



**EXTENSA VARIETAT DE PRODUCTES ARTESANALS
I ANIMALS DE CRIANÇA PRÒPIA**

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, centres d'ensenyament i altres carnisseries, 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 CARAMEL-LITZADA, ROVELLONS I FORMATGE DE CABRA | 5 |
| GALTA DE PORC FARCIDA AMB CEBA CARAMEL-LITZADA I ROVELLONS | 5 |
| GALTA DE PORC FARCIDA AMB ESPINACS, NOUS I PANSES | 5 |
| CUIXA DE XAI FARCIDA AMB PRUNES PANSES I DÀTILS | 6 |
| TALL QUE ES PELA DE VEDELLA FARCIT AMB PEBROT ESCALIBAT I OLIVES | 6 |
| TOURNEDOS DE FILET DE VEDELLA | 6 |
| CUIXA DE POLLASTRE FARCIDA AMB BEICON I PINYA | 7 |
| POLLASTRE FARCIT AMB BEICON I PINYA | 7 |
| CUIXA DE POLLASTRE FARCIDA AMB PRUNES I AMETLLES | 7 |
| POLLASTRE FARCIT AMB PRUNES I AMETLLES | 8 |
| CUIXA DE POLLASTRE FARCIDA AMB FORMATGE I PERNIL DOLÇ | 8 |
| POLLASTRE FARCIT AMB FORMATGE I PERNIL DOLÇ | 8 |
| PILOTILLES DE NADAL | 9 |
| PERNILET DE GALL D'INDI FARCIT | 9 |
| GALL D'INDI FARCIT | 9 |
| PLATS CUINATS CASOLANS | |
| BROU DE NADAL | 10 |
| CANELONS CASOLANS SENSE BEIXAMEL | 11 |
| CANELONS CASOLANS AMB BEIXAMEL | 11 |
| CABRIT | |
| CABRIT SENCER | 11 |
| CUIXA DE CABRIT | 12 |
| ESPATLLA DE CABRIT | 12 |
| COSTELLA DE CABRIT | 12 |

XAI

| | |
|------------------------|----|
| XAI LLETÓ | 13 |
|------------------------|----|

| | |
|--|----|
| ESPATLLA DE XAI DE RAMAT DE L'EMPORDÀ | 13 |
| CUIXA DE XAI DE RAMAT DE L'EMPORDÀ | 13 |
| COSTELLES DE XAI DE RAMAT ÇDE L'EMPORDÀ | 14 |

PORC

| | |
|-------------------------------------|----|
| FILET DE PORC DE PAGÈS | 14 |
| GARRÍ | 14 |

BOVÍ

| | |
|---|----|
| TXULETÓ DE VACA EXTRA CATALANA | 15 |
| TXULETÓ DE VEDELL DE L'EMPORDÀ | 15 |
| GALTA DE VEDELL DE L'EMPORDÀ | 15 |
| FILET DE VACA EXTRA CATALANA | 16 |
| FILET DE VEDELL DE L'EMPORDÀ | 16 |
| LLATA D'ESPATLLA DE VEDELL | 17 |
| RODÓ DE CUIXA DE VEDELL | 17 |
| RODÓ D'ESPATLLA DE VEDELL | 17 |

ÀNEC DE L'EMPORDÀ

| | |
|----------------------------------|----|
| FETGE PRIMERA EXTRA | 18 |
| MAGRET | 18 |
| 1/4 CUIXA | 18 |

AVIRAM CASOLÀ

| | |
|---------------------------------|----|
| GALLINA | 19 |
| OCA | 19 |
| PINTADA | 19 |
| GALL D'INDI | 19 |
| GALL D'INDI NEGRE | 19 |
| POLLASTRE DE PAGÈS | 19 |
| ÀNECS | 19 |

CUITS CASOLANS

| | |
|---|----|
| PATÉS CASOLANS | 20 |
| PERNIL CUIT CASOLÀ AL FORN AMB POTA I SENSE OS | 20 |
| PERNIL CURAT | 21 |

CURATS CASOLANS

| | |
|---|----|
| CAP DE LLOM EMBUTXAT DE PAGÈS | 22 |
| LLOM EMBUTXAT DE PAGÈS | 22 |
| BAIONA DE PAGÈS | 22 |
| PANXETA DE PAGÈS AMB I SENSE PELL | 23 |
| LLANGONISSA DE PAGÈS AMB I SENSE PEBRE | 23 |
| FUET DE PAGÈS | 23 |



LLOM DE PORC FARCIT AMB PRUNES, AMETLLES I PANSES

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



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



FILET DE PORC FARCIT AMB PRUNES, AMETLLES I PANSES

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



GALTA DE PORC FARCIDA AMB CEBA CARMEL-LITZADA I ROVELLONS

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



PEUS DE PORC FARCITS AMB BOTIFARRA DE PEROL

Ingredients: peus cuits
de porc desossat i
botifarra de perol



GALTA DE PORC FARCIDA AMB ESPINACS, NOUS I PANSES

Ingredients: galta de porc
desossat, espinacs, nous i
panses



CUIXA DE XAI FARCIDA AMB PRUNES PANSES I DÀTILS

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



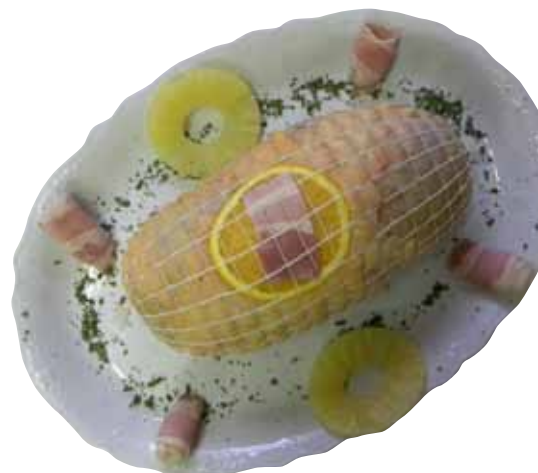
CUIXA DE POLLASTRE FARCIDA AMB BEICON I PINYA

