



**CRIANZA  
PROPIA**



# **DEL CAMPO A LA PARRILLA**

**CARNES DE CRIANZA PROPIA**

• DESDE 1977 •

Grupo Abrasador

# A DEL CAMPO A LA PARRILLA

## CARNES DE CRIANZA PROPIA

• DESDE 1977 •

Grupo Abrasador

### EL GRUPO ABRASADOR

Con la misión de mejorar la alimentación de las personas con carnes de crianza propia a través la hostelería y ahora también en el hogar, nace nuestro proyecto hace ya 25 años y con tradición ganadera desde 1977.

Nos sentimos privilegiados al poder aportar asesoramiento a nuestros clientes para alimentarse de la mejor manera según su estilo de vida y sus gustos. Hemos desarrollado durante todos estos años un proceso muy cuidado para que nuestros productos lleguen a los amantes de la carne en óptimas condiciones y con valores nutricionales adecuados para que formen

parte de una dieta saludable, con aporte de proteína de alto valor biológico y vitaminas del grupo B, bajando los niveles de grasas saturadas y elevando la cantidad de ácidos grasos esenciales que nuestro organismo no puede producir y tenemos que ingerirlos a través de los alimentos.



 PRODUCTO CONGELADO

 PRODUCTO FRESCO

 SIN GLUTEN

 CONTIENE GLUTEN

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

La información ofrecida parte del alimento para el consumo, quitando partes no comestibles como huesos, piel y grasa exterior según el caso. Por cada 100 gr de producto.

Los pesos de todas las piezas y cortes son aproximados ya que todos son cortados manualmente.

# ÍNDICE

Presentación .....	04
Carnes de Ternera 1ª Calidad .....	06
Carnes Nobles de Ternera Añoja .....	13
Carnes de Cerdo Ibérico 1ª Calidad .....	16
Carnes Nobles de Cerdo Ibérico Cebo de Campo ..	19
Curados de Ibérico, Ternera y otros productos ..	23
Hamburguesas .....	28
Platos Elaborados .....	30
Realiza tu pedido .....	33



---

# DEL CAMPO A LA PARRILLA



## PRESENTACIÓN

Las carnes de ternera e ibéricos que sirve "Del Campo a la Parrilla" proceden de la ganadería que posee el Grupo Familiar en la localidad toledana de Manasalbas, desde hace más de 40 años. Nos sentimos muy comprometidos con la alta calidad de la carne que producimos y comercializamos y por ello tomamos la decisión de ser

nosotros mismos los responsables de cuidar todos los detalles que determinan la calidad del producto y para ello, creamos desde el comienzo, el centro de transformación exclusivo para Del Campo a la Parrilla en nuestra ciudad, Toledo, Asegurando de esta forma, el cumplimiento de nuestros estándares de calidad

*Desde 1977*



## LA ALIMENTACIÓN

Siendo la nutrición una de nuestras pasiones profesionales, no podíamos dejar de pensar en cómo alimentar a nuestros ejemplares y qué selección hacer para que su aportación a la nutrición humana sea la mejor combinación posible. Todo nuestro ganado se alimenta con un producto saludable y equilibrado, que les aporta los nutrientes que necesitan y mejoran su calidad de vida, cuya elaboración hacemos con la

mejor selección. Para las terneras, maíz, cebada y soja y para los cerdos ibéricos con maíz, cebada, avena, soja y guisantes, añadiendo aceite de oliva y girasol alto oleico en la elaboración de éstos piensos. Potenciando así sus cualidades nutricionales y organolépticas. De éste modo como conseguimos una de las mejores carnes del mundo, valorada así por los expertos.



**CARNES DE TERNERA AÑOJA DE PRIMERA CALIDAD**

## LA MEJOR TERNERA AÑOJA

Encontrarás desde los cortes más tradicionales hasta los cortes con I+D del Grupo Abrasador donde se encuentra el plato estrella que ha hecho dar cientos de comidas diarias a los restaurantes de la red, este corte específico es nuestro churrasco. La palabra churrasco proviene

de una forma de cocinado, y significa carne churrascada o a la brasa. En Del Campo a la Parrilla obtenemos diferentes tipos de churrasco, magro, de falda, de pierna, etc..., y recomendamos identificar siempre al cliente de que corte específico se trata.



# *Cortes especiales*



## CHURRASCO DE FALDA

PRESENTACIÓN  
Paquete de 1 kg.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL  
• 230 kcal / 100 g.  
• 17,2% grasa, 18,8% proteína bruta.

Plancha, brasa y barbacoa al punto y punto +.



## CARNE PICADA 100% TERNERA NATURAL

PRESENTACIÓN  
Bolsa 1 kg.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL  
• 160 kcal / 100 g.  
• 9,1% grasa, 19% proteína bruta.

Salteada, para tacos, albóndigas, rellenos y hamburguesas.



## CHURRASCO FALDA CON HUESO

PRESENTACIÓN  
Envase aprox. 2 kg.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL  
• 230 kcal / 100 g.  
• 17,2% grasa, 18,8% proteína bruta.

Plancha, brasa y barbacoa al punto +.



## COSTILLA DE GUISO DE TERNERA

PRESENTACIÓN  
Costillas limpias, paquete de 1 kg.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL  
• 155 kcal / 100 g.  
• 8,8% grasa, 20,4% proteína bruta.

Para arroces y guisos y asadas a baja temperatura.



## TIRA DE ASADO DE DELANTERO

PRESENTACIÓN  
Envase aprox. 2 kg.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL  
• 151 kcal / 100 g.  
• 7,1% grasa, 20,3% proteína bruta.

Plancha, brasa y barbacoa al punto.



## OSOBUCO DE TERNERA

PRESENTACIÓN  
Paquete de 1 kg.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL  
• 137 kcal / 100 g.  
• 5% grasa, 21,7% proteína bruta.

Guisado y asado a baja temperatura.



## OFERTA TRES PRODUCTOS PARA MENÚ

PRESENTACIÓN  
2 Paquetes de carne picada de ternera,  
2 paquetes de guiso de ternera y 2 paquetes  
de costillas de ibérico. Total aprox. 6 Kg.



