



Catàleg de productes

Catálogo de productos

UNIÓ INTEGRAL ALIMENTÀRIA, S.A.
C/ Vallès, s/n Polígon Industrial Pla del Ramassar
08520 Les Franqueses del Vallès (Barcelona)

CASA TIO
Ramaders i carnisers des de 1916

www.casatio.com
comandes@casatio.com
93 849 13 99 / 699 182 286

Ramaders i carnisseres des de 1916



**Som una empresa familiar
amb més de 100 anys
d'experiència en el sector carni.**

Somos una empresa familiar
con más de 100 años de
experiencia en el sector cárnico.



**Producció pròpia amb control
total del procés.**

Producción propia con control
total del proceso.



**Especialitzats en carn de porc,
vedella, xai i aviram.**

Especializados en carne de
cerdo, becerra, cordero y aves.



**Treballem amb productes
de màxima qualitat i confiança
per a la restauració.**

Trabajamos con productos
de máxima calidad y confianza
para la restauración.



Experiència i tradició

Unió Integral Alimentària, S.A. “Casa Tió” som una empresa familiar catalana que es dedica a l’especejament de tot tipus de carns, elaboració d’embotits frescos curats i cuits, i a la preparació de plats precuinats. Tot això a les nostres instal·lacions de Les Franqueses del Vallès (Barcelona).

Disposem de camps de conreu, fàbrica de pinso, granges, cuina i sales d’elaboració d’embotits pròpies, tot per poder garantir que el nostre producte arribi sempre amb la mateixa qualitat.

Tenim les nostres granges arreu de Catalunya on alimentem els animals amb el pinso que produïm a la nostra fàbrica de Sant Joan de les Abadesses. Els nostres grangers procuren pel benestar dels nostres animals. **Aquest és el nostre secret, el control i coneixement de tot el procés des de l’inici fins al final.**

Experiencia y tradición

Unió Integral Alimentària, S.A. “Casa Tió” somos una empresa familiar catalana que nos dedicamos al despiece de todo tipo de carne, elaboración de embutidos frescos curados y cocidos, y a la preparación de platos precocinados. Todo esto en nuestras instalaciones de Les Franqueses del Vallès (Barcelona).

Disponemos de campos de cultivo, fábrica de pienso, granjas, cocina y salas de elaboración de embutido propias. Todo para poder garantizar que nuestro producto llegue siempre con la misma calidad.

Tenemos nuestras granjas en Cataluña donde alimentamos a los animales con el pienso que producimos en nuestra fábrica de Sant Joan de les Abadesses. Nuestros granjeros procuran por el bienestar de nuestros animales. **Éste es nuestro secreto, el control y conocimiento de todo el proceso desde el inicio hasta el final.**



Visió de futur

Els nostres **més de cent anys d’experiència** ens han permès innovar i millorar la qualitat dels nostres productes, sense abandonar el sabor tradicional que els caracteritza.

A darrere de cada producte hi ha un equip de gent apassionada i entregada a la seva feina, guiada per l’únic esperit d’aportar el seu gra de sorra per elaborar uns productes excel·lents.

La nostra missió és contribuir en el benestar de les persones oferint productes de màxima qualitat i naturals. Controlant tot el procés d’obtenció dels productes des de l’inici.

Volem ser una empresa referent per part dels clients, consumidors, treballadors i totes aquelles persones que puguin estar relacionades amb l’activitat de la nostra empresa.

Visión de futuro

Nuestros **más de cien años de experiencia** nos han permitido innovar y mejorar la calidad de nuestros productos, sin abandonar el sabor tradicional que los caracteriza.

Detrás de cada producto hay un equipo de gente apasionada y entregada a su trabajo, guiada por el único espíritu de aportar su grano de arena para elaborar productos excelentes.

Nuestra misión es contribuir en el bienestar de las personas ofreciendo productos de máxima calidad y naturales. Controlando todo el proceso de obtención de los productos desde el inicio.

Queremos ser una empresa de referencia para nuestros clientes, consumidores, trabajadores y todas las personas que puedan estar relacionadas con la actividad de nuestra empresa.





Els nostres valors

COMPROMÍS SOCIAL

Som una empresa amb compromís social amb entitats i fundacions, col·laborant amb la seva tasca i amb la difusió de valors a la població. Contribuïm també amb la reducció del malbaratament alimentari.

ESTIL DE VIDA SALUDABLE

Des de Casa Tió volem promoure un estil de vida saludable. Facilitant informació als consumidors mitjançant consells relacionats amb l'alimentació i la salut, la seguretat alimentària, la conservació de l'entorn i la promoció de l'esport.

SUPERACIÓ

Tenim la voluntat de respectar i fomentar la cultura popular i l'enriquiment que suposa la diversitat de cultures.

EDUCACIÓ

El nostre compromís amb l'educació és d'apropar l'empresa als centres educatius aportant el nostre coneixement i la nostra experiència.

FORMACIÓ

Casa Tió som una empresa formada per un equip humà amb el qual volem seguir treballant per oferir-los oportunitats, formació, seguretat i una evolució constant.

COMPROMÍS MEDI AMBIENT

Tenim un gran compromís amb el medi ambient (per créixer) amb pràctiques mediambientals sostenibles que protegeixin les generacions futures.

La nostra voluntat és una millora contínua cap a l'excel·lència com a filosofia de treball.

Nuestros valores

COMPROMISO SOCIAL

Somos una empresa comprometida socialmente con entidades y fundaciones colaborando con su tarea y con la difusión de valores entre la población. También contribuimos con la reducción del desperdicio alimentario.

ESTILO DE VIDA SALUDABLE

Desde Casa Tió queremos promover un estilo de vida saludable. Facilitando información a los consumidores mediante consejos relacionados con la alimentación y la salud, la seguridad alimentaria, la conservación del entorno y la promoción del deporte.

SUPERACIÓN

Tenemos la voluntad de respetar y fomentar la cultura popular y el enriquecimiento que supone la diversidad de culturas.

EDUCACIÓN

Nuestro compromiso con la educación es el de acercar las empresas a los centros educativos aportando nuestro conocimiento y nuestra experiencia.

FORMACIÓN

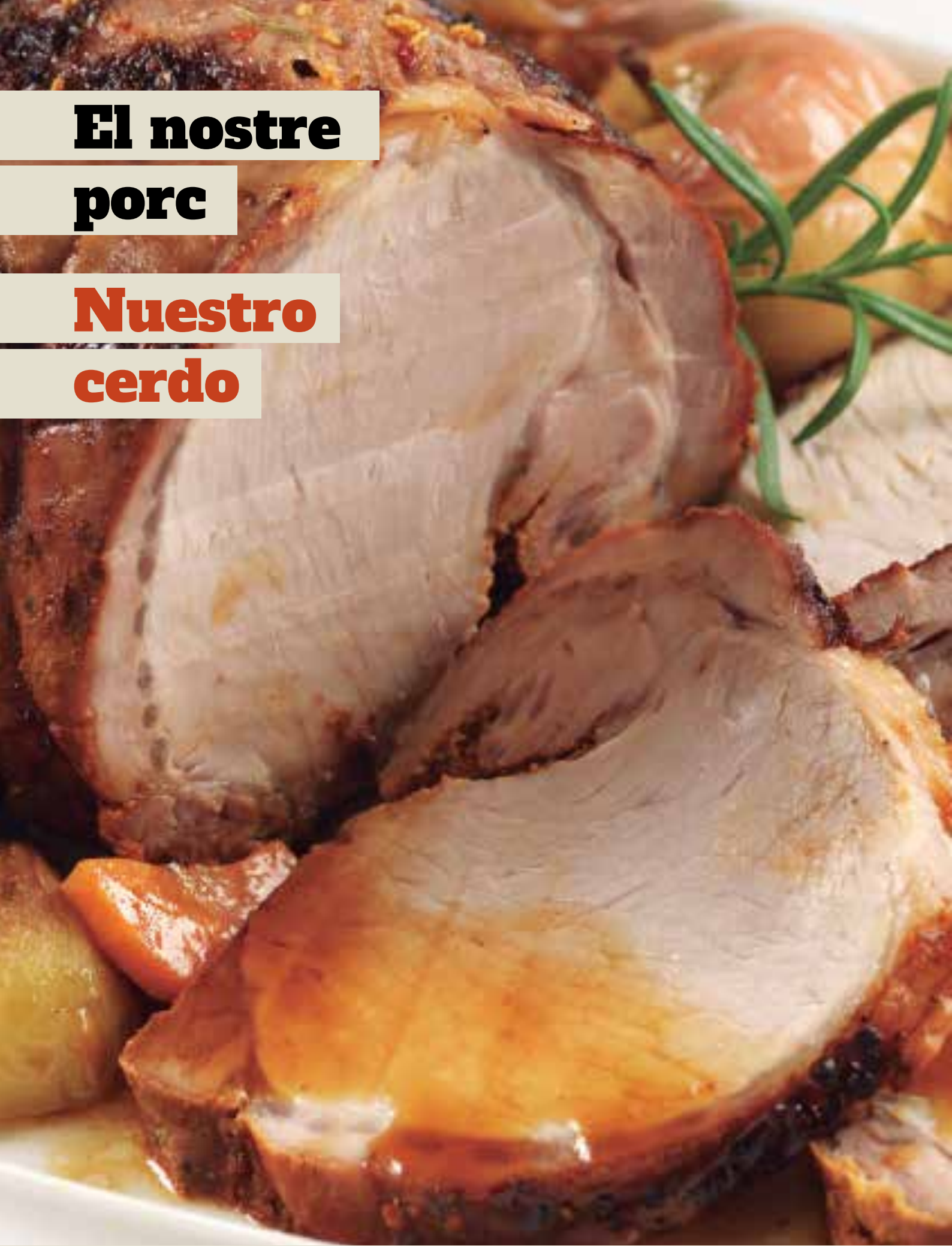
Casa Tió somos una empresa formada por un equipo humano con el que queremos seguir trabajando para ofrecer oportunidades, formación, seguridad y una evolución constante.

