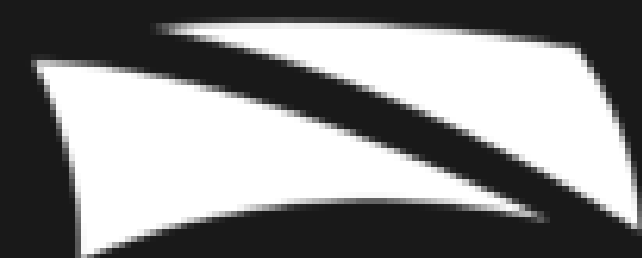




*el*  
**DESCANSILLO**  
— DESDE 1969 —



**grupo lópez pardo**

# ÍNDICE

Carne de <b>cerdo ibérico</b> .....	<b>1</b>
Carne de <b>vacuno</b> .....	<b>10</b>
Carne de <b>cordero lechal</b> .....	<b>15</b>
<b>Otros</b> cortes de carne .....	<b>17</b>
Platos cocinados <b>a baja temperatura</b> .....	<b>19</b>

# SOMOS AGRICULTORES, SOMOS GANADEROS

El Descansillo es **una empresa familiar** ubicada en la campiña sevillana.  
**Producimos, elaboramos y comercializamos** especialidades agroalimentarias de calidad **desde 1969**.





