



PRODUCTOS

Resumen General

SUMINISTROS A CARNICERIAS, S.A.

Longitudinal 9 num. 130 - Mercabarna

08040 - Barcelona España

*Tel. +34 93 335 01 30 * 5 líneas*

Fax +34 93 335 39 93

e-mail sucarn@sucarn.com

www.sucarn.com

SUCARN, es una organización empresarial especializada en la comercialización de toda la gama de productos cárnicos y derivados tanto frescos como congelados, siendo internacional su ámbito de actuación y operando regularmente desde 1984.

SUCARN, tiene una gran capacidad de adaptación a las necesidades y demandas del cliente así como a las tendencias del mercado. Una constante evolución en los productos, cortes, envases, tratamientos, y un dinámico desarrollo en la distribución y trasiego de mercancía, hacen de SUCARN la empresa líder en su actividad y sector.

SUCARN, un equipo humano, profesional y responsable es SU SEGURO SERVIDOR.

Muchas gracias por su atención



PRODUCTO FRESCO

*Vacuno - Cordero – Cabrito – Porcino
Porcionados – Elaborados – Aves – Conejo
Exóticos - Caza- Precocinados*



SUMINISTROS A CARNICERIAS, S.A.
Longitudinal 9, nº130 - MERCABARNA
08040 BARCELONA (ESPAÑA)
TEL. 93-335 01 30 /FAX. 93-335 39 93
www.sucarn.com sucarn@sucarn.com

CLIENTE:

4469

ZONA: RUTA:

3/35

ESPAÑA
10.08920/B
CE

ARTICULO: Nº LOTE **3483/09 - 318601249191 - 1**
AGUJA AÑOJO S/H U.S.A. -ANGUS BEEF-
1 C 17.29 KG

NACIDO EN **EEUU**
CRIADO EN **EEUU**
SACRIFICADO EN **EEUU USA 245L**
DESPIEZADO EN **EEUU USA 245L**
FECHA PRODUCCION **17/09/2009**
CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE **15/01/2010**

CONSERVAR A 2 °C



00348309012491910001

Nuestra garantía:

Una producción ética y racional

 **TERNERA DEL PAIS - Fresca**

- *Canal Ternera*

- *Trasero 8 Costillas*
- *Pistola sin riñón*
- *Bola con hueso ternero*

- *Delantero sin falda*
- *Delantero con falda*
- *Delantero sin hueso (vacío)*

- *Falda con hueso*

- *Lomo con hueso 8 Cost. con solomillo*

- *Tapa*
- *Cadera*
- *Contra*
- *Redondo*
- *Babilla*

- *Garrón (Ossobucco)*
- *Garretas (Jarretes)*
- *Centro de espalda*

 **TERNERA BLANCA - Fresca**

- *Canal "R"*
- *Canal "O"*
- *Canal*

- *Pistola sin riñón*
- *Pistola con riñón*
- *Pistola sin riñón*
- *Pistola sin riñón*
- *Pistola 8 Cost. sin hueso (vacío)*

- *Bola con hueso*
- *Bola con hueso*

- *Lomo con hueso y solomillo*
- *Lomo con hueso sin cabeza de solomillo*
- *Lomo con hueso sin solomillo*
- *Lomo con hueso y solomillo*
- *Lomo con hueso y solomillo (pequeño)*
- *Lomo con hueso y solomillo (vacío)*
- *Lomo con hueso y solomillo (vacío)*

- *Cuatro cortes*
- *Tres cortes (sin tapa)*

 **TERNERA BLANCA - Fresca**

- *Tapa*
- *Babilla*
- *Cadera*
- *Contra con redondo*

- *Solomillo*

- *Ossobucco trasero*
- *Rabos vacío*

ORIGEN

BE _____ *Bélgica*
NL _____ *Holanda*

FR _____ *Francia*
DE _____ *Alemania*

 **AÑOJO - Fresco**

- *Canal Macho Frisón*
- *Canal Hembra Frisona*
- *Lomo con hueso con solomillo*
- *Lomo con hueso con solomillo*
- *Faux filete (lomo bajo) 4 Cost.*
- *Entrecote (lomo alto s/h. s/t.) 3-4 Cost.*
- *Solomillo +1.6 Kg.*
- *Solomillo +2.0 Kg.*
- *Solomillo +2.5 Kg.*
- *Solomillo +3.0 Kg.*
- *Lomo sin hueso 8 Cost.*
- *Tapa*
- *Babilla*
- *Cadera*
- *Contra*
- *Ossobucco*
- *Morcillo sin hueso*
- *Culata contra*
- *Carrillada*

