

CARNES

FERRER

ALIMENTOS DE CONFIANZA

EDICIÓN 01

CATÁLOGO DE CARNES CONGELADAS
PARA PROFESIONALES



CARNES ULTRACONGELADAS

LA MAYORÍA DE CARNES CONGELADAS QUE SERVIMOS EN FERRER SON IDEALES PARA LA HOSTELERÍA POR SU GRAN CALIDAD PRECIO Y RESULTADO, CASI SIN MERMA, PESOS CALIBRADOS Y EN CAJA PEQUEÑA, Y PORCIONADAS (CONGELADAS PIEZA POR PIEZA).*

VENTAJAS FERRER



Productos de alta calidad certificados y de procedencia debidamente seleccionada



La carne congelada es **garantía de calidad y confianza**, ya que cumple con todos los requisitos sanitarios y de trazabilidad. Disponemos de certificado de bienestar animal en vacuno.



Carne 100% natural ¡sin inyecciones!



Carne ultracongelada en horas manteniendo las mismas propiedades nutricionales y de textura como recién elaborado en fresco. El proceso de ultracongelado conserva por mayor tiempo la integridad y calidad de los alimentos de manera natural.



0% mermas Las piezas vienen ya pulidas y limpias (sin grasas sobrantes, sin pelos, piezas recortadas o en algunos casos sin hueso o sin piel).



IQF Carnes ultracongeladas individualmente (IQF), interfoliadas (por capas), o envasadas al vacío por ración... para que sólo uses lo que necesitas.



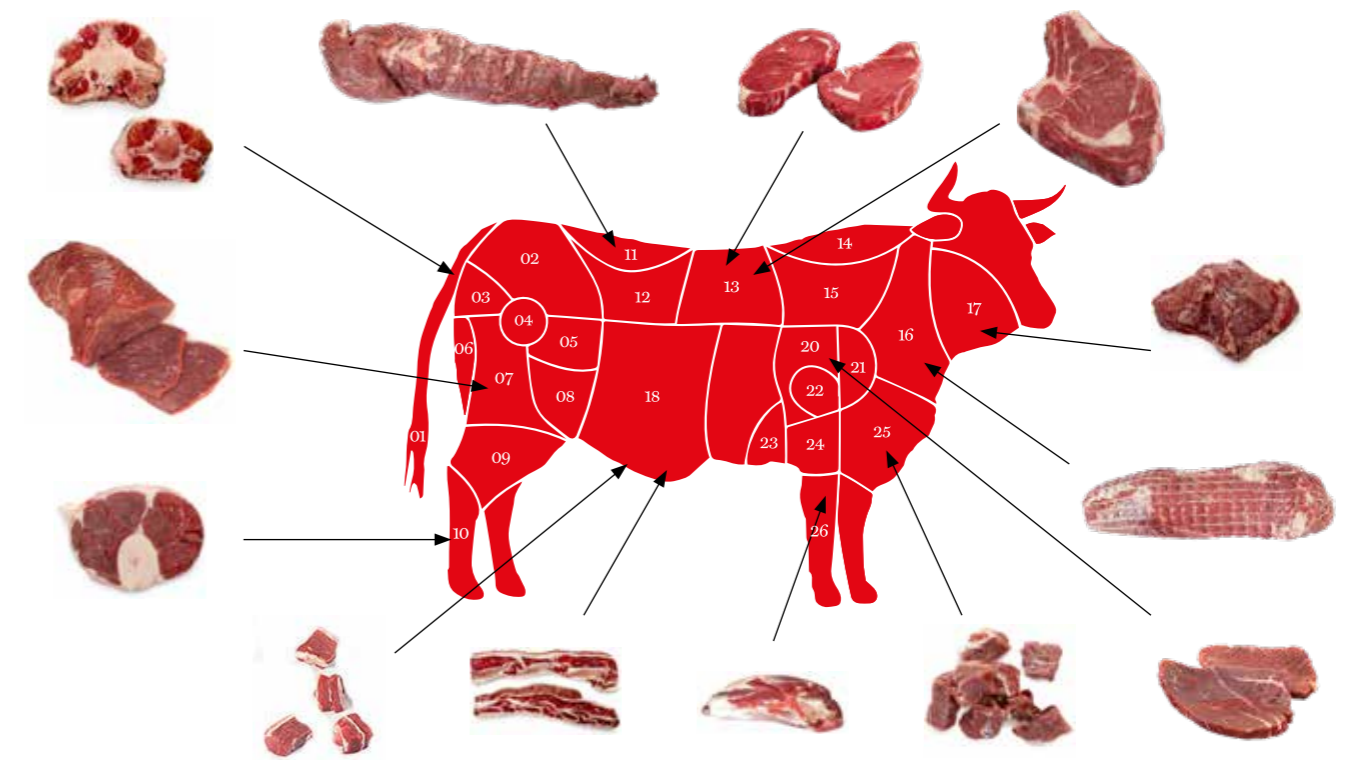
Uniformidad y calibrado cortes limpios y homogéneos, gramajes a peso unificado, que permiten hacer escandallos muy precisos en la cocina y homogeneidad de presentaciones.



