

CARNES

FERRER

ALIMENTOS DE CONFIANZA

EDICIÓN 02

Catálogo de carnes congeladas
para profesionales



CARNES ULTRACONGELADAS

Las carnes congeladas que servimos en Ferrer son ideales para la hostelería por su gran calidad-precio y excelente resultado. Además la gran mayoría vienen con pesos y cortes calibrados y se suministran en cajas pequeñas y porcionadas (congeladas pieza por pieza).

VENTAJAS FERRER



Productos de alta calidad
Con 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 del 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.



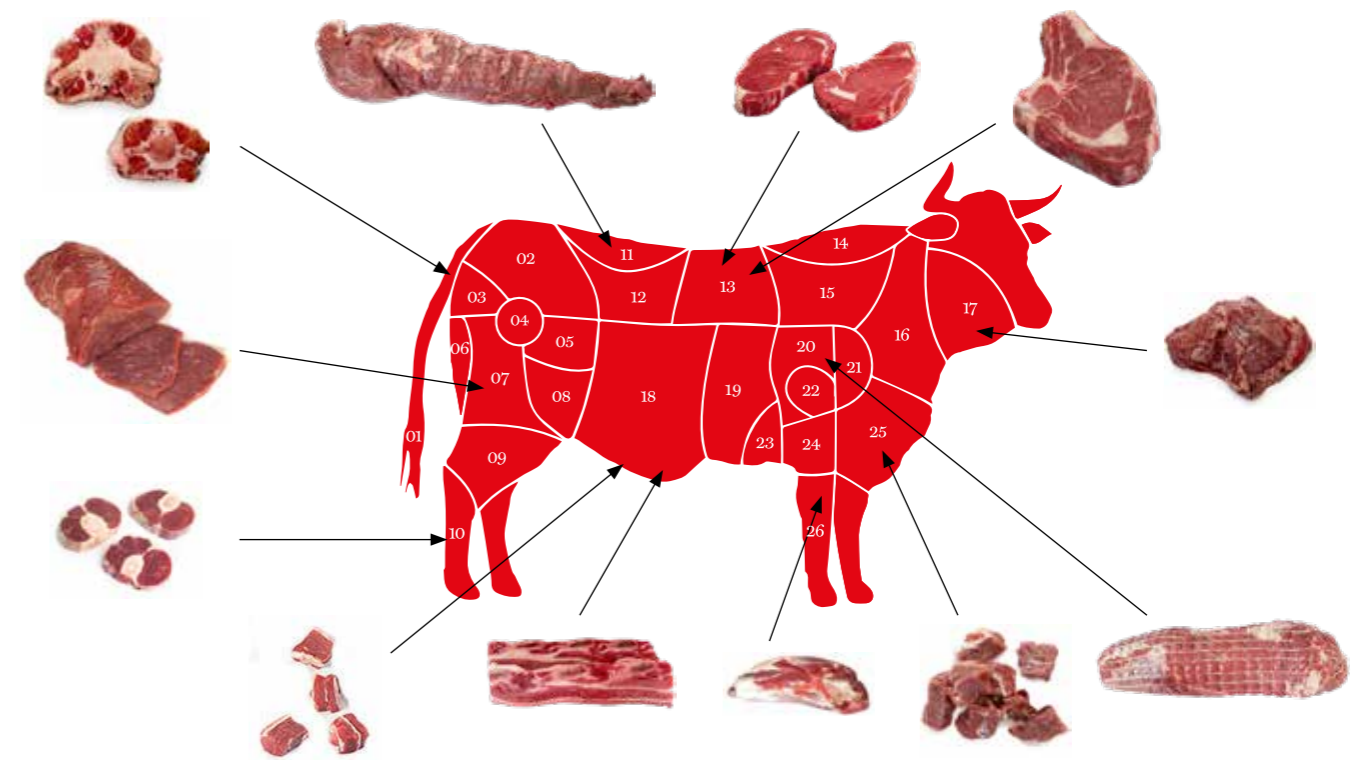
Uniformidad y calibrado
cortes limpios y homogéneos, gramajes a peso unificado, que permiten hacer escandallos muy precisos en la cocina y homogeneidad de presentaciones.



