

FRISELVA

CATÁLOGO DISTRIBUCIÓN HORECA 2019



ES
10.04425
C.E.

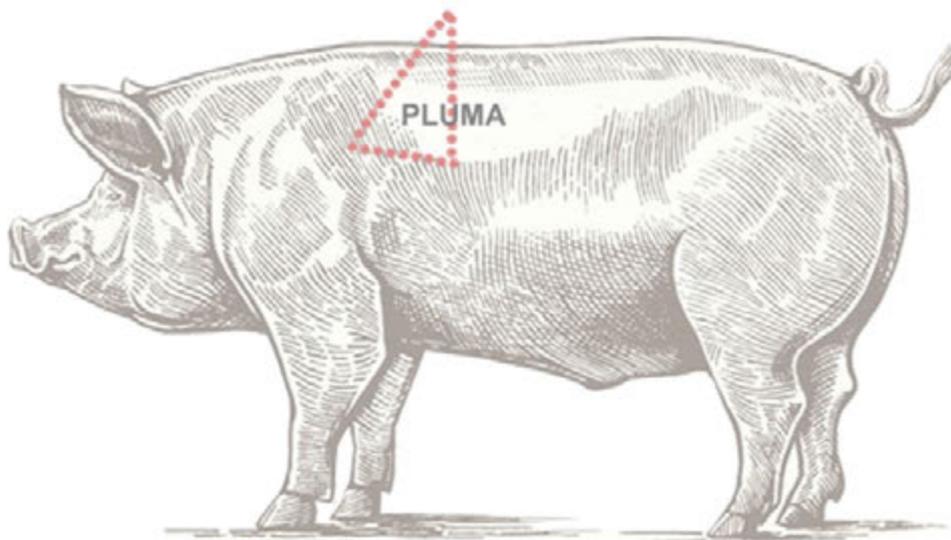
PLUMA

de cerdo



La pluma de cerdo blanco es un corte triangular de unos 100 gr, situado en la zona del cabecero.

Las características de este corte son muy similares a las del cerdo ibérico: carne con excelente infiltración, ofreciendo gran jugosidad y dejando un buen sabor de boca.



FRISELVA

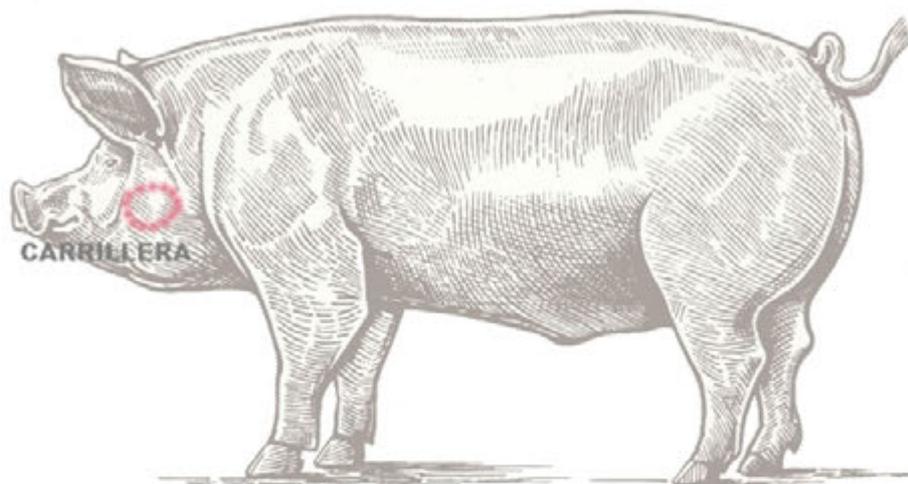
Ctra. Nacional II Km 706,5
17457 Riudellots de la Selva (Girona)
Telf. 972 47 82 50
www.friselva.com | info@friselva.com

CARRILLERA DESHUESADA de cerdo



La carrillera de cerdo es una pieza de unos 120gr, formada por fibras musculares entrecruzadas, situada en la mandíbula inferior.

