



 **DIVISIÓN  
HO.RE.CA.**

HOSTELERÍA - RESTAURACIÓN - CATERING

SERVICIO EXCLUSIVO AL PROFESIONAL



# CATÁLOGO GENERAL DE CARNES HO.RE.CA.

# Carnes Ultracongeladas con todas sus ventajas

Desde **HORECA** trabajamos cada día para ofrecer los mejores productos para tu negocio de **hostelería**. Los productos congelados son realmente interesantes ya que dan tiempo a actuar y organizar garantizando siempre una **calidad óptima**. ¿Conoces todas sus ventajas?

## *Cero desperdicios*

La perfecta conservación durante largo período de tiempo minimiza el desperdicio de alimentos. Además, se conservan en perfecto estado siempre que se respete la cadena de frío.

## *Garantía de calidad*

Los alimentos congelados se someten a serios controles sanitarios para garantizar siempre su calidad y sabor.

## *Disponibilidad*

En Abordo estamos a disposición de negocios hosteleros de la provincia de Valencia ofreciendo un producto accesible y cercano.





# ÍNDICE

**4** Carnes Mixtas

**6** Hamburguesas

**8** Carnes de Cordero

**10** Carnes de Cerdo

**18** Carnes de Conejo

**20** Carnes de Ternera

**24** Carnes de Pavo

**26** Carnes de Pato

**28** Carnes de Pollo

# 「Carnes Mixtas」





Típicas albóndigas de carne mixta; ternera y cerdo, ideales para guisos, tapas y aperitivos.



### C-301 ALBÓNDIGAS DE CARNE CASERAS



500 g



10 U.

### C-1301 ALBÓNDIGAS DE CARNE MIXTA



1 kg



4 U.

### C-2212 PICADA DE CARNE MIXTA

Elaborada con carne de ternera y cerdo de excelente calidad, se puede utilizar tanto como complemento para hacer lasaña, canelones, macarrones, etc.,



500 g



16 U.



### C-1287 ANCAS DE RANA LIMPIAS

Las ancas son la única parte comestible de la rana. Pueden prepararse de diferentes maneras, ya sea al horno o fritas. Son ideales para el control de la tensión, el colesterol, los triglicéridos y otros factores de riesgo cardíaco.



900 g



10 U.



### C-4856 FILETE DE POTRO

Delicioso filete de potro de textura tierna y jugosa. Esta carne roja está en auge y con una alta demanda, es una de las más populares en nuestra comunidad por su gran sabor y su alto valor proteico.



1 kg  
aprox.



1 U



Cuando hablamos de carne mixta (generalmente la combinación de ternera y cerdo), estamos ante uno de los recursos favoritos tanto en la cocina casera como en la profesional. Esta mezcla no es casual; busca equilibrar lo mejor de ambos mundos en términos de nutrición, sabor y textura.

# 「Burgers y Hamburguesas」



### C-754 BURGER MEAT MIXTA (TERNERA Y CERDO)

Receta especial para diferenciarlas por su calidad de muchas otras. Mixta, carne de ternera y cerdo.



### C-499 HAMBURGUESA EXTRA 100% TERNERA

Hamburguesas elaborada al 100 % con carne de ternera, tiene un grosor mayor de lo normal, lo cual al cocinarla hace que se quede muy jugosa.



### C-1722 HAMBURGUESA DE ANGUS

Producto elaborado con carne picada de la raza ternera Angus que tiene su origen en el norte Escocia. Actualmente se le considera como una de las mejores carnes del mundo, ya que su carne queda jugosa e ideal para hamburguesas calidad "premium".



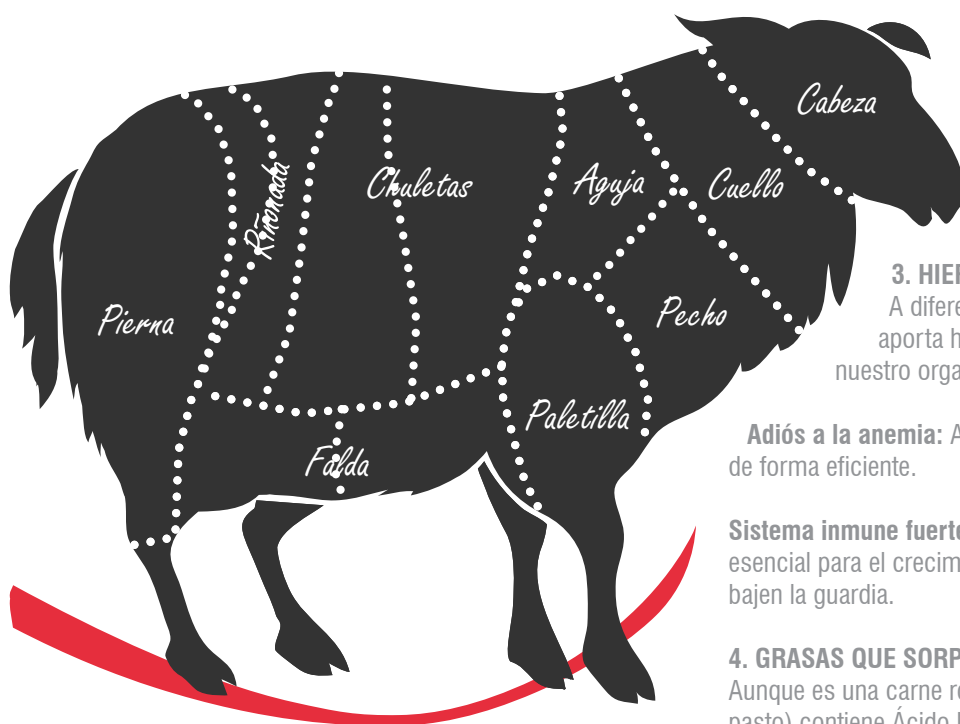
### C-1728 MINI BURGER VACUNO

Hamburguesas elaborada al 100 % con carne de ternera, con un grosor de 150 g lo cual hace que al cocinarla hace que se quede muy jugosa.



Una hamburguesa bien hecha es, esencialmente, un plato completo y equilibrado que contiene todos los macronutrientes necesarios en una sola pieza.

# Las piezas de la carne de cordero



### 3. HIERRO Y ZINC: ENERGÍA E INMUNIDAD

A diferencia de las fuentes vegetales, el cordero aporta hierro hemo, que es la forma de hierro que nuestro organismo absorbe con mayor facilidad.

**Adiós a la anemia:** Ayuda a transportar el oxígeno en la sangre de forma eficiente.

**Sistema inmune fuerte:** Gracias a su alto contenido de zinc, esencial para el crecimiento celular y para que tus defensas no bajen la guardia.

### 4. GRASAS QUE SORPRENDEN: EL CLA

Aunque es una carne roja, el cordero (especialmente el criado en pasto) contiene Ácido Linoleico Conjugado (CLA).

