



Disfruta de los nuevos  
cortes a medida de  
Bacalao Giraldo.  
Más cómodo que nunca,  
tan sano y natural como  
siempre



## BACALAO DESALADO



EL BACALAO DE LOS MAESTROS



## LOMO ESPECIAL PREMIUM



## KOKOTXAS PREMIUM





# EL BACALAO DE LOS MAESTROS



**LOMO PREMIUM**



**MENU PREMIUM**



**TRONQUITO LOMO PREMIUM**



**DESMIGADO PREMIUM**



Comercial  
**SAPISA S.A.**



# LOS FILABRES MATADERO

*"Somos productores, palpamos el origen"*



# CALIDAD Y SABOR CABRITO

SABOR AUTÉNTICO DE LOS FILABRES

- Canal o media canal de cabrito
- Paletilla de cabrito | Pierna de cabrito
- Costillar de cabrito



Cabrito fresco, criado en las sierras del sureste peninsular. Se comercializa en canal o en despiece envasado al vacío. Cabrito alimentado únicamente de leche, con una edad media que oscila entre los 30 y 40 días.



## PRESENTACIÓN

En canal (con hígado y riñones)  
o despiece envasado al vacío



## PESOS

Canal entera 4.250 gr. / Costilla 1.200 gr.  
Pierna 500 gr. / Paletilla 400 gr.

PRODUCTO  
REFRIGERADO  
CONGELADO



1

La carne proviene de razas autóctonas, entre las que destaca la raza Murciano-Granadina. Son criados en las ganaderías de nuestros socios de Almería, Granada, Jaén y Murcia.

2

Alimentados de forma natural, consiguiendo un producto de calidad suprema, con unas características tanto organolépticas como nutricionales, que lo hacen apto para todo tipo de público.

Se trata de una carne muy magra, con menos de 5% de grasa, elevado contenido en proteínas de fácil digestibilidad, alto contenido en vitaminas del grupo B, alta biodisponibilidad de fósforo y potasio y con un contenido en hidratos de carbono que es prácticamente cero.



Producto  
gran valor



Calidad  
garantizada





# CALIDAD Y SABOR CORDERO

SABOR AUTÉNTICO DE LOS FILABRES



- Canal o media canal de cordero pascual
- Pierna de cordero | Paletilla de cordero
- Costillar
- Chuletas de cordero
- Falda y cuello de cordero



Cordero segureño o merino, de 4 meses de vida y unos 24 kg. de peso vivo. Alimentado con cereales, lo que lo convierte en un producto exquisito, jugoso y de una textura increíble. Lo vendemos en diferentes piezas, adaptándonos a las exigencias de nuestros consumidores.



## PRESENTACIÓN

En canal o despiece envasado al vacío



## PESOS

Canal entera 11-11,5 kg. / Costillar 2,5 Kg.  
Pierna 1,2 kg. / Paletilla 0,6 kg.

PRODUCTO REFRIGERADO  
CONGELADO

# CALIDAD Y SABOR CABRA

SABOR AUTÉNTICO DE LOS FILABRES

- Canal
  - Cabra en seis cortes
- Piernas | Costillas | Tercio delantero**



La carne de cabra FILABRES, tiene un sabor más marcado que otras carnes y un color más intenso. Prácticamente no tiene grasa infiltrada. Se trata de un producto adecuado para la salud, por su escaso aporte de grasas y calorías.



## PRESENTACIÓN

En canal | En despiece en cajas individuales.



## PESOS

Canal entera 15-20 kg.

PRODUCTO REFRIGERADO  
CONGELADO

## Paletilla de cabrito confitada Candied and tendersucking kid shoulder

### Descripción / Description

Paletilla de cabrito lechal con textura suave, jugosa y melosa aromatizada con tomillo y romero. Confitada durante horas a baja temperatura, con un sabor exquisito y una terminación espectacular.

Tender sucking kid shoulder with soft texture, juicy and melon flavored with thyme and rosemary. Candied for hours at low temperature, with exquisite taste and a spectacular presentation.

### Presentación / Presentation

Se presenta cocinado al horno.  
Candied in the oven.

### Refrigeración 90 días

Cooled for 90 days

### Regeneración horno

Reheated in the oven



### Cabritofilabres

Producto exclusivo.  
Se cria en la Sierra de los Filabres Almería, en un entorno totalmente NATURAL.  
Se cocina a BAJA TEMPERATURA, para que mantenga todas sus propiedades.

It is an exclusive product.  
The sucking kid comes from the Sierra de los Filabres in Almería, in a completely natural environment.  
It is cooked at low temperature, to maintain all its properties.

www.filabres.com



## Pierna de cabrito confitada Candied leg of sucking kid

### Descripción / Description

Pierna de cabrito lechal con textura suave, jugosa y melosa aromatizada con tomillo y romero. Confitada durante horas a baja temperatura, con un sabor exquisito y una terminación espectacular.

Leg of sucking kid with a soft texture, juicy and melon flavored with thyme and rosemary. Candied for hours at low temperature, with exquisite taste and a spectacular presentation.

### Presentación / Presentation

Se presenta cocinado al horno.  
Candied in the oven.

### Refrigeración 90 días

Cooled for 90 days

### Regeneración horno

Reheated in the oven



### Cabritofilabres

Producto exclusivo.  
Se cria en la Sierra de los Filabres Almería, en un entorno totalmente NATURAL.  
Se cocina a BAJA TEMPERATURA, para que mantenga todas sus propiedades.

It is an exclusive product.  
The sucking kid comes from the Sierra de los Filabres in Almería, in a completely natural environment.  
It is cooked at low temperature, to maintain all its properties.

www.filabres.com



## Costillar de cabrito confitado Candied rack of sucking kid

### Descripción / Description

Costillar de cabrito lechal con textura suave, jugosa y melosa aromatizada con tomillo y romero. Confitada durante horas a baja temperatura, con un sabor exquisito y una terminación espectacular.

It's a rack of sucking kid with a soft, juicy and melon texture, flavored with thyme and rosemary. Candied for hours at low temperature, with an exquisite taste and a spectacular presentation.

### Presentación / Presentation

Se presenta cocinado al horno.  
Candied in the oven.

### Refrigeración 90 días

Cooled for 90 days

### Regeneración horno

Reheated in the oven



### Cabritofilabres

Producto exclusivo.  
Se cria en la Sierra de los Filabres Almería, en un entorno totalmente NATURAL.  
Se cocina a BAJA TEMPERATURA, para que mantenga todas sus propiedades.

It is an exclusive product.  
The sucking kid comes from the Sierra de los Filabres in Almería, in a completely natural environment.  
It is cooked at low temperature, to maintain all its properties.

www.filabres.com



## Costilla de cabrito en salsa de almendras Rack of sucking kid in almond sauce

### Descripción / Description

Costilla de cabrito lechal cocinado en rica salsa de almendras, textura suave y melosa. Cocinado durante horas a baja temperatura, con un sabor exquisito y una terminación espectacular.

Rack of sucking kid cooked in almond sauce with a soft and melon texture. Candied for hours at low temperature, with an exquisite taste and a spectacular presentation.

### Presentación / Presentation

Se presenta cocinado al horno.  
Candied in the oven.

### Refrigeración 90 días

Cooled for 90 days

### Regeneración horno

Reheated in the oven



### Cabritofilabres

Producto exclusivo.  
Se cria en la Sierra de los Filabres Almería, en un entorno totalmente NATURAL.  
Se cocina a BAJA TEMPERATURA, para que mantenga todas sus propiedades.

It is an exclusive product.  
The sucking kid comes from the Sierra de los Filabres in Almería, in a completely natural environment.  
It is cooked at low temperature, to maintain all its properties.

www.filabres.com





La carne de cabrito que ofrecemos proviene exclusivamente de la raza murciano-granadina criado en nuestras ganaderías propias situadas en Almería, Granada, Jaén y Murcia.

Alimentados exclusivamente de leche, consiguiendo un producto de calidad suprema con unas características tanto organolépticas como nutricionales que lo hacen apto para todo tipo de público.

Tales características le confieren un elevado contenido en proteínas de fácil digestibilidad y alto contenido en grasas, mayoritariamente lípidos neutros y una gran riqueza en vitaminas del grupo B.

The suckling kid meat we offer comes exclusively from the Murcia-Granada breed, raised in our own farms located in Almería, Granada, Jaén and Murcia. The suckling kid is exclusively fed with milk, obtaining a supreme quality product with nutritional and organoleptic characteristics that make it suitable for everybody.

These characteristics provide the meat an easily digestible high protein content and high-fat content, mostly neutral lipids and rich in vitamins B.



El cabrito lechal únicamente se alimenta de leche, debido a su escasa edad de sacrificio (entre 25 y 30 días), no llega a comer pasto. Fruto de esta alimentación exclusiva, la carne de cabrito posee unas propiedades únicas: gran jugosidad, ternura, sabor y textura suave. Una carne exquisita pero además muy saludable, consecuencia de su alimentación y su corto periodo de vida.

The suckling kid feeds only with milk; due to its slaughter age (between 25 and 30 days) it does not eat grass, resulting in this unique meat, with unique characteristics: great juiciness, tenderness, flavor and smooth texture. It's an exquisite and very healthy, meat as result of their food and tender age.



Concejal  
SAPIA S.A.