

CATÀLEG CARNS BASTÚS

DES DE
1948

LA POBLA DE SEGUR - LLEIDA - 25500
OBRADOR I OFICINA: C/Escorxador,6 - Tel. 973681430
BOTIGA: Av/ Sant Miquel del Pui, 20 - Tel. 973680182
BASTUS@CARNSBASTUS.COM
f @ ☺ 🐦 + CARNS BASTUS



ÍNDEX

1. Història	1
2. Vedella	3
3. Porc	17
4. Corder	27
5. Cabrit	35
6. Hamburgueses	39
7. Aviram i Conill	42
8. Embotits	50
9. Preparats	64
10. Distribució	70



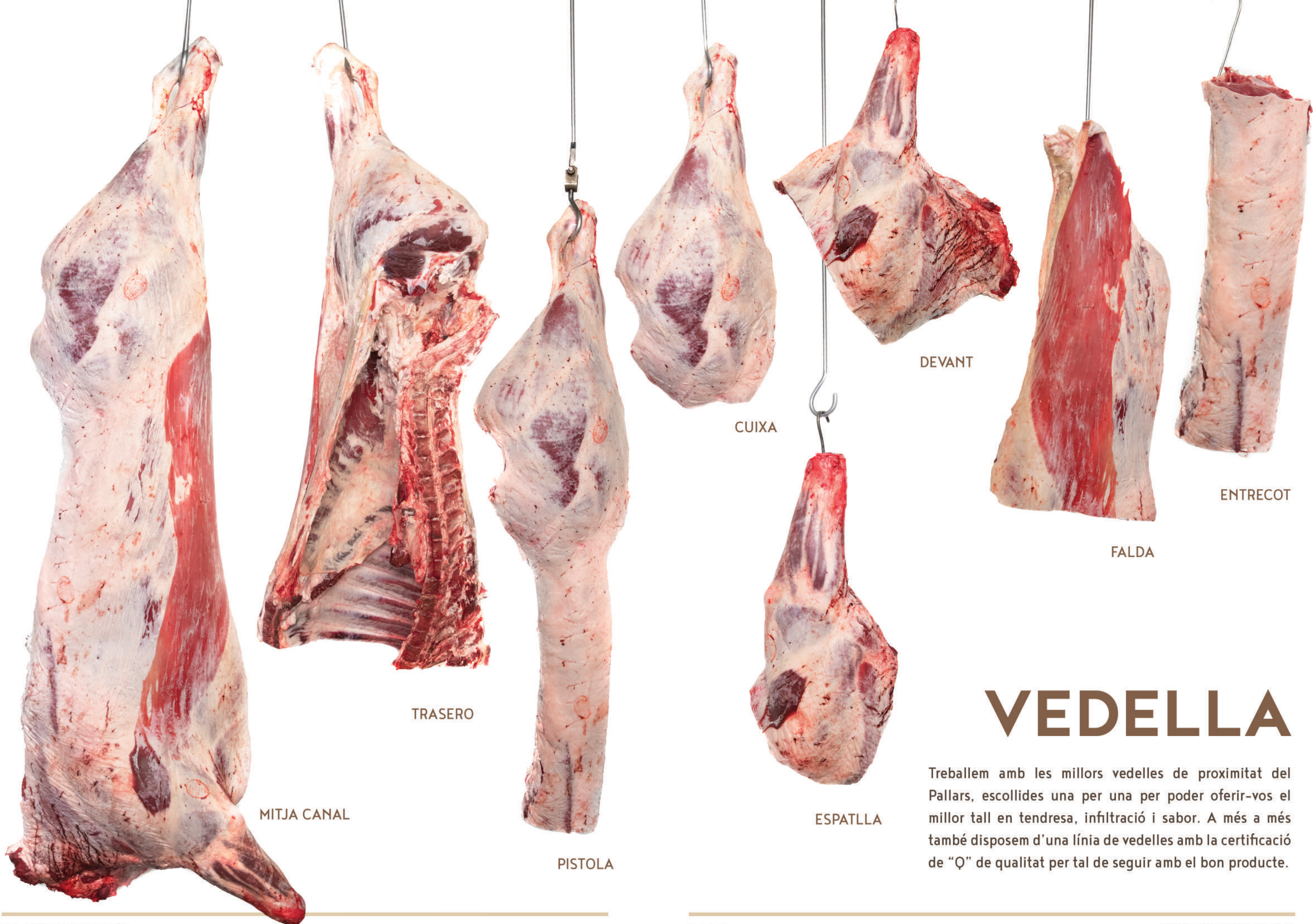
Carns Bastús va néixer l'any 1948 amb la tornada de l'exili del nostre padrí Josep. Durant els anys que va estar vivint a França va aprendre l'ofici en una petita carnisseria de Neuvy Saint Sepulcre i, de seguida, se'n va enamorar. Això va fer que, a la seva tornada a La Pobla, decidís deixar de banda el negoci familiar de sastre i obrís la seva pròpia carnisseria al centre del poble.

...

A continuació, el nostre pare Josep, l'any 1999, va fer créixer la carnisseria de Carns Bastús sumant-hi una sala d'especejament per així poder servir als restauradors del Pirineu, sempre seguint amb la mateixa dedicació i professionalitat.

...

A dia d'avui, liderem l'empresa dos dels seus fills, l'Eduard i el Cesc. La nostra visió és apostar per ser un referent en la indústria càrnica, i continuar ajudant els nostres clients a gaudir de la millor carn fresca i els millors elaborats carnis, sense perdre l'essència dels nostres orígens amb un producte d'alta qualitat i totalment artesanal.



TRASERO

MITJA CANAL

PISTOLA

CUIXA

DEVANT

ESPATLLA

FALDA

ENTRECOT

VEDELLA

Treballem amb les millors vedelles de proximitat del Pallars, escollides una per una per poder oferir-vos el millor tall en tendresa, infiltració i sabor. A més a més també disposem d'una línia de vedelles amb la certificació de "Q" de qualitat per tal de seguir amb el bon producte.

