



BonpreuEsclat

# AQUÍ ET DONEM LA BRASA



Descobreix els consells per  
gaudir de la brasa amb la xef  
Cristina Pérez, del restaurant  
**Pork... Boig Per Tu!**

PST! UN BON EXPERT TRAURÀ LA CARN DE LA NEVERA COM A MÍNIM 3 H ABANS DE CUINAR-LA, PER A TEMPERAR-LA.

# LA BARBACOA ESTÀ SERVIDA

SABIES QUE...

El 93 % dels productes carnis que trobaràs als nostres taulells i a les neveres de lliure servei disposen del certificat de benestar animal Welfair?



**XAI**

cou-lo a la brasa 5 minuts per cada costat i serà un plaer per al paladar!



**ENTRECOT, AMB OS O SENSE, DE L'ERA DE VEDELLA**

una de les peces estrella per fer a la brasa!



**CUIXES DE POLLASTRE**

cuina-les amb la seva pell perquè quedin més tendres i gustoses!



**XURRASCO DE VEDELLA ECOLÒGICA**

pel gruix que té, necessita una cocció més llarga i lenta. Recorda girar-lo tot sovint perquè no es cremi.

## FEM COSTAT ALS RAMADERS DE CATALUNYA

**BRUNA DELS PIRINEUS**

és una de les poques races bovines autòctones de Catalunya. La que t'ofereix és ecològica i de pastura, i destaca per la seva tendresa.

**PORC RAL D'AVINYÓ**

porc rústic de Catalunya, seleccionat genèticament i alimentat amb cereals tradicionals.

**PORC 100% DUROC DE BATALLÉ**

de raça pura i amb un gust més suau que l'ibèric. Bonpreu i Esclat som l'única cadena de supermercats on podràs trobar aquest producte.

## BUSQUES OPCIONS VEGANES?



**BURGER VEGETAL AMB GUST DE VEDELLA TERRA I TAST**

ideal per acompanyar amb un pa de sèsam!



**TIRES DE VEGETALS MEDITERRANIS HEURA**

el seu toc especiat et sorprendrà!



**FILET 100% VEGETAL SENSATIONAL GARDEN GOURMET**

amb la mateixa textura, sabor i aparença que el pollastre

Les millors carnis en un sol clic.

Compra-les ara!



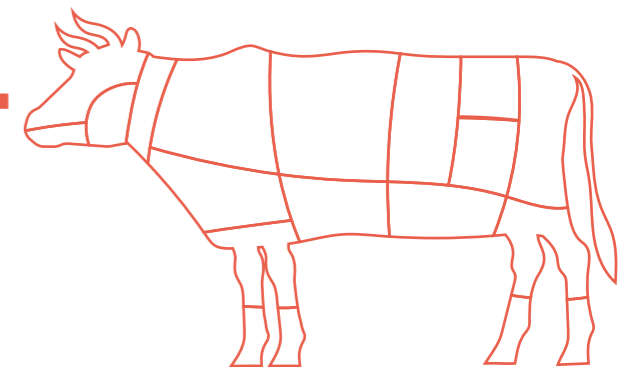
# CARN MADURADA MÉS TENDRA I GUSTOSA



## CONEIXES LES NOSTRES VITRINES DE CARN MADURADA?

La maduració de la carn de vaca consisteix en deixar reposar la carn entre 15 i 60 dies dins de les vitrines de maduració. En aquestes vitrines, es realitza un control de la temperatura, la humitat i la ventilació, per tal de potenciar el sabor, l'aroma i la tendresa de la carn.

## TASTA-LA! ÉS IDEAL PER ALS PALADARS MÉS GURMETS



### Entrecot de vaca vella prèmium

- > Maduració: 30 dies
- > Provenint de vaques de pastura del Nord. Destaca per la seva tendresa i per un sabor intens.

### Entrecot de raça Angus

- > Maduració: 15 dies
- > La raça Angus és de les més valorades per la seva infiltració de greix dins de la carn, que fa que destaquí per la seva tendresa.

### Entrecot de vaca vella

- > Maduració: 30 dies
- > Entrecot de vaca vella, d'entre 10 i 16 anys. Una de les millors opcions pel que fa a la relació qualitat-preu.

### Llom de vaca vella gallega

- > Maduració: 30 dies
- > És de color vermell fort, textura fibrosa i amb un nivell important de greix natural, que la converteix en una carn de qualitat superior.

