

# La compra a casa i des de casa

Una gran selecció de  
productes d'alimentació

TOC, TOC

"EL FUET"  
a casa



El Fuet a Casa es un servei de *El Fuet*.  
Més de 30 anys d'experiència amb vocació de servei.

ENTREGA GRATUÏTA A DOMICILI  (\*)

# CARNS

Vedella - Xai - Porc - Aviram - Conill - Cabrit - Bou

## Presentació

- En peça
- Al tall
- Envasat al buit

Vedella

Xai

Porc

Pollastre

Conill

Cabrit

Bou

Ànec

Gall d'indi

Porc

Ànec

Conill

Vedella

Xai

Pollastre

Porc

### VEDELLA

Vedells del pirineu lleidatà. Nomes tenim femelles, per garantir la carn més melosa i gustosa amb el punt just de greix que la caracteritza.

### PORC

**Porcs capats o femelles**, per assegurar la màxima qualitat de les seves apreciades carns. Provenent de les comarques del Bages i Osona.

**Porc Raí**; porc que recorda, per aroma, gust i textura els que feien a pagès i dels que sortien les millors viandes. Carn molt melosa i gustosa, que moltes vegades recorda a l'iberic.

### XAI

Xais del Pallars Jussà, criats a la falda del Boumort, a 1000 mts d'altitud, alimentats en base a les pastures de la zona i en total llibertat a l'estiu, epoca que passen a dalt de les muntanyes.

### CONILL

Criats a Salomo (Tarragona) per una de les cases més antigues que queden actualment a Catalunya.

### AVIRAM

**Pollastre blanc**; procedent del pla de Lleida, de carn fina i melosa.

**Pollastre Rei del Galliner**; alimentat amb un mínim del 65% de cereals i engreixat lentament, per que tingui la textura i el gust d'abans.

**Pollastre de pagès**, criat en semi-libertat i d'alimentació natural.

**Ànec del baix camp**, de criaçna lenta i alimentacio excelent, perquè pogueu assaborir el millor d'ell mateix.

**Gall d'indi** de les terres de l'Ebre criat amb el silenci i calma de l'entorn.



**Gruix per peça 3/4 cm.**

**TALLS  
especials  
GOURMET**



# Les nostres carns

## VEDELLA

1. **Serrell del coll:** peça molt tendra i melosa, ideal per estofat, rostits o picada
2. **Galtes:** indicada per guisats i brous
3. **Tall Peix:** guisats, rostits i emmetxats
4. **Filet de Pobre:** Bistec per la brasa, graella o planxa, molt tendre i gustos
5. **Llata prima:** guisats i rostits, brous o picada, en steak tàrtar
6. **Llata gruixuda:** sucosa i gelatinosa. Filets planxa i rostits
7. **Tall que es pela:** molt apropiada per farcits i també estofats
8. **Pit:** molt indicada per brous i també per guisats
9. **Rodó d'espàtlla:** recomanable per guisats
10. **Conillets:** peça melosa amb poc greix, indicada per rostits, guisats o brous
11. **Llom alt:** entrecot, rostits o graella
12. **Llom baix:** entrecot, rostits o graella
13. **Filet:** peça més tendra del boví
14. **Xurrasco:** tall de costellam. Per barbacoa o graella
15. **Falda:** rostits i carn picada
16. **Crustó:** Bistec per la planxa, fregir o rostir. Molt pulit, lliure de greix
17. **Cap de mort:** peça desproveïda de greix. Filets tendres i sucosos, o trossejat en petits tacs
18. **Gerret:** peça sucosa i neta. Rostits i guisats
19. **Culatí:** tendra i sucosa, semblant al filet. Arrebossats, planxa o fricandó
20. **Rodó de cuixa:** peça cilíndrica sense greix. Ideal per farcits, rostir o fricandó
21. **Tapa plana:** filets arrebossats / arrebossats
22. **Culata:** : el bistec per excel·lència, considerat el més tendre i gustos.
23. **Cua:** per guisats i brous
24. **Costella:** Ideal per guisar o per el brou
25. **Entrecot amb os:** peça de dimensions considerables, especial per la brasa. Anomenat també xuletón

