

Tarifas venta al público





Impulsamos el consumo responsable del porco celta: el cerdo más sano y feliz, alimentado en absoluta libertad en los bosques gallegos con bellotas, castañas, tubérculos...



Somos muy exigentes con la pureza genética y el bienestar animal. Todos nuestros productos están certificados por la Asociación de Criadores de Raza Porcina Celta (ASOPORCEL).



Nuestra producción lenta está reconocida por *Slow Food Compostela* y forma parte de la Federación de Mujeres Rurales de Galicia (FADEMUR).

Chorizo extra celta



Fresco o curado. Sin conservantes ni colorantes de ningún tipo, es una de nuestras especialidades y su éxito está asegurado.

Recomendado incluso para personas con intolerancias y problemas digestivos debido a sus propiedades 100% naturales. Elaborado artesanalmente con tripa natural, pimentón de la Vera de máxima calidad y ahumado con leña de roble hasta alcanzar el punto justo de aroma que lo hace irresistible.

Sin lactosa ni gluten. Puede servirse por unidad (en ristras) o bien en paquete de 4 unidades.



Precio unidad (fresco o curado): 1,75 €

Precio paquete 4 unidades: 7,50 €

Salchichón extra celta



Pata Celta

¡El cerdo más feliz de Galicia!

Salchichón

Ingredientes: Cerdo celta, especias (sal común, pimienta negra, ajo natural y condimentos).
Lote/Consumir preferentemente antes de:
Peso:
Conservar entre 0º y 7º

Información Nutricional por 100%

Valor energético	435.0 (1801 Kcal)
Grasas	39.9 gr
Grasas saturadas	13.4 gr
Hidratos de carbono	8.0 gr
Azúcares	8.0 gr
Fibra alimentaria	1.0 gr
Proteínas	17.7 gr
Sal	3.2 gr



Delicioso salchichón 100% celta elaborado de forma tradicional con magro y tocino de cerdo celta, sal, pimienta negra, ajo natural y condimentos.

Estos ingredientes lo convierten en un producto natural y de gran calidad, con un sabor y aroma que lo diferencian de otros salchichones.

Sin lactosa ni gluten.



Precio barra salchichón (450 gr. aprox): 14 €

Panceta celta



Su sabor y aspecto mantecoso, convierten a la panceta celta en un ingrediente imprescindible en muchos de nuestros platos. Pero incluso es posible comerla en crudo debido a la textura propia de la panceta celta y a su sabroso entrefebrado.

Gracias a su mantecosidad, existe una gran diferencia entre la panceta celta y la del cerdo blanco.

Sin lactosa ni gluten.



Se presenta en piezas envasadas que, según su peso, oscilan entre los 5 - 6,0 €



Tocino celta

Tan sencillo como sabroso, el tocino celta es imprescindible en la cocina.

Sin lactosa ni gluten.

Inicialmente, se presenta embolsado en pequeñas piezas para su uso cotidiano.



Se presenta en piezas envolsadas que, según su peso, oscilan entre los 4,5 - 5 euros

Lacón celta



Pata Celta

Las piezas se presentan embolsadas, saladas y sometidas a la curación justa para ser consumidas.

El lacón celta se caracteriza por su carne tierna, extremadamente jugosa y sabrosa.



Precio 15 €/kg

Se presenta en piezas envasadas.

Pata Celta



Pata Celta
By Venta de Cúbica

Elaborado por: ES 10.07673LU CE

PALETA LONCHEADA CELTA

Ingredientes:
Paleta de cerdo celta, sal común, conservantes (E-250, E-252) y antioxidantes (E-301).

Consumir preferentemente antes del: 11.11.19

Peso Neto: 0,105 kg

Número de Lote: 5451

Información Nutricional por 100 gr			
Valor energético	241,0(998Kcal)	Azúcares	0,0 gr
Grasas	31,0 gr	Fibra alimentaria	0,0 gr
Grasas saturadas	4,4 gr	Proteínas	13,0 gr
Hidratos de carbono	0,0 gr	Sal	5,0 gr



Paleta celta

La paleta de Pata Celta se presenta loncheada en sobres de 105-115 gramos, después de una larga curación.

El aspecto de la paleta se caracteriza por la grasa infiltrada del porco celta, su gran valor nutricional debido a la cría en libertad y su contenido en ácidos grasos insaturados y ácido oleico, ambos recomendables en una dieta equilibrada.

Sin gluten ni lactosa.



Precio por sobre: 12,50 €

Jamón celta



El apetitoso jamón de Pata Celta se caracteriza por una curación mínima de 2 años que se lleva a cabo en Guijuelo (Salamanca) con el fin de concluir un alimento ya de por sí excepcional.