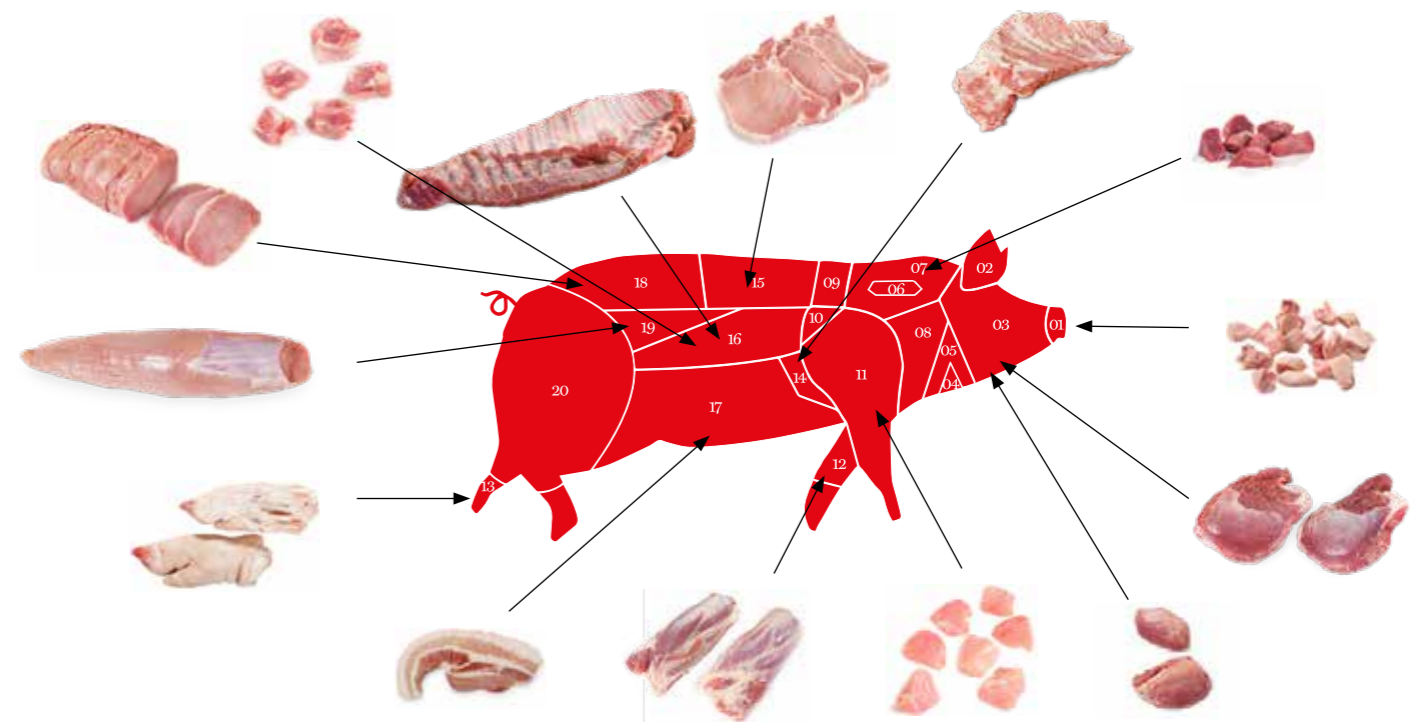
Disponibles todo el año vacuno, porcino, aves, elaborados, ovino y caprino, quinta gama... a precios y disponibilidad estables y regulares.



Elaborados aptos para celíacos Todos nuestros elaborados cárnicos, manipulados, rebozados y picados están totalmente libres de gluten y trazas.