# CARNE DE CERDO IBÉRICO



grupo lópez pardo



# Presas ibéricas



Formato: - Caja de 10 kg  
- Caja de 5 kg



## Presas Ibérica Superior

Pieza entera



## Presas Ibérica Porcionada (Código EAN13)

Ración 250-300 gr

Caja 20 unidades



## Presas Ibérica Superior

Fileteada

## Otros cortes

**Carpaccio** - Presas Ibérica Superior

**Lingote** - Presas Ibérica porcionada

**Carne Picada** - 50% Presas Ibérica

**Pieza Entera** - Presas Ibérica cebo



# Pluma ibérica



Formato: - Caja de 10 kg  
- Caja de 5 kg



## Pluma Ibérica Superior

*Pieza entera*



## Pluma Ibérica Superior

*Pieza abierta*



## Pluma Ibérica Porcionada (Código EAN13)

*Ración 250-300 gr*

*Caja 20 unidades*



## Pluma Ibérica

*Fileteada*



# Secreto **ibérico**



Formato: - Caja de 10 kg  
- Caja de 5 kg



## **Secreto Ibérico Cruceta**

*Pieza entera*



## **Secreto Ibérico Cruceta**

*Fileteado*



## **Secreto Ibérico Cruceta Porcionado** (Código EAN13)

*Ración 250-300 gr*

*Caja 20 unidades*

## Otros cortes

**Pieza Entera** - *Secreto Ibérico Papada*

**Pieza Entera** - *Secreto Ibérico 2º*

**Ración 250-300 gr** - *Secreto Ibérico 2º*



# Solomillo ibérico



Formato: - Caja de 10 kg  
- Caja de 5 kg



## Solomillo Ibérico

*Pieza entera*



## Solomillo Ibérico

*Pieza abierta*



## Solomillo Ibérico Porcionado (Código EAN13)

*Ración 250-300 gr*

*Caja 20 unidades*



## Solomillo Ibérico

*Medallón*





# Chuletero y Cinta de lomo ibérico



Formato: - Caja de 10 kg  
- Caja de 5 kg



## Cinta de Lomo Ibérica

*Fileteada*



## Lomo Ibérico Porcionado (Código EAN13)

Ración 250-300 gr

Caja 20 unidades



## Chuleta Ibérica

## Otros cortes

**Cinta de Lomo Ibérica** - *Pieza entera*

**Cinta de Lomo Ibérica** - *Taco*

**Chuleta Ibérica** - *French Rack*

**Costilla Ibérica** - *Partida*



# Cabecero de lomo ibérico



## **Churrasco Ibérico**

*Fileteado*



## **Churrasquito Ibérico Porcionado** (Código EAN13)

*Ración 250-300 gr*

*Caja 20 unidades*

## Otros formatos

**Cabeza Lomo Ibérica** - *Pieza entera*

**Plumilla Ibérica** - *Pieza entera*



Formato: - Caja de 10 kg  
- Caja de 5 kg



# Abanico, Lagarto y Lagartito ibérico



Formato: - Caja de 10 kg  
- Caja de 5 kg



