTRES ELABORATS CÀRNIS DESTAQUEN PER LA QUALITAT DE LA MATÈRIA PRIMERA I LA SEVA CUIDADA PRESENTACIÓ (PES UNIFICAT, INTERFOLIAT PER CAPES, IQF...). A MÉS GARANTIM QUE ELS MANIPULATS, ARREBOSSATS I PICATS, ESTAN LLIURES DE GLÛTEN I LACTOSA.*



55020
Botifarra de porc G
130 g/un. | Longitud: 200 mm
1x36 un.



55028
Salsitxes de porc G
55028 36 g/un. | Longitud: 110 mm | 1x110 un. G
52207 Llonganissa petita 1x3,5kg
20g aprox.



Hamburgueses
55000 Mixta de porc i vedella
80g/un. | 1x60 un. G
7125 Pollastre 80g/un. | 2x2 kg
55068 Vedella 100g/un.
1x48 un. G



54000
Pintxos de porc adobats al pebre vermell G
90 g/un. | 1x30 un.



Llibrets empanats
55089 Llom de pernil i formatge
120 g/un. | 1x3 kg G
52608 Cordón Bleu de gall dindi | 1x5 kg



8089
Pit de pollastre empanat
90~150 g/un. | 6~12 un./kg | 4x1kg



Mandonguilles de vedella
52583 25 g/un. | 3x2 kg
54071 Amb all i julivert 30g/un. | 1x100 un. G



Mandonguilles mixtes de porc i vedella G
54004 Amb all i julivert 30g/un. | 1x8 kg
55095 Amb all i julivert 30g
1x100 un.



52586
Mandonguilles mixtes de pollastre i porc
25 g/un. | 2x2,5 kg



55030
Mini mandonguilles mixtes de porc i vedella amb all i julivert G
6 g/un. | 1x560 un.



55058
Carn picada de vedella G
1x4 kg



55062
Carn picada mixta de porc i vedella G
1x4 kg



Ales de pollastre
55048 Adobades amb pebre vermell i espècies
1x4 kg G
55033 Marinades i precuïtes 5x1 kg



52197
Xoriço
40~60g/un. | 1x3,5 kg



56010
"Morcilla" de ceba
180g/un. aprox. | 1x3,5 kg



5^a GAMMA

CONFITADES A BAIXA TEMPERATURA DURANT 12 HORES, ENVASADES INDIVIDUALMENT AL BUIT AMB EL SEU SUC EN BOSSES DE COCCIÓ. MOLT FÀCILS DE REGENERAR (BANY MARIA, MICROONES O FORN). AFEGEIX EL TEU TOC, EXCEL·LENT RESULTAT I SABOR!

53044

Braó de porc confitat G

Porc blanc d'origen nacional.

Suggeriment

Amb salsa Pedro Ximénez, al forn amb verdures, amb reducció del seu propi suc i acompanyat amb xucri i parmentier de patata ...

**INGREDIENTS**

1/2 braó de porc, sal, espècies

FORMAT

Envàs individual en bossa de cocció 375 g/un. | 1x8 un./caixa

CADUCITAT

Congelat: 700 dies.
Descongelat: 15 dies de la seva descongelació frigorífica, mantenint el producte en la seva bossa i sense pèrdua de buit

REGENERACIÓ

Escalfar en el mateix envàs al bany maria/ forn de vapor a 85 °C: 10~15min.



Escalfar a màxima potència de 3~5 minuts. Obrir i treure el contingut.



Daurar al forn, o guisar ràpid amb la salsa desitjada. Emplatar.



Peça procedent de la pota posterior.

53092

Galta de porc amb os confitada G

Porc blanc d'origen nacional.

Suggeriment

Amb salsa al vi negre, amb taronja, amb bolets, ...

**INGREDIENTS**

Galta de porc, sal, espècies

FORMAT

Envàs individual en bossa de cocció 350 g/un. | 10 un./caixa | 1x3,5 kg aprox.

CADUCITAT

Congelat: 700 dies.
Descongelat: 15 dies de la seva descongelació frigorífica, mantenint el producte en la seva bossa i sense pèrdua de buit

REGENERACIÓ

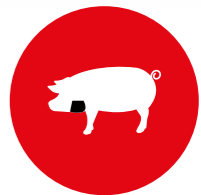
Escalfar en el mateix envàs al bany maria 85 °C/ forn vapor uns 10~15 min.



A màxima potència de 3~5 minuts. Obrir i treure el contingut.



Daurar al forn o guisar ràpid a la cassola amb la salsa desitjada. Emplatar.



Peça sencera de la galta amb os. Neta i pulida.

53045

Costella ribs de porc confitada G

Porc blanc d'origen nacional.

Suggeriment

Glassejar amb salsa barbacoa, també amb salsa de mel i mostassa o simplement donar-los el color i el toc cruixent a la barbacoa.

**INGREDIENTS**

Costella de porc, sal, espècies

FORMAT

Envàs individual en bossa de cocció 400 g/un. | 7 un./caixa | 1x2,8 kg aprox.

CADUCITAT

Congelat: 700 dies.
Descongelat: 15 dies des de la seva descongelació frigorífica, mantenint el producte en la seva bossa i sense pèrdua de buit.

