



**CRIANZA  
PROPIA**



**DEL CAMPO  
A LA PARRILLA**

**CARNES DE CRIANZA PROPIA**

• DESDE 1977 •

Grupo Abrasador

# A DEL CAMPO A LA PARRILLA

## CARNES DE CRIANZA PROPIA

• DESDE 1977 •

Grupo Abrasador

### EL GRUPO ABRASADOR

Con la misión de mejorar la alimentación de las personas con carnes de crianza propia a través la hostelería y ahora también en el hogar, nace nuestro proyecto hace ya 25 años y con tradición ganadera desde 1977.

Nos sentimos privilegiados al poder aportar asesoramiento a nuestros clientes para alimentarse de la mejor manera según su estilo de vida y sus gustos. Hemos desarrollado durante todos estos años un proceso muy cuidado para que nuestros productos lleguen a los amantes de la carne en óptimas condiciones y con valores nutricionales adecuados para que formen

parte de una dieta saludable, con aporte de proteína de alto valor biológico y vitaminas del grupo B, bajando los niveles de grasas saturadas y elevando la cantidad de ácidos grasos esenciales que nuestro organismo no puede producir y tenemos que ingerirlos a través de los alimentos.



 PRODUCTO CONGELADO

 PRODUCTO FRESCO

 SIN GLUTEN

 CONTIENE GLUTEN

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

La información ofrecida parte del alimento para el consumo, quitando partes no comestibles como huesos, piel y grasa exterior según el caso. Por cada 100 gr de producto.

Los pesos de todas las piezas y cortes son aproximados ya que todos son cortados manualmente.

# ÍNDICE

Presentación .....	04
Carnes de Ternera 1ª Calidad .....	05
Carnes Nobles de Ternera Añoja .....	11
Carnes de Cerdo Ibérico 1ª Calidad .....	14
Carnes Nobles de Cerdo Ibérico Cebo de Campo ..	17
Curados de Ibérico y Ternera .....	21
Hamburguesas .....	26
Platos Elaborados .....	28
Realiza tu pedido .....	30



---

# DEL CAMPO A LA PARRILLA



## PRESENTACIÓN

Las carnes de ternera e ibéricos que sirve **"Del Campo a la Parrilla"** proceden de la ganadería que posee el Grupo Familiar en la localidad toledana de Mensalbas, desde hace más de 40 años. Nos sentimos muy comprometidos con la alta calidad de la carne que producimos y comercializamos y por ello tomamos la decisión de ser

nosotros mismos los responsables de cuidar todos los detalles que determinan la calidad del producto y para ello, creamos desde el comienzo, el centro de transformación exclusivo para Del Campo a la Parrilla en nuestra ciudad, Toledo. Asegurando de esta forma, el cumplimiento de nuestros estándares de calidad.

*Desde 1977*



## LA ALIMENTACIÓN

Siendo la nutrición una de nuestras pasiones profesionales, no podíamos dejar de pensar en cómo alimentar a nuestros ejemplares y qué selección hacer para que su aportación a la nutrición humana sea la mejor combinación posible. Todo nuestro ganado se alimenta con un producto saludable y equilibrado, que les aporta los nutrientes que necesitan y mejoran su calidad de vida, cuya elaboración hacemos con la

mejor selección. Para las terneras maíz, cebada y soja y para los cerdos ibéricos con maíz, cebada, avena, soja y guisantes, añadiendo aceite de oliva y girasol alto oleico en la elaboración de éstos piensos. Potenciando así sus cualidades nutricionales y organolépticas. De éste modo como conseguimos una de las mejores carnes del mundo valorada así por los expertos.



**CARNES DE TERNERA AÑOJA DE PRIMERA CALIDAD**

## LA MEJOR TERNERA AÑOJA

Encontrarás desde los cortes más tradicionales hasta los cortes con I+D del Grupo Abrasador donde se encuentra el plato estrella que ha hecho dar cientos de comidas diarias a los restaurantes de la red, este corte específico es nuestro churrasco. La palabra churrasco proviene de una forma de cocinado, y

significa carne churrascada ó a la brasa. En Del Campo a la Parrilla obtenemos diferentes tipos de churrasco magro, de falda, de pierna, etc..., y recomendamos identificar siempre al cliente de qué corte específico se trata.



# *Cortes especiales*



## COSTILLAR DE LOMO

### PRESENTACIÓN

1 pieza de 900-1.100 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 173 kcal / 100 g.
- 11% grasa, 20,6% proteína bruta.

**Para brasa, asado en horno o plancha y a baja temperatura.**



## CARNE PICADA 100% TERNERA NATURAL

### PRESENTACIÓN

Bolsa 1 kg.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 160 kcal / 100 g.
- 9,1% grasa, 19% proteína bruta.

