



CATÁLOGO DE VACUNO FRESCO Y CONGELADO

Fresh and frozen beef meat catalogue

Catalogue de viande de bœuf fraîche et surgelée

كتالوج اللحم البقري الطازج والمجمد



Nuestra carne de vacuno, proveniente de granjas selectas y de animales criados con máximo cuidado, cumple altos estándares de calidad, resultando en un producto tierno y sabroso con un sabor y textura excepcionales.

Our beef, sourced from select farms and from animals raised with utmost care, meets high-quality standards, resulting in a tender and flavorful product with exceptional taste and texture.

Notre boeuf, provenant de fermes sélectionnées et d'animaux élevés avec le plus grand soin, répond à des normes de qualité élevées, offrant un produit tendre et savoureux avec un goût et une texture exceptionnels.

مختارة بعناية لتلبية معايير الجودة العالية والحصول على لحم تأتي لحومنا من أبقار تمت تربيتها برعاية فائقة في مزارع طازج ولذيذ ومميز الطعم والقوام.
حيوانات تُربى بعناية فائقة، يفي بأعلى معايير الجودة، مبالحم البقر الخاص بنا، المُستخرج من مزارع مختارة ومن ينتج عنه منتج طري ولذيذ ذو نكهة وقوام استثنائيين.



CORTES PREMIUM

Premium cuts • Morceaux nobles • قِطْع ممتازة P. 4

DELANTERO

Forequarter • Quartier avant • ربع أمامي P. 10

FALDA

Flank • Flanchet • لحم البطن P. 11

BOLA

Hindquarter • Quartier arrière • فخذ P. 12

CHULETERO

Loin • Train de côtes • ضلوع العجل P. 14

CASQUERÍA

Offals • Abats • الأحشاء والذيل P. 15



CORTES PREMIUM

Premium cuts · Morceaux nobles · قطع ممتازة

FLAT SKIN

Línea de cortes de vacuno de valor añadido, ahora en envases Flat Skin, una innovación en packaging que garantiza frescura, sostenibilidad y una presentación impecable. Este método avanzado de envasado no solo preserva la calidad del producto, sino que también reduce el uso de plástico, alineándonos con prácticas más sostenibles.

Line of value-added beef cuts, now in Flat Skin packaging, an innovation that guarantees freshness, sustainability, and an impeccable presentation. This advanced packaging method not only preserves the quality of the product but also reduces plastic usage, aligning us with more sustainable practices.

Ligne de découpes de bœuf à valeur ajoutée, désormais dans des emballages Flat Skin, une innovation qui garantit fraîcheur, durabilité et une présentation impeccable. Cette méthode d'emballage avancée préserve non seulement la qualité du produit, mais réduit également l'utilisation de plastique, nous alignant sur des pratiques plus durables.

يتم تقطيع لحومنا في خط إنتاج يمنح قيمة مضافة لمنتجاتنا التي يتم تغليفها في أغلفة شفافة محمية ومعينة بنظام Flat Skin، وهي تقنية جديدة في التعبئة والتغليف تضمن طراوة المنتج واستدامته ومظهره الجيد. هذه الطريقة المتقدمة في التغليف لا تحافظ فقط على جودة المنتج، بل تقلل أيضاً من استخدام المواد البلاستيكية مما يساهم في احترام المعايير البيئية.



BABILLA

KNUCKLE STEAK · TRANCHE GRASSE

لحم مفصل الزند



AGUJA

BONELESS CHUCK · BASSE CÔTE

شريحة لحم كتف (دون عظم)



LOMO BAJO

STRIPLOIN BONELESS · FAUX-FILET SANS OS

لحم ضلوع أسفل الظهر (دون عظم)



LOMO ALTO

RIBEYE STEAK · ENTRECÔTE

لحم ضلوع أعلى الظهر

New!

¡Nuevo!



