EL CAZADOR

Catálogo 2021

www.conservaselcazador.com

CODORNIZ
EN ESCABECHE

La codorniz se trata de un ave pequeña y migratoria de climas templados. Es una carne suave y sabrosa que es considerada en muchos paises una delicia gastronomica rica en nutrientes y baja en grasas, con la receta de escabeche original de la abuela, hemos conseguido una autentica ambrosía .

Valor energético/energía/energy
579 KJ 140Kcal grasas/lipidos/
fat 11g.

Saturadas/saturados/saturates
2.3g proteinas/protein 9.8g
sal/salt1.9g.

Peso neto: 475gr.

1 a 12 unidades.
Cajas de 6 y de 12 unidades.

2 personas

Código: 2008

Tiempo de preparación: 15 min.

Sugerencia de preparación:
Calentar y emplatar

CODORNIZ DESHUESADA

Codorniz deshuesada y lista para servir, es muy recomendada por dietistas ya que al ser una carne similar al pollo se puede conbinar de varias formas,¡Disfrute de una ensalada con codorniz rica en fibra y baja en grasa! o incluso ¡una pizza de codorniz!

Valor energético/energía/energy
579 KJ 140Kcal grasas/lipidos/fat 11g.

Saturadas/saturados/saturates
2.3g proteinas/protein 9.8g sal/salt1.9g
hidratos de carbono 0g azucares 0

Peso neto: 300gr.

1 a 5 por unidad.
Cajas de 6 y de 12.

6 personas

Código: 2010
Tiempo de preparación: 20 min.
Sugerencia de preparación:
Ensaladas, pizza, desmigados, etc.

LATA DE **CODORNIZ** EN ESCABECHE

Codorniz en escabeche y lista para servir, es muy recomendada por dietistas ya que al ser una carne similar al pollo se puede combinar de varias formas ¡Disfrute de una ensalada con codorniz rica en fibra y baja en grasa! o incluso una pizza de codorniz!

Valor energético/energía/energy
579 KJ 140Kcal grasas/lipidos/fat 11g.

Saturadas/saturados/saturates
2.3g proteinas/protein 9.8g sal/salt1.9g hidratos de carbono 0g azucares 0g

1 a 11 unidades por caja.
Cajas de 12 unidades.

2 personas

Código: 2019

Peso neto: 200gr.

Tiempo de preparación: 15 min.

Sugerencia de preparación:
Comer a temperatura ambiente.

CODORNIZ
ESTOFADA O A LA TOLEDANA

Antigua receta Toledana, con codornices selectas para los paladares mas exijentes.

Valor energético/energía/energy
545.81 KJ/131.01Kcal, Grasas/lipidos/fat 8.80G.

Saturadas/saturados/saturates
3.62.

Hidratos de carbono
1.65G. de los cuales azucares 1.26 proteínas 11.29. sal 1.04g

1 a 5 por unidad.
Cajas de 6 unidades.

4 personas

Peso neto: 200gr.
Código: 2021
Tiempo de preparación: 20 min.
Sugerencia de preparación:
Calentar y emplatar con guarnición.

CONEJO EN ESCABECHE

Un rico plato de conejo de monte en tu mesa, en el cual no puede faltar para los paladares mas exquisitos.

Valor energético
720.67 KJ/172.76Kcal.

Grasas /lipidos/fat 10.86g.

Saturadas 4.79g

Hidratos de carbono
1.94g de los cuales azucares 1.36g

Proteínas 16.81g sal1.23g

Peso neto: 360gr.

de 1 a 5
de 6 o 16 por caja.

4 personas

Código: 2011

Tiempo de preparación: 30 min.

Sugerencia de preparación:
Especial para patatas hervidas con conejo.

PISTO DE **CONEJO**

Pisto con conejo,una receta que se remonta al antiguo plato del pisto de castilla, elavorado con conejo de monte, poco calórico sin apenas colesterol y lleno de proteínas y vitaminas.

Valor energético
291.42KJ/69.39Kcal

Grasas /lipidos/f at 3.59g

Saturadas 0.84g

Hidratos de carbono
1.15g de los cuales azucares 0.86g proteinas 8.12g sal 1.51.

Peso neto: 350gr.

De 1 a 5 por unidad.
Caja de 6 a 12 unidades.

2 personas

Código: 2016

Tiempo de preparación: 20 min.

Sugerencia de preparación:
Acompañando huevos fritos. Calentar.

