



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



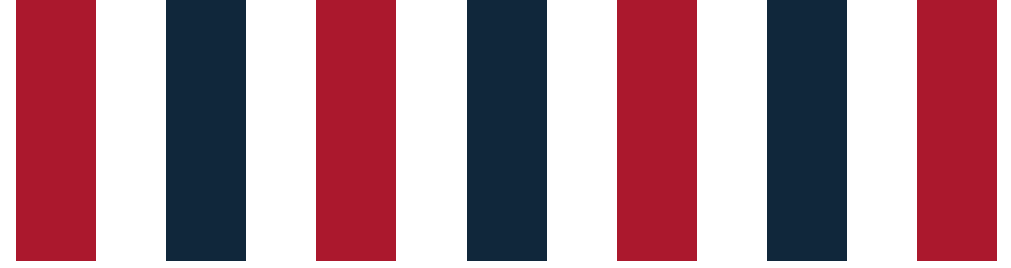
4128
CHURRASCO FALDA
FLANK RIBS • CÔTES FLANCHET
تشوراسكو الضلع



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



6012
TACOS PARA ESTOFAR
PIECES TO SIMMER • MORCEAUX À MIJOTER
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

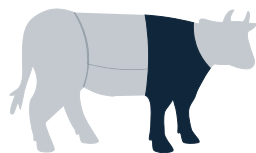
ENTRECOT 500g

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

ضلع صدر 2.5 كجم



0322

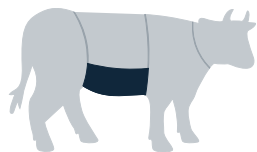
RECORTE DELANTERO 10 Kg

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

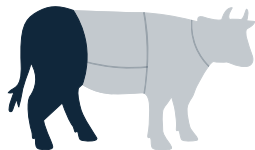
MEDALLÓN 1Kg

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

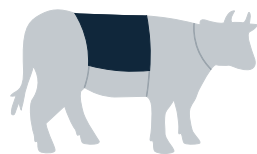
RABO 1Kg

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



FRESH & FROZEN PORK CATALOGUE

Catálogo de carne de cerdo fresco y congelado

新鲜及冷冻猪肉目录

신선 및 냉동 돼지고기 카탈로그



Superior quality pork, meticulously raised on our exclusive Spanish farms to offer the most exquisite cuts. Dedication and passion for excellence from farm to table.

Carne de cerdo de calidad superior, criada meticulosamente en nuestras exclusivas granjas españolas para ofrecer los cortes más exquisitos. Dedicación y pasión por la excelencia de la granja al plato.

优质猪肉，由我们独家的西班牙农场自主饲养。提供从农场到餐桌的最精致的切片。您在餐桌上可以体会到工作人员的专注精神和匠心服务。

스페인 독점 농장에서 자랑스럽게 자란 고품질 돼지고기입니다. 농장에서 접시까지 최고의 부위를 제공합니다. 탁월함을 향한 헌신과 열정이 당신의 여러분의 펼쳐집니다.





PREMIUM CUTS

Cortes Premium · 优质切工、精品部位 · 프리미엄 컷 P. 4

PRIMAL CUTS

Cortes Nobles · 号肉 · 프라이멀 컷 P. 6

LEAN MEAT & FAT

Magros y grasas · 瘦肉和脂肪 · 살코기와 지방 P. 9

BONES

Huesos · 骨头 · 뼈 P. 10

OFFALS

Despojos · 猪副 · 부산물 P. 11





PREMIUM CUTS

Cortes Premium · 优质切工、精品部位 · 프리미엄 컷

The ultimate in flavor and tenderness with our selection of premium pork cuts, sourced from our own animal welfare certified pigs and sustainable practices.

Lo último en sabor y ternura con nuestra selección de cortes de carne de cerdo premium, provenientes de nuestros propios cerdos certificados en bienestar animal y prácticas sostenibles.

