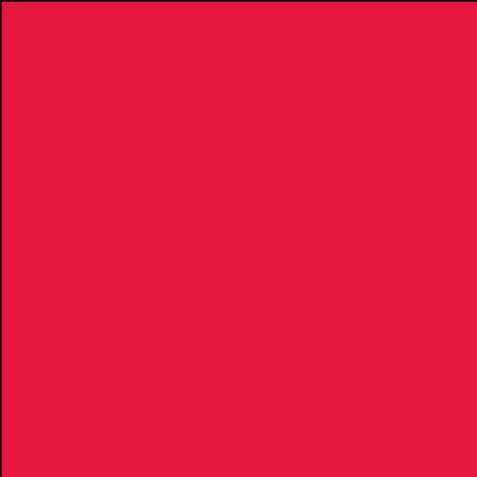




la Bandera

CARNES SELECTAS





Un único objetivo, satisfacer a nuestros clientes

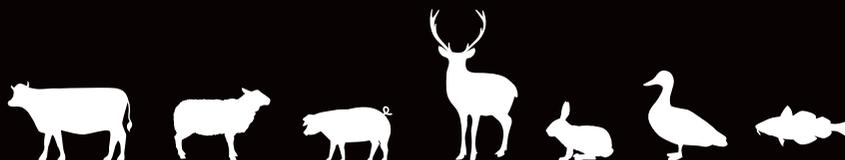
La Bandera Carnes Selectas está situada en **León**, cuna de grandes ganaderos y provincia de reconocido prestigio cárnico. Somos un equipo joven con **Rubén Fernández Labandera** a la cabeza y con más de 14 años de experiencia en el sector de distribución nacional de todo tipo de carnes de calidad.

Durante estos años, hemos trabajado para seleccionar **los mejores productos**: vaca, ternera, lechazo, cochinillo, cerdo blanco, cerdo ibérico, pato, caza... Todos ellos proceden de excelentes productores nacionales y europeos, pudiendo así cubrir todas las necesidades cárnicas de nuestros clientes.

Nuestra máxima se basa en un concepto muy sencillo pero a veces olvidado, “**estar siempre a disposición del cliente**”.

En 2015 y tras años de crecimiento, estrenamos nuevas instalaciones, más de 500m² para atender a todos nuestros clientes sin demora, la mayoría de las veces, en menos de 24 horas.

No nos podemos olvidar de las nuevas tecnologías, por ello, contamos con las más modernas instalaciones, así como una presencia activa en la red con nuestra web, tienda on-line y redes sociales.



Vaca



Nuestra carne de vaca proviene de **León** y de los mejores mataderos Europeos, principalmente de **Holanda, Alemania y Austria**, seleccionada desde su origen y mayoritariamente de dos razas, **Maas-Rijn-IJsselvee (MRIJ)** y el **Vleekvee Alemán (Simmental)**.

Ambas razas se caracterizan por su buena conformación y su cobertura e infiltración de grasa, cumpliendo así con los estrictos controles de calidad de la **CEE**. Seleccionamos las mejores piezas de vacuno de **más de 6 años** con un peso en canal de más **600 kgs** y alimentadas, en su mayoría, de una manera natural para satisfacer la demanda de un **producto de calidad, tierno y sabroso**.

Ponemos a disposición de nuestros clientes, un servicio de limpieza y preparación del producto a demanda (limpieza y rulado de solomillos, porcionado, deshuesado...)

DESPIECE

- Chuleta **La Bandera** sin espinazo
- Lomo 8 costillas con hueso
- Lomo sin hueso **La Bandera**
- Lomo 3 costilla sin hueso
- Lomo 8 costillas sin hueso
- Solomillo
- Picaña
- Cadera
- Rabo troceado
- Morcillo
- Hamburguesa 100% Vacuno
- Entraña



Chuleta **La Bandera** sin espinazo



Lomo Bajo



Solomillo



Picaña



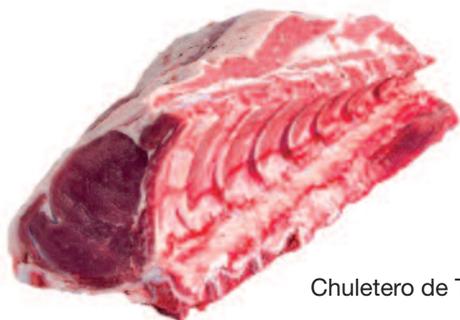
Hamburguesa



Rabo de vaca porcionado

Ternera

Nuestra ternera, proviene mayoritariamente de nuestra tierra, **León**. Las mejores reses **Limusina** y **Charolesa** son alimentadas y cuidadas hasta su sacrificio. Seleccionamos terneras de unos 220 Kgs de peso en canal para dar una ternera inigualable en todo su despiece.



