

# CATÁLOGO DE PRODUCTOS | 2020



**Productos madurados y elaborados · Productos de ternera propia**  
**Selección de carne premium y gourmet**

**La Fuliola | Urgell**  
**Lleida**



*"Amor a primer mordisco."*





## *"De nuestra pasión, nuestra profesión"*

**Beef Quality** es la marca que da nombre a una carne premium y selecta. Una carne de **vaca vieja madurada** que ha sido tratada mediante un proceso de maduración en seco, con el objetivo de ofrecer un nuevo concepto de **producto gourmet**, **exclusivo** y de **exquisitez absoluta**.

Los orígenes de **BQ** inician en **1942**, cuando la familia de **ganaderos Pons-Viladot** de la **Fuliola**, decidieron dedicar su vida al engorde de reses, concretamente de vacuno.

En **2013**, la actual y tercera generación de la familia, cambió sus vidas con el objetivo de compartir el mundo su bagaje y su afición cárnica. Es aquí donde nació el nombre de **Beef Quality**.

Era también el momento de hacer un **giro de carácter innovador** y dar un **salto cualitativo**, ofreciendo así un **producto de máxima calidad** y apreciado por los paladares más **gourmets**.

Aparte de comercializar la carne de ternera de sus propias granjas, hicimos **focalizar** su punto de mira a las razas de **vaca vieja** provenientes de las tierras de **Galicia** y **Portugal**. Estas son la Holstein, Rubia Gallega, Minhota, Angus y Arouquesa.





*"La maduración,  
el secreto de un buen sabor."*





# PRODUCTOS MADURADOS

A Beef Quality maduramos la carne de vaca vieja en seco para concentrar y **potenciar el sabor**, enmendar su **masticabilidad** y conseguir un **producto** mucho más **tierno, succulento y apetitoso**, obteniendo así una carne de excepcional y mayor calidad.

Mediante un **proceso de elaboración propio**, único e innovador, desarrollando nuestro *savoir faire*; siguiendo nuestra tradición artesanal y utilizando nuevas técnicas avanzadas de maduración.

**Seleccionamos** el ganado según la **calidad** y el **porcentaje** de **grasa** del animal. Salvo esencial y diferencial para obtener una **maduración óptima** que dependiendo de la pieza varía entre **30 y 90 días**.



# PRODUCTOS MADURADOS

## • CHULETÓN :

- > maduración de 30 a 45 días
- > maduración de 45 a 60 días
- > maduración de 60 a 90 días

## • ENTRECOT:

- > maduración de 30 a 45 días
- > maduración de 45 a 60 días
- > maduración de 60 a 90 días

## • FILETE:

- > Indiferente el tiempo de maduración

*\*con opción a ofrecer maduraciones más específicas y personalizadas.*





# PRODUCTOS MADURADOS

## • TOMAHAWK:

- > maduración de 30 a 45 días
- > maduración de 45 a 60 días
- > maduración de 60 a 90 días

## • T-BONE:

- > maduración de 30 a 45 días
- > maduración de 45 a 60 días
- > maduración de 60 a 90 días

*\*con opción a ofrecer maduraciones más específicas y personalizadas.*







*"Sin perder la esencia  
de nuestros orígenes."*





# CARNE DE TERNERA PROPIA

A **Beef Quality**, nos hemos dedicado toda la vida al engorde de ganado. Es por ello que además de innovar ofreciendo una carne madurada más premium, no queremos perder la identidad de nuestros orígenes.

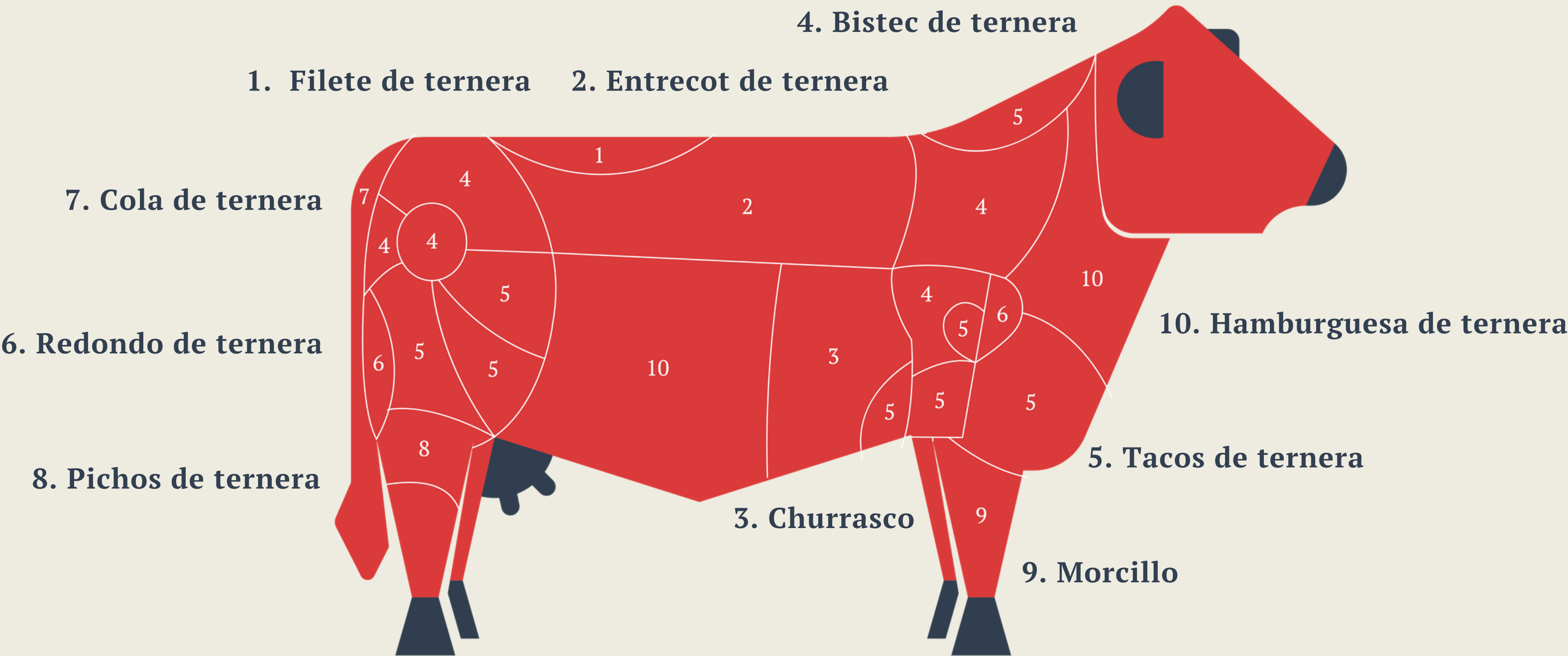
Ofrecemos carne de ternera de nuestro propio ganado, criado en nuestras granjas y alimentado con una formulación de pienso 100% natural, ideado por nosotros y sin ningún tipo de grasa animal añadido.