LATA DE PATÉ DE **FAISÁN**

Pate elaborado al estilo tradicional con las partes mas nobles del faisán totalmente salvajes y criados en libertad. Aplicando la antigua receta conseguimos el sabor del mejor gourmet, muy bajo en calorías y de sabor muy fino para un buen canape o una buena tapa.

Valor energético
726KJ/174 kcal proteinas 16.23g

Hidratos de carbono 3.02g de los cuales azucares 1.27g

Grasas 10.80g de las cuales saturadas 4.94g sal 1.26g

1 a 5 por unidad.
6 o 12 por caja.

2 personas

Peso neto: 400gr.

Código: 2005

Tiempo de preparación: 15 min.

Sugerencia de preparación:
Para montar canapés.

LATA DE PATÉ DE **PICHÓN IBÉRICO**

Un paté elaborado con los mejores pichones de la zona, con un 60% de animal te hace unos de los mejores pates del mercado.

Valor energético
992.73KJ/239.24Kcal

Grasas
19.23g de las cuales saturadas 10.31g

Hidratos de carbono
2.14g de los cuales azucares 1.44g proteinas 14.40g sal 0.93g

Peso neto: 130gr.

De 1 a 11 por unidad.
12 por caja.

2-3 personas

Código: 2006
Tiempo de preparación: 15 min.
Sugerencia de preparación:
Pates o entrantes como aperitivo.

LATA DE **PERDIZ** EN ESCABECHE

Este producto se ha elaborado con perdices salvajes criadas en libertad. Seleccionadas para este tipo de conserva con la antigua receta de los campos de montiel ,consiguiendoun escabeche exquisito sin ningun tipo de conservante siempre usando especias naturales de la tierra.

Valor energético
726KJ 173 Kcal

Grasas /lipiodos/fat 6.3g

Saturadas 1.4g

Hidratos de carbono
1.1g de los cuales azucares 0g proteinas 28g sal 0.74g.

Peso neto: 475gr.

De 1 a 11 por unidad.
12 por caja.

2 personas

Código: 2001

Tiempo de preparación: 30 min.

Sugerencia de preparación:
Ensaladas o rellenos.

PERDIZ
EN ESCABECHE ESPECIAL

Este producto se ha elaborado con perdices salvajes criadas en libertad. Seleccionadas para este tipo de conserva con la antigua receta de los campos de montiel ,consiguiendoun escabeche exquisito sin ningun tipo de conservante siempre usando especias naturales de la tierra.

Valor energético
726KJ 173 Kcal

Grasas /lipiodos/fat 6.3g de las cuales saturadas 1.4g

Hidratos de carbono
1.1g de los cuales azucares 0g proteinas 28g sal 0.74g

1 a 5 por unidad.
6 o 12 por caja.

Peso neto: 500gr.

Código: 2002

2-4 personas

Tiempo de preparación: 30 min.

Sugerencia de preparación:
Mezclar con Judías hervidas como plato frio.

PERDIZ
DESHUESADA

La perdiz deshuesada esta enfocado para los profesionales hosteleros de alto rango por su finísimo paladar que se adapta estupendamente a la ensalada.

Peso neto: 350gr.

De 1 a 5 unidades.
De 6 a 16 por caja.

Valor energético
726KJ 173 Kcal

Grasas /lipiodos/fat 6.3g de las cuales saturadas 1.4g

Hidratos de carbono 1.1g de los cuales azucares 0g proteinas 28g sal 0.74g

4-6 personas

Código: 2003

Tiempo de preparación: 30 min.

Sugerencia de preparación:
Enlasaladas de Perdiz o Pizzas.

JUDÍAS CON **PERDIZ**

Plato tradicional de Castilla la Mancha elaborado con la receta típica de esta tierra, cuidando sumo detalle que los ingredientes este en perfecta armonía, y así conseguir un sabor totalmente casero. producto alto en nutrientes y calorías.

Valor energético
687KJ /164.51Kcal

Grasas
9.72g de las cuales saturadas 4.74g

Hidratos de carbono
8.01g de los cuales azucares 2.54g
proteinas 11.24 sal 0.94g.

Peso neto: 365gr.

De 1 a 5 por unidad.
6 a 16 unidadespor caja.

1-2 personas

Código: 2007

Tiempo de preparación: 15 min.

Sugerencia de preparación:
Calentar y servir.