Las características de este corte son muy diversas: tiene una textura muy singular, gran jugosidad y sabor y es perfecta para guisos, además de tener muy poca grasa.



FRISELVA

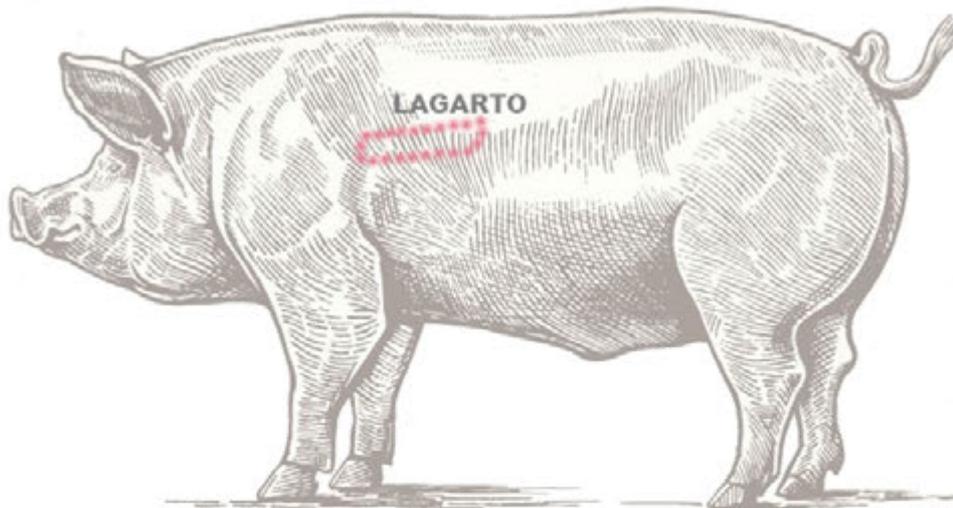
Ctra. Nacional II Km 706,5
17457 Riudellots de la Selva (Girona)
Telf. +34 972 47 82 50
www.friselva.com | info@friselva.com

LAGARTO de cerdo



El lagarto de cerdo es una larga tira de carne de unos 250gr, situado entre la chuleta y el lomo, adherida al espinazo.

Este corte es característico por su melosidad y por ser una pieza muy succulenta.



FRISELVA

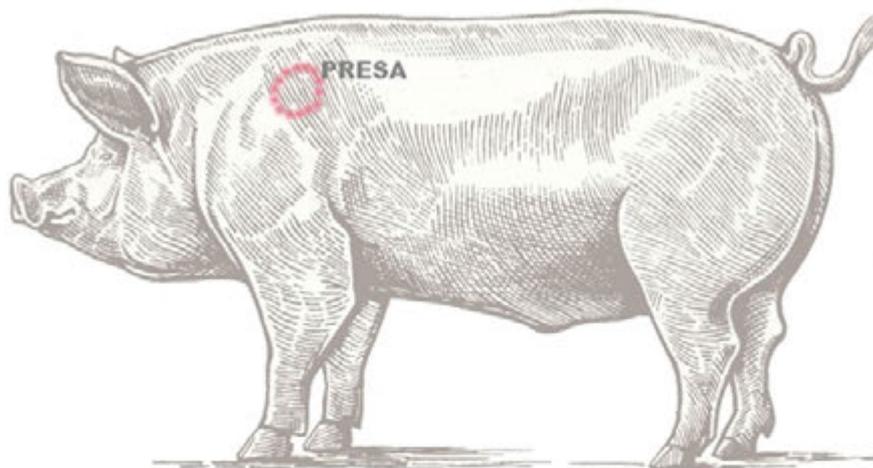
Ctra. Nacional II Km 706,5
17457 Riudellots de la Selva (Girona)
Telf. +34 972 47 82 50
www.friselva.com | info@friselva.com

PRESA de cerdo



La presa de cerdo es una pieza de unos 350gr, que se encuentra en la zona del cabecero del lomo.

