1913

CARNS I
EMBOTITS DEL
PIRINEU

cal tomàs

LA POBLA DE SEGUR
PALLARS JUSSÀ

El Miquel, el nostre besavi,
va veure que a França es venia carn
i va obrir la primera carnisseria del poble.
Avui som nosaltres els que agafem el relleu
i, tal com han fet els nostres avis i pares,
continuem elaborant els embotits seguint
les seves receptes i criant-nos la
vedella de manera natural.

A l'estiu, les nostres vaques pasturen a les muntanyes que separen el Pallars Sobirà i l'Alt Urgell, a 1.600m d'altura. Les pastures d'hivern i l'obrador els tenim a La Pobla de Segur.
Som un negoci familiar, nosaltres mateixos conreem els ferratges, cuidem les vaques i elaborem els embotits i precuinats mantenint el control del producte en tot moment.

Més de 100 anys
elaborant embotits de qualitat i
criant vedella ecològica

Seguim les receptes tradicionals. Elaborem amb carns de primera, respectem els processos de cocció i curació, i embotim en tripa natural

EMBOTITS DE QUALITAT

NO CONTENEN GLUTEN

SENSE LACTOSA

CURACIÓ NATURAL EN CELLER

PRODUÏTS A L'HIVERN

TRIPA NATURAL

XOLÍS DEL PIRINEU

És l'emblema de la casa, un embotit exclusiu. El premsem a mà i deixem que s'assequi lentament durant quatre mesos al celler.

LLOM I PERNIL DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PEBRE NEGRE, SAL NITRIFICANT I TRIPA NATURAL.

–

SENCER 230-300GR
FORMAT BOTIGA
FORMAT HORECA

PRODUCTE ELABORAT TAMBÉ AMB CERTIFICACIÓ ECOLÒGICA

Elaboració del Xolís del Pirineu

1

Seleccionem les millors carns del porc i les amanim amb sal i pebre acabat de moldre.

2

L'embotim amb tripa natural.

3

Premsem els xolissos, acabats d'embotir, amb fustes, durant dos dies.

4

Els pengem al celler on es curaran durant quatre mesos.

5

Els raspallem per treure'ls una part del florit natural que és el que assegura una bona curació i els dóna la potència de sabor.

FUET

La versió curta de la secallona.
Premsats a mà i curats
lentament en celler.

LLOM I PERNIL DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PEBRE NEGRE, SAL NITRIFICANT I TRIPA NATURAL.

–

FORMAT BOTIGA	75-85GR
FORMAT HORECA	75-85GR

PRODUCTE ELABORAT TAMBÉ AMB CERTIFICACIÓ ECOLÒGICA

MINI SECALLONETES AMB CORDILL

:

Lligades individualment una per una per sorprendre als clients en els moments més especials.

LLOM I PERNIL DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PEBRE NEGRE, SAL NITRIFICANT I TRIPA NATURAL.

FORMAT GRAN	1KG

SECALLONA DEL PIRINEU

Hem rebut reconeixements gastronòmics per la seva qualitat, textura i sabor. Les premsem a mà i deixem que s'assequi lentament durant dos mesos d'hivern al celler.

LLOM I PERNIL DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PEBRE NEGRE, SAL NITRIFICANT I TRIPA NATURAL.

–

SENCERA	200-230GR

PRODUCTE ELABORAT TAMBÉ AMB CERTIFICACIÓ ECOLÒGICA

SECALLONETA

La versió divertida de la secallona i el nostre embotit més popular.

LLOM I PERNIL DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PEBRE NEGRE, SAL NITRIFICANT I TRIPA NATURAL.

–

FORMAT BOSSA 5 U.	200-240GR
FORMAT GRAN	800GR

PRODUCTE ELABORAT TAMBÉ AMB CERTIFICACIÓ ECOLÒGICA

MINI SECALLONETES

:

L' snack més saludable.
Llestes per menjar d'una mossada a qualsevol moment.

LLOM I PERNIL DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PEBRE NEGRE, SAL NITRIFICANT I TRIPA.

–

FORMAT BOTIGA PACK OBREFÁCIL 8 U.	100GR
FORMAT GRAN	1KG

PRODUCTE ELABORAT TAMBÉ AMB CERTIFICACIÓ ECOLÒGICA

LLOM CURAT

Salpebrem els millors lloms i els deixem assecar al celler durant dos mesos d'hivern.

LLOM DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PEBRE VERMELL I PEBRE NEGRE.