我们精选优质猪肉，源自我们自己的动物福利认证和可持续的实践，为您带来终极风味和鲜嫩肉质。

동물 복지 인증을 받은 돼지와 지속 가능한 방식으로 생산된 프리미엄 돼지고기 부위를 엄선하여 최고의 맛과 부드러움을 선사합니다.





SMALL PREMIUM PIECES FOR RETAIL

PIEZAS PEQUEÑAS · 小型优质零售件 · 프리미엄 소매용



TENDERLOIN
SOLOMILLO · 猪里脊肉 · 안심



LOIN
LOMO · 去骨大排 · 등심



COLLAR
CABEZA DE LOMO
猪颈肉整切 · 목살 (정목살)



RIBS
COSTILLA · 法式肋排 · 립

GENERAL SPECIFICATIONS

ESPECIFICACIONES GENERALES · 一般规格 · 일반 사양



Vacuum packed
Envasado al vacío · 真空包装 · 진공 포장



Fresh product 2-4°C
Producto refrigerado 2-4°C · 新鲜产品 2-4°C · 신선한 제품 2-4°C



21 days shelf live
21 días de vida útil · 保质期 21 天 · 유통기한 21일



600 kg per pallet
600 kg por palet · 每托 600 公斤 · 팔레트당 600kg



PRIMAL CUTS

Cortes Nobles · 号肉 · 프라이덜 컷



HAM
JAMÓN
后腿 · 햄

Each piece is handled with the utmost care to preserve the integrity of the meat, from farm to table. Our commitment to quality ensures that every noble pork cut is sourced sustainably.

Cada pieza es tratada con el máximo cuidado para preservar la integridad de la carne, desde la granja hasta la mesa. Nuestro compromiso con la calidad asegura que cada corte noble de cerdo se obtenga de manera sostenible.

每一块肉都经过细心处理，以保持从农场到餐桌的肉质完整性。我们对质量的承诺确保您享用的每块高端猪肉都是以可持续的方式采购的。

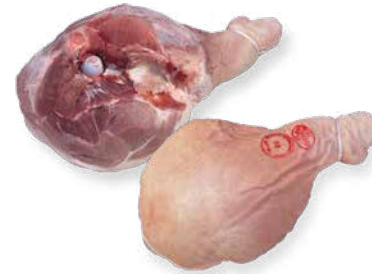
각 부위는 농장에서 식탁까지 고기의 질을 보존하기 위해 세심하게 처리됩니다. 품질에 대한 우리의 약속은 당신이 즐기는 모든 고귀한 돼지고기 부위가 지속 가능한 방법으로 공급되도록 보장합니다.



ROUND CUT FEET OFF

JAMÓN REDONDO SIN PIE

圆切后腿 · 통 뒷다리



PARMA CUT HAM

JAMÓN CORTE PARMA

帕尔马式后腿 · 파르마 컷 후지



V CUT HAM

JAMÓN CORTE V

V型后腿 · 브이 컷 후지



LEG 4D

JAMÓN 4D · 4D 后腿肉 · 4D 후지



LEG 6D

JAMÓN 6D · 6D 后腿肉 · 6D 후지



KNUCKLE RINDLESS

CODILLO JAMÓN

去皮膝关节肉 · 뒷사태



LOIN
LOMO
去骨大排 · 등심



STRAIGHT-CUT LOIN

LOMO CORTE RECTO
去骨大排 · 등심



LOIN CHAIN ON

LOMO CON CORDÓN
带花边的里脊肉 · 등심 (체인온)



SPARE RIBS

COSTILLA
肋排 · 스페어립



LOIN RIBS

TIRA DE COSTILLA
肋排心 · 로인립

BELLY

PANCETAS

腹部 · 삼겹살



BELLY RIND ON

PANCETA CON PIEL
带皮五花肉 · 미박삼겹



BELLY RINDLESS

PANCETA SIN PIEL
去皮五花肉 · 삼겹



BACK BACON

BACK BACON
带脂猪里脊 · 백 베이컨



SHOLUDER & COLLAR

PALETAS Y CUELLOS

前腿和颈部 · 어깨와 목살



JOWL RIND ON

PAPADA CON PIEL
带皮槽头肉 · 미박 항정



LACONE

LACON · 整猪手 · 앞다리



SHOULDER 4D

PALETILLA 4D
前腿 4D · 4D 전지



COLLAR STRAIGHT CUT

CABEZA DE LOMO RECTA
颈肉 · 목살



COLLAR BONE IN

CABEZA DE LOMO CON HUESO
带骨颈肉 · 목살 (뼈)