Se ha demostrado que este ácido graso ayuda a la pérdida de grasa corporal y tiene propiedades antiinflamatorias.

También aporta pequeñas cantidades de Omega-3, algo poco común en carnes terrestres en comparación con el pescado.

El cordero suele reservarse para las grandes celebraciones, pero lo cierto es que, más allá de su sabor característico y su textura tierna, es una joya nutricional que merece un espacio más frecuente en nuestra dieta.

### 1. UNA FUENTE DE PROTEÍNA DE ALTA CALIDAD

El cordero es una proteína completa, lo que significa que contiene todos los aminoácidos esenciales que nuestro cuerpo no puede producir por sí mismo.

**Reparación muscular:** Es ideal para deportistas o para quienes buscan mantener la masa muscular.

**Saciante:** Al ser densa en nutrientes, ayuda a controlar el apetito de manera más efectiva que los carbohidratos simples.

### 2. EL "COMBO" DE VITAMINAS DEL GRUPO B

Si te sientes cansado o con la mente nublada, el cordero tiene lo que necesitas. Es especialmente rico en:

**Vitamina B12:** Crucial para la formación de glóbulos rojos y el buen funcionamiento del sistema nervioso.

**Vitamina B6 y Niacina (B3):** Fundamentales para convertir la comida en energía y proteger la salud cardiovascular.

### C-1480 ZARAJOS

Los zarajos son un aperitivo muy típico y tradicional de Cuenca. Preparado a base de intestinos de cordero lechal marinados que después se enrollan en un sarmiento (rama de vid).



170 g  
aprox.



15 U.



### C-514 PALETILLA DE CORDERO PRECORTADA

*Ideal para cocinar al horno y acompañar con guarnición y salsa al gusto.*

 1100/1400 g  6,5 kg  
aprox.



### C-5514 PALETILLA DE CORDERO ENTERA

*Paletilla de cordero entera, envasada al vacío. Ideal para cocinar al horno y acompañar con guarnición y salsa al gusto.*

 1100/1400 g  12 kg  
aprox.



### C-4504 PIERNA DE CORDERO LECHAL

*Cordero pierna lechal tierna y jugosa. Ideal para hornear con una guarnición de patatas y verduras.*

 650/850 g  11 kg  
aprox.



### C-4590 PALETILLA DE CORDERO LECHAL

*Paletillas de cordero de Lechal de origen Nacional.*

 600 g  1 U  
aprox.



### C-536 CHULETAS DE CORDERO LECHAL

*Estupendas chuletas de cordero de palo, ideales para hacer a la brasa o plancha.*

 2,5 kg  2,5 kg



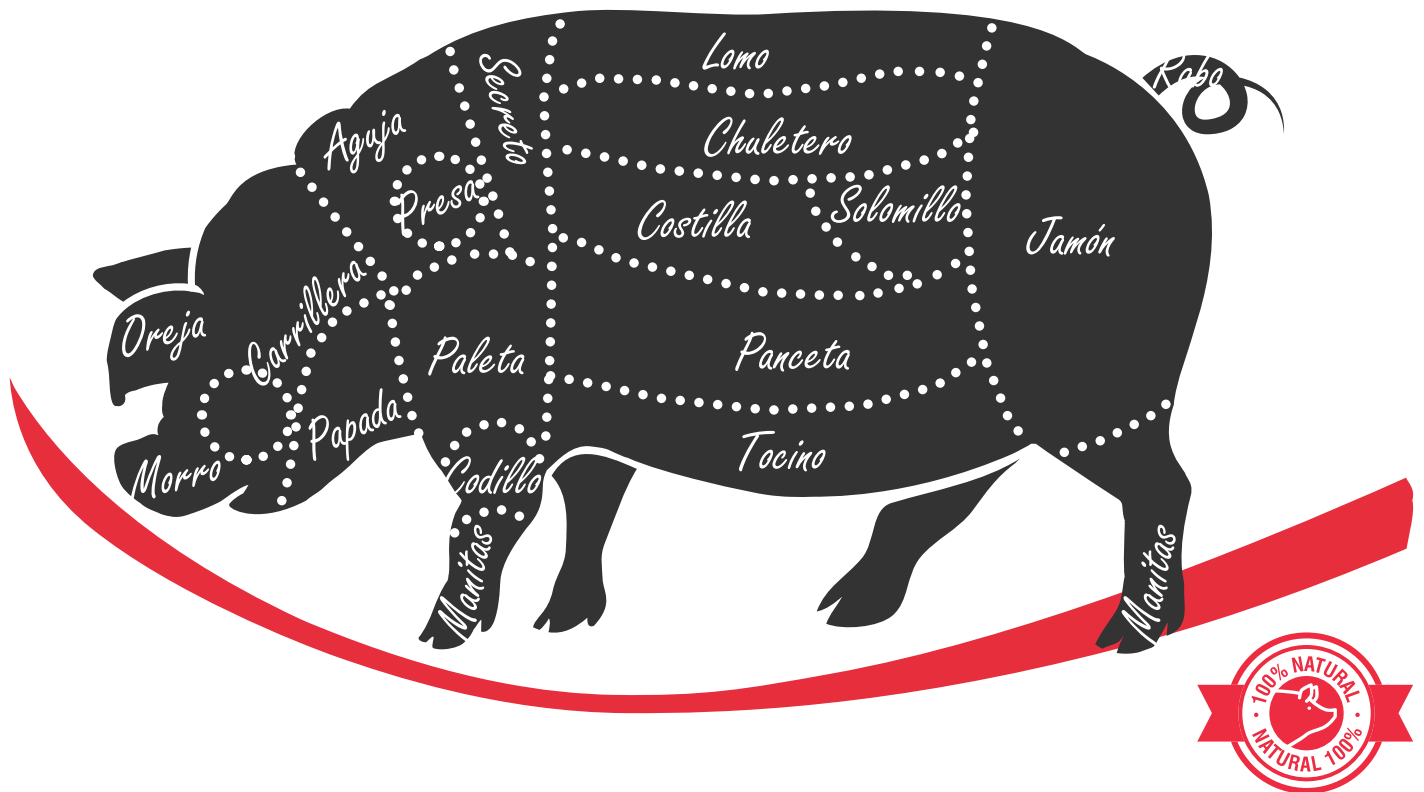
### C-5533 CALDERETA DE CORDERO (TROZOS)

*Estupenda caldereta de cordero Nacional, (IQF). Ideal para cocinar la famosa caldereta y también para guisos.*

 1 kg  5 kg  
aprox.



# 「Las piezas de la carne de cerdo」



La carne de cerdo ha sido, durante mucho tiempo, la gran incomprendida de la pirámide alimenticia. A menudo etiquetada injustamente como “pesada” o “grasa”, la realidad es que el cerdo moderno ofrece cortes que son nutricionalmente comparables (y a veces superiores) al pollo.