**Salteada, para tacos, albóndigas, rellenos y hamburguesas.**



## CHURRASCO FALDA CON HUESO

### PRESENTACIÓN

Envase aprox. 1 kg.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 230 kcal / 100 g.
- 17,2% grasa, 18,8% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa al punto +.**



## COSTILLA DE GUISO DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

Costillas limpias, paquete de 1 kg.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 155 kcal / 100 g.
- 8,8% grasa, 20,4% proteína bruta.

**Para arroces y guisos y asadas a baja temperatura.**



## CHURRASCO DELANTERO CON HUESO

### PRESENTACIÓN

Envase aprox. 2 kg.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 151 kcal / 100 g.
- 7,1% grasa, 20,3% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa al punto.**



## OSOBUCO DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

Paquete de 1 kg.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 137 kcal / 100 g.
- 5% grasa, 21,7% proteína bruta.

**Guisado y asado a baja temperatura.**



## OFERTA TRES PRODUCTOS PARA MENÚ

### PRESENTACIÓN

2 Paquetes de carne picada de ternera, 2 paquetes de guiso de ternera y 2 paquetes de escalopines de menú. Total aprox. 6 kg.



## GUISO DE TERNERA

PRESENTACIÓN  
Paquete de 1 kg.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 130 kcal / 100 g.
- 4,8% grasa, 21% proteína bruta.

**Guisos y estofados.**



## CHURRASCO DE FALDA

PRESENTACIÓN  
Paquete de 1 Kg.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 230 kcal / 100 g.
- 17,2% grasa, 18,8% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa al punto y punto +.**



## MINICHORICILLOS ROJOS DE TERNERA

PRESENTACIÓN  
Paquete de 2 kg.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 192 kcal / 100 g.
- 13,3% grasa, 18% proteína bruta.

**Salteados, a la plancha, brasa, hervido o al vapor.**



## LONGANIZA DE TERNERA (SALCHICHA)

PRESENTACIÓN  
Bandeja aprox. 2 kg.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 192 kcal / 100 g.
- 13,3% grasa, 18% proteína bruta.

**A la plancha, brasa, hervidas o al vapor.**



## CARRILLERA DE TERNERA

PRESENTACIÓN  
Paquete de 1 kg.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 146 kcal / 100 g.
- 6,5% grasa, 20% proteína bruta.

**Estofadas con vino tinto, zanahoria y cebolla.**



## MORCILLO DE TERNERA

PRESENTACIÓN  
Media pieza 1.3-2 kg.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 137 kcal / 100 g.
- 5% grasa, 21,7% proteína bruta.

**Guisos, estofados y asados a baja temperatura.**



## CHURRASCO DE PIERNA DE TERNERA

PRESENTACIÓN  
Paquete de 1 kg, 6 piezas de 170 gr.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 125 kcal / 100 g.
- 4% grasa, 22% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, al punto.**



## CHURRASCO MAGRO

PRESENTACIÓN  
Paquetes de 1 kg, 10 piezas de carne limpia.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 151 kcal / 100 g.
- 7,1% grasa, 20,3% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, al punto y poco hecho.**





## ESCALOPE DE MENÚ

### PRESENTACIÓN

6 filetes de añoja en bandeja de 1 kg.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 120 kcal / 100 g.
- 3,5% grasa, 22,6% proteína bruta.

Empanados y fritos.



## REDONDO DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

1/2 redondo.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 120 kcal / 100 g.
- 3,5% grasa, 22,6% proteína bruta.

Asado con verduras o fileteado, enharinado y frito.



**SOLO CARNE ENVASADA AL VACÍO, SIN CONSERVANTES Y SIN GASES INERTES.**

*Al natural*

## ESCALOPINES DE MENÚ

### PRESENTACIÓN

Fileteados en paquete de 1 kg.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 120 kcal / 100 g.
- 3,5% grasa, 22,6% proteína bruta.

Enharinados y pasados por aceite de oliva virgen.



**Servimos las piezas de carne de ternera en fresco con la tecnología de envasado al vacío.**

El envasado al vacío impide la acción del oxígeno, principal enemigo de la permanencia de calidad y de la vida útil de la carne fresca. Se reduce así la proliferación de los microorganismos aerobios causantes del deterioro y esto permite su almacenamiento junto con que las temperaturas sean de entre 0 y 2°C, durante 21 días sin afectar a su calidad, protegiéndola contra las bacterias durante su transporte y almacenamiento. Por la acción de las enzimas naturales de la carne, el proceso de maduración continúa, una vez envasada al vacío, generando texturas más tiernas y sabores más intensos.

En el caso del cerdo ibérico, la carne picada y carnes para guiso utilizamos la

tecnología de envasado al vacío y el método de congelación para evitar la proliferación de patógenos y la recepción del producto para el consumidor en perfecto estado.

### COLORACIÓN DEL PRODUCTO

El color normal de la carne envasada al vacío es de tonalidades pardas, ligeramente más oscuro que cuando está en contacto con el oxígeno. En el caso de envase en atmósferas modificadas o protectoras los colores rojos son más vivos debiéndose esto a la inclusión de gases de envasado. Cuando se abre una carne envasada al vacío y se saca de su envase original la carne adquiere de nuevo su color natural de carne fresca en poco más de 5 minutos.





