

ÍNDICE

Carne de cerdo ibérico	1
Carne de vacuno	10
Carne de cordero lechal	15
Otros cortes de carne	17
Platos cocinados a baja temperatura	19
Precocinados artesanos Cocinissimo	21

SOMOS AGRICULTORES, SOMOS GANADEROS

El Descansillo es **una empresa familiar** ubicada en la campiña sevillana.
Producimos, elaboramos y comercializamos especialidades agroalimentarias de calidad **desde 1969**.





CARNE DE CERDO IBÉRICO



Presas ibéricas



Formato: - Caja de 10 kg
- Caja de 5 kg



Presas Ibérica Superior

Pieza entera

Presas Ibérica Superior

Fileteada



Presas Ibérica Porcionada (Código EAN13)

Ración 250-300 gr

Caja 20 unidades

Otros cortes

Carpaccio - Presas Ibérica Superior

Lingote - Presas Ibérica porcionada

Carne Picada - 50% Presas Ibérica

Pieza Entera - Presas Ibérica cebo



Pluma ibérica



Formato: - Caja de 10 kg
- Caja de 5 kg



Pluma Ibérica Superior

Pieza entera



Pluma Ibérica Superior

Pieza abierta



Pluma Ibérica Porcionada (Código EAN13)

Ración 250-300 gr

Caja 20 unidades



Pluma Ibérica

Fileteada



Secreto **ibérico**



Secreto Ibérico Cruceta

Pieza entera



Secreto Ibérico Cruceta Porcionado (Código EAN13)

Ración 250-300 gr

Caja 20 unidades



Secreto Ibérico Cruceta

Fileteado

Otros cortes

Pieza Entera - *Secreto Ibérico Papada*

Pieza Entera - *Secreto Ibérico 2º*

Ración 250-300 gr - *Secreto Ibérico 2º*



Formato: - Caja de 10 kg
- Caja de 5 kg



Solomillo ibérico



Formato: - Caja de 10 kg
- Caja de 5 kg



Solomillo Ibérico

Pieza entera



Solomillo Ibérico

Pieza abierta



Solomillo Ibérico Porcionado (Código EAN13)

Ración 250-300 gr

Caja 20 unidades



Solomillo Ibérico

Medallón



Chuletero y Cinta de lomo ibérico



Cinta de Lomo Ibérica

Fileteada



Lomo Ibérico Porcionado (Código EAN13)

Ración 250-300 gr

Caja 20 unidades



Chuleta Ibérica



Formato: - Caja de 10 kg
- Caja de 5 kg

Otros cortes

Cinta de Lomo Ibérica - *Pieza entera*

Cinta de Lomo Ibérica - *Taco*

Chuleta Ibérica - *French Rack*

Costilla Ibérica - *Partida*



Cabecero de lomo ibérico



Churrasco Ibérico

Fileteado



Churrasquito Ibérico Porcionado (Código EAN13)

Ración 250-300 gr

Caja 20 unidades



Formato: - Caja de 10 kg
- Caja de 5 kg

Otros formatos

Cabeza Lomo Ibérica - *Pieza entera*

Plumilla Ibérica - *Pieza entera*



Abanico, Lagarto y Lagartito ibérico



Formato: - Caja de 10 kg
- Caja de 5 kg



Abanico Ibérico

Pieza entera



Lagarto de Lomo Ibérico

Pieza entera



Lagartito Ibérico Porcionado (Código EAN13)

Ración 250-300 gr

Caja 20 unidades



Lagartito Ibérico

Tira costilla



Carrillada ibérica



Carrillada Ibérica Superior

Pieza entera

Otros formatos:

Carrillada Ibérica pequeña

Parrilladas ibéricas



Parrillada ibérica (Código EAN13)

Formatos:

- Parrillada Ibérica 1kg
- Parrillada Ibérica 800 gr
- Parrillada Ibérica Especial 650 gr
- Parrillada Ibérica 500 gr



Formato: - Caja de 10 kg
- Caja de 5 kg





CARNE DE VACUNO



Vaca Morucha Nacional Certificada



Chuletón Vaca Morucha



Vaca Morucha
Lomo Alto c/h



Entrecot Vaca Morucha

Otros Cortes

- Chuletero Completo c/s** - Vaca Morucha
- Lomo Bajo c/h o s/h** - Vaca Morucha
- Solomillo Vaca Morucha** - Pieza entera o Porcionado



Vaca Cebona Premium de Centroeuropa



Chuletón Vaca Cebona



T-Bone Vaca Cebona



Cola de Toro

- Cola de toro entera
- Cola de toro extra cuchillo
- Cola de toro extra máquina
- Cola de toro menú