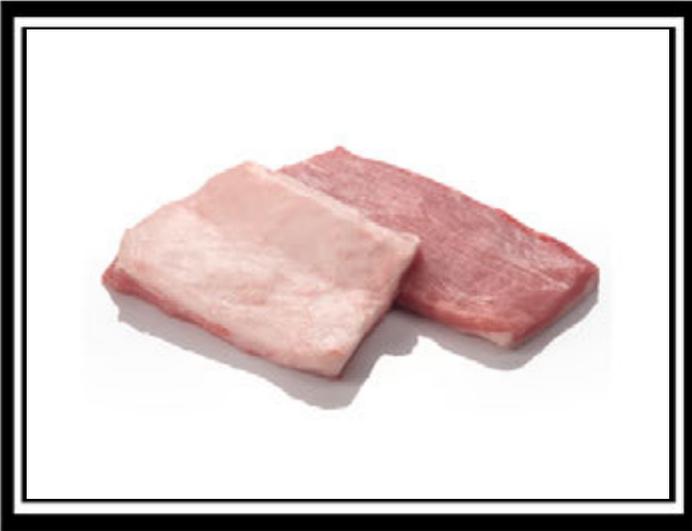
Es característica por la infiltración de grasa que posee, que la convierte en una pieza tierna y muy jugosa, ideal para cocinarla a la plancha o a la brasa.



FRISELVA

Ctra. Nacional II Km 706,5
17457 Riudellots de la Selva (Girona)
Telf. +34 972 47 82 50
www.friselva.com | info@friselva.com

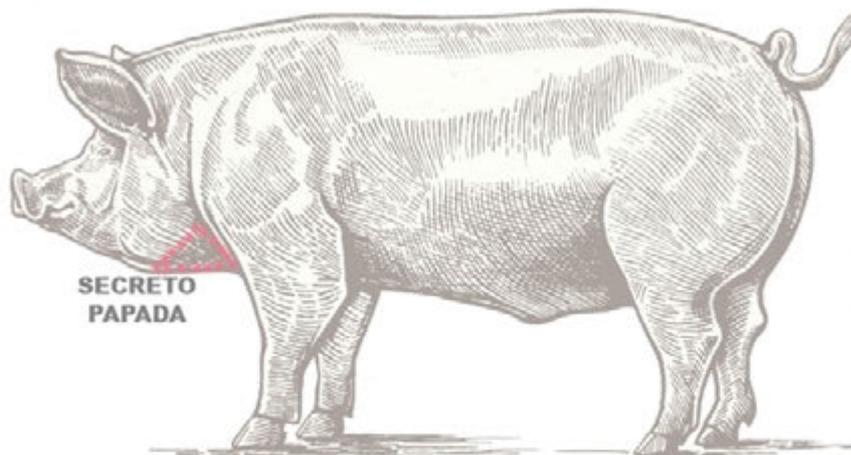
SECRETO DE PAPADA de cerdo



El secreto de papada de cerdo es una pieza de unos 250gr, localizada en la parte interna de la papada.

Es característica por la infiltración de grasa que posee, que hace que sea la pieza más valorada del cerdo por su melosidad y ternura.

Es ideal para cocinarla a baja temperatura dándole un toque de brasa o a la plancha con un toque de salsa al gusto.