# *Con mucho mimo*

Las Terneras se estabulan en establos muy cómodos con sombras y buenos dormitorios, donde nunca les falta la comida y es fundamental que corra el

aire para que puedan disfrutar de un clima perfecto que les aporte salud y una total relajación.

# CARNES *nobles* DE TERNERA AÑOJA



## CORTES ÚNICOS

Aquí hay cortes muy innovadores desarrollados durante los 10 últimos años por el Grupo Abrasador, de los ganadores en concursos de Corte Anuales que desarrolla la Central. Cortes como el Centro de Chuletón o el Medallón, el Trinxat, o el Magret de Ternera..., algunos

de estos cortes le hacen apuesta al solomillo al ser carnes de hembra con más grasa infiltrada y tierna. Esto hace que el cliente pueda disfrutar de una alta calidad a precios más asequibles que las piezas como el solomillo, que sabemos que nunca fallan.

## CHURRASCO EXTRA

### PRESENTACIÓN

Envasado por ración individual.  
2 piezas de 150 (300 gr en total).

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 142 kcal / 100 g.
- 6% grasa, 21% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa al punto.**



## RABO DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

Paquete de 2 kg, cortados por su coyuntura.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 137kcal / 100 g.
- 5% grasa, 21,7% proteína bruta.

**Guisos y estofados.**



## MARINADO DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

Bolsa de 1 kg, filetes cortados y adobados de 100 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 120 kcal / 100 g.
- 3,5% grasa, 22,6% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, muy poco hecho.**



## MEDALLÓN DE TERNERA AMIELADA

### PRESENTACIÓN

Envase individual. Pieza de 200 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 146 kcal / 100 g.
- 6,2% grasa, 21,8% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, muy poco hecho.**



## ESCALOPINES

### PRESENTACIÓN

Bandeja 700 gr  
(10 escalopines de 70 gr ).

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 124 kcal / 100 g.
- 3,9% grasa, 22,2% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.**



## BISTEC

### PRESENTACIÓN

1 pieza de 250 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 142 kcal / 100 g.
- 6% grasa, 21,8% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.**



## TRINXAT DE CADERA DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

Envase individual. Pieza de 350 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 142 kcal / 100 g.
- 6% grasa, 21,8% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.**



## MAGRET "JUGOSO CORTE DE AGUJA TERNERA"

### PRESENTACIÓN

Envase individual. Pieza de 300 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 149 kcal / 100 g.
- 7,8% grasa, 20,4% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, al punto +.**



## TERNERA GINGER

### PRESENTACIÓN

Envasado por ración de 200 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 146 kcal / 100 g.
- 6,2% grasa, 21,8% proteína bruta.

**Plancha, muy poco hecho. Acompañar con quinoa o couscous.**



## PRESA DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

Envase individual. Pieza de 200 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 149 kcal / 100 g.
- 7,8% grasa, 20,4% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, al punto +.**



## ENTRECOT DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

Envase individual. Pieza de 300 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 16 kcal / 100 g.
- 9,1% grasa, 21,4% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, al punto.**



## SOLOMILLO DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

Porcionado y envasado individual. Pieza de 250 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 137 kcal / 100 g.
- 5% grasa, 21,7% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.**



## CHULETÓN DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

Envase individual. Pieza de 550-600 gr de lomo alto. Disponible también en pieza de 800 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 169 kcal / 100 g.
- 10% grasa, 21,1% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, al punto.**



## LOMO BAJO CON HUESO

### PRESENTACIÓN

Envase individual. Pieza de 500 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 16 kcal / 100 g.
- 9,1% grasa, 21,4% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, al punto.**



## CENTRO DE CHULETÓN DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

Envase individual. Pieza de 250 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 169 kcal / 100 g.
- 10% grasa, 21,1% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, al punto.**



## CARPACCIO DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

Bandeja de carpaccio laminado (100 gr).

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

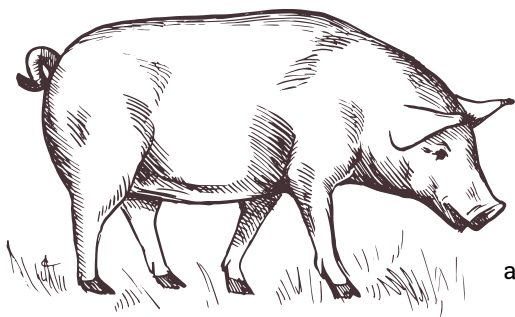
- 122 kcal / 100 g.
- 3,5% grasa, 22,6% proteína bruta.

**Ver receta en nuestro blog.**



---

## CERDO IBÉRICO *Cebo de campo*



Al ser un producto certificado, ajustado a Norma y homogéneo, con la trazabilidad del grupo, el restaurante y el cliente final en el hogar se asegura siempre la misma calidad. Ya sea en choricillos, entrecot, jamón fresco, presa, costillar, cualquier pieza será siempre de ibérico certificado y por tanto de extremada calidad, además de encontrar en estos productos formatos atractivos, novedosos y sabores deliciosos.

