

Carns i embotits del Pirineu

cal
tomàs

LA POBLA DE SEGUR
PALLARS JUSSÀ



cal
tomàs

Av. de Verdaguer, 52
25500 La Pobla de Segur
Pirineu de Lleida
T 973 681 427
ecologicaltomas.com

LA PRODUCCIÓ
AGRICOLA ECOLÒGICA
CCPAE

ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE

SENSE
GLUTEN

SENSE
LACTOSA



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'alçada. Les pastures d'hivern i l'obrador els tenim a la Poblà de Segur.

Más de cien años
elaborando embutido y criando
ternera ecológica



CURADOS
5

COCIDOS
24

FRESCOS
20

CORDERO
42

POLLO
44

TERNERA
29

AL HORNO
18

COCINADOS

46

Seguimos las recetas tradicionales. Utilizamos tripa natural, respetamos los procesos de cocción y curación, y no utilizamos aditivos artificiales.

EMBUTITS DE CALIDAD

NO CONTIENEN
GLUTEN

SIN
LACTOSA

CURACIÓN NATURAL
EN BODEGA

PRODUCIDOS EN
INVIERNO

TRIPA
NATURAL



**XOLÍS
DEL PIRINEO**

Longaniza curada ancha.
Es el emblema de la casa,
un embutido exclusivo. Los
prensamos a mano y dejamos
que se curen lentamente
durante cuatro meses
en bodega

LOMO Y JAMÓN DE PRIMERA DE
CERDO CRIADO NATURAL, SAL MARINA,
PIMIENTA NEGRA, SAL NITRIFICANTE Y
TRIPA NATURAL

-
ENTERO 230-300GR

PRODUCTO ELABORADO TAMBIÉN
CON CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA

Elaboración del Xolís del Pirineo

1

Seleccionamos las mejores carnes
del cerdo y las aliñamos con sal y
pimienta negra recién molida.

2

Embutimos con tripa
natural.



3

Acabados de embutir, los prensamos con
maderas y durante dos días.

