Precocinados al Natural

para tu restaurante

by DEHESIUM

PEQU

LA QUINTA GAMA PREMIUM DE LA DEHESA

Esta nueva familia de productos cárnicos precocinados, cuya materia prima siempre son carnes de primera calidad procedentes de la dehesa, se elabora por un equipo de expertos cocineros con diferentes técnicas de cocción a baja temperatura (confitado o sous vide) sin añadir ningún aditivo ni conservante. Posteriormente ultracongelamos para que el producto no sufra ningún detrimento de calidad ante de ser regenerado.

Se trata de llevar a cabo tareas que serían muy costosas para un restaurante o catering de forma aislada, y que al ser producidas a gran escala son mucho más rentables al reducirse los costes unitarios de producción.

El resultado es un producto precocinado y natural, de calidad premium para regenerar de una forma rápida y sencilla.

COCHINILLO IBÉRICO COSTILLAR DESHUESADO

Costillar deshuesado de cochinillo ibérico confitado con manteca de cerdo ibérico a baja temperatura. Elaborado solo con carne de cochinillo ibérico y manteca.

FORMATOS DE VENTA

Ref. 021484 COCHINILLO IBÉRICO CONFITADO-COSTILLAR ENTERO	**€/kg.**	(Caja 6 u. | 3,5 kg.)

RACIÓN RECOMENDADA: **150 g.**

CONSUMO PREFERENTE:
1 AÑO | CONGELADO (-18ºC)
2 MESES | una vez DESCONGELADO (0-5ºC)

producto congelado

PLACA DE COCHINILLO IBÉRICO

Placa deshuesada de cochinillo ibérico confitado en manteca de cerdo ibérico a baja temperatura. Elaborado solo con carne de cochinillo ibérico y manteca.

FORMATOS DE VENTA

Ref. 021483 PLACA DE COCHINILLO IBÉRICO 150g. (7 x 6 x 3 cm.)	**€/ud.**	(Caja 14 uds.)
Ref. 021485 PLACA DE COCHINILLO IBÉRICO 1 kg. (15 x 20 x 3 cm.)	**€/kg.**	(Caja 3 uds.)

RACIÓN RECOMENDADA:
150 g.

CONSUMO PREFERENTE:
1 AÑO | CONGELADO (-18ºC)
2 MESES | una vez DESCONGELADO (0-5ºC)

producto congelado

PIERNA CON HUESO
DE COCHINILLO IBÉRICO SOUS-VIDE

Pierna de cochinillo ibérico cocinada a baja temperatura al vacío. Elaborado exclusivamente con cochinillo ibérico y manteca de cerdo ibérico.

FORMATO DE VENTA

Ref. 02172 PIERNA 600g. CON HUESO **€/kg.** (Caja 6 uds. - 2.5 kg.aprox.)

RACIÓN RECOMENDADA: **300 g.**

CONSUMO PREFERENTE:
1 AÑO | CONGELADO (-18ºC)
3 MESES | una vez DESCONGELADO (0-5ºC)

producto congelado

SECRETO IBÉRICO
SOUS-VIDE

Secreto ibérico precocinado a baja temperatura al vacío (Sous-Vide) para regenerar en sartén simplemente dorando la pieza. Elaborado solo con secreto ibérico.

FORMATO DE VENTA

Ref. 0210421 SECRETO IBÉRICO SOUS-VIDE **€/kg.** (Caja 6 kg. - Bolsas de 500 g.)

RACIÓN RECOMENDADA: **200 g.**

CONSUMO PREFERENTE:
1 AÑO | CONGELADO (-18ºC)
2 MESES | una vez DESCONGELADO (0-5ºC)

producto congelado

COSTILLA IBÉRICA CARNOSA
SOUS-VIDE

Costillas carnosa de cerdo ibérico precocinada a baja temperatura al vacio para regenerar en sartén o plancha. Elaborada con costilla ibérica, manteca, pimienta y sal.

FORMATO DE VENTA

Ref. 021864 COSTILLA IBÉRICA SOUS-VIDE (450-550 g.) CARNOSA **€/kg.** (Caja 6 uds.)

RACIÓN RECOMENDADA: **250 g.**

CONSUMO PREFERENTE:
1 AÑO | CONGELADO (-18ºC)
2 MESES | una vez DESCONGELADO (0-5ºC)

producto congelado

CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO
PRECOCINADA SOUS-VIDE

Carrillada ibérica precocinada a baja temperatura durante 15 horas en su jugo para que sólo tengas que añadirle tu salsa favorita y/o acompañarla con lo que quieras.

FORMATO DE VENTA

Ref. 0210427 CARRILLERA IBÉRICA SOUS-VIDE **€/kg.** (Caja 5 kg. aprox.)