Entrecot Vaca Cebona



Solomillo Vaca Cebona

- Pieza entera
- Medallón

Otros Cortes

Chuletero Completo

Lomo Alto c/h o s/h - Vaca Cebona

Lomo Bajo c/h o s/h - Vaca Cebona

Magro Picado - Vaca Cebona

Tomahawk Entero - Vaca Premium Nacional Madurado

Hamburguesas 100-150-200 gr - Vaca Cebona

Vacuno Premium Internacional



Lomo Bajo de Novillo Argentino

- Pieza +4,5 kg



Cube Roll Novillo Argentino

- Pieza + 2,5 kg



Tomahawk Vaca Cebona

- Pieza entera 13 kg arpox
- Pieza porcionada 1,1 - 1,5 kg

Otros Cortes

Cube Roll Black Angus cong. + 2,2 kg

Costillar - Black Angus

Babilla - Black Angus

Mollejas Vacuno

Entrañas Vacuno

Ternera - Añejo

Cortes

- Chuletero Completo** - Añejo
- Chuletón** - Ternera
- Entrecot** - Ternera
- Solomillo** - Ternera / Pieza entera o Porcionado
- Filete** - Ternera 1ª
- Babilla** - Ternera
- Cadera** - Ternera
- Estofado** - Ternera
- Magro Picado** - Ternera



Ternera Morucha Nacional Certf.

Cortes

- Chuletero Completo** - Ternera Morucha
- Lomo Alto C/H o S/H** - Ternera Morucha
- Lomo Bajo C/H o S/H** - Ternera Morucha
- Chuletón** - Ternera Morucha
- Entrecot** - Ternera Morucha
- Solomillo Entero** - Ternera Morucha
- Solomillo Porcionado** - Ternera Morucha





CARNE DE CORDERO Y LECHAL

Cordero **Lechal** Nacional de Zamora

Cordero **Recental**

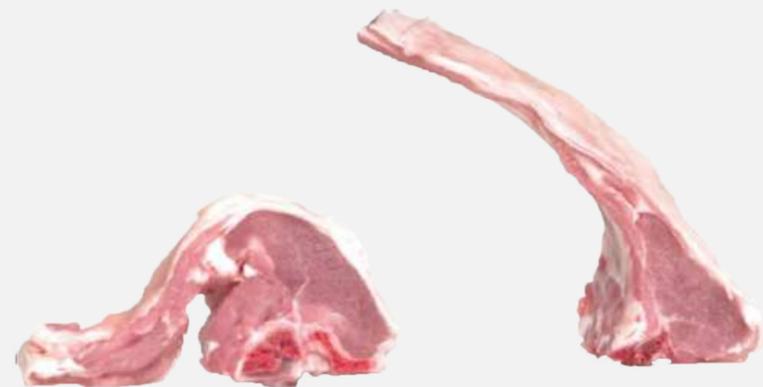
Cortes

- Chuletero** - 1kg
- Chuletitas** - 8 ud 260 gr
- Ración Chuletitas** - 220 - 260 gr (Código EAN13)
- Brazuelo** - 400 - 450 gr
- Pierna** - 450 - 550 gr
- Media Canal Lechazo** 3 kg
- Mollejas**



Cortes

- Chuletero** - 1,8 kg
- Brazuelo** - 0,9 - 1,1 kg
- Mollejas**





OTROS CORTES DE CARNE



Cerdo **Selecto**

Cortes

Solomillo Natural - *Pieza entera*
Cabeza de Lomo - *Pieza entera*
Churrasco - *Fileteado*
Cinta de Lomo - *Pieza entera*
Cinta de Lomo - *Fileteado*
Carne Paleta - *Troceada*
Costilla Carnuda

Pato **Premium**

Cortes

Magret +400gr - *Pieza entera*
Foie +500gr - *Pieza entera*

Pollo 1ª categoría

Cortes

Pechuga Extra - *Pieza entera*
Pechuga Extra - *Fileteada*
Pollo Entero - *Pieza 2 - 2,2 kg*
Muslo/Contramuslo Extra - *Pieza entera*



Carne de **Caza Nacional**

Cortes

Lomo Ciervo - *Pieza entera*
Solomillo Ciervo - *Pieza entera*
Ragout Ciervo - *Troceado*
Ragout Jabalí - *Troceado*
Perdiz - *Unidad*





