



# Carns i embotits del Pirineu




LA POBLA DE SEGUR  
PALLARS JUSSÀ



Av. de Verdaguer, 52  
25500 La Pobla de Segur  
Pirineu de Lleida  
T 973 681 427  
ecologicaltomas.com





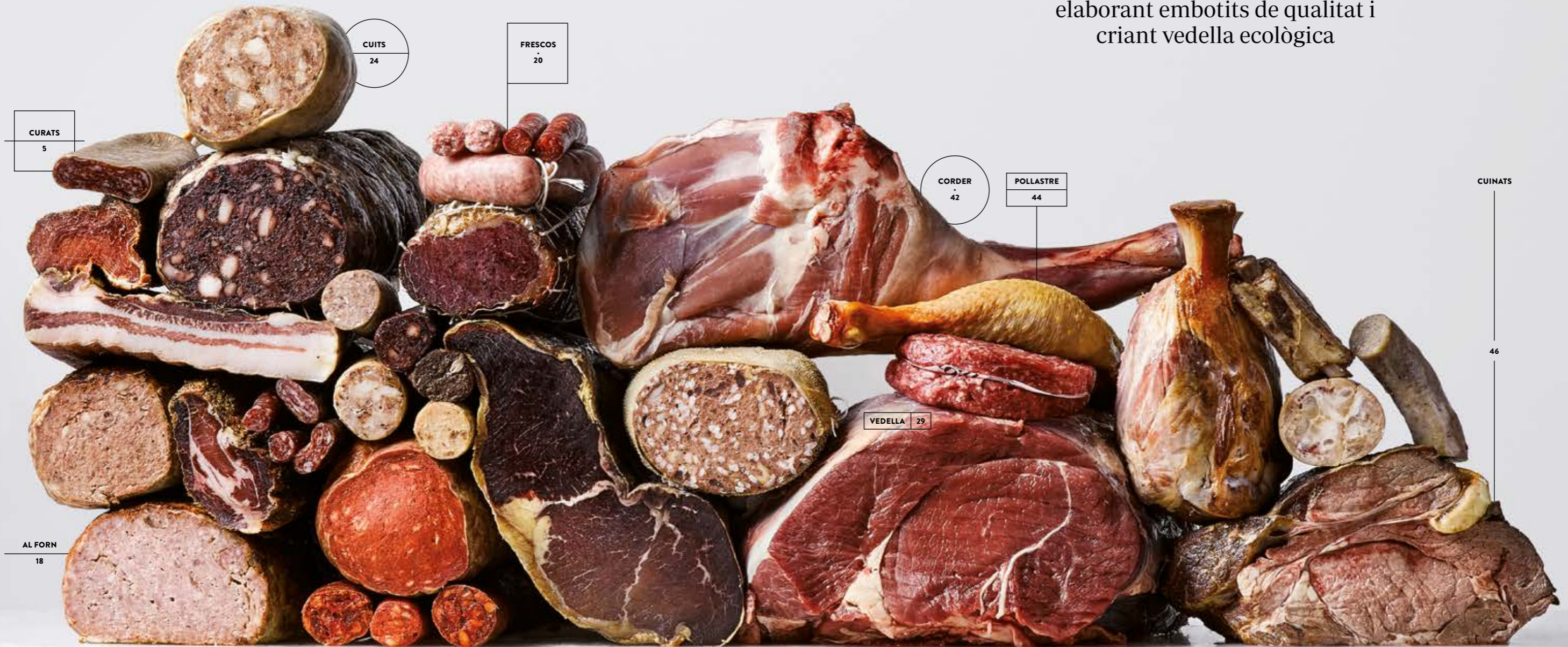


El Miquel, el nostre besavi, va veure que a França  
es venia carn i va obrir la primera carnisseria del poble.  
Avui som nosaltres els que agafem el relleu i, tal com han fet  
els nostres avis i pares, continuem elaborant els embotits seguint  
les seves receptes i criant-nos la vedella de manera natural

A l'estiu, les nostres vaques pasturen a les muntanyes que separen el Pallars Sobirà i l'Alt Urgell, a 1.600m  
d'alçada. Les pastures d'hivern i l'obrador els tenim a la Pobla de Segur.



