

catálogo
2022

La Carnalita

GASTROECONOMÍA



ref. 18245

Rulo de manitas de cerdo

SIN GLUTEN

Descongelar en refrigeración 24 horas antes de su uso. Retirar la tripa y porcionar al gusto. Cortamos desde descongelado y marcamos en plancha por los dos lados. Pre calentamos el horno a 160°C y horneamos durante 5-7 minutos.

Formato
Peso aprox. 800 g/rulo | 5 rulos por caja



ref. 18236

Rulo de rabo de vacuno relleno de foie

SIN GLUTEN

Descongelar en refrigeración 24 horas antes de su uso. Retirar la tripa. Porcionar en medallones de 5 centímetros y hornear a 100°C durante 25 minutos.

Formato
Peso aprox. 825 g/rulo



ref. 18243

Carrillera de cerdo en salsa de Oporto

Pinchar la bolsa tres veces y calentar 2 minutos en el microondas a máxima potencia. Abrir con cuidado y servir.

Formato
Peso aprox. 225 g/ud | 10 bolsas por caja



ref. 18242

Carrillera de vacuno en salsa de vino tinto

Pinchar la bolsa tres veces y calentar 2 minutos en el microondas a máxima potencia. Abrir con cuidado y servir.

Formato
Peso aprox. 225 g/ud | 10 bolsas por caja



La Carnalita



ref. 11014 y 11015

Palitos

- de morcilla y manzana reineta
- de huevos con chorizo

Directamente de congelación, freír en una sartén o freidora a 180°C hasta que se doren.

Formato
Caja 180 uds. | 3 bolsas de 60 uds.



-18°C



ref. 11055

Palitos

- de foie, higos y avellanas



ref. 11058

Bolitas

- de foie, higos y avellanas
- queso de cabra con membrillo y pistacho

Dejar descongelar en refrigerado. Mantener en refrigeración hasta su consumo.

Formato
Caja de 90 uds | 3 bolsas de 30 uds.



-18°C



ref. 11044

ref. 11042

ref. 11046

ref. 11048

Croquetas (15g)

- boletus
- jamón ibérico
- queso azul

Directamente de congelación, freír en una sartén o freidora a 180°C hasta que se doren.

Formato
Caja de 4 kg. aprox. | 2 bolsas de 2 kg



-18°C



ref. 9013

Pirulís de pintada

SIN GLUTEN

Directamente de congelación, salpimentar y freír a 180°C u hornear, con el horno precalentado a 190°C, durante 11-12 minutos. Desde descongelado, durante 9 minutos.

Formato
Caja 100 uds. | 2 bolsas de 50 uds.



-18°C



ref. 9004

Pirulís de codorniz

SIN GLUTEN

Dejar descongelar y elaborar al gusto. Se recomienda macerar en soja, salpimentar y freír. También se pueden rebozar en una tempura y freír.

Formato
Caja 120 uds. | 2 bolsas abrefácil de 60 uds.



-18°C



ref. 11051

Mini nido de patata paja

SIN GLUTEN

Sacar de los moldes. Hornear directamente congelado 7 minutos a 150°C. Dejar enfriar. Rellenar al gusto. Una vez relleno se puede calentar tanto en horno como en microondas.

Formato
90 uds por caja | Peso aprox. pieza 12 g



-18°C



ref. 11065

Plancha de patata paja

SIN GLUTEN

Sacar el producto de su embalaje y hornear en congelado durante 10 minutos a 140-150 °C. Después, dejar enfriar 10 minutos y terminar de preparar con los ingredientes deseados. **Sugerencia:** una vez terminado, el producto puede calentarse en horno o microondas.

Formato
10 uds por caja | Peso aprox. pieza 230-250 g



-18°C



ref. 7015

Carpaccio de buey

SIN GLUTEN

Pintar ligeramente el plato con un poco de aceite. Abrir la bolsa y extraer el carpaccio. Sin descongelar, quitar la primera hoja de papel y colocar el lado sin papel contra el plato. Dejar descongelar a temperatura ambiente y una vez descongelado despegar delicadamente la segunda hoja de papel. Alinear al gusto antes de servir.

Formato
Peso aprox. unidad 70 g | 5 bolsas de 15 uds | 75 uds. por caja



-18°C



ref. 7006

Canelón de meloso, carrillera de cerdo y foie

Colocar el producto en congelado sobre un plato, cubrirlo de la salsa deseada, de forma que toda la pasta quede totalmente cubierta. Cocinarlo en el horno a 180°C durante 7 min. y terminar gratinando ligeramente.

Formato
Peso aprox. unidad 40 g | 42 uds. por caja



-18°C



ref. 18038

Desmigado de pato

SIN GLUTEN

Descongelar el producto en refrigeración a 4°C. Calentar la bolsa al "baño María" para luego poder usar el desmigado a su gusto.