SOLOMILLO

TENDERLOIN · FILET
لحم الخاصرة



CHULETÓN CON HUESO

STEAK RIBEYE BONE-IN · CÔTE AVEC OS
شريحة لحم الضلع بالعظم

ESPECIFICACIONES GENERALES

General specifications
Spécifications Générales

المواصفات العامة



0-4°C



21 d



CORTES PREMIUM LONCHEADOS

Sliced premium cuts · Morceaux nobles tranchée · قطع شرائح ممتازة

BANJEDA AL VACÍO

Vacuum tray · Barquette sous-vide · صينية مفرغة من الهواء

Nuestra gama de cortes premium ya pre-seleccionados envasados al vacío en bandeja garantiza que cada pieza de carne llegue a su destino en perfectas condiciones, con una presentación impecable en el mínimo espacio y listo para ser usado.

Our range of pre-selected premium cuts, vacuum-packed on trays, ensures that each piece of meat reaches its destination in perfect condition, with an impeccable presentation in minimal space and ready to be used.

Notre gamme de découpes premium pré-sélectionnées et emballées sous vide sur plateau garantit que chaque pièce de viande arrive à destination en parfait état, avec une présentation impeccable dans un espace minimal et prête à être utilisée.

مسبقًا وتعبئتها بنظام تفريغ الهواء، تصل كل قطعة لحم إلى أفضل طريقتنا في تقطيع اللحم إلى أجزاء ممتازة واختيارها وجهتها بحالة ممتازة، ومظهر مثالي وتحتل أقل مساحة ممكنة وجاهزة للاستخدام.

ESPECIFICACIONES GENERALES

General specifications
Spécifications Générales

المواصفات العامة



0-4°C



21 d



6006

LOMO BAJO

STRIPLOIN · FAUX-FILET

لحم ضلوع أسفل الظهر (دون عظم)



6007

CADERA CENTRO

RUMP · COEUR DE RUMSTEAK

لحم وسط الفخذ



6005

LOMO ALTO

RIBEYE · ENTRECÔTE

لحم ضلوع أعلى الظهر



6008

BABILLA

KNUCKLE · TRANCHE GRASSE

لحم مفصل الزند



6009

TAPA/CROSTO

TOPSIDE · TENDE DE TRANCHE

لحم أعلى الفخذ



6011

ESCALOPINES

ESCALOPE · ESCALOPE

لحم سكالوب



6010

CONTRA

SILVERSIDE · GÎTE À LA NOIX

لحم وسط الفخذ بالربع الخلفي



CORTES PREMIUM

Premium cuts • Morceaux nobles • قطع ممتازة

VACÍO

VACUUM • SOUS VIDE • تفريغ الهواء

Aseguramos que cada corte retenga su frescura y cualidades excepcionales, protegiendo la carne en un empaque compacto que ahorra espacio y está listo para su uso inmediato.

We ensure that each cut retains its freshness and exceptional qualities, protecting the meat in a compact, space-saving package that is ready for immediate use.

Nous garantissons que chaque coupe conserve sa fraîcheur et ses qualités exceptionnelles, en protégeant la viande dans un emballage compact qui économise de l'espace et est prêt à être utilisé immédiatement.

الجودة الاستثنائية، مما يحمي اللحوم بفضل تعبئتها في عبوات نحرس على احتفاظ كل قطعة لحم بطراوتها ومواصفاتها ذات مضغوطة لا تحتل مساحة كبيرة وجاهزة للاستخدام الفوري.

