



# Valles del Esla

La carne con marca propia

## OFERTA ECONÓMICA

| ARTÍCULOS                  | MAMÓN               | TERNERA PASTUENCA | BUEY  |
|----------------------------|---------------------|-------------------|-------|
| FILETES DE LOMO            | 38,00               | 31,65             | 56,00 |
| SOLOMILLO                  | 51,11               | 43,99             | 58,20 |
| CHULETAS                   | 29,50               | 23,62             | 38,60 |
| TAPA                       | 17,70               | 16,13             | 15,70 |
| CADERA                     | 21,70               | 20,87             | 17,70 |
| BABILLA                    | 21,70               | 20,87             | 17,70 |
| CONTRA SIN REDONDO         | 13,63               | 13,25             | 12,41 |
| REDONDO                    | 18,61               | 17,70             | 17,70 |
| CULATA                     | 14,40               | 13,41             | 14,05 |
| AGUJA SIN HUESO            | 12,41               | 12,11             | 12,58 |
| CHULETA DE AGUJA           | 12,20               | 11,77             | 12,00 |
| OSSOBUCO                   | 13,70               | 12,70             | 13,70 |
| MORCILLO                   | 14,40               | 13,41             | 14,05 |
| FALDA                      | 9,63                | 9,63              | 9,63  |
| CHURRASCO                  | 10,60               | 10,60             |       |
| OREJA SOLOMILLO            | 13,35               | 13,35             | 17,65 |
| VACIO                      | 12,82               | 12,82             | 15,90 |
| CARRILLERA                 |                     | 14,70             | 16,70 |
| LENGUA                     |                     | 10,38             | 10,74 |
| RABO                       |                     | 13,70             | 17,70 |
| ENTRAÑAS - DIAFRAGMA       |                     | 11,69             | 12,93 |
| CALLOS                     |                     | 8,60              | 7,59  |
| MORRO DESHUESADO           |                     | 9,27              |       |
| PATAS                      |                     | 6,50              |       |
| PREPARADO CALLO-PATA-MORRO |                     | 9,90              |       |
| HIGADO                     | 10,59               | 9,20              |       |
| CRIDADILLAS                |                     | 6,90              |       |
| RIÑONES                    |                     | 6,90              |       |
| MOLLEJAS                   |                     | 17,70             |       |
| MOLLEJAS CORDERO           | 20,70               |                   |       |
| CARNE DE GUI SAR           | 11,50               | 11,10             | 11,83 |
| CARNE PICADA               | 11,71               | 11,40             | 12,13 |
| HAMBURGUESAS               |                     | 12,51             | 13,70 |
| HUESO ENTERO -CORTADO      |                     | 2,16              | 2,16  |
| CECINA DE BUEY PIEZA       |                     |                   | 26,80 |
| CECINA DE BUEY TACO        |                     |                   | 27,95 |
| CECINA DE BUEY SOBRE       |                     |                   | 51,97 |
| CAPON                      | 21,15               |                   |       |
| POLLO DE CORRAL            | 11,56               |                   |       |
| CORDERO LECHAL             | (VARIACIÓN SEMANAL) |                   |       |

Tarifa de precios en vigor a partir del 30 de noviembre de 2011 - Precios expresados en €/kg. sin I.V.A.

El abono de los pedidos servidos se realizará contra reembolso, siendo informado el cliente antes de la recepción

