



Catàleg
de Nadal





J.ROURA

SELECCIÓ DE CARNS I EMBOTITS ARTESANS
CORÇÀ · GIRONA

Empresa familiar que es dedica a l'especejament de carns nascudes i criades a la província de Girona així com a l'elaboració d'embotits casolans amb segell propi. Vedella, porc, xai i pollastre d'alta qualitat, a port major i al detall.

La tradició de l'empresa J. Roura parteix l'any 1957, a Can Puig de Monells de la mà dels Avis. L'any 1979 obrim la botiga de Corçà a partir de la qual se solidificarà la trajectòria J. Roura, i l'any 1987 inaugurarem la sala d'especejament per donar resposta a la demanda de venda a l'engròs a restaurants, hotels i altres carnisseries de la costa, sempre mantenint la qualitat familiar d'elaboració artesanal.

J.Roura ha anat creixent, amb el pas del temps fins al dia d'avui, tant amb nombre de clients com amb nombre de treballadors. Un equip de professionals que coneixen la tradició familiar necessària per a oferir la qualitat de producte i la garantia que sempre ens ha caracteritzat.

LLISTAT DE PRODUCTES



FARCITS

LLOM DE PORC FARCIT AMB PRUNES, AMETLLES I PANSES	4
FILET DE PORC FARCIT AMB PRUNES, AMETLLES I PANSES	4
PEUS DE PORC FARCITS AMB BOTIFARRA DE PEROL.....	4
PEUS DE PORC FARCITS AMB CEBA CARMEL-LITZADA, ROVELLONS I FORMATGE DE CABRA.....	4
GALTA DE PORC FARCIDA AMB CEBA CARMEL-LITZADA I ROVELLONS.....	5
GALTA DE PORC FARCIDA AMB ESPINACS, NOUS I PANSES.....	5
CUIXA DE XAI FARCIDA AMB PRUNES PANSES I DÀTILS.....	5
TALL QUE ES PELA DE VEDELLA FARCIT AMB PEBROT ESCALIBAT I OLIVES.....	5
TOURNEDOS DE FILET DE VEDELLA.....	6
CUIXA DE POLLASTRE FARCIDA AMB BEICON I PINYA	6
POLLASTRE FARCIT AMB BEICON I PINYA	6
CUIXA DE POLLASTRE FARCIDA AMB PRUNES I AMETLLES.....	6
POLLASTRE FARCIT AMB PRUNES I AMETLLES.....	7
CUIXA DE POLLASTRE FARCIDA AMB FORMATGE I PERNIL DOLÇ.....	7
POLLASTRE FARCIT AMB FORMATGE I PERNIL DOLÇ.....	7
PILOTILLES DE NADAL.....	7
PERNILET DE GALL D'INDI FARCIT.....	8
GALL D'INDI FARCIT.....	8

BROU DE NADAL

BROU DE NADAL.....	8
--------------------	---

CABRIT

CABRIT SENCER.....	9
CUIXA DE CABRIT.....	9
ESPATLLA DE CABRIT.....	9
COSTELLA DE CABRIT.....	9

AVIRAM CASOLÀ

GALLINA.....	10
OCA.....	10
PINTADA.....	10
GALL D'INDI.....	10
GALL D'INDI NEGRE.....	10
POLLASTRE DE PAGÈS.....	11
ÀNECS.....	11

EMBOTITS I ELABORATS

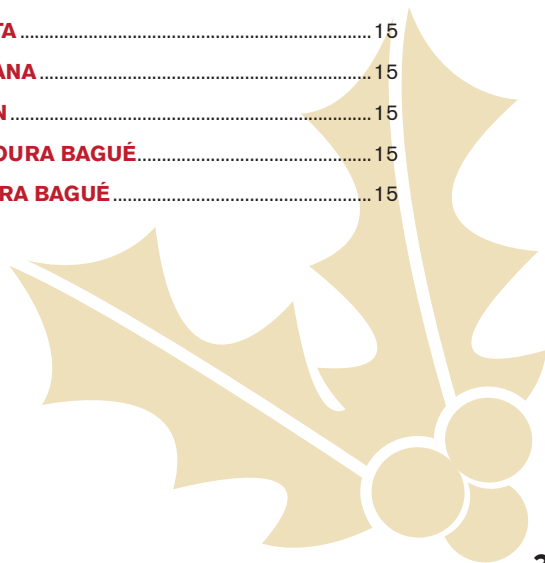
LLOM CUIT AL FORN.....	11
PULPETÓ DE LLOM.....	11
GARRÍ A LES AMETLLES.....	12
GALENTINA D'AU.....	12
PERNIL CUIT CASOLÀ AL FORN AMB POTA I SENSE OS.....	12
PERNIL CUIT CASOLÀ AMB OS.....	12

