



Costa Brava

MEDITERRANEAN FOODS

MARINATED MEATS AND SPECIALITIES
MARINIERTE FLEISCH UND SPEZIALITÄTEN
VIANDE MARINÉE ET SPÉCIALITÉS
CARNES MARINADAS Y ESPECIALIDADES



GLUTEN FREE, LACTOSE FREE AND SOY FREE
GLUTENFREI, LAKTOSEFREI UND OHNE SOJA
SANS GLUTEN, SANS LACTOSE ET SANS SOJA
SIN GLUTEN, SIN LACTOSA Y SIN SOJA



Costa Brava

MEDITERRANEAN FOODS

YOUR PARTNER IN FRESHNESS, TASTE AND TRADITION IHR PARTNER FÜR FRISCHE, GESCHMACK UND TRADITION

Welcome to Costa Brava Mediterranean Foods catalogue of Marinated meats, your direct link to quality and flavour. We take food safety seriously, ensuring every product adheres to the highest industry standards. Explore our marinated meats, crafted by our experienced team for your convenience and delight. With decades of tradition, we deliver unmatched taste and reliability. Thank you for choosing us!

Willkommen im Katalog von Costa Brava Mediterranean Foods für mariniertes Fleisch, Ihre direkte Verbindung zu Qualität und Geschmack. Wir nehmen die Lebensmittelsicherheit ernst und stellen sicher, dass jedes Produkt den höchsten Industriestandards entspricht. Entdecken Sie unsere marinierten Fleischsorten, die unser erfahrenes Team für Sie zubereitet hat und die Sie begeistern werden. Mit jahrzehntelanger Tradition liefern wir unübertroffenen Geschmack und Zuverlässigkeit. Danke, dass Sie sich für uns entschieden haben!



TOTAL CONTROL TOTALE KONTROLLE

Our own food chain with total control of traceability. Strict food safety, quality and care in presentation.

Unsere eigene Lebensmittelkette mit vollständiger Kontrolle der Rückverfolgbarkeit. Strenge Lebensmittelsicherheit, Qualität und Sorgfalt bei der Präsentation.



QUALITY QUALITÄT

With the highest certifications in the sector: IFS, Halal and WELFARE QUALITY compliance. Pioneers in exporting to the most demanding markets: Middle East, JAPAN and EUROPE.

Mit den höchsten Zertifizierungen in der Branche: IFS, Halal und WELFARE QUALITY-Konformität. Pioniere beim Export in die anspruchsvollsten Märkte: Mittlerer Osten, JAPAN und EUROPA.

4.0

AUTOMATION AUTOMATISIERUNG

16 specialised production plants. Automated meat transport vehicles with the capacity to control the curing process. Clean room for slicing with optimum quality conditions...

16 spezialisierte Produktionsanlagen. Automatisierte Fleischtransport Fahrzeuge mit der Fähigkeit den Reifungsprozess zu überwachen. Reinraum zum Schneiden mit optimalen Qualitätsbedingungen...



PIONEERS PIONIERE

Pioneers in launching dry cured chicken and turkey meat products, the HEALTHIEST cured meats on the market. Also innovative packaging with the right amount for a sandwich.

Pioniere bei der Einführung von trocken gereiftem Hähnchen- und Putenfleisch, die GESÜNDESTEN gereiften Fleischprodukte auf dem Markt. Ebenfalls innovative Verpackungen mit der richtigen Menge für ein Sandwich.



MULTIPLE OPTIONS MEHRERE OPTIONEN

From marinated pork fillets, to exquisite and juicy burgers or croquettes like those of grandmother, like those of always..., a wide range for you to find what you are looking for.

Von marinierten Schweinefilets bis hin zu köstlichen und saftigen Burgern oder Kroketten wie zu Großmutter's Zeiten..., eine breite Palette, in der Sie finden was Sie suchen.



EASY SOLUTIONS EINFACHE LÖSUNGEN

We offer the products today's consumer demands: easy to prepare products suited to the fast way of living of everyday life. A few minutes in the oven and ready to eat!

Wir bieten die Produkte, die der heutige Verbraucher verlangt: leicht zubereitbare Produkte, geeignet für die schnelle Lebensweise des Alltags. Ein paar Minuten im Ofen und fertig zum Essen!

Group Cañigüeral is a 2nd generation family holding company with more than 50 years of experience in the food sector, controlling the 360° of the chain and maintaining the same values as its foundation: commitment and passion to achieve excellence in all products.

Die Gruppe Cañigüeral ist ein Familienunternehmen in der zweiten Generation mit mehr als 50 Jahren Erfahrung in der Lebensmittelbranche, die die 360° der Kette kontrolliert und dieselben Werte wie bei seiner Gründung beibehält: Engagement und Leidenschaft zur Erreichung der Exzellenz in allen Produkten



PORK/SCHWEINEFLEISCH/PORC/CERDO

Meat preparations/Fleischzubereitungen/Preparation de viande/Preparados de carne

PORK LOIN/SCHWEINLENDE/ LONGE DE PORC/LOMO DE CERDO



PAPRIKA PORK LOIN/PAPRIKA SCHWEINLENDE/ LONGE DE PORC AU PAPRIKA /LOMO DE CERDO ADOBADO



GARLIC PORK LOIN/KNOBLAUCH SCHWEINLENDE/ LONGE DE PORC À L'AIL /LOMO DE CERDO AL AJO



PORK TENDERLOIN/SCHWEINEFILET / FILET MIGNON DE PORC /SOLOMILLO CERDO



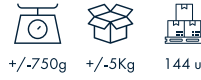
PORK TENDERLOIN WITH SAUCE (MEDITERRANEAN, TERIYAKI, BBQ...) SCHWEINEFILET MIT SAUCE (MEDITERRAN, TERIYAKI, BBQ...) FILET MIGNON DE PORC AVEC SAUCE (MÉDITERRANÉENNE, TERIYAKI, BBQ...) SOLOMILLO DE CERDO CON SALS (MEDITERRÁNEO, TERIYAKI, BBQ...)