- 01. RABO
- 02. CADERA
- 03. TAPILLA
- 04. TAPA
- 05. BABILLA
- 06. REDONDO
- 07. CONTRA
- 08. RABILLO DE CADERA
- 09. CULATA DE CONTRA
- 10. MORCILLO POSTERIOR
- 11. SOLOMILLO
- 12. LOMO BAJO
- 13. LOMO ALTO
- 14. MORRILLO
- 15. AGUJA
- 16. PESCUEZO
- 17. CARRILLADA
- 18. FALDA
- 19. COSTILLAR
- 20. ESPALDILLA
- 21. PEZ
- 22. LLANA
- 23. ALETA
- 24. BRAZUELO
- 25. PECHO
- 26. MORCILLO ANTERIOR



- 01. MORRO
- 02. OREJA
- 03. CARETA
- 04. CARRILLERA
- 05. PAPADA
- 06. BOLA
- 07. AGUJA
- 08. PECHO
- 09. PRESA
- 10. PLUMA
- 11. PALETA
- 12. CODILLO
- 13. MANITA
- 14. SECRETO
- 15. CHULETAS
- 16. COSTILLAS
- 17. PANCETA
- 18. LOMO
- 19. SOLOMILLO
- 20. JAMÓN

(*) CARACTERÍSTICAS E IMÁGENES CORRESPONDIENTES A NUESTRO PRINCIPAL PROVEEDOR, GICARNS.

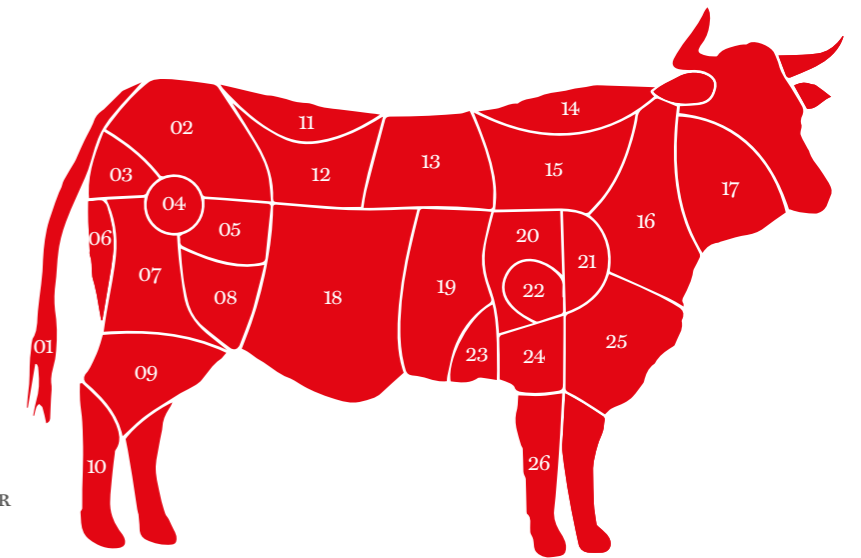
VACUNO

PRODUCTOS DE VACUNO PROCEDENTES DE ANIMALES DE ENTRE 16 Y 18 MESES DE EDAD, DE ORIGEN POLONIA (PASTO DE CALIDAD Y PRODUCTO CON MUCHA REGULARIDAD) ELABORADOS EN GERONA.
CARNE YA REPOSADA, SIEMPRE DE LA MISMA PARTE DEL ANIMAL, DE LAS MISMAS MEDIDAS, SIEMPRE PULIDO Y DE CALIDAD.*



10 55032 **Solomillo entero de ternera con cordón**
4 un. envasadas al vacío | 1x9 kg

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| 01. RABO | 14. MORRILLO |
| 02. CADERA | 15. AGUJA |
| 03. TAPILLA | 16. PESQUEZO |
| 04. TAPA | 17. CARRILLADA |
| 05. BABILLA | 18. FALDA |
| 06. REDONDO | 19. COSTILLAR |
| 07. CONTRA | 20. ESPALDILLA |
| 08. RABILLO DE CADERA | 21. PEZ |
| 09. CULATA DE CONTRA | 22. LLANA |
| 10. MORCILLO POSTERIOR | 23. ALETA |
| 11. SOLOMILLO | 24. BRAZUELO |
| 12. LOMO BAJO | 25. PECHO |
| 13. LOMO ALTO | 26. MORCILLO ANTERIOR |



12 55041 **Lomo alto de vacuno G**
4 un. envasadas al vacío | 1x10 kg aprox.



