



CÁRNICAS
Bidea S.L.
Artesanos de elaborados de cerdo
Txerri produktu artisanak

NOUVEAUX PRODUITS

25
URTE/ANS

CÁRNICAS BIDEA



25 URTE/ANS

CÁRNICAS BIDEA

Carnicas Bidea est une entreprise dont le siège social est situé à Errenteria. Fondée il y a 25 ans par des professionnels du secteur, la société est spécialisée dans l'élaboration de produits carnés. Actuellement la société fournit les marchés espagnols et communautaires plus de 80 références de produits de charcuterie et de boucherie distribuées dans les différents circuits de distribution.





PRODUITS FAIT MAISON

Nous disposons d'une gamme variée de produits "faits maison". Tous sont élaborés avec une matière première de qualité, rigoureusement sélectionnée et avec la garantie d'un contrôle rigoureux de la qualité. Nos produits conservent leurs qualités nutritionnelles et gustatives qui les rendent uniques et appréciés de tous.

SANS GLUTEN

SANS GLUTEN

Tous nos produits sont garantis "sans gluten".



JAMBON CUIT



JAMBON CUIT ARTISANAL NATURE

REF.	EO031SL
Poids approx.	7,5 Kg.
Présentation	Sous vide 1 unité/c. Format baril
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Un grand jambon.

SANS LACTOSE
SANS GLUTEN



JAMBON CUIT II SUPERIEUR S/VIDE

REF.	EO031
Poids approx.	7,5 Kg.
Présentation	Sous vide 1 unité/c. Format baril
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Elaboré de manière traditionnelle, avec une cuisson lente qui lui donne saveur, arôme et jutosité, caractéristiques d'un grand jambon.



JAMBON CUIT SÉLECTION S/VIDE

REF.	EO030M
Poids approx.	3,750 Kg
Présentation	Sous vide. 2 unit./c.
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Jambon cuit extra coupé en deux.



JAMBON ITALIEN SUPERIEUR A/C

REF.	EO03I
Poids approx.	9 Kg
Présentation	Sous vide 1 unité/c. Format baril
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Arôme légèrement épicé. Un des meilleurs jambons du marché. Saveur incomparable.



JAMBON CUIT ARTISANAL FILET

REF.	EO03R
Poids approx.	8,5 Kg
Présentation	Sous vide 1 unité/c.
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Format caractéristique pour un Jambon artisanal de grande qualité.



JAMBON CUIT ARTISAN S/VIDE

REF.	E003IM
Poids approx.	3,750 Kg
Présentation	Sous vide. 2 unit./c.
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Jambon cuit artisanal coupé en deux.



JAMBON CUIT ARTISANAL "GUITARRE"

REF.	E003G
Poids approx.	6,5 Kg
Présentation	Sous vide. 1 unité/c.
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Elaboré de manière traditionnelle pour un jambon de grande qualité.



JAMBON CUIT SÉLECTION

REF.	E003O
Poids approx.	7,5 Kg
Présentation	Sous vide. 1 unité/c. Format baril
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Saveur prononcée appréciée par toute la famille.



JAMBON CUIT ARTISANAL RÔTI

REF.	E003A
Poids approx.	8,5 Kg
Présentation	Sous vide. 1 unité/c.
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Grillé au four de manière traditionnelle. Excellent, saveur, texture et jutosité exceptionnelles.



JAMBON CUIT SÉLECTION CARRÉ

REF.	E003CU
Poids approx.	7 Kg
Présentation	Sous vide. 1 unité/c.
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Un Jambon extra, avec une forme idéale pour sa manipulation.



JAMBON CUIT SÉLECTION 11x11

REF.	E003F
Poids approx.	3 Kg
Présentation	Sous vide. 2 unit./c.
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Un Jambon idéal pour la préparation des sandwiches.

EPAULES CUITES



Epaule désossée et cuite de façon traditionnelle, avec les meilleurs morceaux garantissant une texture et une saveur très agréables.



EPAULE CUITE ARTISANALE DIAMANT

REF.	EO04P
Poids approx.	4-5 Kg.
Présentation	Sous vide. 2 unit./c.
Durée de conserv.	90 jours.
Autre détail	Epaule juteuse avec une texture unique. Qualité extra.



EPAULE RÔTIE

REF.	EO04A
Poids approx.	4 Kg.
Présentation	Sous vide. 1 unité/c.
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Rôtie au four de façon traditionnelle.



EPAULE CUITE SÉLECTION RONDE

REF.	EO04RED
Poids approx.	4 Kg.
Présentation	Sous vide. 1 unité/c.
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Epaule de grande qualité élaborée de façon traditionnelle



PALETTE CUITE SÉLECTION GUITARRE

REF.	EO04G
Poids approx.	6,5 Kg.
Présentation	Sous vide. 1 unité/c.
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Saveur et jutosité excellentes.