CONILL DE
CUIXA



TAPA PLANA



CAP DE MORT



OSSOBUCO
LLESCAT



JARRET EXTRA



CROSTÓ



TALL RODÓ
DE CUIXA



PEIXET



CULATA

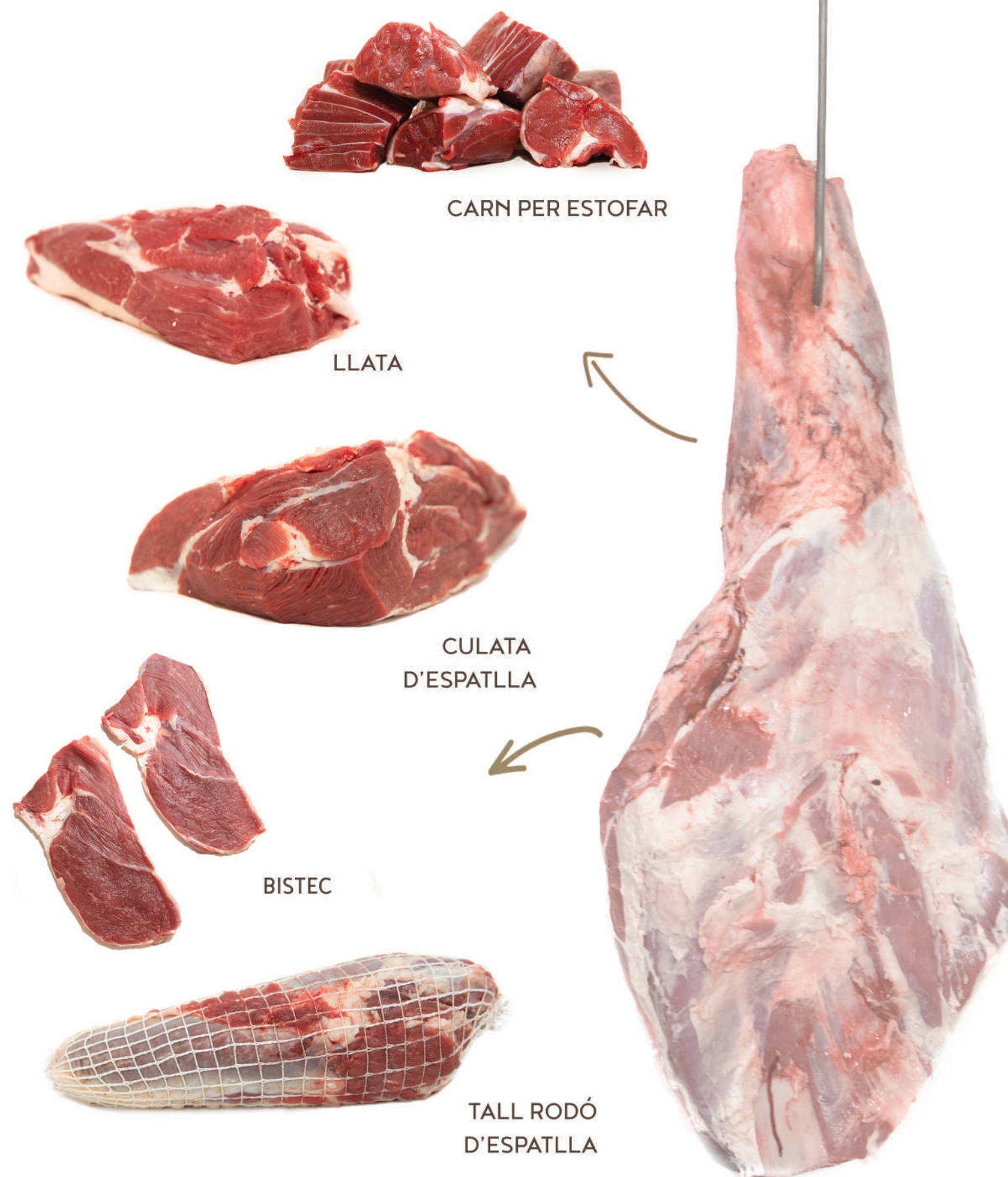


JARRET





*Tots els talls es realitzen a mà,
de forma artesanal, per no perdre l'essència.*



ESTRACTE DE VEDELLA

De cada vedella només hi ha una peça de 800gr,
això fa que aquest tall sigui únic i prestigiós.



FALDA



PIT

TALL QUE
ES PELA O
LLENGUADO



XURRASCO



XURRASCO
DEL CENTRE



ENTRECOT
AMB OS



ENTRECOT
PART AMPLA



ENTRECOT
PART ESTRETA



FILET



ENTRECOT
TALLAT



ENTRECOT AMB OS
TALLAT





CUA DE VEDELLA

Una part extraordinària de la vedella que guisada a la cassola fa que es desfaci a la boca.