# *Pura raza*



# CERDO IBÉRICO

DE PRIMERA CALIDAD



## CODILLOS IBÉRICOS FRESCOS

### PRESENTACIÓN

Cada paquete con 4 codillos. Aprox. 400 gr unidad.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 162 kcal / 100 g.
- 9% grasa, 21% proteína bruta.

**Asados a baja temperatura.**



## PLANCHA DE BACON IBÉRICO AHUMADO

### PRESENTACIÓN

Pieza de bacon ibérico de aprox. 1,5 kg.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 603 kcal / 100 g.
- 61,1% grasa, 13,4% proteína bruta.

**Plancha y salteado sin añadir aceite.**



## MAGRO DE IBÉRICO

### PRESENTACIÓN

Paquete de 1 Kg.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 149 kcal / 100 g.
- 6% grasa, 21% proteína bruta.

**Estofado, guisos y al ajillo con mínimo de 1 hora de cocción.**



## CARRILLERA IBÉRICA

### PRESENTACIÓN

Paquete de 1 Kg.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 170 kcal / 100 g.
- 9,9% grasa, 19% proteína bruta.

**Estofada y para guiso.**



## CODILLOS CURADOS DE IBÉRICO

### PRESENTACIÓN

2 piezas.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 180 kcal / 100 g.
- 10,3% grasa, 21,3% proteína bruta.

**Para hacer caldos, fondos y dar sabor a los guisos.**



## PANCETA IBÉRICA MENÚ

### PRESENTACIÓN

Piezas loncheadas de aprox. 1 kg.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 603 kcal / 100 g.
- 61,1% grasa, 13,4% proteína bruta.

**Plancha y salteado sin añadir aceite.**



## CHORICILLOS ROJOS DE IBÉRICO

### PRESENTACIÓN

Paquete de 2 Kg.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 137 kcal / 100 g.
- 5% grasa, 21,7% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, salteados ó fritos.**



# Experiencia e innovación

## CORTES EXCLUSIVOS

La crianza propia del grupo facilita que desde I+D se trabaje en cortes que mejoran la alimentación de las personas, contribuyendo a cuidar la salud cardiovascular, con mayor aporte de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados. Este requisito lo cumplen un alto porcentaje de los ácidos grasos del ibérico. Y además se ofrece un gran número

de cortes innovadores y exclusivos del cerdo ibérico que no se podrán encontrar en otros mercados, destacamos con éstas características el Entrecot de ibérico, Bulat de Ibérico, Chuletón de paleta ibérica, Centro de Ibérico y Jamón Ibérico Adobado.





CARNES *nobles* DE CERDO IBÉRICO



## CARNES NOBLES

El sabor siempre es una prioridad para el consumidor y en nuestro caso como productores comprometidos, la prioridad es que el producto sea saludable, con esto obtenemos la fusión perfecta entre ambas características.

Cuando hablamos de la nobleza de nuestras carnes destacamos haber conseguido unos cánones de calidad que versan en el mayor valor para los sentidos del comensal.

### COSTILLAS DE IBÉRICO

#### PRESENTACIÓN

Paquete de 1 kg. Costillas ya cortadas.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 121 kcal / 100 g.
- 4% grasa, 21,8% proteína bruta.

**Desgrasar al horno y cocinar al horno, en guiso o fritas.**



### CHURRASCO IBÉRICO

#### PRESENTACIÓN

Envasado por ración, dos trozos de 100 gr cada uno.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 149 kcal / 100 g.
- 6,8% grasa, 21,2% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.**



# Cerdo ibérico

### MEDALLERO IBÉRICO

#### PRESENTACIÓN

Paquete 700 gr en varias piezas.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 203 kcal / 100 g.
- 13,5% grasa, 19,8% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, al punto y punto +.**



### SOMARRO DE IBÉRICO

#### PRESENTACIÓN

Bandeja de 700 gr, conocido también como falso secreto.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 166 kcal / 100 g.
- 9% grasa, 21,4% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, al punto y punto +.**



### ESCALOPINES DE JAMÓN IBÉRICO

#### PRESENTACIÓN

6 filetes de ibérico por bolsa. Total bolsa sobre 300 gr.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 121 kcal / 100 g.
- 4% grasa, 21,8% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho.**



## FILETITOS DE IBÉRICO

### PRESENTACIÓN

Paquetes de 1 kg (8 filetes ya cortados).

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 203 kcal / 100 g.
- 13,5% grasa, 19,8% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, al punto +.**



## COCHIFRITO DE IBÉRICO

### PRESENTACIÓN

Tajadas de cochinillo. Bandeja 1 kg.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 193 kcal / 100 g.
- 10,8% grasa, 18,8% proteína bruta.

