

DE BON TROS

la millor selecció
de carns



Gaudeix d'una gran barbacoa amb la millor carn

Arriba el bon temps i les ganes de compartir bons moments amb la família i els amics. Les barbacoes són una oportunitat perfecta per gaudir d'un bon àpat i de la millor companyia. T'ajudem a preparar-la!

Si vols organitzar la millor graellada, a Bonpreu i Esclat t'oferim un ampli ventall de productes per a tots els paladars: conill, xai, pollastre, hamburgueses, botifarres, entrecots... Als nostres establiments hi trobaràs professionals de confiança que t'assessoraran sobre el millor producte i et proposaran els millors talls de cada carn. Som especialistes en tallar carn i això marcarà la diferència a la teva barbacoa.

Deixa't guiar per les millors mans i gaudeix d'una variada selecció de la carn més exquisida. A la teva graellada no hi faltirà res. Som experts carnisers i, per això, t'expliquem l'origen i el millor moment per consumir cada producte.

A Bonpreu i Esclat et posem a l'abast la millor carn que hi ha al mercat de proveïdors de proximitat. Al nostre taulell hi trobaràs carn de l'Era, una marca que distingeix els nostres productes d'alta qualitat. Aquesta carn 100 % de proximitat —de granges i escorxadors de Catalunya— aporta proteïnes i nutrients beneficiosos per a la salut. A més, és més tendra i gustosa. Per aconseguir-ho, els nostres ramaders seleccionen les millors races i les alimenten amb productes de qualitat, respectant el ritme i la cria de cada animal.

Descobreix la nostra carn de l'Era, més tendra i gustosa. Prové al 100 % de granges i escorxadors de Catalunya.



Prioritzem el benestar animal

La cria respectuosa dels animals ens permet oferir-te una carn de qualitat, amb l'aval de la certificació de benestar animal Welfair, impulsada per l'Institut d'Investigació i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) en col·laboració amb l'Institut Basc d'Investigació i Desenvolupament Agrari. Amb aquest segell, garantim que els animals tenen una bona alimentació i un subministrament adequat d'aigua, i un bon espai amb temperatures adients i facilitat de moviment. A més, s'assegura la bona salut i un comportament apropiat dels animals. A Bonpreu i Esclat apliquem controls interns i auditories externes que confirmen aquesta ramaderia més ètica i responsable.





Els proveïdors de carn més compromesos

Mantenim un compromís ferm amb els productes de qualitat i amb la producció local. Per això, els nostres col·laboradors coneixen el negoci i ofereixen les millors carns de proximitat. La cria respectuosa i els estàndards de qualitat fan que la carn que trobes a les nostres carnisseries sigui tan gustosa i exquisida.

Pla d'Abella



Alimenten els seus xais amb farratges i cereals conreats a la finca

Un xai excepcional

Situats a la comarca del Solsonès, entre el Berguedà i el Bages, Pla d'Abella garanteix al màxim el benestar dels seus animals. La natura i l'entorn són vitals per a ells i gaudeixen de la seva feina. Actualment, hi treballa la tercera generació

de la família. El seu ramat d'ovelles pastura cada dia i, durant el primer mes de vida, els xais estan en ple contacte amb la mare, que els alimenta en exclusiva. Més tard, als animals se'ls ofereix la millor alimentació a base de farratges i cereals, com ordi i blat,

que es conreen a la mateixa finca. Assegurar la millor cria dels animals fa que Pla d'Abella ens proporcioni una carn de xai molt tendra i de gran qualitat.

Confialiments Ter



Cuiden de les femelles dedicades, en exclusiva, a produir carn de l'Era

La vedella més gustosa

La millor vedella de l'ERA s'engreixa al cor d'Osona. Confialiments Ter, fundada el 1989, disposa de diverses granges on crien femelles dedicades en exclusiva

a produir carn de l'Era. De ben petites es crien únicament amb llet i, més tard, amb pinsos fabricats a la mateixa granja. L'empresa es preocupa pel benestar

animal, i el fet de cuidar tant bé, des del primer mes de vida, aquestes vedelles fa que la carn sigui exquisida. La vedella de l'Era és tendra i molt gustosa.

Artigas Alimentària



Els animals creixen al seu ritme natural per oferir la millor carn

Un porc d'alta qualitat

El porc de l'Era que trobaràs a les nostres botigues Bonpreu i Esclat prové d'un negoci tradicionalment familiar amb seu al Pla de l'Estany, Artigas. Va començar el 1957 de la mà de l'Esteve Artigas i

Dolors Bustins, i el desig de superació és la clau del seu èxit en tots aquests anys. Els porcs de raça duroc que crien són nascuts directament a les seves granges, on es cuida fins a l'últim detall i es

controlen exhaustivament la cria i l'engreix de tots els porcs. N'és una bona mostra la seva fàbrica de pinsos, formulats amb greixos vegetals de cereals nobles, com ordi i blat, combinats amb les proteïnes de la soja i el pèsol.

