



Empresa familiar de carn i elaborats artesans de proximitat

Elaborats



Curats



Precuinats



Ca la
Maria

Elaborats: Butifarra crua



Es el nostre millor embutit.
Elaborat amb productes de primera.

Carn picada, greix de porc Duroc, sal, pebre i embotit amb un budell de porc.

Inici

Ca la
Maria

Elaborats: Bull de morro, orella i llengua



Blanc

S'elabora amb carn picada, cansalada, morro, orella i llengua de porc Duroc.

Es condimenta amb sal i pebre, s'embuteix amb budell de porc natural i es fica a la caldera durant 90' a 95°C,

Un cop cuit el producte es refreda i es conserva amb una càmera frigorífica.

Inici

Ca la
Maria

Elaborats: Bull de morro, orella i llengua



Negre

Es tracta d' un embutit de porc Duroc elaborat seguint la tradició familiar.

Es fa amb cansalada, sang, víceres, cors, morro, orella i llengua de porc.

Condimentat amb sal, pebre i embutit amb budell natural de porc.

Es fica a la caldera durant 90´a 95°C. Quan està cuit es refreda i es conserva amb una càmara frigorífica.

Inici

Ca la
Maria

Elaborats: Bull de llengua



S'elabora amb carn picada, cansalada i llengua de porc Duroc.

Es condimenta amb sal i pe-bre, s'embuteix amb budell natural i es fica a la caldera durant 90'a 95°C, quant esta cuit es refreda i es conserva en una cámara frigorífica.

Inici

Ca la
Maria

Elaborats: Butifarra i donegal blanc del'avi



Es un embutit que elaboraven els nostres avis quan feien la matança, fent servir cansalada, viscères, carn de porc Duroc, sal, pebre i embotit amb un budell de porc.

Inici

Ca la
Maria

Elaborats: Butifarra i donegal negre



Es tracta d'un embutit de porc Duroc cuit amb sang.

Elaborat seguint la tradició familiar, amb víceres, cansalada, sang, pa, sal, pebre i embotit amb un budell de porc.

Inici

Ca la
Maria

Elaborats: Xistorra



Es un embutit artesà típic de Navarra que elaborem amb materia prima de primera qualitat.

Carn picada de porc Duroc, cansalada, pebre vermell, sal, pebre i espècies embuti-da amb un budell natural.

Inici

Ca la
Maria

Elaborats: Xoriç fresc



El xoriç l'elaborem amb carn picada i greix de porc Duroc, condimentats amb all i pebre vermell que li dóna aquest color tan característic.

Tot, embotit amb un budell de porc natural.

Inici

Ca la
Maria

Elaborats: Hamburguesa de la Segarra



Una barreja de carn
picada de primera qualitat
de porc Duroc.

Butifarra negra, ceba, sal i
pebre.

Inici

Ca la
Maria

Elaborats: Hamburguesa de peu de porc



Elaborada a partir de carn
pïcada de primera qualitat,
barrejada amb peus de porc
Duroc sal i pebre.

Inici

Ca la
Maria

Elaborats: Hamburguesa de pollastre

Elaborada a partir de cuixes de pollastre picades, condimentades amb sal i pebre.



Inici

Ca la
Maria

Elaborats: Hamburguesa de vedella



Elaborada a partir de carn picada de filet de primera qualitat que li dóna un gust i una textura increïbles, afegint una mica de sal i pebre.

Inici

Ca la
Maria

Elaborats: Pinxos grocs



Carn de primera de porc Duroc, barrejada amb espècies, sal i oli d'oliva verge extra.

Inici

Ca la
Maria

Elaborats: Pinxos vermell



Carn de primera de porc Duroc, barrejada amb espècies, all, pebre, pebre vermell i oli d'oliva verge extra.

Inici

Ca la
Maria

Curats: Cansalada



Inici

El seu procés de salat i assecat durant dos mesos a les nostres instal·lacions, li confereixen un aroma i un gust en boca inigualables.

Les podeu trobar lligades, amb pebre o bé sense, al gust del consumidor.

Ca la
Maria

Curats: Llonganissa de porc senglar



Elaborada amb la millor carn de porc senglar de diferents zones d'arreu de Catalunya, és el nostre embotit més salvatge.

La carn de porc senglar li proporciona un sabor intens amb notes de pebre negre.

Inici

Ca la
Maria

Curats: Fuet



És l'embotit germà de la llonganissa.

Elaborada també amb les millors carns de l'espatlla del porc Duroc, es diferencia d'aquesta per estar embotida amb un budell més estret.

Menjada en el seu punt òptim de curació i el seu toc de pebre, faran que no pogueu parar de repetir.

Inici

Ca la
Maria

Curats: Llonganissa de pagés



És el nostre embotit més mi-
mat per excel·lència.

Elaborat amb la selecció de
les millors carns de l'espatlla
de porc 100% Duroc, ten-
int cura de polir-la de nervis
i greixos, embotida, ligada i
assecada, que donen com a
resultat una explosió de sa-
bors al paladar amb el seu
característic toc de pebre.

Inici

Ca la
Maria

Curats: Cap de Llom



Gràcies a la selecció de les millors peçes del cap de llom Duroc amb la proporció adequada de greix, s'aconsegueix con-ferir-li una melositat que fa que es desfaci tan bon punt te'l poses a la boca.

Es presenta banyat en una fina capa de pebre negre de la millor qualitat.

Inici

Ca la
Maria

Precuinats: Canelons



Inici

Des de fa més de quaranta anys que seguim la recepta que ens va deixar la nostra àvia.

Elaborats amb la selecció de les millors carns de porc, pollastre i vedella, aquestes es rosteixen a foc lent durant 4 hores, fent la xup-xup, amb l'objectiu d'obtenir una carn melosa, que es desfà a la boca i que juntament amb una mica de beixamel, s'aconsegueix una pasta de canelons excelent. Aquesta pasta es posa sobres les plaques de farina de blat i s'enrotlla.

Finalment es cobreixen amb un bany de beixamel i un grapat de formatge ratllat.

Si els probeu, de ben segur que repetireu, són com els de tota la vida.

Ca la Maria

Precuinats: Lasanya



Aquesta recepta no fa tants anys que l'elaborem però no per això menys important.

A la pasta dels canelons, s'afegeix salsa de tomàquet, reduïda a foc lent, que li confereix una gran cremositat.

La lasanya es presenta en varies capes de plaques de farina de blat i s'innunda de beixamel i formatge.

Inici

Ca la
Maria