



*Porción del corte desde el "hombro",  
100 gr. aprox.*



*Porción entre el codo y la muñeca (2ª falange)  
40 gr. aprox.*



*Alón y Blanqueta cortadas, sin la punta del ala  
80 gr. aprox.*

***Ala de pollo , Alón y Ala partida sin punta -C-***



***Pechuga de pollo entera 250 gr aprox. -C- , Pechuga de Pavo extratierno 1,5kg aprox. -F-***



***Pechuga de pollo fileteada caja 6kg y bolsa 1kg -C-***  
*Pechuga entera fileteado en 5 filetes sin romper la forma natural*



***Pechuga empanada ; Varitas de solomillo empanadas ; Cordón Bleu -C-***

*Pechuga fileteada, bañado en huevo y rebozado con pan rallado, sin sal. 125 gr. aprox*

*Corte del solomillo en dos partes, empanado y rebozado. 30 gr. aprox.*

*Pechuga fileteada, empanada y rellena de fiambre de pollo y queso de Oscos. 200 gr. aprox.*



***Jamoncito de pollo , Jamoncito de Pavo hembra , Trasero de pollo calibrado***

*Porción de musculatura que envuelve la tibia y el peroné. 140 gr. aprox.*

*Porción de musculatura que envuelve la tibia y el peroné. 350 gr. aprox.*

*Porción obtenida a partir del corte transversal de un medio trasero. Calibrado 300/400gr.*



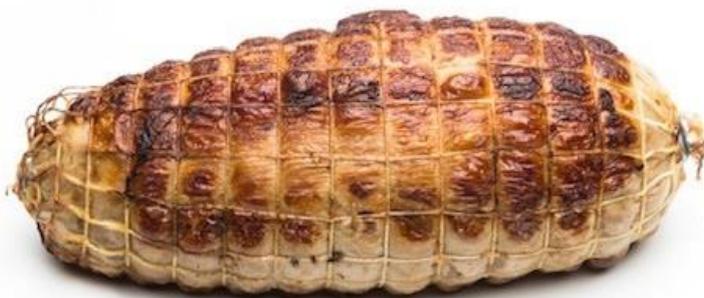
***Brocheta de pollo y pimientos 100gr -cruda- ; Minibrocheta de pollo Yakitori 30 gr -calentar y listo-***

*Contramuslo de pollo, sin piel ni hueso, pimienta roja y verde.*



**Piruletas de pollo asadas ; Rotti de pollo 100% 2kg**

*Blanquetas de pollo adobadas en salsa texmex y asadas. 50 gr unidad*



*Producto elaborado exclusivamente a partir de carne de contramuslo de pollo, sin grasas ni piel, con el adobo típico del rotti. Piezas 2kg*



**Picantón abierto y limpio +400gr -C- ; Codorniz extra 90/100 gr -C-**



**Magret de Pato mulard +350 gr -C- ; Hígado graso de Pato +600 gr -C-**

