

# Catedralfood



Síguenos en Instagram  
[@Catedralfood](https://www.instagram.com/Catedralfood)



# Carnes

## *Ciervo y Jabalí*

Más de 30 años de experiencia con las carnes de corzo, ciervo y jabalí que nos convierte en especialistas. Faenado por expertos carniceros, envasado y etiquetado siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria desde el origen hasta el destino final. Una amplia variedad de cortes de carne sacados a conciencia para ofrecer la mayor calidad y rentabilidad en las cocinas.



[www.catedraldelacaza.com](http://www.catedraldelacaza.com)

# Catedral food

## Productos elaborados





# Elaborados

Catedral  
food



## ■ Muslitos

### Codorniz.

Presentación:  
12 Uds. / Bandeja. | Caja: 144 Udes.



## ■ Pimientos rellenos

### Ciervo y jabalí.

Presentación: Pack 500g. | Caja: 5Kg

### Perdiz escabechada a la toledana. *Novedad*

Presentación: Pack 500g. | Caja: 5Kg

### Carrillada al vino tinto.

Presentación: Pack 500g. | Caja: 5Kg

## ■ Estofados

### Ciervo.

Presentación:  
450 g. Lata. | Caja: 12 Udes.



Pimientos  
Perdiz  
Estofados  
Escabeches  
Guisos

En Catedral de la Caza nos esforzamos por elaborar las mejores preparaciones en escabeches y guisos, con carne de caza seleccionada y siguiendo las recetas tradicionales.



## ■ Croquetas y Bocaditos

### Productos más vendidos

#### Croquetas y Bocaditos de Ciervo.

Presentación: Bolsas 500 g. | Caja: 5Kg

#### Croqueta Jabalí con boletus y Foie.

Presentación: Bolsas 500 g. | Caja: 3Kg

#### Croqueta Perdiz a la toledana. *Novedad*

Presentación: Bolsas 500 g. | Caja: 5Kg

#### Croqueta de carrillada al vino tinto. *Novedad*

Presentación: Bolsas 500 g. | Caja: 5Kg

## ■ Guisos

### Ciervo en salsa.

Presentación:  
500 g. Pack. | Caja: 10 Udes.

### Jabalí en salsa agridulce.

Presentación:  
500 g. Pack. | Caja: 10 Udes.



*Novedad*

*Novedad*



# Elaborados Conservas

Catedral  
food



## ■Guisos de Perdiz

### Perdiz Estofada.

(Perdiz premium)

Presentación: 600 g. Lata. | Caja: 12 Uds.

### Perdiz Escabechada.

(Perdiz premium)

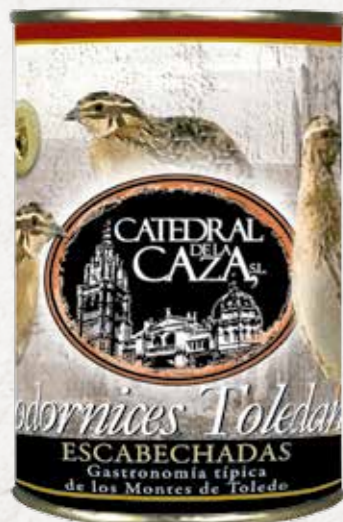
Presentación: 600 g. Lata. | Caja: 12 Uds.

## ■Codornices

### Escabeche.

Presentación:

425 g. Lata. | Caja: 12 Uds.



## ■Judías

Con Perdiz | Con Liebre.

Presentación:

425 g. Lata. | Caja: 12 Uds.



## ■Pechugas de Perdiz Escabechadas

Tarro de cristal.

Presentación:

Tarro de cristal de 360 g. | Caja: 12 Uds.



# Patés

*Ciervo, Jabalí, Perdiz,  
Faisán, Pato, Corzo y Liebre.*



Nuestros patés de caza destacan por su suave textura y su exquisito sabor. Cuentan con una elaboración completamente artesanal, con ingredientes cuidadosamente seleccionados y de alta calidad. Con doble abre fácil, lo que permite una mejor presentación.

## ■Gama de Patés

**Ciervo trufado, Jabalí trufado al armagnac y Corzo con boletus.**

Presentación: 135 g. | Caja: 12 Uds.

**Perdiz trufado con setas, Pato al oporto, Faisán trufado con setas y Liebre trufado.**

Presentación: 125 g. | Caja: 12 Uds.

Lata doble abrefácil.



# Elaborados de Carnes Ciervo y Jabalí

La mejor combinación de ingredientes de alta calidad, hace que nuestros productos elaborados destaquen por su exquisito sabor y textura.

Utilizamos materias primas con Denominación de Origen (pimentón, aceite oliva virgen extra, orégano, perejil, pimienta...) consiguiendo así que nuestros productos sean únicos.

## ■ Hamburguesas

Ciervo (+ Barbacoa) | Jabalí + Gamo

**BigBurger 160 g.** Presentación: Bandeja 320 g. (2 Uds.) / Granel.

**MiniBurger Ciervo 30 g.** Presentación: 17 Uds. Bolsa (500 g.) / Caja 102 Uds.



## ■ Picadillos

**Picadillo de Chorizo** de Ciervo.

**Picadillo de Morcilla** de Ciervo.

Presentación: 250 g., 500 g. y 1 Kg. | Caja: 6 kg.