TARRO DE **PERDIZ** ESTOFADA O A LA TOLEDANA

Perdiz estofada es un plato de la antigua receta de castilla, un plato con mucho consumo en la zona de Toledo, en el cual es una gran oportunidad de tener un estofado tan sabroso en nuestra tienda online.

Valor energético
/456.57/108.89Kcal

Grasas
4.98g de las cuales saturadas 2.42g

Hidratos de carbono
1.89g de los cuales azucares 1.10G proteinas 14.13 sal 0.89g.

Peso neto: 350gr.

1 a 5 por unidad.
De 6 a 12 por caja.

6 personas

Código: 2015

Tiempo de preparación: 15 min.

Sugerencia de preparación:
Calentar y emplatar.

PIRULETA DE **CODORNIZ**

Solo las mejores codornices y con el tamaño adecuado se elaboran las piruletas, con especial esmero en mantener su forma. Ideal como entrantes en eventos por su fino paladar se puede tomar a cualquier hora. bajo en calorías y grasas. Se aconseja servirse en frío.

Valor energético/energia/energy
579 KJ 140Kca

Grasas /lipidos/fat 11g.

Saturadas/saturados/saturates 2.3g

Proteinas/protein 9.8g

Sal /salt1 .9g

Hidratos de carbono 0g azucares 0

1 a 5 unidades.
6 o 16 por caja.

Aperitivo.

Peso neto: 375gr.

Código: 2009

Tiempo de preparación: 40 min.

Sugerencia de preparación:
Emplatar o por unidades.

LOMO DE ORZA
FILETEADO
EN CUBO DE 2,5 KG

Seleccionamos los mejores lomos de cerdo ibérico para poder elaborar este producto. Acabado con la receta tradicional de la tierra manchega para consevar el cerdo en tiempos antiguos. ideal para tapear ya que se puede tomar a cualquier hora o como segundo plato. Puede servirse frío o caliente, según su gusto.

Valor energético
215.43Kcal/901.18KJ

Proteínas 27.03g

Hidratos de carbono 0.89g de los cuales azucares 0.16g

Grasas 11.53g de las cuales saturadas 2.40g sal 1.02g

Peso neto: 2.5 kg

2 unidades por caja.

10 personas

Código: 2012

Tiempo de preparación: 15 min.

Sugerencia de preparación:
Formato especial para hostelería.

LOMO DE ORZA
EN TARRO
DE 370 GR.

Seleccionamos los mejores lomos de cerdo ibérico para poder elaborar este producto. Acabado con la receta tradicional de la tierra manchega para consevar el cerdo en tiempos antiguos. ideal para tapear ya que se puede tomar a cualquier hora o como segundo plato. Puede servirse frío o caliente, según su gusto.

Valor energético
215.43Kcal/901.18KJ

Proteínas 27.03g

Hidratos de carbono 0.89g de los cuales azucares 0.16g

Grasas 11.53g de las cuales saturadas 2.40g sal 1.02g

Peso neto: 370 gr.

1 a 5 unidades.
6 o 16 por caja.

4 personas

Código: 2013

Tiempo de preparación: 15 min.

Sugerencia de preparación:
Servir a Temperatura Ambiente.
Emplatado o canapés

LATA DE PATÉ DE **PERDIZ** IBÉRICA

Paté elaborado al estilo tradicional con las partes mas nobles de la perdiz totalmente salvajes y criadas en libertad .aplicando la antigua receta conseguimos el mejor sabor.

Valor energético
992.73KJ /239.24Kcal

Grasas /lipidos/fat 19.23g / saturadas 10.31

Hidratos de carbono 2.14g de los cuales azucares 1.44g proteinas 14.40g sal 0.93g.

Peso neto: 130 gr.

1 a 11 unidades.
Cajas de 12.

2 personas

Código: 2004

Tiempo de preparación: 10 min.

Sugerencia de preparación:
Para montar canapés o en bolas acompañado con pimienta fresca.

LATA DESMIGADO DE **PERDIZ** EN ESCABECHE

Un desmigado especialmente para esas ensaladas de perdiz roja autoctona, gracias a su formato en monodosis podemos disfrutar de este producto tan rico y tan sabroso como es la perdiz.

Valor energético
726KJ/ 173K cal

Grasas /lipidos/fat 6.3g de las grasas saturadas 1.4g

Hidratos de carbono 1.1g de los cuales azucares 0g proteinas 28g sal 0.74g

1 a 11 unidades.
Cajas de 12 unidades..