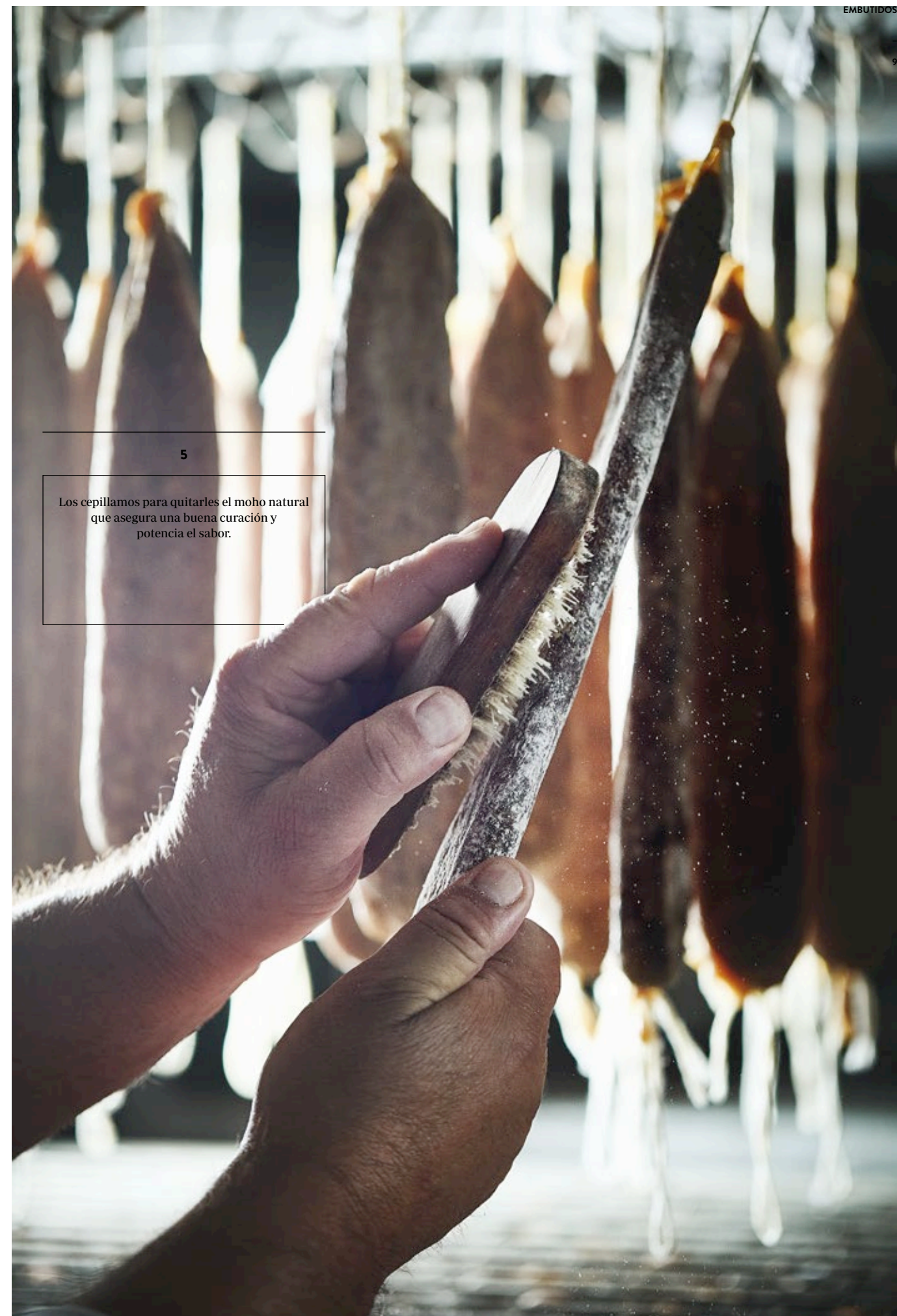
4

Los colgamos en la bodega donde se
curarán durante cuatro meses.



5

Los cepillamos para quitarles el moho natural
que asegura una buena curación y
potencia el sabor.





**SECALLONA
DEL PIRINEO**

Longaniza curada estrecha.
Hemos recibido reconocimientos gastronómicos por su calidad, textura y sabor. Las prensamos a mano y dejamos que se cure lentamente durante dos meses de invierno en bodega.

LOMO Y JAMÓN DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PIMIENTA NEGRA, SAL NITRIFICANTE Y TRIPA NATURAL.

-
ENTERA 230-250GR

PRODUCTO ELABORADO TAMBIÉN CON CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA

SECALLONETA

La versión divertida de la secallona y nuestro embutido natural más popular.

LOMO Y JAMÓN DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PIMIENTA NEGRA, SAL NITRIFICANTE Y TRIPA NATURAL.

-
FORMATO BOLSA 5 UDS. 200-240GR

PRODUCTO ELABORADO TAMBIÉN CON CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA

**MINI
SECALLONETAS**

El *snack* más saludable!
Listas para comer de un mordisco a cualquier momento.

LOMO Y JAMÓN DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PIMIENTA NEGRA, SAL NITRIFICANTE Y TRIPA NATURAL.

-
FORMATO TIENDA
PACK ABREFÁCIL 8UDS. 100GR
FORMATO GRANDE 1KG

LOMO CURADO

Salpimentamos los mejores lomos y los dejamos curar en la bodega durante dos meses de invierno.

LOMO DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PIMENTÓN Y PIMIENTA NEGRA.

-
ENTERO 1,5 KG
PORCIONES 250-330GR

**CABEZA
DE LOMO**

La infiltración y el vetado de la grasa hacen que ésta sea una pieza gustosa y tierna. También lo curamos durante dos meses de invierno en bodega.

CABEZA DE LOMO DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PIMENTÓN Y PIMIENTA NEGRA.

-
ENTERO 1,2 KG

PANCETA CURADA

Una lenta curación facilita que el sabor y las propiedades de la sal y la pimienta filtren poco a poco en la carne. Un gusto de Pirineo incomparable.

PANCETA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, SAL MARINA Y PIMIENTA NEGRA.

-
ENTERA 1,5-1,7 KG
PORCIONES 250-330 GR



Ensalada de tomate, cebolla
y xolís del Pirineo.



Ensalada de lomo curado,
pan de centeno, alcachofas y
verduras asadas.



Sardinas a la
brasa con panceta
curada.

