FRISELVA

by weRfoods

calidad

CATÁLOGO PRODUCTOS

tradición



FRISELVA,

UNA EMPRESA REFERENTE EN EL SECTOR CÁRNICO

Desde Friselva trabajamos para lograr la integración vertical de toda la cadena de valor y por ello hemos creado diferentes unidades de negocio que nos permitirán ir de la granja al plato con toda garantía de calidad, sostenibilidad y servicio.

ÍNDICE

CERDO BLANCO

- LOS TRADICIONALES
- LOS TIERNOS
- LONCHEADOS

CERDO IBÉRICO

SUNFLOWER

OTROS

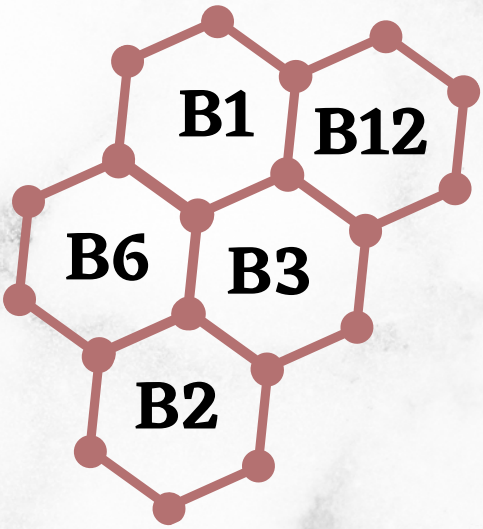




CERDO BLANCO

Bueno y Sano

La carne de cerdo es un alimento de gran calidad nutricional gracias a su alto contenido de proteínas de un gran valor biológico. Y a la fuente de vitaminas que aporta.





CARRILLERA CON HUESO



0,32-0,38 KG | 5 KG | 1 u. | 25-30 u.

120 u. | - 18ºC | 18 m

CARRILLERA SIN HUESO

El más meloso



0,18-0,22 KG | 5 KG | 9-11 u. | 3 u.

120 u. | - 18ºC | 18 m

CARRILLERA INTERNA



0,06-0,08 KG | 5 KG | 25-34 u. | 3 u.

120 u. | - 18ºC | 18 m

CARRILLERA EXTERNA



0,14-0,18 KG | 5 KG | 11-15u. | 3 u.

120 u. | - 18ºC | 18 m

SORPRESA



0,04-0,08 KG | 5 KG | -u. | 3 u.

120 u. | - 18ºC | 18 m



SECRETO



Espectáculo de sabor

0,35-0,45KG | 5 KG | 4-6 u. | 3u.

120 u. | - 18ºC | 18 m

BOCADO DE LA REINA



0,3-0,4KG | 5 KG | 5-7 u. | 3 u.

120 u. | - 18ºC | 18 m



PLUMA





El suculento

0,12-0,15 KG | 5 KG | 15-20 u. | 3 u.

120 u. | - 18ºC | 18 m

LAGARTO



0,16-0,24 KG | 5 KG | 8-12 u. | 3 u.

120 u. | - 18ºC | 18 m

LOMO



El más magro

3,5-4 KG | 20 KG | 1 u. | 5-6 u.

40 u. | - 18ºC | 18 m

CUELLO SIN HUESO



1,5-3,15 KG | 20 KG | 1u. | 6-15 u.

40 u. | - 18ºC | 18 m



Infinidad de recetas

SOLOMILLO CON/SIN CORDÓN



0,4-0,6 KG | 5 KG | 1 u. | 10-15 u.

120 u. | - 18ºC | 18 m

LOMO 2 COLORES



2.5 KG | 10 KG | 4 u. | 5 u.

20 u. | - 18ºC | 18 m

COSTILLA SEMI CARNOSA



1,2-1,6 KG | 10 KG | 1 u. | 6-9 u.

72 u. | - 18ºC | 18 m

PUNTAS DE BEICON



0,2-0,35 KG | 10 KG | 1 u. | 25-50 u.

72 u. | - 18ºC | 18 m

TIRA DE COSTILLA

ñam



Ideal para bbq

0,7-1,2 KG | 10 KG | 1 u. | 8-15 u.

72 u. | - 18ºC | 18 m

BACKBEICON



4-4,5 KG | 20 KG | 1u. | 5-6 u.

40 u. | - 18ºC | 18 m

PORCIONADOS



2.5 KG | 10 KG | 4 u. | 5 u.

20 u. | - 18ºC | 18 m



Deliciosos platos

BEICON



4-6 KG | 16-24 KG | 1 u. | 4 u.

42 u. | - 18ºC | 18 m



TAPA DE JAMÓN



2-3 KG | 10 KG | 1 u. | 3-5 u.

72 u. | - 18ºC | 18 m

CODILLO SIN PIEL



0,65-0,9 KG | 10 KG | 1 u. | 12-16 u.

72 u. | - 18ºC | 18 m

JAMÓN 4D



7-9 KG | 20 KG | 1 u. | 12-16 u.