–

SENCER	1,3-1,8KG
PORCIONS	250-290GR

CAP DE LLOM CURAT

La infiltració i el vetat en greix fan que aquesta peça sigui gustosa i tendra. L'assequem també durant dos mesos d'hivern al celler.

CAP DE LLOM DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PEBRE VERMELL I PEBRE NEGRE.

–

SENCER	0,5-1KG
PORCIONS	250-290GR

PANXETA CURADA

La lenta curació fa que el sabor i les propietats de la sal i el pebre es filtrin poc a poc dins la carn. Un gust de Pirineu incomparable.

PANXETA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, SAL MARINA I PEBRE NEGRE.

–

SENCER	1,5-2KG
PORCIONS	270-310GR

NOU

BACON FUMAT

•

Un bon amaniment i el fumat amb fusta de cirerer fan d'aquest bacon una de les noves apostes de Cal Tomàs. Qualitat de producte i tècniques de curació que enriqueixen els sabors als plats.

PANXETA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, SAL, PEBRE NEGRE I SUCRE. PRODUCTE NATURAL CURAT I FUMAT.

–

SENCER: 1KG-1,5KG
PORCIONS: 270GR-310GR

SOBRASSADA

Seguint la recepta d'uns bons xarcuters i amics de les Balears, hem creat la nostra pròpia sobrassada.

CARNS DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PEBRE NEGRE, PEBRE VERMELL, TRIPA NATURAL I SAL NITRIFICANT.

–

SENCERA 0,7-1,5KG
PORCIONS 250-300GR

CHORIZO PICANT

Xoriç picant fumat tipus León. Especiat amb un bon pebre vermell, és per als amants dels sabors potents.

MAGRE DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL , PANXETA, PEBRE VERMELL PICANT, SAL MARINA, ALL I ORENGA.

–

SENCER 490-540GR
MEITAT 245-270GR

CHORIZO CLÀSSIC

La versió del picant més equilibrada. Apte per a tots els paladars.

MAGRE DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL , PANXETA , PEBRE VERMELL DOLÇ, SAL MARINA, ALL I ORENGA.

–

SENCER 490-540GR
MEITAT 245-270GR

XORICETS VERMELLS

Un bon pebre vermell és la clau per aconseguir uns xoricets vermells de qualitat. Li dona la personalitat de sabor i actua de conservant natural.

CARNS DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, PEBRE VERMELL, SAL MARINA, ESPÈCIES CONSERVADORES I TRIPA NATURAL.

–

FORMAT GRAN. BOSSA 12U. 1KG
FORMAT REDUÏT. BOSSA 2U. 150GR

El 2016 la UNESCO va declarar les falles del Pirineu Patrimoni Inmaterial de la Humatitat. A la Pobla se celebren cada 17 de juny. Les falles de la Pobla són diferents de les d'altres llocs del Pirineu, però en mantenen l'essència. El mànec és de fusta d'avellaner verda, recollida als boscos humits de la Vall Fosca. La teia que crema és fusta de pi sec, de soques caigudes de la Reserva Natural del Boumort. La fusta es modela i s'aferra amb claus, grampillons i filferro a la branca d'avellaner.

PATÉ DE PORC EN POT

El clàssic paté artesà de les cases de muntanya. Per untar amb una bona textura.

FETGE I CARNS DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, OUS DE GALLINA, PATATA, SAL MARINA, PEBRE NEGRE I VI NEGRE.

POT 350GR

PA DE FETGE

La variant al Pirineu català del *paté de campagne*. Un producte refinat, fet al forn i amb una aroma inoblidable.

CARNS DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, PAPADA DE PORC, TEL DE PORC, SAL MARINA, PEBRE NEGRE I VI BO.

SENCER 900-1050GR
PORCIONS 240-260GR

TERRINA DE CEPS AL FORN

:

Una terrina de carns fusionades amb ceps (boletus edulis), els bolets més apreciats dels boscos pirinencs. Inspirat en alguns dels productes de la veïna França.

CARNS DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, BOLETUS EDULIS, CEBA, OUS DE GALLINA, TEL DE PORC, SAL MARINA I PEBRE NEGRE.