COMPROMISO MEDIO AMBIENTE

Tenemos un gran compromiso con el medio ambiente para crecer con prácticas medioambientales sostenibles que protejan las generaciones futuras.

Nuestra voluntad es una mejora continua hacia la excelencia como filosofía de trabajo.





El nostre porc

Nuestro cerdo

Porc / Cerdo



1 Papada Papada

És de la part del coll, té una part de magre i greix i és molt gustosa. Admet una llarga cocció i se n'obté gran melositat i molta tendresa.

Es de la parte del cuello, tiene una parte magra y otra grasa y es muy sabrosa. Admite una larga cocción y se obtiene una gran melosidad y una carne muy tierna.

2 Virada Panceta

Té una part de magra i una de greix. Molt tendra i saborosa. Ideal per fer a la barbacoa. Fregida i amb pebrot vermell en fem les nostres rostes.

Tiene una parte magra y una de grasa. Muy tierna y sabrosa. Ideal para hacer a la barbacoa. Frita y con pimiento rojo hacemos nuestras rostas.

3 Costella Costilla

És una de les parts més gustoses del porc. Es pot fer sencera al forn o a la barbacoa. També tallada en tires o a daus per fer un bon arròs.

Es una de las partes mas sabrosas del cerdo. Se puede hacer entera al horno o la barbacoa. También cortada en tiras o a dados para hacer un buen arroz.

4 Gattes Carrillera

És una carn molt melosa gustosa i fàcil de menjar. Es poden fer al forn, a la paella o a la brasa. Les tenim senceres, desossades i tallades a la brasa

Es una carne muy melosa, sabrosa y fácil de comer. Se pueden hacer al horno, a la paella o a la brasa. Las tenemos enteras, deshuesadas y cortadas para la brasa.

5 Llonzat de llom Chuleta de lomo

És la part de l'animal que uneix el llom amb el coll, molt rica en ferro. Molt similar al llom, però amb os. Ideal per fer a la brasa o a la planxa.

Es la parte del animal que une el lomo con el cuello, muy rica en hierro. Muy similar al lomo pero con hueso. Ideal para hacer a la brasa o a la plancha.

6 Llonzat del coll Chuleta del cuello

Té una veta de greix que la fa ser molt tendra i melosa, i en portar os és molt saborosa. Ideal per fer a la brasa o a la planxa.

Tiene una tira de grasa que la hace muy tierna y melosa, y al tener hueso es muy sabrosa. Ideal para hacer a la brasa o a la plancha.

7 Carn magra Carne magra

És una peça molt melosa, ja que porta un greix infiltrat molt saborós. Es pot fer estofada, al forn, tallada en bistecs a la planxa. També va molt bé per fer canelons.

Es una pieza muy melosa, que lleva grasa infiltrada muy sabrosa. Se puede hacer estofada, al horno, cortada en bistecs a la plancha. También va muy bien para hacer canelones.

8 Llom canya Lomo caña

És la part davantera i mitjana de l'esquena del porc. És una carn magra, gustosa i molt apreciada. Es pot cuinar sencera al forn, o tallat a la paella.

Es la parte delantera y mediana de la espalda del cerdo. Es una carne magra, sabrosa y muy apreciada. Se puede cocinar entera al horno, o cortada en la paella.

9 Llaminera Solomillo

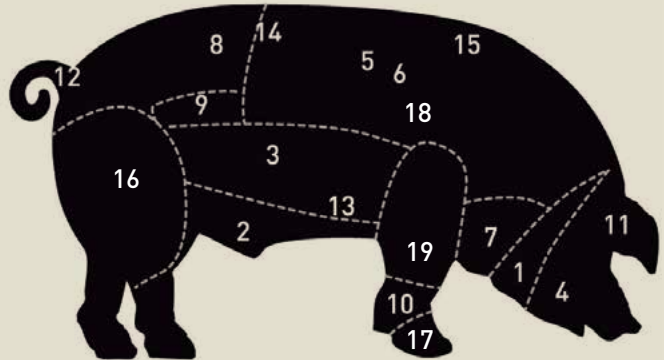
També coneguda per filet. És una peça allargada, de forma i mida molt regular. Ideal per fer rostida o al forn embolcallada amb bacó.

Es una parte alargada, de forma y medida muy regular. Ideal para hacer asada o al horno envuelta en beicon.

10 Garró Codillo

Està situat entre la unió dels ossos de la pota on es forma el colze. Té un sabor fort, és molt aromàtic i conté greix. És ideal per fer al forn.

Está situado entre la unión de los huesos de la pierna donde se forma el codo. Tiene un sabor fuerte, es muy aromático y contiene grasa. Es ideal para hacerlo al horno.



11 Careta Careta

Peça molt tendra, pot ser amb orella o sense. Per fer a la brasa o guisada amb llegums. Ben fregida i amb sal són els nostres morritos.

Pieza muy tierna, puede ser con oreja o sin. Para hacer a la brasa o guisada con legumbres. Bien frita y con sal son nuestros morritos.

12 Cua Rabo

Part prima i greixosa. Ideal per escudelles, brou i guisats. Tant fresca com salada.

Parte delgada y grasa. Ideal para sopa y guisados. Tanto fresca como salada.

13 Fetge Hígado

Molt ric en ferro, i poc greix. Resulta molt econòmic i saborós. Recomanat per infants i ideal per fer a la planxa, fregit o amb ceba.

Muy rico en hierro y poca grasa. Resulta muy económico y sabroso. Recomendada para niños e ideal para hacer a la plancha, frito o con cebolla.

14 Ronyons Riñones

És una part poc apreciada del porc. Però ben nets i guisats amb espècies i un bon raig de vi de Xerès és per llepar-se els dits.

Es una parte poco apreciada del cerdo. Bien limpios y guisados con especias y un poco de vino de Jerez están deliciosos.

15 Secret Secreto

És un tall que es troba entre l'espatlla i la cansalada. És una de les peces amb més greix i saboroses. Fet a la planxa es desfà a la boca.

Es un corte que se encuentra entre la espalda y el tocino. Es una de las piezas más grasas y sabrosa. Hecho a la plancha se deshace en la boca.

16 Pernil Jamón

17 Mans Manos

18 Espatlla Paletilla



Porc / Cerdo



Procedeix de les nostres granges ubicades a la comarca d'Osona i a la província de Girona. En controlem tot el procés, des de l'alimentació que procedeix de la nostra fàbrica de pinsos ubicada a Sant Joan de Les Abadesses fins a l'especejament i envasat a les nostres instal·lacions de Les Franqueses del Vallès, aconseguint així una carn de màxima qualitat.

