



Aliments d'una família pagesa
compromesa amb la terra

Alimentos de una familia de agricultores
comprometidos con el campo





Tradició, qualitat, servei i flexibilitat

Des dels inicis a **Família Tero** hem apostat per la qualitat dels nostres productes, és per això que prestem una especial atenció a totes les etapes de producció, des del naixement de les cries, el seu creixement, alimentació, com en tot el procés de matança i tall. Per això fem una selecció genètica que ens permet la cria d'exemplars de la raça **Duroc** d'alta qualitat, juntament amb la cria en llibertat en un entorn natural i tranquil.

El creixement dels animals es realitza a les nostres pròpies granjes seguint estrictes protocols de qualitat higiènica, constant control mèdic de tots els animals i una alimentació variada i de primera qualitat per aconseguir carns amb un alt nivell de greixos infiltrats i un índex baix de greixos saturats que es tradueixen en carns amb un color i textura diferents, un sabor molt més suau i un alt valor nutritiu i saludable.

Però, sabem que no només amb un bon producto s'aconsegueix l'èxit, és per això que a **Família Tero** posem el mateix èmfasi en la qualitat dels nostres productes com en el servei al client, proper, atent i sempre disposat.

El nostre sistema de producció ens permet treballar de manera personalitzada per a cada client, atendre les seves necessitats de personalització i executar produccions de capacitats molt variables en el menor temps possible.

Tradición, calidad, servicio y flexibilidad

Desde los inicios en **Familia Tero** hemos apostado por la calidad de nuestros productos, es por eso que prestamos una especial atención a todas las etapas de producción, desde el nacimiento de las crías, su crecimiento, alimentación, como en todo el proceso de matanza y despiece. Para ello realizamos una selección genética que nos permite la cría de ejemplares de la raza **Duroc** de alta calidad, juntamente con la cría en libertad en un entorno natural y tranquilo.

El crecimiento de los animales se realiza en nuestras propias granjas siguiendo estrictos protocolos de calidad higiénica, constante control médico de todos los animales y una alimentación variada y de primera calidad para conseguir carnes con un alto nivel de grasas infiltradas y un índice bajo de grasas saturadas que se traducen en carnes con un color y textura diferentes, un sabor mucho más suave y un alto valor nutritivo y saludable.

Pero, sabemos que no solo con un buen producto se consigue el éxito, es por eso que en **Familia Tero** ponemos el mismo énfasis en la calidad de nuestros productos como en el servicio al cliente, cercano, atento y siempre dispuesto.

Nuestro sistema de producción nos permite trabajar de manera personalizada para cada cliente, atender a sus necesidades de personalización y ejecutar producciones de capacidades muy variables en el menor tiempo posible.



Format familiar (1,2kg | 4/6 raciones)

- Paella Marinera
- Paella de verdures
- Mandonguilles a la jardinera
- Bacallà amb samfaina
- Tira de costella rostida i fins a 30 referències

Format individual (200-300g | 1 ración)

- Crema de pèsols
- Crema de xampinyons
- Sopa de fideus
- Minestra de verdures
- Fesols estofats
- Macarrons a la bolonyesa
- Espirals amb verdures
- Amanida catalana
- Amanida de mongetes
- Salmó a l'anet
- Lluç amb verdures
- Musclos a la marinera
- Fricandó amb bolets i fins a 140 referències



Formato familiar (1,2kg | 4/6 raciones)

- Paella Marinera
- Paella de verduras
- Albóndigas a la jardinera
- Bacalao con samfaina
- Tira de costilla asada y hasta 30 referencias

Formato individual (200-300g | 1 ración)

- Crema de guisantes
- Crema de champiñones
- Sopa de fideos
- Menestra de verduras
- Alubias estofadas
- Macarrones a la boloñesa
- Espirales con verduras
- Ensalada catalana
- Ensalada de judías
- Salmón al eneldo
- Merluza con verduras
- Mejillones a la marinera
- Fricando con setas y hasta 140 referencias





Format Fitness

- Vedella
- Vedella a la farigola
- vedella a la mostassa
- Pit de pollastre
- Pit de pollastre al pebre
- Pit de pollastre sabor rostit
- Pit de gall d'indi
- Poltre
- Poltre a la farigola
- Poltre fumat
- Delícies de porc

- Delícies de porc a la farigola
 - Delícies de porc fumades
 - Arròs bullit
 - Arròs bullit fumat
 - Arròs bullit al curri
 - Espirals blancs bullits
 - Espirals tricolor bullits
 - Macarrons amb alfàbrega
 - Mongeta verda bullida
 - Patata bullida.
- y hasta 30 referencias

Formato Fitness

- Ternera
 - Ternera al tomillo
 - Ternera a la mostaza
 - Pechuga de pollo
 - Pollo a la pimienta
 - Pollo sabor asado
 - Pechuga de pavo
 - Potro
 - Potro al tomillo
 - Potro ahumado
 - Delicias de cerdo
- y hasta 30 referencias





Format decoració d'amanides (100g)

- Pernil deshidratat
- Bacó deshidratat
- Pollastre deshidratat
- Pollastre Cajún
- Pollastre marinat

Format tapes (125g)

- Xoriço a la sidra
- Callos amb xoriço
- Musclos a la marinera
- Aletes de pollastre rostides

Format salses (150g)

- Salsa Barbacoa
- Salsa Barbacoa amb mel
- Salsa Mexicana
- Salsa Carbonara
- Salsa Bolonyesa
- Salsa escalivada
- Salsa Romesco

Formato decoración ensaladas (100g)

- Jamón deshidratado
- Bacon deshidratado
- Pollo deshidratado
- Pollo Cajún
- Pollo marinado

Formato tapas (125g)

- Chorizo a la sidra
- Callos con chorizo
- Mejillones a la marinera
- Alitas de pollo asadas

Formato salsas (150g)

- Salsa Barbacoa
- Salsa Barbacoa con miel
- Salsa Mexicana
- Salsa Carbonara
- Salsa Boloñesa
- Salsa escalibada
- Salsa Romesco





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