ORIGEN

ES _____ *España*
DK _____ *Dinamarca*
DE _____ *Alemania*

FR _____ *Francia*
PL _____ *Polonia*
NL _____ *Holanda*

● **VACA * BUEY - Fresco**

- *Lomo con hueso 8 Cost. +24 Kg.*
- *Lomo con hueso 8 Cost. +24 Kg. sin MER*
- *Lomo con hueso 8 Cost. -24 Kg.*
- *Lomo con hueso 8 Cost. -24 Kg. sin MER*
- *Lomo con hueso sin solomillo +14.50 Kg.*
- *Lomo con hueso sin solomillo +15.00 Kg. Especial*
- *Bola con hueso*
- *Côte (Entrecote con costillas sin tapa) 5 Cost.*
- *Tapa*
- *Contra sin redondo*
- *Babilla*
- *Corazón cadera*
- *Culata de contra (Tortuguita)*
- *Redondo +2.0 Kg.*
- *Faux Filet (Lomo bajo s/h) 3 Cost. +5.0 Kg.*
- *Faux Filet (Lomo bajo s/h) 3 Cost. +6.0 Kg.*
- *Faux Filet 5 Cost. +7.0 Kg.*
- *Faux Filet 5 Cost. +8.0 Kg.*
- *Solomillo +2.0 Kg.*
- *Solomillo +2.4 Kg.*
- *Solomillo +2.7 Kg.*
- *Solomillo +3.0 Kg.*

● **VACA * BUEY - Fresco**

- *Entrecote 5 Cost. +3.0 Kg.*
- *Entrecote 3 Cost. sin tapa*
- *Entrecote 8 Cost. 7.0 -/ 8.5 Kg.*
- *Entrecote 8 Cost. + 8.5 Kg.*
- *Entrecote 8 Cost. con costilla*
- *Entrecote 3 Cost. con tapa*
- *Solomillo +2.2 Kg.*
- *Solomillo +2.5 Kg.*
- *Solomillo +3.0 Kg.*
- *Rabos*

ORIGEN

DK _____ **Dinamarca**
NL _____ **Holanda**
DE _____ **Alemania**
BE _____ **Bélgica**

IE _____ **Irlanda**
PL _____ **Polonia**
IT _____ **Italia**

 **VACA * BUEY - Fresco**

PRODUCTO ESPECIAL VETEADO
ALTA CALIDAD

- *Entrecot +3 Kg.*
- *Faux filet +7 Kg.*
- *Solomillo +3 Kg.*
- *Lomo con hueso +20 Kg.*
- *Lomo con hueso +23 Kg.*
- *Lomo con hueso +25 Kg.*
- *Lomo con hueso +27 Kg.*
- *Lomo con hueso +29 Kg.*



*** *Con o sin retirada de MER*

 **CARNE NATURAL DE**
SUDAMÉRICA Y NORTEAMERICA

* ***Ganaderías Extensivas Certificadas***

* ***Feed loot***

FRESCO

ARGENTINA

- *Solomillo ternero +5 Lbs. sin cordón*
- *Solomillo ternero +5 Lbs. con cordón*
- *Solomillo ternero 4/5 Lbs. sin cordón*
- *Solomillo ternero 4/5 Lbs. con cordón*
- *Solomillo ternero 3/4 Lbs. sin cordón*
- *Lomo bajo (Bife angosto) sin cordón 4/5 Kgs.*
- *Lomo bajo (Bife ancho) con cordón 5/6 Kgs.*
- *Lomo alto sin hueso sin tapa+1.8 Kgs.*
- *Cuadril (Corazón de cadera)*



CARNE NATURAL DE

SUDAMÉRICA Y NORTEAMERICA

URUGUAY

- *Solomillo ternero +5 Lbs. sin cordón*
- *Solomillo ternero +5 Lbs. con cordón*
- *Solomillo ternero 4/5 Lbs. sin cordón*
- *Solomillo ternero 4/5 Lbs. con cordón*
- *Solomillo ternero 3/4 Lbs. sin cordón*
- *Lomo bajo (Bife angosto) sin cordón*
- *Lomo bajo (Bife ancho) con cordón*
- *Lomo alto sin hueso sin tapa+1.8 Kgs.*
- *Cuadril (Corazón de cadera)*

BRASIL

- *Solomillo ternero +5 Lbs. sin cordón*
- *Solomillo ternero +5 Lbs. con cordón*
- *Solomillo ternero 4/5 Lbs. sin cordón*
- *Solomillo ternero 4/5 Lbs. con cordón*
- *Solomillo ternero 3/4 Lbs. sin cordón*
- *Lomo bajo (Bife angosto) sin cordón*
- *Lomo bajo (Bife ancho) con cordón*
- *Lomo alto sin hueso sin tapa+1.8 Kgs.*
- *Cuadril (Corazón de cadera)*