# *Cortes del Mundo*

NOVEDAD  
EN CATÁLOGO



*T-Bone*  
PÁGINA 15

---

Interpretamos los cortes más deseados en todo el mundo para que puedas disfrutar de nuestras succulentas carnes en todas sus versiones. Desde el anglosajón T-Bone suave y exquisito, hasta un corte con apariencia muy primitiva como el Tomahawk, tan jugoso y espectacular, pasando por la tira de asado o la apreciada picaña. Todos ellos harán que los paladares de amantes de las carnes más exigentes, no queden indiferentes.

## ENTRAÑA

### PRESENTACIÓN

Envase de 3 unidades, 1-1,200 kg. se sirve sin limpiar el tejido conjuntivo para que quede jugosa a la brasa

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 156 kcal / 100 g.
- 7,9% grasa, 21,2% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa al punto.**



## VACÍO / ESCUDO

### PRESENTACIÓN

Envase por unidad de 700-900 gr aprox.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 142 kcal / 100 g.
- 5,9% grasa, 22,2% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa al punto.**



## MOLLEJAS

### PRESENTACIÓN

Envase de 1 kg.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 229 kcal / 100 g.
- 19% grasa, 14% proteína bruta.

**Enharinadas y fritas. Otros usos: Salteadas, plancha, brasa, barbacoa**



## BOCADOS DE BRASA Y CÚRCUMA

### PRESENTACIÓN

Envase de 1 kg en porciones de 50 gr adobados.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 122 kcal / 100 g.
- 2,3% grasa, 22,6% proteína bruta.

**Para rellenar, empanar y freír. Plancha, brasa, barbacoa, muy poco hecho**



## ESCALOPINES

### PRESENTACIÓN

Bandeja 700 gr (10 escalopines de 70 gr).

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 124 kcal / 100 g.
- 3,9% grasa, 22,2% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.**



## PREPARADO DE COCIDO

### PRESENTACIÓN

Envase de unidades, 1 kg. Contiene tocino, morcillo y hueso



## MARINADO DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

Bolsa de 1 kg, filetes cortados y adobados de 100 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 120 kcal / 100 g.
- 3,5% grasa, 22,6% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, muy poco hecho.**



## CACHOPO

### PRESENTACIÓN

Envase individual (dos filetes unidos por uno de sus lados)

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 120 kcal / 100 g.
- 3,5% grasa, 22,6% proteína bruta.

**Para rellenar, empanar y freír**



## ESCALOPE DE MENÚ

### PRESENTACIÓN

6 filetes de añoja en bandeja de 1 Kg.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 120 kcal / 100 g.
- 3,5% grasa, 22,6% proteína bruta.

**Empanados y fritos.**



## REDONDO DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

1/2 redondo.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 120 kcal / 100 g.
- 3,5% grasa, 22,6% proteína bruta.

**Asado con verduras o fileteado, enharinado y frito.**



## CARPACCIO DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

Bandeja de carpaccio laminado (100g.)

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 122 kcal / 100g.
- 3,5% grasa, 22,6% proteína bruta.

**Ver receta en nuestro blog.**



## ESCALOPINES DE MENÚ

### PRESENTACIÓN

Fileteados en paquete de 1 kg..

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 120 kcal / 100 g.
- 3,5% grasa, 22,6% proteína bruta.

**Enharinados y pasados por aceite de oliva virgen.**



### ENVASADO AL VACÍO SIN CONSERVANTES Y SIN GASES INERTES

## Al natural

El envasado al vacío impide la acción del oxígeno, principal enemigo de la permanencia de calidad y de vida útil de la carne fresca. Se reduce así la proliferación de los microorganismos aerobios causantes del deterioro y esto permite su almacenamiento junto con que las temperaturas sean de entre 0 y 2°C, durante 21 días sin afectar a su calidad, protegiéndola contra las bacterias durante su transporte y almacenamiento. Por la acción de las encimas naturales de la carne, el proceso de maduración continua, una vez envasada al vacío, generando texturas más tiernas y sabores más intensos.

En el caso del cerdo ibérico, la carne picada y carnes para guiso utilizamos la

tecnología de envasado al vacío y el método de congelación para evitar la proliferación de patógenos y la recepción del producto para el consumidor en perfecto estado.

### COLORACIÓN DEL PRODUCTO

El color normal de la carne envasada al vacío es de tonalidades pardas, ligeramente más oscuro que cuando está en contacto con el oxígeno. En el caso de envase en atmósferas modificadas o protectoras los colores rojos son más vivos debiéndose esto a la inclusión de gases de envasado. Cuando se abre una carne envasada al vacío y se saca de su envase original la carne adquiere de nuevo su color natural de carne fresca en poco más de 5 minutos.



## GUISO DE TERNERA

PRESENTACIÓN  
Paquete de 1 kg.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL  
• 130 kcal / 100 g.  
• 4,8% grasa, 21% proteína bruta.

Guisos y estofados.



## BISTEC

PRESENTACIÓN  
1 pieza de 250 gr.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL  
• 142 kcal / 100 g.  
• 6% grasa, 21,8% proteína bruta.

Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.



## CARRILLERA DE TERNERA

PRESENTACIÓN  
Paquete de 1 kg.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL  
• 146 kcal / 100 g.  
• 6,5% grasa, 20% proteína bruta.

Estofadas con vino tinto, zanahoria y cebolla



## CHURRASCO DE PIERNA DE TERNERA

PRESENTACIÓN  
Paquete de 1 kg, 6 piezas de 170 gr.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL  
• 125 kcal / 100 g.  
• 4% grasa, 22% proteína bruta.

Plancha, brasa y barbacoa, al punto.



## RABO DE TERNERA

PRESENTACIÓN  
Paquete de 2 kg, cortados por su coyuntura

INFORMACIÓN NUTRICIONAL  
• 137kcal / 100 g.  
• 5% grasa, 21,7% proteína bruta.

Guisos y estofados.



## CHURRASCO EXTRA

PRESENTACIÓN  
Envasado por ración individual,  
2 piezas de 150 (300 gr en total)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL  
• 142 kcal / 100 g.  
• 6% grasa, 21% proteína bruta.

Plancha, brasa y barbacoa al punto.



## MORCILLO DE TERNERA

PRESENTACIÓN  
Media pieza 1.3-2 kg.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL  
• 137 kcal / 100 g.  
• 5% grasa, 21,7% proteína bruta.

Guisos, estofados y asados a baja temperatura.



## CHURRASCO MAGRO

PRESENTACIÓN  
Paquete de 1 kg, 10 piezas de carne limpia.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL  
• 151 kcal / 100 g.  
• 7,1% grasa, 20,3% proteína bruta.