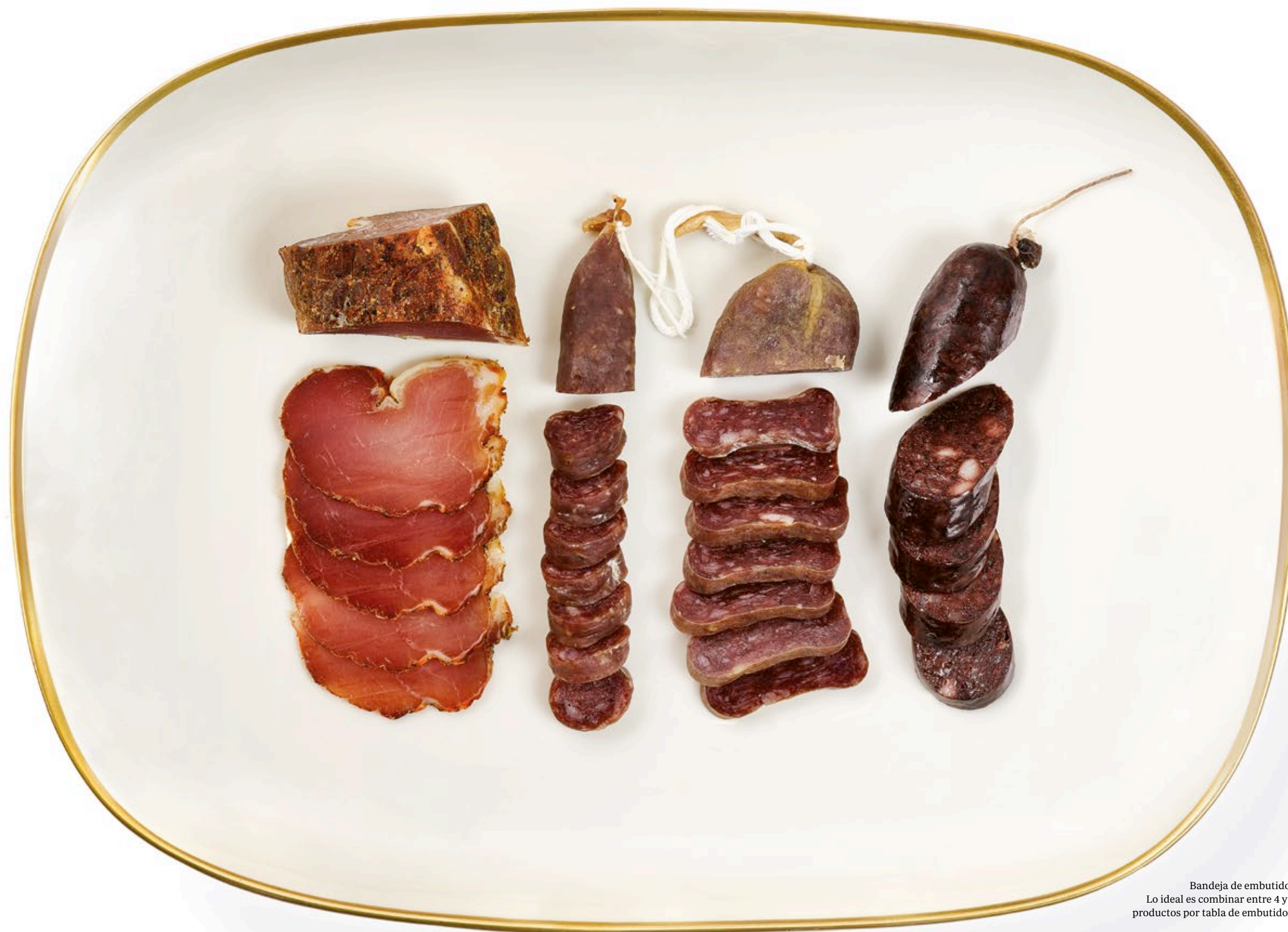


Ensalada de espárrago blanco,
calabazín y secallona
del Pirineo.



Secalloneta y pan sardo
Giulio Bulloni.





Bandeja de embutidos
Lo ideal es combinar entre 4 y 6
productos por tabla de embutidos.



SOBRASADA

Siguiendo la receta de unos buenos amigos charcuteros de las Baleares, hemos creado nuestra propia sobrasada. Destaca por ser carnosa y elegante su sabor en boca.