REGENERACIÓ

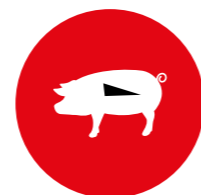
Escalfar en el mateix envàs al bany maria/ forn vapor a 68 °C 20 min.



Escalfar a 700W de potència de 4~5 minuts. Obrir i treure el contingut.



Daurar al forn o brasa. Emplatar afegint la guarnició desitjada.



Peça procedent del costellam.

55088

Peus de porc partits i cuits G

Porc blanc d'origen nacional.

Suggeriment

Guisades amb castanyes o bolets de temporada, al forn amb "allioli", a la brasa amb all i julivert...

**INGREDIENTS**

Peus de porc, sal, extracte d'espècies

FORMAT

Envàs individual en bossa de cocció 250g/un. | 4 paquets amb 4 meitats 1x4 kg aprox.

CADUCITAT

Congelat: 700 dies.
Descongelat: 15 dies de la seva descongelació frigorífica, mantenint el producte en la seva bossa i sense pèrdua de buit.

REGENERACIÓ

Escalfar en el mateix envàs al bany maria 85 °C/ forn vapor uns 10~15 min.



A màxima potència de 3~5 minuts. Obrir i treure el contingut.



Daurar al forn o a la brasa o guisar a la cassola amb la salsa desitjada. Emplatar.



Peus partits per la meitat.

ÀNEC

ELABORATS DE L'ÀNEC DE GRAN QUALITAT I ALT POTENCIAL EN VENDES I ROTACIÓ PEL SEU SABOR, VERSATILITAT I PER A TOTS ELS PÚBLICS!

MOLT FÀCILS DE CUINAR, REGENERAR I DECORAR MULTITUD DE PLATS... PER A UN RESULTAT EXQUISIT!



GAMMA VEGETAL

ELABORAT PER AMANTS DE LA CARN PER A AMANTS DE LA CARN A PARTIR DE SOJA NO MODIFICADA GENÈTICAMENT.

68361628
Hamburguesa crua NO vedella
1x20 un.

- TEXTURA I UN SABOR IMMILLORABLES, QUE IMITEN L'EXPERIÈNCIA DEL CONSUM DE CARN.
- APARENÇA CRUA, TENDRA PER DINS I CRUIXENT PER FORA.
- SENSE COMPROMETRE GUST NI TEXTURA.



EUROPEAN VEGETARIAN UNION V-LABEL.EU

55079
Fetge d'ànec extra de foie sencer
500~700 g/un. | 1x6 kg aprox.



55080
Escalopa de foie gras d'ànec
40 g/un. | 5x1 kg



9052
Fetge d'ànec a trossos (puntes)
5x1 kg



55078
Magret d'ànec
300~400 g/un. | A pes



68359546
Mandonguilles NOCarn
118 un. | 1x2 kg

- GRAN SUCULÈNCIA.
- IDEALS PER CUINAR DIRECTAMENT AMB SALSA.
- PERFECTES PER COMBINAR AMB: PASTA, PATATES FREGIDES, ARRÒS O PA.
- APTE PER A VEGETARIANS.



67951953
NOpollastre
1x1.75 Kg

- EL NOPOLLASTRE ÉS L'OBRA MESTRA DE THE VEGETARIAN BUTCHER.
- SENSACIONAL SABOR I TENDRESA!
- PERFECTES EN TOT TIPUS DE RECEPTES TÍPIQUES AMB POLLASTRE.



67951967
Nuggets NOpollastre
97 un./caixa | 1x1.75 Kg

- TOTALMENT VEGANS I TANT DELICIOSOS COM ELS ORIGINALS.
- SERVEIX-LOS AMB QUALSEVOL SALSA PER DIPEJAR I GAUDEIX-LOS!



67951958
NOcarn Picada
1x2 kg

- TANT VERSÀTIL COM LA CARN PICADA I A MÉS VEGANA.
- FÀCIL D'UTILITZAR, POT SER AFEGIDA A QUALSEVOL SALSA.
- EL COMPLEMENT IDEAL PER LASANYES, BOLONYESES O PIZZES!



9682
Bloc de foie gras d'ànec amb trossos
950 g/llauna



52167
Braó d'ànec en confit
Llauna de 24 un.



52165
Cuixa d'ànec en confit
Llauna de 10 un.



PREPARACIÓ: ESCALFAR ELS BRAONS I CUIXES EN EL SEU PROPÍ GREIX FINS QUE ES DAURIN (10 MIN APROX.)

FERRER

ALIMENTS DE CONFIANÇA

WWW.FFERRER.ES

VIC. CENTRAL

MAS DE BIGAS 2
08500 VIC
BARCELONA
T 938 862 500

MERCABARNA

LONGITUDINAL 6, NÚM. 60
08040 MERCABARNA
BARCELONA
T 934 751 930

LLEIDA

P.I. CAMÍ DELS FRARES
CARRER F PARCELA 54
25190 LLEIDA
T 973 237 035

VALÈNCIA

CIUDAD DE GIBRALTAR 6
P.I. FUENTE DEL JARRO
46988 PATERNA
VALÈNCIA
T 961 345 430

FIGUERES

AVINGUDA EUROPA 8
17469 VILAMALLA
GIRONA
T 972 525 562

MADRID

PUESTO 110
MERCAMADRID
MADRID
T 917 860 028

