



 **Trejo**
Miguel Trejo



 **Trejo**
Miguel Trejo



A **Trejo Delicatessen** recorrem la Península Ibèrica per descobrir els millors productes i oferir-los als nostres clients. Som una empresa de distribució i de venda de productes d'alimentació per a la restauració i el comerç des de 1987. Estem especialitzats en articles de gamma alta i de producció artesana.

Seleccionem els millors productes per als paladars més exigents.

*En **Trejo Delicatessen** recorremos la Península Ibérica para descubrir los mejores productos y ofrecerlos a nuestros clientes. Somos una empresa de distribución y venta de productos de alimentación para establecimientos de restauración y comercios del ramo de la alimentación desde 1987. Estamos especializados en artículos de gama alta y de producción artesana.*

Seleccionamos los mejores productos para los paladares más exigentes.



Pernils i espatlles

Disposem de pernils i espatlles ibèrics i de bodega de la millor qualitat.

Les zones geogràfiques de **Guijuelo** i d'**Extremadura** proporcionen un clima ideal per l'elaboració d'embotits ibèrics. En particular, els pernils i espatlles de gla amb el distintiu **DO Guijuelo, DO Dehesa de Extremadura**, de gla i d'enceball. Tots ells s'elaboren amb un procés de curació artesanal i natural.

El pernil serrà, denominat també de bodega, s'obté del porc de raça blanca amb la millor alimentació, sotmès a un llarg i estricte procés natural d'assecat i curació, que li aporten definitivament la seva textura i sabor.

Els pernils **Duroc** són d'una raça procedent dels Estats Units que s'ha estès per tot el món per la seva qualitat. La carn és magra i té un alt grau d'infiltració de greix, característiques que són excel·lents per a la producció de pernil serrà.

Jamones y paletas

Disponemos de jamones y paletas ibéricos y de bodega de la mejor calidad.

*Las zonas geográficas de **Guijuelo** y de **Extremadura** proporcionan un clima ideal para la elaboración de embutidos ibéricos. En particular, los jamones y paletas de bellota con el distintivo **DO Guijuelo, DO Dehesa de Extremadura**, de bellota y de cebo. Todos ellos se elaboran con un proceso de curación artesanal y natural.*

El jamón serrano, denominado también de bodega, procede de cerdo de raza blanca sometido a un largo y exigente proceso natural de curado y secado que le confieren decisivamente su textura y sabor.

*Los jamones **Duroc** proceden de una raza porcina criada en los Estados Unidos que, por su calidad, se ha extendido por todo el mundo. De carne magra y con un alto grado de infiltración de grasa, tiene unas características excelentes para la producción de jamón serrano.*

REF. 2101

Pernil ibèric de Gla

DO Guijuelo

Jamón ibérico de Bellota

DO Guijuelo



REF. 2102

Pernil ibèric de Gla

Reserva

Jamón ibérico de Bellota

Reserva



REF. 2104

Pernil ibèric

d'enceball

Jamón iberico

de cebo



REF. 2105

Espatlla ibèrica de Gla
DO Guijuelo
Paleta ibèrica de Bellota
DO Guijuelo



REF. 2107

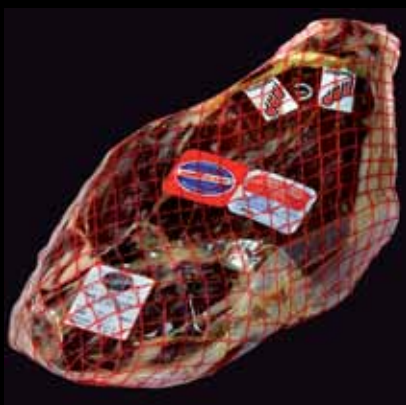
Espatlla ibèrica
d'enceball
Paleta ibèrica
de recebo



