



# Valles del Esla

La carne con marca propia

## OFERTA ECONÓMICA

ARTÍCULOS	MAMÓN	TERNERA PASTUENCA	BUEY
<b>FILETES DE LOMO</b>	39,67	34,19	63,69
<b>SOLOMILLO</b>	55,99	48,95	66,85
<b>CHULETAS</b>	30,87	26,14	39,89
<b>TAPA</b>	17,12	15,51	14,98
<b>CADERA</b>	22,14	21,30	16,64
<b>BABILLA</b>	22,14	21,30	16,63
<b>RABILLO DE CADERA</b>	19,43	16,49	16,63
<b>CONTRA SIN REDONDO</b>	12,38	11,90	7,58
<b>REDONDO</b>	18,63	17,49	18,00
<b>CULATA</b>	12,81	11,76	12,91
<b>PECHO SIN HUESO</b>	7,11	7,11	4,14
<b>ALETA</b>	13,32	10,71	12,99
<b>AGUJA SIN HUESO</b>	10,33	9,97	10,77
<b>CHULETA DE AGUJA</b>	13,73	11,50	13,21
<b>OSSOBUCO</b>	12,83	11,50	12,31
<b>MORCILLO</b>	14,49	12,16	13,36
<b>FALDA</b>	7,46	7,46	7,11
<b>CHURRASCO</b>	8,34	8,34	
<b>OREJA SOLOMILLO</b>	12,47	12,47	16,85
<b>VACIO</b>	11,77	11,77	14,46
<b>CARRILLERA</b>		14,12	16,86
<b>LENGUA</b>		8,61	9,92
<b>RABO</b>		12,35	18,52
<b>ENTRAÑAS - DIAFRAGMA</b>		10,31	11,79
<b>CALLOS</b>		6,08	4,99
<b>MORRO DESHUESADO</b>		7,00	
<b>PATAS</b>		5,41	
<b>PREPARADO CALLO-PATA-MORRO</b>		7,46	
<b>HIGADO</b>	9,43	7,47	
<b>CRIDADILLAS</b>		4,83	
<b>RIÑONES</b>		4,07	
<b>MOLLEJAS</b>		19,75	
<b>MOLLEJAS CORDERO</b>	20,62		
<b>CARNE DE GUIJAR</b>	9,98	9,59	9,98
<b>CARNE PICADA</b>	9,98	9,59	9,98
<b>HAMBURGUESAS</b>		10,98	12,47
<b>HUESO ENTERO -CORTADO</b>		2,36	2,36
<b>SANGRE</b>		0,94	
<b>SEBO</b>		0,83	
<b>PULMONES</b>		0,83	
<b>CECINA DE BUEY PIEZA</b>			28,98
<b>Pieza completa en tacos al vacío</b>			30,09
<b>CECINA DE BUEY TACO</b>			31,57
<b>CECINA DE BUEY SOBRE</b>			51,72
<b>POLLO DE CORRAL</b>	11,56		
<b>CAPÓN</b>	22,15		
<b>CORDERO LECHAL</b>	19,76		

Nota: Tarifa de precios en vigor a partir del 15 de Octubre de 2009  
Precios expresados en €/kg sin I.V.A.