CARNE NATURAL DE
SUDAMÉRICA Y NORTEAMERICA

ALTA CALIDAD ANGUS BEEF

USA

● Lomo bajo _____	2 pzas./caja _____	peso ½ caja 10.0 Kg.
● Lomo bajo sin hueso _____	3 pzas./caja _____	peso ½ caja 23.5 Kg.
● Pecho _____	8 pzas./caja _____	peso ½ caja 18.5 Kg.
● Contra sin redondo _____	4 pzas./caja _____	peso ½ caja 21.5 Kg.
● Tapa con cobertura _____	2 pzas./caja _____	peso ½ caja 20.0 Kg.
● Lomo alto _____	3 pzas./caja _____	peso ½ caja 15.0 Kg.
● Babilla _____	6 pzas./caja _____	peso ½ caja 25.0 Kg.
● Picanha _____	20 pzas./caja _____	peso ½ caja 27.0 Kg.
● Maminha _____	12 pzas./caja _____	peso ½ caja 18.0 Kg.
● Solomillo sin cordón _____	6 pzas./caja _____	peso ½ caja 15.0 Kg.
● Llana _____	8 pzas./caja _____	peso ½ caja 16.0 Kg.
● Espaldilla _____	8 pzas./caja _____	peso ½ caja 22.0 Kg.
● Lomo alto con hueso _____	3 pzas./caja _____	peso ½ caja 23.5 Kg.
● Aguja _____	2 pzas./caja _____	peso ½ caja 15.0 Kg.
● Redondo _____	8 pzas./caja _____	peso ½ caja 19.5 Kg.
● Pez _____	12 pzas./caja _____	peso ½ caja 17.0 Kg.
● Cadera con grasa _____	6 pzas./caja _____	peso ½ caja 19.5 Kg.



ALTA CALIDAD ANGUS BEEF

La alta calidad de la carne de vacuno de EEUU, es el resultado de la intensa investigación llevada a cabo en el campo de la cría de vacuno. Los tipos de cría son selectos y aseguran la constante calidad de las reses. Esta constancia se traduce para la industria Estadounidense de la carne de vacuno en una importante ventaja frente a la competencia.

La grasa infiltrada –el reparto del tejido graso en la carne muscular- es lo que distingue la calidad de la carne. La grasa fina infiltrada de la carne de vacuno de EEUU es el resultado de la alimentación especial de los animales.

En EEUU, la carne de vacuno se clasifica en diferentes clases en función de su calidad y grasa infiltrada. La carne con mayor grasa infiltrada obtiene el nivel de calidad mas alto: “Prime”. Otros dos niveles de calidad son “Choice” y “Select”. Una vez examinada la carne obtiene un sello de garantía oficial.

La carne de vacuno americana es ideal para un alimentación sana. Contiene una equilibrada variedad de sustancias nutritivas y ofrece un autentico paquete energético de proteínas, hierro, cinc y vitamina B.

A la Unión Europea, se puede importar únicamente carne de vacuno de animales que, conforme al programa NHCT (Non-Hormone Treated Cattle program), se hayan criado sin hormonas.



CARNE ESPECIAL DE BUEY

▪ **KOBE - Fresco**

Considerada *la mejor carne del mundo*, esta carne es toda una leyenda que continua creciendo. La carne “**Kobe**” procede de una raza especial de ganado vacuno denominada “**Wagyu**”, autóctona de la región de Kobe en Japón y que se cría con métodos únicos. Los animales están en condiciones ambientales excepcionales, se les alimenta con una dieta especial, obteniendo como resultado una carne con una infiltración extraordinaria, un sabor único y una optima terneza.

- *Faux filet (Lomo bajo) _____ 2.30 Kg. Peso medio/pieza*
- *Cube Roll (Centro entrecot)____ 1.60 Kg. Peso medio/pieza*
- *Solomillo sin cordón _____ 2.30 Kg. Peso medio/pieza*

ORIGEN







AU _____ **Australia**
UY _____ **Uruguay**

Presentación por piezas envasadas al vacío.

