



PRODUCTOS CONGELADOS
PRODUITS SURGELÉS · PRODOTTI CONGELATI · FROZEN PRODUCTS



ES



GICARNS, empresa dedicada a la manipulación, transformación, envasado y ultracongelación de productos cárnicos para su comercio en el mercado internacional HORECA y FOODSERVICE.

GICARNS forma parte de un holding de empresas español, nacido en 1963, cuyas actividades engloban todos los procesos del sector cárnico, desde la crianza hasta la comercialización del producto acabado.

La característica principal de **GICARNS** es la rentabilidad, la capacidad de proporcionar un producto 100% aprovechable que permite una reducción de costes en tiempo y mano de obra en la cocina.

El producto **GICARNS** proviene de materia prima cuidadosamente seleccionada y mantiene una máxima calidad higiénico-sanitaria y de trazabilidad. Presenta unas medidas y gramajes uniformes que proporciona una homogeneidad de los platos finales. Así mismo, el sistema de elaboración y conservación utilizado permite una descongelación individual de acuerdo con las necesidades del momento. Su condición de congelación y de presentación permite un cómodo control de stock y cálculo de escandallos.

Éstas y muchas otras particularidades aportan un toque de distinción al producto **GICARNS** que asegura la satisfacción de las necesidades del usuario final.

IT



GICARNS, una società dedicata alla manipolazione, trasformazione, confezionamento e ultracongelamento di prodotti a base di carne per la loro distribuzione nel mercato internazionale HORECA e Foodservice.

GICARNS forma parte di una holding di aziende spagnole, nata nel 1963, le cui attività comprendono tutti i processi del settore carnico, dall'allevamento fino alla commercializzazione del prodotto finale.

La caratteristica principale di **GICARNS** è la redditività, la capacità di fornire un prodotto utilizzabile al 100% che permette una riduzione dei costi in termini di tempo e mano d'opera in cucina.

Il prodotto **GICARNS** proviene da materia prima attentamente selezionata e mantiene la massima qualità igienico-sanitaria e di tracciabilità. Presenta delle misure e grammature uniformi che conferiscono omogeneità ai piatti finali. Inoltre, il sistema di elaborazione e conservazione utilizzato permette uno scongelamento individuale secondo le necessità del momento. La sua condizione di congelamento e di presentazione permette un comodo controllo di stock e calcolo di scandagli.

Queste e molte altre particolarità conferiscono al prodotto **GICARNS** un tocco di distinzione che assicura la soddisfazione delle necessità dell'utente finale.

FR



GICARNS, une compagnie dédiée à la manipulation, transformation, emballage et congélation de produits à base de viande, pour sa distribution sur le marché international Restauration Hors Domicile.

GICARNS fait partie d'un holding d'entreprises espagnoles, fondée en 1963, dont les activités englobent tous les processus du secteur de la viande, depuis l'élevage jusqu'à la distribution du produit final.

La principale caractéristique de **GICARNS** est La rentabilité, la capacité de fournir un produit 100 % utilisable qui permet une économie de temps et de main-d'œuvre dans la cuisine.

Le produit **GICARNS** provient d'une sélection soignée des matières premières tout en gardant une assurance de qualité hygiénique - sanitaire et de traçabilité. La présentation du produit assure un résultat parfaitement uniforme en fournissant ainsi l'homogénéité des plats. De même, son système d'élaboration et de conservation permet de décongeler les produits individuellement, selon les besoins du moment. Ses conditions de congélation et de présentation permettent un contrôle facile du stock et des marchandises.

Ces caractéristiques et bien d'autres apportent une touche de distinction au produit **GICARNS** tout en assurant de satisfaire les besoins de l'utilisateur final.

EN



GICARNS, a company dedicated to preparation, transformation, packing and deep-freezing of meat products for your commercial activities in the international hotel, restaurant and foodservice market.

GICARNS forms part of a Spanish holding company, established in 1963, which is involved in every stage of production in the meat industry, from the rearing of livestock right through to the sale of the end product.

The main feature of **GICARNS** is the high returns. The capacity to supply a product that is 100% usable, thus making it possible to reduce costs in the kitchen by making the best use of available time and manpower.

GICARNS products are prepared from carefully selected raw materials and meet the highest standards in terms of health, hygiene and traceability. They are presented in homogeneous measures, by size and weight, they thus ensure a greater uniformity for rations and meals. Thanks to the processing and storage system used allows, they can be thawed and used by units or portions according to current needs. It's a durable product that facilitates stock control and calculation of sets.

