

# LA SELECTA



#GASTROCULTURA

MONOGRÀFIC  
CARN  
7/2019

Productes  
La Selecta

www.laselecta.com



TEXTURA



INTENSITAT DE GUST



MELOSITAT

---

# LA NOSTRA CARN MADURADA

A La Selecta [#Gastrocultura](#) realitzem la maduració en sec de la carn a la nostra pròpia cambra a través d'un procés totalment controlat d'humitat i temperatura. Aquesta maduració aporta textura, melositat i un sabor intens a la carn.



**Ofereix una carn que doni un punt de qualitat a la teva carta.  
Aposta per la nostra experiència en el dry-aged.  
Selecciona una carn de qualitat a un preu raonable.  
Deixa't assessorar i incorpora la carn que s'adapta al teu establiment.**







La carn madurada sempre ha captat l'interès de La Selecta: l'any 1991 realitzem el primer contacte amb el producte i el 2001 fem el primer assaig de cambra de maduració. Des de llavors, els anys de treball i esforç ens han portat a aconseguir un producte extraordinari que afinem a la nostra pròpia cambra de maduració.

Controlem tot el procés de maduració de la carn: la selecció en origen; el procés de dry-aged, que podem elaborar a demanda segons les preferències dels clients; i la manipulació final de la peça a la nostra sala d'especejament.

El resultat d'aquest procés és una carn que destaca per la seva textura, melositat i intensitat de gust. Ja són molts els cuiners i restauradors que aposten pels grans resultats que aporta aquesta carn madurada al seu establiment.

## L'ofici

Realitzem la maduració en sec de la carn a la nostra cambra a través d'un procés de deshidratació totalment controlat.

Els anys d'ofici ens permeten realitzar el treball d'afinació adaptat a les característiques de la demanda.

## L'origen

Seleccionem carns de vaca d'origens que ens garanteixen una gran qualitat i que destaquen per ser animals de triple propòsit: reproductor, productor de llet i productor de carn.



TEMPS DE MADURACIÓ IDEAL

2-4 setmanes



HUMITAT

al voltant del 75 %



TEMPERATURA CONSTANT

a l'entorn dels 0°C



AMBIENT

asèptic i estèril



REPRODUCTOR



PRODUCTOR DE LLET



PRODUCTOR DE CARN



# AFINEM LA QUALITAT



ASSESSORAMENT



GARANTIA



QUALITAT



CONFIANÇA



SALA  
D'ESPECEJAMENT



SEGURETAT



CODI  
FORMAT  
ORIGEN  
DESCRIPCIÓ



### LLOM ALT AMB OS (CINC COSTELLES)

CI072  
6 kg  
Irlanda  
Llom alt madurat de cinc costelles i amb os.



### LLOM ALT BOU VALLE DEL ESLA

CVP43  
16 kg  
León (Espanya)  
Carn vermella brillant, de sabor intens i molt tendre. Prové d'un boví mascle castrat del Valle del Esla (León) i de raça 100% "Parda de Montaña". Qualitat extraordinària.

CODI  
FORMAT  
ORIGEN  
DESCRIPCIÓ



### MITJANA VACA (PART AMPLA)

CI045A  
8 kg  
Centre Europa  
Carn de textura ferma i entrevirada molt melosa. Producte reposat en cambres de maduració per aconseguir el punt òptim per al seu consum.



### MITJANA VACA (PART ESTRETA)

CI045E  
5 Kg  
Centre Europa  
Carn de textura ferma i entrevirada molt melosa. Producte reposat en cambres de maduració per aconseguir el punt òptim per al seu consum.

CODI  
FORMAT  
ORIGEN  
DESCRIPCIÓ



### MITJANA VACA GALLEGA SELECCIÓ PREMIUM

CVGA10  
24-26 kg  
Galícia (Espanya)  
Carn de gust suau, molt melosa i de qualitat. Prové majoritàriament de vaques seleccionades de raça Rubia Gallega.



### VEDELLA FEMELLA PAÍS AMB ÒS I FILET

CVP39  
15-20 kg  
Girona (Espanya)  
Animal de menys de 12 mesos. Bona infiltració. Carn entrevirada i tendra. Maduració a demanda.

CODI  
FORMAT  
ORIGEN  
DESCRIPCIÓ



### MITJANA VACA IMPORTACIÓ SENSE ROSARI (S)

CI045  
+13 kg  
Centre Europa  
Carn de textura ferma i entrevirada molt melosa. Producte reposat en cambres de maduració per aconseguir el punt òptim per al seu consum. Peça de 8 costelles amb un major grau d'infiltració.



### MITJANA VACA IMPORTACIÓ SENSE ROSARI (I)

CI041  
+13 kg  
Centre Europa  
Carn de textura ferma i entrevirada molt melosa. Producte reposat en cambres de maduració per aconseguir el punt òptim per al seu consum. Peça de 8 costelles.



---

# ALTRES PROPOSTES DE CARN

A La Selecta [#Gastrocultura](#) apostem per altres carns de qualitat per donar resposta a les diverses propostes culinàries dels nostres clients. Seleccionem una àmplia varietat de productes que ofereixen diferents alternatives pel que fa a origen, funció i preu.





**COTE DE BOUEF VACA SENSE OS I TAPA**

CODI  
FORMAT  
ORIGEN  
DESCRIPCIÓ

CI028  
6 kg  
Centre Europa  
Llom alt sense os i sense tapa seleccionat per la seva bona infiltració. Ideal per oferir a la carta sense ser l'especialització de la cuina.



**CUA DE VACA**

CI032  
1,5-1,8 kg  
Centre Europa  
Cua de vaca sencera i sense tallar. També anomenada cua de bou.