EPAULE CUITE SÉLECTION MANDOLINE

REF.	E004M
Poids approx.	4 Kg.
Présentation	Sous vide. 2 unit./c.
Durée de conserv.	90 jours.
Autre détail	Format plus petit pour une épaule de grande qualité.



EPAULE CUITE SÉLECTION GERUNDA

REF.	E004GE
Poids approx.	4 Kg.
Présentation	Sous vide. 2 unit./c.
Durée de conserv.	90 jours.
Autre détail	Petite taille de grande qualité.



EPAULE CUITE SÉLECTION CARRÉE

REF.	E004C
Poids approx.	4 Kg.
Présentation	Sous vide. 2 unit./c.
Durée de conserv.	90 jours.
Autre détail	Format plus petit pour une épaule de grande qualité.



EPAULE CUITE SÉLECTION 11x11

REF.	E00411
Poids approx.	3 Kg.
Présentation	Sous vide. 2 unit./c.
Durée de conserv.	90 jours.
Autre détail	Idéale pour la manipulation et la préparation d'assiettes et de sandwiches.



EPAULE CUITE

REF.	E004F
Poids approx.	3 Kg.
Présentation	Sous vide. 2 unit./c.
Durée de conserv.	90 jours.
Autre détail	Idéal pour la manipulation et la préparation d'assiettes et de sandwiches.



EPAULE LACÓN

REF.	E004L
Poids approx.	4,5 Kg.
Présentation	Sous vide. 1 unité/b.
Durée de conserv.	45 jours.
Autre détail	Avec os. Palette de porc entière.

LOMOS ADOBADOS

Nous élaborons une large gamme de longes de porc marinées sous différents formats: en morceaux, entières ou tranchées. Elles sont fabriquées de manière traditionnelle afin de conserver leur saveur et leur texture uniques. Nous disposons de différentes qualités de lomos.



LOMO ADOBADO NATURE

REF.	E005N
Poids approx.	3,5 Kg.
Présentation	Film. 4 unit./c.
Durée de conserv.	30 jours
Autre détail	Longe de porc d'excellente qualité.



LOMO EXTRA AU PIMENT ENTIER

REF.	E005
Poids approx.	3,5 Kg.
Présentation	Film. 4 unit./c.
Durée de conserv.	30 jours.
Autre détail	Longe de porc de bonne qualité.

nouveau



LOMO ADOBADO POIDS FIXE 300 GRS

REF.	E0745
Poids approx.	300 g.
Présentation	Sous vide. 10 unit./b
Durée de conserv.	30 jours
Autre détail	Format spécifique, épais, pour les magasins traditionnels. Différents grammages possibles.



LOMO ADOBADO TRANCHÉ 500 GRS

REF.	E0766
Poids approx.	500 g.
Présentation	Sous vide. 10 unit./c.
Durée de conserv.	30 jours
Autre détail	Tranche épaisse pour les magasins traditionnels.



LOMO ADOBADO S/GAZ POIDS FIXE 700 GRS

REF.	E0700
Poids approx.	700 g.
Présentation	8 unit./c. Gaz
Durée de conserv.	17 jours
Autre détail	Format spécifique, épais, pour les magasins traditionnels.



LOMO ADOBADO AU FOUR

REF.	E005F
Poids approx.	4 Kg.
Présentation	Sous vide. 4 unit./c.
Durée de conserv.	30 jours.
Autre détail	Longe de porc semi cuite et grillée, spécialement pour la préparation de sandwiches ou la cuisson à la poêle. Un aller retour suffit.



nouveau

LOMO ADOBADO SÉLECTION EN TRANCHE BARQUETTE 4 KG

REF.	E005L4
Poids approx.	4 kg.
Présentation	2 unit./c. Gas.
Durée de conserv.	17 jours



DEMI LOMO ADOBADO EXTRA PIMENT S/VIDE

REF.	E005M
Poids approx.	1,7 kg.
Présentation	Thermo. 8 unit./c
Durée de conserv.	30 jours



LOMO ADOBADO EXTRA AU PIMENT EN 4 MORCEAUX

REF.	E0054
Poids approx.	1,2 kg.
Présentation	Thermo.16 unit./c
Durée de conserv.	30 jours

nouveau



ECHINE MARINÉE AU FOUR EN TRANCHE

REF.	LE005F3
Poids approx.	500 g.
Présentation	Sous vide. 10 unit./c
Durée de conserv.	30 jours.