## Picadillos Brochetas Filetes

### ■ Brochetas

**De Ciervo.**

Presentación: 500 g. | Caja: 6 kg.

### ■ Minibrochetas.

**De Ciervo.**

Presentación: 12 Uds. Bandeja. | Caja: 144 Uds.



Catedral  
food

## ■ Filetes Ciervo y Jabalí.

### Productos más vendidos

Presentación: 250 g., 500 g. y 1Kg. | Caja: 6 kg.

### ■ Medallón de ciervo (5ª gama)



### ■ Filete Premium



### ■ Filete Adobado



### ■ Filete Montañés

Novedad





# Embutidos

Las mejores carnes de caza embutidas para disfrutar de tus aperitivos, comidas o cenas. Chorizos y salchichones elaborados de manera tradicional a partir de ciervo, jabalí o gamo entre otros. Curados en secaderos para cuidar al máximo la calidad y el sabor del producto.

## ■ Chorizo



### ■ Ciervo.

### ■ Jabalí.

### ■ Gamo Picante.

Presentación:

- Barra 190 g. | Caja: 6 kg. aprox.
- Herradura 300 g. | Caja: 6 kg. aprox.

### ■ Chorizo de ciervo Fresco. ■ Morcilla de ciervo Fresca.

Presentación Ristra

Caja: 6 kg.

### ■ Chistorra.

Presentación:

280-300 g. | Caja: 4 kg.

## ■ Salchichón



### ■ Ciervo / Jabalí.

Presentación:

- Barra 190 g.
  - Herradura 300 g.
- Cajas: 6 kg. aprox.



Novedad

## ■ Morcilla



### ■ Morcilla ciervo curada.

Presentación:

- Barra 190 g.
  - Herradura 300 g.
- Cajas: 6 kg. aprox.



## ■ Salchichón Ciervo y Jabalí con recubrimientos

(Finas hierbas y Pimienta)

Presentación:

Barra 250 g. | Caja: 6 kg.



## ■ Morcilla de Cebolla

De Cerdo

- Presentación Ristra.

Caja: 6 kg.



## ■ Embutidos Patateros

Chorizo y Morcilla de CERDO

Presentación:

Herradura 250 g. | Caja: 6 kg.



Novedad

## ■ Jamón de pato

Presentación:

Blister 50 g. | Caja: 12 Blister

Estas son las nuevas presentaciones para todos los embutidos en lonchas.

- Blister 100 g. | Caja: 20 Blister



# Cecina

*La elaboración de este producto se realiza mediante un proceso completamente tradicional, utilizando la pieza de carne más noble del animal.*

*Su curación se realiza de forma artesanal, sin aditivos ni conservantes, de forma lenta con el fin de obtener un producto con los mejores estándares de calidad.*

*Al final del proceso, se elige manualmente cada pieza, en su punto óptimo para consumo.*