Llom canya



Lomo caña

3-3,5 Kg

COD: 10020

Carn magra



Carne magra

1,8-2,2 Kg

COD: 10018

Llonzat de llom tallat



Chuleta de lomo cortada

COD: 10101

Procede de nuestras granjas ubicadas en la comarca de Osona y en la provincia de Girona. Controlamos todo el proceso, desde la alimentación que procede de nuestra fábrica de piensos ubicada en Sant Joan de les Abadesses hasta el despiece y envasado en nuestras instalaciones en les Franqueses del Vallès, consiguiendo así carne de máxima calidad.

Llom tallat fi (5mm)



Lomo cortado fino (5mm)

1 Kg

COD: 10025

Carn magra sencera tallada



Carne magra entera cortada

COD: 10079

Llonzat de coll sencer



Chuleta del cuello cortada

COD: 10015



Llaminera
Solomillo
COD: 11023



Secret
Secreto
COD: 10058



Garró
Codillo
COD: 10428



Mans 6 unitats
Manos 6 unidades
COD: 11046



Virada sencera
Panceta trozo
COD: 10003



Virada tallada
Panceta cortada
1 Kg
COD: 10455



Costella
Costilla
COD: 10005



Costella tallada
Costilla cortada
COD: 10007



Galtes 8 unitats
Carrillera 8 unidades
COD: 10620



Galtes s/os
Carrillera sin hueso
COD: 10655



Papada sencera amb pell
Papada entera con piel
COD: 10000



Cua
Rabo
COD: 10039



Galta tallada
Carrillera cortada
COD: 10666



Careta
Careta
COD: 10038



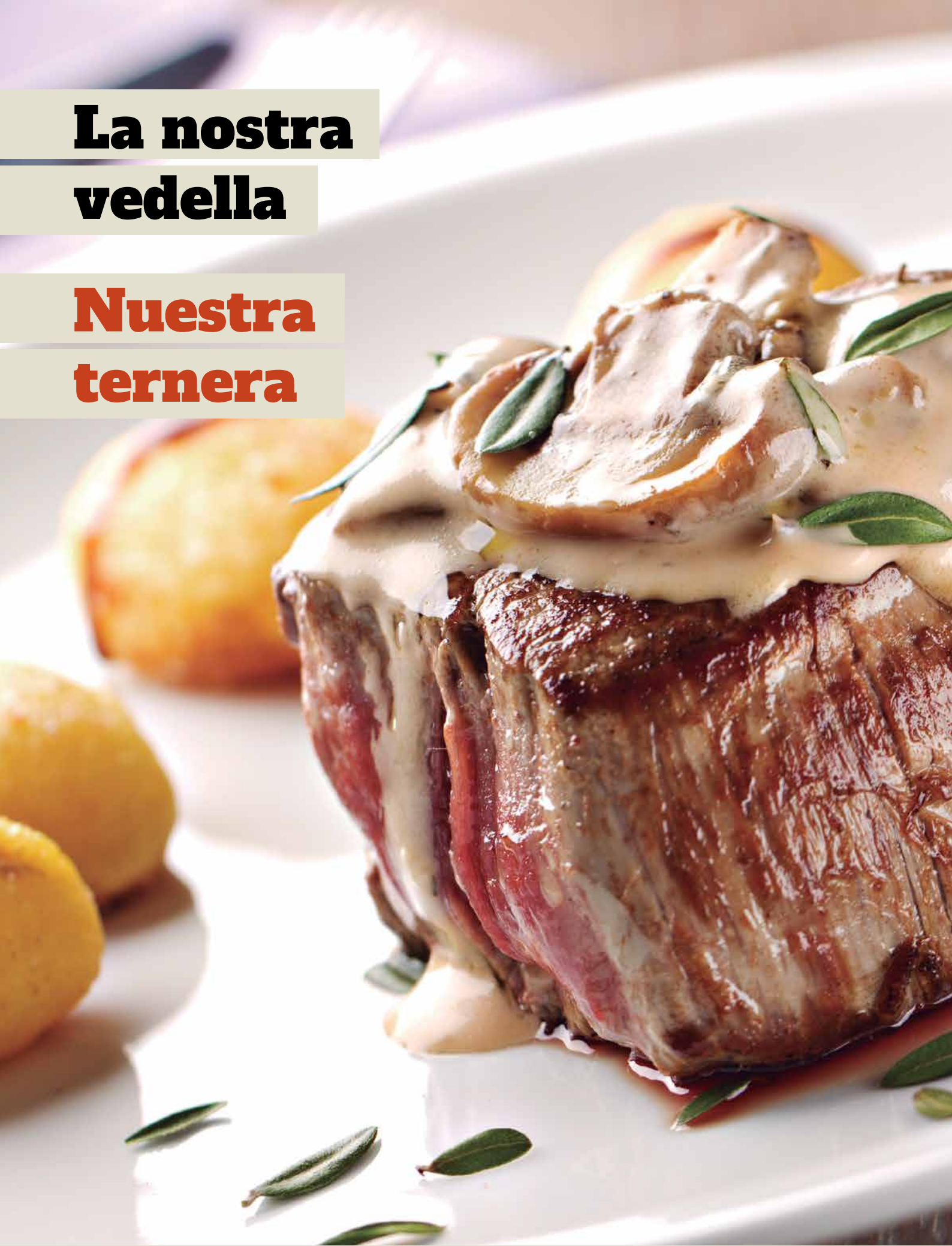
Fetge
Hígado
COD: 11050



Ronyons
Riñones
COD: 10050

La nostra vedella

Nuestra ternera



Vedella / Ternera



1 Filet de vedella Solomillo ternera

És molt tendre i magra. Serveix per fer a la brasa o a la planxa. Si el fas sencer, és ideal per fer al forn.

Muy tierna i magra. Sirve para cocinar a la brasa o a la plancha. Si la cocinas entera es ideal hacerlo en el horno.

2 Entrecot s/os Entrecot sin hueso

Una de les peces més tendres i meloses, la part ampla és més melosa que la part estreta. És ideal per fer a la planxa o a la brasa. I si el cuinem a tacs, podem fer un roast beef (forn) boníssim.

Una de las piezas más tiernas, la parte ancha es más melosa que la estrecha. Es ideal para cocinar a la plancha o brasa. Si lo cocinamos a tacos podemos hacer un roast beef (horno) deliciosos.

3 Mitjana amb os Chuletón con hueso

Surt de la mateixa part que l'entrecot, però el tall és més gruixut i porta os. Per fer a la brasa, sobretot no s'ha de deixar coure gaire.

Sale de la misma parte que el entrecot pero el corte es más grueso y lleva hueso. Para cocinarlo a la brasa es importante no dejarlo cocer demasiado.

4 Crustó Tapa

És una peça una mica grassa, però força tendra. S'ha de fer a la planxa.

Es una pieza un poco grasa pero bastante tierna. Se debe cocinar a la plancha.

5 Tapa plana Contra

És una peça molt neta, però una mica eixuta. Per tant, és ideal per arrebossar o per fer a la planxa, també serveix per fer fricandó.

Es una pieza muy limpia, pero un poco seca. Por lo tanto es ideal para empanar o para cocinar a la plancha. También sirve para cocinar fricandó.

6 Cap de mort Babilla

Els talls d'aquesta peça són magres i tendres. I tenen molt bona presència. És ideal per fer a la planxa o fregit.

Los cortes de esta pieza son magros y tiernos. Tienen muy buena presencia. Es ideal para cocinar a la plancha o frito.

7 Culata de la cuixa Cadera

És el bistec més tendre i saborós. Normalment es fa a la planxa o fregit. També és una de les peces més utilitzades per fer "fondue".

Es el bistec más tierno y sabroso. Normalmente se cocina a la plancha o frito. También es una de las piezas más utilizada para hacer "fondue".

8 Culata de l'espalla Espaldilla

La seva carn és molt tendra i gustosa, ideal per fer a la planxa o fregir.

Su carne es muy tierna y sabrosa, ideal para cocinar a la plancha o freír.

9 Filet de pobre Aguja

És una peça molt tendra, ja que es troba al costat de l'entrecot, però té una particularitat, es trenca fàcilment i per tant, es recomana fer-la a la planxa.

Es una pieza muy tierna ya que se encuentra al lado del entrecot. Tiene una particularidad, se rompe fácilmente y por lo tanto se recomienda cocinar a la plancha.

