



GRUP ALIMENT
B A R C E L O N A

Los más vendidos en
CHARCUTERÍA



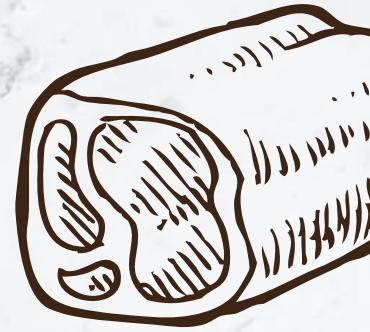
JAMÓN GRAN SELECCIÓN 5MS

Jamón cocido de calidad extra, de carne seleccionada por profesionales. Producto natural y sano, sin piel, sin gluten y con un alto valor nutritivo.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
1148	x 1U	4,6	4,6	K

Monells

ALÉRGENOS



JAMÓN EXTRA K1

Jamón cocido de calidad extra, de carne seleccionada para conseguir una textura homogénea. Es un producto sano y natural, sin fosfatos añadidos y con un alto valor nutritivo.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
1011	x 1U	7,4	7,4	K

ALÉRGENOS



Monells



JAMÓN COCIDO ARTESANO

Jamón cocido de carne seleccionada, natural y sano... ¡con un alto valor nutritivo! Su formato es ideal, ya que está diseñado para un mejor aprovechamiento y manipulación, con bolsa adherida al producto.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
1012	x 1U	6,7	6,7	K

Monells

ALÉRGENOS





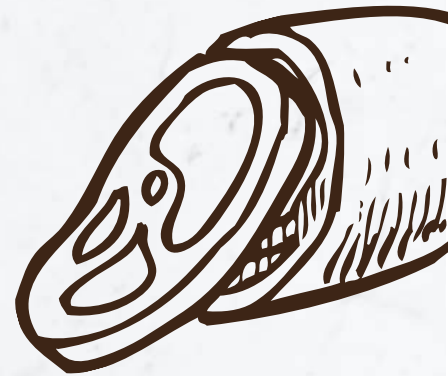
Monells

JAMÓN COCIDO ARTESANO 11X11

Jamón cocido de carne seleccionada, natural y sano, con alto valor nutritivo. Su formato está diseñado para un mejor aprovechamiento y con bolsa adherida al producto.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
121	x 3U	10,1	3,4	K

ALÉRGENOS



Monells

FIAMBRE PALETA COCIDA 11X11

Paleta de cerdo sometida a un proceso de pasteurización con cocción directa en su envase final. Elaborado en un formato de 11x11, diseñado para un mejor aprovechamiento y manipulación.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
1054	x 2U	6,5	3,25	K

ALÉRGENOS





BACON C/COSTILLA AHUMADO NATURAL

Bacon con piel elaborado a partir de piezas seleccionadas y recortadas para obtener un producto acabado uniforme y homogéneo. Semicocido y sometido a un proceso de ahumado natural que confiere al producto un gran aroma inmejorable.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
1065	x 3U	11,1	3,7	K

Monells

ALÉRGENOS



BACON MOLDEADO 5MS

Bacon con piel elaborado a partir de piezas seleccionadas y recortadas para obtener un producto acabado uniforme y homogéneo. Semicocido y sometido a un proceso de ahumado natural que confiere al producto un gran aroma y un sabor inmejorable.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
1063	x 3U	11,3	3,8	K

ALÉRGENOS



Monells



BACON UNICAR S/PIEL

Bacon sin piel elaborado a partir de piezas seleccionadas y recortadas. ¡Ideal para obtener un producto uniforme! Delicioso sabor e inmejorable aroma envasado al vacío en una bolsa retráctil que incrementa la vida de los productos gracias a su estructura y proceso de envasado.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
1179	x 3U	11,8	3,9	K

ALÉRGENOS



Monells



PECHUGA DE PAVO SELECCIÓN 5MS

Pechuga de pavo cocida elaborada exclusivamente en pieza entera. Producto ahumado natural, con un alto valor nutritivo, indicado para dietas y regímenes bajos en calorías. Elaborado con el sistema de cocción directa, para conseguir un producto totalmente compacto.

