

illas Juli

POTENCIANDO TUS RECETAS

CONFIANZA TRUST CONFIANCE CONFIDENZA



BENEFICIOS DEL ULTRACONGELADO Productos ultracongeladas 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 utilizemos 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 ALLERGÈNS 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 SFIÑACCIATO

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



PECHUGA BREAST BLANC PETTO

REF.	%	±		
20900	80	2,5 kg.	V/S 1x1	7,5 kg.



TIRAS STRIPS ÉMINCÉS STRISCE

REF.	%	±		
11745	100	8 x 50 mm.	IQF 1 kg	4 kg.



CINTA PORK LOIN PORC LONGE LONZA DI MAIALE

entera	whole	entier	intero	
REF.	%	±		
11179	100	3,5 kg.	V/S 1x1	7 kg.
21180	70	6 kg.	V/S 1X1	12 kg.
21179	80	5 kg.	V/S 1X1	10 kg.



SOLOMILLO TENDERLOIN FILET MIGNON FILETTO

REF.	%	±		
10135	100	550 gr.	V/S 1x1	6 kg.
11171	92	650 gr.	V/S 1x1	6 kg.
81171	80	750 gr.	V/S 1x1	6 kg.
21173	70	700 gr.	V/S 1x1	6 kg.



SECRETO SECRETO SECRETO SECRETO

REF.	%	±		
10813	100	300 gr.	V/S 2x1	6 kg.



LAGARTO LAGARTO LAGARTO LAGARTO

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



CODILLOS HINDSHANKS JARRET STINCO

REF.	%	±		
81155	100	350 gr.	IQF	6 kg.



FILETES DE LOMO LOIN STEAKS ESCALOPES FETTINE

REF.	%	±		
10018	100	55 gr.	V/S 20x1	6 kg.
10069	90	250 gr.	IQF	6 kg.
20069	80	55 gr.	IQF	6 kg.
30069	70	55 gr.	IQF	6 kg.



CABEZA DE LOMO PORK COLLAR ÉCHINE COPPA

REF.	%	±		
11120	100	3 kg.	V/S 1X1	10 kg.
21120	80	3,5 kg.	V/S 1X1	10 kg.
31120	70	4 kg.	V/S 1X1	18 kg.



CABEZA DE LOMO PORK COLLAR ÉCHINE COPPA

REF.	%	±		
10110	100	160 gr.	V/S 6x1	6 kg.



TIRAS STRIPS ÉMINCÉS STRISCE

REF.	%	±		
11185	100	8 x 50 mm.	IQF 1 kg.	4 kg.



ESTOFADO STEW CUBES RAGOÛT CUBETTI

REF.	%	±		
11161	100	20 gr.	V/S 1 kg.	6 kg.
20186	80	40 gr.	IQF 2,5 kg.	5 kg.



BACK BACON BACK BACON BACK BACON BACK BACON

REF.	%	±		
11177	87	4,5 mm.	V/S 2 kg.	6 kg.

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



CHULETA CHOP CÔTE BRACIOLA

REF.

11208
21208

%

100
80

±
0 cm 1

12 mm.
15 mm.



IQF
IQF



5 kg.
5 kg.



CARRILLADA CHEEK JOUE GUANCIA

con hueso

bonein

a/ os

con osso

REF.

81150

%

100

±

350 gr.



IQF



6 kg.



CARRILLADA CHEEK JOUE GUANCIA

REF.

81152
11151
10151
10152

%

100
100
100
100

±

150 gr.
230 gr.
150 gr.
150 gr.



V/S 1 kg.
V/S 2 kg.
IQF 2,5 kg.
IQF 1 kg.



6 kg.
7 kg.
5 kg.
5 kg.



PLUMA PLUMA PLUMA PLUMA

REF.

10810

%

100

±

180 gr.



V/S 4x1



6 kg.



COSTILLAS RIBS TRAVERS COSTINE

REF.

13112

%

100

±
0 cm 1

3 cm.



IQF



5 kg.



COSTILLAS RIBS TRAVERS COSTINE

dados

cubes

cubes

cubi

REF.

11112

%

100

±
0 cm 1

4 x 12 cm.



IQF







5 kg.

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







LOMO BAJO STRIPLON FAUX-FILET CONTROFILETO

REF.	% 	 ±		
13240	100	250 gr.	V/S 1x1	4 kg.
21403	80	150 gr.	IQF	5 kg.
22403	80	250 gr.	IQF	5 kg.







LOMO BAJO STRIPLON FAUX-FILET CONTROFILETO

REF.	% 	 ±		
20403	80	5,5 Kg.	V/S 1x1	11 kg.



REDONDO EYE ROUND ROND GIRELLO

REF.	% 	 ±		
20405	80	3 Kg.	V/S 1x1	6 kg.







SOLOMILLO TENDERLOIN FILET FILETO

REF.	% 	 ±		
14267	100	200 gr.	V/S 1x1	4 kg.





BABILLA NUCKLE GÎTE NOCE

REF.	% 	 ±		
20418	80	7 kg.	V/S 1x1	14 kg.



BABILLA NUCKLE GÎTE NOCE

REF.	% 	 ±		
13417	100	100 gr.	V/S 10X1	5 kg.
20417	80	150 gr.	IQF	5 kg.



TIRAS STRIPS ÉMINCÉS STRISCE

REF.	% 	 ±		
11265	100	8 x 50 mm.	IQF 1 kg	4 kg.

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



MORCILLO SHANK JARRET STINCO

REF.
10209

% 
100

± 
2 kg.



V/S 1x1


7 kg.



PARA GUI SAR STEWING CUTS A MIJOTER DA STUFATO

REF.
20252

% 
80

± 
12 mm.



IQF


5 kg.



PARA GUI SAR STEWING CUTS A MIJOTER DA STUFATO

REF.
20235

% 
80

± 
40 gr.



IQF 2,5 kg.



5 kg.



CHURRASCO SHORT RIBS CÔTES COURTES FETTINE

REF.
10238

% 
90

± 
250 gr.


IQF


4 kg.



CONTRA HEEL MUSCLE NOIX CAMPANELLO

REF.
30208

% 
70

± 
2,4 kg.


V/S 1x1


14 kg.



CADERA RUMP RUMSTEAK SCAMONE

REF.
20419

% 
80

± 
4,5 kg.


V/S 1x1


14 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