FROZEN PORK HAM 4D BONELESS IVP VACUUM/SCHINKEN OHNE KNOCHEN/ JAMBON DE PORC DÉOSSÉ PEAU 4D IVP SURGELÉ SOUS VIDE/ JAMÓN DE CERDO SIN PIEL Y DESHUESADO



MARINATED PORK LOIN SLICED/SCHWEINERÜCKEN GESCHNITTEN/LONGE DE PORC MARINE TRANCHÉE/LOMO MARINADO DE CERDO LONCHEADO



PAPRIKA SLICED PORK LOIN VACUUM/PAPRIKA SCHWEINERÜCKENSTEAK/ LONGE DE PORC PAPRIKA TRANCHÉ SOUS VIDE/LOMO DE CERDO ADOBADO LONCHEADO AL VACÍO



PORK COLLAR BONELESS /SCHWEINENACKEN OHNE KNOCHEN / ÉCHINE DE PORC DÉOSSÉE /CABEZA DE CERDO SIN HUESO



PORK MEDALLIONS/SCHWEINEMEDAILLONS/ MÉDAILLONS DE PORC /MEDALLONES DE CERDO



PORC MINCED BURGER MEAT VACUUM/SCHWEINEHACKFLEISCH/PORC VIANDE HACHÉE POUR HAMBURGER SOUS VIDE/PICADA DE CERDO AL VACÍO



PORC STEW - IQF /SCHWEINEFLEISCH-WÜRFEL-IQF /SAUTE DE PORC- IQF VRAC/ESTOFADO DE CERDO A GRANEL



BEEF/RINDFLEISCH/BŒUF/VACUNO

Meat preparations/Fleischzubereitungen/Preparation de viande/Preparados de carne

BEEF STRIPLOIN/ROASTBEEF FAUX FILET DE BŒUF /LOMO BAJO DE VACUNO



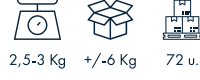
5-6 Kg +/-11Kg 84 u.



-18°C 18 m.



BEEF TENDERLOIN/ FILET/ FILET DE BŒUF ENTIER/FILETE DE VACUNO ENTERO



2,5-3 Kg +/-6 Kg 72 u.



-18°C 18 m.



BEEF STEAK 220g/RINDER-ENTRECÔTE 220g/ ENTRECÔTE DE BŒUF 220g /ENTRECOT VACUNO 220g



220g 5 Kg 144 u.



-18°C 18 m.



BEEF STEAK 150g/RINDER-ENTRECÔTE 150g/ ENTRECÔTE DE BŒUF 150g /ENTRECOT VACUNO 150g



150g 5 Kg 144 u.



-18°C 18 m.



BEEF MINCED BURGER MEAT/RINDER HACKFLEISCH/BŒUF VIANDE HACHÉE POUR HAMBURGER/PICADA DE VACUNO



1 kg 5 Kg 144 u.



-18°C 18 m.



BEEF DICED/RINDFLEISCH-WÜRFEL / DÉS DE BŒUF – SAUTÉ /VACUNO EN DADOS - ESTOFADO



+/-30g 5 Kg 144 u.



-18°C 18 m.



POULTRY/GEFLÜGEL/VOLAILLE/AVES

Meat preparations/Fleischzubereitungen/Preparation de viande/Preparados de carne

TURKEY BREAST/PUTENBRUST GANZES STÜCK / BLANC DE DINDE /PECHUGA DE PAVO



2-3 Kg +/-19 Kg 56 u.



-18°C 18 m.



SLICED TURKEY BREAST SLICED IQF/PUTENBRUST STEAK/ESCALOPE DE DINDE TRANCHÉE - IQF/PECHUGA DE PAVO LONCHEADA



+/- 100 g 5 Kg 144 u.



-18°C 18 m.



SLICED TURKEY CHOPS IQF/PUTENKOTELETT IQF/CÔTELETTE DE DINDE TRANCHÉE-IQF/ CHULETA DE PAVO (PALPIS) LONCHEADA IQF



+/- 100 g 5 Kg 144 u.



-18°C 18 m.



TURKEY MEDALLIONS/PUTEN MEDALLIONS/ MÉDAILLONS DE DINDE / MEDALLONES DE PAVO



1 kg 5 Kg 144 u.



-18°C 12 m.



CHICKEN MEDALLIONS/HÜHNERMÉDAILLONS / MÉDAILLONS DE POULET / MEDALLONES DE POLLO



+/- 5 kg 5 Kg 144 u.



-18°C 12 m.



CHICKEN WINGS/HÜHNERFLÜGEL / AILES DE POULET / ALITAS DE POLLO



1 kg 5 Kg 144 u.



-18°C 12 m.



LEGEND/LEGENDE

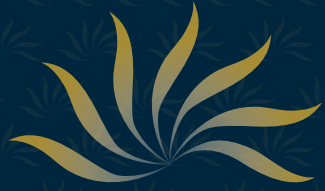


Contact your commercial for customized products

Kontaktieren Sie Ihren Handelsvertreter für maßgeschneiderte Produkte.

export@coopecarn.com

[@costabravamediterraneanfoods](#)



Costa Brava

MEDITERRANEAN FOODS



@costabravamediterraneanfoods

www.costabravafoods.com

Edition 2023