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

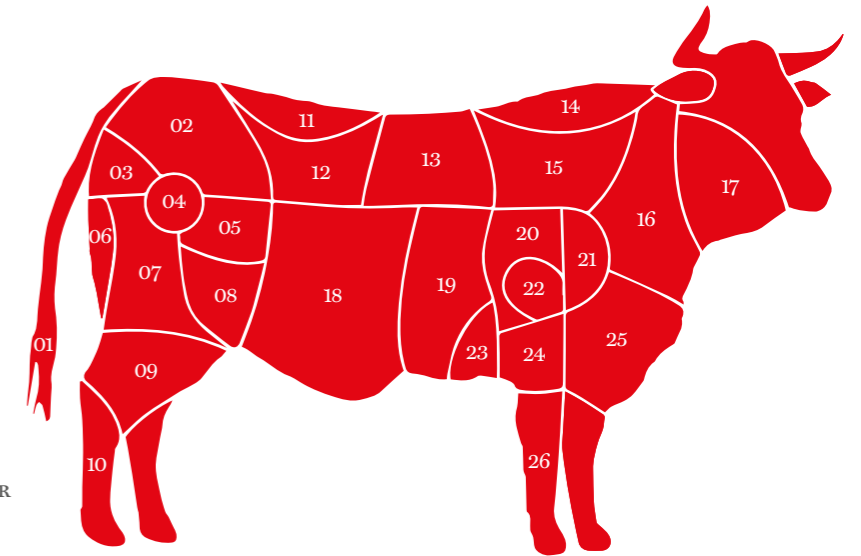
La carne de vacuno es una carne roja muy sabrosa y con excelentes propiedades nutricionales. Ideal para incluir en una dieta equilibrada y variada. Además, es una carne que ofrece una gran versatilidad gastronómica, desde asados hasta preparaciones a la plancha o guisos.

Carne ya reposada, siempre de la misma parte del animal, de las mismas medidas, pulida y de calidad.



- 11 Solomillo**
53097 Entero | +3,5kg
54019 Cortado 200 g | 20x200 g

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| 01. RABO | 14. MORRILLO |
| 02. CADERA | 15. AGUJA |
| 03. TAPILLA | 16. PESCUEZO |
| 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 Tomahawk**
45000229 1x6 kg
45000247 1x10 kg



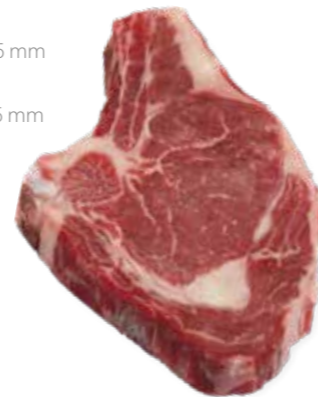
- 13 Lomo alto de vacuno**
53096 +3 kg | 1x1 kg



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



- 13 Chuletón de vacuno añejo con hueso**
55023 400 g/un. | Grosor: 25 mm
1x10 un.
55045 325 g/un. | Grosor: 25 mm
1x8 un.



- 13 Entrecot de vacuno sin hueso**
55040 250 g/un. | Grosor: 25 mm | 1x15 un.



- 05 Bistec de vacuno cortado**
52033 100~150g/un. | Grosor: 6~8 mm



- 01 Rabo de vacuno cortado**
53144 35~55 g/un aprox. | Grosor: 50 mm
1x3 kg



- 17 Carrillada de vacuno sin hueso**
54005 400~500 g/un. | 1x2,7 kg aprox.
6 un./caja aprox.