Aquí tienes las razones por las que incluir cerdo en tu dieta es una decisión inteligente:

## 1. EL REY DE LA VITAMINA B1 (TIAMINA)

Si hay algo en lo que el cerdo destaca sobre cualquier otra carne, es en su contenido de vitamina B1.

**Metabolismo:** Es esencial para convertir los carbohidratos en energía.

**Salud mental:** La tiamina juega un papel crucial en el funcionamiento del sistema nervioso y la salud cognitiva. Una ración de cerdo puede cubrir gran parte de tus necesidades diarias.

## 2. PROTEÍNA DE ALTO VALOR BIOLÓGICO

Al igual que el cordero, el cerdo es una fuente de proteína completa que contiene todos los aminoácidos necesarios para el cuerpo.

**Mantenimiento muscular:** Es una aliada perfecta para quienes

buscan ganar masa muscular o prevenir la pérdida de tejido con la edad.

**Saciedad:** Te ayuda a sentirte lleno por más tiempo, lo que facilita evitar el picoteo entre horas.

## 3. CORTES MAGROS: EL “MITO DE LA GRASA”

No todo el cerdo es tocino o panceta. Cortes como el solomillo o el lomo son extraordinariamente magros.

**Bajo en calorías:** El solomillo de cerdo tiene, en promedio, menos grasa que un muslo de pollo.

**Grasas insaturadas:** Gran parte de la grasa del cerdo es ácido oleico (el mismo del aceite de oliva), lo cual es beneficioso para el perfil de colesterol si se consume con moderación.

## 4. MINERALES PARA EL RENDIMIENTO

El cerdo es una mina de minerales críticos para el día a día:

**Zinc y Selenio:** Dos potentes antioxidantes que refuerzan el sistema inmunológico y protegen las células del daño oxidativo.

**Potasio:** Fundamental para mantener una presión arterial saludable y el buen funcionamiento de los músculos.



### C-4579 LAGARTO DE CERDO IBÉRICO

*Pieza que proviene del músculo situado en la cabeza del lomo, junto a la paleta.*



### C-4212 SECRETO IBÉRICO PREMIUM

*Pieza que proviene del músculo situado en la cabeza del lomo, junto a la paleta.*



### C-4211 PRESA IBÉRICA PREMIUM

*Es perfecto para cocinarlo tanto entero, abierto en libro o en medallones.*



### C-4581 SOLOMILLO IBÉRICO PREMIUM

*El solomillo es la pieza más magra del cerdo ibérico. Su textura, aroma y sabor resultan excelentes para el paladar.*



### C-5050 CARRILLADA INTERNA DE CERDO (SIN HUESO)

La carrillera o carrillada se ha convertido en una delicatessen y es que si la cocinamos a fuego lento y sin prisas se convierte en un bocado meloso, jugoso y sabroso.



### C-3586 CARRILLADA EXTERNA DE CERDO (SIN HUESO)

Carrillada de cerdo sin hueso, carne muy melosa ideal para cocinar en salsa y a la brasa.



### C-5023 CARRILLADA DE CERDO (CON HUESO)

La carrillada o carrillera es una pieza de carne magra, con un marcado veteado de grasa. Se puede preparar asada o a la brasa, pero es en guisos cuando ofrece más posibilidades y se aprovechan mejor sus cualidades.



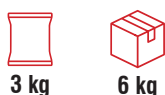
### C-755 FIGATELLS

Deliciosos y jugosos figatells de cerdo, la hamburguesa Valenciana. Ideal para plancha o brasas.



### C-4536 ARREGLO DE COCIDO

Preparado para cocido compuesto por diversas piezas cárnicas, envasado y congelado en bolsas de 3 Kg.



### C-4588 PELOTAS DE COCIDO (IQF)

Especiales pelotas de cocido ideal como complemento para el arreglo de puchero/cocido.



### C-4571 PUNTA DE COSTILLA DE CERDO CARNUDA

Puntas de costilla de cerdo carnudas, muy demandadas en la Hostelería. Ideal para cocinar al horno, a la brasa y en guisos tradicionales.



400/700 g



6 kg



### C-1137 TIRA DE COSTILLA DE CERDO CARNUDA

Costillas de Cerdo presentadas en tiras. Ideales para cocinar al horno o a las brasas de una barbacoa.



800/950 g



10 kg



### C-2215 COSTILLA DE CERDO TROCEADA (IQF)

Estupendas costillas de cerdo a trocitos ideal para arroz al horno, en salsa y guisados.



5 kg



### C-4445 COSTILLA DE CERDO CARNUDA (PALO)

Estupendas tiras de costillas de cerdo muy carnosas, producto muy demandado en la hostelería, especial para hacer al horno, guisos y barbacoa.



300/500 g



5 kg



### C-5029 CODILLO DE CERDO PARTIDO (MITADES)

Codillos de cerdo partidos por la mitad para facilitar el descongelado, van limpios y sin piel. Son 100% naturales sin conservantes ni colorantes.



250/450 g



5 kg



### C-5033 MANITAS DE CERDO PARTIDAS (4 TROZOS)

Estupendas manitas de cerdo partidas en 4 trozos, ideal para cocinar en salsa y guisos.



4 kg



**C-4257 PANCETA DE CERDO FILETEADA (SIN PIEL)**

Panceta de cerdo, 0% merma ya que viene fileteada. SIN CORTEZA. Listo para cocinar directamente sin descongelar.



**C-5529 MAGRO DE CERDO A TACOS**

Estupendos tacos de magro de cerdo a tacos, ideal para cocinar en salsa, con tomate, guisos, etc. Muy demandado en la hostelería para menú, tapas y bocadillos.



**C-549 CINTA DE LOMO DE CERDO (A CORTADAS)**

Cinta de lomo de cerdo a cortadas IQF. No es preciso descongelar para cocinar.



**C-5549 CINTA DE LOMO DE CERDO (MITADES)**

Cinta de lomo de cerdo con cordón.



**C-5537 CABEZA DE LOMO DE CERDO**

Envasadas al vacío. Está elaborada con las mejores materias primas lo que le aporta un sabor y textura inmejorable.



**C-5548 CHULETA DE CERDO CENTRO FILETES**

Chuleta de cerdo centro en filetes, en formato IQF. Tiernas y jugosas. Ideal para plancha y barbacoa.



### C-5548 SECRETO DE CERDO

Una pieza muy sabrosa, textura y sabor extraordinario. En su elaboración y consumo no requiere de excesivos condimentos. Su característica jugosidad, proporciona excelentes filetes a la plancha o a la brasa.



1500/3000 g



6 kg  
aprox.



### C-6013 PLUMA DE CERDO

Pluma de cerdo blanco, con una infiltración de grasa que le da un sabor especial.



1000 g  
aprox.



6 kg  
aprox.



### C-6017 LAGARTO DE CERDO

El lagarto de cerdo blanco es la pieza cárnica adosada entre el espinazo y el lomo. Muy alargada, y estrecha, es una carne muy tierna y jugosa. Ideal para la brasa o plancha.