10 Poma pit Aleta

És una part molt magre i melosa. Ideal per fer a la cassola amb patates. També és una de les millors peces per fer canelons.

Es una parte muy magra y melosa. Ideal para cocinar a la cazuela con patatas. También es una de las mejores piezas para hacer canelones.

11 Vena del coll Cuello

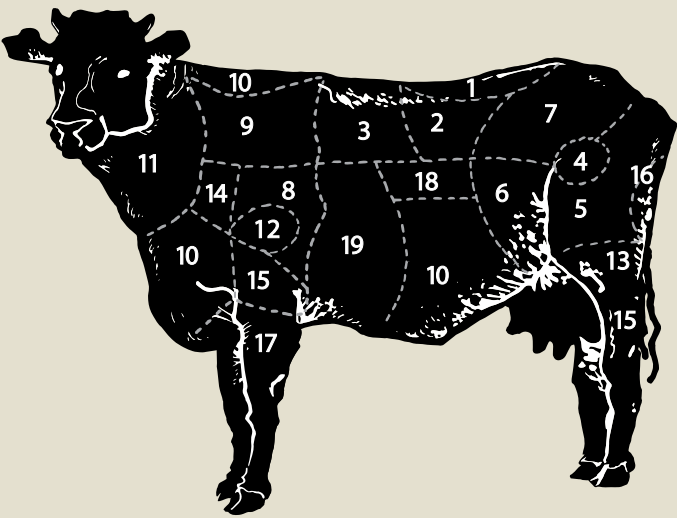
Com l'estofat, serveix per fer a la cassola i pels canelons, però és més tendre i saborosa.

Como el estofado, sirve para hacer a la cazuela y para los canelones. Pero es más tierna y sabrosa.

12 Llata Llata

Tant es pot fer guisada com a la planxa o fregida. Amb all i julivert queda molt gustosa i tendre. I si la vols sencera, és ideal per rostir.

Tanto se puede cocinar guisada como a la plancha o frita. Con ajo y perejil queda muy sabrosa y tierna. Si la quieres cocinar entera es ideal para asar.



13 Jarret Jarrete

És una carn molt magra amb infiltracions al nervi que no es noten en menjar-la, sinó que és molt melosa. Serveix pel mateix que la llata.

Es una carne muy magra con infiltraciones en el nervio que no se notan al comer sino que la hacen muy tierna. Sirve para lo mismo que la llata.

14 Rodó espalla Redondo espalda

És una peça que es ven sencera, molt gustosa i melosa. Després de la llata és la millor part per fer rostida.

Es una pieza que se vende entera, muy tierna y melosa. Después de la llata es la mejor parte para hacer asada.

15 Conill de la cuixa Morcillo

És una peça d'aspecte irregular amb molt nervi. Per fer rostit amb suc, si no es cou gaire és molt tendra.

Es una pieza de aspecto irregular con mucho nervio. Para asar, si no se cocina demasiado es muy tierna.

16 Rodó de la cuixa Redondo de la pierna

És una peça magra i sense nervis, una mica eixuta, però ideal per fer arrebossada o per fer fricandó.

Es una pieza magra y sin nervios, un poco seca pero ideal para empanar o cocinar fricandó.

17 Ossobuco Osobuco

És una peça molt melosa i amb poc greix. Per fer al forn i rostida.

Es una pieza muy melosa y con poca grasa. Para cocinar al horno o asada.

18 Xurrasco Churrasco

Com la costella, es pot fer a la brasa, si es fa lentament queda més saborosa. També es pot utilitzar per fer caldo.

Como la costilla se puede cocinar a la brasa, si se cocina lentamente queda más sabrosa.

19 Costella Costilla

Per fer a la brasa i al forn. S'ha de fer lentament, és una carn dura, però molt saborosa.

Para cocinar a la brasa o al horno. Se debe cocinar lentamente, es una carne dura pero muy sabrosa.



La nostra vedella prové de granges situades a Catalunya, majoritàriament a les terres de Girona. Són vedelles de menys de 250 kg podent així obtenir una carn tendra i molt gustosa. S'alimenten del pinso que fabriquem a la nostra fàbrica situada a Sant Joan de les Abadesses.

Càmara de maduració de vedella en sec (Dry Aged Beef)

Disposem d'una càmara de maduració de vedelles en sec.

Amb la maduració en sec, s'evapora part de l'aigua continguda en el múscul de l'entrecot aconseguint una concentració de sabor i una textura més suau.

Mantenim la carn de vedella a la càmara de maduració en sec de 20 a 40 dies, depenent de cada peça.

Nuestra ternera proviene de granjas situadas en Cataluña, mayoritariamente en las tierras de Girona. Son terneras de menos de 250 Kg de tal forma podemos obtener una carne muy tierna y muy sabrosa. Se alimentan del pienso que fabricamos en nuestra fábrica situada en Sant Joan de les Abadesses.

Cámara de maduración de ternera en seco (Dry Aged Beef)

Disponemos de una cámara de maduración de terneras en seco.

Con la maduración en seco se evapora parte del agua contenida en el músculo del entrecot consiguiendo una concentración de sabor y una textura más suave.

Mantenemos la carne de ternera en la cámara de maduración en seco de 20 a 40 días, dependiendo de cada pieza.



Entrecot sencer
part alta amb os - femella

Entrecot entero
parte alta con hueso - hembra

COD: 50625



Entrecot tallat
part alta amb os - femella

Entrecot cortado
parte alta con hueso - hembra

COD: 50626



Entrecot sencer
part baixa amb os - femella

Entrecot entero
parte baja con hueso - hembra

COD: 50627



Entrecot tallat
part baixa amb os - femella

Entrecot cortado
parte baja con hueso - hembra

COD: 50628



Filet
de vedella

Solomillo
de ternera

2 Kg

COD: 50124



Llom sencer
part alta sense os - femella

Lomo entero
parte alta sin hueso - hembra

COD: 50629



Llom tallat
part alta sense os - femella

Lomo cortado
parte alta sin hueso - hembra

COD: 50630



Entrecot sencer
amb filet - femella

Entrecot entero
con solomillo - hembra

COD: 50633



Entrecot sencer
sense filet - femella

Entrecot entero
sin solomillo - hembra

COD: 50634



Llom sencer
part baixa sense os - femella

Lomo entero
parte baja sin hueso - hembra

COD: 50631



Llom tallat
part baixa sense os - femella

Lomo cortado
parte baja sin hueso - hembra

COD: 50632



Entrecot sencer
amb filet - mascle

Entrecot entero
con solomillo - macho

COD: 50643



Entrecot sencer
sense filet - mascle

Entrecot entero
sin solomillo - macho

COD: 50644



Llom sencer
part baixa sense os - mascle

Lomo entero
parte baja sin hueso - macho

COD: 50641



Llom tallat
part baixa sense os - mascle

Lomo cortado
parte baja sin hueso - macho

COD: 50642



Entrecot sencer
part alta amb os - mascle

Entrecot entero
parte alta con hueso - macho

COD: 50635



Entrecot tallat
part alta amb os - mascle

Entrecot cortado
parte alta con hueso - macho

COD: 50636



Culata de la cuixa
sencera

Culata de la pierna
entera - cadera

COD: 50150



Bistec de culata
de la cuixa

Bistec de culata
de la pierna - de cadera

COD: 50151



Entrecot sencer
part baixa amb os - mascle

Entrecot entero
parte baja con hueso - macho

COD: 50637



Entrecot tallat
part baixa amb os - mascle

Entrecot cortado
parte baja con hueso - macho

COD: 50638



Culata
de l'espalla sencera

Culata
de la espalda entera - espaldilla

COD: 50130



Culata de l'espalla
sencera tallada

Culata de la espalda
entera cortada

COD: 50191



Llom sencer
part alta sense os - mascle

Lomo entero
parte alta sin hueso - macho

COD: 50639



Llom tallat
part alta sense os - mascle

Lomo cortado
parte alta sin hueso - macho

COD: 50640



Filet de pobre
sencer

Filete de pobre
entero - aguja

COD: 50133



Bistec
de filet de pobre

Bistec
de filete de pobre - aguja

COD: 50134



Cap de mort
sencer

Cap de mort
entero - babilla entera

COD: 50146



Bistec
de cap de mort

Bistec
de cap de mort - babilla

COD: 50147



Estofat
a daus

Aleta
a dados (estofado)