Chuletero de Ternera



Solomillo

DESPIECE

- Chuletero con solomillo
- Lomo bajo
- Solomillo
- Cadera
- Vacío
- Tapa
- Babilla
- Entraña
- Molleja cuello o corazón
- Osobuco
- Rabo
- Morcillo
- Redondo
- Lengua
- Churrasco
- Casquería
- Carrillera pulida
- Hamburguesas 100% Ternera



Jarrete



Redondo



Carrillera



Churrasco



Nuestra línea lanar está centrada exclusivamente en la producción y despiece de cordero lechal nacional, siendo entre un 98% y 99% de Castilla y León. Por su edad (25 días) y alimentación tradicional con leche materna natural sin aditivos artificiales o químicos nos garantiza una calidad y un sabor único e inconfundible. La manipulación es estrictamente profesional y diariamente se despieza y envasa para su distribución y comercialización a cualquier punto de España. Disponemos también de producto con certificado **IGP Castilla y León**.



DESPIECE

- Paletilla
- Pierna
- Jarrete
- Chuletilla de palo
- Chuletilla de pierna
- Molleja
- Carré
- Cordero Lechal IGP
- Cordero Lechal 1^a
- Cordero Lechal 2^a
- Cabrito Nacional s/c y s/a



Lechazo



Carré



Paletilla



Pierna



Cabrito

Cochinillo



Los Cochinillos de **La Bandera**, son animales de raza blanca sin distinción de sexos y sacrificados con menos de **5 kilos** de peso. La edad de sacrificio nunca supera las **3 semanas** de vida y han sido alimentados con **leche materna**. Su procedencia, naturalmente, es segoviana. Ciudad por excelencia en el trato de esta delicia.

DESPIECE

- Cochinillo entero
- Carré
- Paletilla
- Jamoncito
- Orejas



Carré



Paletilla

Cerdo blanco



Lomo Natural



Lomo Adobado



Solomillo



Aguja



Costilla



Secreto



Pata

El despiece, es de cerdos blancos nacionales, procedentes de proveedores homologados con los más altos estándares de calidad, seguridad alimentaria y bienestar animal.

También trabajamos productos típicos de nuestra tierra. El famoso **Botillo**, la **Morcilla de León** y los productos curados.

(pág.17)

DESPIECE

- Lomo Extra Tierno
- Lomo Natural
- Solomillo Primal
- Solomillo Hembra
- Costilla Esp. Vacío
- Secreto
- Pata Partida
- Lacón Ahumado
- Chuletero con cabeza
- Chuletero sin cabeza
- Carrillada Vacío s/h
- Carrillera c/h
- Paleta 11x11
- Bacon Natural
- Bacon s/c - s/t
- Paleta s/h

Cerdo Ibérico



Presa



Secreto



Pluma

CERDO IBERICO GUIJÜELO

Las piezas seleccionadas para **La Bandera**, proceden de cerdos alimentados de forma **100% natural** con bellota y hierba. Esta época se denomina, la Montanera, el periodo en que los cerdos ingieren entre 8 y 11 kilos de Bellotas y 2 kilos de hierba diarios.

DESPIECE

- Presa
- Secreto
- Pluma
- Solomillo
- Chuletero sin Cabezero
- Carrillera
- Abanico
- Papada Con Piel
- Secreto de Papada
- Tira de Costilla (Lagrira)
- Costilla
- Lagarto



Solomillo



Carrillera



Caza



Se recogen las piezas de **caza mayor** y de **caza menor** directamente en el campo, seleccionando las mejores. Comercializamos el despiece de carne de caza de ciervo, jabalí, gamo y otros, en las mejores condiciones higiénico-sanitarias.



Solomillo



Lomo



Taco Ciervo

DESPIECE

- Solomillo de Ciervo
- Medallón de Ciervo
- Lomo de Ciervo
- Ragout de Ciervo
- Costilla de Jabalí
- Ragout de Jabalí
- Paletillas de Conejo
- Chuletillas de Conejo
- Conejo Extra
- Liebre***



Taco Jabalí



Paletilla Conejo

Aves



Faisán



Perdiz Roja



Pichón



Codorniz Extra

- Perdiz Deshuesada Tarro***
- Codornices Deshuesadas Tarro***
- Picantón
- Pechuga Pollo ET
- Muslo de Pintada Rellena***
- Pintada
- Pato Berberia
- Pichón tipo Brest
- Codorniz Extra***
- Faisán***
- Perdiz Roja ***

Pato



Nuestro proveedor Nacional de Pato Moulard, controla todo el proceso desde el nacimiento hasta el sacrificio de una manera natural que dura en torno a los 100 días. La vida en el campo hace que crezcan de una manera sana y sin el stress de las granjas industriales alimentados con maíz NO transgénico para garantizar la calidad del producto final.