GALTA



PICADA



RONYÓ



FETGE



TRIPA



MORRO



LLENGUA



ESPATLLA



PERNIL
AMB POTA



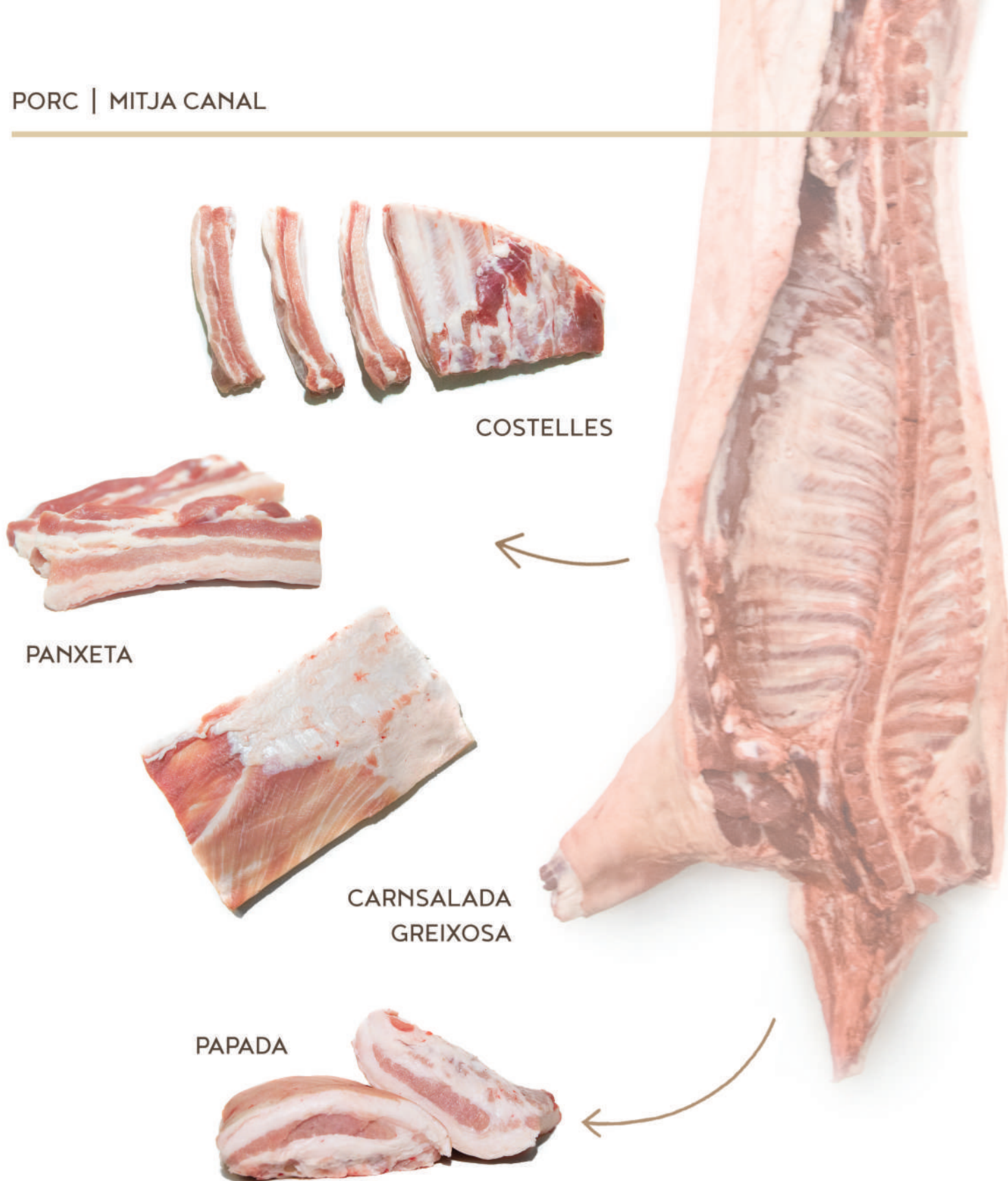
LLONÇA
AMB OS
(XULETA)



MITJA CANAL

PORC

Disposen de porcs del Pallars, de KMO. També treballem amb els millors productors de la zona de Catalunya especialitzats en el porc, per tal d'oferir un producte de primera qualitat, Recentment hem obert una nova línia de porc de pagès pels més gourmet.



