



# CATÁLOGO DE PRODUCTOS



# ¡HOLA!

Te presentamos el nuevo catálogo de productos de +QCarne dirigido a los profesionales del sector de la hostelería.

Somos una empresa joven, que apuesta por los productos de calidad y de proximidad. Desde nuestra nave ubicada en el Polígono de A Reigosa (Ponte Caldelas), distribuimos productos cárnicos -y mucho más- a establecimientos hosteleros de toda la provincia de Pontevedra.

## ¿QUÉ NOS HACE DIFERENTES?

Te ofrecemos un trato cercano y personalizado a través de nuestros comerciales. Somos un grupo de profesionales que sentimos verdadera pasión por nuestro trabajo. Nuestro principal objetivo es que tus platos sean una explosión de sabor, calidad y sello propio.



# Índice

UACUNO SIMMENTAL .....	1
UACUNO GALLEGO .....	3
CARNE TERNERA .....	5
CARNE ANGUS .....	7
CARNE IBÉRICA .....	9
PORCINO .....	11
HUEVOS, AVES Y CONEJO .....	13
CHORIZOS Y SALCHICHAS .....	15
HAMBURGUESAS .....	17
EMBUTIDOS .....	19
SALADOS Y CURADOS .....	21
CORDERO Y CABRITO .....	23
ASADOS Y COCIDOS .....	25
ELABORADOS .....	27
PATATAS .....	31
QUESOS .....	33
OTROS PRODUCTOS .....	35



# Vacuno Simmental

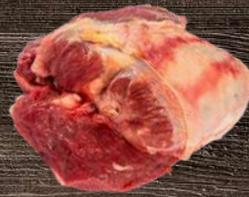
La carne de vaca Simmental es muy tierna y sabrosa. Presenta un buen marmoleo que le aporta una gran jugosidad. Suele ser de color rojo y cuenta con grasa de cobertura en tonos blanco crema. Es una carne perfecta para someterla a maduraciones medias que potencien sus matices.

— “ SIMMENTAL, UNA RAZA POCO CONOCIDA





Croca



Morcillo



Ossobuco



Carne Picada



Rabillo



Faux Filet



Solomillo



Rabo  
Porcionado



Picaña



Lomo vacuno  
22/28 kg



Lomo alto  
8 costillas



Lomo  
desespinado



Entrecot  
lomo alto



Entrecot  
lomo bajo



Chuletón



# Vacuno Gallego

La carne de vaca rubia gallega se caracteriza por ser de un color rojo intenso y con grasa amarilla, al tocar la pieza parece que sea como la mantequilla. Sentirás el olor natural que corresponde a vacas que pastan en libertad. Este corte es ideal para disfrutarlo en la parrilla.

## UACA RUBIA GALLEGA, UNA CARNE MUY NUESTRA



Lomo vacuno  
20/30 kg



Lomo vacuno  
35/50 kg



Lomo vacuno  
25/35 kg



Tomahawk



Lomo alto  
desespinado



Solomillo



Entrecot lomo alto



Entrecot lomo bajo



Chuletón



Carne picada



Costillar



Picaña



Croca



Cortes de bola



Morcillo



Cecina



Tuétano



T-bone



Rabo porcionado



Raballo de croca



Chuletero de Buey



# Carne de Ternera

UNA APUESTA SEGURA EN CUALQUIER PLATO



Jarrete delantero



Jarrete trasero



Raballo



Aguja



Churrasco



Filetes



5

Tacos  
para guisar



Carne picada



Entraña



# Carne de Ternera



Chuletero



Entrecot



Solomillo



Croca



Picaña



Babilla



Costillar centro



Callos  
(pata+vientre)



Chuleta





# Carne Angus

El rasgo distintivo de la carne de Angus es su intenso y exquisito sabor, además de su jugosidad y su excelente grado de marmoleado. Este último se debe a la distribución de la grasa que el animal va generando dentro de las fibras musculares consiguiendo generar una carne más jugosa, más sabrosa.

**CONSIDERADA COMO UNA DE LAS MEJORES DEL MUNDO**





Picaña



Croca



Centro costillar



Centro costillar  
precionado



Entrecot  
lomo alto



Entrecot  
lomo bajo

# LA FAAVORITA DE LOS CARNÍUROS



*Irresistible*



# Carne Ibérica

La carne de cerdo ibérico es especialmente sabrosa. Su característica más especial es la formación de vetas de grasa intramusculares que dotan a la carne de un especial sabor y jugosidad. Además, es más oscura debido a sus tonos rojizos, encontrando el contraste con las finísimas vetas de grasa blanca.