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



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



POLLASTRE FARCIT AMB BEICON I PINYA

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



TOURNEDOS DE FILET DE VEDELLA

Ingredients: filet de
vedell, panxeta ibèrica



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



PILOTILLES DE NADAL

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



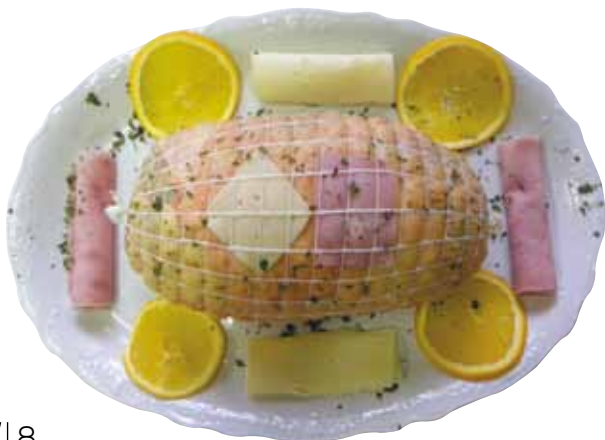
CUIXA DE POLLASTRE FARCIDA AMB FORMATGE I PERNIL DOLÇ

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



PERNILET DE GALL D'INDI FARCIT

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



POLLASTRE FARCIT AMB FORMATGE I PERNIL DOLÇ

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



GALL D'INDI FARCIT

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



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



CANELONS CASOLANS SENSE BEIXAMEL



CANELONS CASOLANS AMB BEIXAMEL

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



XAI LLETÓ

De 5 a 6 kg



ESPATLLA DE XAI DE RAMAT DE L'EMPORDÀ

De 1 a 1,2 kg aprox.



CUIXA DE XAI DE RAMAT DE L'EMPORDÀ

De 1,7 a 2 kg aprox.



**COSTELLES DE
XAI DE RAMAT
DE L'EMPORDÀ**

De 2 a 2,3 kg



**TXULETÓ DE VACA
EXTRA CATALANA**

De pesos a escollir entre
0,450 a més d'1 kg



**FILET DE PORC
DE PAGÈS**

De 0,4 a 0,5 kg aprox.



**TXULETÓ DE
VEVELL DE
L'EMPORDÀ**

De pesos a escollir entre
0,450 a més d'1 kg



GARRÍ

De pesos a escollir
entre 3 a 7 kg



**GALTA DE VEVELL
DE L'EMPORDÀ**

De 0,5 kg aprox.



**FILET DE VACA
EXTRA CATALANA**

De 2,7 A 3,5 kg



**FILET DE VEDELL
DE L'EMPORDÀ**

De 2 a 3 kg aprox.



**LLATA
D'ESPATLLA DE
VEDELL**

De 2 a 2,5 kg aprox.



**RODÓ DE CUIXA
DE VEDELL**

De 2 a 2,5 kg aprox.



**RODÓ
D'ESPATLLA DE
VEDELL**

De 1,2 a 1,5 kg aprox.



FETGE PRIMERA EXTRA

De 0,4 a 0,5 kg aprox.



MAGRET

De 0,3 a 0,45 kg aprox.



1/4 CUIXA

De 0,3 a 0,4 kg aprox.



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



POLLASTRE DE PAGÈS

De 2,8 a 4 kg



ÀNECS

CUITS CASOLANS



PATÉS CASOLANS

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



PERNIL CUIT CASOLÀ AL FORN AMB POTA I SENSE OS

CURATS CASOLANS



*Elaborat amb
molta cura.*

*Un exquisidesa pel
Teu paladar*

PERNIL CURAT

De 7,5 a 10 kg
aprox.





CAP DE LLOM EMBUTXAT DE PAGÈS

De 0,8 a 1 kg aprox.



LLOM EMBUTXAT DE PAGÈS

De 1 a 1,2 kg aprox.



BAIONA DE PAGÈS

De 0,5 a 0,7 kg aprox.



PANXETA DE PAGÈS AMB I SENSE PELL

De 0,9 a 1,1 kg aprox.



LLANGONISSA DE PAGÈS AMB I SENSE PEBRE

De 0,3 a 0,4 kg aprox.



FUET DE PAGÈS

De 0,2 a 0,3 kg aprox.



J ROURA

CARNS J. ROURA BAGUÉ S.L.

C/ Marina, 17 - 17121 Corçà
Telèfon: (+34) 972 63 05 60
E mail: botiga@jroura.cat
Web: www.jroura.cat
Instagram: [@jroura.carnisseria](https://www.instagram.com/jroura.carnisseria)