Trucs per ser un gran expert en barbacoes

La barbacoa et permet cuinar de manera senzilla i molt gustosa. És una opció molt saludable per gaudir d'aquests dies a l'aire lliure i en bona companyia. Si vols convertir-te en un gran expert de les graellades, aquí et deixem un decàleg amb consells imprescindibles.



1. TRIA LA MILLOR CARN

És indispensable si vols aconseguir un resultat i un sabor inigualables. A Bonpreu i Esclat hi trobaràs les millors carns i t'assessorarem sobre els millors talls.



2. ACONSEGUEIX UNA BONA BRASA

Es recomana fer servir les branques primes dels ceps per coure xai i la llenya d'alzina, olivera o roure per a les peces més gruixudes. Com a últim recurs, pots fer servir un sac de carbó vegetal.



3. TEMPERA LA CARN

Treu la carn de la nevera com a mínim tres hores abans. Temperar la carn és fonamental. Així evitaràs que et quedi seca i dura pel contrast de temperatura.



4. PLANIFICA LES COCCIONS

Cada tall i carn necessita un temps de cocció diferent: les carns vermelles necessiten un foc ben calent; en canvi, ha de ser més moderat per al pollastre, que requereix més temps per fer-se bé.



10. NETEJA BÉ LA BARBACOA

Espera unes hores per netejar la barbacoa quan les brases s'apaguin del tot. Recull les cendres i neteja la graella sense sabó ni aigua.



9. COMPLEMENTA-HO AMB UNA BONA Salsa O MARINAT

A Bonpreu i Esclat hi trobaràs els ingredients necessaris per elaborar salsa chimichurri o romesco. Una altra opció és preparar un marinat amb una barreja d'oli, un element àcid i herbes aromàtiques.



8. AROMATITZA LA CARN

Per fer-ho, deixa unes quantes branques de romaní o farigola al costat de la barbacoa i gaudeix de la carn amb un toc aromàtic.



5. FES UN FOC UNIFORME

Comença a preparar el foc una hora abans de la graellada. Un cop tinguis les brases fetes, reparteix-les per tota la superfície de la graella. Així la calor serà uniforme.



6. BRASES A PUNT

Posa la mà a sobre les brases i, si pots resistir entre 1 i 2 segons, vol dir que la calor és massa alta i que és el moment de segellar la carn per evitar que perdi els sucs interiors. Si aguantas fins a 6 segons, podràs coure-hi les peces gruixudes.



7. NO PUNXIS CONSTANTMENT LA CARN

Un cop damunt la graella, s'ha de girar una vegada. Si es punxa constantment la peça, perdre els sucs i no quedarà tan tendra. Utilitza estris específics, com unes pinces o una forquilla de mànec llarg.

A cada carn, un tall i una cocció

Respectar els temps de cocció que necessita cada peça és important en una bona barbacoa. A més, un tall idoni t'assegurarà una carn més gustosa.

La qualitat de la carn és tan important com conèixer el millor tall per a cada peça. Així obtindràs uns resultats ben sucosos i saborosos. En una bona barbacoa triomfen, entre d'altres, la cansalada, les costelles de porc, les cuixes de pollastre i les de conill. Acompanya-les amb espatlla tallada de xai, o un

bon entrecot o xurrasco de vedella ecològica. També és important tenir en compte el temps de cocció de cada carn. Recorda que no triga el mateix a fer-se un bistec que una cuixa de pollastre. Tria els llocs on poses cada peça segons el temps i la temperatura que necessiten. Per exemple,

per gaudir del punt ideal del pollastre o el conill, en tindràs prou amb 10 minuts per cada banda. I, si optes per peces petites de xai, amb 5 minuts per cada banda n'hi ha prou. La vedella també necessita poc temps: si la vols al punt, només calen 5 minuts; si la prefereixes més cuïta, no han de ser

més de 10 minuts. Aquest temps és també el que trigarà a fer-se el porc.