CARNES DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PIMIENTA NEGRA, PIMENTÓN, TRIPA NATURAL Y SAL NITRIFICANTE.

ENTERA 1,2-1,5KG
PORCIONES 300-330GR

**CHORIZO
PICANTE**

Chorizo picante ahumado tipo León. Especiado con un buen pimentón, es para los amantes de los sabores potentes.

CARNE MAGRA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, PANCETA, PIMENTÓN PICANTE, SAL MARINA, AJO Y ORÉGANO.

-
ENTERO 400-450GR
PORCIONES 200-220GR

NUEVO

**CHORIZO
CLÁSICO**

La versión del picante más equilibrada. Apto para todos los paladares.

CARNE MAGRA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, PANCETA, PIMENTÓN PICANTE, SAL MARINA, AJO Y ORÉGANO.

-
ENTERO 400-450GR
PORCIONES 200-220GR

NUEVO

**CHORICILLOS
ROJOS**

Un buen pimentón es la clave para conseguir unos buenos choricillos de calidad. Le da personalidad de sabor a la vez que actúa de conservante natural.

CARNES DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, PIMENTÓN, SAL MARINA, TRIPA NATURAL.

-
FORMATO GRANDE. BOLSA 12UDS. 1,3-1,4KG
FORMATO REDUCIDO. BOSSA 2UDS. 150GR



PASTEL DE BOLETUS

Un pastel de carnes fusionadas con boletus edulis, las setas más preciadas de los bosques pirinaicos. Inspirado en algunos de los productos de la vecina Francia.

CARNES DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, BOLETUS EDULIS, SAL MARINA, PIMIENTA NEGRA Y TRIPA NATURAL.

ENTERO1,6-1,9KG

PORCIONES300-330GR

**PATÉ DE
CAMPAÑA**
:

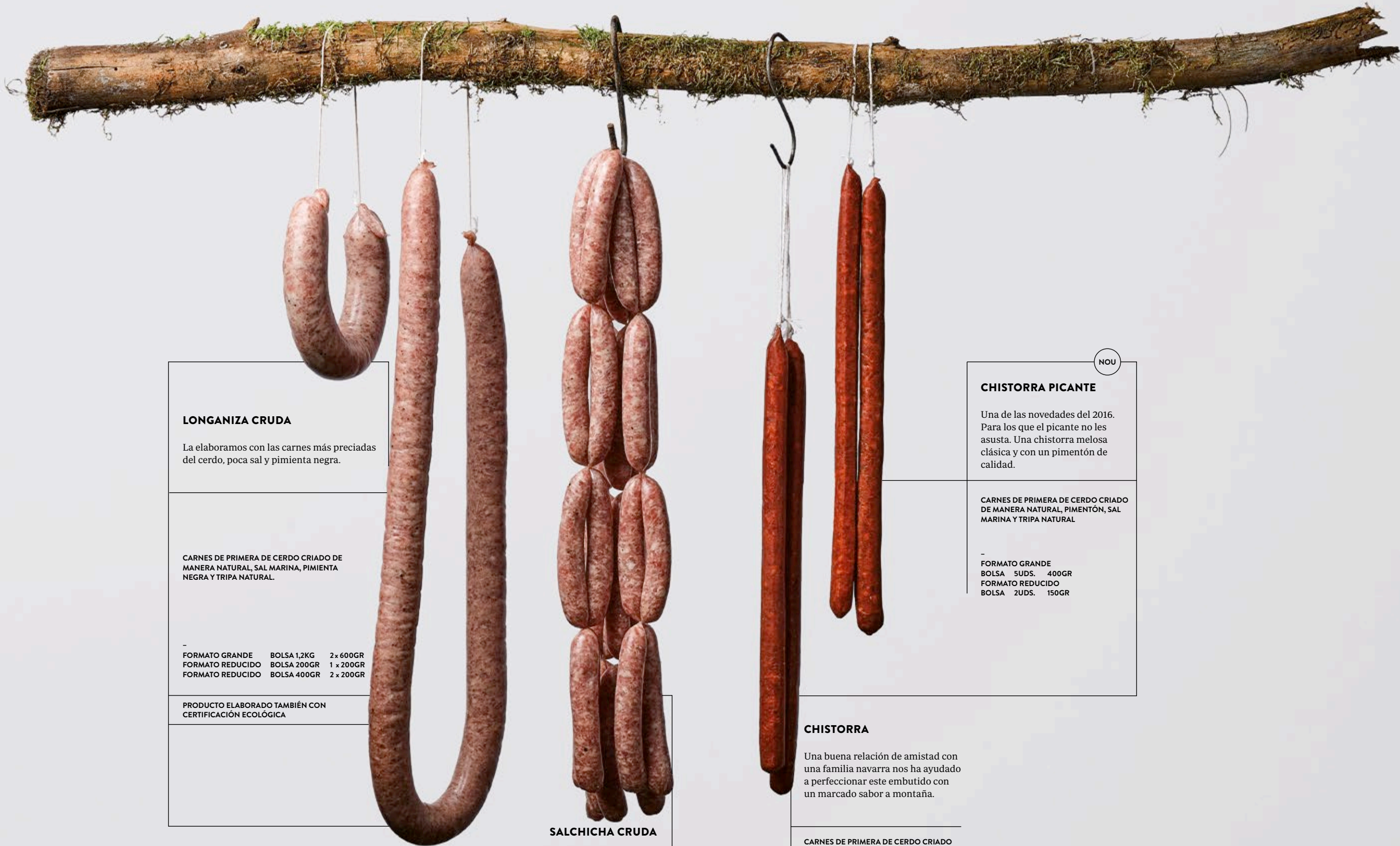
La variante del Pirineo catalán del *paté de campagne* francés. Un producto refinado, cocido al horno y con un aroma inolvidable.