Se presenta en piezas de entre 8 y 9,5 kg, seleccionadas por su excepcional infiltración de grasa. Debido a la crianza en libertad en los bosques gallegos durante toda la vida del animal, el jamón celta posee un gran valor nutricional.

Sin lactosa ni gluten.



Precio: 41 €/kg

Producida en GALICIA



Pata Celta
by VerdeCúbico

CROQUETAS
chorizo
Porco Celta

¡El cerdo más feliz de Galicia!

info@patacelta.com www.patacelta.com

Peso Neto: 1kg

LOTE: 031018
Consumir preferentemente antes del: 03-10-19



Croquetas celtas

Elaboramos las primeras croquetas de porco celta existentes en el mercado. ¿Nuestro producto estrella!

La tradicional receta de la abuela, ingredientes de la mejor calidad y una bechamel extremadamente suave, fundidos con el delicioso sabor del chorizo celta extra... sorprenden gratamente al más exigente de los comensales.

Están ultracongeladas para conservar su sabor. Se fríen directamente del congelador a la sartén. La bolsa de 1kg (40 unidades) tiene un año de caducidad pero, al probarlas, ¿no durará nada!



Precio bolsa 1kg croquetas celtas gourmet: 20 €



Hambourguesa celta

Con el inconfundible sabor de la carne de verdad del porco celta.

Disponemos de dos variedades: Burguer meat 100% celta y Burguer meat de porco celta + ternera galega.

Al igual que la croqueta y el chorizo, es una de las especialidades de Pata Celta. Ambas son sin gluten ni lactosa.

Tienen un gramaje estimado de 105-110 gr./pieza. Podrían elaborarse con otros pesos, a gusto del consumidor. Pueden presentarse en bandejas de 4, 8 o más unidades.



Precio bandeja 4 Burguer 100% porco celta 14,50 €

Precio bandeja 4 Burguer meat celta + ternera: 14 €



+ Celta

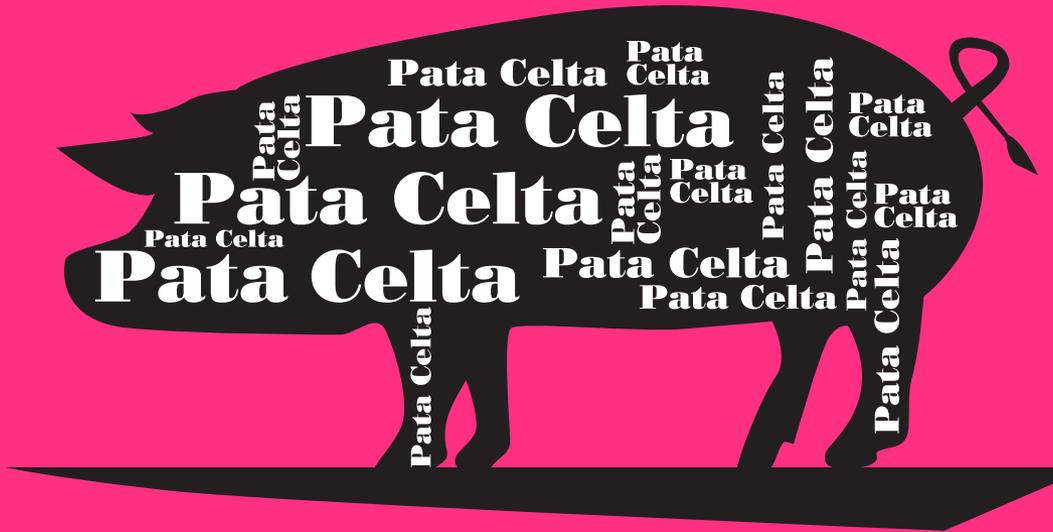
En Pata Celta también disponemos de otros embutidos como caña de lomo y, por supuesto, de todo el producto fresco de porco celta:

- Chuletero**
- Solomillo**
- Costilla**
- Raxo o zorza**
- Cabeza de porco celta, etc.**



Presupuesto personalizado según las necesidades de cada cliente

Todos los precios del catálogo tienen incluido el 10% iva. Transporte gratuito a partir de pedidos superiores a 90 euros. En caso contrario, correría a cargo del cliente aunque Pata Celta dispone de acuerdos con compañías de transporte.



Contato

**Maira Vilar Pumares
Socia Directora**

**info@patacelta.com
www.patacelta.com
M +34 619 37 35 20
M +34 619 43 42 23**