RACIÓN RECOMENDADA: **150 g.**

CONSUMO PREFERENTE:
1 AÑO | CONGELADO (-18ºC)
3 MESES | una vez DESCONGELADO (0-5ºC)

producto congelado

CARRILLERA DE CERDO
CON HUESO SOUS-VIDE

Carrillada de cerdo que conserva el hueso para que el resultado sea más jugoso. Precocinada a baja temperatura durante 18 horas en su jugo para que sólo tengas que añadirle tu salsa favorita. Casa pieza pesa 350 gramos aproximadamente.

FORMATO DE VENTA

Ref. 021685 CARRILLERA DE CERDO CON HUESO SOUS-VIDE **€/kg.** (Caja 5 kg. aprox.)

RACIÓN RECOMENDADA: **350 g.**

CONSUMO PREFERENTE:
1 AÑO | CONGELADO (-18ºC)
3 MESES | una vez DESCONGELADO (0-5ºC)

producto congelado

NUEVO PRODUCTO

CODILLO DE CERDO
CON HUESO SOUS-VIDE

Codillo de cerdo partido a la mitad con hueso para que el resultado sea más jugoso. Precocinado a baja temperatura durante 18 horas en su jugo. Cada mitad pesa 400 gramos aproximadamente.

FORMATO DE VENTA

Ref. 0210428 CODILLO DE CERDO SOUS-VIDE **€/kg.** (Caja 5 kg. aprox.)

RACIÓN RECOMENDADA: **400 g.**

CONSUMO PREFERENTE: **1 AÑO | CONGELADO (-18ºC)**
3 MESES | una vez DESCONGELADO (0-5ºC)

producto congelado

PLACA DE OREJA DE CERDO

Placa de orejas de cerdo cocinadas a baja temperatura con la técnica sous-vide. Cada placa pesa 1 kg. aprox. Elaborado solo son sal.

FORMATO DE VENTA

Ref. 02606 PLACA DE OREJA DE CERDO (1kg. aprox.) **€/kg.** (Caja 5 kg. aprox.)

RACIÓN RECOMENDADA: **200 g.**

CONSUMO PREFERENTE:
1 AÑO | CONGELADO (-18ºC)
3 MESES | una vez DESCONGELADO (0-5ºC)

producto congelado

PLACA DE MANITAS DE CERDO

Placa de manitas de cerdo deshuesadas. Precocinada a baja temperatura durante 15 horas para que sólo tengas que añadirle tu salsa favorita. Elaborado sólo con sal.

FORMATO DE VENTA

Ref. 02602 PLACA MANITA DE CERDO DESHUESADA 1 Kg. aprox. **€/kg.** (Caja 5 kg. aprox.)

RACIÓN RECOMENDADA: **200 g.**

CONSUMO PREFERENTE: **1 AÑO | CONGELADO (-18ºC)** **3 MESES | una vez DESCONGELADO (0-5ºC)**

producto congelado

RULO DE MANITAS DE CERDO RELLENAS DE ANGUS

Rulo de manitas de cerdo deshuesadas relleno de carne de vacuno de raza Angus. Cocinado a baja temperatua al natural, simplemente con sal.

FORMATO DE VENTA

Ref. 02604 RULO DE MANITA DE CERDO RELLENA DE ANGUS **€/kg.** (Caja 5 kg. aprox.)

RACIÓN RECOMENDADA: **200 g.**

CONSUMO PREFERENTE: **1 AÑO | CONGELADO (-18ºC)**
3 MESES | una vez DESCONGELADO (0-5ºC)

producto congelado

RULO DE MANITAS DE CERDO RELLENAS DE IBÉRICO

Rulo de manitas de cerdo deshuesadas relleno de carne de cerdo ibérico. Cocinado al natural, solo con sal.

FORMATO DE VENTA

Ref. 02603 RULO DE MANITA DE CERDO RELLENA DE IBÉRICO **€/kg.** (Caja 5 kg. aprox.)

RACIÓN RECOMENDADA: **200 g.**

CONSUMO PREFERENTE:
1 AÑO | CONGELADO (-18ºC)
3 MESES | una vez DESCONGELADO (0-5ºC)

producto congelado

MANITAS DE CERDO

Mano de cerdo con hueso cocinada a baja temperatura con la técnica sous-vide durante 18 horas. Cada manita pesa aproximadamente 500 grasmos.

FORMATO DE VENTA

Ref. 02601 MANITA DE CERDO SOUS-VIDE CON HUESO **€/kg.** (Caja 5 kg. aprox.)

RACIÓN RECOMENDADA: **500 g.**

CONSUMO PREFERENTE: **1 AÑO | CONGELADO (-18ºC)**
3 MESES | una vez DESCONGELADO (0-5ºC)

producto congelado

PULLED
DE CARRILERA IBÉRICA

Carrillera ibérica cocinada a abaja temperatura con la técnica sous-vide (al vacío) y posteriormente desmenuzada. Regeneración al baño María durante 10 minutos o en sartén añadiendole salsa o un poco de agua. Ingredientes: carne de cerdo ibérico, pimienta y sal.

