



Carn de vedella

criada a Catalunya





Revés d'espalla | Hoja



Llata espalla | Llana espalda



Conill espalla | Brazuelo



Pit sense os | Pecho sin hueso



Tapa plana | Contra



Jarret | Culata de contra



US PORTEM CADA DIA LA VEDELLA MÉS FRESCA



Filet de pobre | Aguja



Conill cuixa | Morcillo muslo



Crostó | Tapa



Cap de mort | Babilla



Rodó espatlla | Redondo espalda
Rodó cuixa | Redondo muslo



Ossobucco | Ossobucco



Llom alt | Lomo alto
Llom alt de bou | Lomo alto de buey



Llom baix | Lomo bajo
Llom baix de bou | Lomo bajo de buey



AMB EL TALL I DESPECEJAMENT MÉS ADIENT



Filet | Solomillo (+2kg / -2kg)



Mitjana sense rosari |
Chuletas sin rosario



Retall | Retal



Culata | Cadera



Totes les peces es subministren en mascle o femella.
Especificar quan es faci la comanda.



Especejament canal sencera



1/2 canal | 1/2 canal



Bola | Bola



Davant | Delantero



Pistola | Pistola



Falda | Falda



Bloc | Lomo





Vedella criada 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