20 52145 **Redondo atado de vacuno G**
1,4 kg/un. | 1x5 kg aprox.
3~4 un./caja



01 53144 **Rabo de vacuno cortado G**
35 g/un. | Grosor: 50 mm
1x3 kg



09 51930 **Osobuco de ternera cortado G**
250~370 g/un. | Grosor: 25 mm
1x4 kg | 8~10 un./caja



12 55022 **Chuletón de vacuno añejo con hueso 900g G**
900 g/un. | 1x3 un.



12 **Chuletón de vacuno añejo con hueso G**
55023 400 g/un. | Grosor: 25 mm
1x10 un.
55045 325 g/un. | Grosor: 25 mm
1x10 un.



03 55060 **Escalopines fileteados de vacuno añejo "Fricandó" G**
50 g/un. | Grosor: 7 mm | 1x4 kg
80 un./caja aprox.
4 bloques de 1 kg



16 54005 **Carrillada de vacuno sin hueso G**
350~550 g/un. | 1x2,7 kg aprox.
4~6 un./caja



? 63088 **Steak tartar de buey**
Cortado a cuchillo | 180g carne de buey y 35g de salsa | 16x250g



¡LISTO EN UN MINUTO!
RACIONES INDIVIDUALES, INCLUYE SALSA

12 55040 **Entrecot de vacuno sin hueso G**
300 g/un. | Grosor: 25 mm | 1x15 un.



19 **Bistec de vacuno cortado G**
55057 150 g/un. | Grosor: 10 mm | 1x33 un.
55018 120 g/un. | Grosor: 10 mm | 1x44 un.



17 55031 **Churrasco falda de vacuno cortado G**
235 g/un. | Grosor: 13 mm | 1x4 kg aprox.
17 un./caja



52036 **Callos de ternera troceados**
1x5 kg



24 55061 **Taco de vacuno para estofado G**
Dados de 20x20 mm | 1x4 kg



(*). CARACTERÍSTICAS REFERENTES A LOS PRODUCTOS DE GICARNS (MARCADOS CON UNA G)

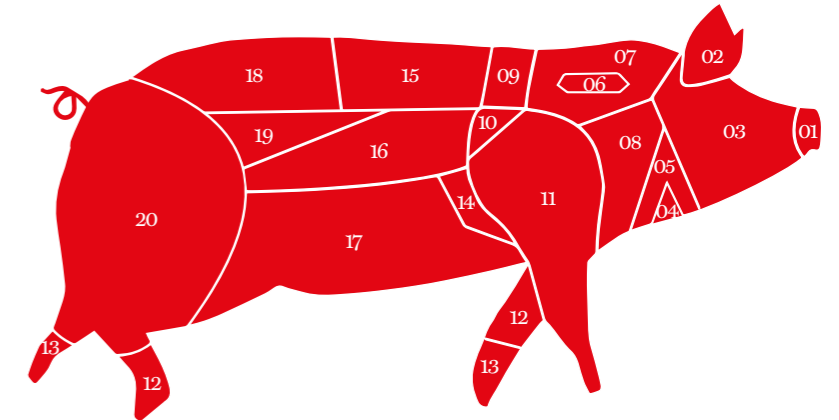
PORCINO

PRODUCTO CRIADO EN ESPAÑA, SACRIFICADO A LOS 4-5 MESES Y ELABORADO EN GIRONA (CORTADO EN FRESCO Y ULTRACONGELADO RÁPIDAMENTE). PRODUCTO CON 0% DE MERMA, SIEMPRE LA MISMA PARTE DEL ANIMAL, MISMO CORTE, MISMA CALIDAD.*



19 Solomillo de cerdo entero sin cordón
 53148 600 g/un. | 8~10 un./caja | 1x5 kg aprox. **G**
 53149 Producto inyectado | 1x6 kg

- 01. MORRO
- 02. OREJA
- 03. CARETA
- 04. CARRILLERA
- 05. PAPADA
- 06. BOLA
- 07. AGUJA
- 08. PECHO
- 09. PRESA
- 10. PLUMA
- 11. PALETA
- 12. CODILLO
- 13. MANITA
- 14. SECRETO
- 15. CHULETAS
- 16. COSTILLAS
- 17. PANCETA
- 18. LOMO
- 19. SOLOMILLO
- 20. JAMÓN



06 54001
07 Cabeza de lomo de cerdo entera sin hueso **G**
 2~2,2 kg/un. | 4~6 un./caja | 1x11 kg aprox.