● **DESPOJOS DE TERNERA** - **Frescos**

- *Hígado*
- *Hígado (vacío)*
- *Corazón*
- *Lengua*
- *Carrillada*
- *Melsa*
- *Sesos*
- *Patas*
- *Turmas*
- *Riñones*
- *Sangre cocida*
- *Callo moreno*
- *Callo blanco*
- *Callo semi-cocido blanco*
- *Morro cocido*

 **CABRITO** - *Fresco*

-  *Canal sin cabeza con asadura*
-  *Canal sin cabeza sin asadura*
-  *Canal sin cabeza con hígado*
-  *Paño de costilla*
-  *Piernas*
-  *Paletillas*

● **PORCINO** - **Fresco**

- *Chuleta tipo Gerona*
- *Chuleta tipo Gerona sin cabeza*

- *Cinta de lomo sin cordón*
- *Cinta de lomo sin cordón (vacío)*

- *Cabeza de lomo con hueso*
- *Cabeza de lomo sin hueso*
- *Cabeza de lomo sin hueso (vacío)*

- *Solomillo sin cordón*
- *Solomillo sin cordón (vacío)*

- *Jamón tipo York*
- *Jamón deshuesado 3D*

- *Paleta tipo York*
- *Paleta deshuesada 3D*

- *Panceta con costilla*
- *Costillas carnosas*
- *Tira de costilla*

● **PORCINO** - **Fresco**

- *Magro de primera*
- *Magro 70-30*
- *Magro 50-50*
- *Magro de culata*
- *Magro de cabeza*

- *Papada sin piel*

- *Tocino sin piel*

- *Carrillada sin hueso*

 **PRODUCTOS DEL PATO** - **Fresco**

- *Hígado extra (vacío)*
- *Hígado estándar (vacío)*

- *Pierna fresca (5 unidades/vacío)*

- *Solomillo (Aiguillette)*

- *Confit (pierna) lata 12 unidades*
- *Confit (pierna) lata 10 unidades*
- *Confit (pierna) (1 unidad/vacío)*
- *Confit (pierna) (5 unidades/vacío)*
- *Confit manchon (12 unidades/vacío)*
- *Confit molleja (bolsa 600 grs.)*

- *Magret fresco (vacío)*
- *Magret ahumado (vacío)*

- *Molleja (en Confit) lata 50 unidades*

- *Grasa de pato 1 Kg.*

● **ELABORADOS DE PATO - OCA**

- *Terrina de Foie (entero)* _____ *Lata 1 Kg.*
- *Bloque de Foie gras - Mi Cuit - con trozos 30%* _____ *Lata 1 Kg.*
- *Bloque de Foie gras - Mi Cuit - con trozos 30%* _____ *Lata 0'400 Kg.*
- *Bloque de Foie gras - Mi Cuit -* _____ *Lata 0'400 Kg.*
- *Bloque de Foie gras Oca* _____ *Lata 0'980 Kg.*
- *Jamón de pato curado* _____ *Lata 0'250 – 0'350 Kg.*

 **PRECOCINADOS**

Conservación a temperatura inferior a +7°C

- *Codillo Cerdo con piel _____ 12 unid. ____ 500 grs.*
- *Codillo Cerdo sin piel _____ 12 unid. ____ 500 grs.*
- *Codillo Cerdo sin piel "Mini" _____ 10 unid. ____ 200 grs.*
- *Texas Ribs (tira costilla cerdo) _____ 12 unid. ____ 200 grs.*
- *Texas Ribs (tira costilla cerdo) _____ 12 unid. ____ 450 grs.*
- *Redondo de cerdo asado/rustico _____ 8 unid. ____ 500 grs.*
- *Pechuga de pollo c/hueso ahumada _____ 10 unid. ____ 200 grs.*
- *Medio pollo asado _____ 10 unid. ____ 350 grs.*
- *Redondo de pavo asado/rustico _____ 8 unid. ____ 500 grs.*
- *Jamoncito de pavo _____ 12 unid. ____ 300 grs.*
- *Pechuga de pavo ahumada (5% grasa) ____ 2 unid. ____ 2.000 grs.*
- *Pies de cerdo cocidos _____ 2 unid.*



PREPARACION DE LOS PRECOCINADOS SUCARN

MICROONDAS

Extraer de la bolsa y calentar durante 7 minutos a 600 w.

HORNO

Extraer de la bolsa y calentar durante 35 minutos a 220 °C.

En grill se puede dorar dos minutos para dejarlos mas crujientes.

*Puesto que todos los **PRECOCINADOS FRESCOS SUCARN** están conservados en su propio jugo de cocción, no es necesario ningún tipo de aliño o complemento para que una vez calentados mantengan toda su textura y sabor.*



PRODUCTO CONGELADO

Vacuno - Cordero – Cabrito – Porcino
Porcionados – Elaborados – Aves – Conejo
Exóticos - Caza- Precocinados



SUMINISTROS A CARNICERIAS, S.A.
Longitudinal 9, nº130 - MERCABARNA
08040 BARCELONA (ESPAÑA)
TEL. 93-335 01 30 / FAX. 93-335 39 93
www.sucarn.com sucarn@sucarn.com

CLIENTE:

ZONA: RUTA:

1392

2/00

ESPAÑA
10.08920/B
CE

ARTICULO: Nº LOTE **3979/09 - 318657273090 - 37**

TOURNEDO CANGURO CONG

ORIGEN :

HOLANDA

1 C

2.70 KG

FECHA CONGELACION

04/11/09

CONGELADO EN

NL 5939 EG

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE 04/11/2011

CONSERVAR A : -18°C

NO CONGELAR DE NUEVO TRAS LA DESCONGELACION




00397909572730900037



Calidad SUCARN:

Respeto al producto y al consumidor

 **VACUNO - Congelado**

-  *Tapa*
-  *Cadera*
-  *Babilla*
-  *Contra*
-  *Redondo*
-  *Solomillo +3.0 Kg.*
-  *Solomillo +2.7 Kg.*
-  *Solomillo +2.4 Kg.*
-  *Solomillo 1.8 / 2.4 Kg.*
-  *Lomo sin hueso*
-  *Tortuguita*

 **AÑOJO DE SUDAMÉRICA**

BRASIL

- *Solomillo +5 Lbs. sin cordón*
- *Solomillo 4/5 Lbs. sin cordón*
- *Solomillo 3/4 Lbs. sin cordón*
- *Solomillo +5 Lbs. con cordón*
- *Solomillo 4/5 Lbs. con cordón*
- *Lomo bajo (Bife ancho) con cordón*
- *Lomo alto (Bife) con cordón*
- *Lomo alto s/hueso sin tapa*

URUGUAY

- *Solomillo +5 Lbs. sin cordón*
- *Solomillo 4/5 Lbs. sin cordón*
- *Solomillo 3/4 Lbs. sin cordón*
- *Solomillo +5 Lbs. con cordón*
- *Solomillo 4/5 Lbs. con cordón*
- *Lomo bajo (Bife ancho) con cordón*
- *Lomo alto (Bife) con cordón*
- *Lomo alto s/hueso sin tapa*

 **AÑOJO DE SUDAMÉRICA**

ARGENTINA

- *Solomillo +5 Lbs. sin cordón*
- *Solomillo 4/5 Lbs. sin cordón*
- *Solomillo 3/4 Lbs. sin cordón*
- *Solomillo +5 Lbs. con cordón*
- *Solomillo 4/5 Lbs. con cordón*
- *Lomo bajo (Bife ancho) con cordón*
- *Lomo alto (Bife) con cordón*
- *Lomo alto s/hueso sin tapa*

● **DESPOJOS DE TERNERA** - **Congelado**

- *Tripa semi-cocida*
- *Hígado*
- *Hígado (vacío)*
- *Corazón*
- *Lengua*
- *Carrillada*
- *Melsa*
- *Sesos*
- *Patas*
- *Turmas*
- *Riñones*
- *Sangre cocida*
- *Callo moreno*
- *Callo blanco*
- *Callo semi-cocido blanco*
- *Morro cocido*

● **CORDERO - Congelado**
Nueva Zelanda – Australia - Patagonia

- *Canal selección 4.0/7.0 Kgs.*
- *Canal selección 7.0/9.5 Kgs.*

- *Garrón (Jarrete) delantero vacío*
- *Garrón (Jarrete) delantero interfoliado*
- *Garrón (Jarrete) delantero vacío (pequeños)*
- *Garrón (Jarrete) delantero interfoliado*

- *Lomo sin hueso (Bandejas 500 grs. en cajas 20 Kg.*
- *Lomo sin hueso vacío*
- *Lomo con hueso doble (Cuna)*

- *Solomillo (Bandejas de 500 grs. en cajas 20 Kg.)*
- *Solomillo*

- *Mollejas*

- *Paletilla -0.900 Kg. (Especial Restauración)*
- *Paletilla 0.900 / 1.200 Kg.)*
- *Paletilla 0.900 / 1.200 Kg.)*
- *Paletilla 1.200 / 1.360 Kg.)*
- *Paletilla + 1.200 Kg.)*

● **CORDERO** - **Congelado**
Nueva Zelanda – Australia - Patagonia

- *Pierna sin hueso tipo túnel (vacío)*
- *Pierna con hueso con garrón sin cadera 1.500 / 1.800 Kg.*
- *Pierna con hueso con garrón sin cadera 1.800 / 2.100 Kg.*
- *Pierna con hueso sin garrón sin cadera*

- *Costillas (Carré) completo (13 Cost. con cadera)*
- *Costillas (Carré) sin cadera*
- *Costillas fileteadas (8 cajas de 1.500 Kg.) caja de 12 Kg.*
- *Costillas fileteadas (8 cajas de 1.500 Kg.) caja de 12 Kg.*
- *Costillas fileteadas caja de 4 Kg. Interfoliada*