6 kg  
aprox.



### C-5532 SOLOMILLO DE CERDO

Magníficos solomillos de cerdo envasados al vacío individualmente, recomendable cortarlos a medallones y cocinar a la brasa, a la plancha y en salsa.



600/1000 g



6 kg  
aprox.



### C-5038 COCHINILLO ENTERO CONGELADO (AL VACÍO)

Cochinillos limpios y envasados al vacío. Listos para cocinar.



2/3 kg



1 U



### C-565 CARETA DE CERDO TROCEADA

Careta de cerdo troceada lista para freír, ideal para tapas y aperitivos.



1 kg



7  
Bolsas



### C-1108 OREJA COCIDA Y ADOBADA DE CERDO

Se trata de Oreja de cerdo cocidas y con un adobo especial, ya está listo para calentar y servir. Se puede calentar en freidora, horno o microondas.



500 g



14

Bolsas



### C-2123 MORRO DE CERDO COCIDO

Se trata de morro de cerdo cocido. Ya está listo para calentar y servir. Se puede calentar en freidora, horno o microondas.



500 g



8

Bolsas



### C-4580 RABO DE CERDO COCIDO

Rabo de cerdo troceado y cocido. Listo para cocinar. Especial para aperitivos y tapas.



500 g



16

Bolsas



### C-4254 LONGANIZA EXTRA

Longaniza producida en la Comunidad Valenciana. Siguiendo en su fabricación todos los procesos tradicionales, consiguiendo así un sabor casero de verdad.



55/60 g



4 kg



### C-4255 MORCILLA DE CEBOLLA

Morcilla producida en la Comunidad Valenciana. Siguiendo en su fabricación todos los procesos tradicionales, consiguiendo así un sabor casero de verdad.



70/75 g



4 kg



### C-4256 CHORIZO CASERO

Chorizo producido en la Comunidad Valenciana. Siguiendo en su fabricación todos los procesos tradicionales, consiguiendo así un sabor casero de verdad.



70/75 g



4 kg



### C-521 PINCHO MORUNO

típica banderilla de carne de cerdo adobada, pincho de palo.  
(20 pzas. la caja).



100 g  
aprox.



20 U.



### C-548 MINI PINCHOS DE CERDO ADOBADOS

Mini pinchos de carne de cerdo adobados.



45 g  
aprox.



50 U.



## EL PINCHO DE CERDO: MUCHO MÁS QUE CARNE EN UN PALO

El pincho de cerdo (o el clásico pincho moruno) es una de las joyas de nuestra gastronomía. No es solo un bocado rápido en una barra de bar; es una combinación maestra de técnica culinaria, tradición y equilibrio nutricional.

No podemos olvidar su propiedad más importante: la cohesión social. El pincho es la unidad básica del “tapeo”. Es una comida diseñada para compartir, fácil de comer sin necesidad de cubiertos complejos y que marida a la perfección con la cultura del encuentro.



# 「Las piezas de la carne de conejo」



masticar y digerir.

**Sabor sutil:** No es una carne “fuerte” o invasiva, lo que la hace ideal para absorber los sabores de especias, hierbas y verduras.

**Versatilidad:** Se puede preparar al horno, a la plancha, en guisos o incluso en arroces (es la base de la auténtica paella valenciana).

Si estás cuidando tu alimentación, el conejo es un aliado estratégico. Sus beneficios se agrupan en tres pilares:

**1. Salud Cardiovascular.** Es una carne extraordinariamente baja en colesterol y en grasas saturadas. Además, tiene un contenido muy bajo de sodio, lo que la convierte en la opción predilecta para personas con hipertensión o problemas de corazón.

**2. Alta Densidad Nutricional.** No dejes que su ligereza te engañe; está cargada de lo bueno:

**Proteínas de alto valor biológico:** Esencial para el mantenimiento de los músculos.

**Vitaminas del grupo B:** Especialmente rica en B12 (fundamental para el sistema nervioso) y B3 (niacina).

**Minerales esenciales:** Aporta fósforo, selenio y potasio en cantidades significativas.

**3. Fácil Digestión.** Al ser baja en colágeno y grasas, el estómago la procesa con mucha rapidez. Es ideal para niños, personas mayores o quienes sufren de digestiones pesadas.

## Un toque culinario

Si vas a cocinarlo por primera vez, recuerda que al ser una carne tan magra, puede secarse si te pasas de tiempo. El secreto: marinarlo con un poco de aceite de oliva, ajo y romero antes de pasarlo por la plancha, o cocinarlo a fuego lento en una base de vino blanco y cebolla.

La carne de conejo es, a menudo, la gran olvidada en el mostrador de la carnicería, pero nutricionalmente es una auténtica “superestrella”. Es una carne blanca, magra y extremadamente versátil que encaja perfectamente en una dieta saludable sin sacrificar el sabor.

Aquí tienes un desglose detallado de por qué deberías darle una oportunidad en tu cocina:

A diferencia de las carnes rojas, el conejo se clasifica como carne blanca. Sus rasgos distintivos son:

**Baja en grasas:** Es una de las carnes más magras que existen (aprox. el 5% de grasa).

**Textura tierna:** Al tener poco tejido conectivo, es muy fácil de

### C-5531 CONEJO LIMPIO NACIONAL TROCEADO

Conejo troceado, ideal para hacer arroces, frito, al ajillo o en salsa.



### C-5558 CONEJO LIMPIO TROCEADO(B)

Conejo troceado, ideal para hacer arroces, frito, al ajillo o en salsa.