Monells

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
1014	x 2U	5,3	2,6	K

ALÉRGENOS



PECHUGA DE PAVO NELL'S ORIGINAL

Pechuga de pavo cocida y elaborada exclusivamente con carne de pechuga de pavo. Producto natural y sano, con alto valor nutritivo, muy bajo en grasas y colesterol. Ideal para dietas y regímenes bajos en calorías.



REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
1010	x 1U	4,5	4,5	K

ALÉRGENOS



Monells

PECHUGA PAVO NELL'S

Deliciosa Pechuga de pavo cocida y elaborada exclusivamente con carne de pavo. Producto natural y sano, con un alto valor nutritivo, muy bajo en grasas y colesterol. ¡Ideal para dietas bajas en calorías!



Monells

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
100	x 1U	4,5	4,5	K

ALÉRGENOS



Monells

LOMO GALERIA MITADES PLANO 2,5KG

Elaborado a partir de cinta de lomo partida por la mitad, procedente de carne seleccionada y adobada con pimentón natural. ¡Delicioso! Es un producto semicocido, en formato plano.



REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
145	x 2U	5,6	2,8	K

ALÉRGENOS



Monells

MORTADELA BOLONIA

Mortadela elaborada en picado fino de recortes grasos y magros seleccionados de cerdo embutidos en tripa, totalmente adherida al producto y opaca, esta la protege de la luz y otros factores externos. Producto con un gran aroma y muy digerible.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
1087	x 1U	5	5	K

ALÉRGENOS





CHOPPED PORK ESPECIAL 1,5KG

Elaborado a partir de cinta de lomo. Producto elaborado con ingredientes de primera calidad, cuidadosamente seleccionados. El Chopped Pork está elaborado con carnes de cerdo de una calidad insuperable.

Posteriormente, son envasadas y cerradas herméticamente para después ser cocidas en la lata. Con este proceso se consigue que el producto conserve toda su jugosidad y sabor, además de acentuar su aroma. Sus propiedades son altamente nutritivas.

ALÉRGENOS



REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
125	x 6U	6	1,75	P



Organised by the Guild of
Fine Food, London



PAN MONTAÑÉS AL HORNO

El pan montañés de la Cerdanya es un paté de campaña que mantiene las maneras y las fórmulas tradicionales y originales de nuestros abuelos. Es una variante de los conocidos patés de campaña franceses, especialmente vinculado a la Cerdanya y desde donde se extendió a otras comarcas de los Pirineos.

Se puede consumir como aperitivo, como embutido y como complemento ideal para ensaladas frías.

ALÉRGENOS



LACTEOS HUEVOS FRUTOS DE CASCARA

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
224	x 1U	2,2	2,2	K

PANCETA CURADA PIMIENTA ½ PIEZAS

Panceta de cerdo. Elaborada con la parte más noble y entreverada del vientre. Pieza entera cubierta con pimienta en grano.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
248	x 4U	4,8	1,2	K

ALÉRGENOS



SSS
SUBIRATS
EMBUTIDOS

PANCETA CURADA ½ PIEZAS

Panceta de cerdo. Elaborada con la parte más noble y entreverada del vientre. Pieza entera cortada por la mitad. Cubierta con pimienta en grano.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
249	x 4U	4,6	1,2	K

ALÉRGENOS





TORREZNO PREFITO DMARIA

Panceta adobada de cerdo. 20 piezas aprox. La panceta se obtiene de la tripera del cerdo. Después se despieza de forma rectangular y se adoba artesanalmente con pimentón, sal, ajos y especias naturales.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
6737	x 4U	6,5	1,6	K

ALÉRGENOS



PANCETA BELLOTTA LA CHACINERA

Panceta ibérica para comer cruda o en tu cocido. Si la deseas comer cruda córtala en finas lonchas y acompaña las con unos picos andaluces, están riquísimas.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
3626	x 4U	9	2,2	K

ALÉRGENOS



SSS

SUBIRATS
EMBUTIDOS



CATALANA SUBIRATS

La reina de los cocidos a la caldera. Se hierva con caldo de especias naturales que la hacen tierna y suave; es la preferida de los más pequeños.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
4600	x 6U	5,3	0,9	K

ALÉRGENOS



LA LLONGANISSA SSSA



SSS

SUBIRATS
EMBUTIDOS

LLONGANISSA PAGÉS SUBIRATS

Uno de los embutidos por excelencia de nuestra tierra. Con ingredientes de primera calidad. Una elaboración artesanal y un sabor suave que engancha desde el primer mordisco.