SHOULDER HOCK

CODILLO PALETA · 前肘子 · 미박뼈사태



LEAN MEAT & FAT

Magros y grasas · 瘦肉和脂肪 · 살코기와 지방

Our lean pork is rigorously tested for quality and freshness, ensuring every cut is juicy, tender, and flavorful. We adhere to the highest standards of cleanliness and safety, so you can enjoy every bite with confidence.

Nuestro magro de cerdo está rigurosamente testado para garantizar calidad y frescura, asegurando que cada corte sea jugoso, tierno y sabroso. Cumplimos con los más altos estándares de limpieza y seguridad, para que puedas disfrutar de cada bocado con confianza.

我们的猪瘦肉经过严格检验，以确保其质量和新鲜度，确保每一块肉都多汁、嫩滑、美味。我们遵循最高的清洁和安全标准，让您可以放心享受每一口。

저희의 살코기 돼지고기는 엄격한 테스트를 거쳐 품질과 신선함을 보장하며, 모든 부위가 육즙이 많고 부드러우며 맛있도록 합니다. 우리는 최고의 청결과 안전 기준을 준수하여 여러분이 자신 있게 한 입 한 입을 즐길 수 있도록 합니다.





BONES

Huesos · 骨头 · 뼈

Pork bones are a culinary treasure, adding depth and natural umami richness to dishes. Our premium bones are nutrient-rich and sourced for the highest quality.

Los huesos de cerdo son un tesoro culinario, que añaden profundidad y un rico sabor umami a los platos. Nuestros huesos de primera calidad son ricos en nutrientes y se obtienen con el más alto estándar de calidad.

猪骨是一种烹饪珍品，为菜肴增添深度和天然的鲜味。我们的优质骨头富含营养，并以最高质量采购。

돼지 뼈는 요리의 보물로, 요리에 깊이와 자연스러운 감칠맛을 더해줍니다. 우리의 최상급 뼈는 영양이 풍부하고 최고 품질로 공급됩니다.



BACKBONE
ESPINAZO · 龙骨 · 등뼈



FLAT BONES
COSTILLA ROSARIO · 平骨 · 홍골



MEATY BLADE BONE
RAQUETA CON CARNE
多肉板骨 · 어깨뼈 (살 포함)



MEATY STERNUM BONE
ESTERNÓN CON CARNE
多肉胸骨 · 갈비뼈 (살 포함)



NECK BONE
HUESOS DE CUELLO
颈骨 · 목뼈



TAILBONES
HUESOS DE RABO · 尾骨 · 꼬리뼈



OFFALS

Despojos · 猪副 · 부산물



HIND FEET

PIES
短脚 · 돼지족(뒷발)



KIDNEYS

RIÑONES · 猪腰 · 콩팥



EARS

OREJAS · 耳朵 · 귀



TONGUE

LENGUA · 口条 · 혀



STOMACH

ESTÓMAGO · 猪肚 · 돈위



BACK RIND

CORTEZA DE LOMO
背皮 · 등껍데기



HEART

CORAZÓN · 猪心 · 엄통



AORTA

AORTA
心管 · 대동맥



COMMITTED TO ANIMAL WELFARE

Comprometidos con el bienestar animal

致力于动物福利

동물 복지를 위한 헌신



Transparency throughout the entire process.

Transparencia en todo el proceso.
整个过程的透明度.
전체 과정의 투명성.



CONTROL IN FARMS, TRANSPORT, AND FACTORY.

