

*ganado criado en valles pirenaicos
por ganaderos locales*

*sacrificado en Sabiñánigo
evitando largos traslados
sin intermediarios,*

*con la máxima calidad al mejor precio
a la venta cerca de tu casa
con la garantía y consejo de tu carnicero*



Altos Pirineos
Productos Locales

*Encontrarás nuestros productos
en los comercios dónde veas este logotipo*

Conoce mucho más
sobre nosotros en internet
www.altospirineos.es



Altos Pirineos
Productos Locales

**Carnes y embutidos
de los Altos Pirineos**
JACETANIA Y ALTO GÁLLEGO





En la Jacetania nos encontrarás en:

JACA		
Carnicería Javier	c/ Correos, 4	974 362 442
Carnicería Hnos. Périz	c/ Aragón, 5	974 361 399
Carnicería Rabal	c/ Ramón y Cajal, 3	974 360 940
Carnicería Rapún	c/ Zocotín, 14	974 361 680
Carnicería Ubieto	c/ Huesca, 6	974 362 904
Carnicería Viñao	c/ Teruel, 4	974 363 382



La carne, de casa nuestra.

BUSCA EL SELLO ALTOS PIRINEOS Y CONSUME LA MEJOR CARNE, APOYANDO LA ECONOMÍA LOCAL.

Bajo el sello Altos Pirineos varios ganaderos y carniceros del Alto Gállego y la Jacetania nos hemos puesto de acuerdo para ofrecerte una carne de máxima calidad a un precio muy razonable. Carne de cordero, ternera, cabrito y cerdo, que van directamente a tu hogar, sin intermediarios. Criamos a nuestro ganado en estos valles, rodeados de prados de hierba fresca donde el agua cristalina discurre desde los ibones.

Consumiendo los productos Altos Pirineos además apoyas la economía local, reforzando el empleo y el desarrollo de ambas comarcas. Fíjate, porque nuestros productos sólo los encontrarás en carnicerías donde aparece indicada la marca Altos Pirineos.



Altos Pirineos
Productos Locales

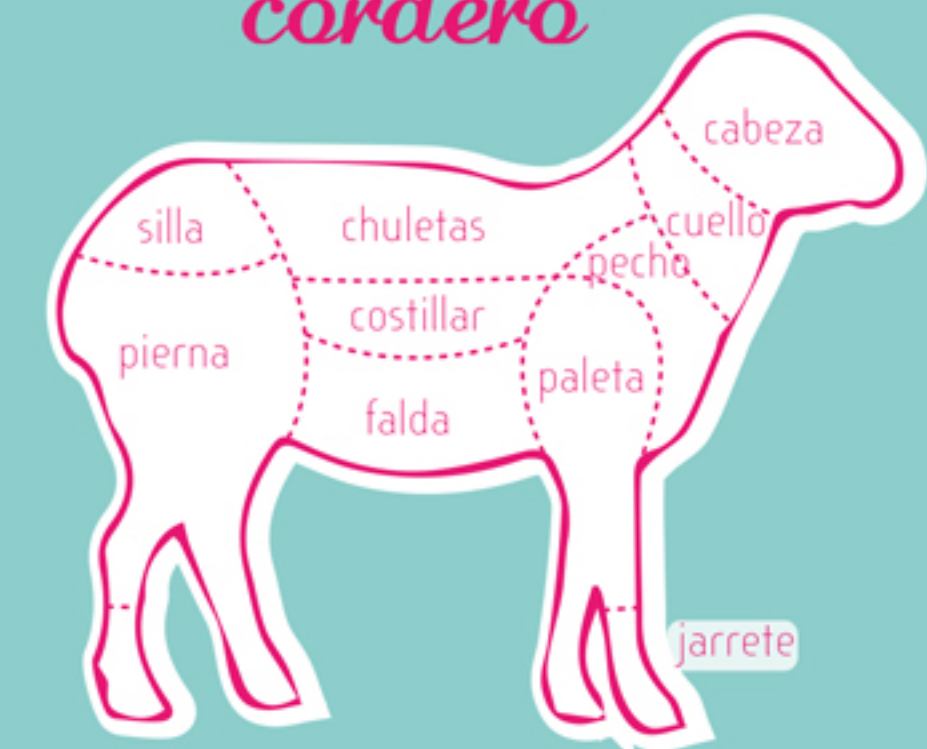
Ven a la carnicería y pregunta a tu carnicero/a.
La carne, de casa nuestra.