ALÉRGENOS



REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
4604	x 8U	3,9	0,5	K



BUTIVIC ETIQUETA NEGRA LLONGANISSA EXTRA 500G

Producto cárnico curado en tripa natural de cerdo. Curado en condiciones ambientales adecuadas para provocar la evolución de procesos naturales de fermentación para aportar calidades organolépticas.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
1681	x 8U	4,8	0,6	K

ALÉRGENOS



LACTEOS HUEVOS NO CONTIENE GLUTEN

SECALLONA 150G BUTIVIC

Producto cárnico curado en tripa natural de cerdo. Curado en condiciones ambientales adecuadas para provocar la evolución de procesos naturales de fermentación para aportar calidades organolépticas. Embutido con tripa natural salada de cerdo.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
1691	x 20U	20	0,15	P

ALÉRGENOS



NO CONTIENE GLUTEN LACTEOS HUEVOS



SOBRASADA RIZADA MALLORCA

Sobrasada elaborada con tocino fresco y carne fresca de cerdo certificado de engorde natural origen España, embutida en tripa natural y curada durante un mínimo de 28 días.



Consejo Regulador I.G.P
**SOBRASSADA
DE MALLORCA**

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
3708	x 6U	6	1	K

ALÉRGENOS



NUTS EGG LACTOSE MILK GLUTEN SOY



POLLO RELLEÑO LA CARLOTEÑA

Pollo deshuesado a mano relleno con muslo, contramuslo y pechuga de pollo, asado y sometido a un horneado de tal forma que asegura un alto grado de sabor y salubridad del mismo.

Pollo deshuesado 40%, relleno 60%: muslo de pollo 81% y pechuga de pollo 14%

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
4300	x 2U	5	2,5	K

ALÉRGENOS



LACTEOS



FRUTOS DE CASCARA



SOJA



NO CONTIENE GLUTEN



PECHUGA DE POLLO HORNO SIN LACTOSA

Sin gluten, sin lactosa, sin féculas y con un porcentaje cárnico del 98% de pollo, hacen de la pechuga de pollo asada un producto ideal para llevar a cabo una alimentación equilibrada y para cuidar la dieta.

ALÉRGENOS



LACTEOS



FRUTOS DE CASCARA



SOJA



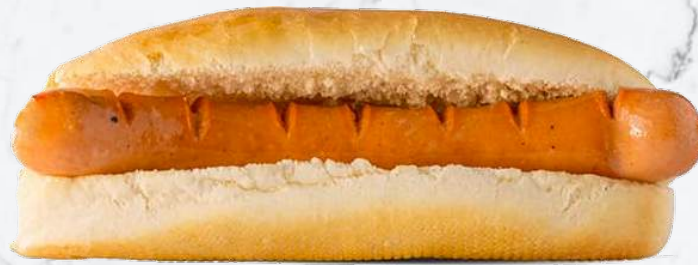
NO CONTIENE GLUTEN

SIN COLORANTES

SIN LACTOSA



REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
4338	x 1U	2,3	2,3	K



FRANKFURT LEOBOECK 2U

Salchicha cocida y ahumada. Charcutería Gourmet.
Carne 100% de cerdo. Ahumado natural con madera de haya.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
1654	x 16U	16	0,13	P

ALÉRGENOS



NO CONTIENE
GLUTEN



LARIERA

MANO DE CERDO LA RIERA

Manos de cerdo cortadas por la mitad,
cocidas y envasadas al vacío con especias.
Ideales para la brasa o plancha.



ALÉRGENOS



NO CONTIENE
GLUTEN

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
3506	x 10U	10	0,78	P

CENTRO JAMÓN DUROC ATADO

Jamón de cerdo raza Duroc. Centro limpio y atado con una curación de 18 meses.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
3003	x 2U	10,6	5,3	K

ALÉRGENOS



CENTRO PALETA DUROC LIMPIA

Paleta de cerdo limpia. Raza Duroc con una curación de 14 meses.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
3013	x 4U	9,7	2,4	K

ALÉRGENOS

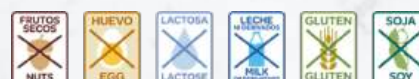


JAMÓN GRAN RESERVA DUROC PIEZA

Jamón de cerdo raza Duroc. Tiempo de curación 18 meses. Pieza entera.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
3017	x 1U	1	7,5	P

ALÉRGENOS





CAÑA DE LOMO DUROC ½ PIEZAS

Lomo de cerdo con un mínimo de curación de 80 días. Envasado al vacío.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
3005	x 8U	6,4	0,8	K

ALÉRGENOS



TORREZNO DE SORIA

Panceta de cerdo, sal y pimentón. Los torreznos La Hoguera son ideales como aperitivos a cualquier hora de día.