## PORC

1. **Cap:** consta de diferents parts comestibles: orelles, careta, etc. , tallat a bistecs per fer a la brasa
2. **Orelles:** la orel·la de porc és molt rica en col·lagen, una proteïna que amb l'acció de la calor es transforma en gelatina
3. **Papada /cansalada del coll:** una de les parts del porc més grasses, té una part de magre i greix en força quantitat.
4. **Galtes:** part del porc molt tendre i la carn, és una carn molt melosa.
5. **Cap de llom o llom del coll:** Una de les peces més tendres del porc.
6. **Llom:** es caracteritza per ser un tall suau i sense gaire contingut gras.
7. **Filet o Llonza llaminera:** és una peça magra i alguna peça petita que se sol vendre sencera, és una art sucosa que surt sense nervis.
8. **Cansalada viada o panxeta:** especial per la brasa o donar gust a la vianda
9. **Garró:** El codillo té un sabor fort, és molt aromàtic, conté abundant greix.
10. **Peus:** es considera una de les parts més gelatinoses. Bullit i a la brasa, sense greix i sense greix
11. **Costella:** un tall molt desitjat per preparar a la brasa o a la planxa, també és ideal per a la preparació de guisats.
12. **Cansalada:** és la capa de greix que recobreix el dors de l'animal. S'utilitza per rostir i per fer escudella, per la verdura o vianda. També a taquets ben torrats
13. **Llonzat:**El llom amb os, que el fá més melós
14. **Cua:** és la part posterior del porc, sol ser de consistència cartilaginosa. Per el brou
15. **Ossos d'espina:** per el brou, i els mes carnuts per la brasa
16. **Pell:** Per fer cotnes insuperables a casa.
17. **Careta:** Boníssima a la brasa o al brou
18. **Cap de mort i/o culata:** palpis del pernil molt magre, especial per a bistec



Producte  
**Fet a casa**

## Els nostres embotits

Amb les millors carns dels millors animals, elaborem els embotits tradicionals de casa nostra, tal i com ens ho van ensenyar els nostres avantpassats, de manera artesana i natural, sense secrets.

Els embotits es divideixen en tres grans grups:

**Embotits curats:** Són els embotits que es deixen assecar, penjats de canyes i es mengen crus. Per exemple: el fuet o l'espetic o petador, la secallona, la somalla, la llonganissa, el xoriço o xolís, el llom empapussat o llom embotit, la txistorra o txistorra basca, etc.

**Embotits cuits:** Són els embotits que es couen prèviament (ja siguin bullits o fregits). Exemples en són: les llonganissetes, el botifarró negre, el blanc, el camot, la salsitxa de frankfurt, les botifarres blanques i negres, bull o bisbe blanc o negre, la botifarra d'arròs, etc.

**Embotits crus o frescs:** Són els embotits que es venen crus i que s'han de cuinar abans de menjar-los, com ara la botifarra vermella, fresca o crua i la salsitxa.

4

km.0

# EMBOTITS ARTESANS

( fets a casa)



## Presentació

- En peça
- Al tall
- Envasat al buit

**SAFATES  
D'EMBOTITS  
especial  
GOURMET**

## Curats

Fuet  
Secallona  
Petador  
Llonganissa  
Xoriço  
Llom curat  
"Bacon" curat  
Cap de llom  
"Bacon" al pebre  
Llonganissa empebrada  
Espatilles i pernils  
Fuet de gall d'indi  
Xoricet  
Txistorra

## Frescos

Llom adobat  
Botifarra  
Salsitxes

## Cuits



Botifarra blanca  
Botifarra blanca amb bolets  
Botifarra Negra  
Botifarra Negra Parma  
Botifarra d'ou  
Botifarra d'ou amb espinacs  
Botifarra d'ou amb escalivada  
Botifarra d'ou amb calçots  
Bracet blanc  
Bracet negre  
Bull blanc  
Botifarra blanca amb bolets  
Botifarra blanca amb foie  
Botifarra blanca amb escalivada  
Botifarra blanca amb fruits secs  
Bull negre  
Bull negre Parma  
Bull negre ou dur  
Bull mixt blanc i negre  
Bull d'ou  
Cap senglar  
Catalana d'abans  
Catalana de trufada  
Catalana de gall d'indi

**DEMANA-LA**



Producte  
**Fet a casa**

5



# MENJAR PER EMPORTAR

Producte  
**Fet a casa**

La falta de temps, una visita inesperada, una reunió d'amics o familiars, un dia de festa, una celebració o simplement per comoditat li faran pensar en els nostres plats per emportar.

Gran selecció de plats per triar ,  
fets amb les receptes tradicionals.



Canelons de l'àvia  
Verdura cuita al buit  
Macarrons  
Pasta fresca ecològica  
Fideuà  
Mandonguilles  
Mandonguilles amb sèpia  
Albergínia farcida  
Carxofa farcida  
Patata farcida  
Conill amb samfaina  
Vedella amb bolets de bosc  
Pollastre farcit  
Pollastre rostit  
Pollastre de pagès amb escamarlans  
Faves a la Maria  
Trinxat  
Croquetes de rostit  
Croquetes de pollastre  
Croquetes de butifarra negra  
Pizzes  
Escalivada  
Trites artesanes



# FRUITES i

# VERDURES

## Fruites de temporada

## Fruites exòtiques



Taronges i mandarines ecològiques, directes de l'arbre a casa, sense intermediaris.