06 52063
07 Cabeza de lomo de cerdo cortada **G**
 1,8 ~2,1 kg/un. | 2 piezas/caja | 1x4 kg



17 52116
Panceta de cerdo cortada con piel **G**
 Grosor: 10 mm | 1x3,5 kg



15 55076
Chuleta de cerdo **G**
 Grosor: 15 mm | 110 g/un. | 30 un./caja | 1x3 kg



13 52115
Pies de cerdo partidos **G**
 225 g/un. | 16~20 un./caja | 1x4 kg



12 52043
Codillos de cerdo partidos **G**
 350 g/un. | 13~16 mitades/caja | 1x5 kg



04 Carrillada de cerdo con hueso **G**
 52090 360 g/un. | 12-14 mitades/caja | 1x4,5 kg
 56012 Carrillada de cerdo sin hueso | 1x10 kg



18 55053
Lomo de cerdo cortado **G**
 Grosor: 10 mm | 66 un./caja | 1x4 kg



18 55084
Lomo de cerdo cortado "menu" **G**
 Grosor: 8 mm | 1x4 kg | Producto inyectado



18 55054
Lomo de cerdo cortado **G**
 Grosor: 5 mm | 133 un./caja | 1x4 kg



14 55100
Secreto de cerdo Ibérico de Guijuelo
 5 bolsas de 1kg | 1x5kg



16 55064
Costilla de cerdo entera **G**
 4~5 un./caja | 1x7 kg aprox



16 55056
Tacos de costilla de cerdo **G**
 Dados de 20x20 mm | 1x4 kg



06 55066
07 Tacos de cerdo estofado **G**
 Dados de 20x20 mm | 1x4 kg



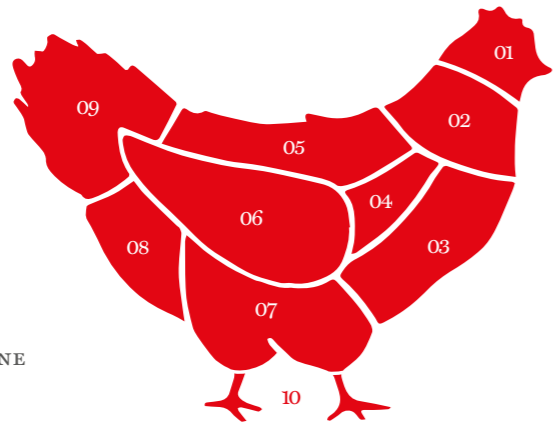
01 55049
Morro de cerdo cortado **G**
 Porciones de 30x30 mm | 1x3 kg



(*). CARACTERÍSTICAS REFERENTES A LOS PRODUCTOS DE GICARNS (MARCADOS CON UNA **G**)

AVÍCOLA

- 01. CABEZA
- 02. PESCUEZO
- 03. PECHUGA
- 04. SOLOMILLO
- 05. ESPINAZO
- 06. ALA
- 07. MUSLO
- 08. CONTRAMUSLO
- 09. COLA
- 10. PATAS



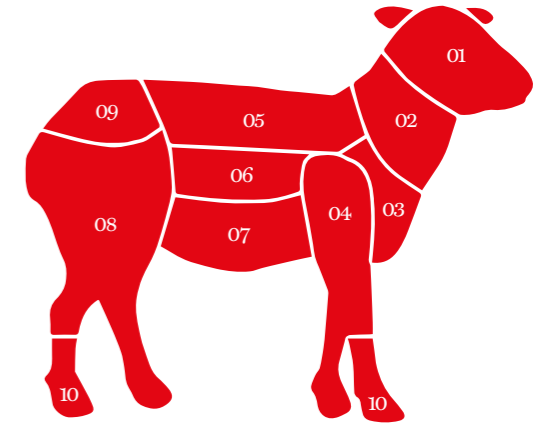
LA CARNE DE AVE ES UNA CARNE LIGERA, DIGESTIVA Y BAJA EN CALORÍAS



03 Pechuga de pollo
 52058 Entera | 1x5 kg
 52129 Fileteada | 80~120 g/un. | 1x5 kg

OVINO Y CAPRINO

- 01. CABEZA
- 02. CUELLO
- 03. PECHO
- 04. PALETILLA
- 05. CHULETERO
- 06. COSTILLAR
- 07. FALDA
- 08. PIERNA
- 09. SILLA
- 10. MANOS



LA BUENA CALIDAD DE LA CARNE DE OVINO/CAPRINO SE RECONOCE POR SU PLENA CARNOSIDAD Y ES UNA DE LAS CARNES DEL MERCADO DE MAYOR CONTENIDO EN GRASA, DONDE LA GRASA SE FUNDE DURANTE EL COCINADO Y PASA A LA SALSA O AL JUGO DE COCCIÓN. NUTRICIONALMENTE ESTA CARNE ES UNO DE LOS ALIMENTOS MÁS RICOS EN HIERRO.

