

illas Juli

POTENCIANDO TUS RECETAS

CONFIANZA TRUST CONFIANCE CONFIDENZA



BENEFICIOS DEL ULTRACONGELADO Productos ultracongelados a -80°C , lo que conserva los valores organolépticos de la carne fresca durante más tiempo.

BENEFITS OF DEEP-FREEZING Products deep-frozen at -80°C , which preserves the organoleptic values of fresh meat for a longer period.

AVANTAGES DE LA SURGÉLATION ULTRA-RAPIDE Produits surgelés à -80°C , ce qui permet de conserver plus longtemps les propriétés organoleptiques de la viande fraîche.

I VANTAGGI DELL'ULTRACONGELAMENTO Prodotti surgelati a -80°C , un processo che preserva più a lungo i valori organolettici della carne fresca



LIBRE DE ALÉRGENOS Productos sin gluten ni soja y con proteína de guisante. El ultracongelado evita que utilicemos conservantes con alérgenos (derivados de la lactosa y sulfitos).

ALLERGEN-FREE Gluten-free and soy-free products, made with pea protein. The deep-freezing process allows us to avoid preservatives containing allergens (lactose derivatives and sulphites).

SANS ALLERGÈNES La surgélation nous évite d'utiliser des conservateurs contenant des allergènes (dérivés du lactose et sulfites). Produits sans gluten ni soja, avec de la protéine de pois.

PRIVO DI ALLERGENI L'ultracongelamento ci permette di evitare l'uso di conservanti contenenti allergeni (derivati del lattosio e solfiti). Prodotti senza glutine né soia e con proteine di pisello.



SIN PROTEÍNA ANIMAL AÑADIDA El uso de proteínas animales provoca ligeros cambios organolépticos, el uso de proteínas vegetales realza el sabor natural de la carne.

NO ADDED ANIMAL PROTEIN While the use of animal proteins causes slight organoleptic changes, the use of vegetable proteins enhances the natural flavor of the meat.

SANS PROTÉINES ANIMALES AJOUTÉES L'utilisation de protéines animales provoque de légers changements organoleptiques ; l'utilisation de protéines végétales rehausse la saveur naturelle de la viande.

SENZA PROTEINE ANIMALI AGGIUNTE L'uso di proteine animali provoca lievi alterazioni organolettiche; l'uso di proteine vegetali esalta invece il sapore naturale della carne.



REDUCCIÓN DE COSTES El packaging de bolsas IQF hace que saquemos de la bolsa solo lo que vamos a cocinar, además de facilitar la cocción del producto sin tener que descongelar.

COST REDUCTION IQF bag packaging allows you to use only what you need to cook, while also making it easier to cook the product directly without defrosting.

RÉDUCTION DES COÛTS Le conditionnement en sacs IQF permet de ne sortir que la quantité nécessaire, en plus de faciliter la cuisson du produit sans avoir à le décongeler.

RIDUZIONE DEI COSTI Il packaging in buste IQF permette di prelevare solo la quantità necessaria, oltre a facilitare la cottura del prodotto senza doverlo scongelare.



%de carne
%of meat
% de viande
% di carne



peso medio/pieza
average weight/piece
poids moyen par pièce
peso medio/pezzo



envasado
packing
emballage
imballaggio



peso medio/caja
average weight/box
poids moyen/boîte
peso medio/scatola



CONOCE MÁS:
LEARN MORE:
EN SAVOIR PLUS:
LEGGI DI PIÙ:



Resultado de Chef con un simple proceso de cocinado.
Chef-quality result with a simple cooking process.
Un résultat de chef grâce à un processus de cuisson simple.
Un risultato da chef con un semplice processo di cottura.



COSTILLAR SPARE RIBS CARRÉ DE CÔTES COSTINA

REF.
12113

% 92

± 3,7 kg.

V/S 1x1

7,5 kg.



PANCETA PORK BELLY POITRINE PANCETTA

REF.
12137

% 90

± 5,3 kg.

V/S 1x1

10,6 kg.



CONTRA SILVERSIDE CONTRE-FILET COSCIOTTO

REF.
10540

% 90

± 3 kg.

V/S 1x1

6 kg.



REDONDO ROUND ROND GIRELLO

REF.
12405

% 90

± 3 kg.

V/S 1x1

6 kg.



ROSBIF ROASTBEEF RÔTI ARROSTO

REF.
12403

% 90

± 5 kg.

V/S 1x1

10 kg.



ENTERO Y LIMPIO WHOLE & TRIMMED ENTIER ET PROPRE INTERO E PULITO

REF.
12500

% 92

± 1,4 kg.

V/S 1x1

7 kg.

SABOR BBQ BBQ FLAVOR SAVEUR BARBECUE GUSTO BARBECUE



COSTILLAR SPARE RIBS CARRÉ DE CÔTES COSTINA

REF. 88003
% 69,6
± 550 gr.
 V/S 1x1
 4,4 kg.



MIGAS PULLED PORK PORC EFFILOCHÉ MAIALE SFIACCIATO

REF. 88104
% 78
± 1 kg.
 V/S 1x1
 5 kg.

FORMATOS PEQUEÑOS Y ETIQUETADO INDIVIDUAL
SMALL FORMATS AND INDIVIDUAL LABELING
PETITS FORMATS ET ÉTIQUETAGE INDIVIDUEL
PICCOLI FORMATI ED ETICHETTATURA INDIVIDUALE



ALBÓNDIGAS MEATBALLS BOULETTES POLPETTE

REF.	%	±		
86713	51	30 gr.	IQF 1 kg.	8 kg.
86715	28/25	30 gr.	IQF 1 kg.	8 kg.



PORCIONES PORTIONS PORTIONS PORZIONI

REF.	%	±		
80177	100	30 gr.	IQF 1 kg.	8 kg.
81550	30/70	30 gr.	IQF 1 kg.	8 kg.



LAGARTO LAGARTO LAGARTO LAGARTO

REF.	%	±		
10815	100	180 gr.	V/S 4x1	6 kg.



SOLOMILLO TENDERLOIN FILET MIGNON FILETTO

REF.	%	±		
10135	100	550 gr.	V/S 1x1	6 kg.
82171	80	650 gr.	V/S 1x1	6 kg.



SALCHICHAS SAUSAGES SAUCISSES SALSICCE

REF.	%	±		
87525	90	50 gr.	V/S 16x1	4 kg.

*V/S: VACÍO, VACUUM, SOUS VIDE, SOTTOVUOTO



FILETES DE LOMO LOIN STEAKS ESCALOPES FETTINE

REF.

10018

% 

100



55 gr.



V/S 20x1



6 kg.



ESTOFADO STEW CUBES RAGOÛT CUBETTI

REF.

11161

% 

100



20 gr.



V/S 1 kg.



6 kg.



BABILLA NUCKLE GÎTE NOCE

REF.

13417

% 

100



100 gr.



V/S 8x1



6 kg.



CABEZA DE LOMO PORK COLLAR ÉCHINE COPPA

REF.

10110

% 

100



160 gr.



V/S 6x1



6 kg.



SECRETO SECRETO SECRETO SECRETO

REF.

10813

% 

100



300 gr.



V/S 2x1



6 kg.

*V/S: VACÍO, VACUUM, SOUS VIDE, SOTTOVUOTO

illas Juli

POTENCIANDO TUS RECETAS

www.illasjuli.com

sergiosanchez@illasjuli.com

noemi@illasjuli.com

oriol@illasjuli.com