- 54013 Burger dry aged**
150g/un | 1x30



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



- 63088 Steak tartar**
Cortado a cuchillo | 180g | 35g de salsa | 16x250g



¡Listo en un minuto!
raciones individuales,
incluye salsa

- 18 Churrasco falda de vacuno cortado**
55031 260 g/un. | Grosor: 13 mm | 1x4 kg aprox.



- 52036 Callos de ternera troceados**
1x5 kg



- 25 Taco de vacuno para estofado**
55061 Dados de 20x20 mm | 1x4 kg



PORCINO

La carne de porcino es una carne muy sabrosa y con grandes propiedades nutricionales. Ideal para incluir en una dieta equilibrada y variada. Además, es una carne que destaca por su gran versatilidad gastronómica, desde asados hasta preparaciones a la plancha o guisos.

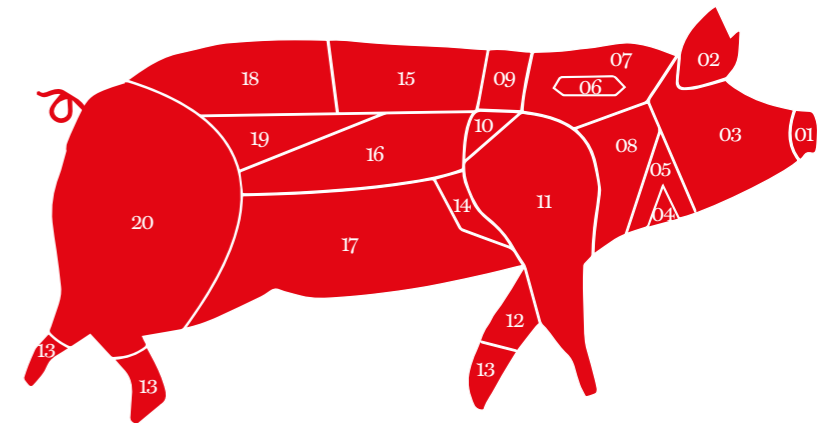
Producto con 0% de merma, siempre de la misma parte del animal, con el mismo corte y de calidad.



19 Solomillo de cerdo entero sin cordón
53148 600 g/un. | 8~10 un./caja | 1x5 kg aprox.

19 Solomillo de cerdo entero sin cordón e inyectado
53149 "Menú" producto inyectado | 1x6 kg aprox.
53150 "Menú" producto inyectado | 1x8 kg aprox.

- 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 Cabeza de lomo de cerdo entera sin hueso
2~2,2 kg/un. | 4~6 un./caja
1x10 kg aprox.



12 52043 Codillos de cerdo partidos
350 g/un.
15 mitades/caja aprox.
1x5 kg aprox.



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



15 55076 Chuleta de cerdo
Grosor: 13 mm | 110 g/un.
35 un./caja | 1x3,5 kg



13 52115 Pies de cerdo partidos
225 g/un. | 20 un./caja
1x5 kg



04 52090 Carrillada de cerdo con hueso de Girona
360 g/un. | 14 mitades/caja | 1x5 kg



04 56012 Carrillada de cerdo sin hueso
1x10 kg | 10 bolsas de 1kg



18 55084 Lomo de cerdo cortado "menu"
Grosor: 10 mm | 1x3,5 kg
Producto inyectado



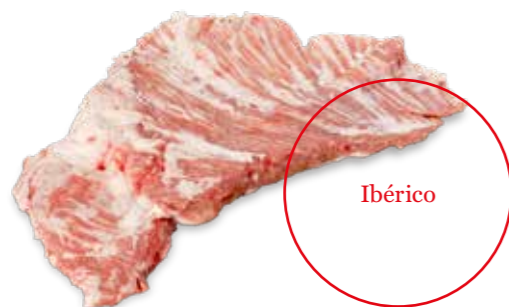
18 55054 Lomo de cerdo cortado
Grosor: 5 mm | 133 un./caja | 1x4 kg



13 55088 Pies de cerdo partidos y cocidos
250 g/un. | 4 paquetes con 4 mitades
1x4 kg aprox.