06 52215
07 Cuarto trasero de muslo de pollo
 320~370 g/un. | 1x5 kg



07 54101
Muslo de pollo
 1x5 kg



10 52223
Jamoncitos de pollo
 130~170 g/un. | 1x5 kg



04 52285
Paletilla de cordero nacional
 1~1,2 kg/un.



06 55042
Chuletero de cordero
 Grosor: 10~12 mm. | 1x5 kg



06 55083
Alas de pollo enteras
 1x5 kg



08 54102
Contramuslos de pollo sin hueso ni piel
 1x5 kg



08 55075
Pollo troceado
 1x5 kg



52113
Paletilla de cabrito G
 300~400 g/un. | 12 un./caja
 1x5 kg aprox.



55046
Costillas de cabrito G
 Grosor: 10 mm. | 1x2 kg



54023
Jamoncitos de pavo
 1x5 kg



52031
Blanquetas de pavo
 1x5 kg



51931
Osobuco de pavo
 1x5 kg



(*) CARACTERÍSTICAS REFERENTES A LOS PRODUCTOS DE GICARNS (MARCADOS CON UNA **G**)

CONEJO

LA CARNE DE CONEJO ES UNA CARNE BLANCA MUY SABROSA Y CON GRANDES PROPIEDADES NUTRICIONALES. IDEAL PARA INCLUIR EN UNA DIETA EQUILIBRADA Y VARIADA. ADEMÁS ES UNA CARNE QUE TIENE UNA GRAN VERSATILIDAD GASTRONÓMICA; DESDE ASADO, A LA PLANCHA, GUISADO ...



52136
Conejo entero
 1x6 kg/ aprox.

ELABORADOS

NUESTROS ELABORADOS CÁRNICOS DESTACAN POR LA CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA Y SU CUIDADA PRESENTACIÓN (PESO UNIFICADO, INTERFOLIADO POR CAPAS, IQF...). ADEMÁS GARANTIZAMOS QUE LOS MANIPULADOS, REBOZADOS Y PICADOS, ESTÁN LIBRES DE GLUTEN Y LACTOSA.*



55020
Butifarra de cerdo G
130 g/un. | Longitud: 200 mm
1x36 un.



Salchichas de cerdo
55028 36 g/un. | Longitud: 110 mm | 1x110 un. **G**
52207 Longaniza pequeña 1x3,5kg
20g aprox.



Hamburguesas
55000 Mixta de cerdo y vacuno
80g/un. | 1x60 un. **G**
7125 Pollo 80g/un. | 2x2 kg
55068 Vacuno 100g/un.
1x48 un. **G**



54000
Pinchos de cerdo adobados G
90 g/un. | 1x30 un.



Libritos empanados
55089 Lomo de jamón y queso
120 g/un. | 1x3 kg **G**
52608 Cordón Bleu de pavo | 1x5 kg



8089
Pechuga de pollo empanada
90~150 g/un. | 6~12 un./kg | 4x1kg



Albóndigas de vacuno
52583 25 g/un. | 3x2 kg
54071 Con ajo y perejil 30g/un.
1x100 un. **G**



Albóndigas mixtas de cerdo y vacuno G
54004 Con ajo y perejil 30g/un. | 1x8 kg
55095 Con ajo y perejil 30g
1x100 un.