CARNES DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, PAPADA DE CERDO, SAL MARINA, PIMIENTA NEGRA Y BUEN VINO.

ENTERO900GR

PORCIONES300-330GR

En el 2016 la UNESCO declaró las fallas del Pirineo Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. En la Poble de Segur se celebran cada 17 de junio. Las fallas de la Poble son diferentes de otras del Pirineo pero mantienen la esencia. El mango de madera es de avellano verde, recogida en los húmedos bosques de la vall Fosca. La tea que se quema es de pino seco, de troncos caídos de la Reserva Natural del Boumort. La madera se modela y se aferra con clavos y alambre a la rama de avellano.



LONGANIZA CRUDA

La elaboramos con las carnes más preciadas del cerdo, poca sal y pimienta negra.

CARNES DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PIMIENTA NEGRA Y TRIPA NATURAL.

-		
FORMATO GRANDE	BOLSA 1,2KG	2 x 600GR
FORMATO REDUCIDO	BOLSA 200GR	1 x 200GR
FORMATO REDUCIDO	BOLSA 400GR	2 x 200GR

PRODUCTO ELABORADO TAMBIÉN CON CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA

SALCHICHA CRUDA

Igual que la longaniza, la elaboramos con las carnes más preciadas, poca sal y pimienta.

CARNES DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PIMIENTA NEGRA I TRIPA NATURAL.

-			
FORMATO GRANDE	BOLSA 1KG.	32UDS.	1KG
FORMATO REDUCIDO	BOLSA 500GR.	16UDS.	500GR
	BOLSA 250 GR.	8UDS.	250GR

PRODUCTO ELABORADO TAMBIÉN CON CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA

NOU

CHISTORRA PICANTE

Una de las novedades del 2016. Para los que el picante no les asusta. Una chistorra melosa clásica y con un pimentón de calidad.

CARNES DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, PIMENTÓN, SAL MARINA Y TRIPA NATURAL

-		
FORMATO GRANDE	BOLSA 5UDS.	400GR
FORMATO REDUCIDO	BOLSA 2UDS.	150GR

CHISTORRA

Una buena relación de amistad con una familia navarra nos ha ayudado a perfeccionar este embutido con un marcado sabor a montaña.

CARNES DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, PIMENTÓN, SAL MARINA Y TRIPA NATURAL

-		
FORMATO GRANDE	BOLSA 5U.	400GR
FORMATO REDUCIDO	BOLSA 2U.	150GR



Longaniza cruda,
brócoli y puré de patata con
mostaza antigua.



**BULL
NEGRO**

La versión de la butifarra negra embutida en bull. El mejor acompañamiento para la verdura cocida o asada. A la brasa también resulta muy gustoso.

