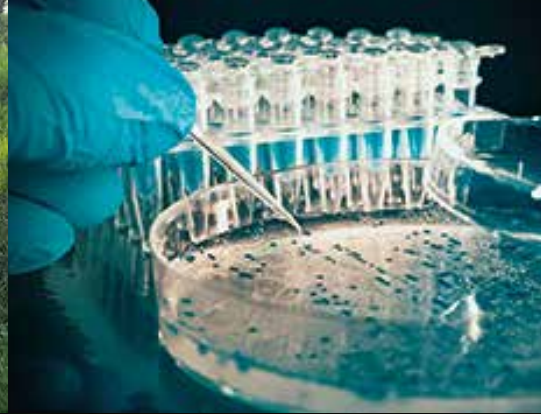




Food from a family of farmers
committed to the land

Aliments provenant d'une famille
d'agriculteurs dévoués à la terre





Tradition, quality, service and flexibility

From the outset, the **Tero family** has been committed to the quality of our products, which is why we pay particular attention to every phase of the production process, from breeding and raising our animals through to the slaughtering and butchering process. We use a genetic selection process to ensure we raise top-quality pigs from the **Duroc** breed, which roam in freedom in peaceful, natural surroundings.

The animals are fattened on our own farms following strict hygiene and quality criteria. All the animals are under constant medical supervision and eat a balanced, high-quality diet to ensure the meat has a high level of fat marbling yet a low level of unsaturated fats. This results in meat with a unique colour and texture, a much milder flavour and excellent nutritional and health-giving properties.

However, we know that having a good product is not necessarily synonymous with success, which is why the **Tero family** puts the same emphasis on customer service, approachability, flexibility and availability as it does on the quality of our products.

Our production system means we can take a personalized approach to every client, looking after their individual needs and delivering production runs with very different capacities in the shortest possible time.

Tradition, qualité, service et flexibilité

Nous, la **famille Tero**, misons sur la qualité de nos produits depuis nos débuts. C'est pourquoi nous prêtons une attention toute particulière à l'ensemble des étapes de production, de la naissance des animaux à leur croissance, en passant par leur alimentation, ainsi qu'à l'ensemble du processus d'abattage et de dépeçage. Nous réalisons pour cela une sélection génétique qui nous permet d'élever des porcs de race **Duroc** de grande qualité, et avons fait le choix d'un élevage en liberté dans un environnement naturel et paisible.

La croissance des animaux a lieu dans nos propres fermes, selon des protocoles stricts de qualité sanitaire, un contrôle médical permanent de tous les animaux et une alimentation variée de première qualité pour obtenir des viandes comportant un haut niveau de graisse intramusculaire et une faible quantité de graisses saturées. Résultat : des viandes de couleur et de texture différentes, avec un goût bien plus doux, à la fois saines et nourrissantes.

Nous savons cependant que le succès n'est pas que le fruit d'un bon produit. Ainsi, chez la **famille Tero**, nous accordons la même importance à la qualité de nos produits qu'au service client, proche, attentif et toujours à votre disposition.

Notre système de production nous permet de travailler de manière personnalisée, de répondre aux besoins propres à chaque client et de réaliser des productions de capacités très variables, le plus rapidement possible.



Family size (1,2 kg | 4/6 servings)

- Seafood paella
- Vegetable paella
- Meatballs in sauce
- Cod with ratatouille
- Roast pork rib and up to 30 other products

Individual serving (200-300 g | 1 serving)

- Cream of pea soup
- Cream of mushroom soup
- Vermicelli noodle soup
- Mixed vegetables
- Stewed beans
- Macaroni bolognese
- Pasta spirals with vegetables
- Catalan salad
- Bean salad
- Salmon with dill
- Hake with vegetables
- Mussels in sauce
- Braised beef and mushrooms and up to 140 other products

Format familial (1,2 kg | 4/6 portions)

- Paella de la mer
- Paella aux légumes
- Boulettes et jardinière de légumes
- Morue et ratatouille
- Côtes de porc grillées et jusqu'à 30 références

Format individuel (200-300 g | 1 portion)

- Velouté de petits pois
- Velouté de champignons
- Soupe de vermicelles
- Poêlée de légumes
- Ragoût de haricots blancs
- Pâtes à la bolognaise
- Fusilli aux légumes
- Salade catalane
- Salade de haricots verts
- Saumon à l'aneth
- Colin aux légumes
- Moules marinières
- Fricandeau aux champignons et jusqu'à 140 références





Fitness

- Beef
- Beef with thyme
- Beef with mustard sauce
- Chicken breast
- Chicken with peppercorn sauce
- Roast-flavour chicken
- Turkey breast
- Horsemeat
- Horsemeat with thyme
- Smoked horsemeat
- Pork morsels
- Pork morsels with thyme
- Smoked pork morsels
- Cooked rice
- Smoked cooked rice
- Cooked rice with curry
- Cooked white pasta spirals
- Cooked tricolour pasta spirals
- Macaroni with basil
- Cooked green beans
- Boiled potatoes
- and up to 30 other products

Format fitness

- Veau
- Veau au thym
- Veau à la moutarde
- Filet de poulet
- Poulet au poivre
- Poulet saveur poulet rôti
- Filet de dinde
- Poulain
- Viande de poulain au thym
- Viande de poulain fumée
- Délices de porc
- Délices de porc au thym
- Délices de porc fumées
- Riz
- Riz fumé
- Riz au curry
- Fusilli blancs
- Fusilli tricolores
- Pâtes au basilic
- Haricots verts
- Pomme de terre
- et jusqu'à 30 références





Salad garnishes (100g)

- Dried ham
- Dried bacon
- Dried chicken
- Cajun-style chicken
- Marinated chicken

Tapas (125g)

- Chorizo in cider
- Tripe with chorizo
- Mussels in sauce
- Roast chicken wings

Sauces (150g)

- Barbecue sauce
- Barbecue and honey sauce
- Mexican sauce
- Carbonara sauce
- Bolognese sauce
- Roast vegetable sauce
- Romesco sauce

Format décoration de salades (100g)

- Jambon déshydraté
- Bacon déshydraté
- Poulet déshydraté
- Poulet cajun
- Poulet mariné

Format tapas (125g)

- Chorizo au cidre
- Tripes au chorizo
- Moules marinières
- Ailes de poulet grillées

Format sauces (150g)

- Sauce barbecue
- Sauce barbecue au miel
- Sauce mexicaine
- Sauce carbonara
- Sauce bolognaise
- Sauce escalivada
- Sauce romesco





Masia Artesana

Pol. Ind. Les Verdunes, parc 34-35
25400 Les Borges Blanques
Lleida (Spain)
(+34) 973 17 00 09 - (+34) 973 14 06 20
www.masiaartesana.com