52586
Albóndiga mixta de pollo y cerdo
25 g/un. | 2x2,5 kg



55030
Mini albóndigas mixtas de cerdo y vacuno con ajo y perejil G
6 g/un. | 1x560 un.



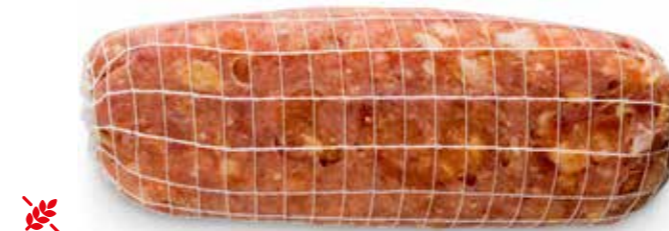
55058
Carne picada de vacuno G
1x4 kg



55062
Carne picada mixta de cerdo y vacuno G
1x4 kg



52138
Redondo atado de pavo
5x2 kg



52142
Muslo de pollo relleno de gambas
200g/un. | 25 un./caja | 1x5 kg/caja



Alas de pollo
55048 Adobadas con pimentón y especias
1x4 kg **G**
55033 Marinadas y precocidas 5x1 kg



52197
Chorizo
40~60g/un. | 1x3,5 kg.



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



(*) CARACTERÍSTICAS REFERENTES A LOS PRODUCTOS DE GICARNS (MARCADOS CON UNA **G**)



5ª GAMA

CONFITADAS A BAJA TEMPERATURA DURANTE 12 HORAS, ENVASADAS INDIVIDUALMENTE AL VACÍO CON SU JUGO EN BOLSAS DE COCCIÓN. MUY FÁCILES DE REGENERAR (BAÑO MARÍA, MICROONDAS O HORNO). AÑADE TU TOQUE ¡EXCELENTE RESULTADO Y SABOR!

53044
Codillo de cerdo confitado G
Cerdo blanco de origen nacional.

Sugerencia
Con salsa Pedro Ximénez, al horno con verduras, con reducción de su propio jugo y acompañado con chucrut y parmentier de patata




INGREDIENTES
1/2 codillo de cerdo, sal, especias

FORMATO
Envase individual en bolsa de cocción
375 g/un. | 1x8 un./caja

CADUCIDAD
Congelado: 700 días.
Descongelado: 15 días desde su descongelación frigorífica, manteniendo el producto en su bolsa y sin pérdida de vacío.



REGENERACIÓN

-  Calentar en el mismo envase al baño maría/ horno vapor a 85°C: 10~15min.
-  Calentar a máxima potencia de 3~5 minutos. Abrir y sacar el contenido.
-  Dorar en horno, o guiso rápido con la salsa deseada. Emplatar.



Pieza procedente de la pata trasera.

53092
Carrillada de cerdo con hueso confitada G
Cerdo blanco de origen nacional.

Sugerencia
Con salsa al vino tinto, con naranja, con setas, ...




INGREDIENTES
Carrillada de cerdo, sal, especias

FORMATO
Envase individual en bolsa de cocción
350 g/un. | 10 un./caja | 1x3,5 kg aprox.

CADUCIDAD
Congelado: 700 días.
Descongelado: 15 días desde su descongelación frigorífica, manteniendo el producto en su bolsa y sin pérdida de vacío.



REGENERACIÓN

-  Calentar en el mismo envase al baño maría 85°C/ horno vapor unos 10~15 min.
-  A máxima potencia de 3~5 minutos. Abrir y sacar el contenido.
-  Dorar en horno o guiso rápido en cazuela con la salsa deseada. Emplatar.



Pieza entera de la carrillera con hueso. Limpia y pulida.

53045
Costilla ribs de cerdo confitada G
Cerdo blanco de origen nacional.

Sugerencia
Glasear con salsa barbacoa, también con salsa de miel y mostaza o simplemente darles el color y el toque crujiente en la barbacoa.




INGREDIENTES
Costilla de cerdo, sal, especias

FORMATO
Envase individual en bolsa de cocción
400 g/un. | 7 un./caja | 1x2,8 kg aprox.

CADUCIDAD
Congelado: 700 días.
Descongelado: 15 días desde su descongelación frigorífica, manteniendo el producto en su bolsa y sin pérdida de vacío.



REGENERACIÓN

-  Calentar en el mismo envase al baño maría/ horno vapor a 68°C 20 min.
-  Calentar a 700W de potencia de 4~5 minutos. Abrir y sacar el contenido.
-  Dorar en horno o brasa. Emplatar añadiendo la guarnición deseada.



Pieza procedente del costillar.

55088
Pies de cerdo partidos y cocidos G
Cerdo blanco de origen nacional.

Sugerencia
Guisadas con castañas o setas de temporada, al horno con "allioli", a la brasa con ajo y perejil...




INGREDIENTES
Manitas de cerdo, sal, extracto de especias

FORMATO
Envase individual en bolsa de cocción
250g/un. | 4 Paquetes con 4 mitades
1x4 kg aprox.