FORMATO DE VENTA

Ref. 0210423 PULLED DE CERDO IBÉRICO **€/kg.** (Caja 5 kg. aprox. bolsas 500 g.)

RACIÓN RECOMENDADA: **100 g.**

CONSUMO PREFERENTE:
1 AÑO | CONGELADO (-18ºC)
2 MESES | una vez DESCONGELADO (0-5ºC)

producto congelado

RABO DE CERDO IBÉRICO
DESHUESADO SOUS-VIDE

Rabo de cerdo ibérico precocinado a baja temperatura con la técnica de sous-vide (al vacío) y posteriormente deshuesado. El único ingrediente es el rabo del cerdo ibérico.

FORMATO DE VENTA

Ref. 0210425 RABITO CERDO IBÉRICO SOUS-VIDE DESH. **€/kg.** (Caja 1 kg. aprox.)

RACIÓN RECOMENDADA: **150 g.**

CONSUMO PREFERENTE:
1 AÑO | CONGELADO (-18ºC)
2 MESES | una vez DESCONGELADO (0-5ºC)

producto congelado

TORREZNO DE PAPADA/PANCETA IBÉRICA

Torrezno de panceta o de papada de cerdo ibérico precocinada a baja temperatura al vacío. Se regenera en freidora durante 4-5 minutos. Elaborado con carne de cerdo ibérico y sal.

FORMATO DE VENTA		
Ref. 0210431 TORREZNO DE PANCETA IBÉRICA	**€/kg.**	(Caja 5 kg. aprox.)
Ref. 0210422 TORREZNO DE PAPADA IBÉRICA	**€/kg.**	(Caja 5 kg. aprox.)
Ref. 0210426 PAPADA IBÉRICA SOUS-VIDE entera	**€/kg.**	(Caja 4 kg. aprox.)

RACIÓN RECOMENDADA: **100 g.**

CONSUMO PREFERENTE: **1 AÑO | CONGELADO (-18ºC)** **2 MESES | una vez DESCONGELADO (0-5ºC)**

producto congelado

PULLED PORK
DE JAMÓN IBÉRICO

Carne desmenuzada sin hueso de jamón de ibérico precocinada a baja temperatura para regenerar en sartén o al baño María. Hecho con carne de cerdo ibérico, pimienta y sal.

FORMATO DE VENTA

Ref. 0210432 PULLED DE JAMÓN IBÉRICO **€/kg.** (Caja 5 kg. aprox. bolsas 500 g.)

RACIÓN RECOMENDADA: **100 g.**

CONSUMO PREFERENTE:
1 AÑO | CONGELADO (-18ºC)
2 MESES | una vez DESCONGELADO (0-5ºC)

producto congelado

COSTILLA DE ANGUS
PRECOCINADA A BAJA TEMPERATURA

Costilla de vacuno raza Angus racionada y precocinada a baja temperatura mediante la técnica sous-vide durante 15 horas. Elaborada solo con sal y pimienta.

FORMATOS DE VENTA

Ref. 022122	COSTILLA ANGUS SOUS VIDE (400 g. aprox.)	**€/kg.**	(Caja 10 uds.)
Ref. 02212	COSTILLA ANGUS SOUS VIDE (300 g. aprox.)	**€/kg.**	(Caja 14 uds.)

RACIÓN RECOMENDADA:
300 g.

CONSUMO PREFERENTE:
1 AÑO | CONGELADO (-18ºC)
2 MESES | una vez DESCONGELADO (0-5ºC)

producto congelado

PULLED
DE COSTILLA DE ANGUS

Costilla de Angus cocinada a abaja temperatura con la técnica sous-vide (al vacío) y posteriormente deshuesada y desmenuzada. Regeneración al baño María durante 10 minutos en su propio envase o en sartén añadiendole salsa o un poco de agua.
Ingredientes: carne de vacuno, pimienta y sal.

FORMATO DE VENTA

Ref. 0210434 PULLED DE COSTILLA DE ANGUS **€/kg.** (Caja 5 kg. aprox. bolsas 500 g.)

RACIÓN RECOMENDADA: **100 g.**

CONSUMO PREFERENTE:
1 AÑO | CONGELADO (-18ºC)
2 MESES | una vez DESCONGELADO (0-5ºC)

producto congelado

RABO DE VACUNO
PRECOCINADO A BAJA TEMPERATURA

Rabo de vacuno raza troceado y precocinado a baja temperatura mediante la técnica sous-vide durante 15 horas. Elaborado simplemente con manteca, sal y pimienta.

