

A black and white photograph of three cows grazing in a field. The cow on the left is dark-colored and is looking down at the grass. The two cows on the right are white with large black patches. In the background, there is a barn on the left and a line of trees on the right. The sky is overcast.

cusins
CUIDEM EL QUE MENGEM

EL MILLOR
DE CASA
NOSTRA:
**CUSINS
SELECCIÓ**





**MENJAR BÉ NO ÉS
UNA CASUALITAT.
ÉS UNA ELECCIÓ**





Cuidem el que mengem

Com a filosofia, tenim present el concepte internacional segons l'Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (FAO) "de la granja a la taula", però no només respecte a la qualitat i la innocuïtat, sinó també pel benestar dels animals i el seu entorn. D'aquesta manera podem unir els dos extrems de la cadena alimentària tenint cura de tots els seus esglaons i des del 1977 oferim els millors productes.

Un cop a taula, tothom pot gaudir de la millor carn, ja que s'ha mimat pas a pas per poder oferir una experiència culinària. Tot això enfocat cap al nostre lema, cuidar-ho tot; cuidem els nostres animals i terres, cuidem les nostres granges i la nostra gent, cuidem el nostre producte, cuidem el que mengem!





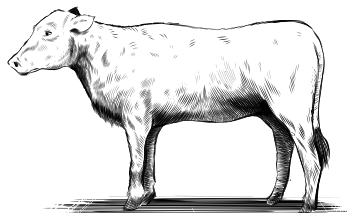
VEDELLA

CUSINS SELECCIÓ



Vedella Cusins Selecció de les granges dels nostres ramaders, seleccionades específicament per tal de poder oferir producte de la nostra terra. Aquesta és una zona reconeguda per la qualitat de la seva carn que cada cop té més demanda entre els més exigents. Cuidem els nostres animals al màxim per poder oferir als nostres clients una carn de primer nivell, encara per descobrir per a molts.

- | | | |
|----------------------|----------------|-------------------------|
| - Cap de mort | - Davant | - Revés d'espatlla |
| - Coll | - Falda | - Tall rodó de la cuixa |
| - Conill de la cuixa | - Filet | - Xurrasco |
| | - Jarret | - Costelló |
| | - Llata i rodó | - Crostó |
| | - Mitjana | - Cua |
| | - Poma de pit | - Culata |



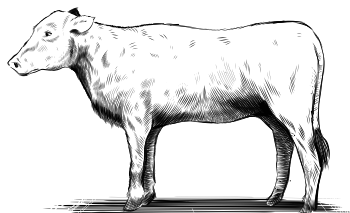


CUSINS



VACA NACIONAL I D'IMPORTACIÓ MADURADA

Som distribuïdors de l'empresa **Discarlux**, líders en vaca nacional i d'importació en el mercat nacional. Vaques seleccionades i madurades amb "**DRY AGED**" amb un mínim de trenta dies de maduració i un ampli ventall de races i edats. D'aquesta manera podem oferir un ventall de gamma més ampli, per a paladars que els agrada la diversitat.



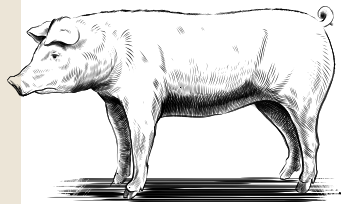
- | | |
|------------------|-----------------------|
| - Cecina | - Filet |
| - Culata | - Llom alt (Chuletón) |
| - Culatí | - Llom baix |
| - Culatí madurat | - Tataki |
| - Cua de vaca | |



DISCARLUX®



CUSINS



PORC DUROC 50% CUSINS SELECCIÓ

Al llarg de la nostra trajectòria, els nostres grangers han seleccionant un percentatge molt concret de raça Duroc en la genètica dels porcs. D'aquesta manera, podem oferir el grau de greix intramuscular òptim segons les necessitats dels nostres clients. La tendresa, el gust, la textura i el color són les principals característiques que valorem.

- Cap / caretes / morro
- Coll amb os / cap de llom
- Costelló
- Espatlla pernil
- Filet
- Galties

- Garró
- Llonzat / carrat
- Magres
- Peus
- Secret
- Ventresca

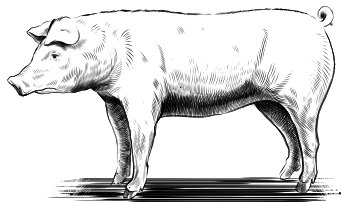






PORC IBÈRIC CATALÀ

Selecció genètica, qualitat, alimentació molt curosa i entorn controlat de proximitat són les principals premisses d'aquesta gamma de carn de **Porc Ibèric Català** que oferim, per a qui vol donar encara més un toc diferenciador. Gràcies a la alimentació que tenen els animals, s'aconsegueix un perfil lipídic específic i una microinfiltració muscular molt gustosa.