CANYA DE LLOM



LLONÇAT



LLOM DE
DOS COLORS



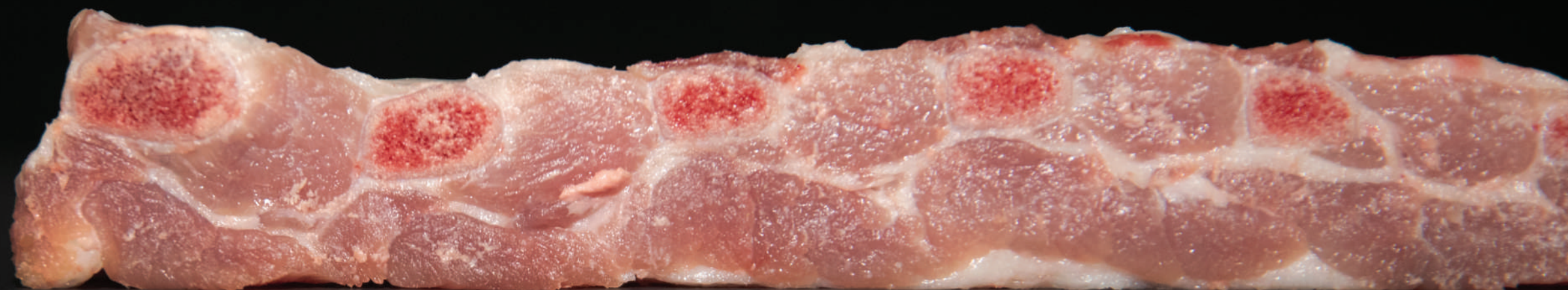
MAGRA



MAGRA TALLADA
A DAUS

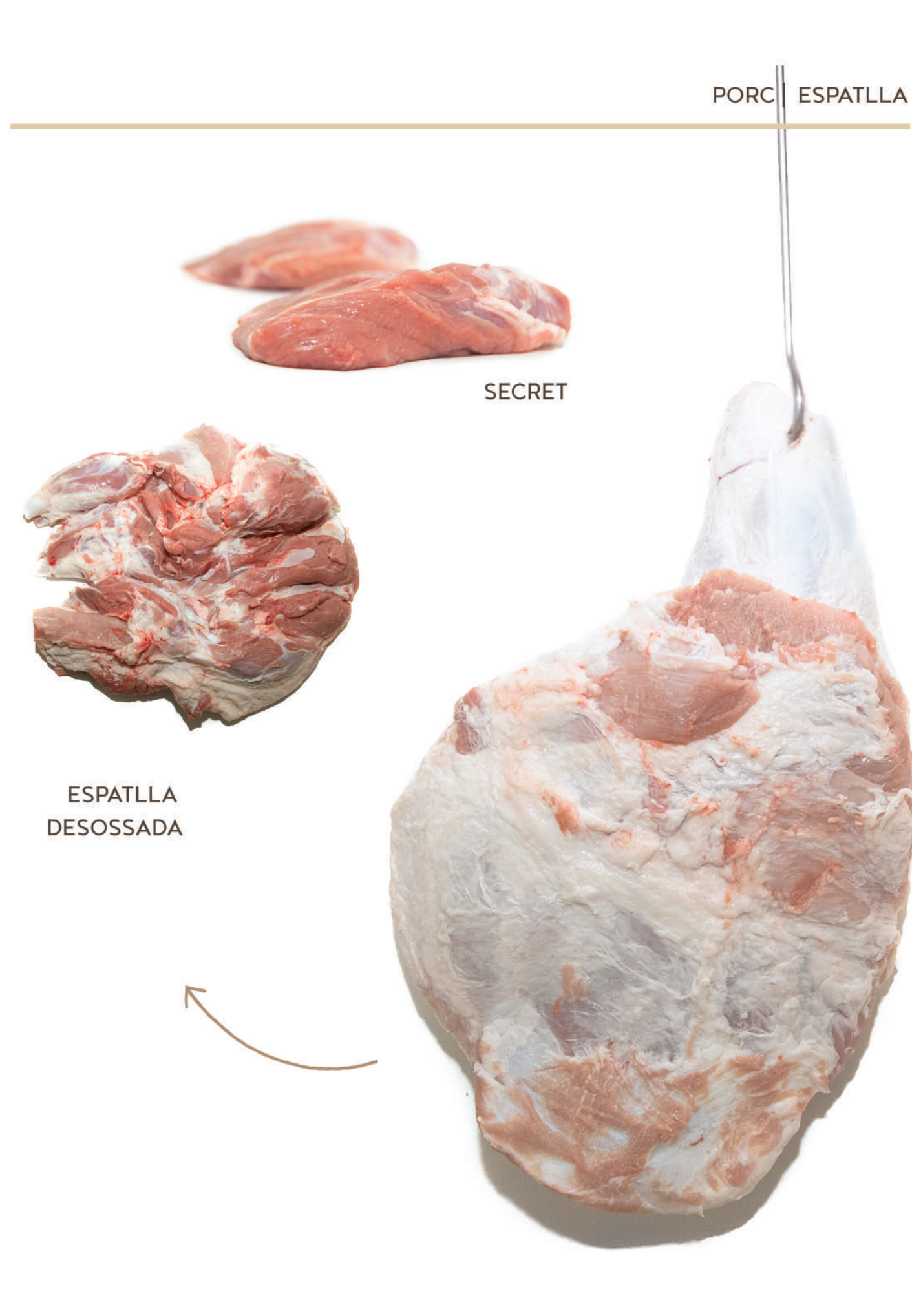
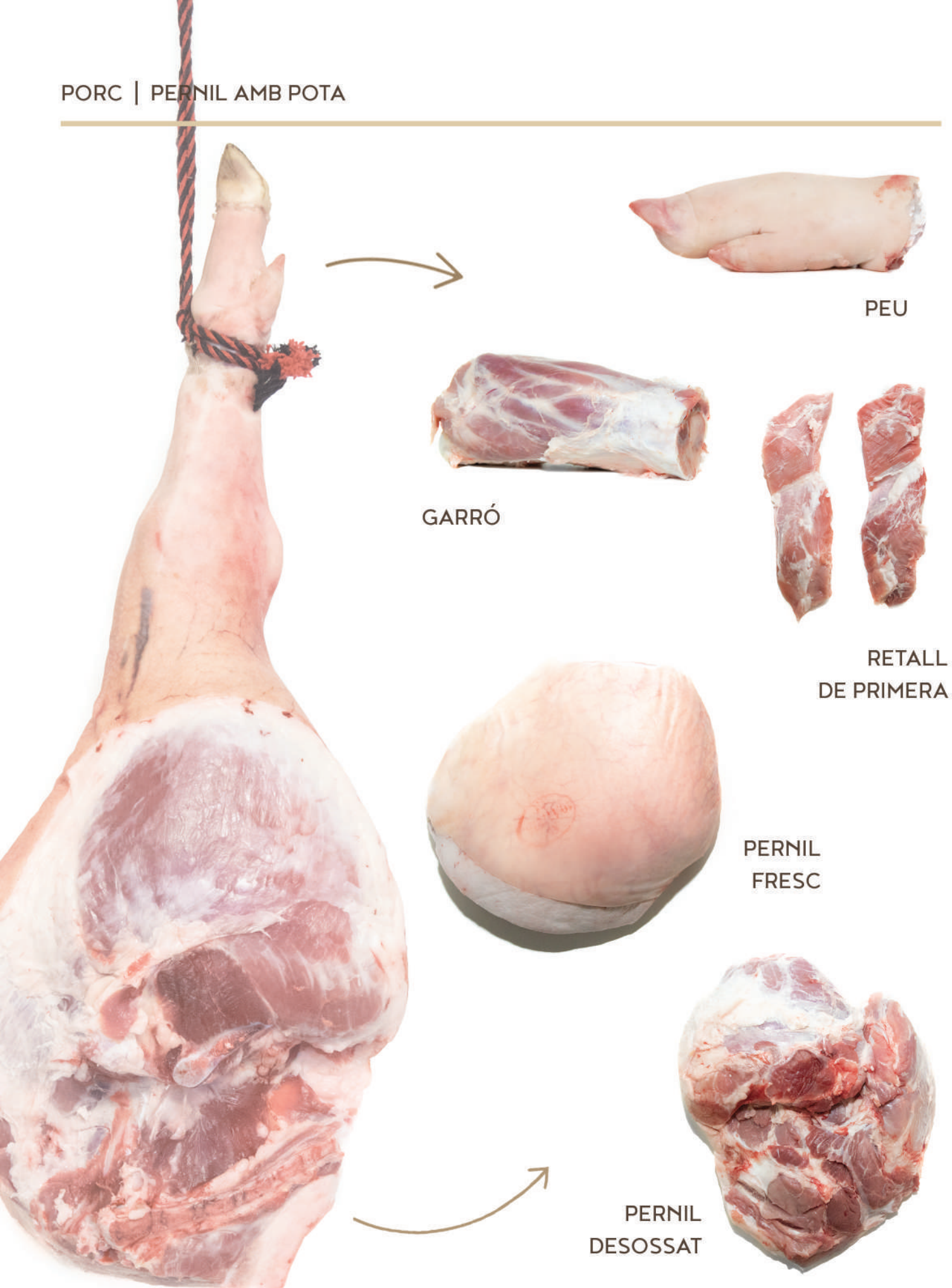
*La costella sencera, per a l'arròs o confitar,
ens adaptem a les vostres necessitats*





XURRASCO

De les costelles de porc obtenim aquest tall excel·lent que el pots disfrutar amb una bona brasa.





RODÓ DE MAGRA



PICADA

LLARD



GALTES



ESPINADA



LLENGUA



CARETA



FETGE



CUA



CORDER

Ens podem considerar privilegiats per haver nascut en la Terra del Corder. Tenir un raça autòctona impressionant (Xisqueta) i uns clients molt exigents que fan que el producte final hagi de ser excel·lent.

SENCER



MIG



QUART DE L'ESPATLLA



QUART DE LA CUIXA



*Talls i parts a disposició dels nostres clients.
Tallat a punyal!*

BRAÓ



PANY



COSTELLES I
MITJANES

OQUES



ESPATLLA



CUIXA



GIGOT DE CORDER

Amb les millors cuixes de corder, carn de llonganissa i un tallet de panxeta surt aquesta obra d'art! Cuinat al forn, el fa una peça extraordinària.