ESPECIFICACIONES GENERALES

General specifications
Spécifications Générales

المواصفات العامة



0-4°C



21d



4124
RABO
TAIL • QUEUE
لحم الذيل



4144
CHURRASCO DELANTERO
FOREQUARTER RIBS • CÔTES AVANT
صلوع الربع الأمامي



4128
CHURRASCO FALDA
FLANK RIBS • CÔTES FLANCHET
تشوراسكو الضلع



4145
OSOBUKO
SHANK BONE-IN • JARRET AVEC OS
لحم الساق الخلفي بالعظم



6012
TACOS PARA ESTOFAR
PIECES TO SIMMER • MORCEAUX À MJOTER
بخنة تاكو



6000

LOMO BAJO c/h 300g

STRIPLOIN BONE-IN · FAUX-FILET AVEC OS

لحم ضلوع أسفل الظهر (بالعظم) 300 جرام



6002

CHULETÓN c/h 500g

STEAK RIBEYE BONE-IN · CÔTE À L'OS

شريحة لحم بالعظم 500 جرام



6004

CHULETÓN c/h 800g

STEAK RIBEYE BONE-IN · CÔTE À L'OS

شريحة لحم بالعظم 800 جرام



6014

ENTRECOT 250g

RIBEYE · ENTRECÔTE

انتزكوت 250 جرام



6001

LOMO BAJO c/h 4x300g

STRIPLOIN BONE-IN · FAUX-FILET AVEC OS

لحم ضلوع أسفل الظهر (بالعظم) 300X4 جرام



6003

CHULETÓN c/h 3x500g

STEAK RIBEYE BONE-IN · CÔTE À L'OS

شريحة لحم بالعظم 500X3 جرام



6016

T-BONE STEAK

T-BONE STEAK · STEAK T-BONE

شريحة لحم ستيك على شكل حرف T



6015

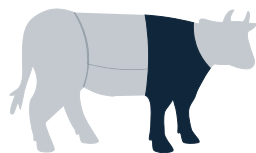
ENTRECOT 500g

RIBEYE · ENTRECÔTE

انتزكوت 500 جرام

DELANTERO

Forequarter • Quartier avant • ربع أمامي



0139

CENTRO DE ESPALDA 5Kg

SHOULDER CLOD • MACREUSE

لحم وسط الظهر 5 كجم



0141

LLANA 1,8Kg

SHOULDER BLADE • PALERON

لحم الزند بالربع الأمامي 1.8 كجم



0142

REDONDO DE ESPALDA 1,2Kg

CHUCK TENDER • JUMENTO

لحم الكتف 1.2 كجم



0137

MORCILLO 2Kg

FORESHIN • JARRET AVANT

عضلة الساعد الأمامية 2 كجم



0138

AGUJA 7,5Kg

BONELESS CHUCK • BASSE CÔTE

لحم كتف 7.5 كجم



0107

ALETA 3Kg

BRISKET • POITRINE

لشريحة من الصدر 3 كجم



0144

COSTILLA PECHO 2,5 Kg

FOREQUARTER RIBS • CÔTES AVANT

ضلوع صدر 2.5 كجم



0322

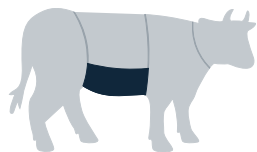
RECORTE DELANTERO 10 Kg

TRIMMING • MAIGRE

قطعة لحم 10 كجم

FALDA

Flank · Flanchet · لحم البطن



0237

VACÍO 1,9/2,2Kg

FLAP STEAK · BAVETTE FLANCHET

شريحة لحم عضلة البطن أسفل الخصرة 2,2/1,9 كجم



0117

ENTRAMA FINA 0,3Kg

THIN SKIRT · HAMPE

شريحة رفيعة من لحم البطن 0,3 كجم



0128

FALDA

FLANK · FLANCHET

لحم البطن السفلي



0143

COSTILLA FALDA 7,5Kg

BEEF SHORT RIBS · PLAT DE CÔTES

ضلع من الخصرة 7,5 كجم



0165

MATAMBRE 1Kg

MATAMBRE · MATAMBRE



0157

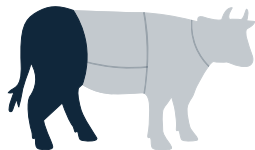
MEDALLÓN 1Kg

MEDALLON · MÉDAILLON

دوائر اللحم 1 كجم

BOLA

Hindquarter • Quartier arrière • لحم الثلث الخلفي من العجل



0134
TAPA/CROSTO 7,5Kg
TOPSIDE • TENDE DE TRANCHE
لحم السمانة 7.5 كجم



0135
REDONDO PIERNA 1,8Kg
EYE OF ROUND • ROND DE GÎTE
قطعة ساق مستديرة 1.8 كجم



0147
CONTRA/TAPA PLANA 4Kg
SILVERSIDE • GÎTE À LA NOIX / MERLAN
لحم وسط الفخذ 4 كجم



0257
BABILLA 4,5Kg
KNUCKLE • TRANCHE GRASSE
لحم مفصل الزند 4,5 كجم



0132
CADERA/CULATA 5Kg
RUMP • RUMSTECK/GÎTE
لحم الفخذ/المؤخرة 5 كجم



0168
TAPILLA/CULATILLA/PICAÑA 1,5Kg
CAP OF RUMP • HAUT ROND DE GÎTE
لحم أعلى الفخذ/لحم أسفل الفخذ/لحم الربع الخلفي للعجل 1,5 كجم