**Confitado en aceite o al vacío. (cocciones lentas).**



## CHULETÓN DE PALETA IBÉRICA

### PRESENTACIÓN

Envase individual, pieza de 400 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 157 kcal / 100 g.
- 8,8% grasa, 21,4% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, al punto y dorando el exterior.**



## LOMO IBÉRICO ADOBADO

### PRESENTACIÓN

1/2 cinta de lomo ibérico adobado. Peso 1 kg.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 141 kcal / 100 g.
- 4,8% grasa, 21,1% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.**



## JAMÓN IBÉRICO ADOBADO

### PRESENTACIÓN

Envasado por ración, dos piezas de 125 gr cada una.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 162 kcal / 100 g.
- 8,2% grasa, 21,4% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.**



## COCHINILLO IBÉRICO POR UNIDAD

### PRESENTACIÓN

Cochinillo entero. Peso desde 3,5 hasta 5 kg.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 286 kcal / 100 g.
- 24,5% grasa, 17,3% proteína bruta.

**Asado (90 °C durante 4 horas, dorar 15 minutos a 250 °C).**



## CHULETAS DE LOMO IBÉRICO

### PRESENTACIÓN

Bandeja 2 chuletas. Total 220 gr (110 gr por pieza).

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 157 kcal / 100 g.
- 8,5% grasa, 21,4% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.**



## ENTRECOT AL AROMA DE MONTE

### PRESENTACIÓN

Envase individual por ración. Pieza de 250 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 134 kcal / 100 g.
- 5% grasa, 20,9% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.**



## BULAT DE IBÉRICO

### PRESENTACIÓN

Envase individual por ración. Pieza de 250 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 166 kcal / 100 g.
- 9% grasa, 21,4% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.**



## PRESA IBÉRICA

### PRESENTACIÓN

Envase individual. Pieza entera de 700 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 169 kcal / 100 g.
- 10% grasa, 21,1% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.**



## SECRETO IBÉRICO

### PRESENTACIÓN

Envase individual. Pieza de 300 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 193 kcal / 100 g.
- 13% grasa, 18,6% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.**



## LARDONES IBÉRICO

### PRESENTACIÓN

Paquete de 1 kg en varias piezas

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 223 kcal / 100 g.
- 16,5% grasa, 18,1% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa al punto.**



## CENTRO DE JAMÓN IBÉRICO

### PRESENTACIÓN

Envase individual. Pieza de 250 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 126 kcal / 100 g.
- 5% grasa, 21,8% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho.**



## SOLOMILLO IBÉRICO

### PRESENTACIÓN

Envase individual, una pieza de 400-600 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 15 kcal / 100 g.
- 7,5% grasa, 21,5% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.**



## SOLOMILLO INGLÉS

### PRESENTACIÓN

Envase individual, una pieza de 400-600 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 149 kcal / 100 g.
- 6,8% grasa, 21,2% proteína bruta.

**A la brasa sin fuego vivo zona de menos temperatura, elaboración más lenta.**



## ABANICO IBÉRICO

### PRESENTACIÓN


Paquete de 200 - 300 gr en varias piezas

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 149 kcal / 100 g.
- 6,8% grasa, 21,2% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa al punto.**





Más de un 75% de los ácidos grasos del ibérico son grasas cardiosaludables, es decir que son necesarias y ayudan a aumentar los niveles de HDL.

En el caso del cerdo ibérico de cebo de campo Abrasador, posee hasta un 51% de Ácido Oleico, éste es uno de los ácidos grasos que juega un papel importante en el mantenimiento del peso corporal ya que intervine en la regulación del metabolismo de las grasas.

**CURADOS DE IBÉRICO Y TERNERA**

---



## PRODUCTO EJEMPLAR

Y no podía faltar unos productos curados de estos ibéricos criados con tanto mimo por esta familia en los montes de Toledo. Siempre con la más adecuada curación y con variedad de bandejas cortadas a

mano para poder disfrutar de estos manjares sin tener que comprar por piezas estos productos que a veces no salen con la rotación de venta deseada en todos los restaurantes.

# *Capricho Ibérico*



## LACÓN DE PALETA IBÉRICA

### PRESENTACIÓN

Envasado por pieza de 1,2 kg.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 182 kcal / 100 g.
- 17,7% grasa, 21,3% proteína bruta.

**Loncheado fino temperatura ambiente, o cocinado a la brasa, plancha y barbacoa.**



## PALETA IBÉRICA DESHUESADA

### PRESENTACIÓN

Unidad de 3 kg aprox.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 261 kcal / 100 g.
- 17,3% grasa, 26,5% proteína bruta.

**Loncheado fino temperatura ambiente.**



## JAMÓN IBÉRICO DESHUESADO

### PRESENTACIÓN

1/2 Jamón deshuesado.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 279 kcal / 100 g.
- 17,1% grasa, 33,3% proteína bruta.

**Tener a temperatura ambiente 30 min. antes de consumirlo.**



## TABLA DE IBÉRICOS CHORIZO, SALCHICHÓN, LOMO Y JAMÓN IBÉRICO

### PRESENTACIÓN

Por unidad, bandeja con las 4 clases de ibéricos, 4 lonchas de cada.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 381 kcal / 100 g.
- 23% grasa, 20,3% proteína bruta.