These and many other features of **GICARNS** products it add them a that touch of distinction that ensures that we can satisfy the requirements of the end consumer.

PRODUCTOS CONGELADOS · PRODUITS SURGELÉS

Vacuno

Bobine / Bobino / Beef



ES



FR



- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Bistec cortado
50 / 70-100 / 120 ± 15 / 150 ± 15 gr 2. Bistec 1ª superior
180 ± 20 gr 3. Entrecot sin hueso
200 ± 25 / 250 ± 25 / 300 ± 25 gr 4. Chuletón
225 ± 25 / 300 ± 50 / 400 ± 50 / 500 ± 50 gr 5. Chuletón hembra
350 ± 50 / 450 ± 50 gr 6. Churrasco falda 7. Churrasco delantero 8. Fricandó 9. Lomo bajo hembra entero sin hueso 10. Solomillo entero 11. Solomillo cortado 12. Redondo atado 13. Carrillada 14. Hígado cortado 15. Tiras de hígado 16. Ossobuco cortado 17. Rabo cortado 18. Huesos cortados 19. Taco para estofado 20. Tiras de vacuno | <ol style="list-style-type: none"> 1. Steak coupé 50 / 70-100 / 120 ± 15 / 150 ± 15 gr 2. Steak de 1ère catégorie
180 gr. ± 20 gr 3. Entrecôte sans os
200 ± 25 / 250 ± 25 / 300 ± 25 gr 4. Côte de bovine
225 ± 25 / 300 ± 50 / 400 ± 50 / 500 ± 50 gr 5. Côte femelle
350 ± 50 / 450 ± 50 gr 6. Churrasco devant 7. Churrasco flanchet 8. Ragoût 9. Faux filet sans os entier femelle 10. Filet entier 11. Filet coupé 12. Rond ficelé 13. Bajoue 14. Foie coupé 15. Bande de foie 16. Osso buco coupé 17. Queue coupée 18. Os coupé 19. Dés pour ragoût 20. Bande de bovine |
|---|--|

IT



EN



- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Fettina tagliata
50 / 70-100 / 120 ± 15 / 150 ± 15 gr 2. Fettina 1ª qualità
180 ± 20 gr 3. Entrecôte senza osso
200 ± 25 / 250 ± 25 / 300 ± 25 gr 4. Bistecca tagliata
225 ± 25 / 300 ± 50 / 400 ± 50 / 500 ± 50 gr 5. Bistecca femmina
350 ± 50 / 450 ± 50 gr 6. Churrasco anteriore 7. Churrasco pancia 8. Fricandò 9. Filetto senza osso intero femina 10. Filetto intero 11. Filetto tagliato 12. Rotondo legato 13. Guancia 14. Fegato tagliato 15. Strisce di fegato 16. Ossobuco tagliato 17. Coda tagliata 18. Osso tagliato 19. Pezzetto per stufato 20. Striscia di bovino | <ol style="list-style-type: none"> 1. Sliced steak 50 / 70-100 / 120 ± 15 / 150 ± 15 gr 2. Prime beef steak
180 ± 20 gr 3. Entrecote steak boneless
200 ± 25 / 250 ± 25 / 300 ± 25 gr 4. T-bone steak
225 ± 25 / 300 ± 50 / 400 ± 50 / 500 ± 50 gr 5. T-bone heifer steak
350 ± 50 / 450 ± 50 gr 6. Churrasco breast 7. Churrasco brisket 8. Stewing beef 9. Whole deboned bottom sirloin heifer steak 10. Whole sirloin 11. Sliced sirloin steak 12. Top rump with binding 13. Ox cheek 14. Sliced liver 15. Liver strips 16. Sliced ossobuco 17. Sliced oxtail 18. Joint on the bone 19. Diced beef for stewing 20. Beef strip |
|--|--|



