

# illas Juli

**POTENCIANDO TUS RECETAS**

# CONFIANZA TRUST CONFIANCE CONFIDENZA



**BENEFICIOS DEL ULTRACONGELADO** Productos ultracongeladas a  $-80^{\circ}\text{C}$ , lo que conserva los valores organolépticos de la carne fresca durante más tiempo.

**BENEFITS OF DEEP-FREEZING** Products deep-frozen at  $-80^{\circ}\text{C}$ , which preserves the organoleptic values of fresh meat for a longer period.

**AVANTAGES DE LA SURGÉLATION ULTRA-RAPIDE** Produits surgelés à  $-80^{\circ}\text{C}$ , ce qui permet de conserver plus longtemps les propriétés organoleptiques de la viande fraîche.

**I VANTAGGI DELL'ULTRACONGELAMENTO** Prodotti surgelati a  $-80^{\circ}\text{C}$ , 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.

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



**ALBÓNDIGAS MEATBALLS BOULETTES POLPETTE**

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



**PORCIONES PORTIONS PORTIONS PORZIONI**

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



**LAGARTO LAGARTO LAGARTO LAGARTO**

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



**SOLOMILLO TENDERLOIN FILET MIGNON FILETTO**

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



**SALCHICHAS SAUSAGES SAUCISSES SALSICCE**

<b>REF.</b>	<b>%</b>	<b>±</b>		
<b>87525</b>	90	50 gr.	V/S 16x1	4.8 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](http://www.illasjuli.com)

[sergiosanchez@illasjuli.com](mailto:sergiosanchez@illasjuli.com)

[noemi@illasjuli.com](mailto:noemi@illasjuli.com)

[oriol@illasjuli.com](mailto:oriol@illasjuli.com)