- *French – Racks*
- *French – Racks*

ORIGEN

NZ _____ *Nueva Zelanda*
AR _____ *Argentina*

AU _____ *Australia*
CL _____ *Chile*

● **CABRITO** - **Congelado**

- *Costilla (Carré) sin pecho sin cuello*
- *Pecho y cuello*
- *Pierna con hueso*
- *Hígado*
- *Riñones con grasa*
- *Paletilla*

DAINA

● **PORCINO (natural) - Congelado**

- *Chuletero tipo Gerona*
- *Chuleta tipo Gerona sin cabeza*

- *Cinta de lomo sin cordón*
- *Cinta de lomo sin cordón (vacío)*

- *Cabeza de lomo con hueso*
- *Cabeza de lomo sin hueso*

- *Solomillo sin cordón*
- *Solomillo sin cordón (vacío)*
- *Solomillo de Berra (Cerdeja)*

- *Punta de solomillo (Poliblock)*
- *Jamón tipo York*
- *Jamón deshuesado 4D (Poliblock)*

- *Paleta tipo York*
- *Paleta deshuesada 4D*

● **PORCINO (natural) - Congelado**

- *Panceta con costilla*
- *Panceta cuadro con piel*
- *Panceta cuadro sin piel (Cutter) (Poliblock)*
- *Panceta tipo pera con piel*

- *Costilla carnosa*
- *Costilla pelada*
- *Punta de costilla (Poliblock)*
- *Tira de costilla*
- *Punta de bacon*

- *Ossobucco trasero cortado*
- *Garretas (Jarretes) sin hueso (Poliblock)*

- *Papada sin piel*
- *Papada sin piel trozos*

- *Tocino sin piel (Poliblock)*

● **DESPOJOS DE CERDO - Congelado**

- *Caretas enteras*
- *Orejas*
- *Hocicos (Poliblock)*
- *Sesos*
- *Carrilladas*
- *Cabezas*

- *Magro 90 – 10*
- *Magro 80 – 20*
- *Magro 70 – 30*
- *Magro 60 – 40*
- *Magro 50 – 50*
- *Magro de cabeza*
- *Magro mezcla 12% grasa (de cabeza/ espinazo)*

- *Rabo sin hueso*

- *Pies*

- *Manos*
- *Manos medias (cortadas)*

● **DESPOJOS DE CERDO - Congelado**

● *Estómagos*

● *Riñones*

● *Hígado*

● *Corazón*

● *Lenguas*

● *Espinazos*

● *Huesos del rabo*

● *Fémur*

● *Humero*

● **PORCINO (Inyectado) - Congelado**

Despiece

- *Chuleta entera sin solomillo*
- *Cabeza de lomo*
- *Cinta de lomo sin cordón*
- *Cinta de lomo con cordón*
- *Solomillo sin cordón*
- *Solomillo con cordón*
- *Jamón deshuesado 3D / 4D (Poliblock)*
- *Paleta deshuesada 3D / 4D*

Oferta también en porcionados

● **PORCINO IBERICO - Congelado**

- *Solomillo*
- *Presa*
- *Pluma*
- *Secreto*
- *Cabeza de lomo sin presa*
- *Carrillada sin hueso*

● **COCHINILLO** - *Congelado*

Alta Calidad

- *Canal sin asadura de 3.0 a 4.0 Kgs.*
- *Canal sin asadura de 4.0 a 5.0 Kgs.*
- *Canal sin asadura de 5.0 a 6.0 Kgs.*



● **PORCIONADOS - Congelado**

BOVINO

- **Solomillo Ternero 100 gramos**
vacío uno por uno en caja de 5 Kgs. (50 Unidades)
- **Solomillo Ternero 175 gramos**
vacío uno por uno en caja de 5 Kgs. (28 Unidades)
- **Solomillo Ternero 200 gramos**
vacío uno por uno en caja de 5 Kgs. (25 Unidades)
- **Solomillo Ternero 250 gramos**
vacío uno por uno en caja de 5 Kgs. (20 Unidades)

- **Tournedos Ternero (Cadera) 175 gramos**
vacío uno por uno en caja de 5 Kgs. (28 Unidades)

- **Filete (Bistec) Ternero 125 gramos**
vacío uno por uno en caja de 5 Kgs. (40 Unidades)

- **T-Bonne Steak Ternero 300 gramos**
vacío uno por uno en caja de 5 Kgs. (16/17 Unidades)
- **T-Bonne Steak Ternero 400 gramos**
vacío uno por uno en caja de 5 Kgs. (12/13 Unidades)