*Galardonada como Premio Gan Selección 2012 y 2013.*

PRODUCTO  
PREMIADO  
**GRAN**  
SELECCIÓN  
2012 Y 2013

## ■ Cecina Ciervo /Jabalí.

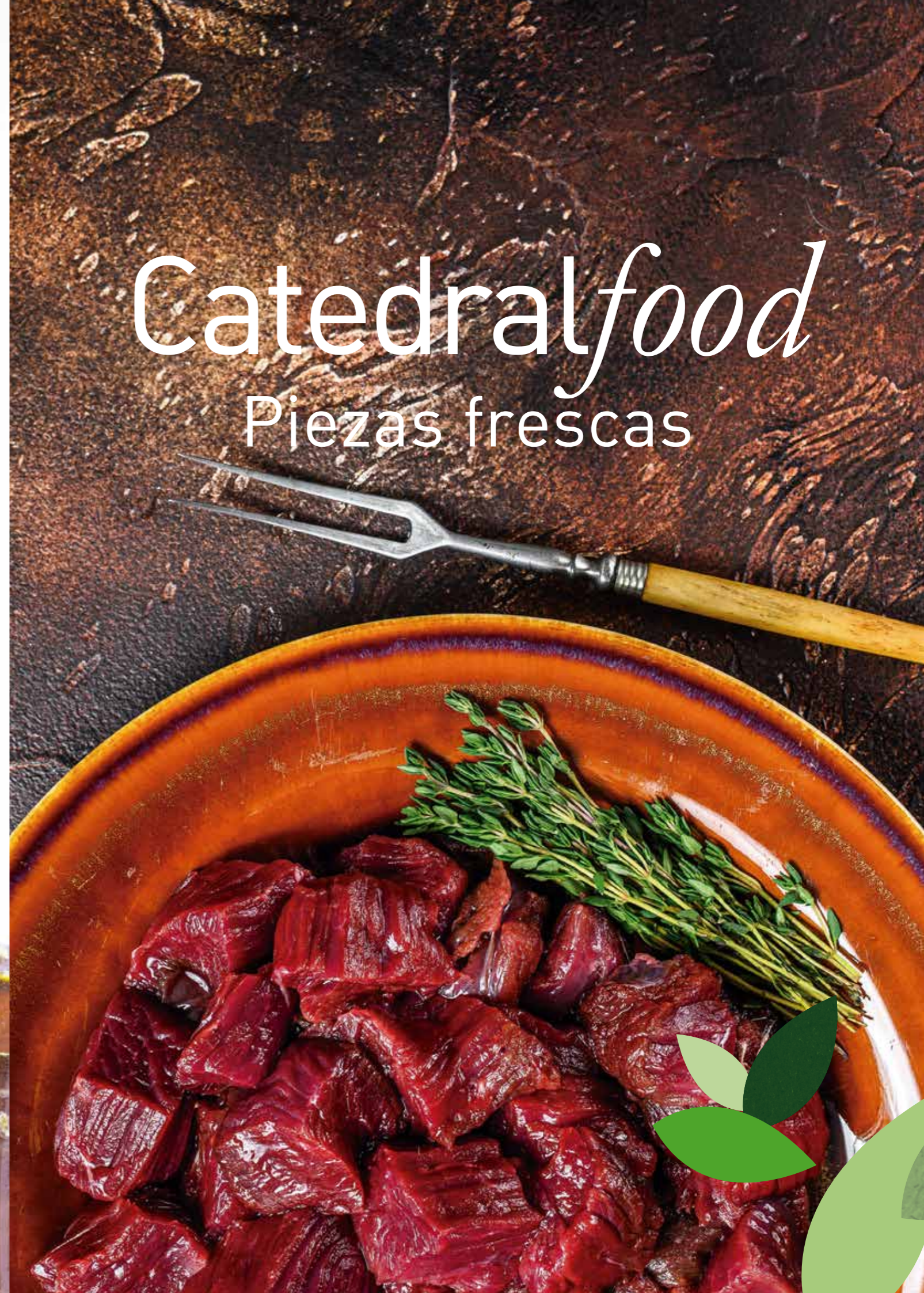
Presentación:

- Blister 100 g.
- Piezas 300-600 g.



# Catedralfood

## Piezas frescas





# Piezas del Ciervo

## 2. Lomo y Solomillo

Son unos de los cortes más reconocidos. Es una carne magra, jugosa y tierna que se puede preparar entero a la barbacoa, o en medallones a la plancha.

## 1. Pierna

Especialmente tierna y magra, adecuada para asar, freír o hacerla en filetes.

## 3. Cuello

El cuello del ciervo se utiliza para preparar ragout, guisos y estofados.

## 4. Paleta

Característica por su intenso aroma, sabor y jugosidad. Adecuada para guisos y estofados.