SENCERA 900-1050GR
PORCIONS 240-260GR

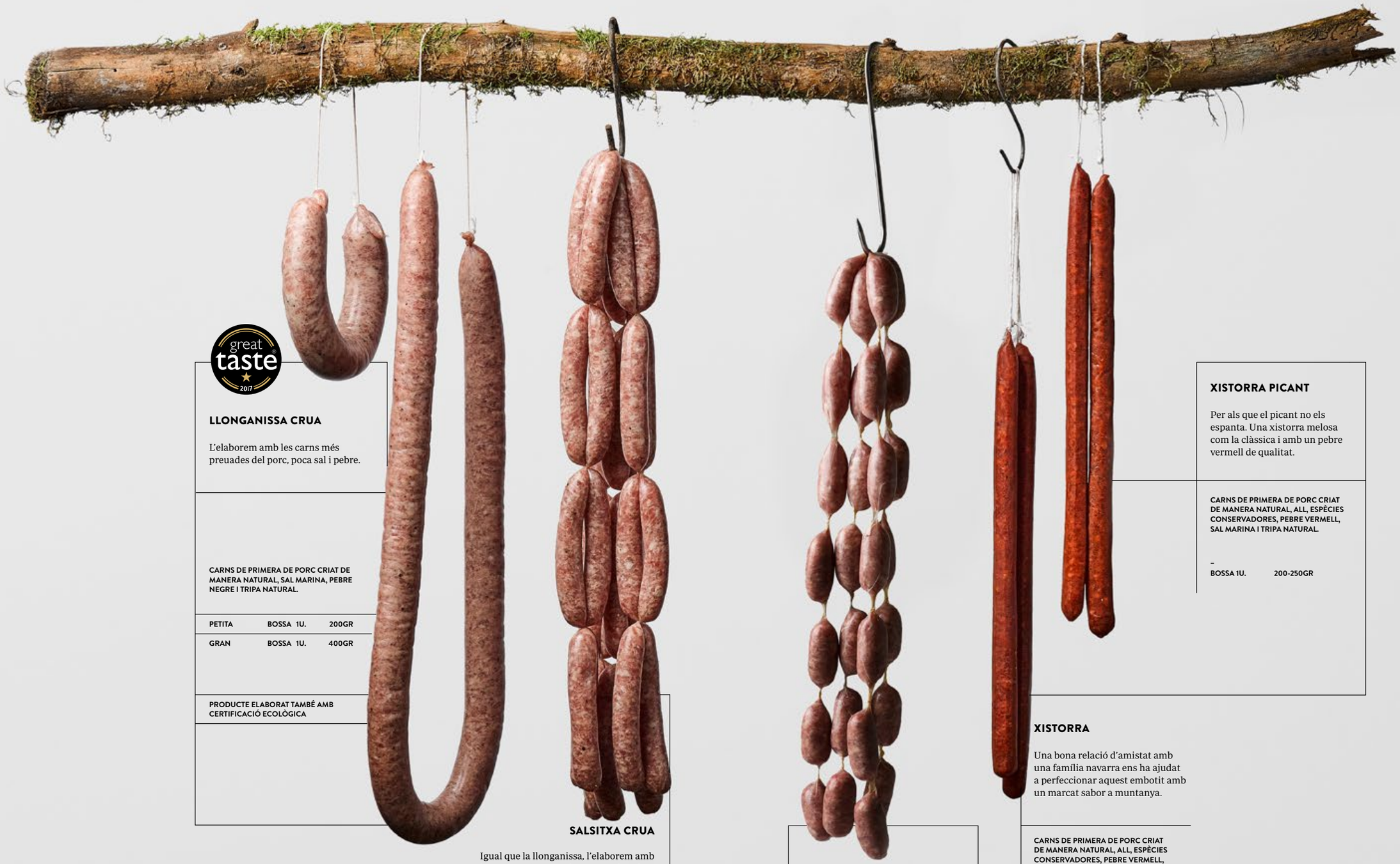
NOMÉS PER ENCÀRREC

TERRINA DE CEPS POT

Un pastís de carns fusionades amb ceps (boletus edulis), els bolets més apreciats dels boscos pirinencs. Inspirat en alguns dels productes de la veïna França.

CARNS DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, BOLETUS EDULIS, CEBA, OUS DE GALLINA, SAL MARINA, PEBRE NEGRE.

–
POT 150GR



LLONGANISSA CRUA

L'elaborem amb les carns més preuades del porc, poca sal i pebre.

CARNS DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PEBRE NEGRE I TRIPA NATURAL.