**Tener a temperatura ambiente 30 min. antes de consumirlo.**



## PALETA IBÉRICA

### PRESENTACIÓN

Unidad de 5 kg aprox.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 268 kcal / 100 g.
- 18,1% grasa, 26,3% proteína bruta.

**Cortado en finas lonchas a temperatura ambiente.**



## JAMÓN IBÉRICO

### PRESENTACIÓN

Unidad de 8-9 kg aprox.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 291 kcal / 100 g.
- 18,2% grasa, 30% proteína bruta.

**Cortado en finas lonchas a temperatura ambiente.**



## JAMÓN IBÉRICO CORTADO A MANO

### PRESENTACIÓN

Por unidad en bandeja de 100 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 245 kcal / 100 g.
- 13,4% grasa, 31,3% proteína bruta.

**Tener a temperatura ambiente 30 min. antes de consumirlo.**



## SURTIDO IBÉRICO CHORIZO, SALCHICHÓN, LOMO Y JAMÓN IBÉRICO

### PRESENTACIÓN

Por unidad, bandeja con las 4 clases de ibéricos, 6 lonchas de cada.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 381 kcal / 100 g.
- 23% grasa, 20,3% proteína bruta.

**Tener a temperatura ambiente 30 min. antes de consumirlo.**



## MORCILLA EN PICADILLO

### PRESENTACIÓN

Envase de 2 kg.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 370 kcal / 100 g.
- 33% grasa, 4,6% proteína bruta.

**Para sofreir y a la plancha.**



## LONGANIZA IBÉRICA

### PRESENTACIÓN

Peso de 500 gr por longaniza en herradura.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 331 kcal / 100 g.
- 27,8% grasa, 19% proteína bruta.

**Fresca, no curada apta para brasa, guisos, cocida o frita.**



## CHISTORRA DE IBÉRICO

### PRESENTACIÓN

Bandeja de 700 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 331 kcal / 100 g.
- 27,8% grasa, 19% proteína bruta.

**Producto curado, también puede elaborarse en brasa o frita.**



## CHORIZO IBÉRICO

### PRESENTACIÓN

Media barra de aprox. 600 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 351 kcal / 100 g.
- 29,1% grasa, 22,8% proteína bruta.

**Loncheado fino temperatura ambiente.**



## MÁXIMO CUIDADO

Cuidado de la materia prima y minucioso proceso de curación. Nuestros ibéricos de cebo de campo destacan por su sabor, calidad y por el cuidadoso proceso de elaboración, con la seguridad que aporta el que sean de crianza propia.

La apuesta por elaborar embutidos de ternera tiene como principal objetivo acercar a todos los paladares un producto bajo en grasas y que podamos disfrutar de ellos conjugándolos con una vida saludable.

# *Sabor y Salud*



## SALCHICHÓN IBÉRICO

### PRESENTACIÓN

Media barra. Peso aprox. 600 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 346 kcal / 100 g.
- 28,3% grasa, 23,5% proteína bruta.

**Loncheado fino temperatura ambiente.**



## LOMO IBÉRICO

### PRESENTACIÓN

Media barra de aprox. 900 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 212 kcal / 100 g.
- 11,2% grasa, 29% proteína bruta.

**Loncheado fino temperatura ambiente.**



## CHORIZO DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

Peso aprox. de 200 gr barra.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 212 kcal / 100 g.
- 12,3% grasa, 23,2% proteína bruta.

**Loncheado fino temperatura ambiente.**



## SALCHICHÓN DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

Peso aprox. de 200 gr barra.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 218 kcal / 100 g.
- 12,8% grasa, 23,6% proteína bruta.

**Loncheado fino temperatura ambiente.**



## FUET DE IBÉRICO Y TERNERA

### PRESENTACIÓN

Peso de aprox. 160 gr barra.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 198 kcal / 100 g.
- 14,3% grasa, 18,9% proteína bruta.

**Loncheado fino temperatura ambiente.**



## MINIFUET DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

Bolsa aprox. de 500 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 178 kcal / 100 g.
- 1,3% grasa, 21,9% proteína bruta.

**Loncheado fino temperatura ambiente.**



## QUESO CURADO DE OVEJA

### PRESENTACIÓN

Queso entero de 2,8-3,2 kg.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 440 kcal / 100 g.
- 35,8% grasa, 23,5% proteína bruta.

**Producto curado.**



## QUESO DE CABRA RULO

### PRESENTACIÓN

Pieza Individual. Peso 1 kg.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 297 kcal / 100 g.
- 25% grasa, 18% proteína bruta.

**Para ensaladas y aperitivos, crudo o a la plancha.**



---



## SABOR MÁXIMO

Siempre hemos tenido claro que queremos que se disfrute de nuestro producto sin camuflajes, el sabor auténtico de nuestra carne, sabor en estado puro. La frescura de este producto no pasa

desapercibida y crece cada vez más su demanda. Gratificante hacer un producto de moda con el que tenemos la certeza de que lo que comes te alimenta.

