

illas Juli

POTENCIANDO TUS RECETAS

ELABORADOS

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:



ALBÓNDIGAS MEATBALLS BOULETTES POLPETTE



REF.	% 	± 		
81713	70	30 gr.	IQF 1 kg.	5 kg.
84713	51	30 gr.	IQF 2,5 kg.	5 kg.
86713	51	30 gr.	IQF 1 kg.	8 kg.
REF.	% 	± 		
82715	30/30	30 gr.	IQF 2,5 kg.	4 kg.
REF.	% 	± 		
80745	70	30 gr.	IQF 2,5 kg.	5 kg.
REF.	% 	± 		
86715	28/25	30 gr.	IQF 1 kg.	8 kg.
85715	28/25	30 gr.	IQF 2,5 kg.	10 kg.

BURGERS BURGERS BURGERS BURGUERS



REF.	% 	± 		
80258	100	200 gr.	IQF	5 kg.
80208	100	80 gr.	IQF 2,4 kg.	4,8 kg.
80013	80	80 gr.	IQF 2,4 kg.	4,8 kg.
81011	70	140 gr.	IQF 2,52 kg.	5,04 kg.
80011	70	100 gr.	IQF 2 kg.	4 kg.
84012	51	100 gr.	IQF 2 kg.	8 kg.
REF.	% 	± 		
80574	26 / 34	80 gr.	IQF 1,6 kg.	8 kg.
REF.	% 	± 		
85574	27 / 24	80 gr.	IQF 1,6 kg.	8 kg.

MASAS MINCED HACHÉE MACINATO



REF.	% 	± 		
87504	90	500 gr.	v/s	6 kg.
81504	70	1.5 kg.	v/s	6 kg.
REF.	% 	± 		
11502	60	1.5 kg.	v/s.	6 kg.

*v/s: VACÍO, VACUUM, SOUS VIDE, SOTTOVUOTO

SALCHICHAS SAUSAGES SAUCISSES SALSICCE



REF.	% 	± 		
87525	90	50 gr.	V/S 16 x 1.	4 kg.
84581	80	67 gr.	IQF 2 kg.	4 kg.
81579	70	83 gr.	IQF 2 kg.	4 kg.
82581	70	52 gr.	IQF 2 kg.	4 kg.
81530	69	45 gr.	IQF 2 kg.	4 kg.
10533	42	94 gr.	V/S 2,5 kg.	5 kg.
REF.	% 	± 		
82579	38 / 22	52 gr.	IQF 2 kg.	4 kg.

PORCIONES PORTIONS PORTIONS PORZIONI



REF.	% 	± 		
80177	100	30 gr.	IQF 2,5 kg.	5 kg.
80501	70	30 gr.	IQF 2,5 kg.	5 kg.
REF.	% 	± 		
81550	30/70	30 gr.	IQF 2,5 kg.	5 kg.
80550	36/36	30 gr.	IQF 2,5 kg.	5 kg.

ADOBADOS MARINATED MARINÉS MARINATI



REF.	% 	± 		
15109	95	40 gr.	IQF	5 kg.
10545	96	70 gr.	IQF	5 kg.

ADOBADOS MARINATED MARINÉS MARINATI



REF.	% 	± 		
80518	80	25 gr.	V/S 3 kg.	6 kg.

ESCALOPA SCHNITZER ESCALOPE COTOLETTA



REF.	% 	± 		
10562	70	100 gr.	IQF	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