



**illas
Juli**

**COMPROMETIDOS
CON LA CALIDAD**

Seleccionem, elaborem i comercialitzem carns fresques i ultracongelades.

La **tradició** de més de 60 anys d'experiència en el sector avala la **passió** i compromís de l'equip que salvaguarda la **qualitat**, desenvolupament i **innovació** dels nostres productes per oferir una gamma d'aliments i serveis de **confiança**.

La nostra **garantia** s'ha construït a partir de la seguretat **alimentària** sumada a l'**adaptabilitat** de la companyia als canvis del sector, l'evolució social i tecnològica, i les necessitats diàries dels nostres clients.

La trajectòria de la companyia, de la mà del desenvolupament i innovació corroboren el nostre **compromís per la qualitat**.



QUALITAT IQF

Creiem en els nutrients de la carn i quan es parla d'alimentació, els ultracongelats s'han convertit en la solució de compra perfecta per:

La perdurabilidad dels aliments.

Disposem de productes sempre que vulguem per elaborar receptes amb alt valor nutricional per tot tipus de dietes.

Els aliments ultracongelats son segurs y transparents ja que **aseguren el seu valor nutricional i propietats organolèptiques** gràcies a la tècnica de conservació. Aquesta tècnica consisteix en un procés industrial que congela a alta velocitat i a -80°C , el que permet que no es generin cristalls de gel i que els productes siguin **sense additius, conservants ni colorants artificials**.

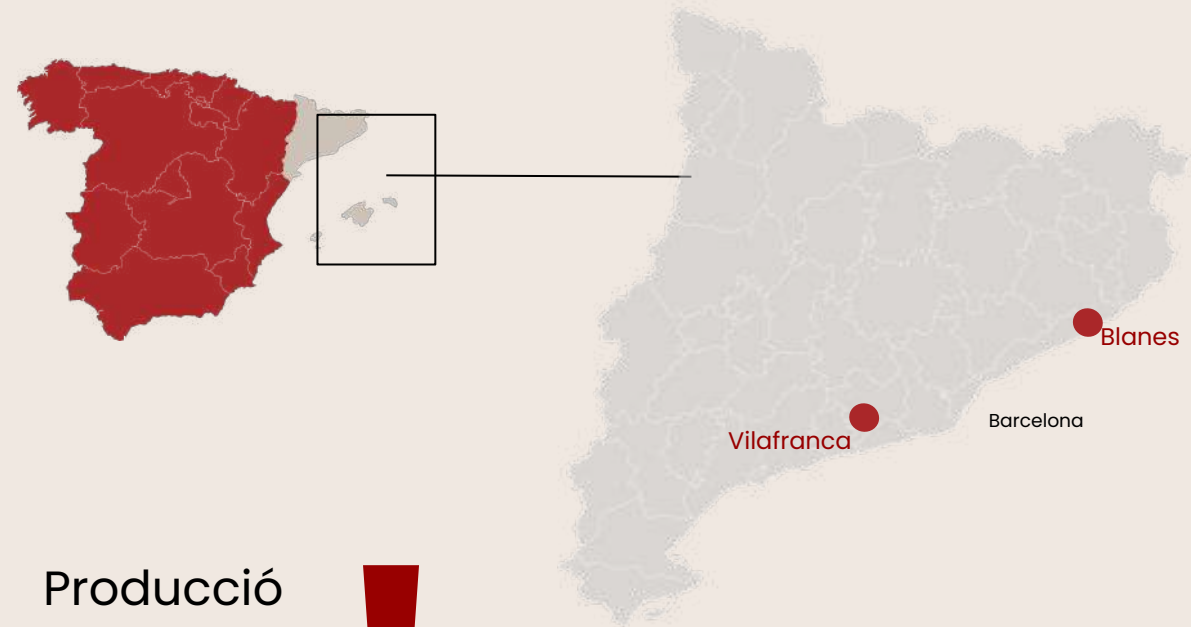
LA NOSTRA PRODUCCIÓ

BLANES

S'especialitza en l'elaboració de tota mena d'hamburgueses, carns picades, tant a granel com a gra (IQF) i mandonguilles. A més de tota la producció i distribució Halal.

VILAFRANCA

Especejament i elaboració de productes de boví, porcí, oví i avícola en congelat d'acord amb les especificacions de cada client.



Producció
100% LLIURE
D'AL·LÈRGENS

TOTS ELS NOSTRES PRODUCTES



Ternesa i sabor garantits

Carns i preparats de confiança que potencien les teves receptes aportant sabor i sucositat.