PRIMS I
COLL



TENDRELLES



FETGE



CERVELL

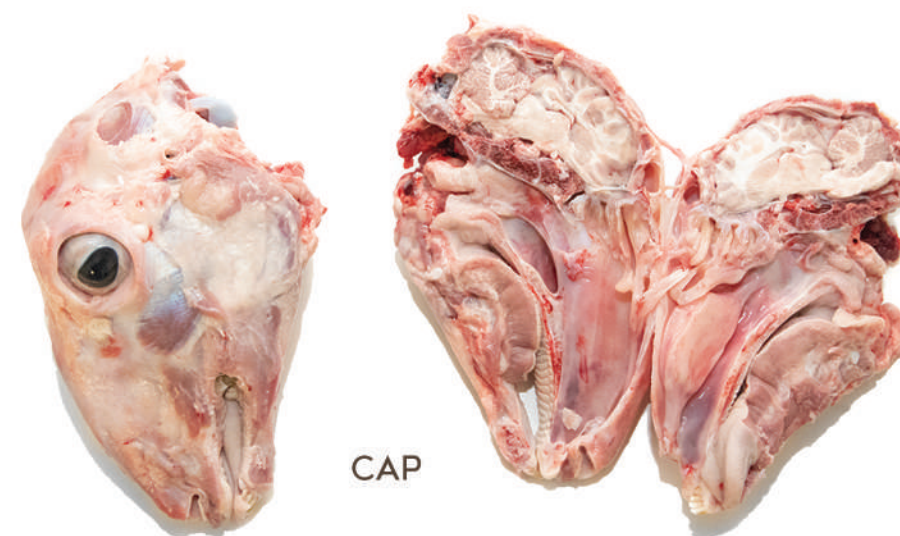
POTES



TRIPES



TRIPONS

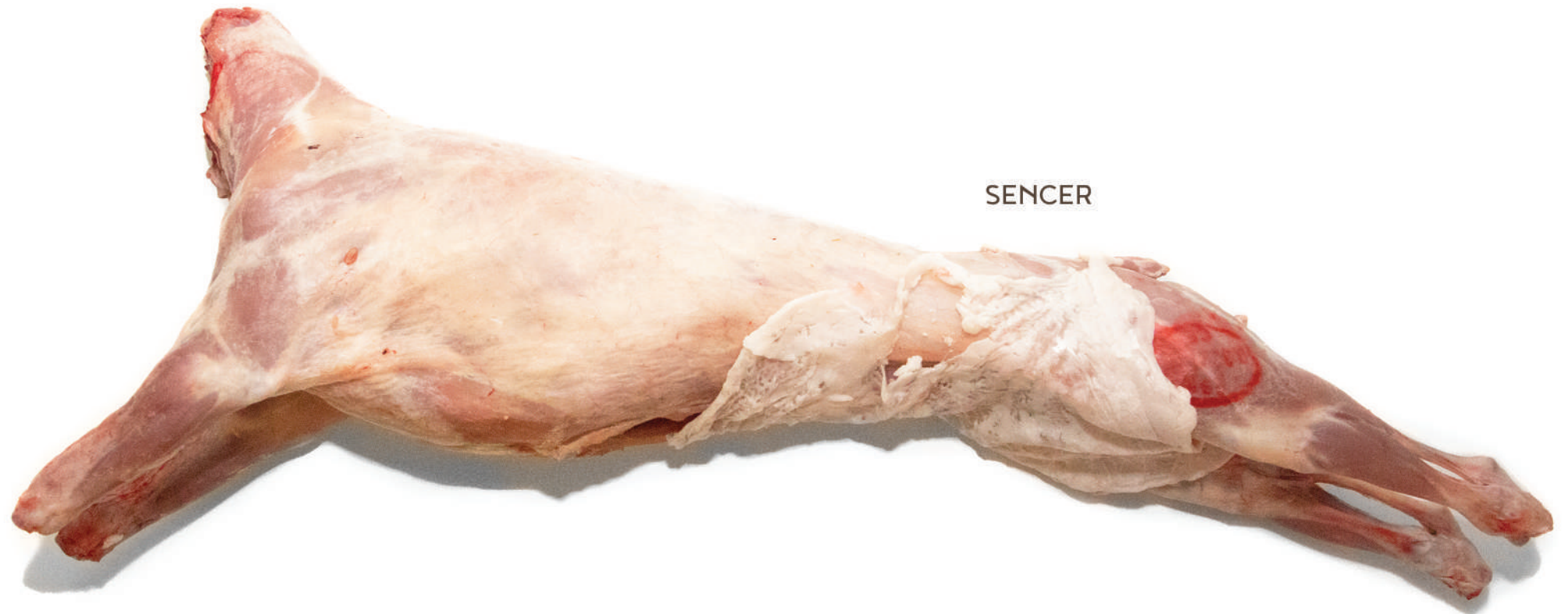


CAP

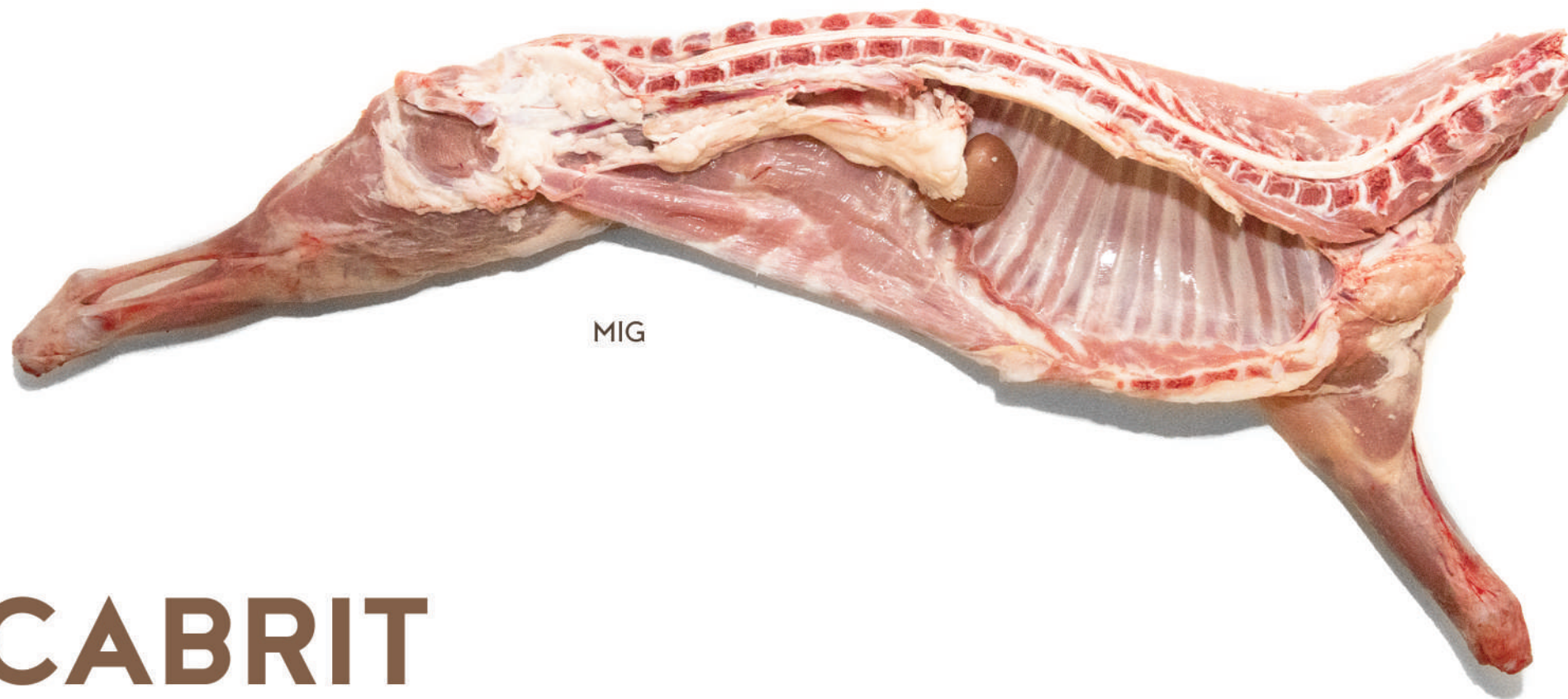
CARRÉ DE CORDER



SENCER

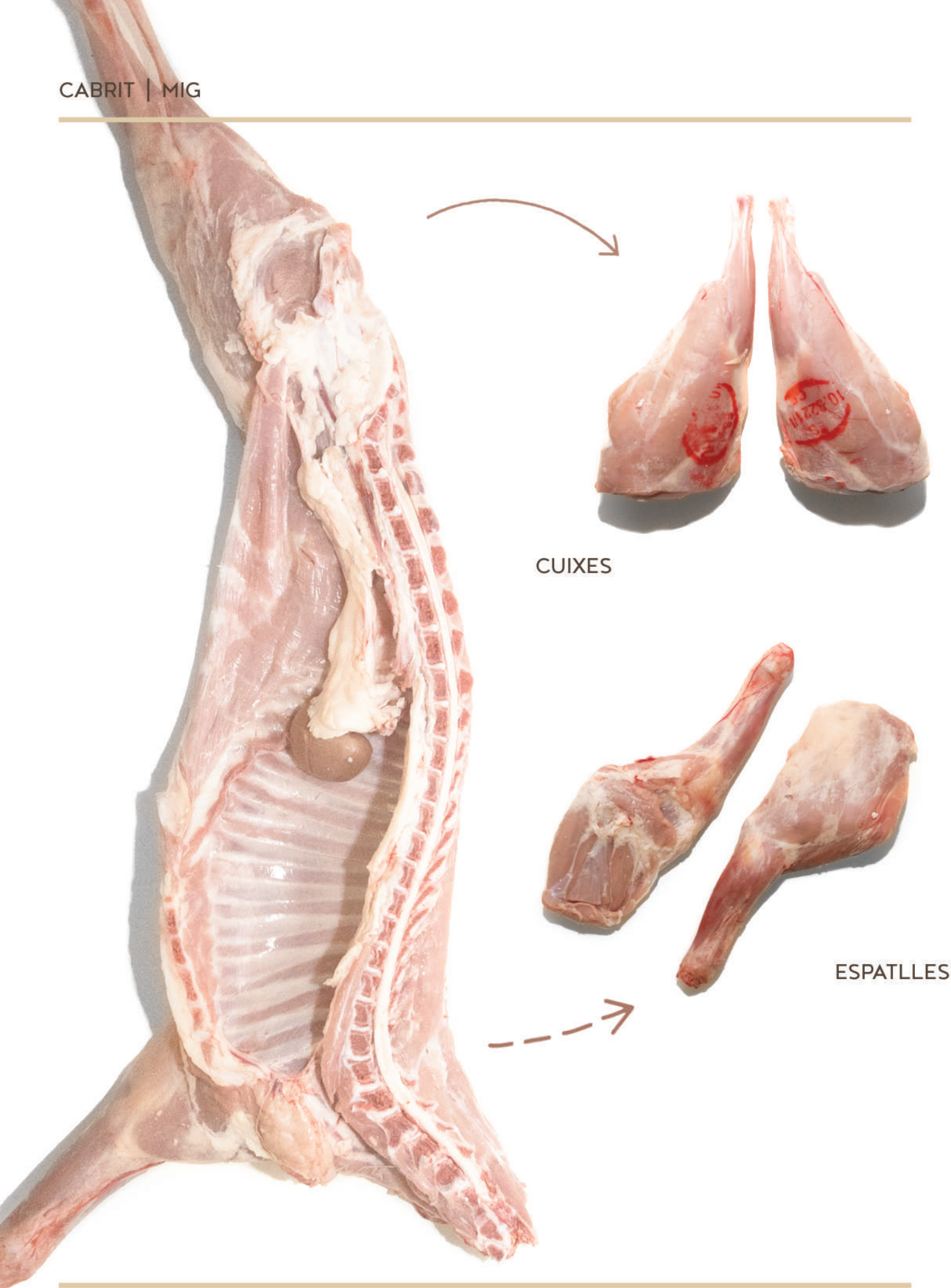


MIG



CABRIT

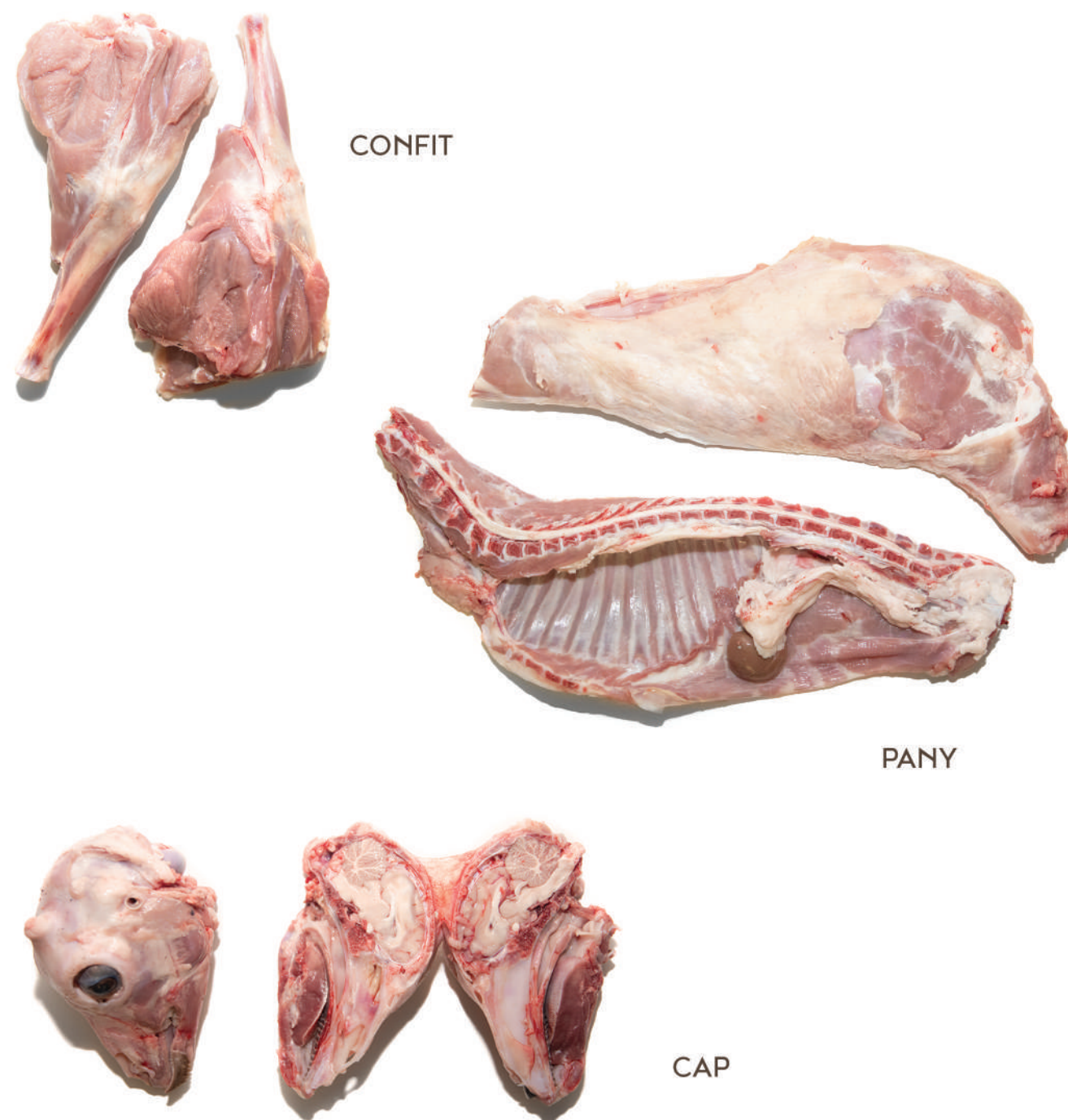
Buscant l'equilibri entre la tendresa i el gust, elegim els millors cabrits per aconseguir aquesta carn tan privilegiada.



CUIXES

ESPATLLES

No et perdis el millor tall del cabrit,
deixa't aconsellar per nosaltres!



CONFIT

PANY

CAP

HAMBURGUESES

Són la nostra debilitat. Cadascuna té una textura, gust i condiment únic que les fa irresistibles.

LA DE POLLASTRE

Feta amb pit de pollastre i farcida de formatge cremós fa que aquesta hamburguesa sigui tan especial

"ALBERTO"

L'hamburguesa d'excel·lència, feta exclusivament dels talls argentins més prestigiosos.
PENSADA PER ALS MÉS VALENTS!

DE CORDER

Hamburguesa única i autèntica de la nostra Terra, un cop la provis, no et deixarà indiferent!

LA DE XOLÍS

Hamburguesa feta amb les carns més nobles del porc i un puntet de pebre, cada mossegada es fa irresistible.

LA DE TOTA LA VIDA

La nostra hamburguesa clàssica (80% de vedella i 20% de porc). Et transporta als nostres orígens!