*En tendencia*



## HAMBURGUESAS DE TERNERA NATURAL 120 GR

### PRESENTACIÓN

4 unidades de 120 gr por paquete.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 164 kcal / 100 g.
- 9,3% grasa, 19% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.**



## HAMBURGUESAS DE TERNERA NATURAL 200 GR

### PRESENTACIÓN

2 unidades de 200 gr por paquete.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 164 kcal / 100 g.
- 9,3% grasa, 19% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.**



## MINI HAMBURGUESAS NATURALES TERNERA 60 GR

### PRESENTACIÓN

8 unidades por paquete.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 164 kcal / 100 g.
- 9,3% grasa, 19% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.**



## HAMBURGUESAS IBÉRICAS NATURALES 200 GR

### PRESENTACIÓN

2 unidades de 200 gr por paquete.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 149 kcal / 100 g.
- 6,8% grasa, 21,4% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.**



## CARNE Y SOLO CARNE

Las hamburguesas que elaboramos en Del Campo a la Parrilla, contienen carne y sólo carne. Recibiendo cada vez una mayor demanda de este producto, damos respuesta a ello elaborando distintos tipos y tamaños.

Te contamos nuestro secreto en cuanto al corte de la carne que utilizamos: una sola picada y de piezas limpias de tejido conjuntivo, así el resultado es siempre perfecto y el sabor natural e inigualable. No contienen ningún conservante ni aditivo.



---

## LO HECHO, HECHO ESTÁ

Hemos creado una línea de productos para que puedas disfrutar de platos perfectamente elaborados. Unos de ellos llevan largas horas de horno, otros con empanados deliciosos y formas origina-

les y diferentes. Solo tendrás que terminarlo con un golpe de horno o brasa o fritura y harán las delicias de los paladares más exigentes.

# *Sentido práctico*



## TROCINA DE TERNERA ELABORADA

### PRESENTACIÓN

Bolsa 1 kg. Cocinada con especias para utilizar en rellenos y salsas.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 173 kcal / 100 g.
- 8% grasa, 11,3% proteína bruta.

**Regenerar en sartén, cazuela ó microondas.**



## CROQUETÓN DE TERNERA 100 GR

### PRESENTACIÓN

Bolsa 1 kg.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 161 kcal / 100 g.
- 7,9% grasa, 11,4% proteína bruta.

**Freír previa descongelación a 180 °C 4 minutos.**



## TATAKI DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

Ración 150 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 127 kcal / 100 g.
- 4% grasa, 21% proteína bruta

**Marcar en plancha 10" por cada cara y laminar.**



## CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 30 GR

### PRESENTACIÓN

Bolsa 1 kg.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 149 kcal / 100 g.
- 9,8% grasa, 8,1% proteína bruta.

**Freír directamente de congelación a 180° 4-5 minutos.**



## FINGERS DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

Bolsa 1 kg.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 193 kcal / 100 g.
- 7,7% grasa, 14,4% proteína bruta.

**Freír directamente de congelación a 180 °C 2 minutos.**



## COSTILLAR IBÉRICO ASADO A BAJA TEMPERATURA

### PRESENTACIÓN

Ración de 380 gr aprox..

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 179 kcal / 100 g.
- 12% grasa, 17,6% proteína bruta.

**Regenerar en horno 250 °C, 20 min. dando la vuelta.**



## HOMOGENEIDAD Y BUEN GUSTO

Platos que te permiten quedar muy bien con todos tus comensales. Podrás terminarlos con una amalgama de ingredientes o simplemente acabarlos aportando temperatura.

La fórmula artesana pero siempre homogénea que utilizamos, te ahorrará mucho tiempo y va dejar desarrollar tu imaginación en las presentaciones.