## 5. Falda

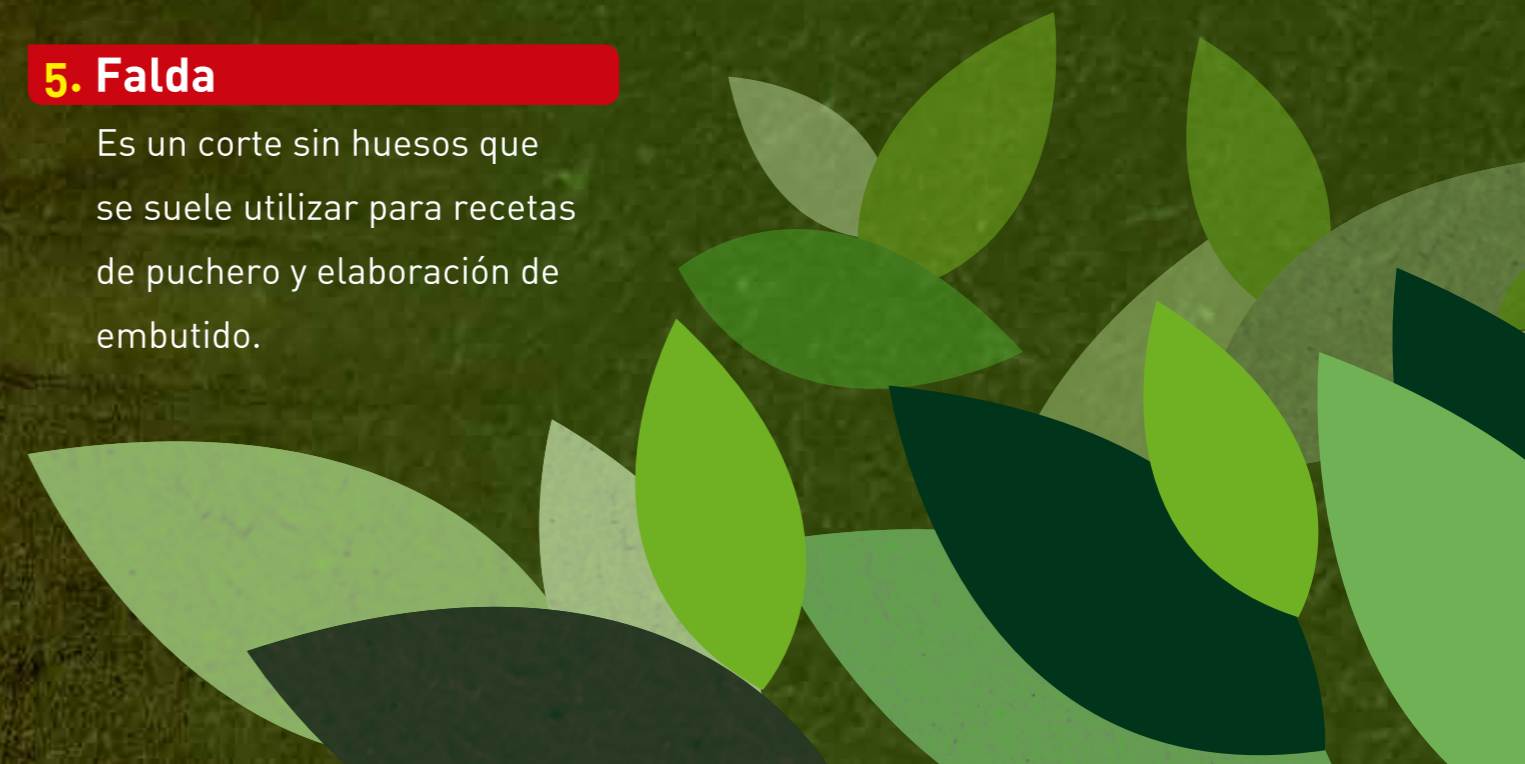
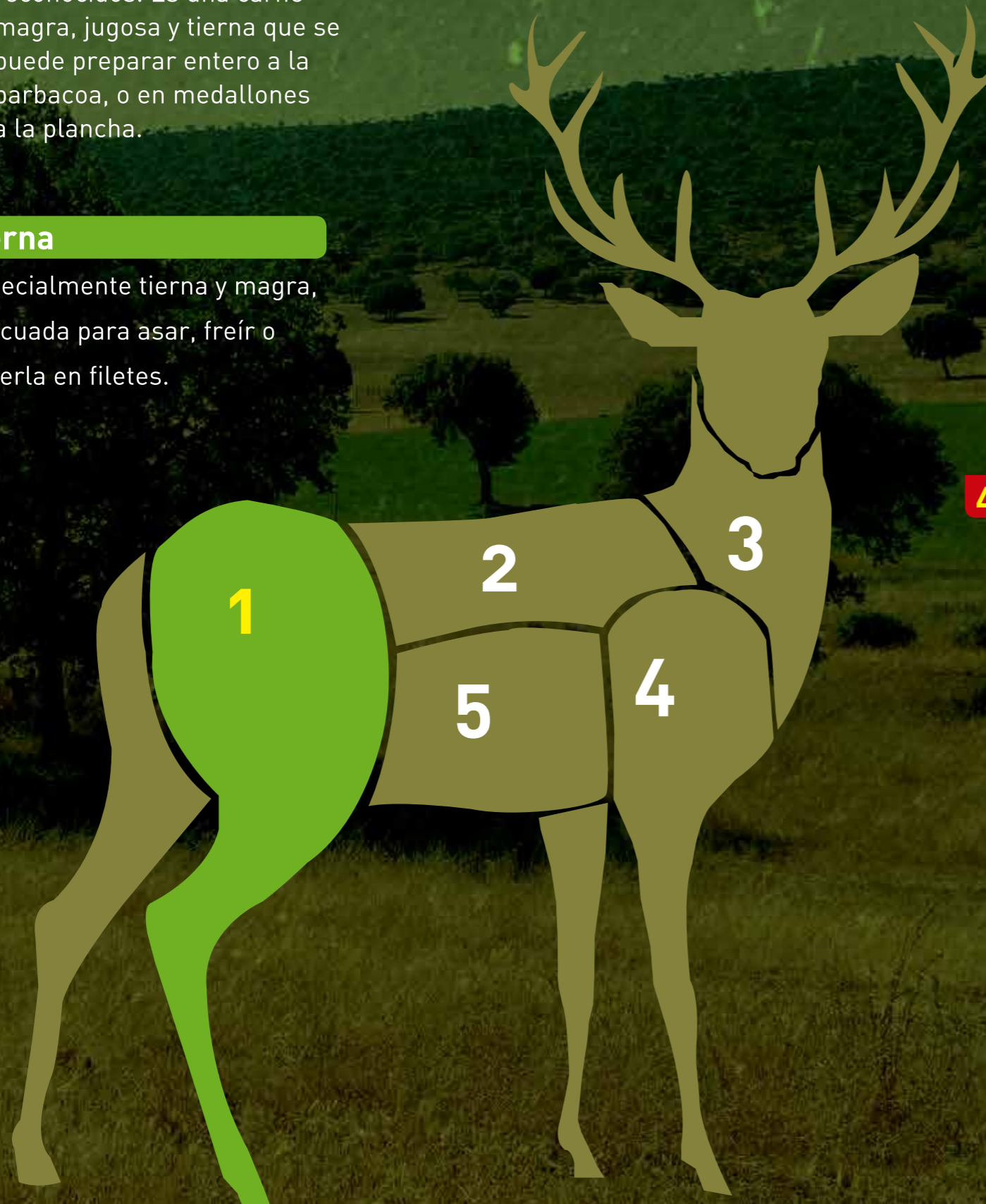
Es un corte sin huesos que se suele utilizar para recetas de puchero y elaboración de embutido.