0169

RABILLO CADERA 1Kg

RUMP TAIL · AIGUILLETE

لحم الجزء الأمامي من الفخذ 1 كجم



0148

CULATA DE CONTRA/JARRET

1,8Kg SILVERSIDE HEEL · GÎTE DE NOIX

شريحة لحم أسفل الفخذ 1,8 كجم



0145

OSOBUCO CON HUESO 3Kg

HIND SHANK · BONE-IN · JARRET ARRIÈRE AVEC OS

لحم الساق الخلفي بالعظم 3 كجم



0124

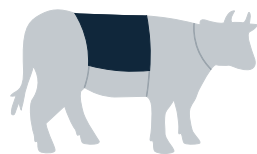
RABO 1Kg

TAIL · QUEUE

لحم الذيل 1 كجم

CHULETERO

Loin • Train de côtes • ضلوع العجل



0220

LOMO ALTO SIN HUESO 6Kg

RIBEYE BONELESS • CÔTE SANS OS

لحم ضلوع أعلى الظهر دون عظم 6 كجم



0221

LOMO BAJO s/h 300g

STRIPLOIN BONELESS • FAUX-FILET SANS OS

لحم ضلوع أسفل الظهر (دون عظم) 300 جرام



0197

SOLOMILLO 1,8Kg

TENDERLOIN • FILET

لحم الخاصرة 1.8 كجم



0227

CUBE ROLL 3,5Kg

CUBE ROLL • CUBE ROLL

لفائف اللحم 3.5 كجم



0149

CHULETERO CON SOLOMILLO 22Kg

BONE-IN LOIN WITH TENDERLOIN •

CARRÉ DE CÔTES AVEC FILET • قطعة ضلوع مع لحم الخاصرة 22 كجم



0225

LOMO ALTO CON HUESO 7Kg

RIBEYE BONE IN • CÔTE AVEC OS

لحم ضلوع أعلى الظهر بالعظم 7 كجم



0150

CHULETERO SIN SOLOMILLO 20Kg

BONE-IN LOIN WITHOUT TENDERLOIN •

CARRÉ DE CÔTES SANS FILET • قطعة ضلوع دون لحم الخاصرة 20 كجم

CASQUERÍA

Offals • Abats • الأحشاء والذيل



0101
CORAZÓN 2Kg
HEART • CŒUR
القلب 2 كجم



0102
LENGUA 1Kg
TONGUE • LANGUE
اللسان 1 كجم



0114
MOLLEJAS 0,86Kg
SWEETBREAD • RIS
لوزة 0.86 كجم



0259
ENTRAMA GRUESA 0,5Kg
THICK SKIRT • ONGLET
شريحة سميكة من لحم البطن 0.5 كجم



2115
CARRILLERA 0,5Kg
CHEEK • JOUE
لحم الخدود 0.5 كجم



0125
RIÑÓN 0,8Kg
KIDNEY • REIN
كلية 0.8 كجم



0190
HÍGADO 6Kg
LIVER • FOIE
كبدة 6 كيلو



SACRIFICIO Y DESPIECE DE VACUNO HALAL DE ALTA CALIDAD

High-quality Halal Cattle Slaughtering and Butchering

Abattage et Découpe de Bœuf Halal de Haute Qualité

ذبح وتقطيع اللحم البقري الحلال العالي الجودة





MEDITERRANEAN
HALAL

ESPECIALISTAS EN CARNE DE VACUNO

Beef meat specialists · Spécialistes de la viande de boeuf · متخصصون في لحم البقر

Compromiso constante con la excelencia

Calidad garantizada desde el origen

Nuestra carne de vacuno proviene de granjas selectas, donde el ganado es criado con el máximo cuidado. Seleccionamos los mejores animales procedentes de granjas con alta sensibilidad ecológica y sanitaria, priorizando el bienestar animal. Nos aseguramos de que cada paso de nuestro proceso, desde la selección hasta el empaquetado, cumpla con los más altos estándares de calidad. Esto nos permite conseguir una mayor excelencia en nuestros productos.