Pomes de Girona

Pera conferència

Pera blanquilla

Pera herculina

Raïm blanc i negre

Cireres

Prunes ( Clàudia, Sun Gold i negre )

Prèssec de l'Ordal, d'aigua i de vinya

Prèssec de Calanda

Prèssec blanc

Nectarines de Lleida

Albercocs

Nespres

Magrana

Maduixot de Huelva i del Maresme

Platan *bio* de Canaries

Kiwi de NZ

Pinya

Meló

Síndria

Castanyes

Tomàquet verd

Tomàquet de rosa

Tomàquet cor de bou

Tomacó de penjar

Tomàquet de ramell

Tomàquet de pera

Patata blanca i vermella

Ceba Figueres i Fuentes

Pebrot verd i vermell

Albergínia

Carbassó

Cogombre

Mongeta tendra

Faves de l'hort

Cabdells

Porro

Api

Bledes

Espinacs

Amanides

Enciam llarg

Enciam Iceberg

Enciam Trocadero

Herbes per el caldo

Cols i coli-flors

Bròquil

Escarola

Endivies

Xampinyons

Naps i xirivies

Pastanagues

**CONFITURA  
ECOLÒGICA**

amb i sense  
sucre

**SUCS  
ECOLÒGICS**

Pera Poma Pinya Plàtan  
Raïm negre Préssec Taronja  
Pastanaga



# ESPECIAL

# PERNILS



De les millors procedències escollim, per vostès, les peces que ens semblen més bones, perquè gaudeixin a casa seva de tot l'aroma, gust i qualitat de les nostres espatlles i pernils.

Mirem que siguin una mica grassos, doncs ens dona una carn més gustosa i melosa, i així també els hi podem donar una curació més lenta i llarga, garantint un producte extraordinari.

De les principals zones productores trobem Salamanca, Extremadura, Huelva i Terol. També podem trobar productors a Granada, Àvila i Sevilla, entre d'altres.

**Presentació**

- En peça
- Al tall
- Envasat al buit

Servei de tallador de pernil a domicili



# DELICATESSENS

Mousse gambes Palamós  
Mousse d'escamarlans de Palamós  
Mousse de foie de rap  
Mousse d'anxoves  
Mousse d'escalivada i anxoves  
Mousse de bacallà fumat  
Mousse de brandada de bacallà  
Mousse de formatge cabra i anxova  
Mousse de salmó fumat

Mongetes del ganxet del sindicat de Sabadell  
Cigró petit de pagès del Vallès

Foie  
Salmó de Noruega  
Anxoves  
Pernil de glà  
Cecina de León

# OLIS

de la nostra terra

km.0

Oli verge extra arbequina 1º premada en fred . Envàs de 1 i 2 litres  
Oli d'oliva 0,8º . Envàs de 2 lts  
Oli d'oliva 0,4º sabor afruitat. Envàs de 2 i 5 lts  
Oli de llavors . Envàs de 2 i 5 lts  
Oli de girasol . Envàs de 5 lts



També tenim

**Pesca Salada**  
**Congelats**





# IOGURTS

## LLET

# FORMATGES

Els oferim una gran varietat de formatges, tan nacionals com d'importació, seleccionats dels millors orígens, per que els puguin gaudir a casa seva.



Mató de Castellar  
Formatge fresc de St. Quirze  
Iogurts artesans i naturals d'Osona  
Postres de Granja Armengol d'Osona  
Llet fresca

De cabra artesà ecològic del Pallars  
Manxec semi  
Manxec curat d'ovella  
Manxec vell d'ovella llet crua  
Manxec vell  
Manxec tendre barra  
De cabra baix amb greix i sal  
De cabra curat llet crua  
De cabra en barra (*La Casita*)  
Rulo de cabra, amb papaya o amb crocant  
Barra *Cadí*  
Barra règim 20% mg  
Barret *de copa*  
Blau  
Roquefort  
Parmesà reggiano  
Emmental  
Passàndale  
Masdam  
Havarti

# VINS i CAVES

catalans



## Vins

Crinel negre criança D.O.T  
Crinel blanc i rosat D.O.T  
Ipsis blanc i rosat D.O.T  
Ipsis negre criança D.O.T  
Ipsis blanc xarel.lo D.O.T  
Ipsis blanc chardonay D.O.T  
Vallformosa Masia La Sala blanc i rosat  
Vallformosa Masia Freye blanc dolç  
Vallformosa Masia Freye negre criança  
1714 negre criança  
Blancher blanc selecció Guixeres  
Blancher Vinya Mercè negre criança  
Blancher Clos criança  
Priorat Rotllan terra reserva  
Priorat Rotllan terra criança  
Conca Valls Roure blanc moscat  
Conca Valls Roure negre criança  
El masove cabernet sauvignon negre  
Garrafa 4l. Blanc, negre i rosat