Torrezno Precocinado.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
3019	x 4U	7,2	1,8	K

ALÉRGENOS



Torrezno de Soria



SECADEROS
MONTESUR

CENTRO JAMÓN MONTESUR

Jamón serrano de hembra deshuesado, con una curación de más de 15 meses.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
1650	x 2U	10,1	5,1	K

ALÉRGENOS



sabores
ALMERÍA

PALETA JA ESENCIA



Paleta de jamón de cerdo raza Duroc totalmente entera y rebanada para poderla disfrutar al máximo. Jamones seleccionados uno a uno, con más de 22 meses de curación, con denominación origen Teruel.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
2451	x 4U	4	1,5	P

ALÉRGENOS





CENTRO PALETA IBERICA CENTELLES Y BUJ

Paleta de cebo ibérico 50% raza ibérica.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
3612	x 4U	11	2,8	K

ALÉRGENOS



JAMÓN IBÉRICO DE JABUGO

Jamón de cebo ibérico. 50% cerdo de raza Ibérica.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
3618	x 1U	1	8,4	P

ALÉRGENOS



PALETA IBÉRICA DE CEBO

Paleta de cebo ibérico. 50% cerdo de raza Ibérica.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
3621	x 1U	1	5,3	P

ALÉRGENOS



CENTRO PALETA CEBO PERNAM

50% raza Ibérica. Pieza formada por la extremidad anterior del cerdo ibérico, deshuesada y envasada al vacío.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
5005	x 4U	11	2,8	K

ALÉRGENOS



CENTRO PALETA DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO

50% raza Ibérica. Pieza formada por la extremidad anterior del cerdo ibérico, deshuesada y envasada al vacío.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
5012	x 4U	11,1	2,8	K

ALÉRGENOS



LOMO DE CEBO DE CAMPO

50% Raza Ibérica. Embutido en tripa natural que ha sufrido una proceso de maduración y desecación. Muy sabroso y suave por ser una carne muy próxima al espinazo y costillas. Salado y adobado con pimentón de la Vera.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
5009	x 6U	5	0,8	K

ALÉRGENOS





QUESOS DE TRADICIÓN FAMILIAR
DON APOLONIO

APOLONIO QUESO CURADO DOP MERCEDES

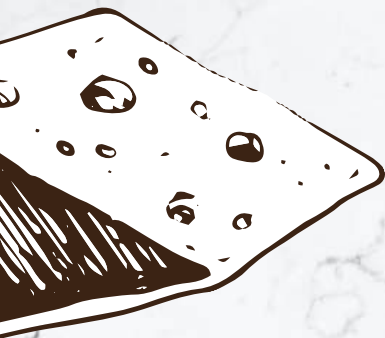
Queso elaborado con leche pasterizada de oveja manchega de ganaderías certificadas, con una duración mínima de 12 meses. De aspecto amarillo intenso, con corteza natural lavada varias veces con aceite de oliva virgen extra. Con denominación de origen protegida.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
52	x 2U	5,5	2,7	K

ALÉRGENOS



LACTEOS HUEVOS



QUESOS DE TRADICIÓN FAMILIAR
DON APOLONIO

APOLONIO QUESO OVEJA RESERVA

Queso elaborado con leche de oveja pasterizada, con una maduración mínima de 15 meses. De color amarillo intenso característico de la leche de oveja que pasta en los campos de Castilla la Mancha.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
45	x 2U	5,7	2,8	K

ALÉRGENOS



LACTEOS HUEVOS



QUESOS DE TRADICIÓN FAMILIAR
DON APOLONIO

APOLONIO QUESO MEZCLA EN ACEITE

ALÉRGENOS



LACTEOS HUEVOS

Queso elaborado con leche de vaca, cabra y oveja pasterizada. Madurado en aceite de oliva virgen extra, con una duración mínima de 12 meses.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
48	x 2U	6,7	3,3	K



QUESOS DE TRADICIÓN FAMILIAR
DON APOLONIO

APOLONIO QUESO OVEJA CHILI

Queso elaborado con leche de oveja, con una maduración mínima de 45 días. De color rojizo debido a las hojillas de chili.