Formato
4 bolsas de 1 kg aproximado por caja



-18°C



ref. 18041

Cochifrito sin hueso

SIN GLUTEN

Abrir la bolsa y freír todo el contenido a 180°C durante 3-5 minutos hasta que la piel quede crujiente.

Formato
12 bolsas por caja | Peso aprox. unidad 300 g



-18°C



ref. 18182

Cochifrito con hueso

SIN GLUTEN

Abrir la bolsa y freír todo el contenido a 180°C durante 3-5 minutos hasta que la piel quede crujiente.

Formato
12 bolsas por caja | Peso aprox. unidad 300 g



-18°C



ref. 18134

Plancha de cochinito

SIN GLUTEN

Descongelar el producto en una cámara de enfriamiento 24 h antes de su consumo. Precalentar el horno a 250°C. Poner el producto en una bandeja con la piel hacia arriba y hornear a 250°C durante 15-20 min con calor seco en un horno tipo Rational la pieza entera. Si se utiliza la pieza precortada hornear a 250°C durante 10-12 min con calor seco en un horno tipo Rational.

Formato
Peso neto 700-750 g aprox./ud
4 planchas por caja

-18°C



ref. 18181

Lingote de cochinito

SIN GLUTEN

Opción 1. Precalentar el horno a 250 °C y en congelado meter la pieza durante 15-18 minutos.
Opción 2. Precalentar el horno a 250 °C y descongelado meter la pieza durante 13-15 minutos.
Opción 3. En una sartén con un dedo de aceite freír la piel durante 2 minutos y terminar en horno a 220 °C durante 10 minutos.

Formato
Peso neto 150-200 g aprox./ud
15 lingotes por caja

-18°C



ref. 18150

Plancha de cordero

SIN GLUTEN

Descongelar el producto en una cámara de enfriamiento 24 h antes de su consumo. Precalentar el horno a 220°C. Poner el producto en una bandeja y hornear a 220°C durante 15-20 min con calor seco en un horno tipo Rational la pieza entera. Si se utiliza la pieza precortada hornear a 220°C durante 10-12 min con calor seco.

Formato
Peso neto 700-750 g aprox. ud | 4 planchas por caja

-18°C



ref. 18009

Carrillera de cerdo

SIN GLUTEN

Extraer las piezas del envase y separar la gelatina para elaborar una salsa. Cortar en medallones al gusto. Calentar en microondas o precalentar el horno a 180°C y hornear durante 7-9 min. Emplatar con salsa y guarnición al gusto.

Formato
3 uds. por bolsa | 6 bolsas por caja
200-400 g peso aprox. ud.

-1/+8°C



ref. 18156

Medio codillo de cerdo marinado

SIN GLUTEN

Extraer la pieza del envase y separar la gelatina para elaborar una salsa. Con el horno precalentado a 180°C hornear durante 10-15 min.

Formato
2 medios codillos por bolsa | 4 bolsas por caja
300 g peso aprox. ud.

-1/+8°C



ref. 8017

Cordero lechal
confitado a baja temperatura

SIN GLUTEN

Abrir la bolsa y verter todo su contenido en una bandeja de horno. Precalentar el horno a 190°C. Colocar la bandeja de horno a media altura y hornear la pieza durante 20-25 minutos aproximadamente hasta que la piel quede dorada. La mejor salsa para acompañar, es el propio jugo del cordero.

Formato
Peso neto 1 kg aprox. | 1 cuarto por bolsa
caja de 4 bolsas (2 delanteros y 2 traseros)

-1/+8°C



ref. 18006

Carrillera de vacuno

SIN GLUTEN

Extraer las piezas del envase y separar la gelatina para elaborar una salsa. Cortar en medallones al gusto y con el horno precalentado a 130°C con vapor hornear durante 10 min.

Formato
1 carrillera por bolsa | 6 bolsas por caja
Peso aprox. de la pieza 450-900 g

-1/+8°C



ref. 18024

Rabo de vacuno

SIN GLUTEN

Extraer las piezas del envase y separar la gelatina para elaborar una salsa. Calentar 1 minuto aproximadamente a potencia máxima en el microondas. Si se quiere preparar en el horno lo ideal es precalentar a 130°C con vapor y luego hornear durante 7-9 minutos.

Formato
Peso aprox. unidad 1.000 g | 4 uds por caja

-1/+8°C



ref. 18043

Jarretón de ternera

SIN GLUTEN

Una vez descongelado, precalentar el horno a 180 °C. Verter todo el contenido del envase (jarretón y jugo) sobre una bandeja y colocarlo de pie para que se dore bien por todos los lados. Añadir un vaso de agua (250 ml) en la bandeja. Hornear a 180 °C durante 30 min. aproximadamente.