PATÉS

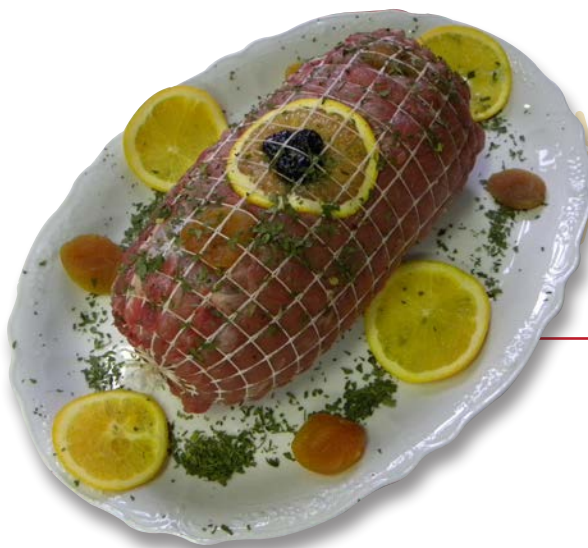
FOIE D'ÀNEC MICUIT.....	13
FOIE D'ÀNEC BLOC.....	13
PATÉ CREMÓS D'ÀNEC AL PEBRE.....	13
PATÉS CASOLANS.....	13
PATÉ DE CAMPANYA AMB ENCENALLS DE TRUFA EN TERRINA DE BOTELLA DE XAMPANY.....	14
PATÉ DE POMES EN TERRINA DE POMA.....	14
PATÉ DE CÉRVOL.....	14
PATÉ DE FAISÀ AMB FESTUCS.....	14

VARIS

PANERA PETITA.....	15
PANERA MITJANA.....	15
PANERA GRAN.....	15
ESPATLLA J.ROURA BAGUÉ.....	15
PERNIL J.ROURA BAGUÉ.....	15



FARCITS



LLOM DE PORC FARCIT AMB PRUNES, AMETLLES I PANSES

Ingredients: llom de porc, picada de porc, prunes, ametlles i panses

FILET DE PORC FARCIT AMB PRUNES, AMETLLES I PANSES

Ingredients: filet de porc, beicon, picada de porc, prunes, ametlles i panses



PEUS DE PORC FARCITS AMB BOTIFARRA DE PEROL

Ingredients: peus cuits de porc desossat i botifarra de perol

PEUS DE PORC FARCITS AMB CEBA CARMEL·LITZADA, ROVELLONS I FORMATGE DE CABRA

Ingredients: peus cuits de porc desossat, formatge de rulo de cabra, ceba caramel·litzada i rovellons





GALTA DE PORC FARCIDA AMB CEBA CARMEL·LITZADA I ROVELLONS

Ingredients: galta de porc desossat,
rovellons i ceba caramel·litzada

GALTA DE PORC FARCIDA AMB ESPINACS, NOUS I PANSES

Ingredients: galta de porc desossat, espi-
nacs, nous i panses



CUIXA DE XAI FARCIDA AMB PRUNES PANSES I DÀTILS

Ingredients: cuixa de xai, picada de porc,
prunes, dàtils, ametlles i panses



TALL QUE ES PELA DE VEDELLA FARCIT AMB PEBROT ESCALIBAT I OLIVES

Ingredients: tall que es pela de
vedella, picada de porc, pebrot
escalivat i olives sense os