2 personas

Peso neto: 125 gr.

Código: 2018

Tiempo de preparación: 10 min.

Sugerencia de preparación:
Especial para ensaladas.

HAMBURGUESA DE **PERDIZ** ROJA

Hamburguesa de Perdiz elaborada con especias naturales. rica en vitaminas y muy nutritiva, un producto dedicado desde los más pequeños a los más mayores.

Carne Fresca

Peso neto: 120 gr.

10-20-50 unidades.

1 personas

Código: 1069

Tiempo de preparación: 20 min.

Sugerencia de preparación:
A la plancha y montaje hamburguesa.

LATA DE **PERDIZ** DESMIGADO EN ACEITE

Un desmigado especialmente para esas ensaladas de perdiz roja autóctona, gracias a su formato en monodosis podemos disfrutar de este producto tan rico y tan sabroso como es la perdiz.

Valor energético
726KJ/173Kcal

Grasas /lipidos/fat/ 6.3g de las cuales saturadas 1.4g

Hidratos de carbono 1.1g de los cuales azucares 0g proteinas 28g sal 0.74g

1 a 11 unidades.
12 por caja.

2 personas

Peso neto: 130 gr.

Tiempo de preparación: 5 min.

Sugerencia de preparación:
Especial para ensaladas.

CONEJO
EN ESCABECHE

Un rico plato de conejo de monte en tu mesa, en el cual no puede faltar para los paladares mas exquisitos.

Valor energetico
726KJ/173Kcal

Grasas /lipidos/fat/ 6.3g de las cuales saturadas 1.4g

Hidratos de carbono 1.1g de los cuales azucares 0g

Proteinas 28g sal 0.74g

Peso neto: 550 gr.

De 1-4-5 por caja.

2 personas

Tiempo de preparación: 5 min.

Sugerencia de preparación:
Elaborado.

CALDERETA DE MONTE

Una receta tradicional de castilla la mancha, adaptada a una carne especial como es el conejo de monte, una exquisitez para los paladares mas exijentes.

Valor energético
726KJ/173Kca

Grasas /lipidos/fat/ 6.3g de las cuales saturadas 1.4g

Hidratos de carbono 1.1g de los cuales azucares 0g proteinas 28g sal 0.74g

De 1 a 5 por unidad.
6 o 16 por caja.

2 personas

Peso neto: 475gr.

Tiempo de preparación: 5 min.

Sugerencia de preparación:
Elaborado.

BOMBONES DE PATÉ DE **PERDIZ** CUBIERTOS DE CHOCOLATE Y ALMENDRA

Los bombones de paté de perdiz es ideal para ese entrante o regalo diferente, la mezcla de sabores es ideal para hacer mezcla de actualidad y tradición. Es un producto diseñado para restaurante y grandes salones ya que al comprar cantidad se hacen grandes descuentos.

Pate de perdiz(80%)
Higado de pollo (30%)
carne de perdiz (25%)
carne de cerdo (08%)
Vino blanco, (sulfitos), coña, nata, cebolla,ácido ascorbico,espesante (E-406) especias naturales, (proteina lactea,emulgente (E-451), azucar, fibra vegetal, sal, antioxidantes (E-330, E-301), conservantes (E-201-E-200)), Aceite de oliva,sal y agua).cobertura de chocolate (15%), frutos secos (05%)

32 Unid. en barquetas
2 por caja.

1 barqueta de 32 Unid.

Peso neto: 0.15 gr.

Tiempo de preparación: 10 min.

PATÉ DE **PERDIZ**

Es un paté de perdiz con un 40% de carne de perdiz, ideal para la hostelería o tienda Gourmet, ganamos calidad y económico.

Hígado de pollo (25%),
Carne de perdiz (30%)
Carne de cerdo (08%)
Vino blanco, sulfitos,c oñac, nata, ácido ascorbico,espesante(E-406)
Especias naturales, (proteina láctea, emulgente (E-451), azúcar, fibra vegetal,sal,antioxidantes (E-330,E301),conservantes(E-201,E-200)ç
Aceite de oliva ,sal y agua.

Barqueta de 1 kg.

1-8 personas

Peso neto: 1 kr.

Tiempo de preparación: 10 min.

Sugerencia de preparación: Refrigerado.

EL CAZADOR

Catálogo 2021

www.conservaselcazador.com