LOMO ADOBADO TRANCHÉ FIN

REF.	E005L2
Poids approx.	1,5 Kg.
Présentation	Thermo. 6 unit./c
Durée de conserv.	30 jours



LOMO ADOBADO EN TRANCHES

REF.	E005L
Poids approx.	2,5 Kg.
Présentation	Thermo. 4 unit./c
Durée de conserv.	30 jours

LOMO SAXON

Le lomo saxon, très reconnu, est une viande à la saveur fumée recherchée par tous types de consommateurs.



LOMO SAXON

REF.	E005S
Poids approx.	3 Kg
Présentation	Sous vide. 4 x 1,5 kg
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Longe de porc désossée rôtie et fumée, prête à être consommée froide ou cuisinée à votre goût.

nouveau



LOMO SAXON TRANCHÉ

REF.	LE005S5
Poids approx.	500 g
Présentation	Sous vide. 10 unit./c.
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Longe de porc désossée rôtie et fumée, prête à être consommée froide ou cuisinée à votre goût.

LOMO À L'AIL



LOMO À L'AIL NATURE

REF.	E006N
Poids approx.	3,5 Kg.
Présentation	Film. 4 unit./c.
Durée de conserv.	30 jours.
Autre détail	Longe de porc naturelle d'excellente qualité.



LOMO À L'AIL SÉLECTION

REF.	E006
Poids approx.	3,5 Kg.
Présentation	Film. 4 unit./c.
Durée de conserv.	30 jours.
Autre détail	Longe de porc à l'ail de bonne qualité.



LOMO À L'AIL NATURE TRANCHÉ

REF.	E0746
Poids approx.	300 g.
Présentation	Sous vide. 10 unit./c.
Durée de conserv.	30 jours.
Autre détail	Format spécial pour les magasins traditionnels.



DEMI LOMO À L'AIL SÉLECTION S/VIDE

REF.	E006M
Poids approx.	1,7 kg.
Présentation	Sous vide. 8 unit./c.
Durée de conserv.	30 jours.
Autre détail	Morceau coupé en deux.



DEMI LOMO À L'AIL NATURE S/VIDE

REF.	E006NM
Poids approx.	1,7 k g.
Présentation	Sous vide. 8 unit./c.
Durée de conserv.	30 jours.
Autre détail	Morceau coupé en deux.

JARRETS CUITS ET RÔTIS

Grande diversité de formats de jarrets cuits et rôtis. Les jarrets cuits sont prêts à être consommés. Ces dernières années la demande pour ces produits a beaucoup augmenté, spécialement pour être consommés lors des fêtes de la bière.



JARRET DE JAMBON RÔTI

REF.	E036JA
Poids approx.	1 Kg.
Présentation	Sous vide. 6 unit./c.
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Pret à être consommé. Très savoureux, avec la couenne.



JARRET DE JAMBON RÔTI SANS COUENNE

REF.	E036JASP
Poids approx.	900 g.
Présentation	Thermo. 8 unit./c.
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Pret à être consommé. Tendre et juteux, sans la couenne.



JARRET DE JAMBON RÔTI AVEC L'OS

REF.	E036JHUA
Poids approx.	1,4 Kg.
Présentation	Sous vide. 6 unit./c.
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Jarret rôti entier avec os. Idéal pour 2 personnes.



JARRET D'ÉPAULE RÔTI

REF.	E036A
Poids approx.	800 g.
Présentation	Sous vide. 7 unit./c.
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Jarret d'épaule de porc. Moins de viande mais très juteuse.



JARRET DE JAMBON CUIT

REF.	E036J
Poids approx.	1-1,2 Kg.
Présentation	Sous vide. 6 unit./c.
Durée de conserv.	90 jours.
Autre détail	Avec la couenne et entier.



JARRET DE JAMBON CUIT COUPÉ S/VIDE

REF.	E036JM
Poids approx.	1-1,2 Kg.
Présentation	Thermo. 6 unit./c.
Durée de conserv.	90 jours.
Autre détail	Avec la couenne coupé en deux parties.



JARRET DE JAMBON CUIT SANS COUENNE

REF.	E036JSP
Poids approx.	0,80 Kg.
Présentation	Thermo. 8 unit./c.
Durée de conserv.	90 jours.
Autre détail	Étier sans couenne.



JARRET DE JAMBON CUIT COUPÉ SANS COUENNE S/VIDE

REF.	E036JSPM
Poids approx.	0,80 Kg
Présentation	Thermo. 8 unit./c.
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Sans couenne et coupés en deux.



JARRET DE JAMBON CUIT AVEC OS

REF.	E036JH
Poids approx.	1,5 Kg
Présentation	Sous vide. 6 unit./c.
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Jarret entier avec os et couenne.



JARRET D'ÉPAULE CUIT

REF.	E036P
Poids approx.	1 Kg
Présentation	Sous vide. 6 unit./c.
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Jarret d'épaule de porc.