Plancha, brasa y barbacoa, al punto y poco hecho.





CRIANZA  
PROPIA



## *Con mucho mimo*

Las Terneras se estabulan en establos muy cómodos con sombras y buenos dormitorios, donde nunca les falta la comida y es fundamental que corra el

aire para que puedan disfrutar de un clima perfecto que les aporte salud y una total relajación.

# CARNES *nobles* DE TERNERA AÑOJA



## CORTES ÚNICOS

Aquí hay cortes muy innovadores desarrollados durante los 10 últimos años por el Grupo Abrasador, de los ganadores en concursos de Corte Anuales que desarrolla la Central. Cortes como el Centro de Chuletón o el Medallón, el Trinxat, o el Magret de Ternera..., algunos

de esos cortes le hacen apuesta al solomillo al ser carnes de hembra con más grasa infiltrada y tierna. Esto hace que el cliente pueda disfrutar de una alta calidad a precios más asequibles que las piezas como el solomillo, que sabemos que nunca fallan

## ESPAJDILLA CHIMICHURRI

### PRESENTACIÓN

Envase individual. Pieza 300 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 125 kcal / 100g.
- 2,3% grasa, 22,86% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa  
(Poco hecho)**



## TERNERA GINGER

### PRESENTACIÓN

Envasado por ración de 200 gr

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 122 kcal / 100 g.
- 2,3% grasa, 22,4% proteína bruta.

**Plancha, muy poco hecho. Acompañar  
con quinoa o couscous.**



## PICAÑA DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

Envase por pieza de 1 kg  
precortada en 5/6 cortes

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 142 kcal / 100 g.
- 5,9% grasa, 22,2% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho  
y al punto.**



## BULAT DE TERNERA GLASEADO BARBACOA

### PRESENTACIÓN

Envase individual. Pieza 250 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 122 kcal / 100g.
- 2,3% grasa, 22,4% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa  
(Poco hecho)**



## PRESA DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

Envase individual. Pieza 200 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 149 kcal / 100 g.
- 7,8% grasa, 20,4% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, al punto +.**



## TRINXAT DE CADERA DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

Envase individual. Pieza 350 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 142 kcal / 100 g.
- 6% grasa, 21,8% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y  
al punto.**



## HUESO DE TUÉTANO

### PRESENTACIÓN

Envase de 2 unidades, 400 gr.  
También disponible en otros cortes  
(consultar con el asesor comercial)

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 784 kcal / 100 g.
- 84% grasa, 7% proteína bruta.

**Cocinado Asado al horno.**



## MAGRET "JUGOSO CORTE DE AGUJA TERNERA"

### PRESENTACIÓN

Envase individual. Pieza 300 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 149 kcal / 100 g.
- 7,8% grasa, 20,4% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, al punto +.**



## SOLOMILLO DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

Porcionado y envasado individual.  
Pieza de 250 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 137 kcal / 100 g.
- 5% grasa, 21,7% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.**



## MEDALLÓN DE TERNERA AMIELADA

### PRESENTACIÓN

Envase individual. Pieza de 200 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 122 kcal / 100 g.
- 2,3% grasa, 22,4% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, muy poco hecho.**



## ENTRECOT DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

Envase individual. Disponible en  
pieza de 300 gr y 400 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 169 kcal / 100 g.
- 9,1% grasa, 21,4% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, al punto.**



## TOMAHAWK

### PRESENTACIÓN

Envase individual.  
Pieza de 1,1/1,3 kg.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 149 kcal / 100 g.
- 7,8% grasa, 20,4% proteína bruta.

**Plancha, brasa, barbacoa, al punto.**



## CHULETÓN DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

Envase individual. Pieza de  
550-600 gr de lomo alto. Disponible  
también en pieza de 800 gr y 1 kg.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 169 kcal / 100 g.
- 10% grasa, 21,1% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, al punto.**



## LOMO BAJO CON HUESO

### PRESENTACIÓN

Envase individual. Pieza de 500 gr.  
y de 1Kg.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 169 kcal / 100 g.
- 9,1% grasa, 21,4% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, al punto.**



## CENTRO DE CHULETÓN DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

Envase individual. Pieza de 280 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 169 kcal / 100 g.
- 10% grasa, 21,1% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, al punto.**



## T-BONE

### PRESENTACIÓN

1 pieza de 600 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

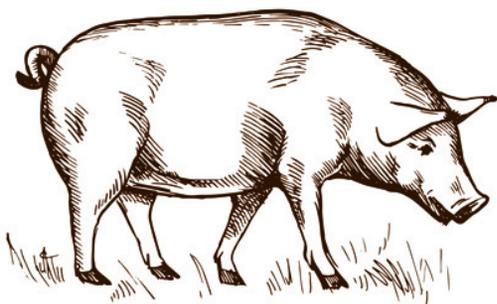
- 142 kcal / 100 g.
- 6% grasa, 21,8% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.**



---

## CERDO IBÉRICO *Cebo de campo*



Al realizar nosotros la crianza del cerdo, conseguimos un producto homogéneo y con la trazabilidad del grupo, el restaurante y el cliente final en el hogar, disfrute siempre de la misma calidad, Ya sea jamón, embutidos, presa, costillar y cualquier pieza, serán todos de extrema calidad, Además en estos productos vas a encontrar formatos novedosos y con sabores deliciosos.

# *Pura raza*



# CERDO IBÉRICO

DE PRIMERA CALIDAD



## CODILLOS CURADOS DE IBÉRICO

PRESENTACIÓN  
2 piezas

INFORMACIÓN NUTRICIONAL  
• 180 kcal / 100 g.  
• 10,3% grasa, 21,3% proteína bruta.

Para hacer caldos, fondos y dar sabor a los guisos.



## CARRILLERA IBÉRICA

PRESENTACIÓN  
Paquete de 1 kg.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL  
• 170 kcal / 100 g.  
• 9,9% grasa, 19% proteína bruta.

Estofada y para guiso.



## MAGRO DE IBÉRICO

PRESENTACIÓN  
Paquete de 1 kg.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL  
• 149 kcal / 100 g.  
• 6% grasa, 21% proteína bruta.

Estofado, guisos y al ajillo con mínimo de 1 hora de cocción.