**CUA DE VACA TALLADA**

CODI  
FORMAT  
ORIGEN  
DESCRIPCIÓ

CI071  
1,2 kg  
Centre Europa  
Cua de vaca tallada al junt, no serrada. També anomenada cua de bou.



**FILET DE VEDELLA DANÈS**

CI014  
1,6-2,2 kg  
Centre Europa  
Carn de textura suau, tendra i amb una bona infiltració. Prové d'animals d'11 mesos. Peça semblant a un filet de vedella.



**ENTRECOT DE VACA IMPORTACIÓ  
PART ESTRETA SENSE OS**

CODI  
FORMAT  
ORIGEN  
DESCRIPCIÓ

CI033  
+3 kg  
Centre Europa  
Llom sobrant de la part de baix seleccionat de peces madurades. Llom de qualitat, de textura ferma, melós i amb una bona infiltració de greix.



**ENTRECOT DE VACA DK 5 COSTELLES  
SENSE OS I SENSE TAPA**

CI029  
2,5 kg  
Centre Europa  
Cor d'entrecot de carn molt melosa entrevirada, sense os i a punt per poder porcionar.



**FILET DE VACA IMPORTACIÓ**

CODI  
FORMAT  
ORIGEN  
DESCRIPCIÓ

CI042  
+2,5 kg  
Centre Europa  
Carn de textura ferma, molt melosa i de bona qualitat. Molt versàtil.



**JARRET DE VEDELLA DE LLET IMPORTACIÓ**

CI009  
1,7 kg  
Centre Europa  
Peça ossobuco de la part del darrere de l'animal. Sencer, sense tallar. Peça popularitzada pel cuiner Santi Santamaria.



**LLETÓ DE VEDELLA DE LLET (RIS DE VEAU)**

CODI  
FORMAT  
ORIGEN  
DESCRIPCIÓ

CI005  
800 g  
Centre Europa  
Lletó de vedella de llet.



**MITJANA DE VACA IMPORTACIÓ (FAUX FILET)**

CI040  
+7 kg  
Centre Europa  
Faux filet seleccionat i amb una bona infiltració. Peça molt versàtil.



**CECINA DE PERNIL DE VACA**

CODI  
FORMAT  
ORIGEN  
DESCRIPCIÓ

QS29  
meitats, 3 kg  
Burgos (Espanya)  
Cecina de boví major, amb un toc de fum i assecat entre 24-36 mesos en assecadors naturals per aconseguir un sabor suau i únic.



**CAP DE MORT DE VEDELLA FEMELLA**

CVG23  
4 kg  
Girona (Espanya)  
Carn de textura suau, tendra i amb una bona infiltració. Cap de mort d'origen de Girona. Peça ideal per oferir una bona proposta de carn al menú diari.



**GALTA DE VEDELLA**

CODI  
FORMAT  
ORIGEN  
DESCRIPCIÓ

CI075  
2,3 kg  
Centre Europa  
Peça ossobuco de la part del darrere de l'animal. Sencer, sense tallar. Peça popularitzada pel cuiner Santi Santamaria.

CI017  
500 g  
Irlanda  
Galta de vedella sense tall de control.



**ENTRECOT DE VEDELLA SENSE OS**

CODI  
FORMAT  
ORIGEN  
DESCRIPCIÓ

CI083  
1,9 kg  
Centre Europa  
Cor d'entrecot (ribe-eye) molt tendra. Peça ideal per fer roast beef o per oferir una bona proposta de carn a la carta.



**FILET DE VACA IMPORTACIÓ**

CI055  
2,2 - 2,5 kg  
Centre Europa  
Carn de textura ferma, molt melosa i de bona qualitat. Molt versàtil.



**CARPACCIO DE VACA**

CODI  
FORMAT  
ORIGEN  
DESCRIPCIÓ

SPSL022  
1,4 kg. Talls menys d'1mg  
Centre Europa  
Carpaccio extra d'importació elaborat a partir del múscul 100% de bou procedent de la part posterior o davantera de l'animal. És tendre i funciona per elaborar múltiples creacions.



**BURGUER MEAT 100% DE VACA GRAN**

HAMB01  
180 g  
Euskadi (Espanya)  
Burger 100% de vaca nacional (País Basc), sense conservants. Carn no procedent de retalls ni puntes. Ideal per fer tapes, broquetes i càterings.



**BURGUER MEAT 100% DE VACA MITJANA**

CODI  
FORMAT  
ORIGEN  
DESCRIPCIÓ

HAMB02  
95 g  
Euskadi (Espanya)  
Burger 100% de vaca nacional (País Basc), sense conservants. Carn no procedent de retalls ni puntes. Ideal per fer tapes, broquetes i càterings.



**HAMBURGUESA DE VACA GALLEGA PREMIUM**

HAMB03  
250 g  
Galícia (Espanya)  
Hamburguesa 100% de vaca gallega totalment natural. Carn no procedent de retalls ni puntes. Ideal com a plat principal o per compartir.



**BURGUER MEAT 100% DE VACA MINI**

CODI  
FORMAT  
ORIGEN  
DESCRIPCIÓ

HAMB04  
30 g  
Euskadi (Espanya)  
Burger 100% de vaca nacional (País Basc), sense conservants. Carn no procedent de retalls ni puntes. Ideal per fer tapes, broquetes i càterings.



**HAMBURGUESA DE VACA GALLEGA PREMIUM**

HAMB06  
180 g  
Galícia (Espanya)  
Hamburguesa 100% de vaca gallega totalment natural. Carn no procedent de retalls ni puntes. Ideal com a plat principal o per compartir.



C. Joan Vilaregut, 9. Pol. Ind. El Verdaguer  
08560 Manlleu. Barcelona  
93 850 73 15 · info@laselecta.com  
laselecta.com



**LASELECTA**

#GASTROCULTURA