BACON

Nos bacons sont très appréciés pour les barbecues et la fabrication de tapas grâce à leur chair tendre et juteuse. Ils sont élaborés avec des poitrines sélectionnées, rôties et fumées de manière naturelle.



POITRINE MARINÉE

REF.	C053C
Poids approx.	2,7 kg
Présentation	Sous vide
Durée de conserv.	30 jours
Autre détail	Marinée avec du sel et piment rouge moulu. Idéale pour faire des lardons.



BACON SÉLECTIONNÉ FUMÉ

REF.	E015
Poids approx.	3 kg
Présentation	Sous vide. 2 unit./c.
Durée de conserv.	90 jours.
Autre détail	Bacon fumé d'excellente qualité.

nouveau



BACON MOULÉ TRANCHÉ

REF.	LC015M3
Poids approx.	200 gr.
Présentation	Thermo. 10 unit./c
Durée de conserv.	45 jours



BACON MOULÉ TRANCHÉ

REF.	LC015MU
Poids approx.	500 gr.
Présentation	Thermo. 10 unit./c
Durée de conserv.	45 jours



BACON FUMÉ MOULÉ EN TRANCHES 1,5 KG

REF.	LC015M2
Poids approx.	1,5 kg
Présentation	Sous vide. 6 unit./b
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Format idéal pour l'hôtellerie.



DEMI BACON SELECTION FUMÉ S/VIDE

REF.	E015M
Poids approx.	1,5 Kg
Présentation	Sous vide. 4 unit./c.
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Bacon fumé de grande qualité. Coupé en deux.



BACON SÉLECTION FUMÉ MOULÉ

REF.	C015M
Poids approx.	3 Kg
Présentation	Sous vide. 3 unit./c.
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	A base de poitrine de porc. Coupé et moulé de manière uniforme pour faciliter le tranchage.



DEMI BACON FUMÉ MOULÉ S/VIDE

REF.	C015MM
Poids approx.	1,5 Kg
Présentation	Sous vide. 6 unit./c.
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Bacon moulé coupé en deux.



BACON FUMÉ MOULÉ SANS COUENNE TRANCHÉ 1,5 KG

REF.	LC015MSP
Poids approx.	1,5 kg
Présentation	Sous vide. 6 unit./c
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Format idéal pour l'hôtellerie.



BACON FUMÉ MOULÉ SANS COUENNE

REF.	C015MSP
Poids approx.	3 Kg
Présentation	Sous vide. 3 unit./c.
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Sans couenne ni cartilage. Idéal pour la consommation et l'élaboration de sandwiches.



BACON FUMÉ MOULÉ SANS COUENNE S/VIDE

REF.	C015MMSP
Poids approx.	1,5 Kg
Présentation	Sous vide. 6 unit./c.
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Sans couenne coupé en deux.

TRIPES, MUSEAU, LANGUE DE BOVIN



Ils font partie des produits les plus appréciés de nos clients. Frais, cuisinés dans leur propre gélatine. Nous disposons de tripes "nature", prêtes à être cuisinées au goût du consommateur. Nous les proposons aussi préparées avec des tomates de grande qualité, prêtes à être consommées.



TRIPES CUITES À LA TOMATE

REF.	E008
Poids approx.	5 Kg
Présentation	Sous vide. 1 unité/b.
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Format idéal pour les restaurants.



TRIPES CUITES À LA TOMATE

REF.	E008BS
Poids approx.	3 Kg
Présentation	Sous vide. 2 unit./b
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Forme arrondie. Possibilité de présenter sur Plateau.



LANGUE DE BOVIN CUITE NATURE

REF.	E014
Poids approx.	1 kg
Présentation	Sous vide. 6 unit./b
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Langue propre et cuite.



LANGUE DE BOVIN CUITE ROUGE

REF.	E014R
Poids approx.	1 kg
Présentation	Sous vide. 6 unit./b
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Langue nettoyée et cuite. Saumurée.



MUSEAUX CUIITS

REF.	E009BM
Poids approx.	0,5 Kg
Présentation	Thermo. 12 unit./b
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Viande très tendre et juteuse. Une texture incomparable.

nouveau
FORMAT



TRIPES CUISINÉES À LA TOMATE. 1 KG

REF.	E0081
Poids approx.	1 Kg
Présentation	Sous vide. 6 unit./c
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	



TRIPES CUISINÉES À LA TOMATE. 0,5 KG

REF.	E010U
Poids approx.	0,5 Kg
Présentation	Thermo. 12 unit./c
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Tripe entière et juteuse.



TRIPES CUITES NATURE

REF.	E008S
Poids approx.	5 Kg
Présentation	Sous vide. 1 unité/c
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Tripes tendres et juteuses. A préparer au goût du consommateur.