## COSTILLAR IBÉRICO

PRESENTACIÓN  
Paquete de 1,5 kg, 3 unidades de 500 gr cada uno.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL  
• 213 kcal / 100 g.  
• 14% grasa, 21,8% proteína bruta.

Cocinar en horno a baja temperatura (75-78°C) durante 6 horas y acabar subiendo la temperatura del horno (200°C) durante 20 minutos dándoles la vuelta y pintando con salsa barbacoa por ambos lados



## COSTILLAS DE IBÉRICO

PRESENTACIÓN  
Paquete de 1 kg. Costillas cortadas

INFORMACIÓN NUTRICIONAL  
• 213 kcal / 100 g.  
• 14% grasa, 21,8% proteína bruta.

Desgrasar al horno y cocinar al horno, en guiso o fritas.



## PANCETA IBÉRICA MENÚ

PRESENTACIÓN  
Piezas loncheadas de aprox. 1 kg.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL  
• 603 kcal / 100 g.  
• 61,1% grasa, 13,4% proteína bruta.

Plancha y salteado sin añadir aceite.



## PLANCHA DE BACON IBÉRICO AHUMADO

PRESENTACIÓN  
Pieza de bacon ibérico de 3 kg. aprox.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL  
• 603 kcal / 100 g.  
• 61,1% grasa, 13,4% proteína bruta.

Plancha y salteado sin añadir aceite.



# *Experiencia e innovación*

## CORTES EXCLUSIVOS

La crianza propia del grupo facilita que desde I+D se trabaje en cortes que mejoran la alimentación de las personas, contribuyendo a cuidar la salud cardiovascular, con mayor aporte de ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados. Este requisito lo cumplen un alto porcentaje de los ácidos grasos del ibérico. Y además se ofrece un gran número

de cortes innovadores y exclusivos del cerdo ibérico que no se podrán encontrar en otros mercados, destacamos con estas características el Entrecot de ibérico, Bulat de Ibérico, Chuletón de paleta ibérica, Centro de Ibérico y Jamón Ibérico Adobado.



CARNES *nobles* DE CERDO IBÉRICO



## CARNES NOBLES

# Cerdo ibérico

El sabor siempre es una prioridad para el consumidor y en nuestro caso como productores comprometidos, la prioridad es que el producto sea saludable, con esto obtenemos la fusión perfecta entre ambas características.

Cuando hablamos de la nobleza de nuestras carnes destacamos haber conseguido unos cánones de calidad que versan en el mayor valor para los sentidos del comensal.

### CARNE PICADA DE CERDO IBÉRICO

#### PRESENTACIÓN

Envase en bandeja de 1 kg.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 203 kcal / 100 g.
- 13,5% grasa, 19,8% proteína bruta.

**Salteada, para tacos, hamburguesas, salsas y rellenos.**



### SECRETILLO IBÉRICO

#### PRESENTACIÓN

Paquetes de 700 gr. en varias piezas

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 203 kcal / 100 g.
- 13,5% grasa, 19,8% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, al punto y punto +.**



### FILETITOS DE IBÉRICO

#### PRESENTACIÓN

Paquetes de 1 kg (8 filetes ya cortados)

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 203 kcal / 100 g.
- 13,5% grasa, 19,8% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, al punto +.**



### PLUMA IBÉRICA

#### PRESENTACIÓN

Envase individual. Pieza de 300 - 400g.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 175 kcal / 100g.
- 11% grasa, 18,6% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa al punto**



### CABECERO IBÉRICO ADOBADO

#### PRESENTACIÓN

Bandeja de cinco piezas

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 221 kcal / 100g.
- 15,5% grasa, 19,8% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa al punto o un poco más del punto**



### LAGARTO IBÉRICO

#### PRESENTACIÓN

Paquete de 1 Kg.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 170 kcal / 100g.
- 10% grasa, 19,6% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa al punto o un poco más del punto**



# Un aliado para tu salud

## 100% NATURAL

El alto contenido de ácido oleico de las carnes de cerdo de Abrasador, permite reducir el colesterol y los triglicéridos

Contiene un alto contenido en proteínas disponibles

Gran aporte de vitaminas, destacando la B12, niacina, B6 y roboflavina

Aporta minerales como el magnesio, potasio, hierro, zinc y fósforo

### PRESA IBÉRICA

#### PRESENTACIÓN

Envase individual. Pieza entera de 700 gr.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 169 kcal / 100 g.
- 10% grasa, 21,1% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.**



### ENTRECOT AL AROMA DE MONTE

#### PRESENTACIÓN

Envase individual por ración. Pieza entera de 250 gr.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 187 kcal / 100 g.
- 11,6% grasa, 22,4% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.**



### PRESA IBÉRICA FILETEADA

#### PRESENTACIÓN

Envase de 250 gr. en dos filetes, o de 300 gr. en tres filetes

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 169 kcal / 100g.
- 10% grasa, 21,1% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa al punto**



### SOLOMILLO IBÉRICO

#### PRESENTACIÓN

Envase individual, una pieza de 400-600 gr.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 151,15 kcal / 100g.
- 7,5% grasa, 21,1% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.**



### SECRETO IBÉRICO

#### PRESENTACIÓN

Envase individual. Pieza de 300 gr.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 193 kcal / 100 g.
- 13% grasa, 18,6% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.**



### TOURNEDÓ DE LOMO IBÉRICO

#### PRESENTACIÓN

Envase individual, por pieza 230 gr.

#### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 128 kcal / 100 g.
- 4,8% grasa, 21,1% proteína bruta.

**Plancha, brasa, barbacoa, al punto y poco hecho.**



## ABANICO IBÉRICO

### PRESENTACIÓN

Envase a consultar (2 unidades de 1 ó 2,5 kg, según stock disponible)

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 157 kcal / 100 g.
- 6,2% grasa, 23,8% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa al punto y poco hecho.**



## JAMÓN IBÉRICO ADOBADO

### PRESENTACIÓN

Envasado por ración, dos piezas de 125 gr cada una

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 162 kcal / 100 g.
- 8,2% grasa, 21,4% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.**



## LOMO IBÉRICO ADOBADO

### PRESENTACIÓN

1/2 cinta de lomo ibérico adobado.  
Peso 1 kg.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 141 kcal / 100 g.
- 4,8% grasa, 21,1% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.**



## COCHINILLO IBÉRICO POR UNIDAD

### PRESENTACIÓN

Cochinillo entero. peso desde 3,5 hasta 5 kg.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 286 kcal / 100 g.
- 24,5% grasa, 17,3% proteína bruta.