Carn de proximitat i qualitat

La carn és una gran font de proteïnes i minerals, i aporta una bona quantitat de ferro a l'organisme. Una gran opció per incloure-la a

la teva graellada és la carn de l'Era, la nostra varietat de carn de proximitat i de gran qualitat. El xai, el pollastre, la vedella i el conill de l'Era provenen de granges i escorxadors de Catalunya i destaquen pel bon gust i la tendresa, gràcies a una bona alimentació i a la criança respectuosa. A Bonpreu i Esclat treballem

amb les millors ramaderies del territori, escollides amb molta cura pels nostres especialistes. T'oferim una àmplia varietat de productes de proximitat de gran qualitat que són perfectes per a una barbacoa!

Els millors talls de carn per a una barbacoa



Xurrasco
Filet
Mitjana
Entrecot
Llom alt



Costelles
Cansalada
Secret



Cuixa
Contracuixa
Pits i aletes



Costella
Cuixa
Mitjana
Espatlla tallada



Cuixa
Espatlla
Llom
Conill sencer
trossejat



Hamburguesa de vedella Angus amb formatge de cabra i espinacs

INGREDIENTS

• Pa d'hamburguesa • Maionesa
• Espinacs frescos • Hamburguesa
Angus • Formatge de cabra en rotlle
• Bacó tallat fi • Pastanaga • Brots de
soja • Salsa de mostassa i mel

ELABORACIÓ

1. Posa la carn d'hamburguesa sobre la graella i cou-la entre 4 i 6 minuts per cada banda.

2. Talla la pastanaga amb una mandolina a tires molt fines i fregeix-les.

3. Un minut abans que estigui a punt, posa el formatge de cabra en rotlle sobre l'hamburguesa i el bacó a la graella fins que estigui daurat.

4. Torra lleugerament la part interna del pa d'hamburguesa a la graella.

5. Unta la base interior amb maionesa, salsa de mostassa i mel. Munta l'entrepà col·locant-hi, en aquest ordre, els espinacs, l'hamburguesa Angus, el formatge de cabra en rotlle, el bacó, els «espaguetis» de pastanaga i els brots de soja. Tapa-ho amb l'altra part del panet i serveix-ho calent.



Broqueta de botifarra amb patata rostida

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES
PER A LES PATATES ROSTIDES:

• 1 patata gran o 2 patates mitjanes
• 1/2 cullerada de sal marina gruixuda

PER A LES BROQUETES:

• 3 botifarres • 2 cullerades de salsa de
formatge i mostassa • 3 cullerades
de ceba fregida

PER LA SALSA DE FORMATGE

I MOSTASSA:

• 60 g de formatge en crema natural
• 40 ml de llet evaporada • 1 cullerada
de mostassa en gra • Cibulet • Sal

ELABORACIÓ

1. Renta la patata. Empolvora-hi sal i embolica-la amb paper d'alumini.

2. Introdueix la patata entre les brases de la barbacoa. Al cap de 40 minuts, comprova si la patata és cuïta.

3. Talla les botifarres a trossos i punxa cada tros en una broqueta. Posa-les a la graella i cou-les durant uns 5 minuts.

4. Per a la salsa, posa al vas de la batedora tots els ingredients menys el cibulet. Tritura'ls fins a obtenir una crema lligada.

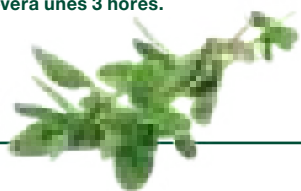
5. Obre el paper d'alumini de la patata i talla-la per la meitat al llarg. Unta la part superior de les botifarres amb la salsa, submergeix-les en la ceba fregida i punxa la patata amb les broquetes. Afegeix-hi per sobre la salsa.

Busques una recepta original?

Aposta per aquests sorprenents marinats i barreges d'espècies. Aconsegueix donar-li el teu toc personal a les carns més tradicionals.

Cuixes de pollastre marinat mediterrani

Impregna les cuixes de pollastre amb **oli d'oliva verge extra** i afegeix-hi **tres cullerades de vinagre i tres cullerades d'aigua**. En un bol, prepara una barreja amb un **gra d'all picat, mitja cullerada d'orenga, mitja de romaní, mitja de farigola, i sal i pebre al gust**. Escampa aquesta barreja damunt de les cuixes de pollastre de manera uniforme i, amb les mans, fes un massatge a la carn perquè les herbes i els àcids s'hi impregnin bé. Idealment, fes servir una safata de vidre de dimensions similars a la mida de les cuixes i tapa la carn amb film transparent de manera que hi quedi ben ajustat i sense gens d'aire. També pots fer servir una bossa de plàstic per congelar i treure'n tot l'aire possible. L'important és que els ingredients estiguin en contacte amb la carn. Després deixa-ho **reposar a la nevera unes 3 hores**.