Porcino

Porc / Maiale / Pork

ES



FR



- | | |
|--------------------------------------|--|
| 21. Lomo entero | 21. Filet entier |
| 22. Lomo cortado
0.5 cm / 1.0 cm | 22. Filet coupé 0.5 cm / 1.0 cm |
| 23. Cabeza de lomo cortada | 23. Tête de filet coupé |
| 24. Solomillo sin cordón | 24. Filet sans chaînette |
| 25. Punta de solomillo | 25. Pointe de filet |
| 26. Carrillada con hueso | 26. Bajoue avec os |
| 27. Carrillada sin hueso | 27. Bajoue sans os |
| 28. Centro de chuleta cortada | 28. Côte de porc coupé |
| 29. Churrasco | 29. Churrasco |
| 30. Tira de costilla cortada
7 cm | 30. Bande de côtelettes
coupées 7 cm |
| 31. Pies de cerdo | 31. Pieds de porc |
| 32. Codillos partidos | 32. Jambonneaux de porc
coupés |
| 33. Panceta sin piel cortada | 33. Tranches de lard sans
peau coupés |
| 34. Tiras de cerdo | 34. Bande de viande de porc |
| 35. Taco de costilla | 35. Dés de côtelette |
| 36. Taco para estofado | 36. Dés pour Ragoût |

IT



EN



- | | |
|--|---------------------------------|
| 21. Lombata intera | 21. Whole loin |
| 22. Lombata tagliata
0.5 cm / 1.0 cm | 22. Sliced loin 0.5 cm / 1.0 cm |
| 23. Punta di lombata tagliata | 23. Sliced loin head |
| 24. Filetto senza cordone | 24. Fillet without binding |
| 25. Punta di filetto | 25. Sirloin tip |
| 26. Guanciale con osso | 26. Pork cheek on the bone |
| 27. Guanciale senza osso | 27. Pork cheek deboned |
| 28. Costoletta tagliata | 28. Trimmed pork chop |
| 29. Churrasco | 29. Churrasco |
| 30. Striscia di costina tagliata
7 cm | 30. Spare ribs cutted 7 cm |
| 31. Piedi di maiale | 31. Pig's trotters |
| 32. Stinchi tagliati | 32. Sliced hock of pork |
| 33. Pancetta senza pelle
tagliata | 33. Rindless sliced bacon |
| 34. Striscia di maiale | 34. Pork strips |
| 35. Pezzetto di costina | 35. Diced spare rib |
| 36. Pezzetto per stufato | 36. Diced pork for stewing |



21.



22.



23.



24.



25.



26.



27.



28.



29.



30.



31.



32.



33.



34.



35.



36.



Elaborados

Élaborés / Elaborati

Ready-Prepared



37.



38.



39.



40.



41.



42.



43.



44.



45.



46.



47.



48.



49.



50.



51.



52.



53.



54.



55.

Charcutería / Charcuterie / Salumeria / Delicatessen



56.



57.

Cocinado / Plats Cuisinés / Cucinato / Cooked Dishes



58.



59.



Productos elaborados con y sin sal sódica
Produits élaborés avec ou sans sel de sodium
Prodotti elaborati con e senza sale di sodio
Products prepared with or without sodium salt

ES



FR



- 37. Longaniza fresca 130 gr
- 38. Salchichas 36 gr
- 39. Carne picada de cerdo, vacuno o mixta
- 40. Burger meat
· Mixta: 50 / 80 / 100 gr
· Vacuno: 80 / 100 gr
· Pollo: 50 / 80 gr
- 41. Xics de cebolla, ajo y perejil, pollo, sal y pimienta o bacon y queso. 18 gr
- 42. Albóndigas vacuno ajo y perejil 30 gr
- 43. Albóndigas mixtas ajo y perejil 30 gr
- 44. Mini albóndigas mixtas ajo y perejil 6 gr
- 45. Empanado de cerdo
- 46. Libritos empanados
- 47. Pinchos al curry
- 48. Pinchos al pimentón
- 49. Brocheta roja
- 50. Taco pincho moruno (al pimentón)
- 51. Lomo adobado
- 52. Chorizo casero
- 53. Chistorra
- 54. Morcilla de cebolla
- 55. Preparado para paella
- 56. Frankfurts
- 57. Bacon ahumado
- 58. Pollo asado
- 59. Pies de cerdo cocidos