PETITA	BOSSA 1U.	200GR
GRAN	BOSSA 1U.	400GR

PRODUCTE ELABORAT TAMBÉ AMB CERTIFICACIÓ ECOLÒGICA

SALSITXA CRUA

Igual que la llonganissa, l'elaborem amb les carns més preuades, poca sal i pebre.

CARNS DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PEBRE NEGRE I TRIPA NATURAL.

–

FORMAT GRAN	BOSSA 16U.	430-440GR
FORMAT REDUÏT	BOSSA 8U.	215-220GR

PRODUCTE ELABORAT TAMBÉ AMB CERTIFICACIÓ ECOLÒGICA

LLONGANISSA CRUA MOS

La versió petita de la llonganissa crua

CARNS DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PEBRE NEGRE I TRIPA NATURAL.

–

BOSSA 38U. 500GR

PRODUCTE ELABORAT TAMBÉ AMB CERTIFICACIÓ ECOLÒGICA

XISTORRA PICANT

Per als que el picant no els espanta. Una xistorra melosa com la clàssica i amb un pebre vermell de qualitat.

CARNS DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, ALL, ESPÈCIES CONSERVADORES, PEBRE VERMELL, SAL MARINA I TRIPA NATURAL.

–

BOSSA 1U. 200-250GR

XISTORRA

Una bona relació d'amistat amb una família navarra ens ha ajudat a perfeccionar aquest embotit amb un marcat sabor a muntanya.

CARNS DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, ALL, ESPÈCIES CONSERVADORES, PEBRE VERMELL, SAL MARINA I TRIPA NATURAL.

–

BOSSA 1U. 200-250GR

Els raiers, que transportaven la fusta pels rius pirinencs, utilitzaven la ganxa per agafar els troncs solts que embarrancaven. La Pobla va ser un dels principals ports fluvials de Catalunya fins a principis del segle XX.

BULL NEGRE

La versió de la botifarra negra embotida en bull. El millor acompanyament per als trinxats.

CARNS DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, CANSALADA DE PORC I SANG DE PORC, TEL DE PORC, SAL MARINA, PEBRE NEGRE I NOU MOSCADA.

–

SENCER 1,2-1,5KG
PORCIONS 250-300GR

BOTIFARRA NEGRA

Destaca per la finesa de la seva textura, l'aroma i el sabor.

CARNS DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, CANSALADA DE PORC I SANG DE PORC, SAL MARINA, PEBRE NEGRE I NOU MOSCADA.

–

SENCER 270-290GR

BOTIFARRA CATALANA

La reina dels embotits cuits a caldera. Elaborada amb llengües, una cocció lenta i un punt d'assecat fan que sigui un dels millors productes que elaborem.

CARN DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, LLENGÜA DE PORC, TRIPA NATURAL, SAL MARINA I PEBRE NEGRE.

–

SENCERA 295-320GR

PRODUCTE ELABORAT TAMBÉ AMB CERTIFICACIÓ ECOLÒGICA

BOTIFARRA CATALANA AMPLA

La mateixa carn que la botifarra catalana embotida en bull.

–

SENCERA 0,7-1,5KG
PORCIONS 250-300GR

PRODUCTE ELABORAT TAMBÉ AMB CERTIFICACIÓ ECOLÒGICA

BOTIFARRA D'OU

•

Seguim fil per randa les receptes tradicionals del Pallars. Una indispensable per a escudelles i caldos.

CONTÉ GLUTEN

CARNS DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, CANSALADA DE PORC, OUS DE GALLINA, PA, SAL MARINA I PEBRE NEGRE.

–

SENCERA 270-290GR

ELABORADA NOMÉS A L'HIVERN

BOTIFARRA DE PEROL

La base d'aquest embotit són les carns del cap i la cotna del porc. Acompanyada amb mongetes, es converteix en un plat gustós i amb sabor de terra endins.

CARNS DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, CANSALADA I CARNS DEL CAP DE PORC, PEBRE NEGRE, TRIPA NATURAL I SAL MARINA.

–

SENCERA 270-290GR

Els prats on pasturen
les nostres vaques i vedells són
ecològics certificats, sense pesticides ni adobs químics

VEDELLA I VACA DE QUALITAT I ECO

Gràcies a una cuidada
alimentació aconseguim una carn de vedella
ecològica gustosa i amb una extremada tendresa

RAÇA I ALIMENTACIÓ, LES CLAUS PER UNA CARN DE QUALITAT

Nosaltres mateixos cultivem els farratges i cereals, que són bona part de l'alimentació dels nostres vedells.
La raça de les vaques és la salers, una raça rústica d'origen francès apreciada a les cuines dels bons xefs.
Són vaques fortes, preparades per a les baixes temperatures dels hiverns pallaresos.
Creuades amb toros xerolesos, animals valents i voluptuosos, n'obtenim unes
vedelles amb bones formes i amb una carn saborosa i exquisida.

