

# La Carnala

## GASTROECONOMÍA

NOVEDAD



ref. 11126

ref. 11125

ref. 11124

### Roll de carrillera de vacuno con mango Roll de morcilla con manzana reineta Roll de setas

Directamente de congelación, freír en una sartén o freidora a 180°C hasta que se doren. Calentar posteriormente un minuto en microondas antes de presentar.

Formato

Peso aprox. unidad 80 g | 10 uds. por paquete | 3 paquetes por caja | 30 uds. por caja



NOVEDAD



ref. 18291

### Tira de costilla "Baby Back" en su jugo

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

1 costilla por bolsa. Peso aprox. unidad 450-650 g | 8 bolsas por caja. 5 kgs aprox.

SIN GLUTEN



NOVEDAD



ref. 18236

### Rulo de cordero lechal

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

Formato

Peso aprox. unidad 800 g | 5 uds por caja

SIN GLUTEN



NOVEDAD



ref. 18292

### Tira de costilla "Baby Back" en salsa barbacoa

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

1 costilla por bolsa. Peso aprox. unidad 550-750 g | 8 bolsas por caja. 5 kgs aprox.

SIN GLUTEN



NOVEDAD



ref. 18047

### Medio codillo de cerdo asado

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 | 2,8 kgs aprox. 350 g peso aprox. ud.

SIN GLUTEN



NOVEDAD



ref. 18283

ref. 18284

### Pintada cocción vacío rellena de trompeta de la muerte

Abrir el envase y colocar en una bandeja de horno las piezas. Precalentar el horno a 200-210 °C y hornear durante 10-12 min. aproximadamente.

Formato

18 uds. por caja | 2,35 kgs aprox. | 130 g peso aproximado ud.

SIN GLUTEN





ref. 11014 ref. 11015



ref. 11055



ref. 11051

**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

**Palitos**

- de foie, higos y avellanas

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

**Mini nido de patata paja**

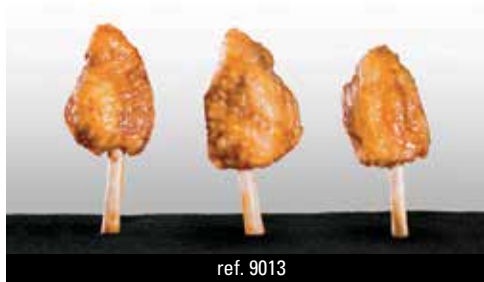
**SIN GLUTEN**

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. 9013



ref. 9004



ref. 11044 ref. 11042

ref. 11048

**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

**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

**Croquetas (15g)**

- boletus
- jamón ibérico

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

**Cremoso de chipirón (15g)**

**Rulos**



ref. 10093



ref. 18245



ref. 18113

**Sorpresa de huevo y bacon**

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

**Rulo de manitas de cerdo**

**SIN GLUTEN**

Descongelar en refrigeración 24 h. antes. Retirar la tripa y porcionar al gusto. Cortamos desde descongelado y marcamos en plancha por los dos lados. Precalentamos el horno a 160°C y hornearmos durante 5-7 minutos.

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



-18°C

**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

**Entrantes**



ref. 7015



ref. 7006



ref. 18182

**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. Aliñar al gusto antes de servir.

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



-18°C

**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

**Cochifrito con hueso**

**SIN GLUTEN**

Descongelar el producto en refrigeración a 4°C. 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



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



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**  
3 ud. por caja | Peso aproximado de la ud. 1,5-2,0 kg



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**  
3-4 uds. por bolsa | 6 bolsos por caja  
200-400 g peso aprox. ud.



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 bolsos por caja  
350 g peso aprox. ud.



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 bolsos por caja  
Peso neto 500-750 g aprox



ref. 18270

**Pierna de cordero lechal deshuesada**

SIN GLUTEN

Precalentar el horno a 180°C. Abrir la bolsa y verter el contenido en una bandeja de horno. Calentar el producto 8 minutos aproximadamente.

**Formato**  
Peso aprox. ud. 200-240 g  
8 uds. por caja



ref. 18184

**Jarrete de cordero 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**  
Peso aprox. ud. 330-430 g  
8 uds. por caja  
2,6-3,4 kg por caja



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 bolsos (2 delanteros y 2 traseros)



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 bolsos 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 bolsos por caja



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 bolsos por caja  
Peso aprox. de la pieza 450-900 g





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 lechal confitado (Beef Hammer)

SIN GLUTEN

Una vez descongelado, precalentar el horno a 220 °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 poco de caldo en la bandeja. Hornear a 220 °C durante 20-25 min. y servir.

Formato: 4 ud. por caja | Peso aproximado de la ud. 1,5-2 kg

-18°C



ref. 18027

## Muslos de pato Barbarie confitados en su jugo

SIN GLUTEN

Precalentar el horno a 220°C. Abrir los envases de los muslos de pato y colocarlo todo sobre una bandeja de horno. Calentar durante 15-20 minutos.

Formato: Peso ud. 370 g | 2 uds. por bolsa

+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

-18°C



ref. 3035

## Jamoncitos y contramuslos de gallo de corral

SIN GLUTEN

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

Formato

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

-18°C



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.

-18°C



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

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

-18°C



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° 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

-18°C



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° durante 17 min. Dejar enfriar y cortar al gusto. Antes de emplatar calentar a 100°C durante 4-5 min.

Formato

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

-18°C

## Guarniciones



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

-18°C



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

-18°C



ref. 13014

ref. 17054

ref. 13032

## Puré de chirivía

## Puré de manzana y romero

## Puré de alcachofa de Jerusalén

Descongelar el producto en una cámara de refrigerado 24-48 h antes del consumo. Verter el contenido en una cazuela y calentar.

Formato: Bandeja de 300 gramos | 6 bandejas por caja.

-18°C



# La Carnala

GASTROECONOMÍA

Ctra. Burgos - Portugal, km 99  
Pol. Ind. de Dueñas. C/ Vegapalacios, 1  
34210 Dueñas (Palencia). España

T +34 979 761 503 | F +34 979 780 621

✉ info@lacarnala.com  
www.lacarnala.com