### C-5530 CONEJO LIMPIO NACIONAL

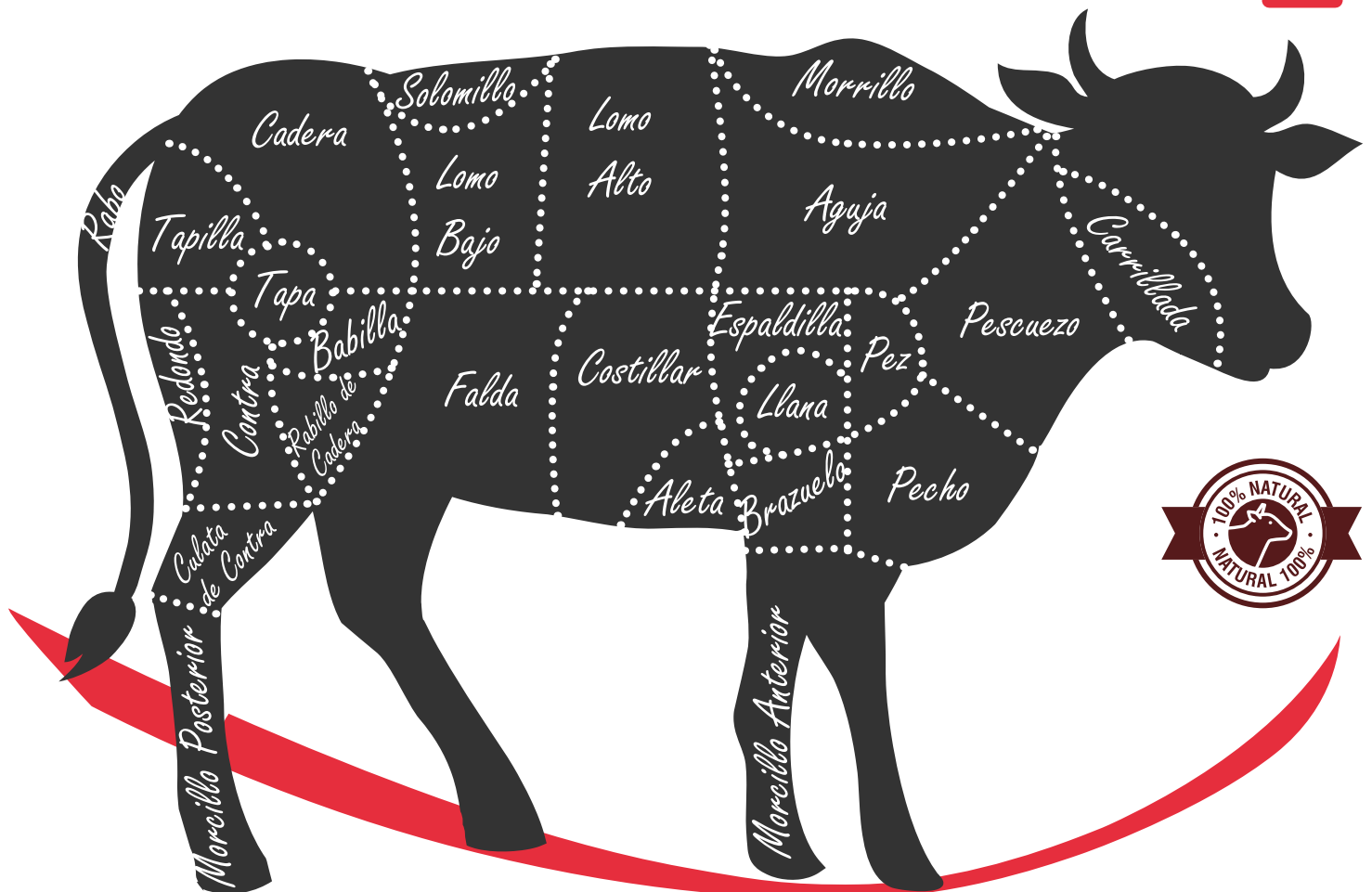
Conejo nacional, limpio entero. Especial brasas, ajillo, paellas, etc.



La carne de conejo es considerada una “carne de élite” desde el punto de vista nutricional. Es una de las opciones más recomendadas por nutricionistas y cardiólogos, ya que encaja perfectamente en dietas de adelgazamiento, deportivas o para el cuidado del corazón.



# 「Las piezas de la carne de vacuno」



La carne de vacuno es mucho más que el ingrediente principal de una barbacoa de domingo; es uno de los alimentos nutricionalmente más densos que podemos incluir en nuestra dieta. Desde su aporte proteico hasta su complejo perfil de minerales, aquí tienes un desglose de lo que realmente pones en tu plato.

## 1. EL PODER DE LAS PROTEÍNAS DE ALTO VALOR BIOLÓGICO

La carne de res es conocida por ser una fuente de proteínas completas. Esto significa que contiene todos los aminoácidos esenciales que el cuerpo humano no puede producir por sí mismo.

**Mantenimiento muscular:** Esencial para deportistas y personas en etapas de crecimiento o recuperación.

**Saciedad:** Al ser rica en proteínas y grasas, ayuda a regular el apetito de manera más efectiva que los carbohidratos simples.

## 2. VITAMINAS Y MINERALES: EL "CÓCTEL" ENERGÉTICO

Si hay algo en lo que la carne de vacuno destaca sobre las fuentes vegetales, es en la biodisponibilidad de sus nutrientes (qué tan fácil los absorbe tu cuerpo).

### Vitaminas del Grupo B.

**B12 (Cobalamina):** Crucial para la formación de glóbulos rojos y el funcionamiento del sistema nervioso. No se encuentra de forma

natural en alimentos vegetales.

**B6 y Niacina:** Ayudan a convertir los alimentos en energía y mantienen la salud de la piel.

### Minerales Clave

**Hierro Hemo:** A diferencia del hierro de las espinacas, el hierro "hemo" de la carne se absorbe con una eficiencia mucho mayor (hasta un 25% frente al 5% de origen vegetal).

**Zinc:** Fundamental para un sistema inmunológico fuerte y para la cicatrización de tejidos.

## 3. BENEFICIOS PARA LA SALUD (CON MODERACIÓN)

Consumida de forma equilibrada, la carne de vacuno aporta beneficios tangibles:

**Prevención de la anemia:** Gracias a su alta concentración de hierro y B12.

**Salud cognitiva:** Los ácidos grasos y las vitaminas del grupo B son aliados del cerebro.

**Recuperación física:** Su contenido en creatina natural mejora el rendimiento en ráfagas cortas de ejercicio intenso.



### C-463 LOMO BAJO TERNERA SIN HUESO

Lomo bajo de Vaca 100% natural cortado en piezas de 250 g aprox. Contiene una gran infiltración de grasa lo que le da una textura exquisita a este entrecot.

200/300 g

5 kg  
aprox.



**Sibarit**  
BY ABORDO

### C-545 LOMO BAJO CON HUESO

Presentados al vacío en piezas de aprox. 400 gramos, 100% natural producto con una gran infiltración de grasa intramuscular, que es lo que le da un exquisito sabor y textura a este entrecot de BUEY.

300/500 g

5 kg  
aprox.



**Sibarit**  
BY ABORDO

### C-4261 SOLOMILLO DE VACA

El solomillo es la pieza mas tierna y jugosa de todo el animal, de esta pieza se podrán sacar estupendos medallones, con un gran porcentaje de grasa infiltrada que le da un sabor especial.

+2 kg

1 U



**Sibarit**  
BY ABORDO

### C-7351 CHULETÓN T BONE

Es un corte que reúne dos piezas de carne succulentas: el lomo y el solomillo. La parte más pequeña corresponde al solomillo y la de mayor tamaño corresponde al lomo bajo. Es ideal para preparar a la parrilla por su textura.

800/110 g

1 kg  
aprox.



**Sibarit**  
BY ABORDO

### C-1062 CARRILLADA DE TERNERA INTERNA

La carrillada es una de las piezas más tiernas y melosas. Se pueden servir acompañadas de guarnición, en guisos, al horno.

 100/300 g  6 kg aprox.



### C-5554 LOMO BAJO DE VACUNO

Carne muy tierna y sabrosa, especial para cocinar a la brasa, plancha o parrilla. Este producto es ideal para la hostelería, tanto para menú como para plato combinado.