## Abanico Ibérico

*Pieza entera*



## Lagarto de Lomo Ibérico

*Pieza entera*



## Lagartito Ibérico Porcionado (Código EAN13)

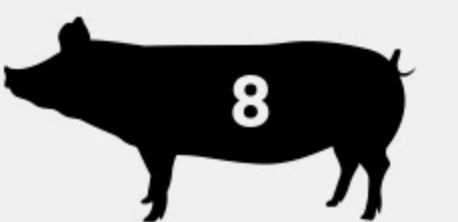
*Ración 250-300 gr*

*Caja 20 unidades*



## Lagartito Ibérico

*Tira costilla*



# Carrillada ibérica

# Parrilladas ibéricas



Formato: - Caja de 10 kg  
- Caja de 5 kg



## Carrillada Ibérica Superior

*Pieza entera*

### Otros formatos:

*Carrillada Ibérica pequeña*



## Parrillada ibérica (Código EAN13)

### Formatos:

- Parrillada Ibérica 1kg
- Parrillada Ibérica 800 gr
- Parrillada Ibérica Especial 650 gr
- Parrillada Ibérica 500 gr





# CARNE DE VACUNO

  
grupo lópez pardo



# Vaca Morucha Nacional Certificada



**Chuletón Vaca Morucha**



**Vaca Morucha**  
*Lomo Alto c/h*



**Entrecot Vaca Morucha**

## Otros Cortes

- Chuletero Completo c/s** - Vaca Morucha
- Lomo Bajo c/h o s/h** - Vaca Morucha
- Solomillo Vaca Morucha** - Pieza entera o Porcionado

# Vaca Cebona Premium de Centroeuropa



**Chuletón Vaca Cebona**



**T-Bone Vaca Cebona**



**Cola de Toro**

- Cola de toro entera
- Cola de toro extra cuchillo
- Cola de toro extra máquina
- Cola de toro menú



**Entrecot Vaca Cebona**



**Solomillo Vaca Cebona**

- Pieza entera
- Medallón

## Otros Cortes

**Chuletero Completo**

**Lomo Alto c/h o s/h** - Vaca Cebona

**Lomo Bajo c/h o s/h** - Vaca Cebona

**Magro Picado** - Vaca Cebona

**Tomahawk Entero** - Vaca Premium Nacional Madurado

**Hamburguesas 100-150-200 gr** - Vaca Cebona

# Vacuno Premium Internacional



**Lomo Bajo de Novillo Argentino**

- Pieza +4,5 kg



**Cube Roll Novillo Argentino**

- Pieza + 2,5 kg



**Tomahawk Vaca Cebona**

- Pieza entera 13 kg arpox  
- Pieza porcionada 1,1 - 1,5 kg

## Otros Cortes

**Cube Roll Black Angus cong.+ 2,2 kg**

**Costillar** - Black Angus

**Babilla** - Black Angus

**Mollejas Vacuno**

**Entrañas Vacuno**



## Ternera - Añojo

## Ternera Morucha Nacional Certf.

### Cortes

---

- Chuletero Completo** - Añojo
- Chuletón** - Ternera
- Entrecot** - Ternera
- Solomillo** - Ternera / Pieza entera o Porcionado
- Filete** - Ternera 1<sup>a</sup>
- Babilla** - Ternera
- Cadera** - Ternera
- Estofado** - Ternera
- Magro Picado** - Ternera