# CRITERIOS DE PREPARACIÓN

<b>Artículo</b>	<b>Animal</b>	<b>Envasado</b>	<b>Forma</b>	<b>Peso</b>
Chuletas	Mamón-Pastuena	Pte: 2 unidades		1 - 1,5 kg.
Chuletas	Buey	Pte: 1 unidad		0,8 - 1,5 kg.
Lomo- Entrecot	Mamón-Pastuena	Pte: 8 entrecot	Filetes	2 - 3 kg.
Lomo- Entrecot	Buey	Pte: 2 entrecot	Filetes	1 - 1,5 kg.
Solomillo	Mamón-Pastuena	Pte: 8 medallones	Medallones/Pieza	1,5 - 2 kg.
Solomillo	Buey	Pte: 8 medallones	Medallones	2,5 - 3 kg.
Tapa, cadera, babilla, tapilla, contra s/ redondo	Mamón-Pastuena	Pte: 1 kg. ( 5-8 filetes)	Filetes	
Tapilla, cadera	Buey	Pte: 1 kg. ( 5-8 filetes)	Filetes	
Rabillo cadera	Mamón-Pastuena		Pieza	1 - 2 kg.
Rabillo cadera	Buey		Pieza	2 - 3 kg.
Redondo	Mamón-Pastuena		Filetes/Pieza	1 - 2 kg.
Culata	Mamón-Pastuena	Pte: 1 - 2 kg.	Guisar/Pieza	
Morcillo	Mamón-Pastuena	Pte: 1 - 3 kg.	Guisar/Pieza	
Morcillo	Buey	Pte: 2 - 4 kg.	Guisar/Pieza	
Ossobuco	Mamón-Pastuena	Pte: 6 rodajas	Rodajas	1,5 -2 kg.
Ossobuco	Buey	Pte: 4 rodajas	Rodajas	2 - 3 kg.
Aleta, llana, plez, plana, cantero	Mamón-Pastuena		Pieza	
Aguja s/hueso	Mamón-Pastuena	Pte: 1 kg.	Filetes/Guisar	
Aguja s/hueso	Buey	Pte: 1 kg.	Filetes/Guisar	
Aguja c/hueso	Mamón-Pastuena	Pte: 2 chuletas	Chuletas	1 kg.
Aguja c/hueso	Buey	Pte: 1 chuleta	Chuletas	1 - 1,5 kg.
Pecho s/hueso	Mamón-Pastuena	Pte: 1 kg.	Guisar/Pieza	
Pecho s/hueso	Buey	Pte: 1 kg.	Guisar/Pieza	
Falda	Mamón-Pastuena		Guisar/Pieza	1 - 2 kg.
Churrasco	Mamón-Pastuena	Pte: 2 kg.	Churrasco	
Oreja solomillo	Mamón-Pastuena		Filetes/Pieza	0,5 - 1 kg.
Oreja solomillo	Buey		Filetes/Pieza	1 - 1,5 kg.
Vacío	Mamón-Pastuena		Pieza	0,5 - 1 kg.
Vacío	Buey		Pieza	1 - 1,5 kg.
Carrillera	Mamón-Pastuena	Pte: 1 kg.	4 unidades	
Carrillera	Buey	Pte: 1 kg.	2 unidades	
Lengua	Mamón-Pastuena	Pte: 2 unidades		1,5 - 2 kg.
Lengua	Buey	Pte: 1 unidad		2 - 3 kg.
Rabo troceado	Mamón-Pastuena	Pte: 1 unidad	Pieza	0,8 - 1 kg
Rabo troceado	Buey	Pte: 1 unidad	Pieza	1,2 - 2 kg.
Entrañas- Diafragma	Mamón-Pastuena-Buey	Pte: 1 kg.		
Callos	Mamón-Pastuena-Buey		Unidad/Cortado	2 - 3 kg.
Morro Deshuesado	Mamón-Pastuena		Unidad/Cortado	0,5 - 1 kg.
Pata	Mamón-Pastuena		Unidad/Cortado	0,6 - 1 kg.
Hígado	Mamón-Pastuena	Pte: 1 kg.	Filetes	
Mollejas	Mamón-Pastuena	Pte: 1 kg.		
Carne guisar	Mamón-Pastuena-Buey	Pte: 1 kg.		
Carne picada	Mamón-Pastuena-Buey	Pte: 0,5 - 1 kg		
Hamburguesas	Pastuena	Bandeja: 1 kg.- 2 kg.	8 - 10 unidades	17 - 19 unidades
Hamburguesas	Buey	Bandeja: 1 kg.- 2 kg.	8 - 10 unidades	17 - 19 unidades
Huesos cortados	Mamón-Pastuena	Pte: 1 kg.	4 huesos	
Cecina Buey Sobre	100 gramos		Loncheada	
Cecina Buey Bandeja	250/500 gramos		Loncheada	
Cecina Buey Taco	1 - 3 kg.			
Cecina Buey Pieza	5 - 8 kg.			
Cordero lechal	4,5 - 6 kg.	Entero/Medio	ó preparado en pierna	paletilla/chuletas
Pollo de Corral	2 - 3 kg	Entero		
Pollo Capón	4 - 6 kg	Entero		

**TODOS LOS PESOS SON APROXIMADOS EXCEPTO CECINA LONCHEADA**