 6 kg aprox.



### C-5041 ESCALOPÍN TERNERA

Los escalopines son de las piezas mas jugosas del animal. Si le añades una capa de pan rallado, ajo y perejil, un sabor único.

 72 g  5 kg aprox.



### C-5555 CHURRASCO DE TERNERA

Churrasco de ternera, ideal para hacer a la brasa. Carne de ternera 100%.

 150/300 g  5 kg aprox.



### C-5051 RABO DE TERNERA CORTADO

Rabo de ternera, cortados en trozos y envasados con toda su carne, especial para hacer en salsa. Un producto muy meloso.

 100/300 g  5 kg aprox.



### C-5546 OSOBUCO DE TERNERA AÑOJO

El osobuco es una de las partes más melosa y jugosa de la ternera, ideal para cocinar en salsa y guarnición al gusto. Este producto es ideal para 2º plato de menús y como plato combinado.

 6 kg aprox.



### C-5560 ENTRECOT TERNERA

*Entrecot de ternera, exquisito a la parrilla, plancha o en una sartén, sazonar con sal gorda.*



150/200 g



4 kg  
aprox.



### C-6398 TERNERA A TACOS PARA GUISAR

*La carrillada es una de las piezas más tiernas y melosas. Se pueden servir acompañadas de guarnición, en guisos, al horno.*



5 kg  
aprox.



# 「Las piezas de la carne de Pavo」



La carne de pavo es el rey indiscutible de dietas equilibradas y el aliado favorito de quienes buscan ganar músculo sin sumar grasas innecesarias. Es una carne blanca sumamente noble, famosa por ser una de las opciones más magras del mercado.

Aquí tienes todo lo que necesitas saber sobre esta proteína esencial

## CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

El pavo se distingue por ser una carne extremadamente limpia y funcional:

**Bajísimo aporte lipídico:** La mayor parte de su grasa se concentra en la piel, por lo que la carne magra (especialmente la pechuga) es casi pura proteína.

**Textura firme:** A diferencia de otras aves, su carne es más densa, lo que la hace muy saciante.

**Sabor suave y adaptable:** Su neutralidad permite que brille tanto en preparaciones sencillas a la plancha como en embutidos o guisos complejos.

**Diferencia entre cortes:** La pechuga es la parte más magra, mientras que los muslos (carne oscura) tienen un poco más de grasa pero también más hierro y sabor.

## BENEFICIOS PARA EL BIENESTAR

Consumir pavo no es solo una cuestión de contar calorías; es una inversión en micronutrientes clave:

### 1. El “Aminoácido de la Felicidad”

El pavo es rico en triptófano, un aminoácido esencial que el cuerpo utiliza para producir serotonina. Esto ayuda a regular el estado de ánimo, reducir el estrés y mejorar la calidad del sueño.

### 2. Control de Peso y Músculo

Debido a su alto contenido proteico y bajo valor calórico, es la

herramienta perfecta para la pérdida de grasa. Su capacidad de saciante evita el picoteo entre horas, y sus proteínas de alta calidad facilitan la reparación de tejidos tras el ejercicio.

### 3. Escudo Mineral

Es una fuente excelente de:

**Selenio:** Un potente antioxidante que protege las células.

**Zinc:** Vital para el sistema inmunológico y la salud de la piel.

**Fósforo:** Clave para mantener huesos y dientes fuertes.

### 4. Salud Metabólica

Gracias a su alto contenido en vitaminas del grupo B (especialmente B6 y B12), el pavo ayuda a que el metabolismo energético funcione correctamente y protege la salud cardiovascular.

El pavo es mucho más que una opción para sándwiches; es una base nutricional sólida para cualquier estilo de vida activo.



### C-5512 JAMONCITOS DE PAVO

*Jamoncitos de pavo desnervados (los tendones han sido extraídos previamente) haciendo su carne más tierna. Los muslos de pavo son una deliciosa alternativa a la carne de pollo.*



280/480 g



5 kg  
aprox.

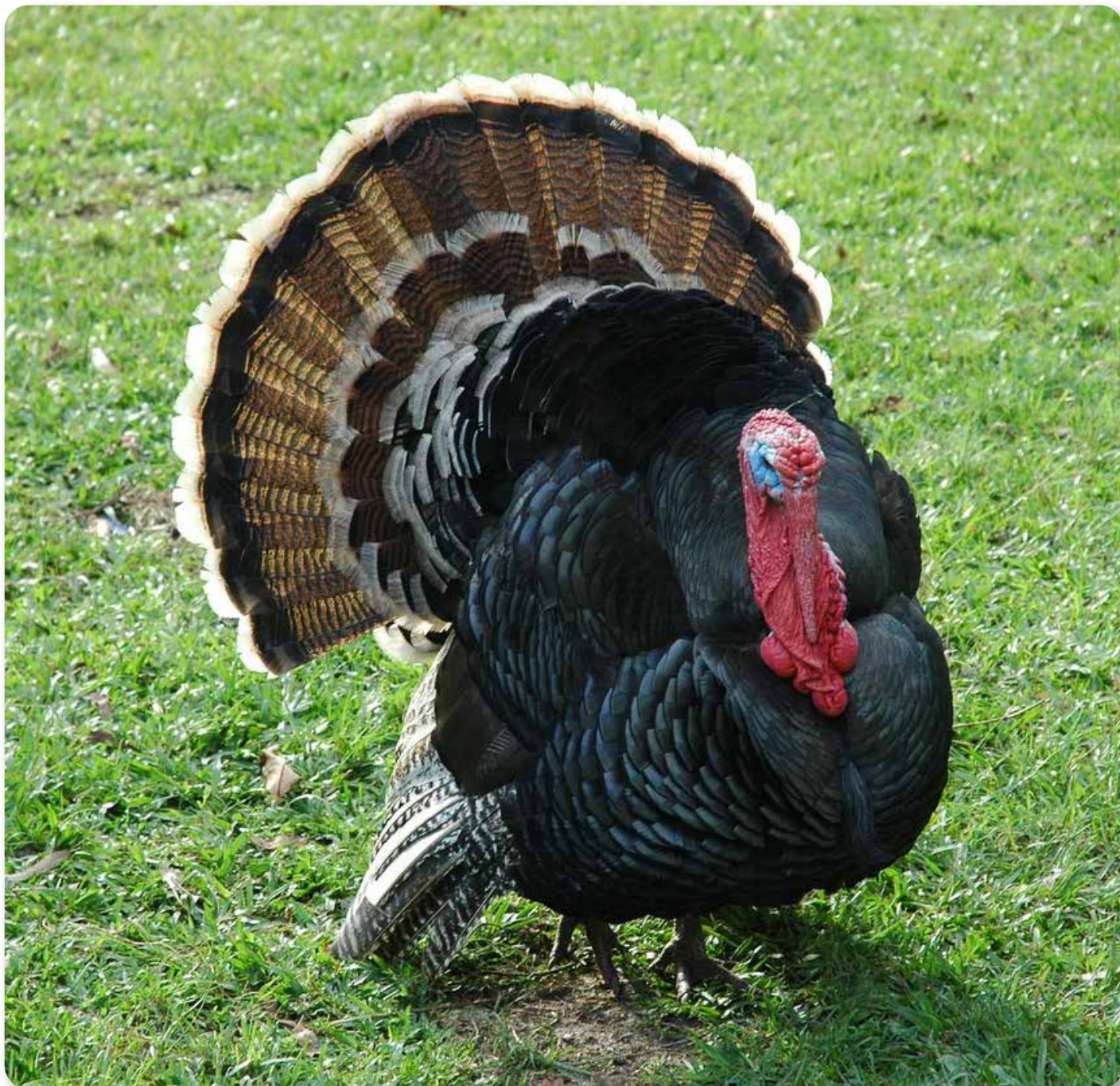


### C-5540 CHULETAS DE PAVO PREMIUM

*Producto elaborado con contra muslos de pavo fileteados. Muy demandado en hostelería. Ideal como segundo plato.*



5 kg  
aprox.



# 「Las piezas de la carne de Pato」

La carne de pato es el placer gourmet. Aunque técnicamente es un ave de corral, culinariamente se considera una “carne roja” debido a su color intenso, su textura firme y su perfil de sabor mucho más profundo y complejo.

Aquí tienes el perfil completo de este ingrediente excepcional:

## CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

El pato es único en el mundo de las aves por su fisionomía y su composición:

**Carne de color oscuro:** Debido a que son aves migratorias, sus músculos tienen una alta concentración de mioglobina (la proteína que transporta oxígeno), lo que le da ese tono rojizo.

**Grasa subcutánea:** A diferencia de otras carnes donde la grasa está infiltrada (veteada), en el pato la grasa se acumula principalmente debajo de la piel. Esto permite retirarla fácilmente si se desea o usarla para una cocción lenta y deliciosa.

**Sabor intenso:** Tiene notas que recuerdan a la caza, siendo mucho más sabroso y aromático que el pollo.

**Textura consistente:** Es una carne más firme y “carnosa” al paladar, lo que la hace muy satisfactoria.

## BENEFICIOS NUTRICIONALES

No dejes que su fama de “graso” te confunda; el pato es una fuente de salud si se consume correctamente:

### 1. El “Aceite de Oliva” de las aves

La grasa del pato es rica en ácidos grasos monoinsaturados (ácido oleico), similares a los del aceite de oliva. Esto ayuda a reducir los niveles de colesterol LDL (“malo”) y a proteger la salud del corazón.

### 2. Una bomba de Hierro

Es una de las mejores fuentes de hierro hemo (de fácil absorción) entre las aves, superando con creces al pollo o al pavo. Es ideal para combatir la anemia y mejorar los niveles de energía.

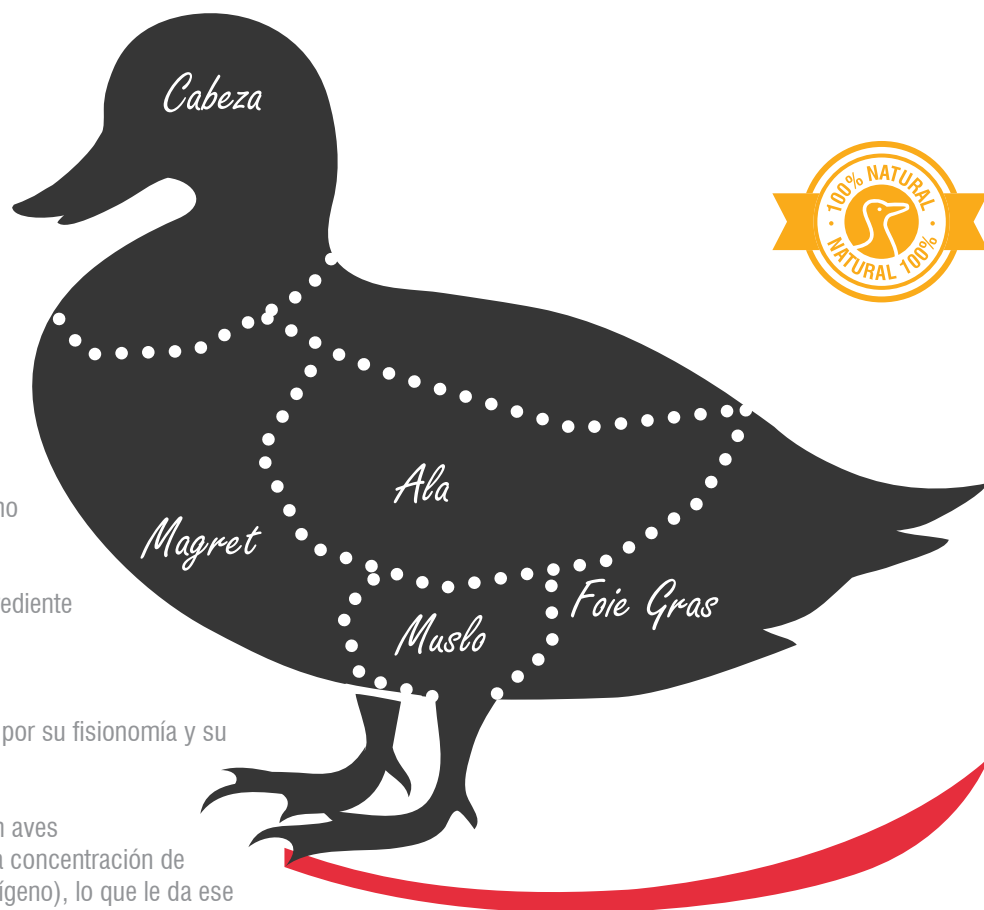
### 3. Poder Antioxidante

Contiene niveles significativos de selenio y zinc, minerales que refuerzan el sistema inmunológico y ayudan a neutralizar los radicales libres, retrasando el envejecimiento celular.

### 4. Complejo Vitamínico B

Es especialmente rico en Vitamina B2 (riboflavina) y B3 (niacina), esenciales para transformar los alimentos en energía y mantener la salud de la piel y el sistema digestivo.

El pato es la prueba de que se puede comer de forma nutritiva disfrutando de un sabor intenso y sofisticado.



### C-528 HÍGADO DE PATO TROZOS

Estas puntas de hígado son trozos, irregulares, de alta calidad. Ideal para todo tipo de recetas.



### C-5029 MAGRET DE PATO

Esta carne es singular por ser carne de ave pero con características de la carne roja. Procede de la pechuga del animal.



### C-530 HÍGADO DE PATO ENTERO

Foie de pato Extra. Especial para plancha y frito.



La carne de pato es una joya gastronómica de sabor intenso y textura firme. Aunque es un ave, destaca por su alto contenido en hierro y grasas saludables, similares al aceite de oliva. Es rica en vitaminas B, siendo la opción ideal para una proteína nutritiva, sofisticada, saludable y exquisita.