Més de 100 anys  
elaborant embotits de qualitat i  
criant vedella ecològica





Seguim les receptes  
tradicionals. Elaborem amb carns  
de primera, respectem els processos de  
cocció i curació, i embotim en tripa natural

## EMBOTITS DE QUALITAT



NO CONTENEN  
GLUTEN



SENSE  
LACTOSA



CURACIÓ NATURAL  
EN CELLER



PRODUÏTS A  
L'HIVERN



TRIPA  
NATURAL





### **XOLÍS DEL PIRINEU**

És l'emblema de la casa, un embotit exclusiu. El presem a mà i deixem que s'assequi lentament durant quatre mesos al celler.

LLOM I PERNIL DE PRIMERA DE  
PORC CRIAT DE MANERA NATURAL,  
SAL MARINA, PEBRE NEGRE, SAL  
NITRIFICANT I TRIPA NATURAL.

-  
SENCER 230-300GR

PRODUCTE ELABORAT TAMBÉ AMB  
CERTIFICACIÓ ECOLÒGICA



## Elaboració del Xolís del Pirineu

1

Seleccionem les millors carns del porc i les amanim amb sal i pebre acabat de moldre.

2

L'embotim amb tripa natural.



3

Premem els xolissos, acabats d'embotir, amb fustes, durant dos dies.

4

Els pengem al celler on es curaran durant quatre mesos.

5

Els raspalem per treure'ls el florit natural que és el que assegura una bona curació i els dona la potència de sabor.







**SECALLONA DEL PIRINEU**

Hem rebut reconeixements gastronòmics per la seva qualitat, textura i sabor. Les prenem a mà i deixem que s'assequi lentament durant dos mesos d'hivern al celler.

LLOM I PERNIL DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PEBRE NEGRE, SAL NITRIFICANT I TRIPA NATURAL.

—  
SENCERA 230-250GR

PRODUCTE ELABORAT TAMBÉ AMB CERTIFICACIÓ ECOLÒGICA

**SECALLONETA**

La versió divertida de la secallona i el nostre embotit més popular

LLOM I PERNIL DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PEBRE NEGRE, SAL NITRIFICANT I TRIPA NATURAL.

—  
FORMAT BOSSA 5 U. 200-240GR

PRODUCTE ELABORAT TAMBÉ AMB CERTIFICACIÓ ECOLÒGICA

**MINI SECALLONETES**

L' *snack* més saludable. Llestes per menjar d'una mossada a qualsevol moment

LLOM I PERNIL DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PEBRE NEGRE, SAL NITRIFICANT I TRIPA.

—  
FORMAT BOTIGA PACK OBREFÀCIL 8 U. 100GR  
FORMAT GRAN 1KG

**LLOM CURAT**

Salpebrem els millors lloms i els deixem assecar al celler durant dos mesos d'hivern.

LLOM DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PEBRE VERMELL I PEBRE NEGRE.

—  
SENCER 1,5KG  
PORCIONS 250-330GR

**CAP DE LLOM CURAT**

La infiltració i el vetat en greix fan que aquesta peça sigui gustosa i tendra. L'assequem també durant dos mesos d'hivern al celler.

CAP DE LLOM DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PEBRE VERMELL I PEBRE NEGRE.

—  
SENCER 1,2KG

**PANXETA CURADA**

La lenta curació fa que el sabor i les propietats de la sal i el pebre es filtrin poc a poc dins la carn. Un gust de Pirineu incomparable.

PANXETA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, SAL MARINA I PEBRE NEGRE.

—  
SENCER 1,5-1,7KG  
PORCIONS 250-330GR





Amanida de tomàquet,  
ceba i xolis.



Amanida de llom curat,  
pa de sègol, carxofes  
i escalivats.



Sardines a la brasa  
amb panxeta  
curada.