**Asado (90 °C durante 4 horas, dorar 15 minutos a 250 °C).**



## LOMO IBÉRICO FILETEADO

### PRESENTACIÓN

Envase de 500 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 132 kcal / 100g.
- 3,8% grasa, 21,10% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa al punto**



## CHULETAS DE LOMO IBÉRICO

### PRESENTACIÓN

Bandeja 2 chuletas, Total 220 gr (110 gr por pieza)

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 157 kcal / 100 g.
- 8,5% grasa, 21,4% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.**



## LOMO IBÉRICO ADOBADO FILETEADO

### PRESENTACIÓN

Envase de 500 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 141 kcal / 100g.
- 4,8% grasa, 21,1% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa al punto**



## LARDONES IBÉRICOS

### PRESENTACIÓN

Paquete de 1 kg en varias piezas

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 223 kcal / 100 g.
- 16,5% grasa, 18,1% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa al punto.**





Más de un 75% de los ácidos grasos del ibérico son grasas cardiosaludables, es decir que son necesarias y ayudan a aumentar los niveles de HDL.

En el caso del cerdo ibérico de cebo de campo Abrasador, posee hasta un 51% de Ácido Oleico, éste es uno de los ácidos grasos que juega un papel importante en el mantenimiento del peso corporal ya que intervine en la regulación del metabolismo de las grasas.

## CURADOS DE IBÉRICO Y TERNERA

---



## PRODUCTO EJEMPLAR

Y no podían faltar los productos curados de estos ibéricos criados con tanto mimo por la familia en los montes de Toledo. Siempre con la más adecuada curación y con variedad de bandejas cortadas a

mano para poder disfrutar de estos manjares sin tener que comprar por piezas estos productos que a veces no salen con la rotación de venta deseada en todos los restaurantes.

# *Capricho Ibérico*



## PALETA IBÉRICA DESHUESADA

### PRESENTACIÓN

Unidad de 3 kg aprox.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 261 kcal / 100 g.
- 17,3% grasa, 26,5% proteína bruta.

Loncheado fino temperatura ambiente



## JAMÓN IBÉRICO DESHUESADO

### PRESENTACIÓN

1/2 Jamón deshuesado

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 279 kcal / 100 g.
- 17,1% grasa, 33,3% proteína bruta.

**Tener a temperatura ambiente 30 min. antes de consumirlo.**



## PALETA IBÉRICA LONCHEADA

### PRESENTACIÓN

Bandeja de 300 gr y de 100 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 261 kcal / 100g.
- 17,3% grasa, 26,5% proteína bruta.

**Mantener a temperatura ambiente 30 minutos antes de consumirlo**



## TABLA DE IBÉRICOS/SURTIDO IBÉRICO

### PRESENTACIÓN

Lonchas de cada una de las variedades. 2 formatos: Bandeja de 4 y bandeja de 6

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 381 kcal / 100 g.
- 23% grasa, 20,3% proteína bruta.

**Mantener a temperatura ambiente 30 minutos antes de consumirlo**



## PALETA IBÉRICA

### PRESENTACIÓN

Unidad de 5 kg aprox.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 268 kcal / 100 g.
- 18,1% grasa, 26,3% proteína bruta.

**Cortado en finas lonchas a temperatura ambiente**



## JAMÓN IBÉRICO

### PRESENTACIÓN

Unidad de 8-9 kg aprox.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 291 kcal / 100 g.
- 18,2% grasa, 30% proteína bruta.

**Cortado en finas lonchas a temperatura ambiente**



## JAMÓN IBÉRICO CORTADO A MANO

### PRESENTACIÓN

Bandeja de 100 gr. y de 60 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 245 kcal / 100 g.
- 13,4% grasa, 31,3% proteína bruta.

**Mantener a temperatura ambiente 30 minutos antes de consumirlo**



## JAMÓN IBÉRICO CORTADO A MÁQUINA

### PRESENTACIÓN

Bandeja de 100 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 245 kcal / 100g.
- 13,4% grasa, 31,3% proteína bruta.

**Mantener a temperatura ambiente 30 minutos antes de consumirlo**



# Sabor y Salud

Cuidado de la materia prima y minucioso proceso de curación. Nuestros ibéricos de cebo de campo destacan por su sabor, calidad y por el cuidadoso proceso de elaboración, con la seguridad que aporta el que sean de crianza propia.

## CHISTORRA DE IBÉRICO

### PRESENTACIÓN

Bandeja de 700 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 331 kcal / 100 g.
- 27,8% grasa, 19% proteína bruta.

**Producto curado, también puede elaborarse en brasa o frita.**



## SALCHICHÓN IBÉRICO

### PRESENTACIÓN

Media barra. Peso aprox. 600 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 346 kcal / 100 g.
- 28,3% grasa, 23,5% proteína bruta.

**Loncheado fino temperatura ambiente**



## MINIFUET DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

Bolsa aprox. de 500 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 178 kcal / 100 g.
- 1,3% grasa, 21,9% proteína bruta.

**Loncheado fino temperatura ambiente**



## MÁXIMO CUIDADO

La apuesta por elaborar embutidos de ternera tiene como principal objetivo acercar a todos los paladares un producto bajo en grasas y que podamos disfrutar de ellos conjugándolos con una vida saludable.

## LONGANIZA IBÉRICA

### PRESENTACIÓN

Peso de 500 gr por longaniza en herradura

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 331 kcal / 100 g.
- 27,8% grasa, 19% proteína bruta.

**Fresca, no curada apta para brasa, guisos, cocida o frita.**



## CHORIZO IBÉRICO

### PRESENTACIÓN

Media barra. Peso aprox. 600 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 351 kcal / 100 g.
- 29,1% grasa, 22,8% proteína bruta.

**Loncheado fino temperatura ambiente**



## LOMO IBÉRICO

### PRESENTACIÓN

Media barra. Peso aprox. 900 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 212 kcal / 100 g.
- 11,2% grasa, 29% proteína bruta.

**Loncheado fino temperatura ambiente**



# Otros Productos

Con el fin de completar nuestra oferta y poder presentar a nuestros clientes soluciones de calidad, hemos seleccionado los siguientes productos

## QUESO CURADO DE OVEJA

PRESENTACIÓN  
Queso entero de 2,8-3,2 kg.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL  
• 440 kcal / 100 g.  
• 35,8% grasa, 23,5% proteína bruta.