CARNES DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, TOCINO, SANGRE DE CERDO, SAL MARINA, PIMIENTA NEGRA Y NUEZ MOSCADA.

—
ENTERO 1,2-1,5KG
PORCIONES 300-330GR

PRODUCTO ELABORADO TAMBIÉN CON CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA

**BUTIFARRA
NEGRA**

Destaca por su finura, aroma y sabor. Para comer con pan, a la brasa o en cocidos.

CARNES DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, TOCINO, SANGRE DE CERDO, SAL MARINA, PIMIENTA NEGRA Y NUEZ MOSCADA.

— ENTERA 270-290GR

PRODUCTO ELABORADO TAMBIÉN CON CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA

**BUTIFARRA NEGRA
CON CEBOLLA Y PIÑONES**

Aliñada con cebolla, piñones y un punto de anís, este producto deleita los sentidos.

CARNES DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, TOCINO, SANGRE DE CERDO, CEBOLLA, SAL MARINA, PIMIENTA NEGRA, PIMENTÓN, ORÉGANO, CLAVO, HINOJO, ANÍS EN GRANO, PIÑONES Y TRIPA NATURAL.

—
FORMATO GRANDE BOLSA 50UDS. 4,7-4,8KG

FORMATO REDUCIDO BOLSA 4UDS. 420GR

**BUTIFARRA
CATALANA**

La reina de los embutidos cocidos a caldera. Elaborada con lenguas, una cocción lenta y un punto de curación hacen que sea uno de los mejores productos que elaboramos.

CARNES DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, LENGUA DE CERDO, TRIPA NATURAL, SAL MARINA Y PIMIENTA NEGRA.

— ENTERA 295-320G

PRODUCTO ELABORADO TAMBIÉN CON CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA

**BUTIFARRA
CATALANA ANCHA**

La misma carne que la butifarra catalana embutida en bull. Ideal para bocadillos o tablas de embutidos.

— ENTERA 1,5KG
PORCIONES 300-330GR

PRODUCTO ELABORADO TAMBIÉN CON CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA

**BUTIFARRA
DE HUEVO**

Seguimos paso a paso las recetas tradicionales de nuestra zona, el Pallars. El sabor de la butifarra de huevo es tan apreciado que algunos también se la comen con pan con tomate. Un indispensable para cocidos y potajes.



CONTIENE
GLUTEN

CARNES DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, CANSALADA DE CERDO, HUEVOS DE GALLINA, PAN, SAL MARINA Y PIMIENTA NEGRA.

— ENTERA 270-290GR

**BUTIFARRA
DEL PEROL**

La base de este embutido son las carnes de la cabeza y la corteza del cerdo. Acompañada con judías, se convierte en un gustoso plato y con un sabor auténtico.

CARNES DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, CORTEZA I CARNES DE LA CABEZA DEL CERDO, PIMIENTA NEGRA, TRIPA NATURAL I SAL MARINA.

— ENTERA 270-290GR

Los almadieros, que transportaban la madera por los ríos pirinaicos, utilizaban el gancho para coger los troncos sueltos que embarrancaban. La Pobla de Segur fue uno de los principales puertos fluviales de Catalunya a principios del siglo XX.



Butifarra negra con
boletus asados, avellanas
y yema de huevo.



Bull negro caliente,
patata a las finas hierbas
y salteado con setas.



Coca de butifarra negra,
col y crema agria.

Los prados donde pastan
nuestras vacas y terneros son ecológicos
certificados, sin pesticidas ni abonos químicos

TERNERA ECOLÓGICA



Gracias a una cuidada
alimentación conseguimos una
carne de ternera ecológica de mucha
calidad, gustosa y con una extremada ternura.

Nosotros mismos cultivamos los forrajes y cereales, que son buena parte de la alimentación de nuestros terneros. La raza de las vacas es la salers, una raza rústica de origen francés apreciada en las cocinas de los buenos chefs. Son vacas fuertes, preparadas para las bajas temperaturas de los inviernos del Pallars. Cruzadas con toros charoleses, animales valientes y voluptuosos, obtenemos unas terneras con buenas formas y con una carne sabrosa y exquisita.