COD: 50024



Llata
sencera

Llata
entera

COD: 50140



Crustó
sencer

Crustó
entero - tapa entera

COD: 50148



Bistec
de crustó

Bistec
de crustó - tapa

COD: 50149



Rodó de la cuixa
sencer

Redondo de la pierna
entero

COD: 50152



Rodó de l'espalla
sencer

Pez

COD: 50139



Tapa plana
sencera

Tapa plana
- contra entera

COD: 50154



Bistec
de tapa plana

Bistec
de tapa plana - contra

COD: 50155



Culatí

Tapilla

COD: 50156



Estofat sencer
- poma pit

Aleta
(estofado)

COD: 50160





Peixet

Rabillo de cadera COD: 50169



Conill

Conill - morcillo COD: 50145



Ossobuco sencer tallat 14/15U

Osobuco entero cortado 14/15U COD: 50103



Cua

Rabo COD: 50162



Jarret

Jarrete COD: 50158



Tall que es pela - vació

Vació COD: 50129



Entranya (brinsa fina)

Entraña (brinsa fina) COD: 50171



Medallons

Carrillera COD: 40114



Matambre

Matambre o cuero COD: 50175



Costella tallada

Costilla cortada o churrasco COD: 50138



Fetge

Hígado COD: 40106



Cap cuit de vedella tallat

Cabeza cocida de ternera cortada COD: 40108



T-bone

T-bone COD: 50405



Tripa blanca de vedella tallada (callos)

Tripa blanca de ternera cortada (callo blanco) COD: 40104

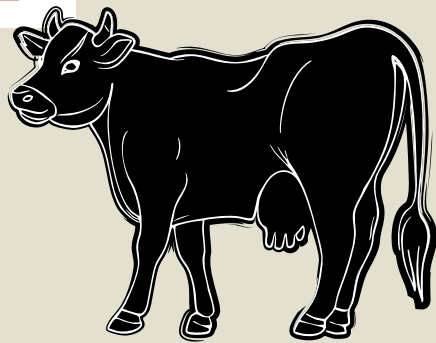


Tripa natural de vedella tallada (morena)

Tripa natural de ternera cortada (morena) COD: 40103

La nostra vaca

Nuestra vaca



Tenim un acord de col.laboració amb una empresa que es dedica a la cria, sacrifici i espediment principalment de vaca nascuda i criada a Galicia. Treballem també vaca d'importació, de la més alta qualitat i seleccionada per nosaltres.

Totes les peces de vaca són madurades dry aged, havent reposat setmanes en càmares de maduració en sec portant un control exhaustiu de temperatura i humitat per arribar a una textura molt tendra.

Tenemos un acuerdo de colaboración con una empresa que se dedica a la cría, sacrificio y despiece principalmente de vaca nacida y criada en Galicia. Trabajamos también vaca de importación, de la más alta calidad y seleccionada por nosotros.

Todas las piezas de vaca son maduradas dry aged, habiendo reposado semanas en cámaras de maduración en seco con un control exhaustivo de temperatura y humedad para conseguir una textura muy tierna.



Entrecot de vaca sencer amb os

Entrecot de vaca entero con hueso

COD: 60174



Entrecot de vaca tallat part alta amb os

Entrecot de vaca cortado parte alta con hueso

COD: 50664



Entrecot de vaca tallat part baixa amb os

Entrecot de vaca cortado parte baja con hueso

COD: 50666



Entrecot de vaca sencer part alta amb os

Entrecot de vaca entero parte alta con hueso

COD: 50663



Entrecot de vaca sencer part baixa amb os

Entrecot de vaca entero parte baja con hueso

COD: 50665



Llom de vaca sencer sense os

Lomo de vaca entero sin hueso

COD: 50669



Entrecot tallat de vaca amb os

Entrecot cortado de vaca con hueso

COD: 60174



Llom de vaca sencer part alta sense os

Lomo de vaca entero parte alta sin hueso

COD: 50655



Llom de vaca sencer part baixa sense os

Lomo de vaca entero parte baja sin hueso

COD: 50657



Culatí de vaca

Picaña de vaca

COD: 50692



Tataki

Tataki

COD: 50614



Entrecot tallat de vaca sense os

Entrecot cortado de vaca sin hueso

COD: 60172



Llom de vaca tallat part alta sense os

Lomo de vaca cortado parte alta sin hueso

COD: 50656



Llom de vaca tallat part baixa sense os

Lomo de vaca cortado parte baja sin hueso

COD: 50658



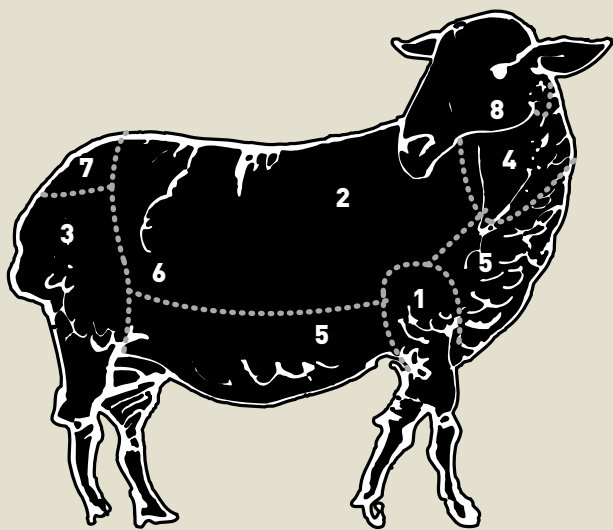
Suprema de vaca

Suprema de vaca

COD: 50675

El nostre xai

Nuestro cordero



**1 Espatlla
Paletilla**

Part anterior, molt tendre i saborosa. Ideal per a rostir o cuinar a baixa temperatura.

Parte delantera, muy tierna y sabrosa. Ideal para asar o cocinar a baja temperatura.

**5 Pit i falda
Pecho y falda**

Carn magra de la zona ventral, usada per brous o guisats.

Carne magra de la zona ventral, usada para caldos o guisos.

**2 Costelles
Costillas**

Carn amb os, sucosa i de sabor intens. Perfectes per a brases o planxa.

Carne con hueso, jugosa y de sabor intenso. Perfectas para parrilla o plancha.

**6 Ronyons
Riñones**

Òrgan suau, perfecte per a saltats ràpids a la planxa.

Órgano suave, perfecto para salteados rápidos a la plancha.

**3 Cuixa
Pierna**

Extremitat posterior, carn magra i versàtil. Perfecta per a rostir o guisar.

Extremidad trasera, carne magra y versátil. Perfecta para asar o guisar.

**7 Mitjanes
Espalda**

Talls carnosos entre costella i espatlla, versàtils per a planxa o forn.

Cortes carnosos entre costilla y paletilla, versátiles para plancha u horno.

**4 Coll
Cuello**

Carn melosa amb os. Ideal per a estofats o coccions lentes.

Carne melosa con hueso. Ideal para estofados o cocciones lentas.

**8 Cap
Cabeza**

Carn gustosa amb diferents textures. S'usa per a caldos o galtes i llengua.

Carne sabrosa con diferentes texturas. Se usa para caldos o carrilleras y lengua.



Xai /Cordero



El xai que nosaltres adquirim és engreixat a Catalunya, Castella i l'Aragó. Són "lechales" d'un pes d'entre 10 i 12 kg amb una textura i grassa ideal perquè surtin molt gustosos.

El cordero que adquirimos es criado en Cataluña y Castilla y Aragón. Son lechales de un peso de entre 10 y 12 Kg con una textura y grasa justa para que sean muy sabrosos.



