



Conill de Baldomar

Conill Com Cal

és engreixat mitjançant una alimentació vegetal, lliure de transgènics i medicaments, amb l'objectiu d'obtenir una carn blanca d'excel·lent qualitat amb el gust més tradicional i tan enyorat de la cuina dels nostres avis. Criat a Baldomar, en un entorn rural ubicat al costat del riu Boix, a la Noguera, s'aconsegueix una carn tendra, d'intens sabor i aroma, amb un clar respecte per la natura i la salut.

La carn de conill és una carn altament saludable, rica en proteïnes i baixa en greixos i colesterol, molt recomanable per a nens, adults i avis. Aporta una considerable quantia de minerals com el ferro, el zinc o el magnesi, així com grans dosis de vitamines del grup B, com la B12 o la B3, tant importants per l'assimilació dels aliments.



Contacte
973 291 088
649 564 386

Josep Galceran
Baldomar 25737
La Noguera - Lleida
merobaldomar@gmail.com



Conills Caubet SRLU
Escorxadors i elaboració - T. 973400337
Artesa de Segre



Elaborat Trossejat Sencer

Presentació de cuixes de conill farcides i cuinades pel restaurant el Celler de l'Arnau de Montsonis.



CUIXES FARCIDES

de llonganissa de conill i...

Roquefort i nous
Paté i poma
Surimi
Panses i pinyons
Prunes i orellanes
Ceps

Codi:
Consultar

900 g 2 u



LLONGANISSA de conill

Codi: 322 300 g 14 u



HAMBURGUESA de conill

Codi: 302 170 g 2 u



MANDONGUILLES de conill

Codi: 301 350 g 12 u



PINXOS de conill

Codi: 320 300 g 4 u



COSTELLES de conill

Codi: 206 250 g 14 u



FILET DE CUIXA de conill

Codi: 211 400 g 12 u



COSTELLES ARREBOSSADES de conill

Codi: 306 270 g 2 u



FUET de conill

Codi: 324 envasat al buit 1 u