LECHE MATERNA
Hasta los 7 meses

HIERBA FRESCA
Toda la vida

UNIFIT
Una mezcla de
forrajes y cereales
De los 7 a los
12 meses

PIENSO Y PAJA
A partir de los 10 meses,
combinado con unifit





TERNERA ECOLÓGICA

Servimos todas las piezas de
la ternera siguiendo las especificaciones
del cliente.

FORMATOS
-
CANALES
MEDIAS CANALES
DESPIECE
PIEZAS ENTERAS AL VACÍO
CORTE PARA RESTAURANTES Y TIENDAS
-
FORMATO REDUCIDO PARA TIENDAS
500GR O 250GR



SELECCIONAMOS LAS MEJORES
VACAS ADULTAS Y OFRECEMOS A
NUESTROS CLIENTES CARNE DE
VACA VIEJA BAJO RESERVA

ELABORADOS DE TERNERA ECO

CARNE PICADA

:
100% ternera eco

BOLSAS DE 250GR, 500GR, 2KG, 5KG
CARNE PICADA MIXTA ECO. 70% TERNERA Y 30% CERDO.
BOLSAS DE 250GR, 500GR, 2KG, 5KG.

STEAK TARTAR

BOLSAS 1KG Y 250GR

HAMBURGUESA
DE TERNERA

Esponjosas y gustosas, al punto ideal de sal y pimienta, están para chuparse los dedos!
De ternera 100% o si se quiere también con un poco de cerdo

CARNE DE TERNERA ECO, SAL MARINA,
PIMIENTA NEGRA ECO, METABISULFITO
POTÁSICO AUTORIZADO POR EL CCPAE. PRODUCTO
PROCEDENTE DE AGRICULTURA ECOLÓGICA.

HAMBURGUESAS 100% DE TERNERA ECOLÓGICA
HAMBURGUESAS MIXTAS ECOLÓGICAS
70% TERNERA, 30% CERDO

FORMATOS: 80GR, 100GR, 120GR, 150GR, 180GR, 200GR.

HAMBURGUESAS MINIS
100% TERNERA O MIXTAS 35GR.

HAMBURGUESAS DE VACA VIEJA
DISPONIBLES BAJO RESERVA.





NUEVO

**CECINA
CONTRA RESERVA**

Escogemos las mejores piezas de vacas adultas y las curamos y ahumamos. Un punto de humo equilibrado y una curación de más de 18 meses en bodega.

CARNE DE VACUNO Y SAL MARINA.
PRODUCTO NATURAL AHUMADO Y
CURADO

-
ENTERA 4KG
PORCIONES 450-500GR



NUEVO

**CECINA
REDONDO**

El corte de esta pieza de vaca garantiza una regularidad en la forma. Seleccionamos las mejores piezas de vacas adultas y las curamos y ahumamos. Un punto de humo equilibrado y una curación de más de 18 meses en bodega.

CARNE DE VACUNO Y SAL MARINA.
PRODUCTO NATURAL AHUMADO Y CURADO

ENTERA 1,4-2KG
PORCIONES 150-200GR

Hemos seleccionado
otras carnes de nuestro territorio
criadas por pequeños productores.
Corderos xisqueta, la raza autóctona del
Pallars y la Alta Ribagorça, criados de
manera natural, y pollos que crecen
en libertad en bosques de
roble y encinas.

PRODUCTOS DE LA TIERRA

**CORDERO
RAZA XISQUETA**

Corderos alimentados a base de
forrages naturales que pastan libres.
Corderos de unos 12kg para que la
carne esté bien formada, haya
puesto grasa y sea sabrosa.

NATURAL	CANAL
-	MEDIA CANAL
ECOLÓGICO	ESPECEJAT
	ENTERO



**GIRELLA
DEL PIRINEU**

Es el embutido de cordero
pallarés por excelencia. A la
brasa o guisada, con ella hemos
ganado premios en concursos de
montaña.

CARNES DE CORDERO XISQUETA,
PANCETA DE CERDO, SAL MARINA,
PIMIENTA NEGRA, AJO, PEREJIL,
ARROZ, HUEVOS, PAN Y
TRIPA NATURAL.

ENTERA
400-460GR



CONTIENE
GLUTEN



**POLLO
DE CORRAL**

Pollos criados en libertad
a base de piensos naturales.
De carne muy gustosa.

-
ENTERO 2KG APROX.