LLET MATERNA
Fins als 7 mesos

HERBA FRESCA
Tota la vida

UNIFIT
Una barreja de farratges i cereals
Dels 7 als 12 mesos

PINSO I PALLA
A partir dels 10 mesos, combinat amb unifit

L'EXCEL·LÈNCIA DE LA CARN DE VACA VELLA ECO

De la nostra granja en seleccionem les millors vaques adultes, d'entre deu i quinze anys, i les engreixem curosament durant vuit mesos amb herbes i cereals ecològics que nosaltres cultivem. El resultat; animals de 500kg de canal i una carn exclusiva i marbrejada pel greix, de sabor suculent i tendresa immillorable.

VEDELLA ECO I DE QUALITAT

La carn de qualitat i ecològica destaca pel seu sabor, fruit d'una alimentació a base d'herba i cereals, i per ser una carn amb textura però tendra, resultat d'una vedella musculada que ha viscut en llibertat i en constant moviment.

VEDELLA I VACA ECO

Servim totes les peces
de la vedella i la vaca seguint les
especificacions del client.

FORMATS
–
CANALS
MITGES CANALS
QUARTS
ESPECEJAT
PECES SENCERES AL BUIT
FILETEJAT PER A RESTAURANTS
–
VEDELLA
FORMAT REDUÏT PER A BOTIGUES
500GR o 250GR

Carns seleccionades per a carn picada i hamburgeses excepcionals

ELABORATS DE VEDELLA ECO

CARN PICADA
:
100% vedella eco.

PRODUCTE PROCEDENT D'AGRICULTURA ECOLÒGICA.

BOSSES DE 250GR. 500GR, 1KG

ELABORATS DE VACA ECO

CARN PICADA
:
100% vaca eco.

PRODUCTE PROCEDENT D'AGRICULTURA ECOLÒGICA.

BOSSES DE 1KG

HAMBURGUESA DE VACA VELLA ECOLÒGICA

De vaques de la nostra granja, les nostres hamburgueses de vaca vella són sabor amb personalitat, carn seleccionada d'animals de més de deu anys i una excel·lent infiltració.

CARNS DE VACA ECO, SAL MARINA I PEBRE NEGRE. PRODUCTE PROCEDENT D'AGRICULTURA ECOLÒGICA.

ECOLÒGICA 100% VEDELLA

Elaborada amb les millors peces de les nostres vedelles salers, alimentades amb herba i farratges orgànics.

CARNS DE VEDELLA ECO, SAL MARINA I PEBRE NEGRE. PRODUCTE PROCEDENT D'AGRICULTURA ECOLÒGICA.

great taste 2017

MINI BURGER ECO

Amb la mateixa carn que l'ecològica fem les minis eco. Menys gramatge per menjar-les d'un sol mos.

NOU

HAMBURGUESA DE VACA VELLA ECOLÒGICA MADURADA

Com les de vaca vella, les elaborem amb vaques de la nostra granja de més de deu anys, seleccionant les peces nobles amb infiltració i, en aquest cas, amb una estudiada maduració que aporta un sabor especial que ens fa pensar en els txuletons.

CARNS DE VACA ECO, SAL MARINA I PEBRE NEGRE. PRODUCTE PROCEDENT D'AGRICULTURA ECOLÒGICA.

DE POLLASTRE DE CORRAL

Seleccionem els pollastres més naturals i gustosos.

CARNS DE POLLASTRE DE CORRAL, SAL MARINA I PEBRE NEGRE.

FORMATS HAMBURGESES	
120GR, 150GR, 180GR, 200GR	
MINI 35GR	
EN BOSSA AL BUIT	**2,6 O 8U**
MINI HAMBURGESES	**15U**

VEGANA

L'alternativa per als amants de la verdura. Elaborades a foc lent, la verdura i les llegums ja estan cuites. Només cal escalfar i segellar.

CIGRÓ, PASTANAGA, CEBA I PORRO CONFITATS, FARINA D'ARRÒS I SAL MARINA.

CECINA
CONTRA RESERVA

Escollim les millors peces de vaques adultes i les curem i fumem. Un punt de fum equilibrat i una curació de més de 18 mesos en celler.