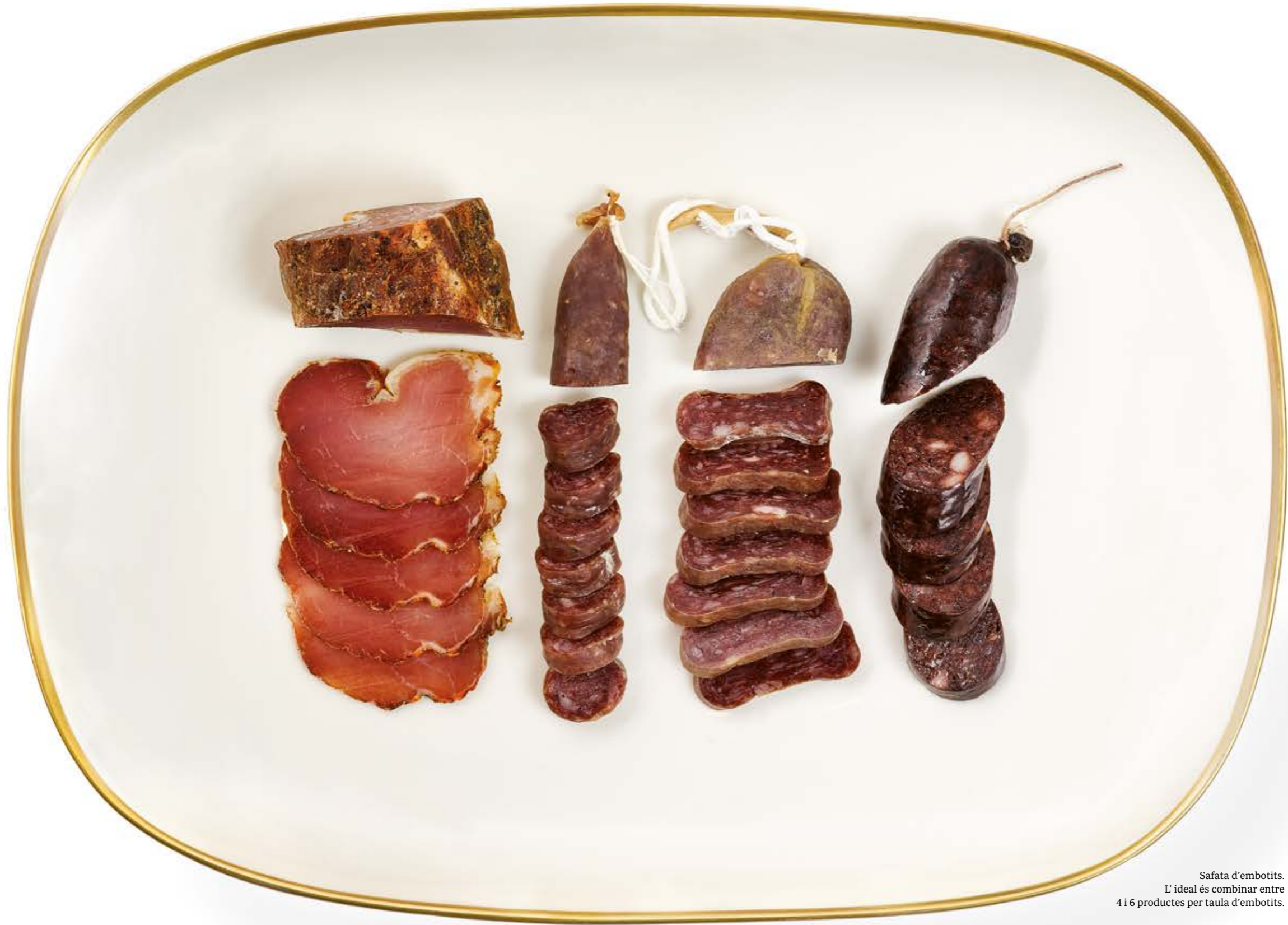
Amanida d'espàrrec  
blanc, carbassó i  
secallona.



Secalloneta i pa sard  
Giulio Bulloni.







Safata d'embotits.  
L'ideal és combinar entre  
4 i 6 productes per taula d'embotits.





**SOBRASSADA**

Seguint la recepta d'uns bons xarcuters i amics de les Balears, hem creat la nostra pròpia sobrassada.

CARNS DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PEBRE NEGRE, PEBRE VERMELL, TRIPA NATURAL I SAL NITRIFICANT.

SENCERA 1,2-1,5KG  
PORCIONS 300-330GR

**CHORIZO PICANT**

Xoriç picant fumat tipus León. Especialat amb un bon pebre vermell, és per als amants dels sabors potents.

MAGRE DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, PANXETA, PEBRE VERMELL PICANT, SAL MARINA, ALL I ORENGA.