### Cortes

---

- Chuletero Completo** - Ternera Morucha
- Lomo Alto C/H o S/H** - Ternera Morucha
- Lomo Bajo C/H o S/H** - Ternera Morucha
- Chuletón** - Ternera Morucha
- Entrecot** - Ternera Morucha
- Solomillo Entero** - Ternera Morucha
- Solomillo Porcionado** - Ternera Morucha

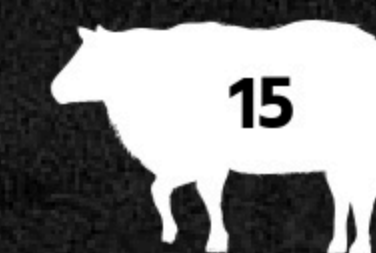




# CARNE DE CORDERO Y LECHAL



grupo lópez pardo



# Cordero **Lechal** Nacional de Zamora

# Cordero **Recental**

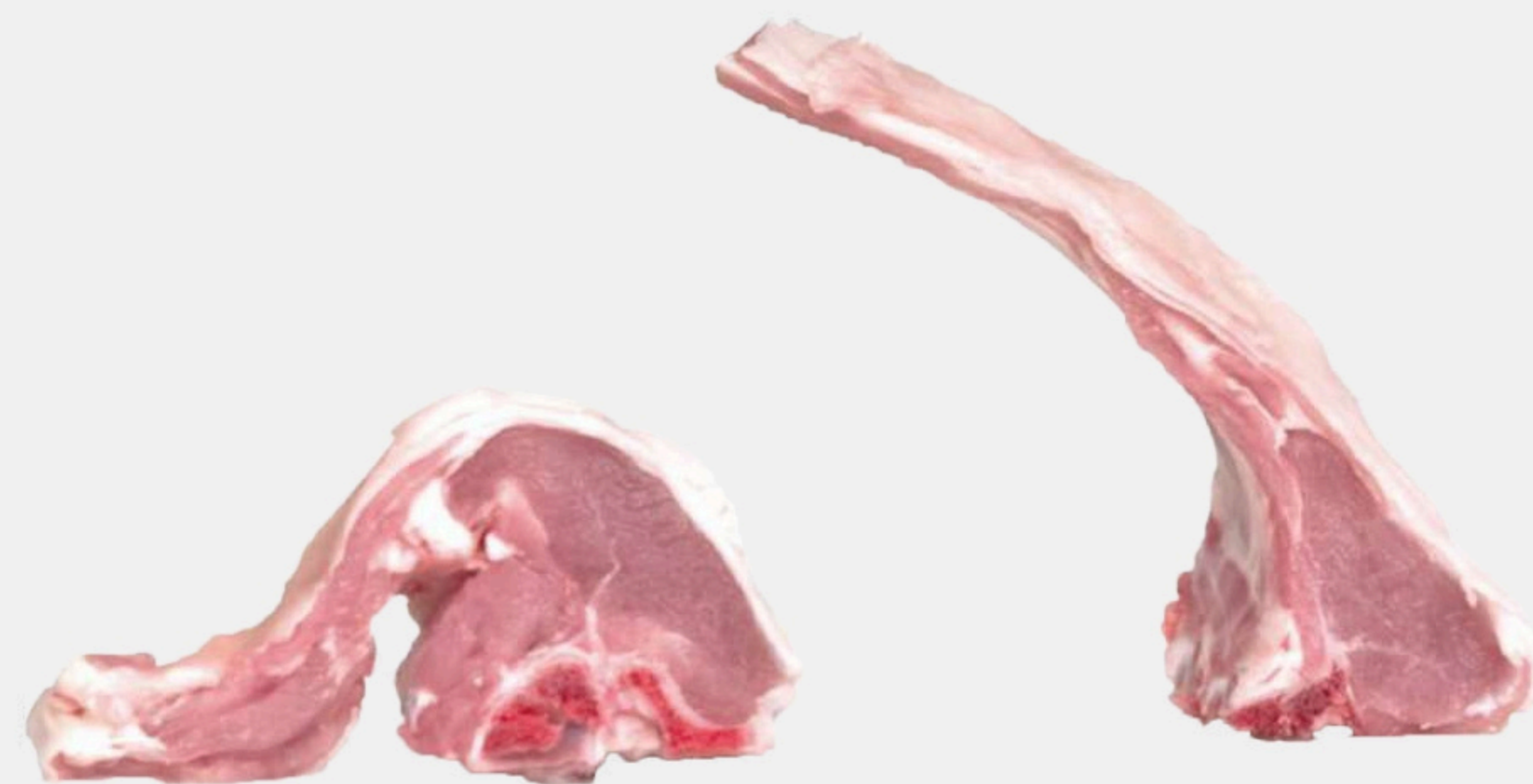
## Cortes

**Chuletero** - 1kg  
**Chuletitas** - 8 ud 260 gr  
**Ración Chuletitas** - 220 - 260 gr (Código EAN13)  
**Brazuelo** - 