- 37. Saucisse de porc fraîche 130 gr
- 38. Saucisse 36 gr
- 39. Viande hachée de bovine, porc ou mixte
- 40. Burger Meat
· Mixte: 50 / 80 / 100 gr
· Bovine: 80 / 100 gr
· Poulet: 50 / 80 gr
- 41. Xics à l'oignon, à l'ail et au persil, au sel et poivre, de poulet ou au bacon et fromage. 18 gr
- 42. Boulettes de bovine à l'ail et au persil 30 gr
- 43. Boulettes de viande mixte à l'ail et au persil 30 gr
- 44. Mini-boulettes de viande mixte à l'ail et au persil 6 gr
- 45. Escalope de porc pané
- 46. Escalopes panées farcies au jambon et au fromage
- 47. Petites Brochettes au curry
- 48. Petites Brochettes au piment de Cayenne
- 49. Brochette rouge
- 50. Dés per brochettes au piment de Cayenne
- 51. Filet de porc assaisonné
- 52. Chorizo fait maison
- 53. Chistorra (chorizo mince)
- 54. Boudin à l'oignon
- 55. Préparation pour paëlla
- 56. Frankfurts
- 57. Bacon fumé
- 58. Poulet rôti
- 59. Pieds de porc cuits

IT



EN



- 37. Longaniza fresca 130 gr
- 38. Salsiccia 36 gr
- 39. Carne macinata di bovino, maiale o mista
- 40. Burger Meat
· Mista: 50 / 80 / 100 gr
· Bovino: 80 / 100 gr
· Pollo: 50 / 80 gr
- 41. Xics di cipolla, aglio e prezzemolo, al sale e pepe, di pollo o di bacon e formaggio. 18 gr
- 42. Polpette bobino aglio-prezzemolo 30 gr
- 43. Polpette miste aglio-prezzemolo 30 gr
- 44. Mini polpette miste aglio-prezzemolo 6 gr
- 45. Impanato di maiale
- 46. Scaloppine impanate
- 47. Spiedini al curry
- 48. Spiedini alla paprica
- 49. Spiedino rosso
- 50. Pezzetto si spiedino alla paprica
- 51. Lombata marinata
- 52. Chorizo casereccio
- 53. Chistorra (chorizo sottile)
- 54. Sanguinaccio di cipolla
- 55. Preparato per paella
- 56. Würstel
- 57. Bacon affumicato
- 58. Pollo arrosto
- 59. Piedi di maiale cotti

- 37. Fresh spicy pork sausage 130 gr
- 38. Sausage 36 gr.
- 39. Mince of pork, beef or mixed
- 40. Burger meat
· Mixed: 50 / 80 / 100 gr
· Beef: 80 / 100 gr
· Chicken: 50 / 80 gr
- 41. Xics of onion, garlic & parsley, chicken, salt and pepper or cheese and bacon. 18 gr
- 42. Beef meat-balls with garlic & parsley 30 gr
- 43. Mixed meat-balls with garlic & parsley 30 gr
- 44. Mini meat-balls with garlic & parsley 6 gr
- 45. Breaded pork
- 46. Breaded cordon bleu
- 47. Kebabs in curry sauce
- 48. Kebabs in hot pepper sauce
- 49. Red brochette
- 50. Diced kebab in hot pepper sauce
- 51. Marinated pork
- 52. Homemade chorizo
- 53. Chistorra (thin chorizo)
- 54. Onion black pudding
- 55. Ingredients for paella
- 56. Frankfurter
- 57. Smoked bacon
- 58. Roast chicken
- 59. Boiled pig's trotters

PRODOTTI CONGELATI · FROZEN PRODUCTS





Aves

Volaille / Pollame / Poultry

Pollo / Poulet / Pollo / Chicken

ES  FR 

- | | |
|-------------------------------|---|
| 60. Cuarto trasero de pollo | 60. Cuisses de poulet |
| 61. Muslo abierto para brasa | 61. Cuisses ouvertes pour faire à la braise |
| 62. Jamoncitos | 62. Jambonnettes |
| 63. Alitas enteras 1ª calidad | 63. Ailes entières de 1ère qualité |
| 64. Alitas partidas sin punta | 64. Ailes coupées sans pointe |
| 65. Pechuga sin hueso | 65. Blanc sans os |
| 66. Pechuga fileteada | 66. Filets de blanc |
| 67. Tiras de pollo | 67. Bande de poulet |
| 68. Tacos de pollo | 68. Dés de poulet |
| 69. Pechuga fileteada | 69. Filets de blanc |
| 70. Tiras de pavo | 70. Bande de dinde |
| 71. Tacos de pavo | 71. Dés de dinde |