CARN DE VACU I SAL MARINA.
PRODUCTE NATURAL CURAT I FUMAT.

–	
SENCERA	4-5,5KG
PORCIONS	400-450GR

CECINA
REDÓ

El tall d'aquesta peça de vaca garanteix una regularitat en la forma. Seleccionem les millors peces de vaques adultes i les curem i fumem. Un punt de fum equilibrat i una curació de més de 18 mesos en celler.

CARN DE VACU I SAL MARINA.
PRODUCTE NATURAL CURAT I FUMAT.

	–
SENCERA	1,4-2KG
PORCIONS	600GR

Hem seleccionat
altres carns del nostre
territori criades per petits
productors. Corders xisqueta,
la raça autòctona dels Pallars i
l'Alta Ribagorça, criats de manera
natural, i pollastres que creixen
a l'aire lliure en boscos
de roure i alzina.

PRODUCTES DEL TERRITORI

CORDER ECOLÒGIC RAÇA XISQUETA

Corders alimentats de farratges naturals i que pasturen a l'aire lliure. Corders d'uns 12kg, perquè la carn estigui ja ben formada, hagi posat greix i sigui saborosa.

CANAL
MITJA CANAL
ESPECEJAT
SENCER

GIRELLA DEL PIRINEU

:

L'embotit de corder, pallarès per excel·lència. A la brasa o guisada, ens ha fet guanyar premis en concursos de muntanya.

CARNS DE CORDER XISQUETA, PANXETA DE PORC, SAL MARINA, PEBRE NEGRE, ALL, JULIVERT, ARRÒS, OUS DE GALLINA, PA I ESTÒMAC DE CORDER. PRODUCTE COSIT A MÀ.

SENCERA
350-550GR

CONTÉ
GLUTEN

POLLASTRE NATURAL

Pollastres alimentats exclusivament amb blat de moro. La seva carn és molt gustosa.

–
SENCER, A QUARTS O ESPECEJAT 1,5-2KG APROX

POLLASTRE ECOLÒGIC

Criats en un terreny boscós de roure i alzina, de carn fibrosa i gustosa. Se sacrifiquen passats els 100 dies. La raça és la label.

–
SENCER
O A QUARTS 2-2,5KG APROX

CALDO DE POLLASTRE ECOLÒGIC

•

L'elaborem amb ossos de les nostres vedelles i el pollastre ecològic. Amb verdures també certificades hem aconseguit un caldo natural com els de casa.

PASTANAGA ECO, XIRIVIA ECO, COL ECO, API ECO, PORRO ECO, PATATA ECO, CARN I OSSOS DE VEDELLA ECO I CARN I OSSOS DE POLLASTRE ECO. PRODUCTE PROCEDENT D'AGRICULTURA ECOLÒGICA.

POT DE VIDRE 950 ML
MÍNIM CAIXA 12U.

Els nostres productes elaborats. Cuinats de qualitat a l'espera del toc final del xef

NOU

FONS DE VEDELLA I FONS DE CORDER

Tant el de vedella com el de corder els presentem com a reduccions ideals per a acabar en cuina les elaboracions amb una base gustosa.

EL DE VEDELLA: OSSOS DE VEDELLA ECO, CARNS DE VEDELLA ECO, CEBA, PORRO, PASTANAGA, TOMÀQUET, API, OLI D'OLIVA, ALL, AIGUA I SAL.

EL DE CORDER: OSSOS DE CORDER ECO, CARNS DE CORDER ECO, CEBA, PORRO, PASTANAGA, TOMÀQUET, API, OLI D'OLIVA, ALL, AIGUA I SAL.

POT DE VIDRE 950 ML
MÍNIM CAIXA 12U.

CONFITAT DE COSTELLA

great taste 2018

Confitem la costella amb oli d'oliva verge extra i la guardem en tupina. Un producte exquisit ideal per a arrossos.

COSTELLA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, OLI D'OLIVA VERGE EXTRA, SAL MARINA I PEBRE NEGRE.

BOSSES AL BUIT:
FORMAT GRAN 3KG
FORMAT REDUÏT 5 TALLS 370-455GR

CONFITAT DE LLONGANISSA

Confitem la llonganissa amb oli d'oliva verge extra i la guardem en tupina. Un producte exquisit ideal per a arrossos o acompanyat per una amanida.

CARNS DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PEBRE NEGRE I OLI D'OLIVA VERGE EXTRA.