Formato
4 ud. por caja | Peso aproximado de la ud. 1,8-2,2 kg

-18°C



ref. 18220

Rulo de desmigado de carrillera de vacuno

En semi-descongelado, retirar la tripa, porcionar y regenerar al gusto.

Formato
Peso aprox. unidad 800 g | 5 uds por caja

-18°C



ref. 18113

Rulo de rabo de vacuno

En semi-descongelado, retirar la tripa, porcionar y regenerar al gusto.

Formato
Peso aprox. unidad 800 g | 5 uds por caja

-18°C



ref. 18026

Costillas barbacoa

SIN GLUTEN

Horno: Precalentar a 180°C. Abrir el envase, colocar las costillas sobre una bandeja, pintar las costillas con la salsa y calentar durante 5-7 min aprox. **Microondas:** Perforar la bolsa y calentar a máxima potencia, durante 5 min.

Formato
8 bolsas por caja | Peso neto 500-750 g aprox

-1/+8°C



ref. 18158

Muslo de gallo en su jugo SIN GLUTEN

Horno: Abrir el envase, retirar la gelatina y reservar. Hornear con vapor 5 minutos a 100°C. Usar la gelatina como base para la salsa y añadir guarnición al gusto. **Microondas:** Calentar con tapa 1-2 minutos a 700W. **Cocinado al vacío en su propio jugo.**

Formato
1 uds por envase | 10 envases por caja
Peso aprox. de la pieza 330/430 g



ref. 3035

Jamoncitos y contramuslos de gallo de corral SIN GLUTEN

Aconsejamos descongelar y posteriormente cocinar al gusto. Perfectos para guisar en cacerola abierta o a presión.

Formato
Peso aprox. pieza 350 g | caja de 16 uds.
Producto ultracongelado en IQF



ref. 18027

Muslo de pato en su jugo SIN GLUTEN

Precalentar el horno a 220°C. Abrir el envase y colocar los muslos de pato sobre una bandeja con la piel hacia arriba. Calentar durante 15-20 minutos.

Formato
12 bolsas de 2 muslos por caja
Peso neto 350 g/bolsa (2 muslos)



ref. 10036

Pintada rellena de foie y pasas SIN GLUTEN

Extraer las piezas del envase y retirar el plástico que las envuelve. En semicongelado salpimentar, enharinar y freír a 180°C para sellar la pieza. Con el horno precalentado a 180°C hornear durante 15-20 min. aprox. Directamente de congelación hornear a 190°C durante 17 min. Dejar enfriar y cortar al gusto. Antes de emplatar calentar a 100°C durante 4-5 min.

Formato
6 uds por envase | 4 envases por caja
Peso aprox. de la pieza 175 g



ref. 9032

Pintada rellena de setas y castañas SIN GLUTEN

Abrir el envase y colocar en una bandeja de horno las piezas congeladas. Precalentar el horno a 200-210 °C y hornear durante 20-25 min. aproximadamente.

Formato
12 uds. por caja (IQF)
150-160 g peso aproximado ud.



ref. 9011

Pularda rellena de frutos rojos y piñones SIN GLUTEN

Extraer las piezas del envase y retirar el plástico. En semicongelado salpimentar, enharinar y freír para sellar la pieza. Con el horno precalentado a 180°C hornear durante 15-20 min. aprox. Directamente de congelación hornear a 190°C durante 17 min. Dejar enfriar y cortar al gusto. Antes de emplatar calentar a 100°C durante 4-5 min.

Formato
4 uds por envase | 6 envases por caja
Peso aprox. de la pieza 175 g



Guarniciones



ref. 9010

Suprema de pularda rellena de foie, orejones y piñones SIN GLUTEN

Extraer las piezas del envase y retirar el plástico. En semicongelado salpimentar, enharinar y freír para sellar la pieza. Con el horno precalentado a 180°C hornear durante 15-20 min. aprox. Directamente de congelación hornear a 190°C durante 17 min. Dejar enfriar y cortar al gusto. Antes de emplatar calentar a 100°C durante 4-5 min.

Formato
4 uds por envase | 6 envases por caja
Peso aprox. de la pieza 175 g



ref. 10088

Nido de patata paja SIN GLUTEN

Sacar de los moldes. Hornear directamente congelado 7 minutos a 150°C. Dejar enfriar. Rellenar al gusto. Una vez relleno se puede calentar tanto en horno como en microondas.

Formato
24 uds por caja | 4 bandejas de 6 uds
Peso aprox. pieza 35 g



ref. 17000

Gratinado de patatas

Sin descongelar. **Horno:** Precalentar y 24 min. a 180 °C. **Microondas:** 2 min. 40 segundos a 700W.

Formato
20 uds por caja
Peso aprox. pieza 100 g