La carne de ciervo se destaca por ser una de las carnes más saludables y naturales del mercado. Se caracteriza por tener una alta proporción de hierro y proteínas y es baja en grasas saturadas.

Lo habitual en los animales salvajes, es que su carne sea mas oscura que la de aquellos que están criados en cautividad. El instinto de supervivencia y el no tener la comida asegurada hacen que tengan mayor desarrollo muscular, lo que hace que la carne sea biológicamente de mas calidad.

**\*Los pesos de los productos individuales pueden variar para productos frescos y congelados.**

**Pueden encontrar los detalles exactos de los pesos en la especificación de cada producto.**







## Lomo corte francés (Rack)

Hirschrücken ohne Knochen "Rack".  
Loin with bone french crown loin with cleaned ribs.  
Dos de Cerf french Rack.  
📦/(±) 1,5 kg | 📦/(±) 10 kg  
\* 0°-5° C. DLC 28 Días/tage/days/journées.  
\* -18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.



## Solomillos

Filet mignon de Cerf.  
Hirschfilet.  
Tenderloin.  
📦/(±) 1kg (4 Uds.) | 📦/(±) 5 kg  
\* 0°-5° C. DLC 28 Días/tage/days/journées.  
\* -18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.



## Pierna en cuatro cortes

Boneless leg 4 cuts.  
Hirschkeule im 4er-Schnitt.  
Cuissot de Cerf 4 muscles.  
📦/(±) 4-6 kg | 📦/(±) 10 kg  
\* 0°-5° C. DLC 28 Días/tage/days/journées.  
\* -18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.



## Pierna sin hueso

Boneless leg.  
Hirschkeule ohne Knochen.  
Cuissot de Cerf désossé.  
📦/(±) -5; +5; +9 kg | 📦/(±) 20 kg  
\* 0°-5° C. DLC 28 Días/tage/days/journées.  
\* -18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.



## Paleta sin hueso

Boneless Shoulder.  
Hirschschulter ohne Knochen.  
Épaule de Cerf désossée.  
📦/(±) 3-7 kg | 📦/(±) 20 kg  
\* 0°-5° C. DLC 28 Días/tage/days/journées.  
\* -18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.



## Pierna con hueso

Leg with bone.  
Hirschkeule mit Knochen.  
Cuissot de Cerf avec os.  
📦/(±) 3-5; 5-7; +7 kg | 📦/(±) 20 kg  
\* 0°-5° C. DLC 28 Días/tage/days/journées.  
\* -18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.



## Paleta con hueso

Shoulder with bone.  
Hirschschulter mit Knochen.  
Épaule de Cerf avec os.  
📦/(±) 1-3; 3-5; +5 kg | 📦/(±) 20 kg  
\* 0°-5° C. DLC 28 Días/tage/days/journées.  
\* -18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.



## Cinta de lomo dos partes

Boneless skinless loin.  
Hirschrücken ohne Knochen 2ud.  
Dos de Cerf désossé et pelé.  
📦/(±) 0,5 kg - 0,750 kg | 📦/(±) 10 kg  
\* 0°-5° C. DLC 28 Días/tage/days/journées.  
\* -18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.



# Ciervo | Catedralfood



## Cinta de lomo

Dos de Cerf désossé entier.  
Hirschrücken ohne Knochen.  
Boneless loin.

📦/(±) -1 kg, 1-2 kg, +2 kg | 🏠/(±) 10 kg  
❄️ 0°-5° C. DLC 28 Días/tage/days/journées.  
❄️ -18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.



## Lomo con hueso

Dos de Cerf avec os. (selle)  
Hirschrücken mit Knochen.  
Loin with bone.

📦/(±) - 5 kg; +5 kg | 🏠/(±) 20 kg  
❄️ 0°-5° C. DLC 28 Días/tage/days/journées.  
❄️ -18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.



## Ragout

Sauté de cerf. (AA)  
Hirschgulasch.  
Red deer Goulash.

📦/(±) Packed 1 kg; 2,5 kg; 5 kg  
🏠/(±) 6 kg; 10 kg  
❄️ 0°-5° C. DLC 28 Días/tage/days/journées.  
❄️ -18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.



## Ragout premium

Sauté de cerf. (A)  
Hirschgulasch.  
Red deer Goulash.

📦/(±) Packed 1 kg; 2,5 kg; 5 kg  
🏠/(±) 6 kg; 10 kg; 10 kg  
❄️ 0°-5° C. DLC 28 Días/tage/days/journées.  
❄️ -18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.

# Ciervo | Catedralfood



## Cuello

Neck.  
Hirschneck ohne Knochen.  
Cou de Cerf désossé.

📦/(±) Packed 5 kg | 🏠/(±) 20 kg  
❄️ 0°-5° C. DLC 28 Días/tage/days/journées.  
❄️ -18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.



## Carne "B"

"B" meat.  
Hirschbauch ohne Knochen.  
Poitrine de Cerf désossée.