Producto curado.



## QUESO DE CABRA RULO

PRESENTACIÓN  
Pieza individual. Peso 1 kg.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL  
• 297 kcal / 100 g.  
• 25% grasa, 18% proteína bruta.

Para ensaladas y aperitivos, crudo o a la plancha.



## MORCILLA EN PICADILLO

PRESENTACIÓN  
Envase de 2 kg.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL  
• 370 kcal / 100 g.  
• 33% grasa, 4,6% proteína bruta.

Para sofreír y a la plancha.



## CHORIZO PARRILLA

PRESENTACIÓN  
Envase de 1Kg.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL  
• 432 kcal / 100g.  
• 42,8% grasa, 7,66% proteína bruta.



## CHORIZO PARRILLA PINCHO

PRESENTACIÓN  
Envase de 1Kg.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL  
• 432 kcal / 100g.  
• 42,8% grasa, 7,66% proteína bruta.



## PISTACHO PELADO CRUDO

PRESENTACIÓN  
Envase de 800 gr.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL  
• 586 kcal / 100g.  
• 46% grasa, 7% proteína bruta.

Como aperitivos y meriendas. Para ensaladas y salsas. Servir crudos o tostados



## PISTACHO BAÑADOS EN CHOCOLATE NEGRO, BLANCO Y CON LECHE

PRESENTACIÓN  
Envase de 80 gr.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL  
• 603 kcal / 100g.  
• 43% grasa, 15% proteína bruta,  
40% Hidratos de carbono.

Snack ideal a cualquier hora.  
Es un dulce bocado irresistible con todas las propiedades del pistacho.



---



## SABOR MÁXIMO

Siempre hemos tenido claro que queremos que se disfrute de nuestro producto sin camuflajes, el sabor auténtico de nuestra carne, sabor en estado puro. La frescura de este producto no pasa

desapercibida y crece cada vez más su demanda. Es gratificante hacer un producto de moda con el que tenemos la certeza de que lo que comes te alimenta.

*En tendencia*



## HAMBURGUESAS DE TERNERA 120G.

### PRESENTACIÓN

4 unidades de 120 gr. por paquete

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 164 kcal / 100 g.
- 9,3% grasa, 19% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.**



## HAMBURGUESAS DE TERNERA 200G.

### PRESENTACIÓN

2 unidades de 200 gr. por paquete.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 164 kcal / 100 g.
- 9,3% grasa, 19% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.**



## MINI HAMBURGUESAS DE TERNERA 60G.

### PRESENTACIÓN

8 unidades por paquete

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 164 kcal / 100 g.
- 9,3% grasa, 19% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.**



## HAMBURGUESAS DE SECRETO IBÉRICO 200G.

### PRESENTACIÓN

2 unidades de 200 gr. cada una

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 193 kcal / 100g.
- 13,00% grasa, 18,6% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.**



## MINI HAMBURGUESAS DE SECRETO IBÉRICO 60G.

### PRESENTACIÓN

8 unidades de 60 gr. cada una

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 193 kcal / 100g.
- 13,00% grasa, 18,6% proteína bruta.

**Plancha, brasa y barbacoa, poco hecho y al punto.**



## CARNE Y SOLO CARNE

Las hamburguesas que elaboramos en Del Campo a la Parrilla, contiene carne y sólo carne.

Te contamos nuestro secreto, una sola picada y de piezas limpias de tejido conjuntivo, así el resultado es siempre perfecto y el sabor inigualable. No contienen ningún aditivo



---

## LO HECHO, HECHO ESTÁ

Hemos creado una línea de productos para que puedas disfrutar de platos perfectamente elaborados. Unos de ellos llevan largas horas de horno, otros con empanados deliciosos y formas origina-

les y diferentes. Solo tendrás que terminarlo con un golpe de horno o brasa o fritura y harán las delicias de los paladares más exigentes.

# *Sentido práctico*



## TROCINA DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

Bolsa de 1Kg. Cocinada con especias, cerveza, leche y harina

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 173 kcal / 100 g.
- 8% grasa, 11,3% proteína bruta.



Calentar en sartén, cazuela o microondas. Puede utilizarse para hacer tacos y empanadas o para acompañar pastas.



## COSTILLA DE AÑOJA LAQUEADA

### PRESENTACIÓN

Envase individual de 450-500 gr. en una pieza laminado (100 gr.)

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 217 kcal / 100g.
- 16,1% grasa, 18,03% proteína bruta.



Producto cocinado a baja temperatura. Descongelar en refrigeración 24 antes de su consumo. Terminar al horno aprovechando el jugo que contiene el envase. Para obtener todo el jugo recomendamos sumergirlo en agua tibia antes de retirar en envase. Una vez en el horno 10 minutos por cada lado a 180 °C. Acompañado



## COSTILLAR IBÉRICO ASADO A BAJA TEMPERATURA

### PRESENTACIÓN

Ración de 500 gr aprox.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 179 kcal / 100 g.
- 12% grasa, 17,6% proteína bruta.

Regenerar en horno 250 °C, 20 min. dando la vuelta.



## SECRETILLO ASADO A BAJA TEMPERATURA

### PRESENTACIÓN

Envase de 500 gr. en filetes pequeños

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 183 kcal/100 g.
- 10,6 % grasa, 20,6% proteína bruta

Producto cocinado a baja temperatura. Descongelar en refrigeración 24 antes de su consumo. Marcar en plancha, sartén o brasa a fuego fuerte para que se dore por fuera y quede jugoso por dentro



## POKE DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

Envase individual, 150 gr cortado en daditos de 5 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 122 kcal / 100 g.
- 2,3% grasa, 22,8% proteína bruta.

Para ensalada, a la plancha 20 segundos.



## TERNERA ESCABECHADA

### PRESENTACIÓN

Envase de 700-900 gr. en una pieza con su escabeche

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 152 kcal / 100g.
- 4,5% grasa, 28% proteína bruta.

Producto cocinado a baja temperatura.

Descongelar en refrigeración 24 antes de su consumo. Cortar toda la pieza en porciones pequeñas y conservar en refrigeración cubriendo con su escabeche. Dejar atemperar antes de servir. Ideal para ensaladas.