## CRITERIOS DE PREPARACIÓN

| Artículo  | Animal              | Envasado                 | Forma                              | Peso                 |
|---|---------------------|--------------------------|------------------------------------|----------------------|
| Chuletas  | Mamón-Pastuena      | Paq: 2 unidades          |                                    | 1 - 1,5 kg.          |
| Chuletas  | Buey                | Paq: 1 unidad            |                                    | 0,8 - 1,5 kg.        |
| Lomo- Entrecot                                    | Mamón-Pastuena      | Paq: 8 entrecot          | Filetes                            | 2 - 3 kg.            |
| Lomo- Entrecot                                    | Buey                | Paq: 2 entrecot          | Filetes                            | 0,7 - 1 kg.          |
| Solomillo   | Mamón-Pastuena      | Paq: 8 medallones        | Medallones/Pieza                   | 1,5 - 2,5 kg.        |
| Solomillo   | Buey                | Paq: 8 medallones        | Medallones/Pieza                   | 2,5 - 3,5 kg.        |
| Tapa, cadera, babilla, tapilla, contra s/ redondo | Mamón-Pastuena      | Paq: 1 kg. (5-8 filetes) | Filetes                            |                      |
| Tapilla, cadera                                   | Buey                | Paq: 1 kg. (5-8 filetes) | Filetes                            |                      |
| Rabillo cadera                                    | Mamón-Pastuena      |                          | Pieza                              | 1 - 2 kg.            |
| Rabillo cadera                                    | Buey                |                          | Pieza                              | 2 - 3 kg.            |
| Redondo   | Mamón-Pastuena      | Pieza                    | Filetes/Pieza                      | 1 - 3 kg.            |
| Culata  | Mamón-Pastuena      | Paq: 1 kg.               | Guisar/Pieza                       |                      |
| Morcillo  | Mamón-Pastuena      | Paq: 1 kg.               | Guisar/Pieza                       |                      |
| Ossobuco  | Mamón-Pastuena      | Paq: 6 rodajas           | Rodajas                            | 1,5 - 2 kg.          |
| Ossobuco  | Buey                | Paq: 4 rodajas           | Rodajas                            | 2 - 3 kg.            |
| Aguja s/hueso                                     | Mamón-Pastuena      | Paq: 1 kg.               | Filetes/Guisar                     |                      |
| Aguja s/hueso                                     | Buey                | Paq: 1 kg.               | Filetes/Guisar                     |                      |
| Aguja c/hueso                                     | Mamón-Pastuena      | Paq: 2 chuletas          | Chuletas                           | 1 kg.                |
| Aguja c/hueso                                     | Buey                | Paq: 1 chuleta           | Chuletas                           | 1 - 1,5 kg.          |
| Pecho s/hueso                                     | Mamón-Pastuena      | Paq: 1 kg.               | Guisar/Pieza                       |                      |
| Pecho s/hueso                                     | Buey                | Paq: 1 kg.               | Guisar/Pieza                       |                      |
| Falda   | Mamón-Pastuena      |                          | Guisar/Pieza                       | 1 - 2 kg.            |
| Churrasco   | Mamón-Pastuena      | Paq: 2 kg.               | Churrasco                          |                      |
| Oreja solomillo                                   | Mamón-Pastuena      |                          | Filetes/Pieza                      | 0,5 - 1 kg.          |
| Oreja solomillo                                   | Buey                |                          | Filetes/Pieza                      | 1 - 1,5 kg.          |
| Vacío   | Mamón-Pastuena      |                          | Pieza                              | 0,5 - 1 kg.          |
| Vacío   | Buey                |                          | Pieza                              | 1 - 1,5 kg.          |
| Carrillera  | Mamón-Pastuena      | Paq: 1 kg.               | 4 unidades                         |                      |
| Carrillera  | Buey                | Paq: 1 kg.               | 2 unidades                         |                      |
| Lengua  | Mamón-Pastuena      | Paq: 2 unidades          |                                    | 1,5 - 2 kg.          |
| Lengua  | Buey                | Paq: 1 unidad            |                                    | 1,2 - 2 kg.          |
| Rabo cortado                                      | Mamón-Pastuena      | Paq: 1 unidad            | Pieza                              | 0,8 - 1 kg.          |
| Rabo cortado                                      | Buey                | Paq: 1 unidad            | Pieza                              | 1,2 - 2 kg.          |
| Entrañas- Diafragma                               | Mamón-Pastuena-Buey | Paq: 1 kg.               |                                    |                      |
| Callos  | Mamón-Pastuena-Buey |                          | Unidad/Troceado                    | 2 - 3 kg.            |
| Morro Deshuesado                                  | Mamón-Pastuena      |                          | Unidad/Troceado                    | 0,5 - 1 kg.          |
| Pata  | Mamón-Pastuena      |                          | Unidad/Troceado                    | 0,6 - 1 kg.          |
| Hígado  | Mamón-Pastuena      | Paq: 1 kg.               | Filetes                            |                      |
| Mollejas  | Mamón-Pastuena      | Paq: 1 kg.               |                                    |                      |
| Carne guisar                                      | Mamón-Pastuena-Buey | Paq: 1 kg.               |                                    |                      |
| Carne picada                                      | Mamón-Pastuena-Buey | Paq: 0,5 kg              |                                    |                      |
| Hamburguesas                                      | Pastuena            | Bandeja: 1 kg.- 2 kg.    | 8 - 10 unidades                    | 17-19 unid.          |
| Hamburguesas                                      | Buey                | Bandeja: 1 kg.- 2 kg.    | 8 - 10 unidades                    | 17-19 unid.          |
| Huesos cortados                                   | Mamón-Pastuena      | Paq: 1 kg.               | 4 huesos                           |                      |
| Cecina Buey Sobre                                 | 100 gramos          | Loncheada                |                                    |                      |
| Cecina Buey Bandeja                               | 250/500 gramos      | Loncheada                |                                    |                      |
| Cecina Buey Taco                                  | 1 - 3 kg.           |                          |                                    |                      |
| Cecina Buey Pieza                                 | 5 - 8 kg.           |                          |                                    |                      |
| Cordero lechal                                    | 4,5 - 6 kg.         | Entero/Medio             | ó preparado en pierna ó en cuartos | paletilla / chuletas |
| Pollo de Corral                                   | 2,2 - 3,5 kg        | Entero                   |                                    |                      |
| Pollo Capón                                       | 3,5 - 5,5 kg        | Entero                   |                                    |                      |