IT  EN 

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| 60. Cuarto posteriore di pollo | 60. Whole chicken leg quartier |
| 61. Coscia aperta per brace | 61. Open chicken leg for grill |
| 62. Coscette | 62. Chicken leg |
| 63. Alette intere di 1ª qualità | 63. Whole chicken wings 1st quality |
| 64. Alette tagliate senza punta | 64. Cuted chicken wings without tip |
| 65. Petto senza osso | 65. Boneless chicken breast |
| 66. Petto filettato | 66. Fillet of chicken breast |
| 67. Striscia di pollo | 67. Chicken strips |
| 68. Pezzetto di pollo | 68. Diced chicken |
| 69. Petto filettato | 69. Fillet of turkey breast |
| 70. Striscia di tacchino | 70. Turkey strips |
| 71. Pezzetto di tacchino | 71. Diced turkey |



Pavo / Dinde / Tacchino / Turkey



Presentación de producto

Présentation du produit
Presentazione di prodotto
Product presentation

- | | |
|-------------------|--|
| ES Envasado: | Interfoliado por capas, IQF, al vacío, a granel u otros sistemas que permiten un uso del producto por unidades o raciones. |
| Formato cajas: | • 12 cm alto x 27,5 cm ancho x 20 cm profundidad
• 12 cm alto x 55 cm ancho x 20 cm profundidad |
| Peso: | • 4-5 kg • 8-10 kg |
| FR Emballage: | Produit interfolié en couches, IQF, en vrac ou autres systèmes qui permettent l'utilisation du produit par unité ou portion. |
| Format de carton: | • 12 cm hauteur x 27,5 cm largeur x 20 cm profondeur
• 12 cm hauteur x 55 cm largeur x 20 cm profondeur |
| Poids de carton: | • 4-5 kg • 8-10 kg |

Ovino y Caprino

Agneau et Chevreau
Agnello e Capretto
Lamb and goat kid

Cordero / Agneau / Agnello / Lamb



Cabrito / Chevreau / Capretto / Kid



ES		FR	
72. Pierna entera		72. Gigot entier	
73. Pierna cortada		73. Gigot découpé	
74. Paletilla entera		74. Épaule entière	
75. Chuletero cortado (nacional / Chile o Argentina)		75. Côtelettes (d'Espagne, Chili ou Argentine)	
76. Taco de cordero		76. Dés pour ragoût	
77. Pierna entera		77. Gigot entier	
78. Paletilla entera (Opción de pack de pierna y paletilla enteras)		78. Épaule entière (Option de pack de gigot et d'épaule, entiers)	
79. Costillas cortadas		79. Côtelettes coupées	

IT		EN	
72. Zampa entera		72. Whole leg of lamb	
73. Zampa tagliata		73. Sliced leg of lamb	
74. Spalla entera		74. Whole shoulder of lamb	
75. Costata tagliata (di produzione spagnola, Chile o Argentina)		75. Lamb chops (Spanish, Chile o Argentine origin)	
76. Pezzeto per stufato		76. Diced lamb	
77. Zampa entera		77. Whole leg of kid	
78. Spalla entera (Opción de confezione di zampa e spalla intere)		78. Whole shoulder of kid (Option of pack of whole leg and shoulder)	
79. Costine tenero tagliate		79. Kid cutlets	



ES		FR	
80. Conejo tierno troceado		80. Jeune lapin coupé en morceaux	

IT		EN	
80. Coniglio tenero pezzettato		80. Rabbit pieces	



Conejo

Lapin / Coniglio / Rabbit



IT Packaging: Prodotto interfogliato a strati, IQF, sfuso o altri sistemi di confezionamento che consentono l'utilizzo del prodotto per unità o per porzioni.

Formato di cassa: • 12cm altezza x 27,5cm larghezza x 20cm profondità
• 12cm altezza x 55cm larghezza x 20cm profondità

Peso di cassa: • 4-5 kg • 8-10 kg

EN Packaging: Product with interleaving layers, IQF, vacuum items packed loose, or using various wrapping systems that allow use of the product in individual cuts or portions.

Box format: • 12cm high x 27,5cm wide x 20cm depth
• 12cm high x 55cm wide x 20cm depth

Box weight: • 4-5 kg • 8-10 kg



Av. Mas Vilà, 190. Buzón 301
17457 RIUDELLOTS DE LA SELVA (Girona) SPAIN
Tel. +34 972 47 75 62 • Fax +34 972 47 70 28
info@gicarns.com • www.gicarns.com