Hígado Extra



Hígado Primera



Mi-Cuit

- Hígado Extra Vacío
- Hígado Primera Vacío
- Magret
- Mi-Cuit***
- Mi-Cuit Loncha 80 grs***
- Escalopa Hígado 1ª
- Bloc Hígado Trozo 30%
- Delicias Ala de Paton Confit (25)***
- Carne Desmigado Confit***
- Confit (individual 320 grs)***
- Confit (lata 10 Uds.)***
- Bombon de Foie (92-98uds)***



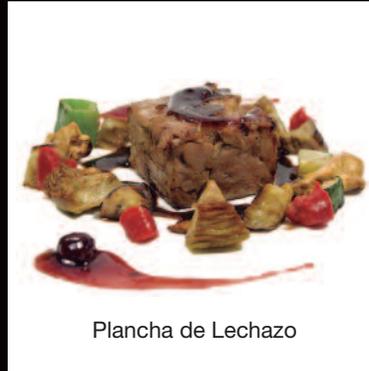
Magret



Jamón



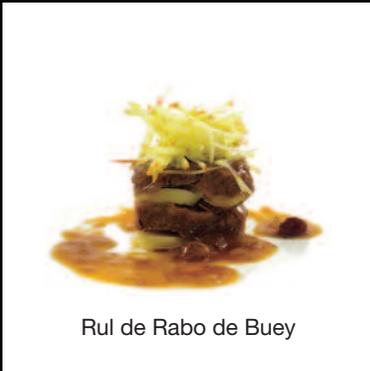
Plancha de Cochinillo



Plancha de Lechazo



Rul de Manitas



Rul de Rabo de Buey



Carrillera Confitada



Codillo Asado 1/2

- Plancha de Cochinillo
- Plancha de Lechazo
- Rul de Manitas
- Rul de Rabo de Buey
- Carrillera Confitada
- Codillo Asado 1/2

Cecina



Nuestra Cecina proviene de León, cuna de este manjar. Seleccionamos los mejores cuartos traseros de vaca, añadimos productos naturales, madera de roble y tiempo.

Así obtenemos nuestra Cecina I.G.P.



- Cecina I.G.P TAPA
- Cecina I.G.P Gran Reserva Contra
- Cecina I.G.P Gran Reserva Babilla
- Cecina I.G.P Gran Reserva Porcionada



Productos de León

Siempre nos hemos caracterizado por elaborar nuestros productos de una manera natural y artesanal situándonos como referencia a nivel nacional. En La Bandera Carnes Selectas podréis disfrutar de estos sabores de pueblo en toda España.



Chorizo Picante



Chorizo Criollo



Morcilla



Callos



Botillo

- Chorizo Dulce
- Chorizo Picante
- Morcilla Cubo
- Chorizo Criollo
- Chistorra
- Picadillo/Chichas
- Oreja Cocida
- Callos Elaborados
- Botillo

Bacalao

El Bacalao La Bandera (Gadus Morhua) proviene de aguas del atlántico, distribuimos todo su despiece tanto en desalado como en salado, con más de 80 años de experiencia en el sector. Podemos afirmar que estamos ante uno de los mejores productos del mercado.



Menú Especial



Lomo +1000

- Lingote
- Lomo +1000 Sin Espina
- Lomo Extra 300
- Lomo Extra 250
- Lomo PII-PII Gourmet (AM)
- Lomo Brasa
- Coccocha Desalada
- Tajada 300
- Lomo Menu Especial Cuadrado
- Desmigado Especial
- Miga Islandia
- Tripas/Callos
- Pieles



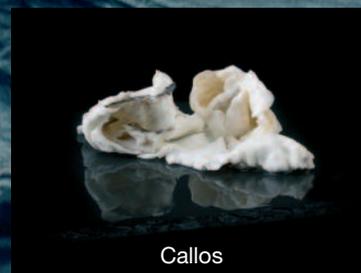
Cocochoa



Lomo Extra



Desmigado Especial



Callos



Servicio diario de **reparto local y nacional en 24 horas**
con **Seur Frío 13:30**.

Garantizamos el mantenimiento de frío en todo el proceso
desde la recepción hasta la entrega final.

Hoteles, restaurantes, caterings, centros de bodas...

Asesoramiento para nuevos menús, cartas, recetas...
Solución para nuestros clientes de abastecimiento de todo tipo de carne,
piezas para menú, carta, banquetería...



info@labanderacarnesselectas.com
labanderacarnesselectas.com

Avda. San Froilán **83** · Nave 4 · 24005 **León** · T **98784 8711**