**Xai
sencer**

**Cordero
entero**

COD: 100220



1/2 Xai

1/2 Cordero

COD: 100222



**Costelles
de xai**

**Costillas
de cordero**

COD: 100671



**Costella
i mitjana de xai**

**Costillas
y chuletas de cordero**

COD: 100226



**Cuixa
de xai**

**Pierna
de cordero**

COD: 100227



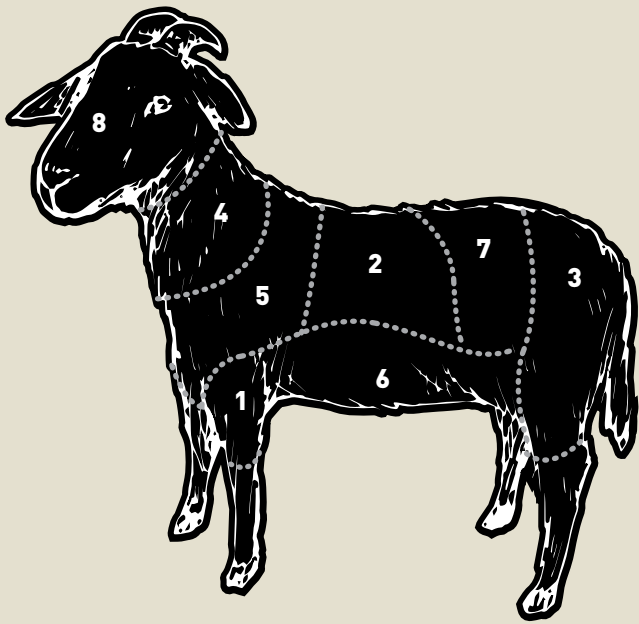
**Espatlla
de xai**

**Paletilla
de cordero**

COD: 100228

El nostre cabrit

Nuestro cabrito



1 Espatlla Paletilla

Part anterior amb carn tendre i saborosa. Perfecta per a rostir o cuinar al forn amb herbes.

Parte delantera con carne tierna y sabrosa. Perfecta para asar o cocinar al horno con hierbas.

5 Pit i falda Pecho y falda

Part ventral amb carn magra i gustosa, adequada per a brous o plats que requereixen una base consistent i saborosa.

Parte ventral con carne magra y sabrosa, adecuada para caldos o platos que requieren una base consistente y sabrosa.

2 Costelles Costillas

Talls petits amb os, molt apreciats per a brases. Carn sucosa i de sabor intens que es desfà a la boca.

Cortes pequeños con hueso, muy apreciados para parrilla. Carne jugosa y de sabor intenso que se deshace en la boca.

6 Ronyons Riñones

Òrgan amb gust intens i textura suau. Es pot preparar ràpidament a la planxa amb espècies per potenciar el seu sabor.

Órgano con sabor intenso y textura suave. Se puede preparar rápidamente a la plancha con especias para potenciar su sabor.

3 Cuixa Pierna

Extremitat posterior magra i tendra, ideal per a rostir o preparar guisats que mantinguin la carn sucosa i gustosa.

Extremidad trasera magra y tierna, ideal para asar o preparar guisos que mantengan la carne jugosa y sabrosa.

7 Llom Lomo

Talls llargs i carnosos situats a l'esquena. Ofereixen carn magra, molt tendra, perfecta per fer a la planxa o forn.

Cortes largos y carnosos situados en la espalda. Ofrecen carne magra, muy tierna, perfecta para hacer a la plancha o al horno.

4 Coll Cuello

Carn melosa amb os, ideal per a coccions lentes o estofats que extreguin el seu màxim sabor i tendresa.

Carne melosa con hueso, ideal para cocciones lentas o estofados que extraigan su máximo sabor y ternura.

8 Cap Cabeza

Amb diverses textures, proporciona carn gustosa ideal per a brous, galtes meloses o cuinar la llengua de manera clàssica.

Con diversas texturas, proporciona carne sabrosa ideal para caldos, carrilleras melosas o cocinar la lengua de manera clásica.

Cabrit / Cabrito



Els nostres cabrits són tots nacionals, la seva carn és molt saborosa, equilibrada i baixa en grassa. Tenen un pes màxim de 4 kg.

Nuestros cabritos son todos nacionales, su carne es muy sabrosa, equilibrada y baja en grasa. Tienen un peso máximo de 4 Kg.

Cabrit senecer



COD: 110235

Cabrito entero



Costelles i mitjanes

Carré

COD: 110234

Espatlla



Espalda

COD: 110232

Cabrit tallat



Cabrito cortado

COD: 110237

Cuixa



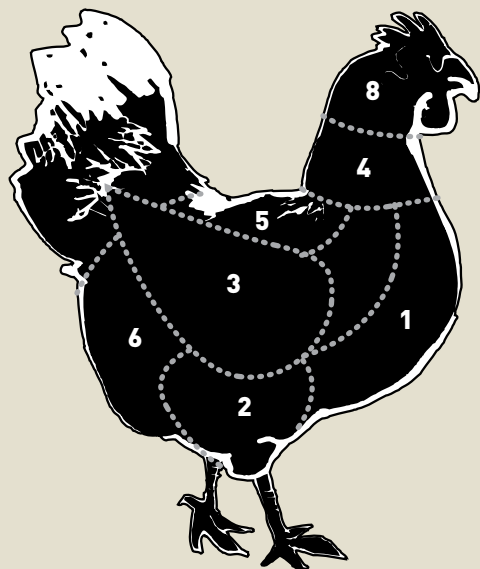
Pierna

COD: 110233



El nostre pollastre

Nuestro pollo



Escorxador propi
Venda directa



Matadero propio
Venda directa

1 Pit Pechuga

Carn magra i tendra, molt versàtil. Ideal per cuinar a la planxa, forn o arrebossada.

Carne magra y tierna, muy versátil. Ideal para cocinar a la plancha, horno o empanada.

5 Espinada Espinazo

Os central amb restes de carn, ideal per a brous saborosos o plats de cocció llarga.

Hueso central con restos de carne, ideal para caldos sabrosos o platos de cocción larga.

2 Cuixa Muslo

Part inferior de les potes, carn sucosa i saborosa. Perfecta per a guisats o rostits.

Parte inferior de las patas, carne jugosa y sabrosa. Perfecta para guisos o asados.

6 Contracuixa Contramuslo

Part superior de la cuixa, molt saborosa i succulenta. Ideal per a rostir, guisar o fer a la brasa.

Parte superior del muslo, muy sabrosa y jugosa. Ideal para asar, guisar o hacer a la parrilla.

3 Ales Alas

Talls petits amb pell cruixent. Es preparen sovint fregides, al forn o marinades.

Cortes pequeños con piel crujiente. Se preparan a menudo fritas, al horno o marinadas.

7 Potes Patas

Riques en col.lagen, utilitzades per donar textura als brous o plats amb salses.

Ricas en colágeno, utilizadas para dar textura a caldos o platos con salsas.

4 Coll Cuello

Amb carn melosa, sovint usada per fer brous. Té molt sabor i textura agradable.

Con carne melosa, a menudo usada para hacer caldos. Tiene mucho sabor y textura agradable.

8 Cap Cabeza

S'usa principalment per fer brous o aprofitar les crestes i ulls en receptes tradicionals.

Se utiliza principalmente para caldos o aprovechar las crestas y ojos en recetas tradicionales.

Pollastre / Pollo



Tot el nostre pollastre és pollastre groc. Nascut, criat i sacrificat a Catalunya. S'alimenta a base de cereals, per això és una carn amb poc greix i moltes proteïnes. El seu pes va des de 1,5 kg fins als 2,2 kg.

Todo nuestro pollo es pollo amarillo. Nacido, criado y sacrificado en Cataluña. Se alimenta a base de cereales, por eso es una carne con poca grasa y muchas proteínas. Su peso va desde 1,5 Kg hasta los 2,2 Kg.