FRISELVA

Ctra. Nacional II Km 706,5
17457 Riudellots de la Selva (Girona)
Telf. +34 972 47 82 50
www.friselva.com | info@friselva.com

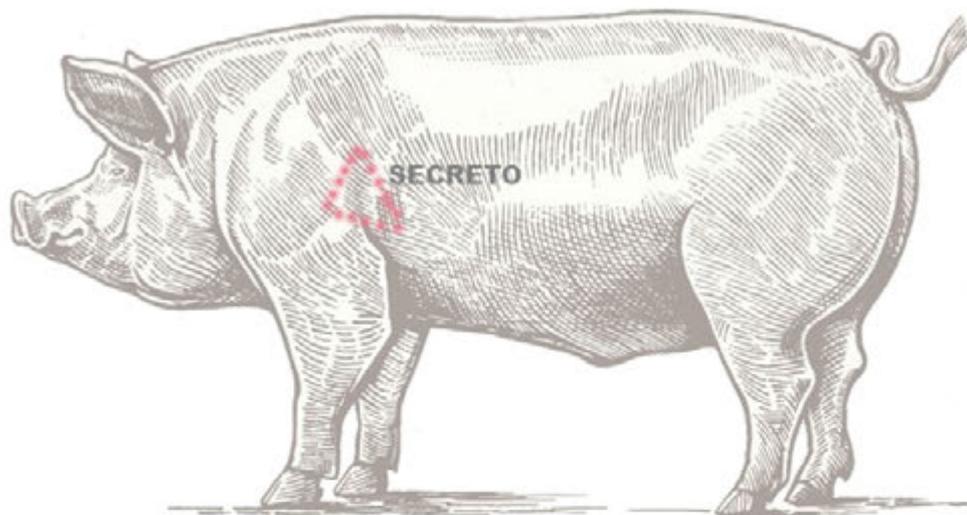
SECRETO

de cerdo



El secreto de cerdo es un corte triangular de unos 200gr, situado cerca del lomo.

Las características de este corte son muy similares a las del cerdo ibérico: carne con excelente infiltración, ideal para la cocción a baja temperatura, barbacoa o como plato principal.

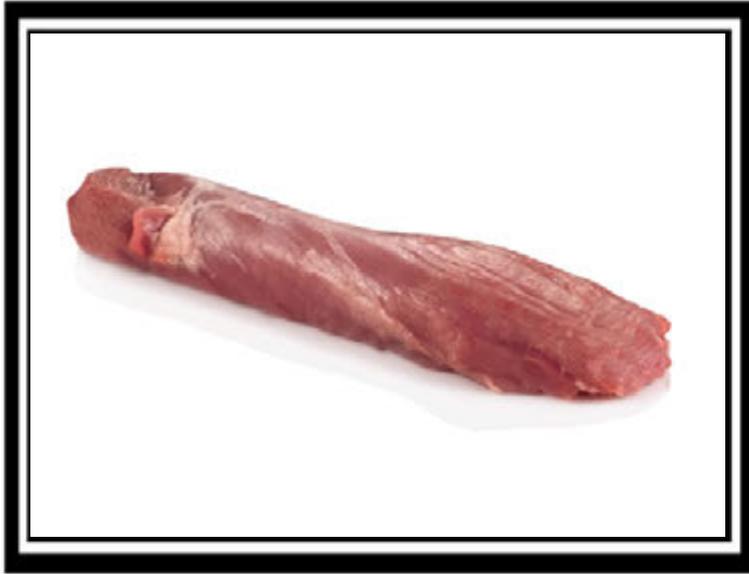


FRISELVA

Ctra. Nacional II Km 706,5
17457 Riudellots de la Selva (Girona)
Telf. +34 972 47 82 50
www.friselva.com | info@friselva.com