AVIRAM I CONILL

CONILL



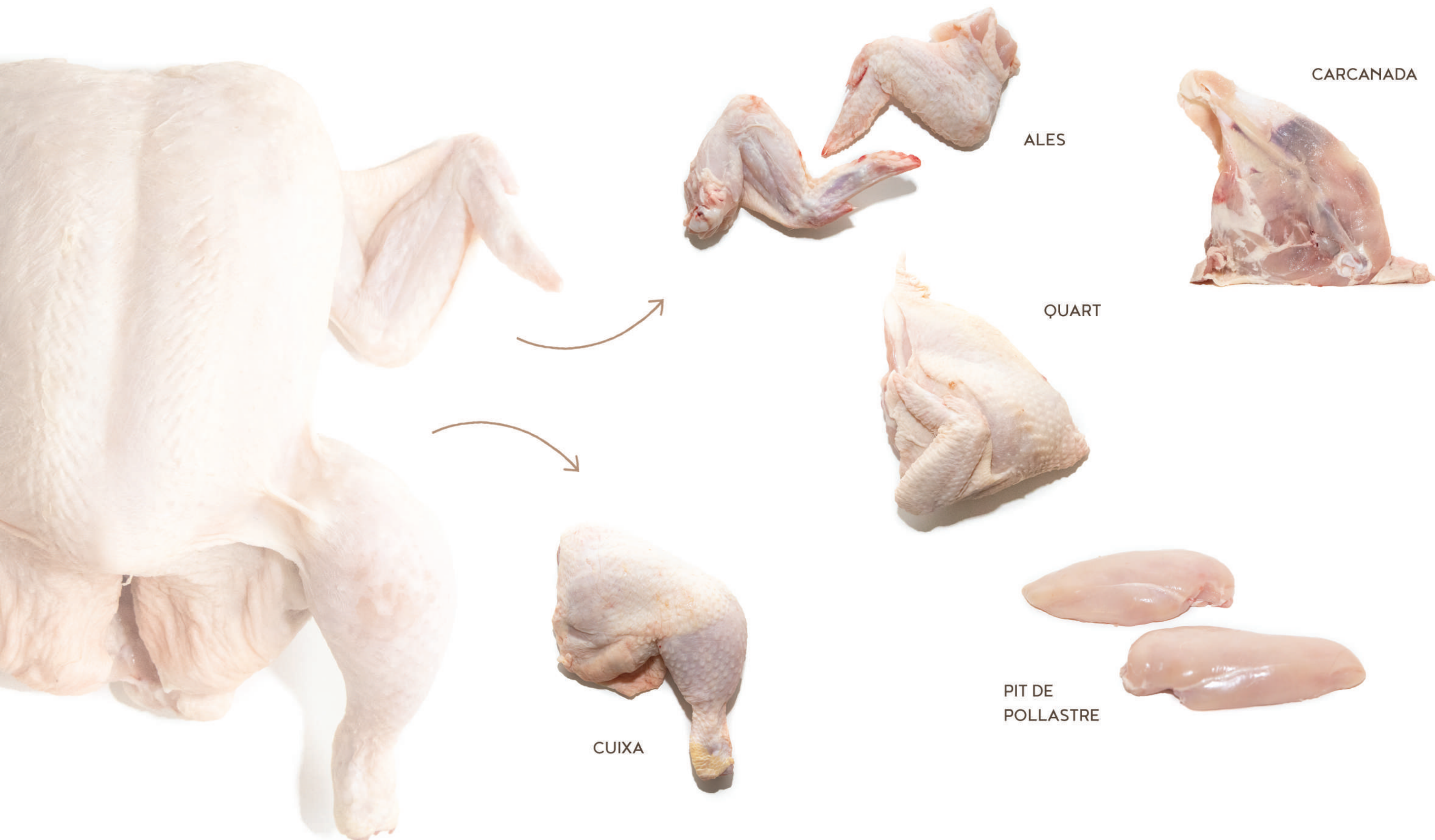
Oferim uns pollastres i conills alimentats i criats en granges de forma responsable, certificats com a carn saludable i de benestar. També disposem de pollastre ecològic!

POLLASTRE
ECOLÒGIC



POLLASTRE
DEL CUK





POLLASTRE FARCIT

Amb carn de llonganissa, panses, prunes i pinyons surt aquest plat; ideal per acompanyar qualsevol àpat! No esperis al Nadal, cuina'l al forn aquest mateix diumenge!





GUATLLES

PICANTONS

OUS
ECO



GALLINA



CONILL



EMBOTITS

No et perdis el nostre assortit : crus, cuits i curats.
Paciència i delicadesa és el secret dels nostres embotits.



SALSITXA

*Embotir bé una llonganissa
és cosa d'experts!*



LLONGANISSA



BACÓ



CAP DE
PORC SENGLAR



PERNIL DE LA
CUIXA



GOSSET



BOTIFARRA DE
LA LLENGUA



BOTIFARRA
D'OU

El punt de cocció i la delicadesa alhora d'embotir-les
és la màgia d'aconseguir una botifarra d'ou i negra
per llepar-se els dits.



BOTIFARRA DE
LA LLENGUA
AMB PEBRE



BOTIFARRA
NEGRA



BOTIFARRA NEGRA
AMB CEBA



PATÉ DE
PADRÍ

GIRELLA

És el nostre producte per excel·lència, l'únic embotit realitzat amb carn de corder. És ben bé quan el tantes que et trasllada al Pirineu. Aquest producte té més de 500 anys d'història i la seva producció està centralitzada en el Pirineu de Lleida. Es pot cuinar de diferents maneres, ja sigui a la brasa, a la planxa, guisada o arrebossada.

És l'únic embotit realitzat amb carn de corder i, antigament, es preparava a les masies i cases del Pirineu per tal de fer un reaprofitament de les carns no tan nobles.



XISTORRA



XORICETS



SOBRASSADA



PERNIL
SALAT



PERNIL CURAT



PANXETA
AL PEBRE







XORIÇ
VERMELL



XOLÍS



SECALLONA



Saber en quin moment és prou seca, la secallona o el xolí,
és la base per aconseguir un producte d'aquestes qualitats;
aquell soroll tan característic que fa en tastar-lo
i les ganes de tornar-ne a menjar.



PREPARATS

Són els productes que ens diferencien,
que ens descriuen com som.

*Receptes familiars portades al punt de venda,
que transmeten els valors de Carns Bastús
i et faran sentir com a casa.*



CALLOS

CAP DE
VEDELLAGALTES DE
PORCLLENGUA DE
VEDELLACARPACCIO DE
PEUS DE PORCPEUS DE
PORC



FLAMENQUINS



LLIBRETS

FINGERS

Tires de pollastre arrebossades
amb blat de moro.



CROQUETES
DE POLLASTRE



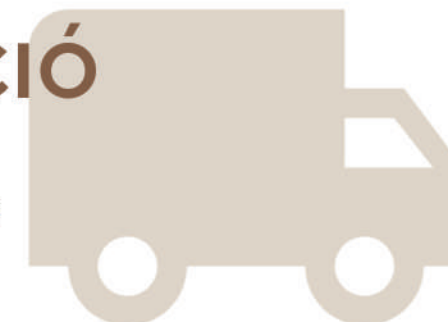
MANDONGUILLES
PETITES

PILOTA

MANDONGUILLES
GRANSPINTXO
DE PORCPINTXO DE
CORDERPINTXO
DE VEDELLA

RUTES DE DISTRIBUCIÓ

Servim directament els nostres productes amb la nostra flota refrigerada, per tal d'oferir un tracte més proper.



PALLARS JUSSÀ : DIMARTS I DIMECRES
ELS DOS VALLÈS, BARCELONÈS
MARESME I BAIX LLOBREGAT : DIMECRES
PALLARS SOBIRÀ : DIJOURS
LLEIDA : DIVENDRES
LA VALL FOSCA : DIVENDRES