400 - 450 gr  
**Pierna** - 450 - 550 gr  
**Media Canal Lechazo** 3 kg  
**Mollejas**



## Cortes

**Chuletero** - 1,8 kg  
**Brazuelo** - 0,9 - 1,1 kg  
**Mollejas**





# OTROS CORTES DE CARNE



## Cerdo **Selecto**

### Cortes

---

**Solomillo Natural** - *Pieza entera*  
**Cabeza de Lomo** - *Pieza entera*  
**Churrasco** - *Fileteado*  
**Cinta de Lomo** - *Pieza entera*  
**Cinta de Lomo** - *Fileteado*  
**Carne Paleta** - *Troceada*  
**Costilla Carnuda**

## **Pato** Premium

### Cortes

---

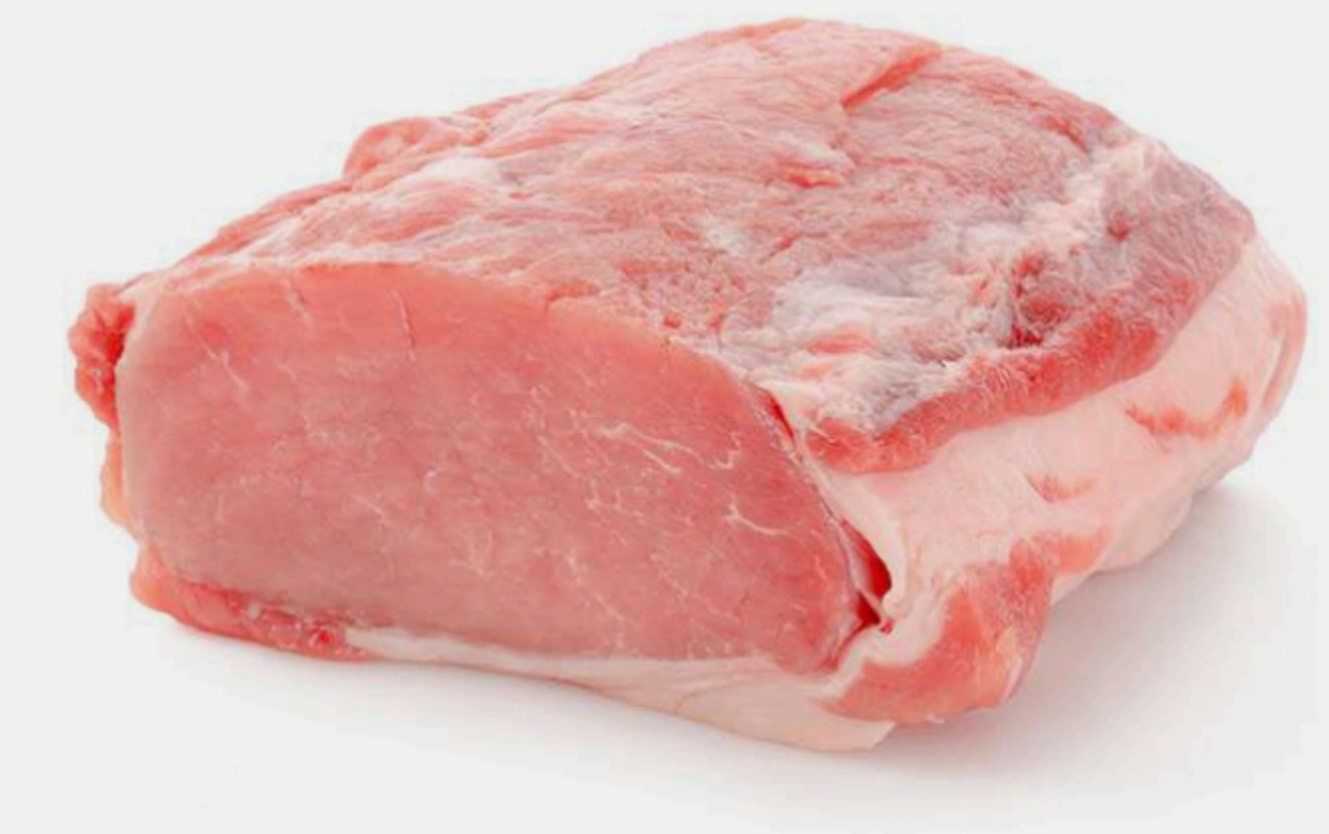
**Magret +400gr** - *Pieza entera*  
**Foie +500gr** - *Pieza entera*