SENCER 400-450GR  
PORCIONS 200-220GR

NOU

**CHORIZO CLÀSSIC**

La versió del picant més equilibrada. Apte per a tots els paladars.

MAGRE DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, PANXETA, PEBRE VERMELL DOLÇ, SAL MARINA, ALL I ORENGA.

SENCER 400-450GR  
PORCIONS 200-220GR

NOU

**XORICETS VERMELS**

Un bon pimentó és la clau per aconseguir uns xoricets vermells de qualitat. Li dona la personalitat de sabor i actua de conservant natural.

CARNS DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, PEBRE VERMELL, SAL MARINA I TRIPA NATURAL.

FORMAT GRAN. BOSSA 12U. 1,3-1,4KG  
FORMAT REDUÏT. BOSSA 2U. 150GR





**PASTÍS DE CEPES**

Un pastís de carns fusionades amb ceps (boletus edulis), els bolets més apreciats dels boscos pirinencs. Inspirat en alguns dels productes de la veïna França.

CARNS DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, BOLETUS EDULIS, SAL MARINA, PEBRE NEGRE I TRIPA NATURAL.

SENCER 1,6-1,9KG  
PORCIONS 300-330GR

**PA DE FETGE**

La variant al Pirineu català del paté de campagne. Un producte refinat, fet al forn i amb una aroma inoblidable.

CARNS DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, PAPADA DE PORC, SAL MARINA, PEBRE NEGRE I VI BO.

SENCER 900GR  
PORCIONS 300-330GR

*El 2016 la UNESCO va declarar les falles del Pirineu Patrimoni Inmaterial de la Humanitat. A la Pobla se celebren cada 17 de juny. Les falles de la Pobla són diferents de les d'altres llocs del Pirineu, però en mantenen l'essència. El mànec és de fusta d'avellaner verda, recollida als boscos humits de la vall Fosca. La teia que crema és fusta de pi sec, de soques caigudes de la Reserva Natural del Boumort. La fusta es modela i s'aferra amb claus, grampillons i filferro a la branca d'avellaner.*





**Llonganissa crua**  
 L'elaborem amb les carns més preuades del porc, poca sal i pebre.

CARNS DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PEBRE NEGRE I TRIPA NATURAL.

-	FORMAT GRAN	BOSSA 1,2KG	2 x 600GR
-	FORMAT REDUÏT	BOSSA 200GR	1 x 200GR
-	FORMAT REDUÏT	BOSSA 400GR	2 x 200GR

PRODUCTE ELABORAT TAMBÉ AMB CERTIFICACIÓ ECOLÒGICA

**Salsitxa crua**  
 Igual que la llonganissa, l'elaborem amb les carns més preuades, poca sal i pebre.

CARNS DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, SAL MARINA, PEBRE NEGRE I TRIPA NATURAL.

-	FORMAT GRAN	BOSSA 1KG	32U.	1KG
-	FORMAT REDUÏT	BOSSA 500GR	16U.	500GR
-		BOSSA 250 GR	8U.	250GR

PRODUCTE ELABORAT TAMBÉ AMB CERTIFICACIÓ ECOLÒGICA

**Xistorra picant**  
 Una de les novetats del 2016. Per als que el picant no els espanta. Una xistorra melosa com la clàssica i amb un pebre vermell de qualitat.

CARNS DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, PEBRE VERMELL, SAL MARINA I TRIPA NATURAL.

-	FORMAT GRAN	BOSSA 5U.	400GR
-	FORMAT REDUÏT	BOSSA 2U.	150GR

**Xistorra**  
 Una bona relació d'amistat amb una família navarra ens ha ajudat a perfeccionar aquest embotit amb un marcat sabor a muntanya.

CARNS DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, PEBRE VERMELL, SAL MARINA I TRIPA NATURAL.

-	FORMAT GRAN	BOSSA 5U.	400GR
-	FORMAT REDUÏT	BOSSA 2U.	150GR

NOU





Llonganissa crua,  
bròquil i puré de patata amb  
mostassa antiga.





*Els raiers, que transportaven la fusta pels rius pirinencs, utilitzaven la ganxa per agafar els troncs solts que embarrancaven. La Pobla va ser un dels principals ports fluvials de Catalunya fins a principis del segle XX.*

**BULL NEGRE**

La versió de la botifarra negra embotida en bull. El millor companyament per als trinxats.