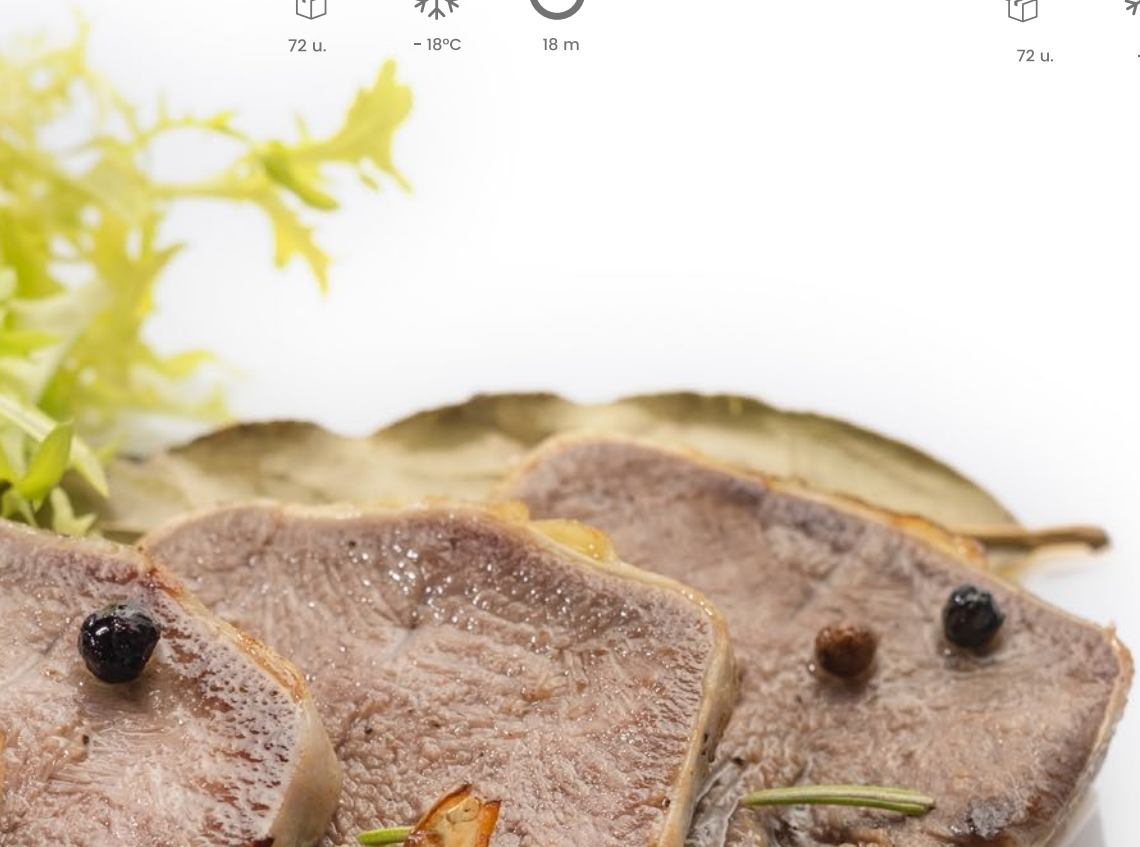
72 u. | - 18ºC | 18 m

PALETILLA 4D



4-5 KG | 20 KG | 1 u. | 4-5 u.

72 u. | - 18ºC | 18 m



MOLLEJAS



0,02-0,03 KG | 5 KG | -u. | 3 u.

120 u. | - 18ºC | 18 m

HÍGADO



1-1,2 KG | 10 KG | 8-10u. | Polyblocks

80 polyblocks. | - 18ºC | 18 m

VIENTRES ESCALDADOS



0,3-0,35 KG | 10 KG | Granel | Granel

72 u. | - 18ºC | 18 m

SESOS



0,08 KG | 10 KG | 45 u. | 3 blíster.

48 u. | - 18ºC | 18 m





Ricos en colágeno

MANOS / PIES





RABOS





Historicamente, visualmente o por desconocimiento la casquería siempre ha provocado cierto rechazo.

A día de hoy sus propiedades nutricionales y la escasa grasa de muchas piezas han provocado una gran aceptación.

Propiedades nutricionales:

- **Una gran fuente de hierro.**
- **Altos en triptófano.**
- **Son altos en glicina, idóneo para la reparación de los tejidos, la salud de las articulaciones, el sistema digestivo y la barrera intestinal.**
- **Ganamos masa muscular.**
- **Mantiene perfectamente la piel, pelo y uñas.**
- **Ayudan a superar deficiencias de micronutrientes.**
- **Son una buena fuente de colina.**
- **Altos niveles de CoQ10**
- **Gran cantidad de minerales (cobre, zinc, cromo) y vitaminas (B, A, K, D, E).**



LOS TIERNOS

LOMO



3.5 KG | 15 KG | 4 u. | 5 u.

4 u. | - 18ºC | 18 m

mmmm...