BOSSES AL BUIT:
FORMAT GRAN 3KG
FORMAT REDUÏT 5 TALLS 340-410GR
BOSSES AL BUIT:
FORMAT GRAN 3KG
FORMAT REDUÏT 5 TALLS 340-410GR

PEUS DE PORC CUITS

Per tal que cadascú els acompanyi del sabor que més li agradi, coem els peus durant hores a caldera, sense sal ni espècies.

PEUS CUITS DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL.

–
AL BUIT 6 MITJOS 1,4 - 1,5KG
2 MITJOS 430-500GR

PEUS DE PORC DESOSSATS

Funciona molt bé com a carpaccio, coem els peus durant hores a caldera.

PEUS CUITS DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, PEBRE NEGRE I SAL MARINA.

AL BUIT
500-550GR

GARRÓ DE PORC

:
Cuinat a baixa temperatura queda melós i l'os se separa de la carn amb facilitat. El seu sabor és fi i delicat.

GARRÓ DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL I SAL NITRIFICANT.

AL BUIT
PEÇA SENCERA PARTIDA PER LA MEITAT
600-700GR

ROAST BEEF ECO

Cuinem al forn peces de primera de la nostra vedella ecològica.
La carn queda melosa i amb un sabor elegant. Ideal per acompanyar amb una salsa o per a entrepans.

BISTEC DE PRIMERA DE VEDELLA ECO, SAL MARINA, PEBRE NEGRE I OLI D'OLIVA VERGE EXTRA. PRODUCTE PROCEDENT D'AGRICULTURA ECOLÒGICA.

–

AL BUIT **PEÇA SENCERA** **2,5-4KG**

PALLARS RIBS

Marinades amb espècies i oli d'oliva, les Pallars Ribs et transporten a les BBQ's més americanes.
De vedella ecològica cuinades a baixa temperatura.

COSTELLA DE VEDELLA ECO, OLI D'OLIVA, ESPÈCIES, SAL MARINA I PEBRE NEGRE.