14 55099 Secreto de cerdo Ibérico
5 bolsas de 1kg | 1x6kg



16 52067 Tira de costilla de cerdo "carnuda"
1x10



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



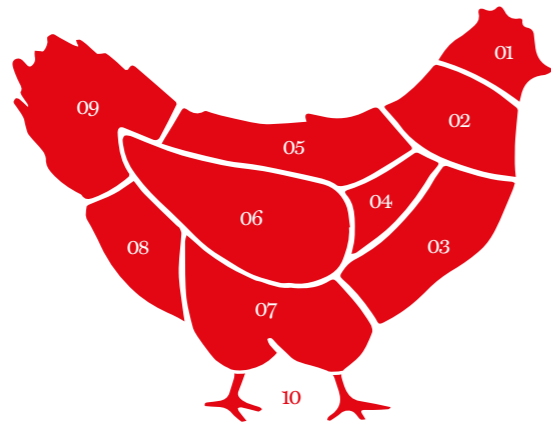
06 55066 Tacos de cerdo estofado
Dados de 20x20 mm
1x4 kg



AVÍCOLA

La carne de ave es una carne ligera, digestiva y baja en calorías.

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



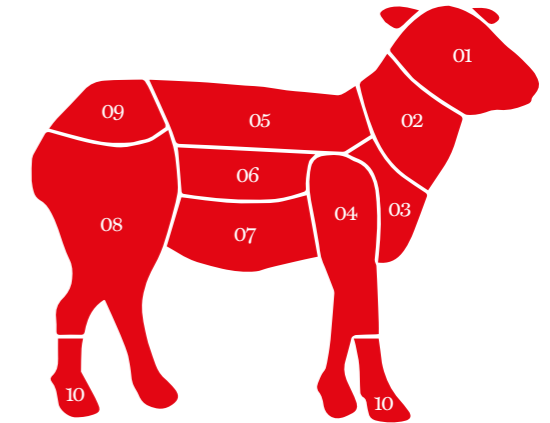
03 Pechuga de pollo
 52058 Entera | 180-220g/un | 1x5 kg
 52129 Fileteada | 80~120 g/un. | 1x5 kg

OVINO Y CAPRINO

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.

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



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



07 54101
Muslo de pollo
 220 ~ 260 g/un | 1x5 kg



04 52285
Paletilla de cordero nacional
 1~1,2 kg/un. | 4 unidades por caja



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



06 55083
Alas de pollo enteras IQF
 1x5 kg



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



04 52113
Paletilla de cabrito
 300~400 g/un. | 12 un./caja
 1x5 kg aprox.



08 55075
Pollo troceado
 1x5 kg



54023
Jamoncitos de pavo
 1x5 kg



52031
Blanquetas de pavo
 1x5 kg



06 55046
Costillas de cabrito
 Grosor: 10 mm. | 1x2 kg



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.

54018
Butifarra extra de payés G
Tripa natural | 150 g/un. | 1x40 un.



55028
Salchichas de cerdo G
36 g/un. | Longitud: 110 mm | 1x110 un. G



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.



8005 Lomo de jamón y queso
80~160 g/un. | 4x1 kg
52607 Cordón Bleu mix | 100 g/un | 1x5 kg



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



55106 25 g/un. | 3x2 kg



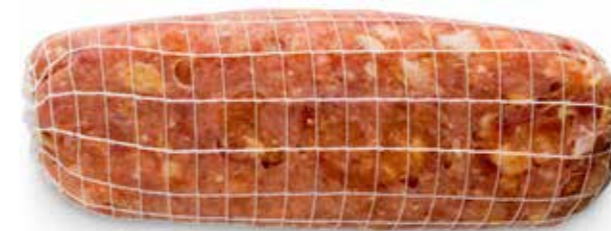
52585 Básico | 5g/un aprox. | 3x2kg
55095 Con ajo y perejil 30g | 1x100 un. G
52584 Con ajo y perejil 30g | 1x5kg G