Beneficis de l'ultracongelat

Productes ultracongelats a -80°C , el que fa que conservi els valors organolèptics de la carn fresca durant més temps.



Cocció perfecta també congelats

Possibilitat de cuinar el producte directament congelat tant en paella, fregidora, forn, grill o airfryer.



Lliure d'al·lèrgens

L'ultracongelat evita que utilitzem conservants amb al·lèrgens (derivats de la lactosa i sulfits).
Productes sense gluten ni soja.



Sense proteïna animal afegida

L'ús de proteïnes animals provoca lleugers canvis organolèptics, l'ús de proteïnes vegetals realça el sabor natural de la carn.



Reducció de costos

El producte IQF fa que traiem de la bossa només el que cuinarem.
Adapta l'espai al lineal de congelats i ajuda el client a estalviar espai al seu.

ELABORADOS

MANDONGUILLES



Carn de porc seleccionada, amb suaus espècies i un toc d'all.



Carn de pollastre i gall d'indi salpimentada.

BAJA EN GRASA & SAL



Carn mixta de porc i vedella, amb suau espècies i un toc d'all.



Carn de pollastre seleccionada i amassada amb fines espècies.



Carn de vedella seleccionada, amb suau espècies i un toc d'all.

SALSITXES



L'autèntic sabor de la carn de porc seleccionada amb el toc de sal i pebre.



Sabors àrabs entre magre de vaca i xai, aromatitzat amb les espècies característiques de la zona: paprika i comí, entre d'altres.



El sabor ibèric del xoriço. Una barreja equilibrada de carn de porc amb les espècies que defineixen aquest embotit.



Carn fresca de porc, amb el toc de sal i pebre i amanida amb els ingredients de la salsa típica de la Toscana: all i caiena.



La clàssica del Regne Unit, carn fresca de porc aromatitzada, principalment, amb pebre negre, sàlvia i romaní.

HAMBURGUESES



Sabor intens mancant el teu toc sal i pebre. Textura: Solta i tendra.



Carn de vaca greix reposada. Suau textura i sabor intens, notes picants, salines, tocs de nous i ametlles fresques.



Carn de vaca greix madurada al punt de sal. Tendra i amb profund i potent sabor.



Carn de vaca greix madurada al punt de sal amb ceba natural cuita. La sucositat i el sabor de la carn madura potenciada.

ELABORATS



MANDONGUILLES DE POLLASTRE & GALL D'INDI

En bosses IQF de 480g

Lliure d'al·lèrgens

Aliment baix en grasa i sal



MARINATS

COSTELLES DE PORC SABOR BBQ



APOSTA SEGURA, tendre carn de costella de porc, costelles acuradament seleccionades i marinades amb la nostra recepta sabor barbacoa.

PERNIL A LA MEL I TARONJA



Pernil amb varietat de sabors de marinat.
Gaudir una recepta elaborada sense haver de treballar-la.
GARANTIT: Carn tendre, melosa i gustosa.

MARINATS



COSTELLES DE PORC SABOR BARBACOA

En bosses IQF de 600g o 800g

Fàcil cocció en forn (45 mins)
o airfryer (20 mins) directament
congelats.

Costelles cuidadosament seleccionades.

PREPARATS

BISTEC



Tendres bistecs de vedella ultracongelats.
Es venen en bosses IQF per a la practicitat de emmagatzematge i consumició.

PECHUGA DE AVE



Sucoses pits de pollastre o gall dindi ultracongelats.
Es venen en bosses IQF per a la practicitat de emmagatzematge i consumició.

ENTRECOTE



Tendres i saborosos entrecots d'uns 150gr tallats i ultracongelats.
Es venen en bosses IQF per a la practicitat d'emmagatzematge i consumició.

SOLOMILLO



Sucosos filets sencers (de vedella o porc) envasats al buit.

CHULETAS



Llonces de porc amb os o sense de suau sabor i fina textura ultracongelades.
Es bosses IQF per a la practicitat d'emmagatzematge i consumició.

PREPARADOS



RIB EYE de PORC

- Tendres i gustosos talls de pollastres
- Sabor natural
- 2 peces al buit
- Llestos per cuinar



SOLOMILLO de porc

- Peça sencera d'uns 700g
- Sabor natural
- Llestos per cuinar



illas
Juli

www.illasjuli.com

Ens adaptem a les tendències del mercat i les necessitats específiques de cada client.

Venda com a marca blanca i pròpia.