CARNS DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, CANSALADA DE PORC I SANG DE PORC, SAL MARINA, PEBRE NEGRE I NOU MOSCADA.

- SENCER 1,2-1,5KG  
PORCIONS 300-330GR

PRODUCTE ELABORAT TAMBÉ AMB CERTIFICACIÓ ECOLÒGICA

**BOTIFARRA NEGRA**

Destaca per la finesa de la seva textura, l'aroma i el sabor.

CARNS DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, CANSALADA DE PORC I SANG DE PORC, SAL MARINA, PEBRE NEGRE I NOU MOSCADA.

- SENCER 270-290GR

PRODUCTE ELABORAT TAMBÉ AMB CERTIFICACIÓ ECOLÒGICA

**BOTIFARRA NEGRA AMB CEBA I PINYONS**

Amanida amb ceba, pinyons i un punt d'anís, aquest producte delecta els sentits.

CARNS DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, CANSALADA I SANG DE PORC, CEBA, SAL MARINA, PEBRE NEGRE, PEBRE VERMELL, ORENGA, CLAU, FONOLL, ANÍS EN GRA, PINYONS I TRIPA NATURAL.

- FORMAT GRAN BOSSA 50L. 4,7-4,8KG  
FORMAT REDUÏT BOSSA 4U. 420GR

**BOTIFARRA CATALANA**

La reina dels embotits cuits a caldera. Elaborada amb llengües, una cocció lenta i un punt d'assecat fan que sigui un dels millors productes que elaborem.

CARN DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, LLENGÜA DE PORC, TRIPA NATURAL, SAL MARINA I PEBRE NEGRE.

- SENCERA 295-320GR

PRODUCTE ELABORAT TAMBÉ AMB CERTIFICACIÓ ECOLÒGICA

**BOTIFARRA CATALANA AMPLA**

La mateixa carn que la botifarra catalana embotida en bull.

- SENCERA 1,5KG  
PORCIONS 300-330GR

PRODUCTE ELABORAT TAMBÉ AMB CERTIFICACIÓ ECOLÒGICA

**BOTIFARRA D'OU**

Seguim fil per randa les receptes tradicionals del Pallars. El seu sabor és tan apreciat que n'hi ha que també se la mengen amb pa i tomàquet.



CONTÉ GLUTEN

CARNS DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, CANSALADA DE PORC, OUS DE GALLINA, PA, SAL MARINA I PEBRE NEGRE.

- SENCERA 270-290GR

**BOTIFARRA DE PEROL**

La base d'aquest embotit són les carns del cap i la cotna del porc. Acompanyada amb mongetes, es converteix en un plat gustós i amb sabor de terra endins.

CARNS DE PRIMERA DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL, CANSALADA I CARNS DEL CAP DE PORC, PEBRE NEGRE, TRIPA NATURAL I SAL MARINA.

- SENCERA 270-290GR





Botifarra negra amb  
rostit de ceps, avellanes  
i rovell d'ou.



Bull negre calent, patata amb  
fines herbes i saltejat  
de rossinyols.



Coca de botifarra negra,  
col i crema agra.



Els prats on pasturen  
les nostres vaques i vedells són  
ecològics certificats, sense pesticides ni adobs químics

## **VEDELLA ECOLÒGICA**





Gràcies a una cuidada  
alimentació aconseguim una  
carn de vedella ecològica de molta  
qualitat, gustosa i amb una extremada  
tendresa

Nosaltres mateixos cultivem els farratges i cereals, que són bona part de l'alimentació dels nostres vedells.  
La raça de les vaques és la salers, una raça rústica d'origen francès apreciada a les cuines dels bons xefs.  
Són vaques fortes, preparades per a les baixes temperatures dels hiverns pallaresos.  
Creuades amb toros xerolosos, animals valents i voluptuosos, n'obtenim unes  
vedelles amb bones formes i amb una carn saborosa i exquisida.

**LLET MATERNA**

Fins als 7 mesos

**HERBA FRESCA**

Tota la vida

**UNIFIT**

*Una barreja de  
farratges i cereals*  
Dels 7 als 12  
mesos

**PINSO I PALLA**

A partir dels 10 mesos,  
combinat amb unifit







**VEDELLA  
ECOLÒGICA**

Servim totes les peces  
de la vedella seguint les especificacions  
del client.