TRIPES CUITES NATURE

REF.	E008SB
Poids approx.	3 Kg
Présentation	Sous vide. 2 unit./c
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Tripes tendres et juteuses. A préparer au goût du consommateur.



TRIPES CUITES NATURE. 1 KG

REF.	E008SI
Poids approx.	1 Kg
Présentation	Sous vide. 6 unit./c
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	A préparer au goût du consommateur.



TRIPES CUITES NATURE. 0,5 KG

REF.	E010SU
Poids approx.	0,5 Kg
Présentation	Thermo. 12 unit./c
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	A préparer au goût du consommateur.

PORC ET DINDE



PIEDS DE PORC CUIITS

REF.	E020
Poids approx.	0,5 Kg
Présentation	Thermo. 8 unit./c
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	3 moitiés par sachets. Sa texture gélatineuse permet de profiter de ce grand plat.



OREILLE DE PORC

REF.	E013
Poids approx.	0,5 Kg
Présentation	Thermo. 8 unit./c
Durée de conserv.	60 jours
Autre détail	2 oreilles entières cuites.



SANS LACTOSE
nouveau
SANS GLUTEN



BLANC DE DINDE MOULÉ

REF.	E032MO
Poids approx.	4,5 kg
Présentation	Sous vide. 1 unité/b
Durée de conserv.	120 jours
Autre détail	Blanc de dinde format traditionnel.





PATÉ DE TÊTE MOYEN

REF.	E007M
Poids approx.	2,7 kg
Présentation	Sous vide. 2 unit./b
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Excellente qualité avec des ingrédients sélectionnés.



PATÉ DE TÊTE "TUNNEL"

REF.	E007T
Poids approx.	4,5 kg
Présentation	Sous vide. 2 unit./b
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Format plus grand pour une qualité excellente.



DEMI PATÉ DE TÊTE MOYEN S/VIDE

REF.	E007MM
Poids approx.	1,350 kg
Présentation	Sous vide. 4 unit./b
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	tête de porc moyenne coupé par la moitié.



BLANC DE DINDE ARTISANAL NATURE

REF.	E032
Poids approx.	2,25 kg
Présentation	Sous vide. 2 unit./b
Durée de conserv.	90 jours
Autre détail	Fabrication artisanale. Grande qualité.



LUNCH

REF.	E021
Poids approx.	1 kg
Présentation	4 unit./b
Durée de conserv.	90 jours



MORTADELLE

REF.	E031
Poids approx.	2,4 kg
Présentation	2 unit./b
Durée de conserv.	90 jours

CHORIZO, CHISTORRA, SAUCISSES



PETIT CHORIZO NATURE

REF.	CO43FM
Poids approx.	1,5 kg
Présentation	Thermo. 4 unit./c.
Durée de conserv.	45 jours
Autre détail	Excellente qualité, idéal pour cuisiner ou rôtir au four ou au grill.



CHORIZO NATURE "PINTXO"

REF.	CO43PI
Poids approx.	1,5 kg
Présentation	Thermo. 4 unit./c.
Durée de conserv.	45 jours
Autre détail	Petit chorizo idéal pour des tapas réussis.



TXISTORRA NATURELLE 3KG

REF.	CO42F
Poids approx.	3 kg
Présentation	Sous vide. 2 unit./c.
Durée de conserv.	60 jours
Autre détail	Elaboration artisanale avec du maigre et lard de porc, piment rouge, ail, sel poivre. Boyau naturel.



TXISTORRA

REF.	CO42C
Poids approx.	3 kg
Présentation	Sous vide. 2 unit./c.
Durée de conserv.	60 jours
Autre détail	Alternative plus économique pour des chistorra de grande qualité.



TXISTORRA NATUREL 1,5 KG

REF.	CO42FM
Poids approx.	1,5 kg
Présentation	Sous vide. 4 unit./c.
Durée de conserv.	60 jours
Autre détail	Autre format de chistorra artisanale.



CHORIZO 3 KG.

REF.	C043F
Poids approx.	3 kg
Présentation	Thermo. 2 unit./c.
Durée de conserv.	45 jours
Autre détail	Élaboré de façon artisanale.

nouveau



CHORIZO S/VIDE 400 GR

REF.	E0802
Poids approx.	400 g
Présentation	Sous vide. 10 unit./c.
Durée de conserv.	30 jours



CHORIZO "CRÉOLE"

REF.	C043C
Poids approx.	1,5 kg
Présentation	Thermo. 4 unit./c.
Durée de conserv.	30 jours
Autre détail	Idéal pour la cuisson à la poêle ou au grill. Moins sec que le petit chorizo.

nouveau



TXISTORRA NATURELLE SOUS VIDE 400 GR

REF.	E0801
Poids approx.	400 g
Présentation	Thermo. 10 unit./c.
Durée de conserv.	30 jours