–

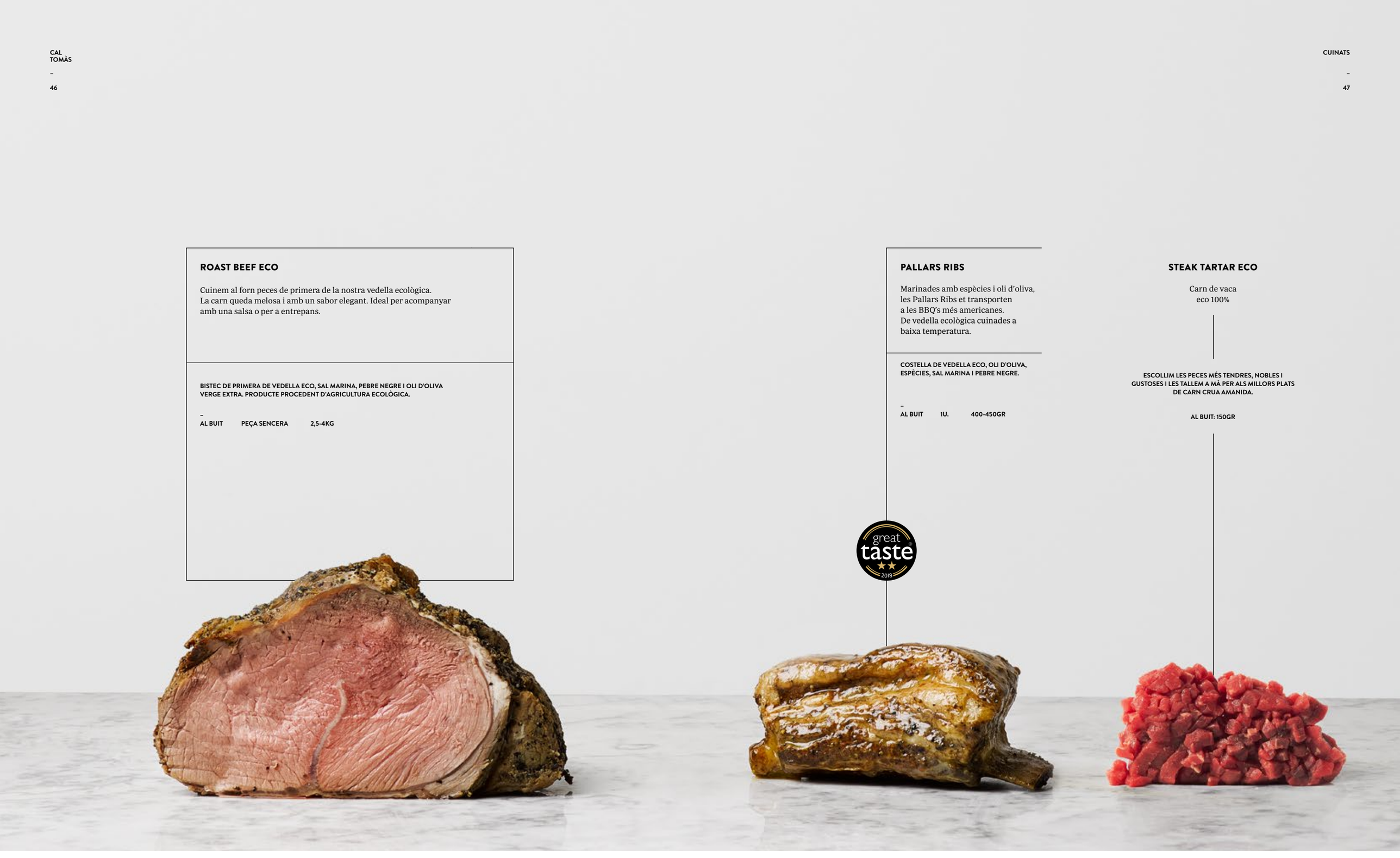
AL BUIT **1U.** **400-450GR**

STEAK TARTAR ECO

Carn de vaca
eco 100%

ESCOLLIM LES PECES MÉS TENDRES, NOBLES I GUSTOSES I LES TALLEM A MÀ PER ALS MILLORS PLATS DE CARN CRUA AMANIDA.

AL BUIT: 150GR



Comandes

Tots els productes se serveixen envasats
al buit i es transporten en transport refrigerat.
El termini d'entrega a Catalunya és de 48h i a la
península de 48h-72h.

Les comandes es poden fer a través de:

WHATSAPP
686 674 312

EMAIL
pedidos@ecologicaltomas.com

TELÈFON
973 681 427 (de 7:00h a 15:00h) o deixant missatge al
contestador a partir de les 15:00h.

WWW
·
ECOLOGICALTOMAS
·
COM

Instagram: @caltomas
Facebook: @ecologicaltomas

Laus Bronze'18 — Disseny gràfic

Laus Plata'18 — Direcció d'art

cal tomàs

Disseny gràfic i direcció d'art: Zoo Studio — Foto: Joan Pujol-Creus — Impressió: Gràfiques Alzamora

CONSELL CATALÀ DE LA PRODUCCIÓ AGRÀRIA ECOLÒGICA
CCPAE

ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE

SENSE GLUTEN

SENSE LACTOSA

RESPECTE PELS ANIMALS

cal tomàs

Carrer D, s/n
Pol. Ind. Sector Migdia
25500 La Pobla de Segur
Pallars Jussà
Lleida

GENER 2020

Les presentacions i les
combinacions d'ingredients són infinites!
Tantes idees tantes receptes.

CAL TOMÀS, AL PLAT!

Pallars Rib glassejada amb pastanagues,
nap negre i rossinyols.

Llonganissa crua,
bròquil i puré de patata amb
mostassa antiga.

Bull negre calent,
patata amb fines herbes i
saltejat de rossinyols.

Coca de botifarra
negra, col i crema agra.

Amanida de
tomàquet, ceba i xolís.

Amanida de llom curat,
pa de sègol, carxofes
i escalivats.

Sardines
a la brasa amb
panxeta curada.

Botifarra negra
amb rostit de ceps,
avellanes i rovell d'ou.

Llonganissa
fresca, ceps, carbassó,
ceba tendra i romesco.

Safata d'embotits.
L' ideal és combinar entre 4 i 6 productes
per taula d'embotits.

Onglet de vedella amb parmentier de
patata, ceba confitada
i mostasses.

Carré de corder xisqueta
amb verduretes de primavera,
coliflor groga, morada i alfàbrega morada.

Hamburguesa de
vedella eco amb foie, escalunyes i
textura de poma.

Paté de campanya amb reducció
de figa, festucs, avellanes,
cireres i tarongina.

Amanida d'espàrrec blanc, carbassó i secallona.

Secalloneta i pa sard Giulio Bulloni.

cal tomàs