

FOLLETO Nº79 · OFERTA VÁLIDA del 02 de diciembre de 2019 al 17 de enero 2020

www.cerlesa.com

Para consultas llámenos al teléfono de atención al cliente

987 216 727











BUEY

CHULETERO ENTERO DE BUEY
(SIN SOLOMILLO)
MADURADO 30 DÍAS
(LOMO ALTO + LOMO BAJO)
(PIEZAS ENTRE 29/35 KG)

33,89€/kg



CHULETÓN DE BUEY
INDIVIDUAL (AL VACÍO)
MADURADO 30 DÍAS
LOMO ALTO
(PIEZAS ENTRE 1.000/1.500 GR)
LOMO BAJO
(PIEZAS ENTRE 800/1.100 GR)

38,61€/kg

TERNERA

CHULETERO ENTERO (CON SOLOMILLO) (PIEZAS ENTRE 15/25 KG)

15,75€/kg

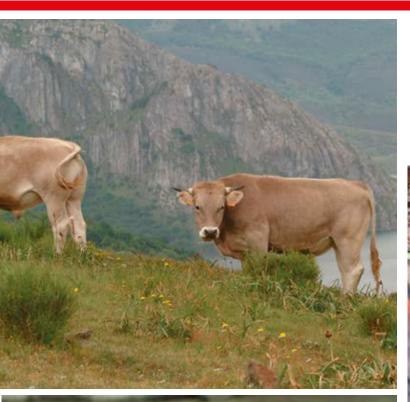
CHULETA INDIVIDUAL
(AL VACÍO)
(PIEZAS ENTRE 600/800 GR)

17,51€/kg













HAMBURGUESA DE BUEY BANDEJA 8 X 125 GR. **1,55€**/pieza





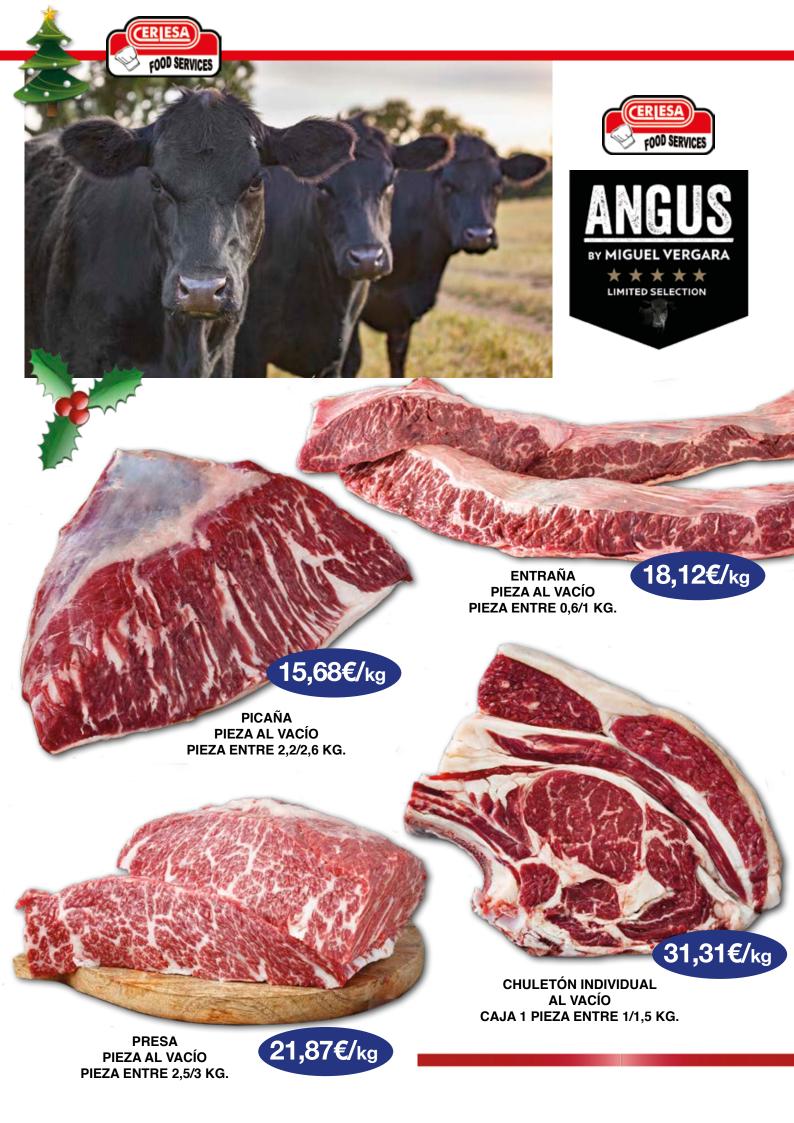


CECINA DE BUEY (TACO 3/5 KG.) AL VACÍO

34,65€/kg













Pierna de COCHINILLO



▲ Caja de 20 piezas de 350 gr.