### Entrecot de vaca madurada

- > Maduració: 30 dies
- > Provenint de Galícia, aquest entrecot de vaca sense os el trobaràs a les neveres de lliure servei envasat.

### Burger de vaca madurada

- > Maduració: 30 dies
- > Deixa't sorprendre amb una hamburguesa de vaca madurada de 30 dies. El seu sabor et recordarà el d'un entrecot madurat.

# BARBACOA SENSE FEINA?

DESCOBREIX ELS NOSTRES ELABORATS



**BOTIFARRA ELABORADA  
A LA PLANA DE VIC**

la reina de la barbacoa, gràcies a la llarga tradició osonenca en embotits de primera qualitat!



**XURRASCO AMB  
CHIMICHURRI**

una peça clàssica de les barbacoes amb el toc picant del chimichurri. Et sorprendrà!



**BROQUETA DE  
POLLASTRE GROC**

pit de pollastre marinat amb curri



**BROQUETA DE  
PORC VERMELL**

secret de porc marinat amb pebre vermell

## ET DONEM LA BRASA I UNA BONA SALSA

4 SALSES IMPRESCINDIBLES  
PER A LA TEVA GRAELLADA

Salsa chimichurri

Salsa Pedro Ximénez

Salsa de mostassa i mel

Salsa barbacoa

Descobreix el llistat  
d'ingredients aquí



## A LA CUINA!

Costelles de Pork a la graella

amb la xef Cristina Pérez,  
del restaurant Pork... Boig Per Tu!



ORGANITZA LA TEVA BARBACOA!  
FES ELS TEUS ENCÀRRECS  
ALS NOSTRES TAULELLS  
DE CARNISSERIA.



# LA COCCIÓ DE LA CARN

## Molt poc feta

3 minuts a 46-52 °C  
També coneguda com a punt de cocció bleu o a l'anglesa. Amb una capa externa segellada, però el centre completament vermell i cru.



## Al punt

7-8 minuts a 55-60 °C  
Carn segellada per fora i amb un 50 % de color vermell a l'interior. És el punt ideal perquè la carn no perd la seva suculència.



## Molt feta

A partir de 12 minuts a més de 71°C  
De color marró per fora i completament marronosa a l'interior. A major cocció, menor suculència i tendresa de la carn.



## Poc feta

6 minuts a 52-55 °C  
Carn segellada per fora i amb un 75 % de color vermell a l'interior. En aquest punt de cocció, l'interior continua sent sagnant.

## Ben feta

9-12 minuts a 65-71 °C  
De color marró per fora i amb un interior poc rosat. En aquest punt, la carn perd part de la seva tendresa original.

Recomanacions basades en una cocció a la paella o a la planxa.

1

## ESCALL LA TEVA BARBACOA

**Carbó o llenya:** Proporciona un sabor fumats característic. Requereix temps per encendre i assolir la temperatura desitjada.

**Gas:** És més convenient i ràpid d'encendre. Controles la temperatura fàcilment

**Elèctrica:** Fàcil d'utilitzar i ràpida, però és més difícil d'aconseguir el sabor tan característic de la brasa.

3

## 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.

## NO PUNXIS CONSTANTMENT LA CARN

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



2

## ACONSEGUEIX UNA BONA BRASA

Pots utilitzar les branques primes dels ceps per coure xai i la llenya d'alzina, olivera o roure per a les peces més gruixudes. Si ho prefereixes, també pots triar carbó vegetal.

4

## 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

## Truc de la xef!



Aprèn a preparar una bona brasa amb la Cristina Pérez, xef del restaurant Pork... Boig Per Tu!

# TRUCS PER SER UN EXPERT EN BARBACOES!



# CÀMPING QUI PUGUI

Consulta el nostre catàleg d'articles de càmping i jardí!



# QUE NO FALTIN LES VERDURES!

LA GUIA DEFINITIVA  
PER COURE  
LES VERDURES  
A LA BRASA!

1

## NETEJA I TALLA LES VERDURES

Assegura't de netejar bé les verdures i de tallar-les en trossos uniformes. Això et permetrà una bona cocció i un millor control sobre la temperatura.

2

## MARINA LES VERDURES

Si vols potenciar el sabor de les verdures, pots marinar-les prèviament. Oli d'oliva, herbes fresques, all, sal i pebre formen la combinació ideal!

3

## UNTA LES VERDURES

Abans de coure les verdures, unta-les amb oli d'oliva, per evitar que s'assequin durant la cocció.