📦/(±) Packed 5 kg  
🏠/(±) 20 kg  
❄️ 0°-5° C. DLC 28 Días/tage/days/journées.  
❄️ -18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.



## Osobuco

Venison-ossobuco.  
Hirschs-ossobuco.  
Cerf-ossobuco.

📦/(±) 0,120 kg - 0,200 kg  
🏠/(±) 10 kg  
❄️ 0°-5° C. DLC 28 Días/tage/days/journées.  
❄️ -18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.



## Jarrete

Venison shank.  
hirschwade mit Knochen.  
Tasse de cerf.

📦/(±) 0,600 - 0,900 kg | 🏠/(±) 10 kg  
❄️ 0°-5° C. DLC 28 Días/tage/days/journées.  
❄️ -18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.



# Piezas del Jabalí

## 3. Falda

Su uso es principalmente para picar y elaboración de embutido.

## 2. Lomo y solomillo

Es la parte más noble del animal. Carne magra, jugosa y tierna que se puede preparar entera o en medallones.

## 1. Pierna

Carne ligera, muy baja en grasa y colesterol. Especialmente tierna para filetes y asar.

## 4. Paleta

Característica por su intenso aroma, sabor y jugosidad.

Adecuada para guisos y estofados.

## 5. Carrillada

Procedente del hueso de la mandíbula en el inicio del cuello. Al ser un musculo muy ejercitado durante la alimentación del animal, esta pieza de carne es muy magra por las fibras musculares, tejidos y grasa entrevelada.

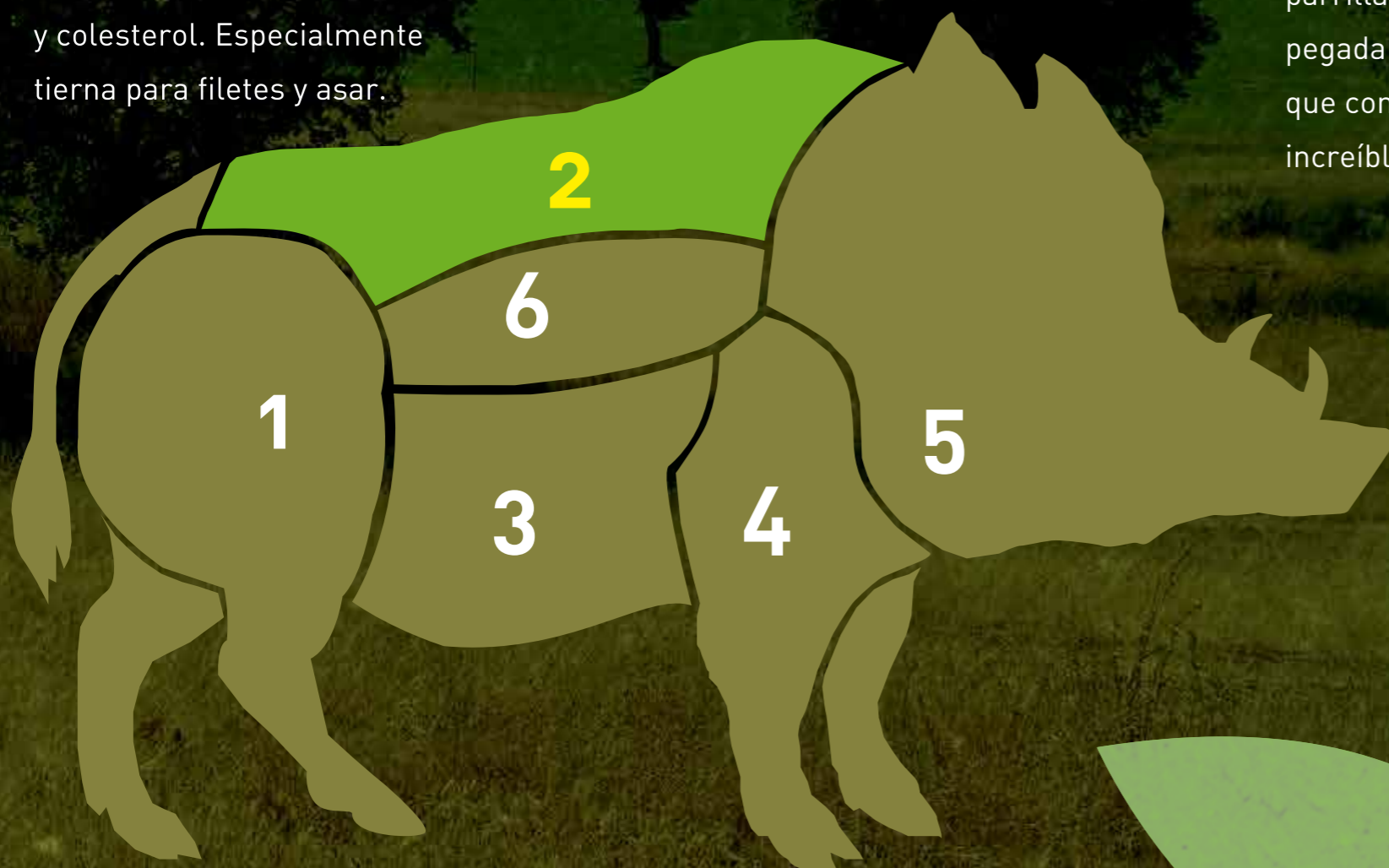
## 6. Costilla

Especial para hacer a la parrilla. La carne se encuentra pegada al hueso y la grasa que contiene le da un sabor increíble.