FARCITS



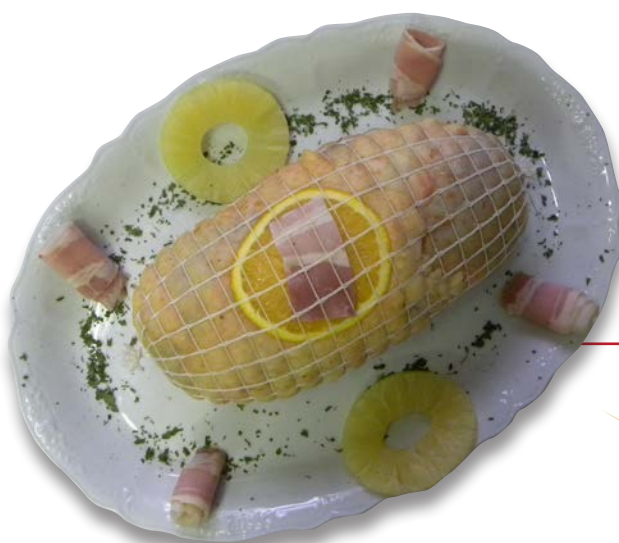
TOURNEDOS DE FILET DE VEDELLA

Ingredients: filet de vedell, panxeta ibèrica



CUIXA DE POLLASTRE FARCIDA AMB BEICON I PINYA

Ingredients: cuixa de pollastre desossada,
carn picada de porc, beicon i pinya



POLLASTRE FARCIT AMB BEICON I PINYA

Ingredients: pollastre desossat,
carn picada de porc, pinya i beicon

CUIXA DE POLLASTRE FARCIDA AMB PRUNES I AMETLLES

Ingredients: cuixa de pollastre desossada,
carn picada de porc, prunes i ametlles





POLLASTRE FARCIT AMB PRUNES I AMETLLES

Ingredients: pollastre desossat, carn picada de porc, prunes i ametlles

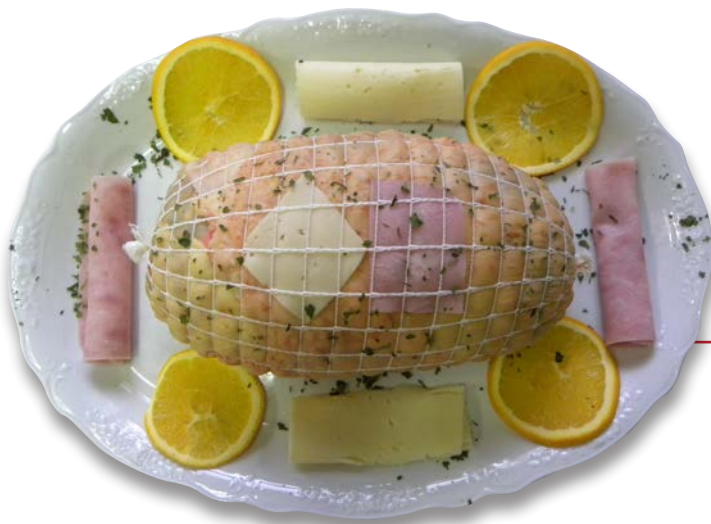
CUIXA DE POLLASTRE FARCIDA AMB FORMATGE I PERNIL DOLÇ

Ingredients: cuixes de pollastre desossat, carn picada de porc, formatge i pernil dolç



POLLASTRE FARCIT AMB FORMATGE I PERNIL DOLÇ

Ingredients: pollastre farcit, carn picada de porc, pernil dolç i formatge



PILOTILLES DE NADAL

Ingredients: carn picada de vedell, carn picada de porc, julivert, all, ous i farina



FARCITS



PERNILET DE GALL D'INDI FARCIT

Ingredients: pernilet de gall d'indi desossat, picada de porc i vedell, panses i ametlles

GALL D'INDI FARCIT

Ingredients: gall d'indi desossat, picada de porc i vedell, panses i ametlles



BROU DE NADAL



BROU DE NADAL

Fet a base de:
Gallina, cuixa de pollastre, braó de xai, costelló de vedell, ossos de vedell del moll i del genoll, cues de porc, espinada de porc, orella de porc, ventresca de porc, sagí, ossos de pernil curat, botifarra negra, verdures i sal

CABRIT

CABRIT ENTER

De 3,8 a 5 kg



CUIXA DE CABRIT

De 0,45 a 0,55 kg



ESPATLLA DE CABRIT

De 0,4 a 0,45 kg

COSTELLA DE CABRIT

D'1 a 1,5 kg



AVIRAM CASOLÀ



GALLINA

OCA

De 3,5 a 5 kg



PINTADA

D'1,5 a 2 kg

GALL D'INDI

De 3,5 a 5 kg

GALL D'INDI NEGRE

De 3,5 a 4,5 kg



AVIRAM CASOLÀ

POLLASTRE DE PAGÈS

De 2,8 a 4 kg



ÀNECS

EMBOTITS I ELABORATS



LLOM CUIT AL FORN

Ingredients: llom cuit de porc

PULPETÓ DE LLOM

Ingredients: llom, trufa, magre de porc, herbes aromàtiques i caldo de carn porc



EMBOTITS I ELABORATS



GARRÍ A LES AMETLLES

Ingredients: pernil de porc, ametlles, pebrot escalivat vermell, panses i caldo de porc