## TATAKI DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

Ración de 150 gr.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 122 kcal / 100 g.
- 2,3% grasa, 22,8% proteína bruta

Marcar en plancha 10" por cada cara y laminar



## ORZA DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

Envase de 120 gr. ternera cortado en finas lonchas con aceite de oliva

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 138 kcal / 100g.
- 2,9% grasa, 28% proteína bruta.

Producto cocinado a baja temperatura.

Descongelar en refrigeración 24 antes de su consumo. Dejar atemperar dos horas antes de su consumo o sumergir en el envase en agua caliente para servirlo a temperatura ambiente. Colocar las lonchas en el plato y rociar con el aceite.



## NUGGET DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

Bolsa 1 kg. 35 gr la unidad.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 173 kcal / 100 g.
- 8% grasa, 11,3% proteína bruta.

Hacer al horno 190° 10 minutos previamente precalentado. Freír directamente de congelación a 180 ° 4 minutos.



## CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 30 GR

### PRESENTACIÓN

Bolsa 1 kg.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 149 kcal / 100 g.
- 9,8% grasa, 8,1% proteína bruta.

Freír en aceite abundante para cubrir completamente la croqueta, puedes hacerlo directamente de congelación a 180 ° 4 minutos o descongelando previamente en refrigeración y reduciendo un minuto el tiempo de fritura. Para que el interior quede perfecto puedes mantener en el horno a 150 ° tres minutos antes de servir, así la temperatura del interior será perfecta. El exceso de tiempo de fritura hará que se abra la croqueta.



## CROQUETÓN DE TERNERA 100 GR

### PRESENTACIÓN

Bolsa 1 kg.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 161 kcal / 100 g.
- 7,9% grasa, 11,4% proteína bruta.

Freír previa descongelación a 180 °C 4 minutos.



## FINGERS DE TERNERA

### PRESENTACIÓN

Bolsa 1 kg.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 193 kcal / 100 g.
- 7,7% grasa, 14,4% proteína bruta.

Freír directamente de congelación a 180 °C 2 minutos.



## CACHOPO DE TERNERA RELLENO

### PRESENTACIÓN

Envase individual, por pieza de 330 gr aprox. Relleno de queso, membrillo y bacon ibérico.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 213 kcal / 100 g.
- 9,3% grasa, 13,2% proteína bruta.

Freír directamente de congelación a 180° 4 minutos, 5 minutos más en horno a 180° previamente precalentado para que el interior esté a temperatura correcta



## CROQUETAS DE BACON IBÉRICO

### PRESENTACIÓN

Bolsa 1 kg

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

- 267,8 kcal/100 g.
- 15,8 % grasa, 7,6 % proteína bruta

Freír en aceite abundante para cubrir completamente la croqueta, puedes hacerlo directamente de congelación a 180 ° 4 minutos o descongelando previamente en refrigeración y reduciendo un minuto el tiempo de fritura. Para que el interior quede perfecto puedes mantener en el horno a 150 ° tres minutos antes de servir, así la temperatura del interior será perfecta. El exceso de tiempo de fritura hará que se abra la croqueta.



## REALIZA TU PEDIDO



**CRIANZA  
PROPIA**



El cariño con el que realizamos nuestro trabajo, unido al gran equipo de profesionales, nos ha llevado a crear también un espacio Online, donde puedes comprar todos los productos y te los llevamos a tu negocio o a tu hogar directamente.

Para recibir una atención personalizada y lograr una satisfacción mayor, puedes hacer los pedidos con tu Asesor Comercial.

**Si necesitas un producto o un corte especial no dudes en consultarnos.**

---

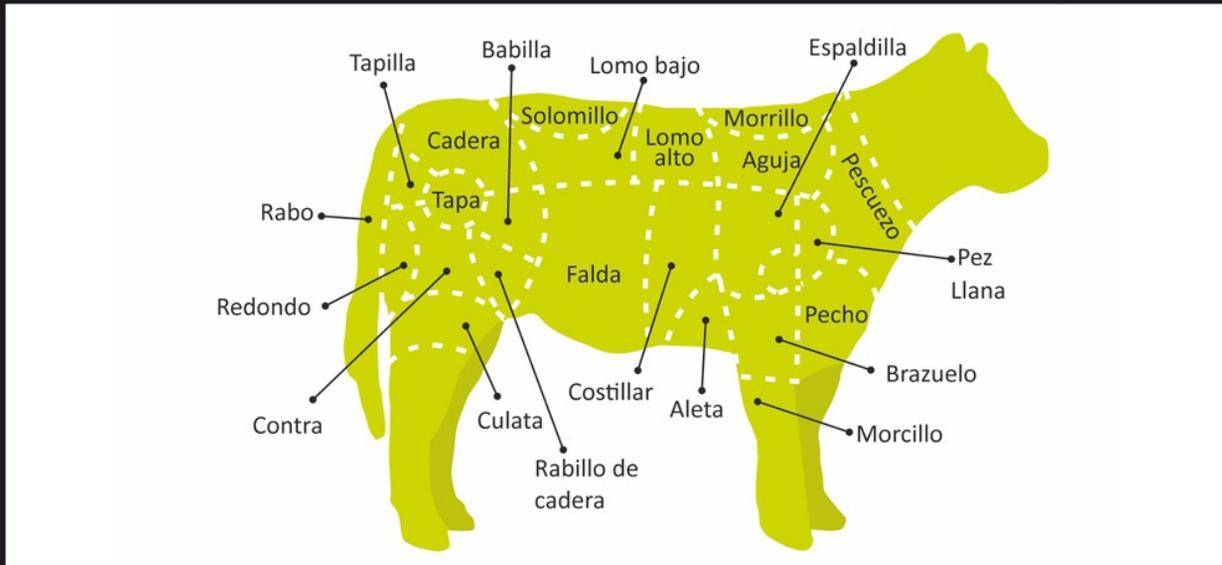
[www.delcampoalaparrilla.com](http://www.delcampoalaparrilla.com)