We are committed to working responsibly with animals, minimizing the use of antibiotics, not using growth hormones, and ensuring ethical standards. 100% of our own and integrated farms are certified in Animal Welfare.

We conduct thorough audits throughout all production phases to provide maximum information and transparency to the consumer.

Continuous improvement, self-regulation, and traceability are also comprehensively covered by the certification.

CONTROL EN LAS GRANJAS, TRANSPORTE Y FÁBRICA.

Asumimos nuestro compromiso de trabajar de manera responsable con los animales, de minimizar el uso de antibióticos, no usar hormonas del crecimiento y garantizar estándares éticos. El 100% de nuestras granjas propias e integradas están certificadas en Bienestar Animal. Llevamos a cabo auditorías exhaustivas en todas las fases de producción para dar la máxima información y transparencia al consumidor. La mejora continua, el autocontrol y la trazabilidad, son aspectos que también son cubiertos por la certificación de forma exhaustiva.

农场、运输和工厂的控制。

我们在生产的各个阶段进行全面审计，为消费者提供最大限度的信息和透明度。持续改进、自我控制和可追溯性是由认证全方位覆盖的。

审计基于对动物本身的直接观察，通过评估四项原则：良好的喂养、良好的住所、良好的健康和适当的行为。在这四项原则中，识别出12个可衡量的动物福利标准，它们各不相同但相辅相成。

농장, 운송 및 공장의 관리.

소비자에게 최대한의 정보와 투명성을 제공하기 위해 생산의 모든 단계에서 종합적인 감사를 수행합니다. 인증을 통해 지속적인 개선, 자율 관리 및 추적 가능성을 인증에 의해 철저히 다루어지는 측면입니다.

감사는 좋은 영양, 좋은 거주지, 건강 및 적절한 행동이라는 4가지 원칙의 평가를 통해 동물 자체를 직접 관찰하는 데기반합니다. 네 가지 원칙 내에서 서로 다르지만 상호 보완적인 12가지 측정 가능한 동물 복지 기준이 식별됩니다.



CERTIFICADO POR
AENOR

WHAT MAKES US DIFFERENT?

¿Qué nos hace diferentes? · 我们有什么不同? · 무엇이 우리를 다르게 만드는가?

SPAIN MADE & BEST QUALITY
PREMIUM MEAT
SELECTED CUTS
EST 1965



Besides white-coated pigs, we also offer 50% Duroc DANBRED pigs. Each one brings a distinctive flavor and superior quality to our products.

A parte del cerdo de capa blanca tambien ofrecemos cerdo 50% Duroc DANBRED. Cada uno aportando un sabor distintivo y una calidad superior a nuestros productos.

除了普通的白猪, 我们还提供白猪和杜洛克杂交的猪, 我们称之为50%杜洛克猪。每种品种都为我们的产品带来了独特的风味和卓越的品质。

흰색 돼지 외에도 저희는 50% 듀록 돼지를 제공합니다 DANBRED. 각각은 독특한 맛과 뛰어난 품질을 우리의 제품에 제공합니다.



We control our pigs' nutrition from Pyrenees-sourced water to tailored diets, focusing on growth, immune strength, and disease prevention.

Controlamos la nutrición de nuestros cerdos, desde el agua de los Pirineos hasta dietas personalizadas, enfocándonos en el crecimiento, el fortalecimiento del sistema inmunológico y la prevención de enfermedades.

我们控制猪的营养, 从比利牛斯山脉的水到量身定制的饮食, 重点是促进生长、增强免疫系统 and 预防疾病。

우리는 피레네 산맥의 물에서 맞춤형 식단까지 돼지의 영양을 관리하며, 성장, 면역 체계 강화 및 질병 예방에 중점을 둡니다.



With two factories and a global presence, we cut and refrigerate meat on the day of slaughter to ensure freshness, shipping to stores or freezing for export within 24-48 hours.

Con dos fábricas y presencia en los cinco continentes, cortamos y refrigeramos la carne el mismo día del sacrificio para garantizar la frescura, enviándola a las tiendas o congelándola para exportación en 24-48 horas.