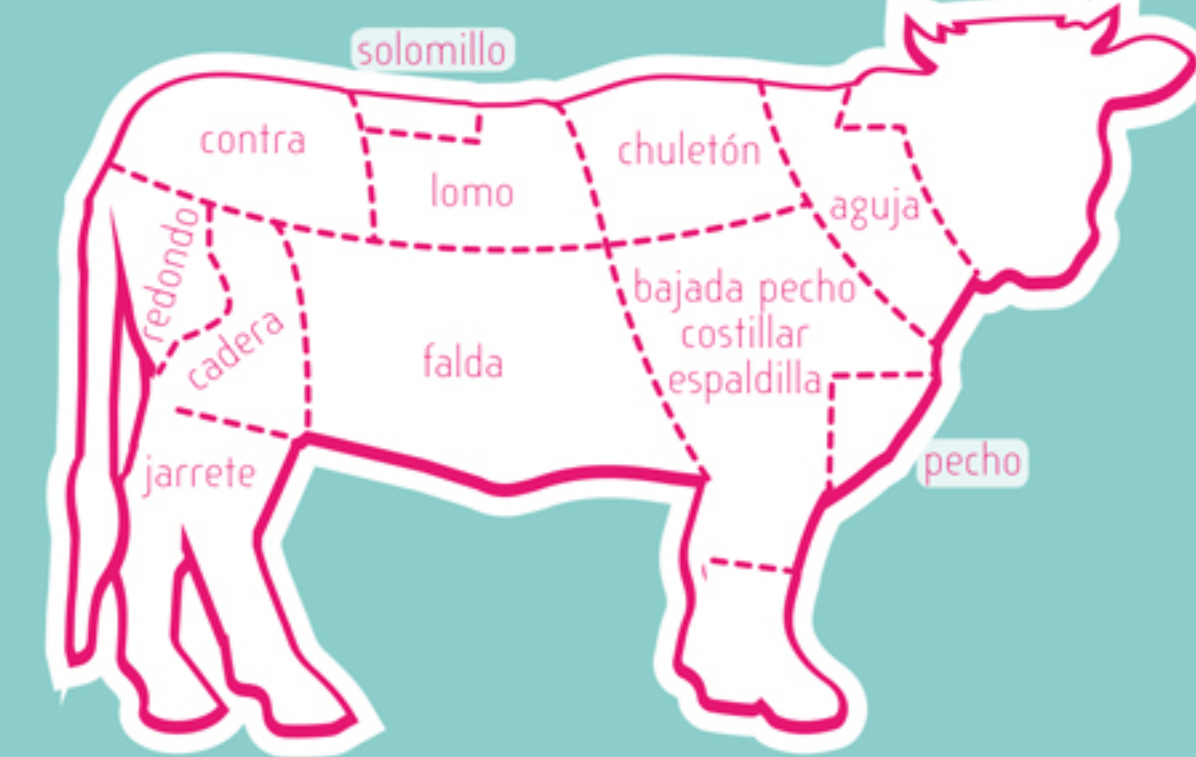
Altos Pirineos
Productos Locales



Qué comprar cordero



ternera



Las **costillas** o **chuletilas** se parten en unidades para la parrilla o sartén. También se pueden marcar y al horno.

La **pierna** de cordero (la pata trasera) se utiliza para cortar en chuletas de pierna, trocear para guisos, calderetas y brochetas. También se puede deshuesar y hacer rellena o en filetes.

La **paletilla** es la pata delantera. Es menos carnosa que la pierna pero más tierna y jugosa. Se utiliza en especial marcadas para poner al horno. Se pueden hacer en chuletas y troceada para guisos. También para hacer caldo.

La **falda** y el **pescuezo** del cordero se emplean para guisar, menestras, chilindrones, etc. ya que tienen mucha grasa (la falda) y mucho hueso (el pescuezo). También para poner en el caldo.

El **solomillo** es la pieza más tierna y jugosa, tanto para filetes como para fundí. El **lomo** se divide en dos partes: el **chuletón** para hacer en brasa, y el **entrecot** para frito, plancha o parrilla.

Los **filetes de cadera, rabillo de cadera y babilla**, son filetes extra que son para hacer a la plancha porque son muy tiernos y también para fundí. Los de **tapa y espalda** también son para plancha. También está la **contra** pero ya no es tan tierna como las anteriores. Se emplea, los primeros para plancha, y la otra mitad para guisar o empanar.

La **aguja** tiene dos partes, una muy buena para filetes y otra más seca para estofado, asar y guisar. La **falsa babilla y petaca** son unos buenos filetes de segunda para la plancha. El **redondo** se puede preparar mechado, también se puede filetear para salsa. El **churrasco**, o costilla de ternera fileteada, se usa asado o en guisos. También está la **melosa** de nervio para hacer guisos, junto al rabo y las carrilleras.



En el Alto Gállego nos encontrarás en:

SABIÑÁNIGO		
Carnicería Lanuza	Avda. del Ejército, 24	974 480 507
Carnicería Lobarte	c/ Luis Buñuel, 11	974 482 521
Carnicería Usieto	c/ Serrablo, 46	974 482 810
BIASCAS		
Carnicería J. M. Ainsa	Pza. Ayuntamiento, 12	974 485 390
Carnicería J. M. Pérez	Rambla San Pedro, 28	974 485 075
Carnicería Feliciano Gavín	C/ Esperanza, s/n	974 485 008



Carnes y Embutidos
de los Altos Pirineos
JACETANIA Y ALTO GÁLLEGO