NUEVO

**HAMBURGUESA
DE POLLO DE CORRAL**

Hamburguesas
100% pollo de corral

CARNE DE POLLO DE CORRAL
ALIMENTADO CON PIENSOS NATURALES,
SAL MARINA Y PIMIENTA NEGRA.

FORMATOS:
80GR, 100GR, 120GR, 150GR, 180GR, 200GR.

HAMBURGUESAS MINIS 35GR

**POLLO
ECOLÒGICO**

Criados en un terreno
boscoso de robles y
encinas. De carne fibros
y gustosa. Se sacrifican
pasados los 100 días.
La raza es la label.

-
ENTERO 2,2-2,5KG APROX.

**CALDO
ECOLÓGICO**

NUEVO

Lo elaboramos con los huesos de
nuestras terneras y el pollo ecológico.
Con verduras también certificadas hemos
conseguido un caldo natural como
los de casa.

ZANAHORIA ECO, CHIRIVÍA ECO, COL ECO, APIO
ECO, PORRO ECO, PATATA ECO, CARNE
Y HUESOS DE TERNERA ECO Y
HUESOS DE POLLO ECO.

BOTE DE CRISTAL
MÍNIMO CAJA 12UDS

LONGANIZA
CONFITADA

Confitamos la longaniza con aceite de oliva extra y la guardamos en puchero. Un producto exquisito ideal para arroces o acompañado de una ensalada.

CARNES DE PRIMERA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PIMIENTA NEGRA I ACEITE DE OLIVA VIRGEN DE PRIMERA. SIN CONSERVANTES. PRODUCTO NATURAL.

BOTE DE CRISTAL 900GR (PESO NETO)
BOTE DE CRISTAL 3,8KG (PESO NETO)

BOLSAS AL VACÍO:
FORMATO RESTAURANTE 3,3KG
FORMATO TIENDA SUDS 350-370GR

COSTILLA
CONFITADA

Confitamos la costilla con aceite de oliva extra y la guardamos en puchero. Un producto exquisito ideal para arroces.

COSTILLA DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL, ACEITE DE OLIVA VIRGEN DE PRIMERA, SAL MARINA, PIMIENTA NEGRA.

BOTE DE CRISTAL 900GR (PESO NETO)
BOTE DE CRISTAL 3,8KG (PESO NETO)

BOLSAS AL VACÍO:
FORMATO RESTAURANTE 3KG
FORMATO TIENDA 5U. 400-450GR

PIES DE
CERDO COCIDOS

Para que cada uno los acompañe del sabor que más le guste, cocemos los pies durante horas en la caldera, sin sal ni especias.

PIES DE CERDO COCIDOS DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL. PUEDE CONTENER TRAZAS DE LAUREL.

AL VACÍO (6 MITADES) 1,4 - 1,5KG

NUEVO

PIES
DE CERDO
DESHUESADOS

Funciona muy bien como carpaccio. Cocemos los pies durante horas en la caldera, sin sal ni especias.

PIES DE CERDO COCIDOS DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL. PUEDE CONTENER TRAZAS DE LAUREL.

AL VACÍO 1KG

NUEVO

CODILLO
DE CERDO

Cocinado a baja temperatura queda meloso y el hueso se separa de la carne con facilidad. Su sabor es fino y delicado

CODILLO DE CERDO CRIADO DE MANERA NATURAL Y SAL MARINA.

AL VACÍO
PIEZA ENTERA
400-600GR.

NUEVO

ROAST BEEF

Cocinamos al horno piezas de primera de nuestra ternera ecológica. La carne queda melosa y con un sabor elegante. Ideal para acompañar con salsa o para bocadillos.

PIEZA DE PRIMERA TERNERA ECO.

AL VACÍO 2,5-4KG.





Pedidos

Todos nuestros productos se sirven envasados al vacío y se envían en transporte refrigerado. El plazo de entrega a Catalunya es de 24-48h y a península de 48h a 72h.

Los pedidos se pueden hacer a través de:

WHATSAPP
686 674 312

EMAIL
pedidos@ecologicaltomas.com

TELÉFONO
973 681 427 (de 8h a 14h) o dejando un mensaje en el contestador a partir de las 14h.

WWW
ECOLOGICALTOMAS
CÓM