TXISTORRA NATURELLE BARQUETTE 700 GR

REF.	C042B7
Poids approx.	700 g
Présentation	Barquette s/gaz. 8 unit./c
Durée de conserv.	17 jours



ASSORTIMENT TXISTORRA, SAUCISSE ET LOMO

REF.	E0800
Poids approx.	700 g
Présentation	Barquette s/gaz. 4 unit./c
Durée de conserv.	17 jours
Autre détail	Assortiment: chistorra, saucisse et lomo.

nouveau



SAUCISSE TOULOUSE SOUS VIDE 400 GR

REF.	E0803
Poids approx.	400 g.
Présentation	Sous vide. 10 unit./c
Durée de conserv.	30 jours
Autre détail	Excellente saucisse de porc. Elaboration artisanale.

nouveau



SAUCISSE FRAÎCHE SOUS VIDE 400 GR

REF.	E0804
Poids approx.	400 g.
Présentation	Sous vide. 10 unit./c
Durée de conserv.	30 jours
Autre détail	Excellente saucisse de porc élaborée de manière artisanale.



SAUCISSE FRAICHE

REF.	C055
Poids approx.	3kg.
Présentation	Barquette. 1 unité/c
Durée de conserv.	15 jours
Autre détail	Excellente saucisse de porc élaborée de manière artisanale.



SAUCISSE DE VOLAILLE

REF.	CO62
Poids approx.	3 kg
Présentation	Barquette 1 unité/c
Durée de conserv.	15 jours
Autre détail	Plus doux que le porc, élaborée avec de la viande de poulet et de dinde.



STEAK HÂCHÉ

REF.	CO41
Poids approx.	2 kg
Présentation	Barquette 1 unité/c
Durée de conserv.	15 jours



STEAK HÂCHÉ 400GR

REF.	CO41U
Poids approx.	400 g
Présentation	Barquette 6 unit./c
Durée de conserv.	15 jours

COUSTILLE AUX FINES HERBES



COUSTILLE MARINÉE ET AUX FINES HERBES

REF.	E158F
Poids approx.	700 g
Présentation	Thermo. 7 unit./c.
Durée de conserv.	30 jours
Autre détail	Idéal pour préparer à la braise ou au four.



COUSTILLE AU PIMENT

REF.	E158T
Poids approx.	700 g
Présentation	Thermo. 7 unit./c.
Durée de conserv.	30 jours
Autre détail	Idéal pour grillé.

BROCHETTES DE PORC ET DE DINDE



BROCHETTES DE PORC AU BACON

REF.	E045P
Poids approx.	400 g
Présentation	Barquette sous ath. 10 unit./c
Durée de conserv.	17 jours



BROCHETTE DE PORC AU BACON

REF.	E045
Poids approx.	3 kg
Présentation	Barquette sous ath. 3 kg.
Durée de conserv.	17 jours
Autre détail	Brochettes idéales pour cuisiner à la plancha ou au four.



BROCHETTES DE DINDE

REF.	E048
Poids approx.	3 kg
Présentation	Barquette sous ath. 3 kg.
Durée de conserv.	17 jours
Autre détail	Brochettes de viande de dinde.

NOS PRODUITS TRANCHÉS



JAMBON CUIT ARTISANAL

REF.	LE0031B
Poids approx.	200 gr.
Présentation	Thermo. 10 unit./c.
Durée de conserv.	30 jours



BLANC DE DINDE

REF.	LE032U
Poids approx.	200 gr.
Présentation	Thermo. 10 unit./c.
Durée de conserv.	30 jours

SAUCISSES ALLEMANDES



SAUCISSE DE FRANCKFORT BOCKWURST GÉANTE

REF.	E039
Poids approx.	1,4 kg
Présentation	11 saucisses par sachet
Durée de conserv.	60 jours
Autre détail	Recette allemande qui fait la différence.



SAUCISSE BRATWURST HANNERWURST GÉANTE

REF.	E039B
Poids approx.	0,8 kg
Présentation	6 saucisses par sachet
Durée de conserv.	60 jours
Autre détail	Recette allemande qui fait la différence.