SOLOMILLO

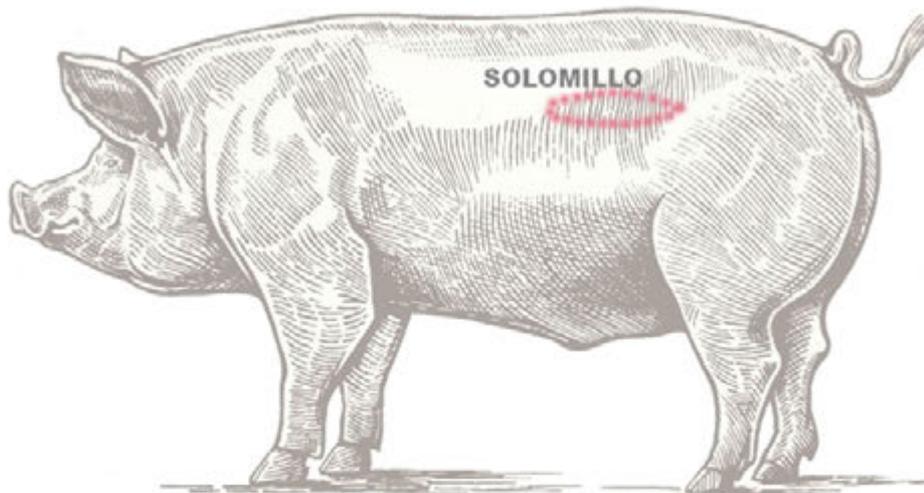
de cerdo



El solomillo de cerdo es una pieza de unos 500gr, situado en la parte interior del lomo.

Es la pieza más conocida por su nobleza.

Este corte es tierno y sabroso, con un bajo contenido en grasa.



FRISELVA

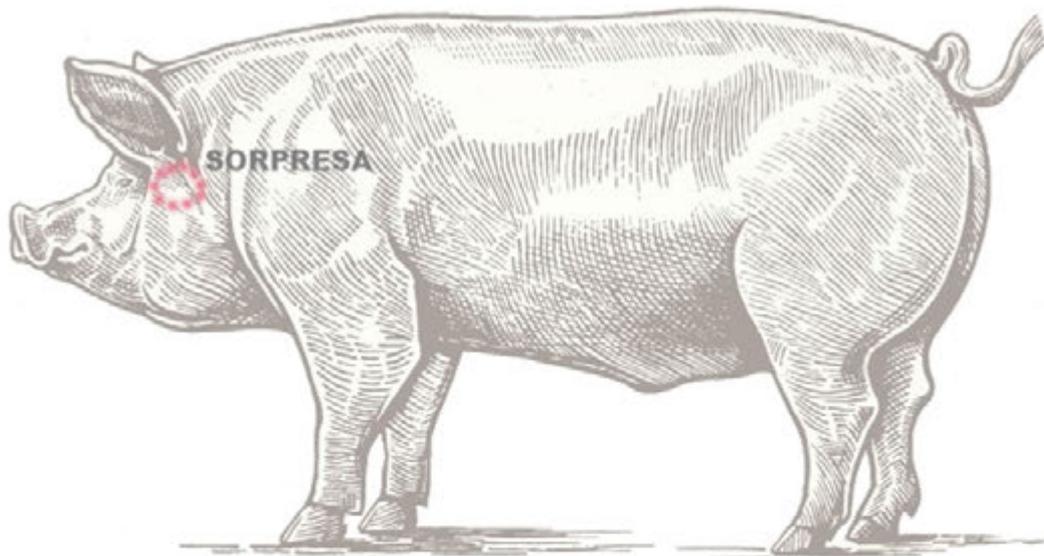
Ctra. Nacional II Km 706,5
17457 Riudellots de la Selva (Girona)
Telf. +34 972 47 82 50
www.friselva.com | info@friselva.com

SORPRESA de cerdo



La sorpresa de cerdo blanco, también conocida como tercera carrillera, es una pieza de unos 30gr, formada por dos piezas pequeñas en forma de nuez ubicadas debajo del ojo.

Es característica por su textura fibrosa y tierna, ideal para guisos por su gran melosidad.



FRISELVA 

Ctra. Nacional II Km 706,5
17457 Riudellots de la Selva (Girona)
Telf. +34 972 47 82 50
www.friselva.com | info@friselva.com