PEDIDO PARA EL DÍA: HORARIO PARA RECEPCIONARLO:

NOMBRE PARA FACTURAR: CIF:

DIRECCIÓN:

C.P: POBLACIÓN: PROVINCIA:

TELÉFONO/MÓVIL (PARA AVISAR DE LA ENTREGA O CUALQUIER INCIDENCIA)

MAIL: FAX:

DIRECCIÓN DE LA ENTREGA (EN CASO DE NO SER LA MISMA DE LA FACTURA):





|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| NOMBRE DEL GRUPO/SOCIO | PRODUCTO\*Ver listado adjunto | CANTIDADEspecificar (kg / Uds) | DESPIECE Y ENVASADO\*Especificar según las opciones indicadas abajo. |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| NOMBRE DEL GRUPO/SOCIO | PRODUCTO\*Ver listado adjunto | CANTIDADEspecificar (kg / Uds) | DESPIECE Y ENVASADO\*Especificar según las opciones indicadas abajo. |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

***CATÁLOGO DE PRODUCTOS***

* **CORDERO LECHAL**

**Ref. PRODUCTO PRECIO (**Incluye IVA y descuento para grupos)

1. Chuletas de lechal………………27.80
2. Pierna de lechal………………….22.50
3. Paletilla lechal……………………18.20
4. Falda y cuello lechal……………...8.00
5. Cabeza lechal…………………….2.90
6. Lechal por cuartos……………….**14.80**
7. Lechal por medios……………….**14.80**
8. Lechal entero…………………….**14.80**
* **CORDERO RECENTAL**
1. Chuletas de recental……………...21.50
2. Pierna de recental………………..14.30
3. Paletilla de recental………………16.00
4. Falda y cuello de recental………...7.00
5. Cabeza de recental……………….1.90
6. Recental por cuartos……………...**11.80**
7. Recental por medios……………...**11.80**
8. Recental por enteros……………...**11.80**
* **CERDO IBÉRICO DE BELLOTA**
1. Chuletas de lomo…………….…....14.30
2. Chuletas de aguja…………………10.00
3. Lomo fresco………………………15.20
4. Secreto/ Presa ……………………17.40
5. Solomillo………………………….17.40
6. Filetes ……………………………13.90
7. Costillas………………..…………...9.50
8. Magro (paletilla)……….………….12.60
9. Panceta………………………..……7.80
10. Careta/papada………………..……..6.00
11. Rabo/oreja…………………….....…6.00
* **EMBUTIDO IBÉRICO DE BELLOTA**
1. Chorizo fresco…………………….13.00
2. Chorizo curado……………………20.00

***OPCIONES DE DESPIECE Y ENVASADO***

**DESPIECE:**

* En chuletas, en filetes, medallones…
* Golpes para asar
* Pieza entera

**ENVASADO:**

* Al vacío
* En bandeja: el producto se sirve fresco en una bandeja cubierto con film

**\***En el apartado DESPIECE Y ENVASADO, se puede dividir el producto en partes con despiece y envasado distintos, Ej:

* Medio cordero: las chuletas en chuletas envasadas al vacío en paquetes de 0.5 kg. Resto con golpes para asar.

**\*para el cuarto de cordero se puede anotar preferencia: delantero (con paletilla) o trasero (con pierna)**

**\*El cordero por entero, medio o cuarto va con la parte correspondiente de cabeza o asadura. Se puede anotar preferencia (cabeza o asadura)**

**\* Para los pedidos de partes del cerdo que cada canal tiene muy poca cantidad como es el Solomillo, secreto y presa, si en el caso de estar agotado querrían otra cosa pueden anotarlo entre paréntesis al lado. Ej: 1 kg de solomillo (lomo)**

**\* Normalmente servimos los martes**

**\*Los pedios se recomienda hacerlos al menos con una semana de antelación**

**ENVIAR EL PEDIDO A:** **tienda@tomillares.es**

**Para cualquier cuestión relacionada con el pedio podéis llamar a a miguel: 657804147**