Pollastre extra eviscerat



Pollo extra eviscerado

COD: H130301

Pollastre preparat per fer a l'ast



Pollo para hacer asado

COD: H130305

Pollastre de payès



Pollo de payés

COD: H130307

Pollastre mini



Pollo mini

COD: H130306

Picantó



Picantón

COD: H150330

1/4 de pollastre de la cuixa



1/4 trasero

COD: H160355





1/4 de pollastre
de la cuixa brasa

1/4 trasero
a la brasa

COD: H160356



Cuixa de pollastre
sense os

Muslo de pollo
deshuesado

COD: H160360



Pit
de pollastre

Pechuga
de pollo

COD: H160362



Ales
de pollastre

Alas
de pollo

COD: H160364



Cuixetes
de pollastre

Muslitos
de pollo

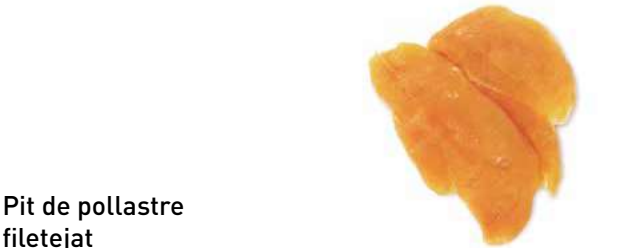
COD: H160358



Contracuixa

Contramuslo

COD: H160359



Pit de pollastre
filetejat

Pechuga de pollo
fileteada

COD: H160363



Ales
de pollastre tallades

Alas
de pollo cortadas

COD: H160365



Carcasses
de pollastre

Carcasa
de pollo

COD: H160369



Fetge
de pollastre

Hígado
de pollo

COD: H160375



Cors
de pollastre

Corazones
de pollo

COD: H160373



Pedrers
de pollastre

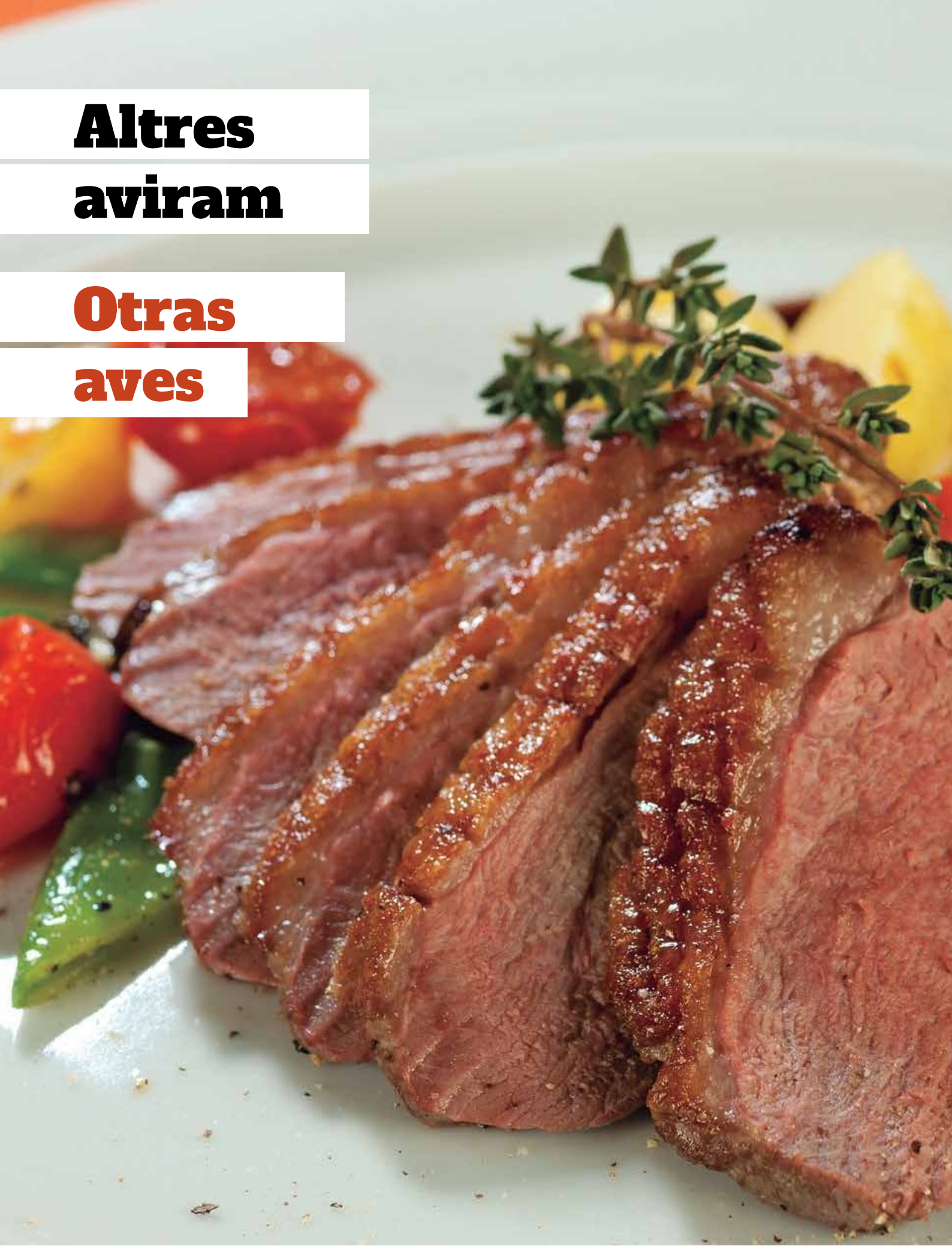
Mollejas
de pollo

COD: H160374



Altres aviram

Otras aves



Altres aviram / Otras aves



Gallina, guatlles, ànecs, pulardes... tenim una àmplia varietat d'aus, pràcticament totes procedents de granges catalanes.



Ànec

Pato

COD: H150335



Gallina
semi

Gallina
semi

COD: H150316



Guatlles
brasa

Codorniz
brasa

COD: H150326

Procedent de granges catalanes, us oferim una de les carns més gustoses i saludables. El seu pes màxim és de 1,2Kg.

Procedente de granjas catalanas, os ofrecemos una de las carnes más sabrosas y saludables. Su peso máximo es de 1,2Kg.

Gallina, codorniz, pato, pulardas... tenemos una amplia variedad de aves, prácticamente todas procedentes de granjas catalanas.



Gallina
pesada

Gallina
pesada

COD: H150315



Guatlles

Codorniz

COD: H150325

Conill Conejo



Conill
sencer

Conejo
entero

COD: 150349

Els nostres
elaborats

Nuestros
elaborados



Elaborats
de vedella

Els nostres elaborats de vedella estan preparats amb carn de vedella al 100%. Seleccionem les millors carns per tal d'aconseguir uns productes molt saborosos i agradables al paladar.

Consulta la nostra varietat d'elaborats amb sabors,
disponibles segons temporada i producció.

Burguer meat de
vedella 12 unitats (100 g)



Burguer meat
de ternera 12 unidades (100 g)

COD: 70193

Maxi burger
meat de vedella 12 unitats (120 g)



Maxi burger
meat de ternera 12 unidades (120 g)

COD: 70189

Maxi burger
meat de vedella 12 unitats (180 g)



Maxi burger
meat de ternera 12 unidades (180 g)

COD: 70183

Carn picada
de vedella



Carne picada
de ternera

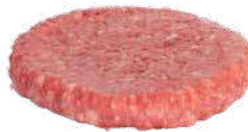
COD: 70181

Elaborados
de ternera

Nuestros elaborados de ternera están preparados con carne de ternera al 100%. Seleccionamos las mejores carnes para conseguir unos productos muy sabrosos y agradables al paladar.

Consulta nuestra variedad de elaborados con sabores,
disponibles según temporada y producción.

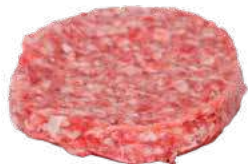
Maxi burger
meat de vedella 12 unitats (100 g)



Maxi burger
meat de ternera 12 unidades (100 g)

COD: 70194

Maxi burger
meat de vedella 12 unitats (150 g)



Maxi burger
meat de ternera 12 unidades (150 g)

COD: 70186

Maxi burger
meat de vedella 12 unitats (200 g)



Maxi burger
meat de ternera 12 unidades (200 g)

COD: 70185



Elaborats de porc

Per a la preparació dels nostres elaborats de porc seguim les receptes tradicionals per tal de potenciar el sabor natural i artesà. Seleccionem les carns més gustoses del porc, com l'espàtlla, el pernil o la virada, i gràcies als més de 100 anys d'experiència dins del sector, hem anat innovant amb diferents sabors, podent oferir una àmplia gamma de productes. La botifarra de porc, és una de les nostres especialitats.

Consulta la nostra varietat d'elaborats amb sabors, disponibles segons temporada i producció.

Botifarra enrotllada



Butifarra enrollada

COD: 80188

Salsitxa de porc



Salchicha de cerdo

COD: 80191

Elaborados de cerdo

Para la preparación de nuestros elaborados de cerdo seguimos las recetas tradicionales para potenciar el sabor natural i artesano. Seleccionamos las carnes más sabrosas del cerdo como la espalda, el jamón o la panceta. Gracias a los más de 100 años de experiencia en el sector, hemos ido innovando con distintos sabores, ofreciendo así una amplia gama de productos. La butifarra de cerdo es una de nuestras especialidades.