Somos nosotros mismos los que cerramos el ciclo de la propia carne. Desde el alimento y el bienestar del animal hasta el producto final.

*"Nuestro 'savoir faire,' la garantía de una buena carne."*



# CARNE DE TERNERA PROPIA





# CARNE DE TERNERA PROPIA

## 1. Filete de ternera

Se obtiene del interna de las costillas, recubierto por los riñones. Su forma es alargada y plana. Es muy tierna. Lo podemos cocinar a la plancha, a la brasa o entero.

## 2. Entrecot de ternera

Se obtiene de la parte más noble i preciada de la ternera. Ideal pera cocinarlo a la plancha o a la brasa.

## 3. Churrasco

Es una carne de uno a dos de centímetros de grasa extraído de las carnazas del animal. Es ideal para acompañarlo con salsa o cocinarlo a la parrilla.

## 4. Bistec de ternera

Obtenido de las partes tiernas del animal. Es una tipología de carne melosa con grasa, que le da el toque de sabor y textura. Ideal para ser acompañado y concinarlo a la plancha o brasa.



# CARNE DE TERNERA PROPIA

## 5. Tacos de ternera

Se obtienen también de la parte más tierna y jugosa del animal. Son pequeños cortes de ternera cortados en tacos. Ideales para hacer estofados y guisos.

## 6. Redondo de ternera

Se obtiene del muslo del animal. Y se considera carne de primera calidad especialmente para cocinar fricandó.

## 7. Cola de ternera

Pieza que se obtiene del hueso central. Gelatinosa, melosa y muy sabrosa.

## 8. Pincho de ternera

Pieza tierna y muy succulenta, combinada con verduras. A Beef Quality elaboramos tu pincho especial acompañado de la verdura que más te guste. ¡Pídelo!



# CARNE DE TERNERA PROPIA

## 9. Morcillo

Corresponde a la parte de las patas (anterior / posterior), es una carne muy melosa, fuente de fibra y muy alta en colágeno. Ideal para hacer guisos y estofados. De esta pieza se extrae el conocido "osobuco".

## 10. Hamburguesa de ternera

A partir de la carne más magra de la ternera y añadiendo un pequeño porcentaje de grasa para que sean más succulentos, elaboramos nuestras hamburguesas. Condimentadas con sal y especias posteriormente. Estas son ideales para consumirlas tanto a la brasa como a la plancha.





*"En la variedad está el gusto.  
Productos elaborados y otras piezas."*





*"Sólo un 1% de la carne de buey vendida en la península Ibérica es real."*



# PRODUCTOS ELABORADOS Y OTRAS PIEZAS

## • HAMBURGUESAS CON CARNE DE VACA MADURADA

Elaboramos las hamburguesas una vez la carne ya ha sido madurada, utilizando una parte de la pieza totalmente noble, con el mínimo de grasa añadida, entre un 5 y un 10%.

> Hamburguesa con una maduración de 45 días.

> Hamburguesa con una maduración de 30 días.

## • CARNE DE BUEY (sólo por encargo)

Aunque toda la carne provenga del mismo animal, son productos muy diferentes. El toro es el animal castrado pasado más de sus 48 meses de vida (3 años), lo que hace que su carne sea más rojiza, sabrosa y excepcional. Los toros con los que trabajamos a BQ, tienen más de 5 años como mínimo.

*\*para maduraciones más específicas y piezas más personalizadas contacta con nosotros.*









ÀNGELS VILADOT | FRANCESC PONS

675 506 086 | TELF BOTIGA

comandes@beefquality.com | info@beefquality.com

Síguenos a:



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

Avinguda Catalunya, 87 (lateral Rius i Taulet)  
25332 La Fuliola | Lleida