ALÉRGENOS



LACTEOS HUEVOS

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
42	x 2U	6,4	3,2	K



Cerrato
Queseros desde 1968

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
213	x 2U	5,8	2,9	K

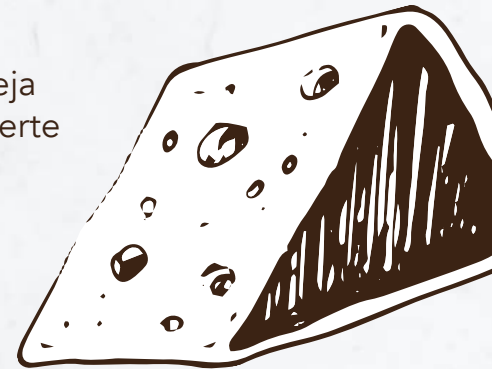
ALÉRGENOS



LACTEOS HUEVOS

QUESO CHUSCO VIEJO DE OVEJA

Queso seleccionado y elaborado con leche cruda de oveja procedente de los mejores pastos, que ofrece un sabor fuerte que invita a repetir. Curación mínima de 12 meses.



Cerrato
Queseros desde 1968



REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
201	x 2U	6,2	3,1	K

ALÉRGENOS



LACTEOS HUEVOS

QUESO SEMICURADO MEZCLA

Queso semicurado mezcla vaca (min. 40%) - oveja (min. 50%). Sabor equilibrado, destacando una acidez justa y unos aromas armónicos. Excelente armonía entre sabor y textura. Granuloso, de elevada mantecosisidad, buena solubilidad y agradable sensación durante la masticación.



LA MERINA QUESO MEZCLA SEMICURADO

Queso de mezcla semicurado elaborado con leche pasteurizada. Es un queso tierno y de sabor suave.

Con las técnicas de elaboración de toda la vida, mezclan la leche de vaca con la de oveja y cuajo.

Esto hace de este queso un sabor tan característico y suave al no llevar leche de cabra.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
4503	x 2U	6,4	3,2	K

ALÉRGENOS



LACTEOS HUEVOS



QUESO NAZARETH LIGHT

La base del proceso de elaboración es la leche semidesnatada de granjas familiares locales. Después, el maestro quesero trabaja con esmero para añadir el característico toque de nueces y todo el temperamento del Nazareth Classic a esta variedad light.

Su método de preparación específico da a este queso agujereado un sabor suave pero con carácter. El resultado es puro placer de sabor, pero con solo 16% de grasa.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
1706	x 2U	6,3	3,2	K

ALÉRGENOS



LACTEOS HUEVOS



QUESO "LA CABRITA" LIGHT

Queso típico de cabra, de color blanco y corteza amarilla. Sabor suave. Leche pasteurizada de cabra.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
1350	x 2U	6,2	3,1	K

ALÉRGENOS



LACTEOS HUEVOS



QUESO "LA CABRITA" MADURADO

Queso típico de cabra, de color blanco y corteza marrón. Maduración de 4 a 6 meses. Sabor suave al paladar y textura firme.

ALÉRGENOS



LACTEOS HUEVOS

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
1351	x 2U	5,5	2,8	K



QUESO "LA CABRITA" BIFIDUS

Queso de cabra, de color blanco y corteza verde. Presenta propiedades beneficiosas para la salud. Sabor fino y suave. Aroma típico de cabra.

REF.	UXC	P/C	P/P	UdM
1359	x 2U	5,4	2,7	K

ALÉRGENOS



LACTEOS HUEVOS





GRUP ALIMENT

B A R C E L O N A



C/ Granada 45
08430 - La Roca del Vallés
Barcelona
Tel. 93 474 22 50
Fax. 93 474 25 37



Grup Aliment Barcelona



@Grupalimentbarcelona

www.grupaliment.com