**CERDO IBÉRICO, SIMPLEMENTE ES-PEC-TA-CU-LAR**





Lágrima



Lagarto



Abanico



Pluma



Secreto extra



Presa



Carrillera



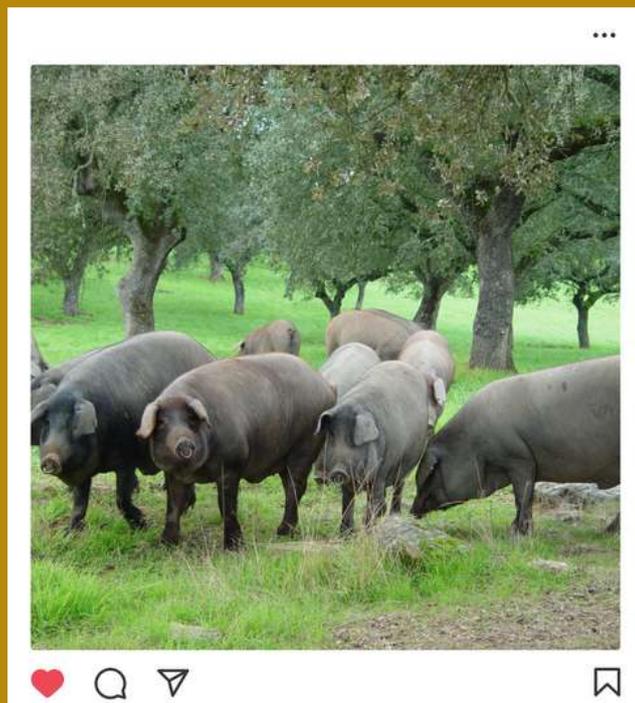
Costilla



Secreto de primera



Solomillo





# Porcino

La carne de cerdo es una de las más completas, tiene buenas cualidades nutricionales, es magra y muy rica en minerales y proteínas. El cerdo es un animal muy arraigado en la cultura gastronómica de España. La calidad de su carne goza de gran valor y ofrece múltiples opciones en la cocina.

**EL PORCINO, NUESTRA CARNE MÁS VERSÁTIL**





Tira de costilla



Secreto cerdo



Jamón deshuesado  
4D



Hoja dura



Hoja blanda



Cinta de lomo



Cinta de lomo  
fileteada



Codillo  
(entero o partido)



Carne picada



Solomillo



Carrillera  
sin hueso



Carrillera  
con hueso



Carrillera sin  
hueso interna



Chuletero cerdo



Chuleta  
cerdo



# Huevos, Aves y Conejo

Las carnes de ave y conejo pertenecen al grupo de las llamadas "carne blancas". Su porcentaje de grasa es muy bajo en sus piezas y son una fuente de proteínas para nuestro organismo. ¿Nuestro truco? Cocínelas sin piel y disminuirás su aporte calórico.

UNA CARNE VARIADA, SANA Y MUY SABROSA



Ossobuco pavo



Blanqueta pavo



Jamoncito pavo



13

Pechuga de pavo



Conejo



*¡Buena provecho!*



Huevos



Huevo líquido



Huevo cocido



Pechuga entera amarilla



Pechuga fileteada amarilla



Jamoncitos amarillos



Trasero amarillo



Alas enteras amarillas



Recortes pechuga



Carne muslo deshuesado



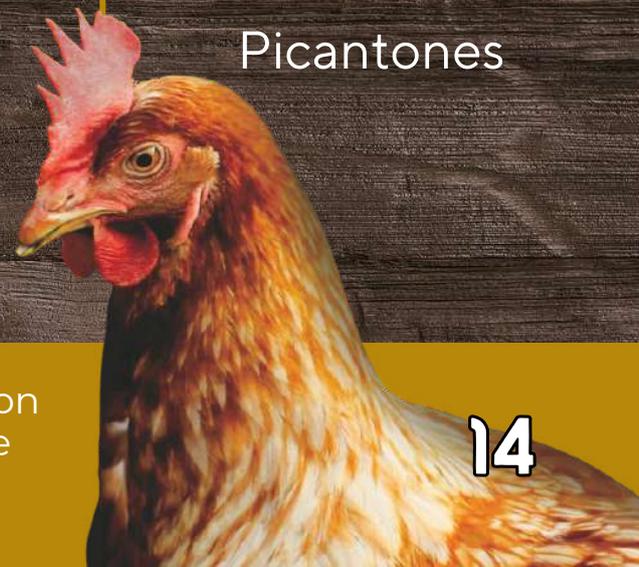
Pollo entero amarillo



Picantones

## SABÍAS QUE...?

Si el pollo es amarillo es porque se ha criado con maíz. En cambio, los pollos con piel blanca se alimentan principalmente de trigo.





# Chorizos y Salchichas

Sin duda los chorizos y las salchichas son los que le dan alegría a cualquier parrilla. Prueba a incorporarlos en la carta de entrantes o como extra del plato principal. Te ofrecemos variedad para todos los gustos y paladares.