● **PORCIONADOS - Congelado**

BOVINO

- **Entrecote Ternero (Lomo alto) 175 gramos**
vacío uno por uno en caja de 5 Kgs. (28 Unidades)
- **Entrecote Ternero (Lomo alto) 200 gramos**
vacío uno por uno en caja de 5 Kgs. (25 Unidades)

- **Faux Filet Ternero (Faux Filet) 175 gramos**
vacío uno por uno en caja de 5 Kgs. (28 Unidades)
- **Faux Filet Ternero (Faux Filet) 200 gramos**
vacío uno por uno en caja de 5 Kgs. (25 Unidades)

- **Tournedos Ternera Blanca (Babilla) 100 gramos**
vacío uno por uno en caja de 5 Kgs. (50 Unidades)
- **Tournedos Ternera Blanca (Babilla) 150 gramos**
vacío uno por uno en caja de 5 Kgs. (32 Unidades)
- **Tournedos Ternera Blanca (Babilla) 175 gramos**
vacío uno por uno en caja de 5 Kgs. (28 Unidades)
- **Tournedos Ternera Blanca (Babilla) 200 gramos**
vacío uno por uno en caja de 5 Kgs. (25 Unidades)

● **PORCIONADOS - Congelado**

PORCINO

● **Medallón Solomillo**

220 grs. (4 medallones vacío) en caja de 5 Kgs.

● **Lomo Cerdo cortado 0'5 cms.**

● **Lomo Cerdo cortado 1'0 cms.**

● **Porcionado chuleta**

● **Porcionado cabeza de lomo**

● **Porcionado chuleta aguja**

● **Carrillada**

● **Taco de costilla**

● **Pies partidos**

● **Codillos partidos**

CORDERO

● **Tournedos 100 grs.**

vacío uno por uno en caja de 5 Kgs. (50 Unidades)

● **Medallón**

175 grs. (3 medallones vacío) en caja de 5 Kgs.

● **Pierna cortada**

● **Chuleta cortada**

CABRITO

● **Costillas de cabrito cortadas**

● **AVES / CONEJO** - *Congelado*

POLLO

- *Pollo entero limpio*
- *Trasero*
- *Jamoncito*
- *Filete pechuga*
- *Alas*
- *Pechugas sin hueso sin piel natural*
- *Higado*
- *Carne de contramuslo*
- *Blanqueta*

DESPOJOS DE POLLO

- *Corazones*
- *Higados*
- *Mollejas*
- *Patas*
- *Crestas*
- *Cuellos*

● **PORCIONADOS - Congelado**

PORCINO

● **Medallón Solomillo**

220 grs. (4 medallones vacío) en caja de 5 Kgs.

● **Lomo Cerdo cortado 0'5 cms.**

● **Lomo Cerdo cortado 1'0 cms.**

● **Porcionado chuleta**

● **Porcionado cabeza de lomo**

● **Porcionado chuleta aguja**

● **Carrillada**

● **Taco de costilla**

● **Pies partidos**

● **Codillos partidos**

CORDERO

● **Tournedos 100 grs.**

vacío uno por uno en caja de 5 Kgs. (50 Unidades)

● **Medallón**

175 grs. (3 medallones vacío) en caja de 5 Kgs.

● **Pierna cortada**

● **Chuleta cortada**

CABRITO

● **Costillas de cabrito cortadas**

● **PORCIONADOS** - **Congelado**

OTRAS AVES

- *Codorniz*
- *Despiece de Codorniz*
- *Codorniz deshuesada*
- *Perdiz*
- *Perdiz deshuesada*
- *Faisán*
- *Pintada*
- *Poularda*
- *Picantón*
- *Pajaritos*

POLLO

- *Pollo entero limpio*
- *Trasero*
- *Jamoncito*
- *Filete pechuga*
- *Alas*
- *Pechugas sin hueso sin piel natural*
- *Higado*
- *Carne de contramuslo*
- *Blanqueta*

● **AVES / CONEJO** - *Congelado*

DESPOJOS DE POLLO

- *Corazones*
- *Higados*
- *Mollejas*
- *Patatas*
- *Crestas*
- *Cuellos*

CONEJO

- *Conejo entero*
- *Conejo troceado*
- *Lomos*
- *Paletillas*
- *Muslos*

● **ELABORADOS** - **Congelado**

- *Hamburguesa de ternera 80 grs.*
- *Hamburguesa de ternera 55 grs.*
- *Hamburguesa mixta 55 grs.*
- *Carne molida ternera*
- *Carne molida cerdo*
- *Carne molida mixta*
- *Salchicha fresca*
- *Salchicha Frankfurt*
- *Bacon*
- *Salchicha catering 8's (80 unid. de 20 oz)*
- *Back Bacon cerdo*
- *Sándwich bacon cerdo*
- *Gammon Steak cerdo*