## Caves

Vallformosa Origen semi sec  
Vallformosa cava extra semi reserva  
Vallformosa semi dolç  
Vallformosa rosat semi reserva  
Vallformosa brut Origen  
Vallformosa brut nature Origen  
Vallformosa brut nature reserva "del Puig"  
Blancher brut especial reserva  
Blancher Gran Reserva de la Tieta  
Blancher brut nature gran reserva  
Blancher brut nature rosat gran reserva  
Blancher brut OBRAC gran reserva  
Blancher Capdevila Pujol ½ brut reserva  
Blancher Capdevila Pujol magnum  
Marques de Monistrol nature

## Altres begudes

Aigues: Font Vella 1,5l i 5l. Aigua Bezoya 1,5l i 5l. Solan de Cabras 5l  
Aigua del Montseny de 5 i 8 l.  
Llaunes: Estrella, Voll-Damm, Coca-Cola, Fanta, Aquarium, Nestea Cacaolat  
0,33cl i 1l  
Gasosa 1,5l. Sifò 1,5l. Coca-cola i Fanta 2l. Xibeca 1l



# ESPECIALITATS

Vedella - Xai - Porc - Aviram - Conill - Cabrit - Bou



Producte  
**Fet a casa**

## Botifarra

- Botifarra crua artesana
- Botifarra crua artesana sense pebre
- Botifarra crua artesana de bolets
- Botifarra crua artesana de escalivada
- Botifarra crua artesana de xocolata
- Botifarra crua artesana de gambes
- Botifarra crua artesana de sobrassada i codony
- Botifarra crua artesana de Emmental i ceba torrada
- Botifarra crua artesana de Rocafort al cava
- Botifarra crua artesana de foie
- Botifarra crua artesana de calçots
- Botifarra crua artesana de espinacs i rul-lo cabra
- Botifarra crua artesana de ceba i romaní
- Botifarra crua artesana Parma i olives
- Botifarra crua artesana de pizza



## Hamburguesa

Article de pes variable.  
Es ven per unitats.  
Cada hamburguesa pesa uns 100 grs.  
Elaborades **artesanalment al mateix moment que rebem la seva comanda.**

- Hamburguesa vedella (100% vedella femella )
- Hamburguesa vedella amb ceba torrada
- Hamburguesa vedella formatge
- Hamburguesa vedella Rocafort
- Hamburguesa vedella Parma, olives i bacon
- Hamburguesa vedella ceba i emmental
- Hamburguesa vedella de bolets
- Hamburguesa pollastre (100% pollastre català)
- Hamburguesa pollastre ceba
- Hamburguesa pollastre formatge
- Hamburguesa pollastre Parma i olives
- Hamburguesa pollastre Rocafort
- Hamburguesa pollastre Emmental i ceba confitada
- Hamburguesa moruna
- Hamburguesa sobrassada i mel
- Hamburguesa de conill
- Hamburguesa de xai
- Hamburguesa gall d'indi
- Hamburguesa gall d'indi amb bolets



## Productes ecològics



### Carns i embotits

- Vedella del Pirineu
- Xai del Pallars
- Pollastre de pagès del Montsec
- Porc de la catalunya central



## Pernils

De les millors procedències, seleccionem les millors peces perquè les pugui degustar a casa.



# 10

km.0

# comprar mai ha sigut tan fàcil

“

Rebràs la visita del nostre comercial a la zona per lliurar-te el nostre catàleg de productes. T'assessorarà en tot moment sobre les diferents categories i sobre les nostres especialitats. Et lliurarà el llistat de preus i la plantilla per a realitzar la comanda



“

Un cop decidida la compra, pots contactar amb nosaltres a través dels nostres telèfons o mitjançant un mail.

Telèfon Botiga: [redacted]  
Telèfon Comercials: [redacted]  
cc [redacted]



“

Confirmarem la teva comanda i establirem el dia i l'hora en que la vols rebre.

Et lliurem la comanda i et deixem una tarifa actualitzada (si existissin canvis de preus) i una plantilla per la següent comanda



(\*) Lliurament gratuït per a comandes superiors a 30 €

Trobaràs més productes  
i informació a la nostra web

WWW. [redacted]

## t'ho portem



TOC, TOC

**"EL FUET"**  
a casa

11

# COMODITAT i ESTALVI

Pots fer la comanda a través de:

- Telèfon: E  
X:  
M



- E-Mail:

- Web



## Promoció de benvinguda

Imprescindible entregar aquesta butlleta

Fes la teva comanda superior a 30€ i et regalem una ampolla de vi o cava

Nom: \_\_\_\_\_ Adreça: \_\_\_\_\_

Telèfon: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

**REGAL  
SEGUR**

# La compra a casa i des de casa