## **Pollo** 1ª categoría

### Cortes

---

**Pechuga Extra** - *Pieza entera*  
**Pechuga Extra** - *Fileteada*  
**Pollo Entero** - *Pieza 2 - 2,2 kg*  
**Muslo/Contramuslo Extra** - *Pieza entera*



## Carne de **Caza Nacional**

### Cortes

---

**Lomo Ciervo** - *Pieza entera*  
**Solomillo Ciervo** - *Pieza entera*  
**Ragout Ciervo** - *Troceado*  
**Ragout Jabalí** - *Troceado*  
**Perdiz** - *Unidad*





# PLATOS COCINADOS A BAJA TEMPERATURA

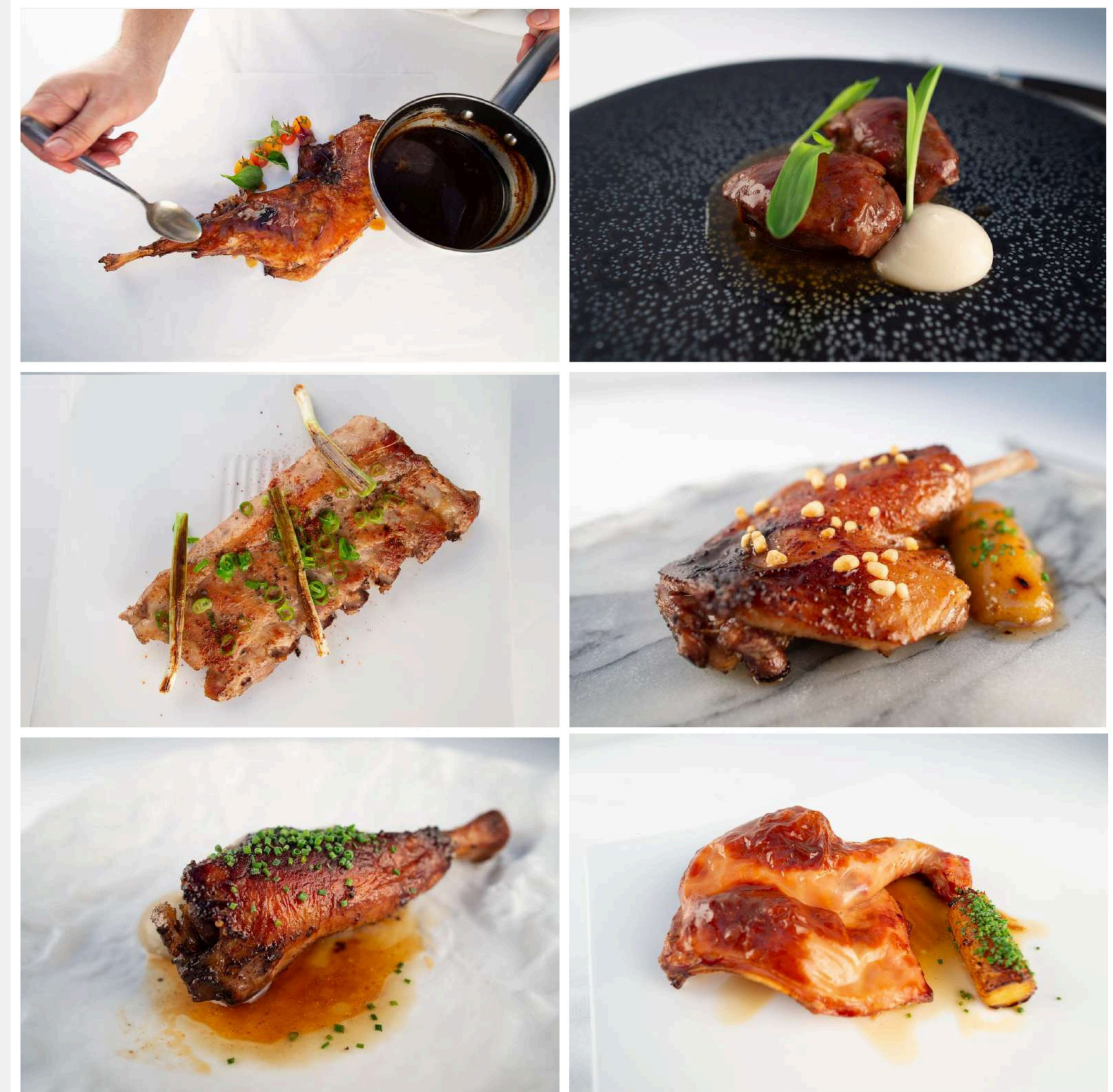
## A BAJA TEMPERATURA

Carnes de **gran calidad**, cocinadas utilizando la técnica de cocina **al vacío a baja temperatura**, con la que se obtienen platos de **alta cocina**, naturales y saludables, de exquisito sabor y con la textura que se consigue con este tipo de cocción.

Con esta línea de productos se pretende que el cliente pueda elaborar **un plato de primer nivel**, pudiendo personalizarlo a su gusto, reduciendo importantes costes de manipulación, mermas, procesos y conservación. Permitiendo una gran versatilidad y **ganando en seguridad alimentaria, agilidad, sencillez y rapidez en el servicio**. En definitiva, tener un gran aliado, de confianza, en su cocina.

### Productos cocinados en su jugo

- **Lingote deshuesado de Cordero Lechal** - 260 gr
- **Jarrete de Cordero Lechal** - 185 gr
- **Paletilla de Cordero Lechal** - 420 gr
- **Cola de Toro** - 1 kg
- **Confit de Pato** - 460 gr
- **Costilla de Cerdo** - 400 gr
- **Carrillada de Cerdo** - 400 gr
- **Carrillada de Ternera** - 500 gr
- **Pulled Pork Ibérico** - 1 kg
- **1/4 Cochinillo** - 1 / 1,2 gr





grupo lópez pardo







grupo lópez pardo



C/ Zurbarán, 3  
Pol. Ind. La Pañoleta  
29700 Vélez-Málaga



(+34) 952 50 35 88



[info@lopezpardo.com](mailto:info@lopezpardo.com)



[www.lopezpardo.com](http://www.lopezpardo.com)

lópez pardo



dimarsol