



Rulo de rabo de vacuno. Caja 4 x 1kg -C-

Rabo de vacuno ya confitadas y desmigado sin nada de jugo, 100% carne. Embuchada en un rulo para que simplemente haya que cortar y regenerar las piezas con la medida deseada.

<https://youtu.be/-eGQNzf9oWc>

Rabo de vacuno confitado al vacío. Caja 4 x 1kg -F-

Extraer las piezas del envase y calentar un minuto aproximadamente a máxima potencia 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.



Carpaccio de Buey. Estuche 15 x 70 gr -C-

Pintar ligeramente un 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 el plato y una vez descongelado despegar delicadamente la segunda hoja de papel. Aliñar al gusto antes de servir.

Plancha de Cochinito. Caja 4 x 750 gr -C-

Cochinito deshuesado y presentado en forma de plancha de 750 gramos. Precalentar el horno a 250°C. Colocar sobre una bandeja de horno a media altura. Hornear durante 10-12 minutos aproximadamente. Comprobar que la piel está crujiente golpeándola con un tenedor.

<https://youtu.be/aV0RXRtpZcw>



Plancha de Cordero. Caja 4 x 750 gr -C-

Cordero deshuesado y presentado en forma de plancha de 750 gramos. Precalentar el horno a 220°C. Colocar sobre una bandeja de horno a media altura. Hornear durante 10-12 minutos aproximadamente. Comprobar que la piel está crujiente golpeándola con un tenedor.

Carrillera de vacuno en su Jugo. Caja 6 x 600/800gr -F-

Una carrillera de vacuno envasada al vacío y confitada en su propio jugo, con lo que logramos crear un producto muy natural y con un sabor excepcional, listo para regenerar en horno y comer, solo o acompañado de una salsa y guarnición.

Extraer la pieza del envase y separar la gelatina para elaborar una salsa. Cortar en medallones al gusto y con el horno precalentado a 150°C con vapor hornear durante 10 minutos.



Carrillera de Cerdo en su Jugo. Caja 6 x 3 x 200gr -F-

Tres carrilleras de Cerdo confitadas en su propio jugo y envasadas al vacío, con lo que logramos crear un producto muy natural y con un sabor excepcional, listo para regenerar en horno y comer, solo o acompañado de una salsa y guarnición.

Extraer la 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 minutos.

Latón de Carrilleras de Cerdo. Lata 4kg

Diez carrilleras de cerda reproductora confitadas en grasa de pato y presentadas dentro de un latón, lo que le da cuatro años de caducidad a temperatura ambiente. No contiene gluten.

Abrir la lata y calentar al baño María, una vez la grasa esté líquida extraer las piezas desechando la grasa. Cortar las carrilleras a la medida deseada. Calentar en microondas o precalentar el horno a 180°C y hornear durante 7-9 minutos. Emplatar con salsa y guarnición.



Medio Codillo de Cerdo. Caja 8 x 2 x 300gr -F-

Medio codillo de cerdo ya preparado listo para calentar en horno o microondas. Un precio espectacular para un producto espectacular. De exclusiva en hostelería.

Extraer la pieza del envase y separar la gelatina para elaborar una salsa. Con el horno precalentado a 180°C con vapor hornear durante 10-15 min.



Costilla barbacoa. Caja 8 x 600 -F-

Deliciosas costillas ya cocinadas y con una deliciosa salsa barbacoa. A falta de calentar, de manera rápida y fácil, en horno o microondas en apenas unos minutos podrás disfrutar de una sabrosa carne de cerdo con un perfecto punto de cocinado.

Muslos de Pato en su jugo. Caja 12 x 2 x 400gr -F-

Alternativa al confit de pato tradicional. Unos muslos de la raza Barbarie, con menos grasa, cuya carne suave y tierna sorprende en el paladar. Listos para regenerar en horno y servir.

Precalear el horno a 220°C. Abrir el envase y colocar los muslos de pato sobre una bandeja con la piel hacia arriba. Calentar durante 15-20 minutos.

<https://youtu.be/RFcvCcgfkU>



Muslo de Pavo. Caja 12 x 700 gr -F-

Una de nuestras novedades para este 2019, un muslo de pavo cocinado a baja temperatura y durante varias horas en su propio jugo, lo que lo convierte en un plato espectacular. Con un tamaño de unos 700 gramos, no contiene gluten y es perfecto para todo tipo de menús.

Precalear el horno a 180°C. Abrir el envase y colocar el muslo sobre una bandeja con la piel hacia arriba. Calentar durante 15 minutos.



Muslo de Gallo en su jugo. Caja 10 x 330/430 gr -F-

Un muslo de gallo cocinado a baja temperatura durante varias horas en su propio jugo. Perfecto para que el cocinero lo regenere en horno o le de otras aplicaciones como desmigarlo para completar un arroz.

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.



Muslos de Pato confitados.
Estuche 2 X 150gr



Codillo de Cerdo Asado.
Estuche 600gr



Costillas de Cerdo con salsa barbacoa.
Estuche 500 gr

Auténtico sabor de Francia en su mesa gracias a estos dos muslos de pato perfectamente confitados y listos para calentar en horno o microondas.

Un codillo entero, con hueso, ideal para dos personas y listo para comer a falta de calentar unos minutos en horno o microondas.

Deliciosas costillas ya cocinadas a falta de calentar, de manera rápida y fácil, en horno o microondas.



**Minibrocheta de pollo salsa Yakitori 30 gr ; Callos a la gallega con garbanzos y chorizo 1kg -C-
-calentar y listo-**

The Vegetarian Butcher

"Carne" 100% vegetariana elaborada por amantes de la carne para amantes de la carne



HAMBURGUESA NOTERNA



Siete veces más sostenible que la original y deliciosamente tierna. Juzgada como la "Mejor Hamburguesa Vegetariana" por la Autoridad del Consumidor Holandesa.

NOCARNE PICADA



Tan versátil como la carne picada y además vegana. Fácil de utilizar, puede ser añadida a cualquier salsa directamente. ¡El complemento ideal para lasañas, boloñesas o pizzas!

NOPOLLO



El NOPOLLO es la obra maestra de The Vegetarian Butcher. ¡Sensacional sabor y ternura! Perfectas en todo tipo de recetas típicas con pollo.

NUGGET NOPOLLO



Nuggets veganos y tan deliciosos como los originales, como todos nuestros productos. ¡Sírvelos con cualquier salsa para dipear y disfrútalos!

NOHOTDOG



Un clásico reinventado: El HotDog. Elaborado con una base de proteína vegetal. La combinación perfecta entre sabor tradicional e innovación.

NOBRATWURST



¡El primer NOBRATWURST holandés vegetariano! Con un toque picante y tan jugoso como su homónimo alemán. Explosión de sabor para tu parrilla.