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



52138
Redondo atado de pavo
5x2 kg



52139 Relleno de ciruelas y piñones | 200g/un. | 6x1 kg/caja
52143 Relleno de jamón y queso | 200g/un. | 6x1 kg/caja



55130
Mini albóndigas mixtas de cerdo y vacuno con ajo y perejil G
6 g/un. | 1x500 un | 1x3 kg



55058
Carne picada de vacuno G
1x4 kg | 4 unidades de 1kg



55062
Carne picada mixta de cerdo y vacuno G
1x4 kg | 4 unidades de 1kg



55033
Alas de pollo marinadas
Marinadas y precocidas 5x1 kg



52782
Torrezno de Soria Prefrito
15~17un/bandeja | 6x1,5 kg.



Mejor torrezno 2026

55105
Tiras de pollo asado
12mm | 4x2,5 kg.



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

Sin gluten

5ª GAMA

Cocinadas a baja temperatura durante largas horas, envasadas individualmente al vacío con su jugo en bolsas de cocción. Muy fáciles de regenerar (baño maría y horno). Añade tu toque ¡excelente resultado y sabor!

53044 Codillo de cerdo confitado

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.

FORMATO

Envase individual en bolsa de cocción 400 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

Cerdo blanco de origen nacional.

Sugerencia

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

INGREDIENTES

Carrillada de cerdo, sal.

FORMATO

Envase individual en bolsa de cocción 400 g/un. | 10 un./caja | 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



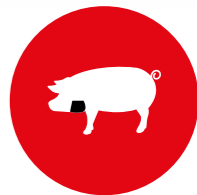
Calentar en el mismo envase al baño maría 85°C/ horno vapor unos 10~15 min.



A máxima potencia de 3~5 minutos. Abrir y sacar el contenido.



Dorar en horno o 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

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.

FORMATO

Envase individual en bolsa de cocción 400~500 g/un. | 10 un./caja | 1x4,5 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/ 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

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.

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.

- 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.



55079
Hígado de pato
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
350~450 g/un. | A peso



55111
Hamburguesa vegana
100 g/un. | 1x48 un



55109
Albóndigas vegetales
30 g/un aprox. | 1x5 kg



Vegano

9682
Bloque de foie gras de pato con trozos
1000 g/lata



52167
Codillo de pato "manchón" en confit
Lata de 24 un.



52165
Muslo de pato "manchón" 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.)

331883
Hamburguesa de verduras
100 g/un. | 10x1 kg



331885
Hamburguesa de coliflor y queso
10x1 kg



331886
Hamburguesa de kale y quinoa
6x1,2 kg



331882
Nuggets de brócoli
6x1 kg



5006
Falafel de garbanzos
10x500 g



Producto refrigerado

Conservar a temperatura ambiente

FERRER

ALIMENTOS DE CONFIANZA

fferrer.com

VIC. CENTRAL

Mas de bigas 2
08500 Vic
Barcelona
93 886 25 00

MERCABARNA

Longitudinal 6, núm. 60
08040 Mercabarna
Barcelona
93 475 19 30

LÉRIDA

Pl. camí dels frares
calle f parcela 54
25190 Lérida
973 23 70 35

VALENCIA

Ciudad de gibraltar 6
pol. ind. Fuente del Jarro
46988 Paterna
Valencia
96 134 54 30

FIGUERAS

Avenida europa 8
17469 Vilamalla
Gerona
972 52 55 62

MADRID

Julio Palacios, 16
28914 Leganés
Madrid
91 816 90 40

MERCAMADRID

Puesto 110
Mercamadrid
Madrid
91 816 90 40

in 