



Carn de porc

criat a Catalunya

CO²STA

 Vall Companys
GROUP





Llonzat | Chuletero



Llom sencer | Lomo entero



Cap de llom | Cabeza de lomo



Presa | Presa



Costella | Costilla



UNA CARN MELOSA I GUSTOSA QUE RE



Panxeta | Panceta



Llom canya | Lomo caña



Cansalada | Tocino



Entrecot llonçat | Chuletón



Galta | Barra con hueso



Papada | Papada



UPERA EL SABOR MÉS TRADICIONAL



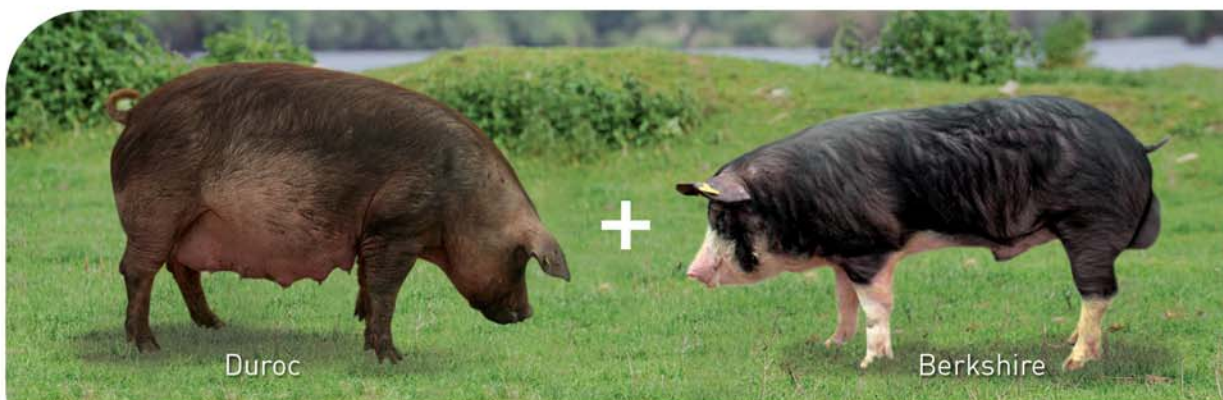
1/2 canal sense vísceres | 1/2 canal sin vísceras



Retall extra | Recorte extra



Retall de panxeta | Recorte de panceta



Duc de Berk[®] : L'encreuament de dues grans races





UNA CARN AUTÈNTICA

RECUPERANT EL SABOR TRADICIONAL



Duc de Berk[®]

El porc que comercialitzem sota el nom de Duc de Berk[®] és el fruit d'haver encreuat dues races de porc d'una qualitat excepcional: el porc negre anglès Berkshire amb les truges de mena Duroc. El resultat és una carn com temps enrere, amb una textura i sabor diferent i autèntica.

Els nostres porcs són alimentats de forma natural, a base de cereals tradicionals (com l'ordi i el blat) que aporten més energia i menys proteïna, fet que millora la textura de la carn i la fa més suau al paladar. Aquests animals són engreixats sense pressa, unes 6 setmanes addicionals, de forma que es puguin desenvolupar totes les característiques organolèptiques de la seva carn.

6

RAONS
PER

ASSABORIR

L'EXCEL·LÈNCIA
D'UNA GRAN RAÇA
DE PORC:

Duc de Berk[®]

- Engreix sense presses (fins a 7 mesos)
- Alimentació a base de cereals tradicionals i maneig respectuós
- Bon grau de greix infiltrat (3-4%)
- Carn tendra i melosa
- Bona presentació i color estable
- Carn ferma i sense pèrdues





Porcs criats a Catalunya



Amb la confiança i
aval de Vall Companys.
Exhaustiu control d'identificació i del
benestar animal fins arribar
al punt de venda



Carn fresca.
Entregues diàries



Especialitats Costa S.L.U.

Ronda Monestir, s/n
17820 Banyoles (Girona)
Tel. +34 972 57 03 30
Fax +34 972 58 01 97
comercial.costa@espcosta.com