- Cap / caretes / morro

- Coll amb os /

cap de llom

- Espatlla Pernil

- Filet

- Garró

- Galtes

- Llonzat / carrat

- Magres

- Peus

- Ploma

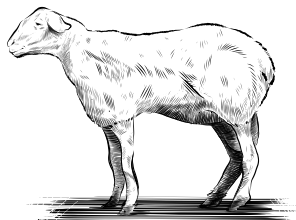
- Presa

- Secret

- Ventresca



CUSINS



XAI DE RAMAT

CUSINS SELECCIÓ

Tots els nostres ramats neixen i s'alleten a la demarcació de l'Empordà, ben a prop de casa nostra. Els animals surten a pasturar cada dia de la setmana al voltant de la granja durant hores. La seva alimentació es cuida segons l'edat de l'animal, des de llet fins a farratges frescos cultivats al voltant. Qualitat, proximitat i benestar animal excepcionals.

- | | |
|-----------------|------------|
| - Cap | - Espatlla |
| - Carrat de xai | - Falda |
| - Coll | - Peus |
| - Cuixa | - Pit |







ELABORATS

Oferim una àmplia selecció de productes. Els nostres elaboradors trien només carn de la màxima qualitat, sigui porc, pollastre o vedella. Seguim receptes tradicionals, i així podem garantir productes excel·lents que fan feliços els clients de sempre i sorprenen els que ens proven per primera vegada. També ens interessa la innovació, per això a partir de la demanda d'alguns clients, podem desenvolupar nous productes en el departament d'I+D+i.

- | | | |
|-----------------------|------------------------|--------------------|
| - Ales adobades | - Hamburgueses: | - Pinxos Porc |
| - Botifarra | Vedella | grocs i vermells |
| - Broquetes de porc | Mixta | - Pinxos Pollastre |
| (amb pebrot i ceba) | Porc | grocs i vermells |
| - Broquetes pollastre | Vedella all i julivert | - Salsitxa |
| - Carns picades | Pollastre | - Xistorra |
| | - Mandonguilles | - Xoriço / Criollo |





EMBOTITS

Fets amb les nostres carns i de la mà dels nostres Mestres Elaboradors, fem un gran ventall d'embotits per satisfer els paladars més exigents.

Una selecció que s'adapta als desitjos de tothom. Olors i gustos de curat i espècies com el pebre, salaons i fermentacions controlades, tot plegat fa que qui s'apropi en vulgui un bon entrepà amb tomàquet.

- Botifarra blanca prima

- Botifarra catalana

- Botifarra negra prima

- Botifarró de ceba

- Bull blanc

- Bull de cap

- Bull de fetge

- Bull negre

- Frankfurt

- Fuet

- Llonganissa

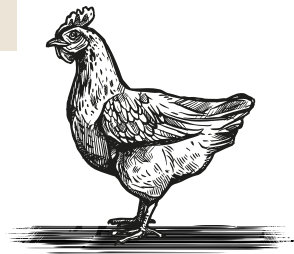
- Llom sec

- Panxeta sal i pebre

- Pernil dolç llescat

- Pernil salat





AVIRAM

Oferim als nostres clients una àmplia varietat d'aviram. Animals de diferents espècies i gammes per poder servir tot el que es necessita de forma àgil i simplificada. També podem oferir diferents formats, segons el que en el moment es necessiti.

- Conill
- Cuixa de pollastre
- Guatlles
- Ous
- Picantons
- Pit de pollastre
- Pollastres de pagès
- Pollastres

DISTRIBUCIÓ

Ens importa que la nostra carn arribi als nostres clients sempre fresca. Per poder assegurar-ho, el nostre procés de distribució és ràpid i flexible, des de l'entrada de la comanda fins a l'entrega.

Comptem amb una moderna flota de camions propis amb la qual repartim els nostres productes cada dia per les botigues i restaurants de les zones de l'Alt i el Baix Empordà, Barcelona i Lleida.

Que la gent pugui gaudir d'una bona carn de **Cusins**, gustosa i fresca, per nosaltres és un compromís que acceptem i cuidem en cada moment. Perquè cuidem el que mengem.





Tots els nostres processos estan supervisats per garantir la màxima qualitat

QUALITAT

Des de **Cusins** tenim un ferm compromís amb el client. Per això, seleccionem els animals directament a la granja, i portem un control íntegre del procés per tal que reuneixin les característiques que, des de fa tants anys, hem anat escollint amb els nostres ramaders per tal de poder oferir al client un producte segons les seves necessitats.

Aquesta missió i esperit de millora continua fa que la qualitat dels productes que oferim sigui cada cop més acurada i preservi la innocuïtat alimentària.

Aquest binomi qualitat-seguretat l'anem enriquint a mesura que implantem noves normes de qualitat cada cop més exigents en l'àmbit internacional.

A **Cusins** no oblidem de la importància de cuidar els nostres animals, per això vetllem perquè els requisits de benestar animal es compleixin de forma rigorosa.

PRODUCTES de **PROXIMITAT** certificats per

EICG

Entitat d'Inspecció i
Certificació Girona SL



C. de Portugal, 3 - 17600 Figueres, Girona
Tel.: 972 51 07 17 - cusins.eu