## REALIZA TU PEDIDO



**CRIANZA  
PROPIA**



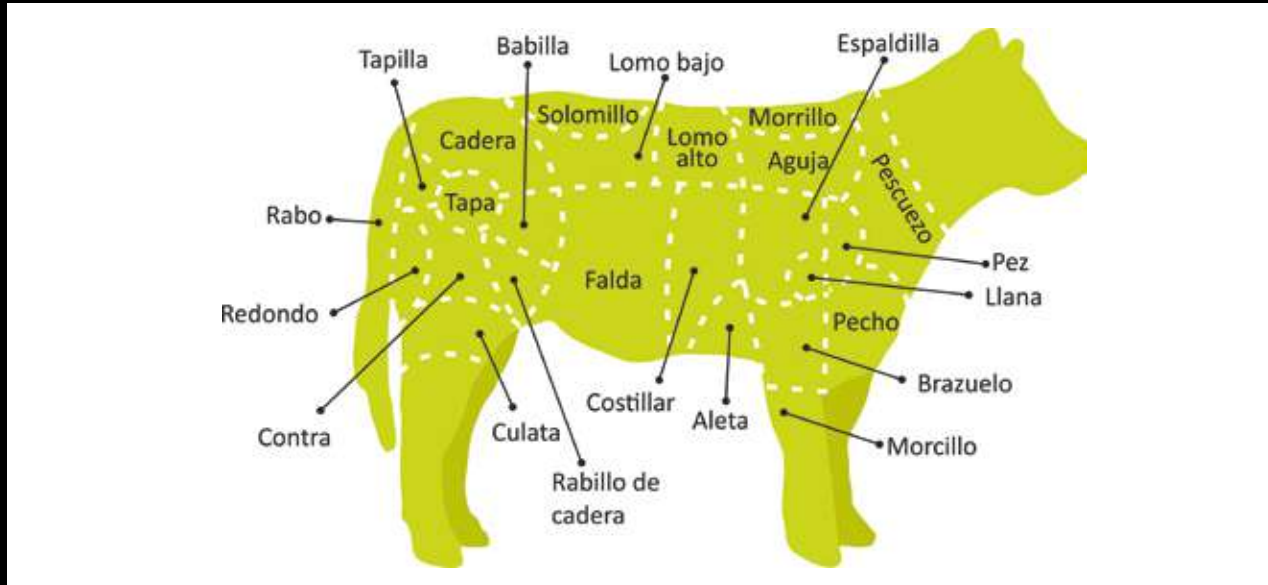
El cariño con el que realizamos nuestro trabajo, unido al gran equipo de profesionales, nos ha llevado a crear también un espacio Online, donde puedes comprar todos los productos y te las llevamos a tu negocio o a tu hogar directamente.

Para recibir una atención personalizada y lograr una satisfacción mayor, puedes hacer los pedidos con tu Asesor Comercial.

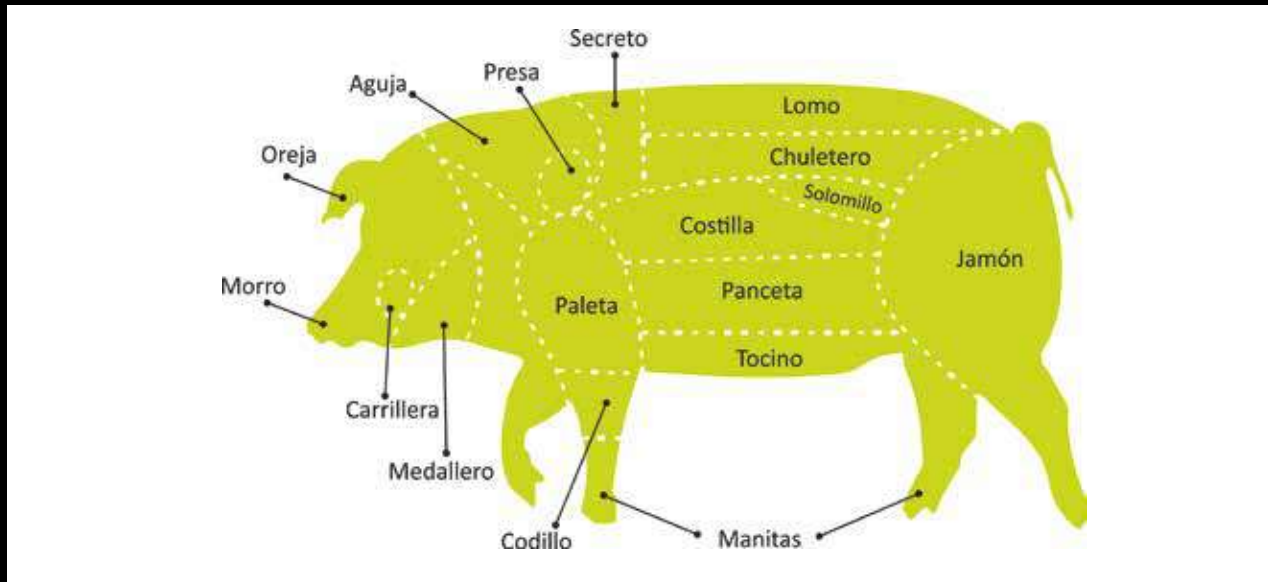
**Si necesitas un producto o un corte especial no dudes en consultarnos.**



## DESPIECE TERNERA AÑOJA ABRASADOR



## DESPIECE DE CERDO IBÉRICO DE CEBO ABRASADOR



Abrasador ofrece a los Restaurantes - Clientes catas de carne y formación específica de los más de 30 nuevos cortes desarrollados por su departamento de I+D.



**DEL CAMPO  
A LA PARRILLA**

**CARNES DE CRIANZA PROPIA**

• DESDE 1977 •

**Grupo Abrasador**

Contacto:  
M: 647 221 393  
T: 925 245 684  
[pedidos@abrasador.com](mailto:pedidos@abrasador.com)  
[www.abrasador.com](http://www.abrasador.com)