CHORIZO IBÉRIQUE

REF.	LC016
Poids approx.	200 g.
Présentation	Thermo. 10 unit./c
Durée de conserv.	60 jours



SAUCISSON IBÉRIQUE

REF.	LC029
Poids approx.	200 g.
Présentation	Thermo. 10 unit./c
Durée de conserv.	60 jours

MINIMUM
DE COMMANDE
1 PIÈCE
ENTÈRE



EPAULE IBÉRIQUE

REF.	LC001
Poids approx.	200 g.
Présentation	Thermo. 10 unit./c
Durée de conserv.	60 jours



EPAULE SERRANO

REF.	LC012
Poids approx.	200 g.
Présentation	Thermo. 10 unit./c
Durée de conserv.	60 jours



CHORIZO LONGE DOUX

REF.	LC034D
Poids approx.	150 gr.
Présentation	Thermo. 10 unit./c
Durée de conserv.	60 jours



CHORIZO LONGE FORT

REF.	LC034
Poids approx.	150 g.
Présentation	Thermo. 10 unit./c
Durée de conserv.	60 jours



PÂTE DE TÊTE

REF.	E0072
Poids approx.	200 gr.
Présentation	Thermo. 10 unit./c
Durée de conserv.	45 jours



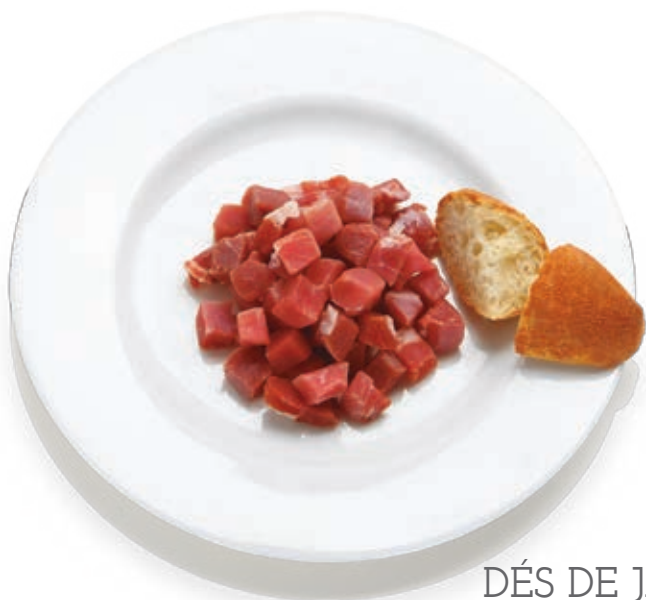
SAUCISSON SÉLECTION

REF.	LC044
Poids approx.	150 gr.
Présentation	Thermo. 10 unit./c
Durée de conserv.	60 jours



CHORIZO PAMPLONA

REF.	LC005
Poids approx.	150 gr.
Présentation	Thermo. 10 unit./c
Durée de conserv.	60 jours



DÉS DE JAMBON SERRANO

REF.	PC013C
Poids approx.	2 kg
Présentation	Sous vide. 20 unit./c.
Durée de conserv.	30 jours



FUET SÉLECTION

REF.	C096
Poids approx.	160 gr
Présentation	20 unit./c.
Durée de conserv.	60 jours
Autre détail	Nous disposons également de fuet au poivre, herbes provençales ou paprika.



BOUDIN NOIR AVEC OIGNONS

REF.	C057
Poids approx.	4 kg
Présentation	Découpé
Durée de conserv.	8 jours.



BOUDIN NOIR AU RIZ

REF.	C006
Poids approx.	300 g
Présentation	Sous vide. 20 unit./c.
Durée de conserv.	50 jours.
Autre détail	Boudin noir de Burgos.

CASAREL



CHORIZO BARBACUE

REF.	C007S
Poids approx.	400 g
Présentation	Sous vide. 20 unit./c.
Durée de conserv.	120 jours.
Autre détail	Idéal pour une cuisson au barbecue.

CHORIZO PLAMPLONA

REF.	C005
Poids approx.	1,7 kg.
Présentation	Sous vide. 5 unit./c.
Durée de conserv.	90 jours

CHORIZO PLAMPLONA 600 GR

REF.	C0056
Poids approx.	600 gr.
Présentation	Sous vide. 10 unit./c.
Durée de conserv.	90 jours

CHORIZO LONGE FORT

REF.	C034
Poids approx.	1,7 kg.
Présentation	Sous vide. 5 unité/c.
Durée de conserv.	90 jours

CHORIZO LONGE DOUX

REF.	C034D
Poids approx.	1,7 kg.
Présentation	Sous vide. 5 unit./c.
Durée de conserv.	90 jours

CHORIZO EN CHATELET SÉLECTION DOUX ET ÉPICÉ

REF.	C208 - C208P
Poids approx.	280 gr.
Présentation	Sac. 20 unit./c.
Durée de conserv.	90 jours

CHORIZO LOMO DOUX COUPÉ

REF.	C034DM
Poids approx.	500 gr.
Présentation	Sous vide. 15 unit./c.
Durée de conserv.	90 jours

CHORIZO LOMO FORT COUPÉ

REF.	C034M
Poids approx.	500 gr.
Présentation	Sous vide. 15 unit./c.
Durée de conserv.	90 jours

PRODUITS FRAIS



JAMBON FRAIS

REF.	PO01
Poids approx.	10 kg.
Durée de conserv.	7 jours



TRAVERS DE PORC

REF.	PO07
Poids approx.	2 kg.
Durée de conserv.	7 jours



POITRINE ENTIÈRE

REF.	PO09
Poids approx.	2 kg.
Durée de conserv.	7 jours



LONGE S/OS FRAÎCHE

REF.	PO13
Poids approx.	3 kg.
Durée de conserv.	7 jours

PRODUITS FRAIS TRANCHÉS



CÔTE DE PORC

REF.	PO05TL
Poids approx.	5 kg.
Présentation	Bandeja
Durée de conserv.	7 jours
Autre détail	Nous disposons également de pièces entières.