FORMATOS DE VENTA

Ref. 022125	RABO DE VACUNO SOUS-VIDE C/H	**€/kg.**	(Caja 5 kg.aprox.)

RACIÓN RECOMENDADA: **350 g.**

CONSUMO PREFERENTE: **1 AÑO | CONGELADO (-18ºC)**
2 MESES | una vez DESCONGELADO (0-5ºC)

producto congelado

PLACA DE RABO DE VACUNO

Placa de rabo de vacuno deshuesado precocinado a baja temperatura con la técnica sous-vide durante 15 horas. 100% carne de rabo de vacuno. Elaborada solo sal y pimienta.

FORMATOS DE VENTA

Ref. 02219	PLACA DE RABO DE VACUNO 150 g. aprox. (7 x 6 x 3 cm.)	€/u.	(Caja 14 ud.)
Ref. 02220	PLACA DE RABO DE VACUNO 1 Kg. aprox. (15 x 20 x 3 cm.)	€/kg.	(Caja 3 ud.)

RACIÓN RECOMENDADA: **150 g.**

CONSUMO PREFERENTE: **1 AÑO | CONGELADO (-18ºC)**
2 MESES | una vez DESCONGELADO (0-5ºC)

producto congelado

CARRILLADA DE ANGUS
PRECOCINADA A BAJA TEMPERATURA

Carrillada de vacuno raza Angus racionada y precocinada a baja temperatura mediante la técnica sous-vide durante 15 horas. Elaborada solo con manteca, sal y pimienta.

FORMATOS DE VENTA

Ref. 02211 CARRILLADA DE ANGUS SOUS VIDE (600 g. aprox.) **€/kg.** (Caja 5 kg.aprox.)

RACIÓN RECOMENDADA: **200 g.**

CONSUMO PREFERENTE: **1 AÑO | CONGELADO (-18ºC)**
2 MESES | una vez DESCONGELADO (0-5ºC)

producto congelado

PULLED
DE CARRILLADA DE ANGUS

Carrillada de Angus cocinada a abaja temperatura con la técnica sous-vide (al vacío) y posteriormente desmenuzada. Regeneración al baño María durante 10 minutos en su propio envase o en sartén añadiendole salsa o un poco de agua.
Ingredientes: carne de vacuno, pimienta y sal.

FORMATO DE VENTA

Ref. 0210435 PULLED DE CARRILLADA DE VACUNO **€/kg.** (Caja 5 kg. aprox. bolsas 500 g.)

RACIÓN RECOMENDADA: **100 g.**

CONSUMO PREFERENTE:
1 AÑO | CONGELADO (-18ºC)
2 MESES | una vez DESCONGELADO (0-5ºC)

producto congelado

PLACA DE CORDERO LECHAL

Placa de carne de cordero lechal criado en las dehesas precocinado a baja temperatura, posteriormente deshuesado y presentado en placas de 150g. y 1 kg. Elaborado con carne de cordero, pimienta y sal.

FORMATO DE VENTA

Ref. 0223231 LINGOTE DE CORDERO LECHAL 150 g. (7 x 6 x 3 cm.)	**€/ud.**	(Caja 14 uds.)
Ref. 022323 LINGOTE DE CORDERO LECHAL 1 Kg. (15 x 20 x 3 cm.)	**€/kg.**	(Caja 3 uds.)

RACIÓN RECOMENDADA: **150 g.**

CONSUMO PREFERENTE:
1 AÑO | CONGELADO (-18ºC)
2 MESES | una vez DESCONGELADO (0-5ºC)

producto congelado

PALETILLA DE CORDERO LECHAL
SOUS-VIDE

Paletilla de cordero lechal precocinada a baja temperatura al vacío para su regeneración en horno. Hecho con paletilla de cordero, manteca, pimienta y sal.

FORMATO DE VENTA

Ref. 02356 PALETILLA DE CORDERO LECHAL SOUS-VIDE 350-450 g. **€/kg.** (Caja 8 uds.)

RACIÓN RECOMENDADA: **400 g.**

CONSUMO PREFERENTE:
1 AÑO | CONGELADO (-18ºC)
2 MESES | una vez DESCONGELADO (0-5ºC)

producto congelado

PIERNA DE CORDERO LECHAL
SOUS-VIDE

Pierna de cordero lechal entera precocinada a baja temperatura al vacío para regenera en horno. Elaborada con pierna de cordero, manteca, pimienta y sal.

FORMATO DE VENTA

Ref. 02357 PIERNA DE CORDERO LECHAL SOUS-VIDE 500g. aprox. **€/kg.** (Caja 8 uds.)

RACIÓN RECOMENDADA: **250 g.**

CONSUMO PREFERENTE:
1 AÑO | CONGELADO (-18ºC)
2 MESES | una vez DESCONGELADO (0-5ºC)

producto congelado