PLATOS COCINADOS A BAJA TEMPERATURA

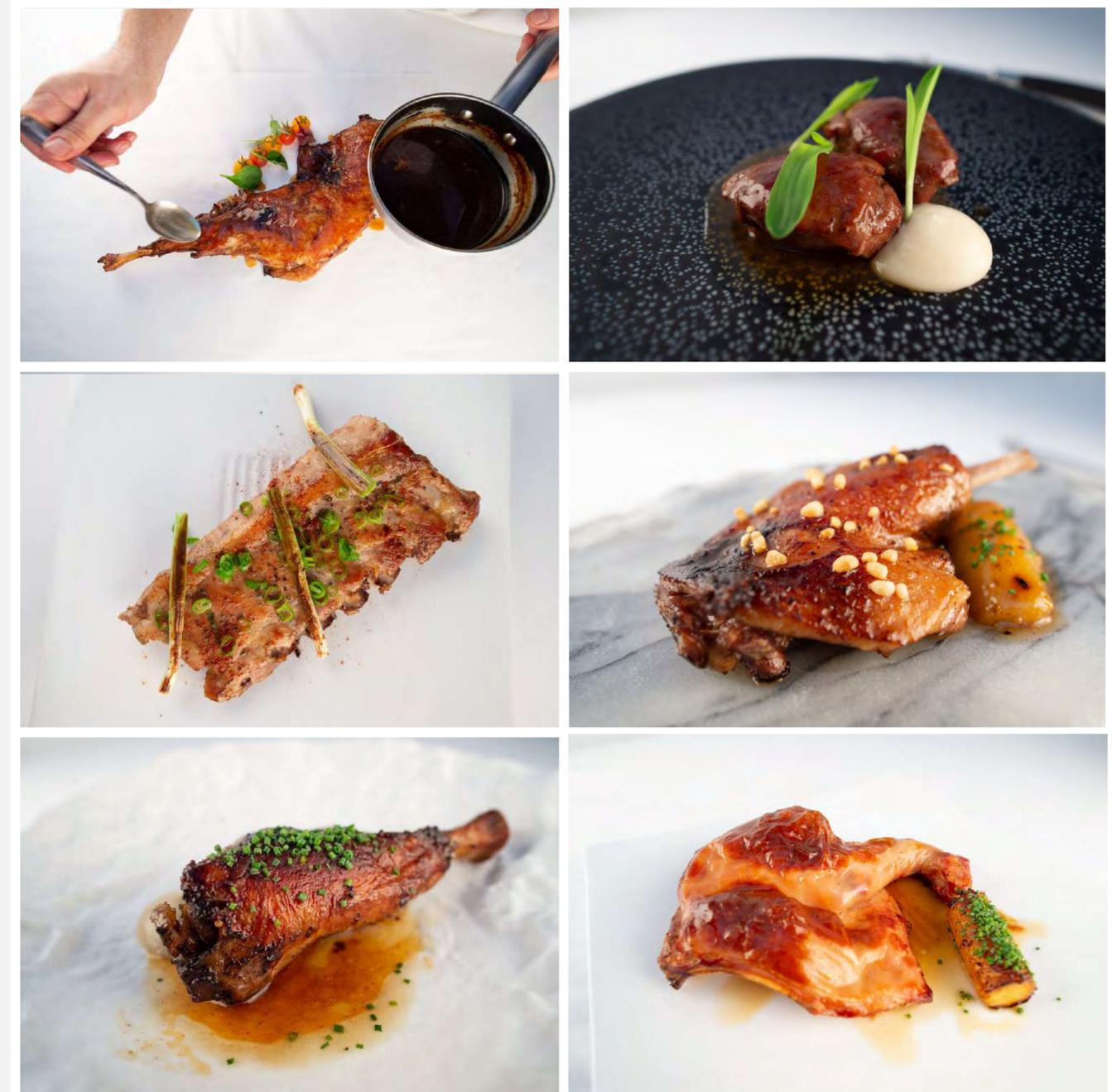
A BAJA TEMPERATURA

Carnes de **gran calidad**, cocinadas utilizando la técnica de cocina **al vacío a baja temperatura**, con la que se obtienen platos de **alta cocina**, naturales y saludables, de exquisito sabor y con la textura que se consigue con este tipo de cocción.

Con esta línea de productos se pretende que el cliente pueda elaborar **un plato de primer nivel**, pudiendo personalizarlo a su gusto, reduciendo importantes costes de manipulación, mermas, procesos y conservación. Permitiendo una gran versatilidad y **ganando en seguridad alimentaria, agilidad, sencillez y rapidez en el servicio**. En definitiva, tener un gran aliado, de confianza, en su cocina.

Productos cocinados en su jugo

- **Lingote deshuesado de Cordero Lechal** - 260 gr
- **Jarrete de Cordero Lechal** - 185 gr
- **Paletilla de Cordero Lechal** - 420 gr
- **Cola de Toro** - 1 kg
- **Confit de Pato** - 460 gr
- **Costilla de Cerdo** - 400 gr
- **Carrillada de Cerdo** - 400 gr
- **Carrillada de Ternera** - 500 gr
- **Pulled Pork Ibérico** - 1 kg
- **1/4 Cochinillo** - 1 / 1,2 gr





CHACINAS IBÉRICAS



Chorizo Ibérico Cular



Salchichón Ibérico Cular



Caña de Lomo Ibérica



Salchichón Ibérico Herradura



Chorizo Ibérico Herradura



LONCHEADOS IBÉRICOS



Paleta Ibérica

- Loncheada 70 gr
- Loncheada corte a mano 150 gr
- **Jamón Ibérico Bellota** corte a cuchillo 90 gr



Jamón Ibérico Cebo

Corte a cuchillo 90 gr



Caña de Lomo Ibérica

Loncheada 150 gr



Chorizo Ibérico

Loncheado 150 gr



Salchichón Ibérico

Loncheado 150 gr



Panceta Ibérica

Loncheada 70 gr



Cecina de Vaca Premium

85 gr



Cecina de Waygu

85 gr



el
DESCANSILLO
— DESDE 1969 —

www.fincaeldescansillo.com