Secret de porc amb soja i vi blanc

En un bol barreja **4 cullerades de salsa de soja, 1 d'oli de sèsam i 1 de mel** fins que emulsionin. Perquè els ingredients s'uneixin amb més facilitat, el millor és que estiguin a temperatura ambient. Un cop feta l'emulsió, afegeix-hi **2 grans d'all picats i 1 cullerada de gíngebre ratllat**, i torna a barrejar-ho. Pinta el filet de porc amb la barreja per totes les bandes i afegeix-hi **150 ml·lilitres de vi blanc i 1 branqueta de canyella**. Posa el filet en una safata de vidre, tapa'l amb film transparent i assegura't que hi queda ben ajustat i sense gens d'aire. També pots introduir-lo en una bossa per congelar i treure'n tot l'aire. Deixa-ho reposar **3 hores a la nevera, 4 si el filet és molt gran**.



Entrecot de vedella marinat en sec

Els marinats en sec són els més senzills de fer, ja que només cal ajuntar tots els elements en sec i untar-los a la carn. Barreja en un bol **3/4 parts de tassa de sucre morè, 1/2 tassa de pebre vermell dolç, 1/2 tassa de sal de mar** (que és una mica menys salada que la iodada), **3 cullerades de ceba fregida** (que pots comprar feta), **3 cullerades de pebre negre molt, 2 culleradetes d'all en pols i una culleradeta de xili sec molt**. Si vols un sabor més picant, afegeix-hi 1 culleradeta més de xili. Arrebossa la carn amb la barreja i cou-la a la brasa.



Les millors salses per a la teva

barbacoa

Et proposem quatre salses delicioses
que seran el complement ideal per
a la teva graellada



SALSA CHIMICHURRI CASOLANA

• 1/4 de ceba vermella • 2 o 3 branquetes de julivert fresc • 1 culleradeta de farigola seca • 1 culleradeta d'orenga seca • 2 grans d'all • 1/2 culleradeta de comí en pols • 1/2 culleradeta de pebre vermell dolç • 1 xili vermell fresc (o 3 o 4 bitxos de Caiena) • 50 ml d'oli d'oliva verge extra • 50 ml de vinagre de vi blanc • Sal

SALSA DE MOSTASSA I MEL

• 1 iogurt natural sense sucre (pot ser grec fins al 10 % de greix, ja que la mostassa i la mel són les protagonistes i el iogurt només hi aporta la textura)
• 3 cullerades de mostassa a l'antiga (en gra o molta, com més t'agradi)
• 3 cullerades de mel • 3 cullerades de vinagre • 1 culleradeta de sal



SALSA PEDRO XIMÉNEZ

• 2 cebes tendres • 50 g de panses sultanes • 250 ml de brou de carn o de pollastre (si no en tens, pots fer servir aigua i, de manera opcional, afegir-hi 1/2 pastilla de brou concentrat) • 150 ml de vi Pedro Ximénez • 1 cullerada de sucre morè • 1/2 culleradeta de farina fina de blat de moro o maizena • Oli d'oliva • Sal

SALSA BARBACOA CASOLANA

• 2 cebes tendres (o 1 ceba mitjana)
• 2 cullerades de sucre morè • 2 cullerades de salsa Perrins (es pot substituir per salsa Worcestershire) • 1 cullerada de pebre vermell dolç (o pebre vermell picant)
• 1 cullerada de mostassa (idealment, a l'antiga, ja sigui triturada o en gra)
• 2 cullerades de mel (idealment, 1 de mel comuna i 1 de mel de canya) • 2 cullerades de quètxup • 200 g de salsa de tomàquet (millor si és casolà) o tomàquet natural triturat • 1 cullerada de salsa de soja
• 4 cullerades de vinagre • 1 cullerada d'oli d'oliva • 7 gotes de tabasco (opcional i en quantitat al gust; ves tastant la salsa)
• Pebre negre molt • Sal





GAUDEIX DE LES MILLORS BROQUETES DE CARN

A la carnisseria del teu supermercat Bonpreu i Esclat hi trobaràs una gran varietat de carns i productes ideals per a les teves graellades. Podràs escollir entre les diferents broquetes que et preparem cada dia. Tasta la nostra broqueta de pollastre groc a la barbacoa; segur que en voldràs repetir! I gaudeix de les gustoses minibroquetes de pollastre amb mel i mostassa, i les d'entrecot de l'Era amb herbes. T'oferim les millors propostes per conquistar el paladar dels teus convidats. Confia en les nostres carns per a una barbacoa de deu!

www.bonpreuesclat.cat



atencioalclient@bonpreu.cat

 900 500 005

Segueix-nos a:

