



**Valles
del
Esla** La carne con marca propia

OFERTA ECONÓMICA 902 - WEB

ARTÍCULOS	MAMÓN	TERNERA PASTUENCA	BUEY
FILETES DE LOMO	30,75	21,95	54,45
SOLOMILLO	41,75	32,95	57,09
CHULETAS	22,22	18,21	40,65
FILETE PLANCHA	18,87	16,67	18,65
FILETE EMPANAR	12,10	10,95	12,05
REDONDO	16,50	14,41	14,14
TAPILLA			17,55
AGUJA SIN HUESO	10,62	10,07	10,95
CHULETA DE AGUJA	12,05	10,95	12,05
OSSOBUCO	12,54	10,07	9,85
MORCILLO - CULATA	13,59	11,66	10,95
FALDA	7,48	7,48	8,09
CHURRASCO	10,29	9,35	7,65
OREJA SOLOMILLO	11,99	11,99	13,15
VACIO	11,99	11,99	13,15
CARRILLERA		15,35	16,45
LENGUA		10,18	10,29
RABO		13,15	16,45
ENTRAÑAS - DIAFRAGMA		10,18	10,73
PREPARADO CALLO-PATA-MORRO		8,95	
HIGADO	8,78	7,95	
CRIDADILLAS		5,45	
RIÑONES		5,45	
MOLLEJAS		17,60	
CARNE DE GUIJAR	11,39	10,56	11,28
CARNE PICADA	11,72	10,89	11,80
HAMBURGUESAS (BANDEJA 600 GR. 4 UNIDADES)		11,85	14,47
HUESO ENTERO/CORTADO		0,88	0,88
CECINA DE BUEY PIEZA			29,59
CECINA DE BUEY TACO			31,85
CECINA DE BUEY TACO PULIDO			37,35
CECINA DE BUEY SOBRE			60,45
CAPON	17,55	(Fuera época navideña)	
POLLO DE CORRAL	10,84		

Precios expresados en euros/kg. IVA INCLUIDO

El abono de los pedidos servidos se realizará por contra reembolso, siendo informado el cliente antes de la recepción.

Nuestras tarifas incluyen el transporte destino peninsular. Canarias se tratará en función del pedido.



NÚCLEO DE EXPLOTACIONES AGROPECUARIAS DE LEÓN, NEAL, S.A.

Polígono Industrial Herrera I

24812 SAHELICES DE SABERO - LEÓN

Tel. 987-703066//902-194039 Fax 987-703060

www.vallesdelesla.com

CRITERIOS DE PREPARACIÓN

Artículo	Animal	Envasado	Forma	Peso
Chuletas	Mamón-Pastuena	Individual		0,4 - 0,7 kg.
Chuletas	Buey	Individual		0,8 - 1,5 kg.
Lomo - Entrecot	Mamón-Pastuena	De 2 en 2	Filetes	0,5 kg.
Lomo - Entrecot	Buey	De 2 en 2	Filetes	0,7 - 1 kg.
Solomillo (pieza)	Mamón-Pastuena	De 2 en 2	Medallones/Pieza	1,5 - 2,5 kg.
Solomillo	Buey	De 2 en 2	Medallones (3-3,5 kg.)	Pieza 4-5 kg.
Tapa, Cadera, Babilla, Contra s/Redondo	Mamón-Pastuena	De 4 en 4	Filetes plancha/empanar	1 kg.
Cadera, Babilla	Buey	De 4 en 4	Filetes plancha/empanar	1 kg.
Rabillo de Cadera	Buey		Pieza	2 - 3 kg.
Redondo	Mamón-Pastuena	Pieza	Filetes/Pieza	1 - 2 kg.
Morcillo, Culata	Mamón-Pastuena	Pieza	Guisar/Pieza	1 - 3 kg.
Morcillo, Culata	Buey	Pieza	Guisar/Pieza	2 - 4 kg.
Ossobuco	Mamón-Pastuena	De 2 en 2	Rodajas	1,5 - 2 kg.
Ossobuco	Buey	De 2 en 2	Rodajas	2 - 3 kg.
Aguja s/hueso	Mamón-Pastuena		Filetes/Guisar	1 kg.
Aguja s/hueso	Buey		Filetes/Guisar	1 kg.
Aguja c/hueso	Mamón-Pastuena	Individual	Chuletas	1 kg.
Aguja c/hueso (Encargo 20 días)	Buey	Individual	Chuletas	1 - 1,5 kg.
Churrasco	Mamón-Pastuena		Churrasco	2 kg.
Oreja solomillo	Ternera		Filetes/Pieza	0,5 - 1 kg.
Oreja solomillo	Buey		Filetes/Pieza	1 - 1,5 kg.
Vacío	Ternera			0,5 kg.
Vacío	Buey			1 - 1,5 kg.
Carrillera	Ternera	De 2 en 2		0,5 kg.
Carrillera	Buey	De 2 en 2		1 kg.
Lengua	Ternera	Individual		0,8 - 1,5 kg.
Lengua	Buey	Individual		1,2 - 2 kg.
Rabo cortado	Ternera	Individual	Pieza	0,8 - 1 kg.
Rabo cortado	Buey	Individual	Pieza	1,2 - 2 kg.
Entrañas- Diafragma	Ternera/Buey			2 kg.
Preparado Callo-Pata-Morro	Ternera/Buey			2 kg.
Hígado	Ternera		Filetes	1 kg.
Mollejas	Ternera			1 kg.
Carne guisar	Mamón-Pastuena-Buey			1 kg.
Carne picada	Ternera/Buey			0,5 kg.
Hamburguesas sin gluten	Pastuena	Bandeja: 600 gr. (4 unidades)		
Hamburguesas sin gluten	Buey	Bandeja: 600 gr. (4 unidades)		
Cecina Buey Pieza	5 - 8 kg.			
Cecina Buey Taco	1 - 3 kg.			
Cecina Buey Sobre	100 gramos	Loncheada. Sobre estuchado.		
Pollo de Corral	2,5 - 4 kg.	Entero	Sin cabeza, patas, ni vísceras	
Pollo Capón	4 - 5,5 kg.	Entero	Sin cabeza, patas, ni vísceras	

TODOS LOS PESOS SON APROXIMADOS EXCEPTO SOBRE CECINA LONCHEADA

TODOS LOS PRODUCTOS VAN ENVASADOS AL VACIO EXCEPTO LAS HAMBURGUESAS (ATMÓSFERA MODIFICADA)