...qué tierno

SOLOMILLO



0.6 KG | 5 KG | 4 u. | 5 u.

10 u. | - 18ºC | 18 m

LOMO FILETEADO



1 KG | 5 KG | 4 u. | 5 u.

5 u. | - 18ºC | 18 m

Comodidad + Ternura

Gracias a su gran ternura y melosidad se elaboran jugosos y apetecicles platos que sorprendera a todos los paladares




facilidad y comodidad a tu alcance
LONCHEADOS
Y BANDEJAS

LOMO LONCHEADO



1 KG | 5 KG | 4 u. | 5 u.

5 u. | - 18ºC | 18 m

TACOS ESTOFADO



2 KG | 5 KG | 4 u. | 5 u.

3 u. | - 18ºC | 18 m

CHULETA DE LOMO



- KG | 5 KG | 4 u. | 5 u.

interfoliado | - 18ºC | 18 m

CUELLO



1 KG | 5 KG | 4 u. | 5 u.

5 u. | - 18ºC | 18 m

Lonchas finas y perfectas

PANCETA



1 KG | 5 KG | 4 u. | 5 u.

5 u. | - 18ºC | 18 m

CARRILLERA CORTADA



- KG | 5 KG | 4 u. | 5 u.

interfoliado | - 18ºC | 18 m

CHULETA DE CUELLO



- KG | 5 KG | 4 u. | 5 u.

interfoliado | - 18ºC | 18 m

TACOS DE COSTILLA



2 KG | 5 KG | 4 u. | 5 u.

- | - 18ºC | 18 m



¡Ahora también hacemos formato en bandejas!

Si lo quieres con otros productos, solo pídelo



SECRETO

-KG | 0,6 KG | 4 u. | 5 u.

- | fresco | 11 días



TACOS DE ESTOFADO



- KG | 0,6 KG | -u. | - u.

- u. | fresco | 11 días

LOMO FILETEADO



-KG | 0,6 KG | - u. | - u.

- | fresco | 11 días

ORIGEN IBÉRICO



CERDO IBÉRICO



Intensidad, sabor, color, fuerza, grandeza

CARRILLERA SIN HUESO



0,1-0,2 KG | 8-9 KG | 10-15 u. | 4-5 u.

80 u. | - 18ºC | 24 m

CABECERO CON PRESA



1,8-2,2 KG | 8-9 KG | 1 u. | 4 u.

80 u. | - 18ºC | 24 m

PANCETA SIN PIEL DESGRASADA



5-5,5 KG | - | 1 u. | -

80 u. | - 18ºC | 24 m

Placer al paladar

un sello nacional de calidad

El carácter más supremo



ABANICO



0,35-0,4 KG | 8-9 KG | 2 u. | 10-12 u.

80 u. | - 18ºC | 24 m

SECRETO EXTRA



0,4-0,5 KG | 8-9 KG | 2 u. | 9-11 u.

80 u. | - 18ºC | 24 m

LOMO



1,8 KG | 8-9 KG | 1 u. | 5 u.

80 u. | - 18ºC | 24 m

LÁGRIMA



0,05 KG | 8-9 KG | 10-12 u. | 15-20 u.

80 u. | - 18ºC | 24 m

SOLOMILLO



0,4 KG | 8-9 KG | 2 u. | 10-12 u.

80 u. | - 18ºC | 24 m

SECRETO BARRIGUERA



0,8 KG | 8-9 KG | 1 u. | 10-12 u.

80 u. | - 18ºC | 24 m



Un auténtico manjar



PANCETA DESGRASADA PALO A PALO



5-6 KG	-	1 u.	-
80 u.	- 18ºC	24 m	

PLUMA



0,4 KG | 8-9 KG | 2 u. | 10-12 u.

80 u. | - 18ºC | 24 m

MOGOTE



1-1,2 KG | 8-9 KG | 1 u. | 8-9 u.

80 u. | - 18ºC | 24 m

en cada bocado



PRESA



0,7 KG | 8-9 KG | 1 u. | 11-13 u.

80 u. | - 18ºC | 24 m

FRENCHRACK



2.3-2,5 KG | 8-9 KG | 1 u. | 4-5 u.

80 u. | - 18ºC | 24 m

SECRETO PAPADA



0,2 KG | 8-9 KG | 2 u. | 20-22 u.

80 u. | - 18ºC | 24 m

Placer al paladar

un sello nacional de calidad

El carácter más supremo

















¡Ahora también hacemos en formato skin!

Si lo quieres con otros productos, solo pídelo


BARÓ
Desde 1912 trabajan con la más antigua y tradicional forma de fabricación de embutidos.
Especializados en embutidos curados y cocidos de carne de cerdo.



Producen y suministran gran variedad de carne congelada de alta calidad, de procedencia seleccionada y con la seguridad de proporcionar un producto 100% aprovechable.

calidad

FRISELVA

by weRfoods

tradición