# 「Las piezas de la carne de pollo」

El pollo es, sin duda, la proteína más popular y consumida en el mundo. Su éxito no es casualidad: es una carne blanca económica, extremadamente versátil y con un perfil nutricional que se adapta a casi cualquier necesidad dietética, desde el rendimiento deportivo hasta la alimentación infantil.

## CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

El pollo se define por su accesibilidad y su nobleza en la cocina:

**Carne magra por excelencia:** La mayor parte de su grasa es visible y se encuentra bajo la piel, lo que permite retirarla fácilmente para obtener una pieza casi libre de lípidos.

**Textura suave:** Sus fibras musculares son cortas y tiernas, lo que facilita enormemente la masticación y la digestión.

**Neutralidad culinaria:** Su sabor no es dominante, lo que lo convierte en el “lienzo en blanco” perfecto para cualquier técnica (asado, frito, al vapor) o cocina (asiática, mediterránea, etc.).

**Diferenciación de piezas:** Ofrece opciones para todos los gustos: desde la pechuga (máxima proteína, mínima grasa) hasta los contramuslos (más jugosos y ricos en hierro).

## BENEFICIOS NUTRICIONALES

Incorporar pollo en tu dieta habitual aporta ventajas directas para el organismo:

**1. Construcción de Tejidos** Es una fuente de proteínas de alto valor biológico, lo que significa que contiene todos los aminoácidos esenciales que el cuerpo no puede producir por sí mismo. Es fundamental para el crecimiento y la reparación de los músculos.

**2. Salud Digestiva** Es una de las carnes que menos trabajo le da al sistema digestivo. Es el alimento base en las “dietas blandas” debido a su baja cantidad de colágeno y grasas pesadas, siendo ideal para personas con estómagos sensibles.



**3. Aliado del Ánimo y el Sueño** Al igual que el pavo, el pollo contiene triptófano. Este aminoácido ayuda a segregar serotonina en el cerebro, lo que contribuye a mejorar el estado de ánimo y a combatir el insomnio.

**4. Protección Metabólica** Es rico en vitamina B<sub>3</sub> (Niacina), clave para procesar las grasas en el cuerpo, y en selenio, un mineral esencial que protege el sistema inmunológico y la función tiroidea.



*Estupendos muslos de pollo sin piel y sin hueso. Este producto es muy versátil a la hora de cocinar y además bajo en calorías, ya que no tiene piel. Podemos hacerlos al horno, a la plancha, a la brasa, al ajillo, en salsa.*

### C-3513 MUSLO DE POLLO SIN HUESO Y SIN PIEL



### C-3873 MUSLO DE POLLO SIN HUESO Y SIN PIEL



### C-540 MINI PINCHOS DE POLLO

Mini pinchos de carne de pollo adobados.



45 g  
aprox.



50 U.



### C-556 POLLO TROCEADO

Pollo troceado, especial para guisos, paella, al ajillo, etc.



6 kg



### C-870 MOLLEJAS DE POLLO LIMPIAS

Presentados al vacío en bolsas de 500 gramos. Ideal para sopa cubierta y fritos con ajos.



500 g



4 U.



### C-871 HIGADITOS DE POLLO

Presentados en tarrinas de 500 gramos. Ideal para sopa cubierta y fritos con ajos.



500 g



4 U.



### C-5508 CUARTOS TRASEROS DE POLLO

Ultracongelados inmediatamente después de sacrificarlas. Mantienen todo su sabor y textura.



200/500 g



10 kg



### C-5509 CUARTOS TRASEROS DE POLLO (PREMIUM)

Cuartos traseros de pollo clasificados entre 300 y 370 gramos la pieza. Producto sacrificado para destinarlo exclusivamente al canal del congelado. El pollo es una carne magra que apenas contiene grasa, destaca por su sabor, versatilidad y textura.



300/400 g



5 kg

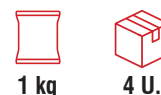
### C-5501 ALAS DE POLLO 1ª CALIDAD (GRADO A)

Presentado en envase de 2 Kg. fácil de fragmentar. Se trata de alas de pollo limpias, de máxima calidad, producto ideal para cocinar frito con abundante aceite y especial tanto para segundo plato de menú o aperitivos.



### C-5510 ALAS DE POLLO ADOBADAS

Alas de pollo troceadas, envasadas solo con las dos falanges más carnosas, tienen un adobo especial que le da un sabor muy agradable.



### C-5518 PECHUGAS DE POLLO ENTERAS



### C-5519 PECHUGAS DE POLLO ENTERAS SIN SOLOMILLO

Pechuga de pollo totalmente natural, con todo el sabor de un producto de 1ª calidad, para que usted ponga su toque profesional.



### C-5505 JAMONCITOS POLLO EXTRA

Estupendos jamoncitos de pollo, ideales para cocinar al horno, fritos, al ajillo o en salsa.



### C-5524 JAMONCITOS DE POLLO AMARILLOS

Estupendos jamoncitos de pollo, ideales para cocinar al horno, fritos, al ajillo o en salsa.



### C-5561 FILETES DE PECHUGA DE POLLO

Pechuga de pollo fileteada, sazonada. Muy tierna. Dejar descongelar y cocinar. Ideal para plancha y rebozados



5 kg



### C-7320 SOLOMILLOS DE POLLO

Solomillo de pechuga de pollo es tierno y sabroso. Ideal para plancha, brasa y guisos



2,5 kg



10 kg



### C-522 REDONDO DE PAVO

Redondo de pavo elaborados con trozos de pechuga, muslo y contra muslo de pavo, Especial para cocinar al horno condimentando con una salsa al gusto.



750/850 g



8 U.



### C-558 REDONDO DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS

Estupendos redondos de pollo rellenos con carne de pechuga y muslos, condimentados a las finas hierbas. Ideal para cocinar al horno.



1,3 kg  
aprox.



11,5 kg  
aprox.



### C-1533 MINI REDONDO DE JAMÓN DE POLLO Y QUESO

Mini Redondo, relleno de jamón de pollo y queso. Especial para cocinarlos al horno o en freidora. Producto de excelente calidad, elaborado a partir de contra muslo de pollo amarillo.



200 g



15 U.



### C-1584 MINI REDONDOS DE CIRUELAS, PASAS Y PIÑONES

Mini Redondo, relleno de ciruelas pasas y piñones. Especial para cocinarlos al horno o en freidora. Producto de excelente calidad, elaborado a partir de contra muslo de pollo amarillo.



200 g



15 U.



Abordo,  
+40 años de experiencia  
idan para mucho!



**Sibarit**  
BY ABORDO



+34 963 979 210



**Servifrío Valenciana, S.L.U.**

Av. Alquería de la Mina s/n

Pol. Ind. La Mina

46200 Paiporta (Valencia) ESPAÑA



**www.abordo.es**