Instalaciones modernas

Nuestros esfuerzos se centran a estar siempre a la vanguardia en el sector cárnico. Disponemos de instalaciones de última generación, diseñadas para mantener la frescura y el sabor natural de la carne. Utilizamos tecnología avanzada para garantizar la seguridad alimentaria y los más altos estándares de calidad en cada etapa de producción, desde el procesamiento hasta la cadena de frío, asegurando que nuestros productos lleguen a la mesa en las mejores condiciones.

Constant commitment to excellence

Guaranteed quality from the origin

Our beef comes from select farms, where the cattle are raised with the utmost care. We select the best animals from farms with high ecological and health sensitivity, prioritizing animal welfare. We ensure that every step of our process, from selection to packaging, meets the highest quality standards. This allows us to achieve greater excellence in our products.

Modern facilities

Our efforts focus on always being at the forefront of the meat sector. We have state-of-the-art facilities designed to maintain the freshness and natural flavor of the meat. We use advanced technology to ensure food safety and the highest quality standards at every stage of production, from processing to the cold chain, ensuring that our products reach every table in the best condition.

Engagement constant pour l'excellence

Qualité garantie dès l'origine

Notre viande de bœuf provient de fermes sélectionnées, où le bétail est élevé avec le plus grand soin. Nous sélectionnons les meilleurs animaux provenant de fermes à haute sensibilité écologique et sanitaire, en privilégiant le bien-être animal. Nous veillons à ce que chaque étape de notre processus, de la sélection à l'emballage, réponde aux normes de qualité les plus élevées. Cela nous permet d'atteindre une plus grande excellence dans nos produits.

Installations modernes

Nos efforts se concentrent à être toujours à l'avant-garde du secteur de la viande. Nous disposons d'installations de pointe, conçues pour maintenir la fraîcheur et la saveur naturelle de la viande. Nous utilisons une technologie avancée pour garantir la sécurité alimentaire et les normes de qualité les plus élevées à chaque étape de la production, du traitement à la chaîne du froid, en garantissant que nos produits arrivent à table dans les meilleures conditions.

الغرام مستمر بالتميز
جودة مضمونة من المنشأ

تأتي لحومنا من مزارع مختارة بعناية فائقة تحظى فيها تربية
الماشية برعاية كبيرة. ننتقي أفضل الحيوانات من المزارع التي
تراعي أعلى المعايير البيئية والصحية وتعطي الأولوية لصحة
الحيوان ورفاهيته.

نضمن أعلى معايير الجودة في كل خطوة من خطوات الإنتاج،
بدءاً من عملية انتقاء الحيوانات في المزرعة وصولاً إلى تعبئة
وتغليف المنتج النهائي، مما يسمح لنا بتحقيق المزيد من التميز
في منتجاتنا.

مرافق حديثة

نركز جهودنا على البقاء في طليعة قطاع اللحوم، ونحرص
على استخدام أحدث المنشآت في إنتاج اللحوم والمصممة
للحفاظ على طراوة اللحوم ونكهتها الطبيعية.

نستخدم التكنولوجيا المتقدمة لضمان سلامة الأغذية والحفاظ
على أعلى معايير الجودة في كل مرحلة من مراحل الإنتاج،
بداية من عملية المعالجة وصولاً إلى سلسلة التبريد، مما يضمن
وصول منتجاتنا إلى مائدة الطعام في أفضل حالة.



www.costabravafoods.com
[@costabravamediterraneanfoods](https://www.instagram.com/costabravamediterraneanfoods)


Costa Brava
MEDITERRANEAN FOODS



GRUP CAÑIGUERAL
HOLDING

2025