CÔTE DE PORC DANS L'ÉCHINE

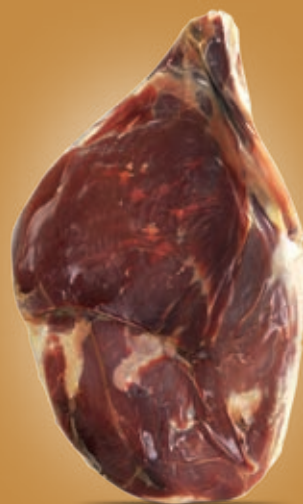
REF.	PO05TCL
Poids approx.	6,5 kg.
Présentation	Bandeja
Durée de conserv.	7 jours
Autre détail	Nous disposons également de pièces entières.

CASAREL



CENTRE DE JAMBON SERRANO

REF.	C013C / C013CM
Poids approx.	6 kg.
Présentation	Sous vide. 2 unit./c
Durée de conserv.	6 mois
Autre détail	12 mois d'affinage minimum Possibilité de commande par demi pièce. Ref. C013CM



CENTRE DE JAMBON GRANDE RÉSERVE

REF.	C119C
Poids approx.	6 kg.
Présentation	Sous vide. 2 unit./c
Durée de conserv.	6 mois
Autre détail	16 mois de séchage. Possibilité de commande par demi pièce. Très juteux.



EPAULE SERRANO PARÉE DÉSOSSÉE CASAREL

REF.	C012SC / C012SCM
Poids approx.	3 kg.
Présentation	Sous vide. 2 unit./b
Durée de conserv.	6 mois
Autre détail	14 mois d'affinage. Epaule désossée. Possibilité de commande par demi pièce: Ref. C012SCM

LES AFINÉS IBÉRIQUES



JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA

REF.	CRO02
Poids approx.	7,6 kg.
Présentation	Sous vide. 1 unité/c.
Durée de conserv.	4 mois
Autre détail	24/30 mois de séchage. Spéctaculaire. SUR COMMANDE.



JAMBON IBÉRIQUE DE CEBO

REF.	CRO13
Poids approx.	7 kg.
Présentation	Sous vide. 1 unité/c.
Durée de conserv.	4 mois
Autre détail	Désossé pour une meilleure découpe.



EPAULE IBÉRIQUE DE CEBO

REF.	CRO04
Poids approx.	5 kg.
Présentation	Sous vide. 2 unit./c.
Durée de conserv.	4 mois
Autre détail	SUR COMMANDE.



EPAULE DE BELLOTA DÉSOSSÉE PARÉE

REF.	CRO15
Poids approx.	5 kg.
Présentation	Sous vide. 2 unit./c.
Durée de conserv.	4 mois
Autre détail	Propre



EPAULE DE CEBO DÉSOSSÉE PARÉE

REF.	CRO14
Poids approx.	5 kg.
Présentation	Sous vide. 2 unit./c.
Durée de conserv.	4 mois
Autre détail	Propre



LOMO IBÉRIQUE DE CEBO SOUS VIDE

REF.	CR005
Poids approx.	400 gr.
Présentation	Sous vide. 6 unit./c.
Durée de conserv.	6 mois



CHORIZO IBÉRIQUE DE BELLOTA

REF.	CR006
Poids approx.	400 gr.
Présentation	Sous vide. 6 unit./c.
Durée de conserv.	6 mois



SAUCISSON IBÉRIQUE DE BELLOTA

REF.	CR007
Poids approx.	400 gr.
Présentation	Sous vide. 6 unit./b
Durée de conserv.	6 mois



CHORIZO IBÉRIQUE PREMIUM

REF.	CR008
Poids approx.	400 gr.
Présentation	Sous vide. 6 unit./c.
Durée de conserv.	6 mois



SAUCISSON IBÉRIQUE PREMIUM

REF.	CR009
Poids approx.	400 gr.
Présentation	Sous vide. 6 unit./c.
Durée de conserv.	6 mois



Polígono Zamalbide
20100 RENTERÍA Gipuzkoa
+34 943 34 09 87
www.carnicasbidea.com