REF. 2106

Espatlla ibèrica de Gla
Paleta ibèrica de Bellota





REF. 2108

**Centre pernil ibèric de
Gla DO Guijuelo**

**Centro jamón ibérico de
Bellota DO Guijuelo**



REF. 2109

**Centre pernil ibèric
de Gla Reserva**

**Centro jamón ibérico
de Bellota Reserva**



REF. 2111

**Centre pernil ibèric
d'enceball**

**Centro jamón ibérico
de cebo**



REF. 2112

**Centre espatlla ibèrica
de Gla**

**Centro paleta ibérica
de Bellota**



REF. 2113

**Centre espatlla ibèrica
d'enceball**

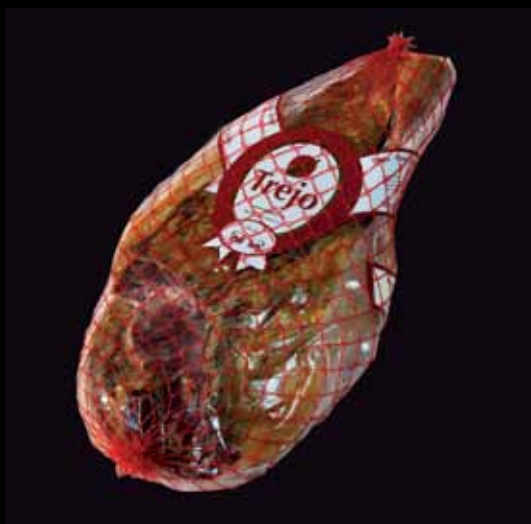
**Centro paleta ibérica
de cebo**



REF. 2118

**Centre espatlla ibèrica de
Gla DO Guijuelo**

**Centro paleta ibérica de
Bellota DO Guijuelo**



REF. 2302

Centre perrnil de bodega Trejo

Centro jamón de bodega Trejo



REF. 2305

Centre espatlla ibèrica

polida Trejo

Centro paleta ibérica

pulida Trejo



REF. 2207

Pernil Duroc
Reserva Trejo
Jamón Duroc
Reserva Trejo



REF. 2304

Pernil de Bodega Trejo
Jamón de Bodega Trejo



REF. 2303

Espatlla de bodega Trejo
Paleta de bodega Trejo



Formatges

El formatge manxego s'elabora amb llet d'ovella de raça manxega en l'àmbit de les províncies de Guadalajara, Cuenca, Toledo, Ciudad Real i Albacete. És un producte gras, de maduració mínima de 60 dies i fins a 2 anys. Aquest formatge és de textura consistent i compacta a causa del prem-sat i el color va del marfil fins a un to torrat.

Quesos

El queso manchego se elabora a partir de leche de oveja de raza manchega y se produce en el ámbito de las provincias de Guadalajara, Cuenca, Toledo, Ciudad Real y Albacete. Es un producto graso, con una maduración mínima de 60 días y hasta los 2 años. Se trata de un queso de textura consistente y compacta, obtenida a partir del prensado, con un color que va desde el marfil hasta tonos pardos.



REF. 2710

**Cunya formatge manxego mescla
oreado Flor de Brezo**

**Cuña queso manchego mezcla
Oreado Flor de Brezo**



REF. 2711

**Cunya formatge manxego
d'ovella curat**

**Cuña queso manchego de oveja
curado**



REF. 2707

**Formatge manxego
de barra light Don Liger**

**Queso manchego
de barra light Don Liger**

REF. 2709

Cunya formatge manxego Don Liger
Cuña queso manchego Don Liger



REF. 2703

Formatge manxego mescla

oreado Flor de Brezo

Queso manchego mezcla

oreado Flor de Brezo

REF. 2702

Formatge manxego d'ovella semicurat

Queso manchego de oveja semicurado



Embotits ibèrics i del país

Oferim embotits amb les millors característiques del porc ibèric i embotits d'alta qualitat del país.

La llonganissa, el fuet extra i la secallona Trejo estan elaborades a partir d'una recepta pròpia i un producte de primera qualitat.

El llom, el xoriç, la llonganissa i el morcó ibèrics provenen dels porcs ibèrics de les zones d'Extremadura i Guijuelo i mantenen les mateixes característiques de qualitat que els pernils i espatlles ibèrics.

La botifarra blanca i negra, el bisbe, la catalana i el cap de senglar són embotits de la zona del Penedès, a Catalunya, elaborats des d'un petit obrador artesà.

Embutidos ibéricos y del país

Ofrecemos embutidos con las mejores características del cerdo ibérico y embutidos de alta calidad del país.

La longaniza, el fuet extra y la secallona Trejo están elaboradas a partir de una receta propia y un producto de primera calidad.

El lomo, el chorizo, el salchichón y el morcón ibéricos provienen de los cerdos ibéricos de las zonas de Extremadura y Guijuelo y mantienen las mismas características de calidad que los jamones y paletas ibéricos.

La butifarra blanca y negra, el bull, la catalana y la cabeza de jabalí son embutidos de la zona del Penedès, en Cataluña, elaborados desde un pequeño obrador artesano.



REF. 2114

Llom ibèric de Gla

Lomo ibérico de Bellota

REF. 2116

Llonganissa ibèrica de Gla

Longaniza ibérica de Bellota

REF. 2012

Llom ibèric d'enceball llescat 100g

Lomo ibérico de cebo loncheado 100g



REF. 2017

Morcón ibèric de Gla

Morcón ibérico de Bellota

REF. 2013

Xoriço ibèric d'enceball llescat [100g]

Chorizo ibérico de cebo loncheado [100g]

REF. 2115

Xoriço ibèric de Gla

Chorizo ibérico de Bellota



REF. 2601

Llonganissa de l'Avi Trejo
Longaniza del Avi Trejo

REF. 2603

Secallona de Pagès Trejo
Secallona de Payés Trejo

REF. 2401

Botifarra blanca favera
Butifarra blanca favera

REF. 2401.1 [format petit]

Botifarra blanca favera
Butifarra blanca favera

REF. 2412

Catalana
Catalana



REF. 2602

Fuet Extra Trejo
Fuet Extra Trejo

REF. 2402

Botifarra negra favera
Butifarra negra "favera"

REF. 2402.2 [format petit]

Botifarra negra favera
Butifarra negra "favera"



Conserves i salaons

Hem fet una selecció de productes excel·lents de la Península Ibèrica.