INGREDIENTES: Dos jarretes de cordero lechal, aceite de oliva virgen, sal marina y especias (albahaca y orégano).

REGENERACIÓN:

Horno: dorar al gusto 15 minutos apróx. a 220º.

pimienta negra.

REGENERACIÓN: Horno: 25-30 minutos/250º hasta que quede dorado y crujiente.

Lechazo ASADO 1/2

Paletilla de **LECHAZO**



Caja de 4 cuartos (8 raciones)

Jarretes de CORDERO

INGREDIENTES: Medio lechazo, aceite de oliva virgen, sal y pimienta negra.

REGENERACIÓN:

Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir en el micro 2 minutospara atemperar. Después en el horno 24-30 minutos a 250º y acompañar con el jugo.

Paletilla de CABRITO



Coste por pieza

▲ Caja de 8 raciones de 400/450 gr.

INGREDIENTES: Paletilla de lechazo o cabrito, aceite de oliva virgen, sal y especias (albahaca y orégano).

Hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir en el micro 2 minutospara atemperar. Después en el horno 10-12 minutos a 250º y acompañar con el jugo.

coste por pieza 12,06 €







▲ Caja de 12 raciones de 400 gr.

INGREDIENTES: Mano de cerdo, aceite de oliva, pimentón, cebolla, sal y especias naturales.

REGENERACIÓN:

Microondas: hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir en el micro 2 minutos a máxima potencia. Horno-Cazuela: entre 7 y 8 minutos a fuego lento 190º

Rabo de VACUNO



▲ Caja de 12 raciones de 400 gr.

INGREDIENTES: Rabo de vacuno, aceite de oliva, sal marina, cebolla, puerro, zanahoria, pimentón, pimientas y nuez moscada.

REGENERACIÓN:

Microondas: hacer un pequeño corte en la parte superior de la bolsa e introducir en el micro 2 minutos a máxima potencia. Horno-Cazuela: entre 7 y 8 minutos a fuego lento 190º

Con nuestra QUINTA GAMA las navidades solucionadas



CARRILLERA DE TERNERA EN SU JUGO.-

Regeneración: Filetear y calentar en el microondas 4/5 minutos a la máx. potencia y reducir la salsa al gusto.



CECINA IGP ARTESANA TACOS DE 1,7 Y 2 KG.



LENGUA DE VACA COCIDA Y CURADAPIEZAS DE 700/800 GR.



CECINA DE VACA TACOS DE 1,5/1,8 KG.



11,71[£] kg.





SALCHICHÓN CORRA ARTESANO PIEZAS DE 1/2 KG.





gedisnor grupo





PICADILLO LEONÉS ARTESANO CAJA 5 X 1KG.

4,28€/kg



COLAS DE CERDO COCIDAS CON SALSA CAJA DE 4 KG



OREJA COCIDA CON SALSA CAJA DE 5 KG







CALLOS BLANCOS COCIDOSCAJA DE 5 KG

3,81 **€**/kg











HABITAS FRITAS ACEITE DE OLIVA 5,04€ TARRO 370 GR.

LATA ESPÁRRAGOS 5 FRUTOS RACIÓN CARTA



PECHUGAS DE CODORNIZ
CON ACEITE DE OLIVA

3,96€

PECHUGAS DE CODORNIZ EN OLIVA ESCABECHE LATA 5/6 PIEZAS

ALCACHOFA 10/16 - EXTRA TARRO 445 GR.



PERDIZ ROJA EN SALSA LATA 1 KG. (1 PIEZA)



PIQUILLO ARTESANO EXTRA LATA 1/2 KG.

SPIGA







GRANA PADANO D.O.P. (11 MESES) CUÑAS 1 KG.

10,16€/kilo



QUESO CREMA UNTAR Y HORNEAR. CUBO 2 KG.



TALEGGIO D.O.P. BELMONTE PIEZAS 2,2 KG.

8,65€/kilo

spiga MASCARPONE

MASCARPONE 500 GR.

4,34€/unidad



PROVOLONE DOLCE D.O.P. VALPADANA CON CERA - BARRO 6 KG.





GORGONZOLA D.O.P. DOLCE "L'ANGELO". CUÑAS 1/8. 1,5 KG.



¡APROVECHA ESTAS PROMOCIONES!











APROVECHA ESTAS PROMOCIONES!







Comprando 3 Hellmann's 5L. Llévate otra ¡GRATIS!



Krona Brick







Comprando Krona Brick ;20% dto.!

BONIFICACIÓN



Caldos Sazonadores



Comprando Caldos Sazonadores ;25% dto.!

BONIFICACIÓN