4

## CONTROLA LA TEMPERATURA

Pots fer-ho ajustant el foc o la distància entre les verdures i la flama. Així, evitaràs que es cremin o es coquin massa per fora i poc per dins.

5

## GIRA LES VERDURES

REGULARMENT. Per assegurar una cocció uniforme de les verdures, gira-les amb freqüència mentre estan a la brasa. Això evitarà que es cremin d'un costat mentre de l'altre es quedin crues.

6

## EL TOC FINAL

Quan ja les hagis tret del foc, afegeix-hi sal gruixuda, un bon raig d'oli d'oliva i bon profit!

## Truc de la xef!

No et perdis els consells de la Cristina Pérez, xef del restaurant PORK... Boig Per Tu!

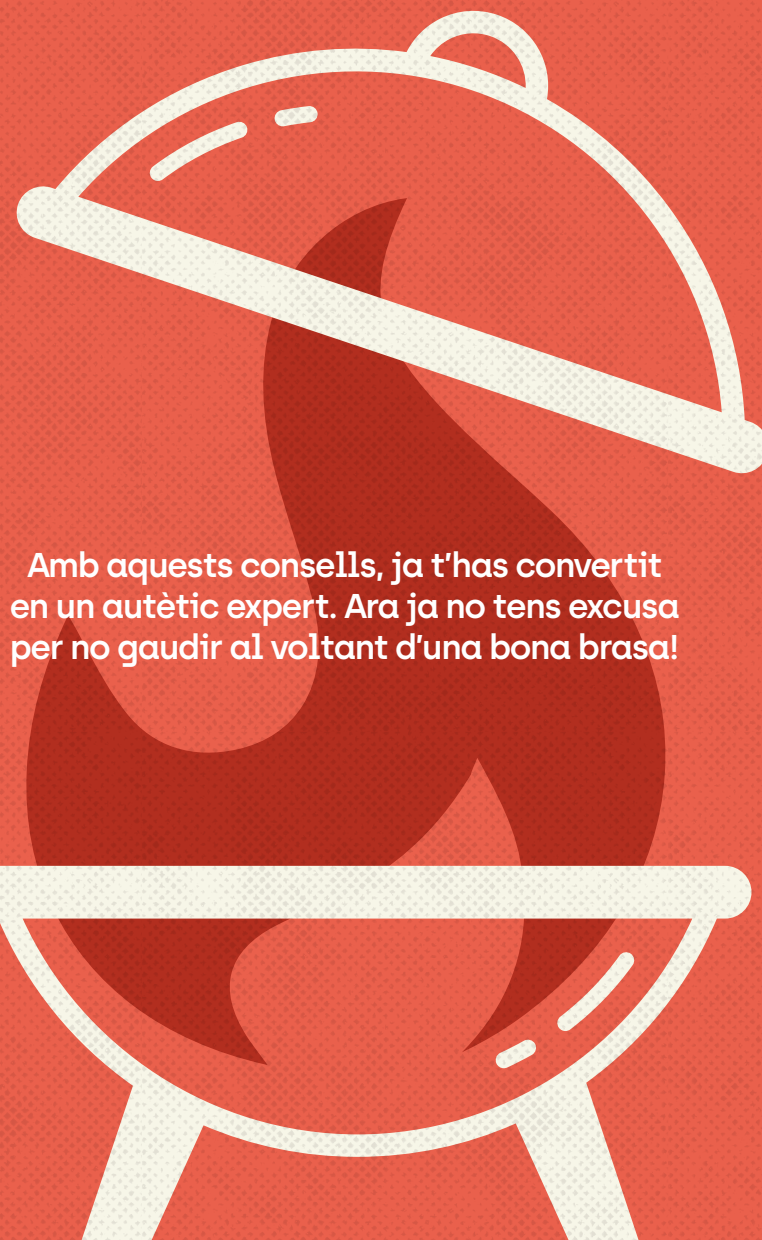


VERDURES  
BEN FRESQUES  
EN UN SOL CLIC!



bonpreuesclat.com






Amb aquests consells, ja t'has convertit en un autètic expert. Ara ja no tens excusa per no gaudir al voltant d'una bona brasa!

**CÀMPING  
QUI PUGUI**

Troba la teva barbacoa en el nostre catàleg de càmping i jardí



  
**Bonpreu  
Esclat**

 @bonpreuesclat

Segueix-nos i descobreix  
les promocions que hem  
preparat per a tu!