A LA BRASA Y ENTRE DOS REBANADAS DE PAN





Chorizo gallego



Chorizo pincho



Criollo



Mini criollo



Salchicha hot dog



Mini salchicha cocktail



Salchicha roja FR





# Hamburguesas

La hamburguesa es un plato que no puede faltar en ninguna carta. Apostar por carne de primera es una de las claves a la hora de elaborar la burger perfecta. Aquí encontrarás una amplia selección.

**AHORA LAS HAMBURGUESAS SON UN PLATO GOURMET**





Tenera



Mixta



Pollo



Vacuno



Angus



Ibérica



Criollo



Crispy Chicken



Vacuno gallego



Vacuno retinto



Buey gallego



Mini Burger



Burger Vegana





# Embutidos

Es una preparación sencilla en la que la calidad del producto es suficiente para convertir este plato en el favorito de las cenas de picoteo, pero si queremos que sea un plato más completo, podemos añadir otros ingredientes y solucionar el plato principal de un menú con una tabla de embutidos.

## UN ENTRANTE CLÁSICO QUE NO FALTA NUNCA



Jamón curado gran reserva mitades



Jamón curado lonchas



Lomo embuchado



Paleta cebo ibérica deshuesada



Salchichón ibérico



Chorizo ibérico



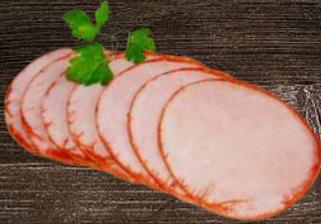
Bacon entero



Bacon loncheado



Fiambre lomo mitades



Fiambre lomo loncheado



York Sandwich loncheado



York Sandwich



Pepperoni loncheado



Chorizo vela



Chorizo loncheado



Salchichón vela



Salchichón loncheado



Pastrami





# Salados y Curados

Para sentarse a comer un cocido es mejor tener tiempo para organizarlo bien. Ya lo decía Álvaro Cunqueiro:

“Hacen falta tres fuentes para servir un cocido, que en una va la carne de puerco con la verdura, en otra la carne de ternera con la gallina, y en otra los chorizos con los garbanzos”.

¿Y SI PREPARAMOS UN COCIDO EL DOMINGO?





Pata salada



Cacheira salada



Espinazo salado



Oreja salada



Tira costilla salada



Morro salado



Rabo salado



Panceta curada



Lacón curado





# Cordero y cabrito

Bajas en grasas saturadas, son carnes de animales jóvenes, de no más de un año de edad, que han sido seleccionados en las mejores zonas de tradición ganadera por su alimentación, raza y origen.

TRADICIÓN Y SENCILLEZ EN LA MESA





Cabrito canal



Cordero canal



Paletilla cordero



Pierna cordero



Chuletillas  
cordero



Chuletero  
cordero





# Asados y Cocidos

EMPLATAR ES TODO UN ARTE GASTRONÓMICO



# +A Asados y Cocidos



Callos cocidos bote (sin garbanzos)



Callos cocidos bandeja (con garbanzos)



Jamón asado pieza



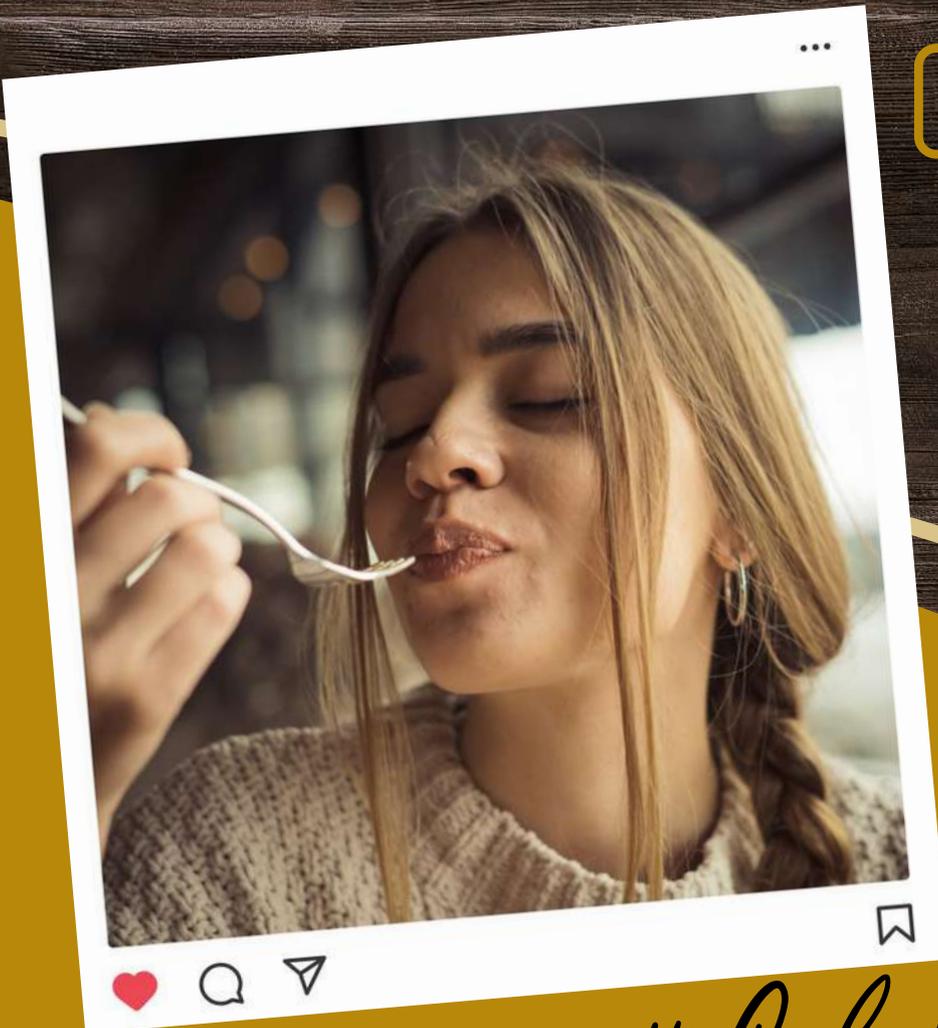
Jamón asado lonchas con salsa



Paleta cocida y ahumada



Oreja cocida



#Calidad



# Elaborados

¿Qué tendrán las croquetas que allá donde las pones triunfan? No tenemos la respuesta, pero sí una amplia variedad de croquetas cremosas y muchos otros elaborados perfectos para tu carta de entrantes o raciones.

EN LA COCINA TE PONEMOS LAS COSAS

— “ ————— FÁCILES





Alas Durango  
asadas y adobadas



Alas barbacoa



Albóndiga mixta



Alitas crujientes



Aros cebolla



Sticks Mozzarella



Chicken Rings



Solomillo de pollo  
estilo Kentucky



Tiras de pollo  
al estilo Cajún



Crocantis pollo



Crocantis queso  
gouda



Fingers de pollo



Kebab loncheado  
pollo



Kebab loncheado  
ternera



Pulled Pork



Mini empanadillas



Mini san jacobos



Nuggets pollo



Tequeños queso



Mini tequeños  
queso latino



Rabas de calamar



Saquito langostino



Saquito queso  
de cabra



Croquetas almejas  
a la marinera



Croquetas gambas  
al ajillo



Croquetas rabo  
de toro



Croquetas jamón



**29** Croquetas  
cocido



Croquetas ibéricas



Croquetas  
espinacas



Pechuga pavo  
al ajillo



Cinta lomo adobada



Zorza de cerdo



Twister langostino



Pechuga pollo  
empanada



Lasaña boloñesa





# Patatas

Las patatas fritas son la guarnición preferida en muchos platos, puesto que es el acompañamiento perfecto de carnes y pescados. Te ofrecemos una amplia variedad de este tubérculo, tú decides el cómo y el dónde para incorporarlas en tu carta.

LA REINA DE TODAS LAS GUARNICIONES





Fondo de patata  
sin cebolla



Fondo de patata  
con cebolla



Corte Teja



Crispers con piel  
(Rebozado crujiente)



Crunchy Petals  
(Rodajas con piel)



Corte 6x6  
(Rebozado crujiente)



Corte 9x9  
(Rebozado crujiente)



Tradistyle  
(Corte casero)



Crinkle  
(Corte ondulado)



Gajo  
(con piel)



**PERFECTAS TAMBIÉN  
PARA DIPPEAR!**



# +Q Quesos

Anímate a incorporarlos en tu carta y jugar con las texturas, las intensidades, los aromas, la curación o los diferentes tipos de leche.

Los amantes del queso repetirán, ¡seguro!

**"TRES GES TIENE EL BUEN QUESO.  
GRANDE, GRASO Y GRUESO"**

— 66 —





Mozzarella



Bocconcini



Barra gallego



Cheddar barra



Cheddar lonchas



Queso crema  
untar/hornear



Edam barra



Edam lonchas



Gouda barra



Gouda lonchas



Grana Padano



Mezcla  
Semicurado



Rayado en polvo



Rulo de cabra



Tetilla País



# Otros Productos

SOMOS MUCHO, MUCHÍSIMO MÁS QUE CARNE



Atún



Lomo de bacalao



Guacamole



Salsa jamón asado



Mayonesa







WWW.MAISQUECARNE.COM

@MAISQCARNE



## CONTACTO

POLÍGONO A REIGOSA, 44  
36827 PONTE CALDELAS - PONTEVEDRA



986 63 00 09



ALMACEN@MAISQUECARNE.COM