La carne de jabalí es claramente diferente de la carne de cerdo doméstico. Tiene una estructura de carne mas firme y el porcentaje de grasa es menor que la del cerdo.

En comparación con otras especies silvestres, como el ciervo, la carne de jabalí es mucho más jugosa.

El jabalí tiene un alto contenido en vitaminas, proteínas y minerales.



Los pesos de los productos individuales pueden variar para productos frescos y congelados.

Puede encontrar los detalles exactos de los pesos en la especificación de producto respectiva de nuestros productos de ciervo.



# Jabalí | Cathedralfood



## Lomo corte francés (Rack)

Loin with bone french crown loin with cleaned ribs.

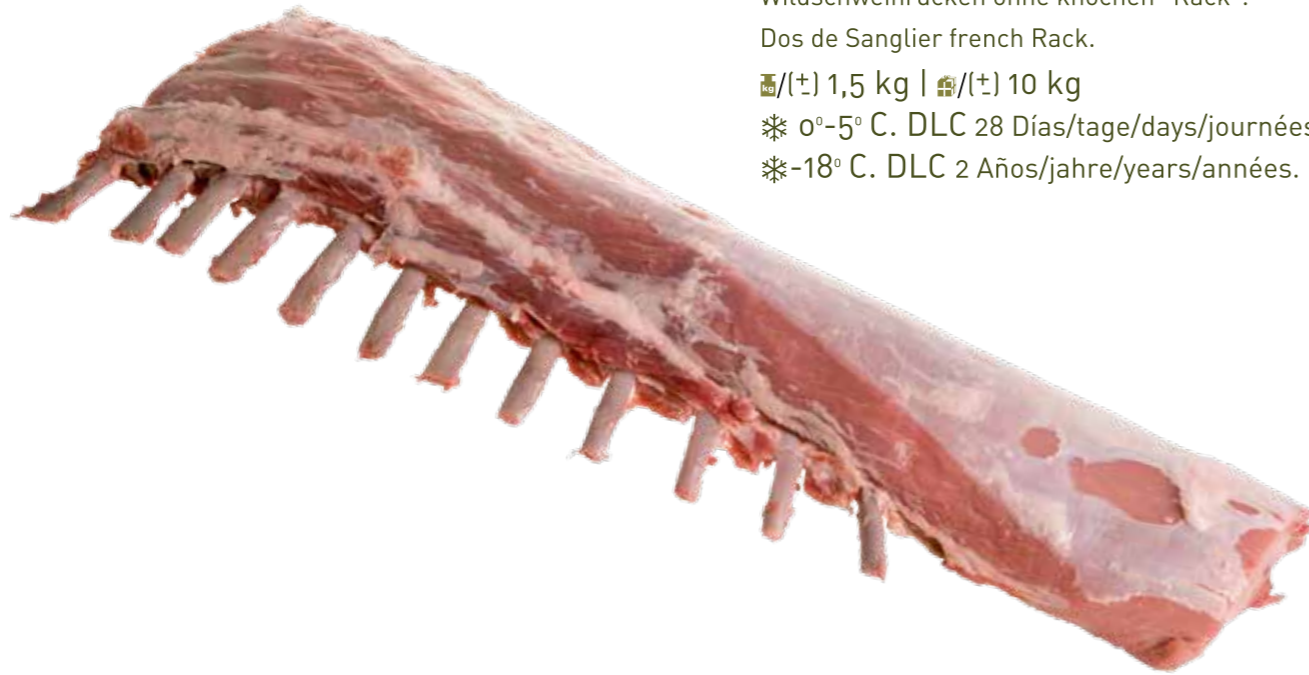
Wildschweinerücken ohne Knochen "Rack".

Dos de Sanglier french Rack.

📦/(±) 1,5 kg | 📦/(±) 10 kg

✳️ 0°-5° C. DLC 28 Días/tage/days/journées.

✳️ -18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.



## Solomillos

Tenderloin.

Hirschfilet.

Filet mignon de Cerf.

📦/(±) 1 kg (4 Uds) | 📦/(±) 5 kg

✳️ 0°-5° C. DLC 28 Días/tage/days/journées.

✳️ -18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.



## Pierna sin hueso

Boneless leg.

Wildschweinkeule ohne Knochen.

Cuissot de Sanglier désossé.

📦/(±) -3 kg, +3 kg | 📦/(±) 20 kg

✳️ 0°-5° C. DLC 28 Días/tage/days/journées.

✳️ -18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.



# Jabalí | Cathedralfood



## Paleta sin hueso

Boneless Shoulder.

Wildschweinschulter ohne Knochen.

Épaule de Sanglier désossée.

📦/(±) 3-5; 5-7; +7 kg | 📦/(±) 20 kg

✳️ 0°-5° C. DLC 28 Días/tage/days/journées.