● **PRODUCTOS EXOTICOS** - **Congelados**

AVESTRUZ IMPORTACION

- Triangle Filet 1 _____ 6 bolsas vacío 1.5 Kg.
- Eye Filet 2 _____ 4 bolsas vacío 2.5 Kg.
- Long Filet 5 _____ 4 bolsas vacío 2.5 Kg.
- Oyster Filet 4 _____ 4 bolsas vacío 2.5 Kg.
- Tenderloin 9 _____ 4 bolsas vacío 2.5 Kg.
- Steak 6 / 17 _____ 4 bolsas vacío 2.5 Kg.
- Hamburguesas _____ 15 x (2x100 grs.) = 3 Kg.
- Salchichas _____ (4x115 grs.) = 3 Kg.
- Huevos Hell
- Cuellos

● **PRODUCTOS EXOTICOS - Congelados**

TOURNEDOS (Porcionados)

Presentación:

Porciones de 150 grs. al vacío en cajas de 18 porciones de 2.70 Kgs.

- Canguro
- Ciervo
- Faisán
- Bisonte
- Antílope
- Gacela
- Cebra
- Kudu
- Ñu
- Avestruz
- Conejo
- Reno
- Cocodrilo

● **CAZA** - **Congelados**

(Origen de importación)

CIERVO

N. Zelanda

- Solomillo
- Lomo bajo sin hueso
- Lomo bajo con hueso y solomillo
- Lomo con hueso doble
- French Racks
- Pierna con hueso
- Pierna sin hueso
- Paletilla sin hueso
- Carne de guisar (Caja 10 kgs./bolsa 2.5 x 4)

JABALI

Australia

- Solomillo
- Pierna con hueso
- Pierna sin hueso
- Paletilla sin hueso
- Lomo bajo (+1 Kg. por pieza)
- Lomo bajo (hasta 1 kg. por pieza)



CEBRA

África

- *Paletilla sin hueso*
- *Carne de guisar*

CANGURO

- *Pierna sin hueso*
- *Cadera*
- *Tapa*
- *Contra*
- *Carne de guisar (caja 5 kgs. 2x2.5 kgs. al vacío)*

CABRA MONTESA

- *Pierna sin hueso*
- *Lomo bajo*

BISONTE

USA

- *Solomillo*
- *Lomo Bajo*
- *Lomo Alto*

Estamos a su lado con 9 Delegaciones y la mejor red logística, prestando un servicio regular y semanalmente en todo el Estado y en todo el Mundo, para que el producto llegue puntualmente y en perfectas condiciones.

<u>MADRID</u>	Tel.	91-507.91.80
	Fax	91-507.92.39
	Móvil	616-24.09.45

<u>CASTILLA-LEON</u>	Tel.	91-863.13.59
	Fax	91-863.13.59
	Móvil	669-68.45.89

<u>VALENCIA</u>	Tel.	96-132.20.75
	Fax	96-132.20.75
	Móvil	629-37.33.46

<u>MALAGA</u>	Tel.	952-23.19.25
	Fax	952-17.16.82
	Móvil	619-76.28.42

<u>GRANADA</u>	Tel.	958-43.15.77
	Fax	958-43.15.77
	Móvil	690-02.66.11

<u>SAN SEBASTIAN</u>	Tel.	943-49.42.25
	Fax	943-49.42.25
	Móvil	609-34.49.39

<u>ASTURIAS</u>	Tel.	985-74.42.62
	Fax	985-74.42.62
	Móvil	669-48.61.46

<u>GALICIA</u>	Tel.	986-22.46.07
	Fax	986-47.52.42
	Móvil	606-72.43.37

<u>EXPORTACION EUROPA</u>	Tel.	93-335.01.30
	Fax	93-335.39.93
	Móvil	663-16.08.30

<u>EXPORTACION AFRICA</u>	Tel.	91-507.91.80
	Fax	91-507.92.39
	Móvil	606-16.11.66

En este listado hemos seleccionado de la forma más concisa posible la gran parte de nuestra gama de productos.

Nuestro ámbito de comercio es internacional, por lo que cualquier artículo que no encuentre en estas paginas no dude en solicitarlo ya que se lo podremos conseguir.

Cordiales saludos,


SUCARN
Especialistas en Carnes.



B e e f h a p p y !

SUMINISTROS A CARNICERIAS, S.A.

Longitudinal 9 num. 130 - Mercabarna

08040 - Barcelona España

*Tel. +34 93 335 01 30 * 5 líneas*

Fax +34 93 335 39 93

e-mail sucarn@sucarn.com

www.sucarn.com