Consulta nuestra variedad de elaborados con sabores, disponibles según temporada y producción.

Botifarra tallada (170 g)



Butifarra cortada (170 g)

COD: 80190

Carn picada de porc



Carne picada de cerdo

COD: 80192

Burguer meat mixta (porc i vedella) (100 g) 12 un.



Burguer meat mixta (cerdo y ternera) (100 g) 12 ud.

COD: 80189

Pintxos grocs



Pinchos amarillos

COD: 80196

Burguer meat mixta amb ceba i formatge (150 g)



Burguer meat mixta con cebolla y queso

COD: 80274

Pilota pel caldo



Pelota para el caldo

COD: 90298





Elaborats de pollastre

Per a la preparació dels nostres elaborats de pollastre seguim les receptes tradicionals per així potenciar el sabor natural i artesà. Seleccionem les carns més gustoses del pollastre, com el pit i les cuixes, i gràcies a la nostra llarga experiència dins del sector, hem anat innovant amb diferents gustos, podent oferir una àmplia gamma de productes.

Consulta la nostra varietat d'elaborats amb sabors, disponibles segons temporada i producció.



Burger meat de pollastre (100 g)

Burger meat de pollo (100 g) COD: 90206



Burger meat de pollastre amb formatge (150 g)

Burger meat de pollo con queso (150 g) COD: 90337

Elaborados de pollo

Para la preparación de nuestros elaborados de pollo seguimos las recetas tradicionales para potenciar el sabor natural y artesano. Seleccionamos las carnes más sabrosas del pollo como la pechuga y el muslo y gracias a nuestra larga experiencia dentro del sector hemos ido innovando con distintos sabores para poder ofrecer una amplia gama de productos.

Consulta nuestra variedad de elaborados con sabores, disponibles según temporada y producción.



Maxi burger de pollastre

Maxi burger de pollo COD: 160521



Botifarra

Butifarra COD: 90209

Escorxador propi
Venda directa



Matadero propio
Venda directa

afisa



Salsitxa

Salchicha COD: 90205



Ales grogues

Alas amarillas COD: 90203



Carn picada de pollastre

Carne picada de pollo COD: 90204



Pintxos de pollastre

Pinchos de pollo COD: 90212



Mandonguilles mixtes (porc i vedella)

Albóndigas mixtas (cerdo y ternera) (15u.) COD: 80695

Mandonguilles Albóndigas



Mandonguilles de porc

Albóndigas de cerdo (15u.) COD: 80693



Mandonguilles de vedella

Albóndigas de ternera (15u.) COD: 80694



La nostra carn congelada

Nuestro carne congelada



Carn congelada/ Carne congelada



La nostre carn congelada utilitza la tècnica de la ultracongelació per mantenir totes les qualitats. Aquest procés de congelació que arribar al cor dels ingredients a -18°C amb més velocitat, forma microcristalls que fa que els aliments mantinguin les característiques organolèptiques. A més la nostre carn es talla abans de la congelació i es treure l'excés de greix perquè segueixis gaudint la mateixa qualitat.

Nuestra carne congelada utiliza la técnica de la ultracongelación para mantener todas las calidades. Este proceso de congelación que llegar al corazón de los ingredientes a -18 °C con más velocidad, forma microcristales que hace que los alimentos mantengan las características organolépticas. Además la nuestro carne se corta antes de la congelación y se sacar el exceso de grasa para que sigas disfrutando la misma calidad.

Congelats de porc



Llom de porc

Lomo de cerdo

COD: 10900

Congelados de cerdo



Cap de llom de porc

Aguja de cerdo

COD: 10901



Filet de porc

Solomillo de cerdo

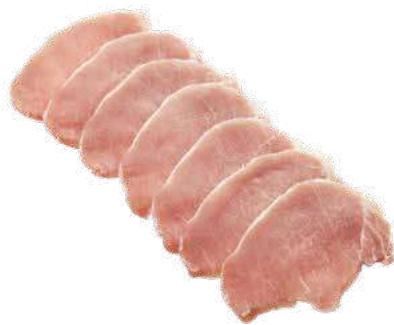
COD: 10902



Codillo de porc tallat

Codillo de cerdo cortado

COD: 10903



Llom de porc tallat 5mm

Lomo de cerdo cortado 5mm

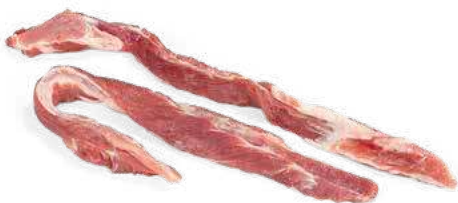
COD: 10904



Secret de porc sabor ibèric

Secreto de cerdo sabor ibérico

COD: 10907



Lagarto de porc sabor ibèric

Lagarto de cerdo sabor ibérico

COD: 10908



Llonzat de coll de porc tallat

Chuleta de cerdo cortada

COD: 10909



Galta de porc externa

Carrillera de cerdo externa

COD: 10912



Congelats de vedella

Llom baix de vacú

Lomo bajo de vacuno

COD: 50300



Entrecot tallat vacú 220g

Entrecot cortado vacuno 220g

COD: 50302

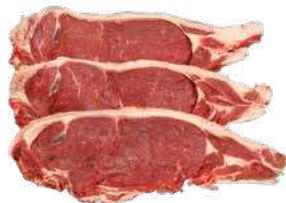


Ossobuco tallat

Osobuco cortado

COD: 50305

Congelados de ternera



Entrecot tallat vacú 150g

Entrecot cortado vacuno 150g

COD: 50301



Estofat vacu caixa 5kg

Estofado vacuno caja 5kg

COD: 50303

Congelats de gall d'indi

Congelados de pavo



Xuleta de gall d'indi tallada

Chuleta de pavo cortada

COD: 170401

Selecció d'embotits cuits i al buit

Selección de embutidos cocidos y al vacío

Embotits cuits / embutidos cocidos



Formats pensats per a HORECA:
tall, al buit i llestos per treballar.



Xoriço Sarta	Aprox. 225gr
Chorizo Sarta	COD: 220638
Xoriço Sarta Picant	Aprox. 225gr
Chorizo Sarta Picante	COD: 220639

Formatos pensados para HORECA:
loncheado, al vacío y listos para trabajar.



Xistorra al buit	Aprox. 150gr
Chistorra al vacío	COD: 220640



Bacon al forn fumat	
Bacon al horno ahumado	COD: 220641



Bacon al forn fumat S/P tallat	
Bacon al horno ahumado S/P cortado	COD: 220642



Xoriço Graella al buit	
Chorizo Barbacoa al vacío	COD: 220643



Xoriço aperitiu al buit	
Chorizo Aperitivo al vacío	COD: 220644

Servei Servicio

Dies de servei
Días de servicio



Comandes
Pedidos

24h

D'avui per a demà
De hoy para mañana

Matèries primeres i
referències sense elaboració.

*Materias primas y referencias
sin elaboración.*



De dilluns a dissabte dins la província
de Barcelona.

*De lunes a sábado dentro de la
provincia de Barcelona.*

Si una adreça queda fora de la **ruta habitual**
o **fora de la província**, cal **confirmació prèvia**
del servei i condicions.

*Si una dirección queda fuera de la **ruta
habitual** o **fuera de la provincia**, requiere
confirmación previa del servicio y
condiciones.*

Elaborats
Elaborados

48h

D'avui per a passat demà
De hoy para pasado mañana

Especialitats amb elaboració
i producció planificada.
Anticipació mínima 48 h.

*Especialidades con elaboración
y producción planificada.
Anticipación mínima 48 h.*



Atenció telefònica:

De 08:00 a 23:00
de dilluns a divendres.

Recepció de comandes:

De dilluns a diumenge.

Atención telefónica:

De 08:00 a 23:00
de lunes a viernes.

Recepción de pedidos:

De lunes a domingo.



CONTACTA AMB NOSALTRES

Casa Tió - Unió Integral Alimentària, S.A.
C/ Vallès, S/N Pol. Ind. Pla de Ramassar,
08520 Les Franqueses del Vallès

Telèfon: 699 182 286 (Servei d'Atenció al Client)
616 71 45 51 (Hipòlit Lopez)

Email comercial: sac@casatio.com

Email comandes: comandes@casatio.com

www.casatio.com