✳️ -18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.



## Pierna con hueso

Leg with bone.

Wildschweinkeule mit Knochen.

Cuissot de Sanglier avec os.

📦/(±) 4 kg | 📦/(±) 20 kg

✳️ 0°-5° C. DLC 28 Días/tage/days/journées.

✳️ -18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.



## Paleta con hueso

Leg with bone.

Wildschweinschulter mit Knochen.

Épaule de Sanglier avec os.

📦/(±) 3 kg | 📦/(±) 20 kg

✳️ 0°-5° C. DLC 28 Días/tage/days/journées.

✳️ -18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.



## Cuello

Neck.

Wildschweinneck ohne Knochen.

Echine de Sanglier désossé.

📦/(±) packed 5 kg | 📦/(±) 20 kg

✳️ 0°-5° C. DLC 28 Días/tage/days/journées.

✳️ -18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.





# Jabalí | Cathedralfood



## Costillas

Ribs.  
Wildschweinbauch meat knochen.  
Poitrine de Sanglier avec os.  
📦/(±) packed 1 kg | 📦/(±) 10 kg  
❄️ 0°-5° C. DLC 28 Días/tage/days/journées.  
❄️ -18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.



## Cinta de lomo

knochen.  
Wildschweinrücken ohne.  
Dos de Sanglier désossé entier.  
📦/(±) 1 kg | 📦/(±) 10 kg  
❄️ 0°-5° C. DLC 28 Días/tage/days/journées.  
❄️ -18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.



## Lomo con hueso

Loin with bone.  
Wildschweinrücken mit knochen.  
Dos de Sanglier avec os. (Selle)  
📦/(±) 3 kg | 📦/(±) 20 kg  
❄️ 0°-5° C. DLC 28 Días/tage/days/journées.  
❄️ -18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.



## Carne "B", Magro

"B" Meat.  
Wildschweinbauch ohne knochen.  
Poitrine de Sanglier désossée.  
📦/(±) Packed 5 kg | 📦/(±) 20 kg  
❄️ 0°-5° C. DLC 28 Días/tage/days/journées.  
❄️ -18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.

# Jabalí | Cathedralfood



## Ragout

Ragout standard.  
Wildschweingulasch.  
Sauté de Sanglier A.  
📦/(±) Packed 1; 2,5; 5 kg  
📦/(±) 6; 10; 10 kg  
❄️ 0°-5° C. DLC 28 Días/tage/days/journées.  
❄️ -18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.



## Ragout Premium

Wildschweinedelgulasch.  
Ragout Extra.  
Sauté de Sanglier AA.  
📦/(±) Packed 1; 2,5; 5 kg  
📦/(±) 6; 10; 10 kg  
❄️ 0°-5° C. DLC 28 Días/tage/days/journées.  
❄️ -18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.



## Carrilleras

Wild boar cheek.  
Wildschwein-backe.  
Joues de sanglier.  
📦/(±) 1 kg | 📦/(±) 6 kg  
❄️ 0°-5° C. DLC 28 Días/tage/days/journées.  
❄️ -18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.



# Caza Menor | Cathedralfood



## Conejo

Rabbit.

Wildkaninchem.

Lapin.

📦/(±) 600-900 g | 🍷/ 6 Uds.

❄️-18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.



## Liebre

Hare.

Wildhase.

Lièvre.

📦/(±) 1 kg | 🍷/ 6 Uds.

❄️-18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.



## Perdiz

Partridge.

Rebhuhn.

Perdrix.

📦/(+/-) -300; + 300; +350; + 400 gr | 🍷/12 Uds

❄️-18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.



## Pato

Duck.

Ente Wild.

Canard.

📦/(±) 500 gr | 🍷/ 10 Uds.

❄️-18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.



## Faisán

knochen.

Wildschweinerücken ohne.

Dos de Sanglier désossé entier.

📦/(±) 600 gr | 🍷/ 10 Uds.

❄️-18° C. DLC 2 Años/jahre/years/années.

Catedralfood

# Productos Elaborados

*Carnes, Embutidos y Elaborados  
Selectos de Monte*

Productos de un sabor único, elaborados de manera artesanal, siguiendo los procesos tradicionales y empleando exclusivamente materias primas de alta calidad.

Galardonados durante 4 años con el premio Gran Selección a la mejor carne de caza 2012, 2013, 2016 y 2020.

Adaptados a los cambios del mercado, utilizamos envases cómodos, listos para calentar.

Esto nos permite disfrutar de una comida deliciosa en pocos minutos.

*Guisos Caseros  
Estofados y Escabechados.*

Catedral  
food







Avda. Siglo XXI Pol. Ind. LA CAÑADA Par.33 - 45470 Los Yébenes (TOLEDO)-SPAIN  
Tlf.: (+34) 925320988- Tlf. Móvil.: 609 613 188  
e-mail: info@catedraldelacaza.com  
[www.catedraldelacaza.com](http://www.catedraldelacaza.com)

*Calidad desde el origen*

*Carne procedente de animales salvajes.*

Síguenos en Instagram  
**@Catedralfood**