CADUCIDAD
Congelado: 700 días.
Descongelado: 15 días desde su descongelación frigorífica, manteniendo el producto en su bolsa y sin pérdida de vacío.



REGENERACIÓN

-  Calentar en el mismo envase al baño maría 85°C/ horno vapor unos 10~15 min.
-  A máxima potencia de 3~5 minutos. Abrir y sacar el contenido.
-  Dorar en horno o brasa o guisar en cazuela con la salsa deseada. Emplatar.



Manitas partidas por la mitad

PATO

ELABORADOS DEL PATO DE GRAN CALIDAD Y ALTO POTENCIAL EN VENTAS Y ROTACIÓN POR SU SABOR, VERSATILIDAD Y ¡PARA TODOS LOS PÚBLICOS!

MUY FÁCILES DE COCINAR, REGENERAR Y DECORAR MULTITUD DE PLATOS... PARA UN RESULTADO ¡EXQUISITO!



GAMA VEGETAL

ELABORADO POR AMANTES DE LA CARNE PARA AMANTES DE LA CARNE A PARTIR DE SOJA NO MODIFICADA GENÉTICAMENTE.

68361628
Hamburguesa cruda NOTermera
1x20 un.

- TEXTURA Y UN SABOR INMEJORABLES, QUE IMITAN LA EXPERIENCIA DEL CONSUMO DE CARNE.
- APARIENCIA CRUDA, TIERNA POR DENTRO Y CRUJIENTE POR FUERA
- SIN COMPROMETER SABOR NI TEXTURA.



EUROPEAN VEGETARIAN UNION V-LABEL.EU

55079
Hígado de pato extra foie entero
500~700 g/un. | 1x6 kg aprox.



55080
Escalopa de foie gras de pato
40 g/un. | 5x1 kg



9052
Hígado de pato troceado (puntas)
5x1 kg



55078
Magret de pato
300~400 g/un. | A peso



68359546
Albóndigas NOCarne
118 un. | 1x2 kg

- GRAN JUGOSIDAD.
- IDEALES PARA COCINAR DIRECTAMENTE EN SALSA. PERFECTAS PARA COMBINAR CON: PASTA, PATATAS FRITAS, ARROZ O PAN.
- APTO PARA VEGETARIANOS.



67951953
NOPollo
1x1.75 Kg

- EL NOPOLLO ES LA OBRA MAESTRA DE THE VEGETARIAN BUTCHER.
- ¡SENSACIONAL SABOR Y TERNURA!
- PERFECTAS EN TODO TIPO DE RECETAS TÍPICAS CON POLLO.



67951967
Nuggets NOpollo
97 un./caja | 1x1.75 Kg

- TOTALMENTE VEGANOS Y TAN DELICIOSOS COMO LOS ORIGINALES.
- ¡SÍRVELOLOS CON CUALQUIER SALSA PARA DIPEAR Y DISFRÚTALOS!



67951958
NOcarne Picada
1x2 kg

- TAN VERSÁTIL COMO LA CARNE PICADA Y ADEMÁS VEGANA.
- FÁCIL DE UTILIZAR, PUEDE SER AÑADIDA A CUALQUIER SALSA DIRECTAMENTE.
- ¡EL COMPLEMENTO IDEAL PARA LASAÑAS, BOLOÑESAS O PIZZAS!



9682
Bloque de foie gras de pato con trozos
950 g/lata



52167
Codillo de pato en confit
Lata de 24 un.



52165
Muslo de pato en confit
Lata de 10 un.



• MODO DE PREPARACIÓN: CALENTAR LOS CODILLOS Y MUSLOS EN SU PROPIA GRASA HASTA QUE SE DOREN (10 MIN APROX.)

Producto refrigerado

Conservar a temperatura ambiente

FERRER

ALIMENTOS DE CONFIANZA

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

LÉRIDA

P.L. CAMÍ DELS FRARES
CARRER F PARCELA 54
25190 LÉRIDA
T 973 237 035

VALENCIA

CIUDAD DE GIBRALTAR 6
POL. IND. FUENTE DEL JARRO
46988 PATERNA
VALENCIA
T 961 345 430

FIGUERAS

AVENIDA EUROPA 8
17469 VILAMALLA
GERONA
T 972 525 562

MADRID

PUESTO 110
MERCAMADRID
MADRID
T 917 860 028