我们拥有两家工厂, 业务遍及五大洲, 在屠宰当天对肉类进行切割和冷藏, 以确保新鲜度, 在24-48小时内运送到商店或冷冻出口。

우리는 두 개의 공장과 전 세계에 걸친 사업장을 보유하고 있으며, 도축 당일에 육류를 자르고 냉장하여 신선도를 보장하며, 24-48시간 내에 매장으로 발송하거나 수출을 위해 냉동합니다. 및 질병 예방에 중점을 둡니다.





Costa Brava
MEDITERRANEAN FOODS

SPAIN MADE & BEST QUALITY

EST **PREMIUM MEAT** 1965
SELECTED CUTS

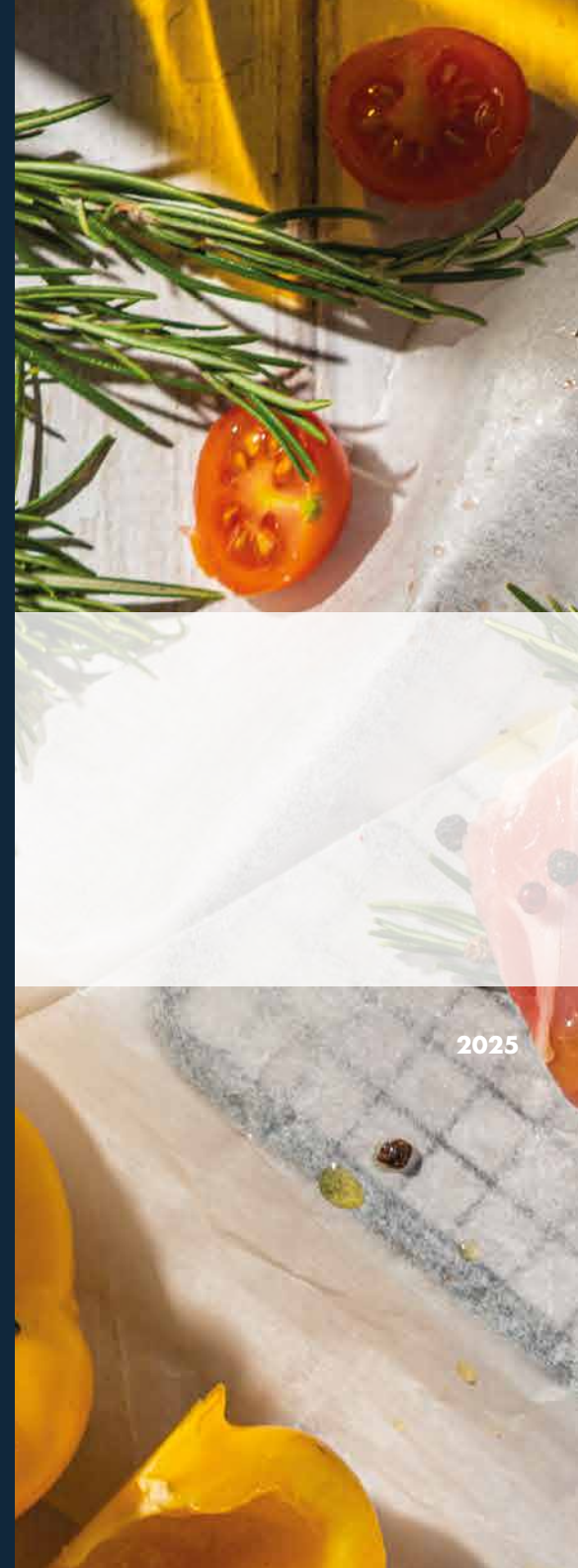


www.costabravafoods.com
[@costabravamediterraneanfoods](https://www.instagram.com/costabravamediterraneanfoods)


Costa Brava
MEDITERRANEAN FOODS



GRUP CANIGUERAL
HOLDING



2025