GALENTINA D'AU

Ingredients: pit de pollastre, pernil desossat de porc, festuc, ou, caldo d'au



PERNIL CUIT CASOLÀ AL FORN AMB POTA I SENSE OS

PERNIL CUIT CASOLÀ AMB OS





FOIE D'ÀNEC MICUIT

Pes aprox: pes net 200 gr
Ingredients: fetge d'ànec extra, sal,
sucre i oporto

FOIE D'ÀNEC BLOC

Pes aprox: 600 - 700 gr
Ingredients: fetge d'ànec extra, sal, oporto



PATÉ CREMÓS D'ÀNEC AL PEBRE

Pes aprox: 2 Kg
Ingredients: paté d'ànec 100%, pebres (verd, negre)

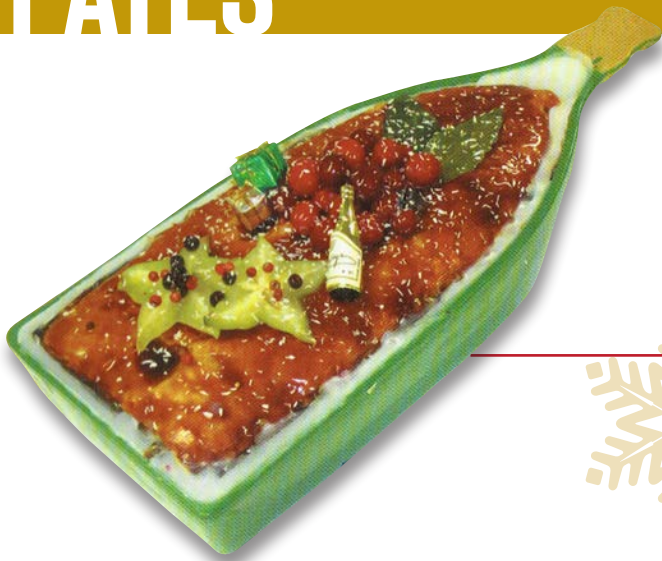


PATÉS CASOLANS

Pes aprox: 2,5 Kg
Varietats: pebre verd, pebre negre, fines
herbes, bolets i campanya



PATÉS



**PATÉ DE CAMPANYA AMB ENCENALLS DE TRUFA
EN TERRINA DE BOTELLA DE XAMPANY**

Pes aprox: 2 Kg - 3Kg



**PATÉ DE POMES EN TERRINA
DE POMA**

Pes aprox: 3 Kg



PATÉ DE FAISÀ AMB FESTUCS

Pes aprox: 2 Kg - 3 Kg

PATÉ DE CÉRVOL

Pes aprox: 2 Kg - 3 Kg





PANERA PETITA

Botifarra blanca
Bull de fetge
Bull negre
Botifarra catalana
Botifarra de perol
Ampolla de vi negre
Ampolla de cava
Pot de confitura casolana
Pot de tomàquet de conserva casolana



PANERA MITJANA

Ampolla vi negre
Ampolla cava
Xoriç colar casolà

Fuet casolà
Llonganissa de pagès casolà
Llom embutxat de pagès casolà
Pantxeta salada de pagès casolà



PANERA GRAN

Espatlla de porc seca (j.Roura) 17 mesos
Llonganissa de pagès casolà
Fuet casolà
Xoriç colar casolà

Cap de llom embutxat de pagès casolà
Pot de confitura
Pot de tomàquet de conserva casolana
Ampolla de cava
Ampolla de vi negre

ESPATLLA J.ROURA BAGUÉ



PERNIL J.ROURA BAGUÉ



J.ROURA

SELECCIÓ DE CARNS I EMBOTITS ARTESANS
CORÇÀ · GIRONA

CARNS J. ROURA BAGUÉ S.L.

C/ Marina, 17 - 17121 Corçà
Telèfon: (+34) 972 63 05 60
E mail: info@jroura.cat
Web: www.jroura.cat