---

FORMATS  
-  
CANALS  
MITGES CANALS  
QUARTS  
ESPECEJAT  
PECES SENCERES AL BUIT  
FILETEJAT PER A RESTAURANTS I BOTIGUES  
-  
FORMAT REDUÏT PER A BOTIGUES  
500GR o 250GR





SELECCIONEM LES MILLORS  
VAQUES ADULTES I OFERIM  
ALS NOSTRES CLIENTS CARN DE  
VACA VELLA SOTA RESERVA



ELABORATS DE VEDELLA ECO

**CARN PICADA**

100% vedella eco.

BOSES DE 250GR. 500GR, 2KG, 5KG  
CARN PICADA MIXTA ECO. 70% VEDELLA I 30% PORC.  
BOSES DE 250GR. 500GR. 2KG. 5KG.

**STEAK TARTAR**

BOSES 1KG I 250GR

**HAMBURGUESA  
DE VEDELLA ECO**

Esponjoses i gustoses, al punt ideal de sal i pebre, estan per llepar-se'n els dits!  
De vedella 100% o si es vol també amb una mica de porc.

CARN DE VEDELLA ECO, SAL MARINA,  
PEBRE NEGRE ECO, METABISULFIT POTÀSSIC  
AUTORIZAT PEL CCPAE. PRODUCTE PROCEDENT  
D'AGRICULTURA ECOLÒGICA.

HAMBURGUESES 100% VEDELLA ECOLÒGICA  
HAMBURGUESES MIXTES ECOLÒGIQUES 70%  
VEDELLA, 30% PORC.

FORMATS: 80GR, 100GR, 120GR, 150GR, 180GR, 200GR.

HAMBURGUESES MINIS  
100% VEDELLA O MIXTES 35GR

HAMBURGUESES DE VACA VELLA  
DISPONIBLES SOTA RESERVA.







NOU

**CECINA  
CONTRA RESERVA**

Escollim les millors peces de vaques adultes i les curem i afumem. Un punt de fum equilibrat i una curació de més de 18 mesos en celler.

CARN DE VACU I SAL MARINA.  
PRODUCTE NATURAL FUMAT I CURAT.

—  
SENCERA 4KG  
PORCIONS 450-500GR



NOU

**CECINA  
REDÓ**

El tall d'aquesta peça de vaca garanteix una regularitat en la forma. Seleccionem les millors peces de vaques adultes i les curem i fumem. Un punt de fum equilibrat i una curació de més de 18 mesos en celler.

CARN DE VACU I SAL MARINA.  
PRODUCTE NATURAL FUMAT I CURAT.

—  
SENCERA  
PORCIONS

—  
1,4-2KG  
150-200GR



Hem seleccionat altres carns del nostre territori criades per petits productors. Corders xisqueta, la raça autòctona dels Pallars i l'Alta Ribagorça, criats de manera natural, i pollastres que creixen a l'aire lliure en boscos de roure i alzina.

## **PRODUCTES DEL TERRITORI**





**CORDER  
RAÇA XISQUETA**

Corders alimentats de farratges naturals i que pasturen a l'aire lliure. Corders d'uns 12kg, perquè la carn estigui ja ben formada, hagi posat greix i sigui saborosa.

NATURAL	CANAL
-	MITJA CANAL
ECOLÒGIC	ESPECEJAT
	SENCER

**GIRELLA  
DEL PIRINEU**

:  
L'embotit de corder, pallarès per excel·lència. A la brasa o guisada, ens ha fet guanyar premis en concursos de muntanya.

CARNS DE CORDER XISQUETA,  
PANXETA DE PORC, SAL MARINA,  
PEBRE NEGRE, ALL, JULIVERT,  
ARRÓS, OUS, PA I TRIPA

SENCERA  
400-460GR



CONTÉ  
GLUTEN





**POLLASTRE DE CORRAL**

Pollastres criats a l'aire lliure i amb pinsos naturals. La seva carn és molt gustosa.

— SENCER 2KG APROX

NOU

**HAMBURGUESA DE POLLASTRE DE CORRAL**

Hamburgueses 100% pollastre de corral

CARN DE POLLASTRE DE CORRAL ALIMENTAT AMB PINSOS NATURALS, SAL MARINA I PEBRE NEGRE.