La marca Trejo avala la qualitat de les anxoves del cantàbric i les favetes de la Rioja. També oferim espàrrecs de la Rioja i una selecció de conserves, mariscs i peixos provinents de las Rías gallegues i envasades de manera artesanal.

Conservas y salazones

Hemos hecho una selección de productos excelentes de la Península ibérica.

La marca Trejo avala la calidad de las anchoas del cantábrico y las habitas de La Rioja. También ofrecemos espárragos de La Rioja y una selección de conservas, mariscos y pescados provenientes de las Rías gallegas y envasadas de forma artesanal.



REF. 3001

Anxoves del Cantàbric “000”

Reserva de la Família Trejo

[700g / 50 filets]

Anchoas del Cantábrico “000”

Reserva de la Família Trejo

[700g / 50 filetes]

REF. 3005

Cubell trossos d'anxova

Cubo trozos de anchoa

REF. 3201

Olives farcides Manzanilla

gegants El Faro

Aceitunas rellenas Manzanilla

gigantes El Faro

REF. 3003

Anxoves Cantabric Trejo

[150 Filets]

Anchoas del Cantábrico Trejo

[150 Filetes]

REF. 3402

Figues al brandi Tarré [1800g]

Higos al brandy [1800g]

REF. 3403

Dàtils amb bacon [500 unitats]

Dátiles con bacon [500 unidades]

REF. 3405

Aceto balsàmic Quartino 4 stars [250 ml]

Aceto balsámico Quartino 4 stars [250 ml]

REF. 3406

Aceto balsàmic Quartino [500 ml]

Aceto balsámico Quartino [500 ml]

REF. 3415

Glacé de Mòdena [250 ml]

Glacé de Mòdena [250 ml]



REF. 3501

Favetes Baby Trejo fregides
en oli d'oliva [calibre 9 | 11]
Habitas Baby Trejo fritas
en aceite de oliva [calibre 9 | 11]

REF. 3501.1

Favetes Baby Trejo fregides
en oli d'oliva [calibre 13 | 15]
Habitas Baby Trejo fritas
en aceite de oliva [calibre 13 | 15]





REF. 3502

Espàrrecs Blancs Extra Cabezón

6/8 extra gros [660g pes net]

Espárragos Blancos Extra Cabezón

6/8 extra grande [660g peso neto]

REF. 3506

Espàrrecs Blancs Extra Cabezón

5 [500g]

Espárragos Blancos Extra Cabezón

5 [500g]

REF. 3503

Espàrrecs Blancs Extra Cabezón

7/9 presentat en pot de vidre

Espárragos Blancos Extra Cabezón

7/9 presentado en bote de cristal



REF.521002 A

Escopinyes al natural
Rias Gallegues 25/35,
 format OL 120, Portomar
Berberechos al natural
Rias Gallegas 25/35,
 formato OL 120, Portomar

REF. 521004A

Escopinyes al natural
Rias Gallegues 35/45,
 format OL 120, Portomar
Berberechos al natural
Rias Gallegas 35/45,
 formato OL 120, Portomar

REF.521005A

Escopinyes al natural
Rias Gallegues 45/55,
 format OL 120, Portomar
Berberechos al natural
Rias Gallegas 45/55,
 formato OL 120, Portomar

REF. 3412 - 3413

Barreja de bolets del
bosc Fantasia
 [820g | 2.500g]
Mezcla de setas del
bosque Fantasia
 [820g | 2.500g]

REF.8436035156122

Ventresca de tonyina
clara en oli d'oliva, format
OL 120, Portomar
Ventresca de atún claro
en aceite
de oliva, formato OL 120,
Portomar

REF.531087

Tonyina clara en oli
d'oliva,
RO 85 pack de 3 unitats
Portomar
Atún claro en aceite de
oliva, RO 85 pack de 3 unitats,
Portomar

REF. 531004 A

Ventresca de bonitol
claro en oli d'oliva, format
OL 120 Portomar.
Ventresca de bonito
claro en aceite
de oliva, formato OL 120,
Portomar



REF.511032A

Musclos en escabetx
fregits en oli d'oliva
8/12, format OL 120,
Portomar
Mejillones en escabetxe
fritos en aceite de oliva
8/12, formato OL 120,
Portomar

REF. 231157511

Tonyina en oli vegetal
Dardo RO 1800
Atún en aceite de oliva
Dardo, RO 1800

REF.23115751*

Tonyina clara en oli
vegetal Dardo RO 1800

Atún claro en aceite
vegetal Dardo, RO 1800

REF 8436035152865

Navalles al natural
gegants Ria de Arosa,
format OL 120, Portomar
Navajas al natural
gigantes Ria de Arosa,
formato OL 120, Portomar



Nadal és Trejo

Navidad es Trejo





Carrer Vint-i-sis, 21-23

08794 Les Cabanyes (Alt Penedès)

Tel. 665.90.92.52

info@trejodelicatessen.com

www.trejodelicatessen.com