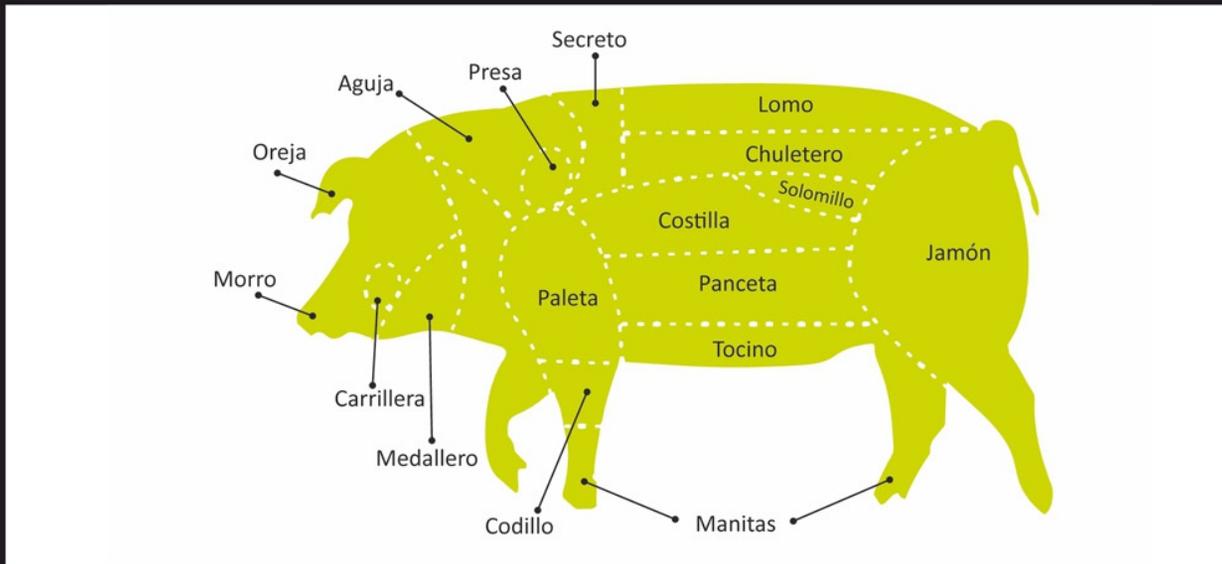


[www.abrasador.com](http://www.abrasador.com)

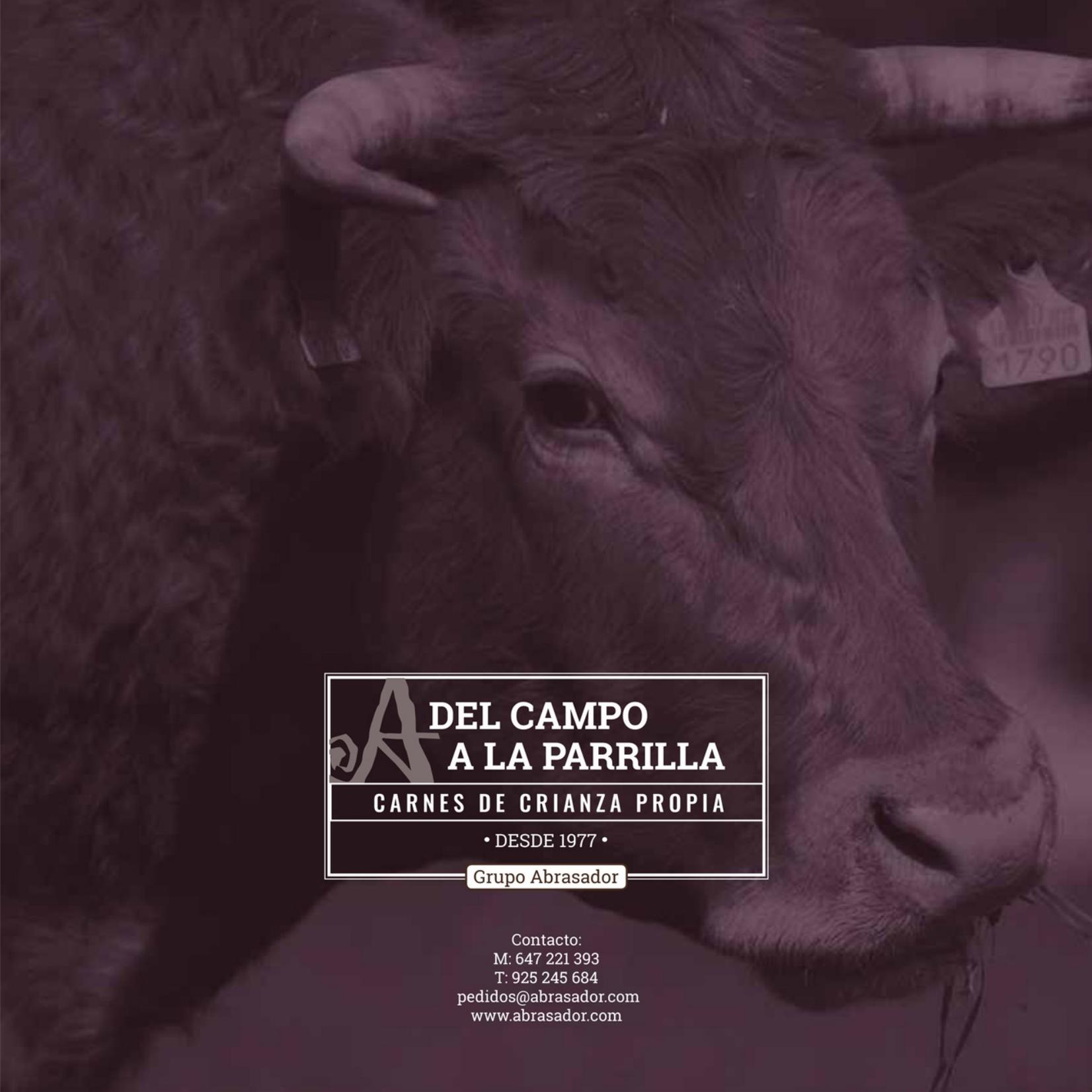
## DESPIECE DE TERNERA AÑOJA ABRASADOR



## DESPIECE DE CERDO IBÉRICO DE CEBO ABRASADOR



**Abrasador ofrece a los restaurantes - Clientes cata de carne y formación específica de los más de 30 nuevos cortes desarrollados por su departamento de I+D.**



**A DEL CAMPO  
A LA PARRILLA**

**CARNES DE CRIANZA PROPIA**

• DESDE 1977 •

**Grupo Abrasador**

Contacto:  
M: 647 221 393  
T: 925 245 684  
[pedidos@abrasador.com](mailto:pedidos@abrasador.com)  
[www.abrasador.com](http://www.abrasador.com)