FORMATS: 80GR, 100GR, 120GR, 150GR, 180GR, 200GR

HAMBURGUESES MINIS 35GR

**POLLASTRE ECOLÒGIC**

Criats en un terreny boscos de roure i alzina, de carn fibrosa i gustosa. Se sacrificuen passats els 100 dies. La raça és la label.

— SENCER 2,2-2,5KG APROX

NOU

**CALDO ECOLÒGIC**

L'elaborem amb ossos de les nostres vedelles i el pollastre ecològic. Amb verdures també certificades hem aconseguit un caldo natural com els de casa.

PASTANAGA ECO, XIRIVIA ECO, COL ECO, API ECO, PORRO ECO, PATATA ECO, CARN I OSSOS DE VEDELLA ECO I CARN I OSSOS DE POLLASTRE ECO.

POT DE VIDRE 1L MÍNIM CAIXA 12U.



**CONFITAT DE LLONGANISSA**

Confitem la llonganissa amb oli d'oliva extra i la guardem en tupina. Un producte exquisit ideal per a arrossos o acompanyat per una amanida.

CARNS DE PRIMERA DE PORC CRIAT NATURAL, SAL MARINA, PEBRE NEGRE I OLI D'OLIVA VERGE DE PRIMERA. SENSE CONSERVANTS. PRODUCTE NATURAL.

POT DE VIDRE 900GR (PES NET)  
POT DE VIDRE 3,8KG (PES NET)

BOSES AL BUIT:  
FORMAT RESTAURANT 3,3KG  
FORMAT BOTIGA 5 TALLS 350-370GR

**CONFITAT DE COSTELLA**

Confitem la costella amb oli d'oliva extra i la guardem en tupina. Un producte exquisit ideal per a arrossos.

COSTELLA DE PORC CRIAT NATURAL, OLI D'OLIVA VERGE DE PRIMERA, SAL MARINA I PEBRE NEGRE. SENSE CONSERVANTS.

POT DE VIDRE 900GR (PES NET)  
POT DE VIDRE 3,8KG (PES NET)

BOSES AL BUIT:  
FORMAT RESTAURANT 3KG  
FORMAT BOTIGA 5 TALLS 400-450GR

**PEUS DE PORC CUITS**

Per tal que cadascú els acompanyi del sabor que més li agradi, coem els peus durant hores a caldera, sense sal ni espècies.

PEUS DE PORC CUITS DE PORC CRIAT NATURAL. SENSE CONSERVANTS. POT CONTENIR TRACES DE LLOREER.

AL BUIT (6 MITJOS) 1,4 - 1,5KG

NOU

**PEUS DE PORC DESOSSATS**

Funciona molt bé com a carpaccio, coem els peus durant hores a caldera, sense sal ni espècies.

PEUS DE PORC CUITS DE PORC CRIAT NATURAL. SENSE CONSERVANTS. POT CONTENIR TRACES DE LLOREER.

AL BUIT  
1KG

NOU

**GARRÓ DE PORC**

Cuinat a baixa temperatura queda melós i l'os se separa de la carn amb facilitat. El seu sabor és fi i delicat.

GARRÓ DE PORC CRIAT DE MANERA NATURAL I SAL NITRIFICANT.

AL BUIT  
PEÇA SENCERA  
400-600GR

NOU

**ROAST BEEF**

Cuinem al forn peces de primera de la nostra vedella ecològica. La carn queda melosa i amb un sabor elegant. Ideal per acompanyar amb una salsa o per a entrepans.

PEÇA DE PRIMERA VEDELLA ECO.

AL BUIT 2,5-4KG

Els nostres productes de quinta gamma.  
Cuinats de qualitat a l'espera  
del toc final del xef







## Comandes

Tots els productes se serveixen envasats al buit i es transporten en transport refrigerat. El termini d'entrega a Catalunya és de 24-48h i a la península de 48h-72h.

Les comandes es poden fer a través de:

**WHATSAPP**  
686 674 312

**EMAIL**  
pedidos@ecologicaltomas.com

**TELÈFON**  
973 681 427 (de 8h a 14h) o deixant missatge al contestador a partir de les 14h.

WWW  
ECOLOGICALTOMAS  
CÒM

cal  
tomàs