



Productos 5ª Gama



Cocinamos lento para que puedas ganar tu tiempo!

Momparder
...sabor y tradición



**sugerencia de presentación

Carrillada de Ternera *en salsa casera*



MODO DE PREPARACIÓN

DESCONGELAR UN DÍA ANTES

MICROONDAS / MICROWAVE



4
minutos

Pinchar el envase
Prick on the bag

OLLA O SARTÉN / POT OR PAN



12
minutos

Verter el producto y remover con suavidad
Pour the product and stir gently

HORNO / OVEN



10
minutos

Colocar en un recipiente adecuado
Cook in a suitable dish

CONSERVACIÓN / PRESERVATION

Congelados a -18°C : Consumir preferentemente antes de 18 meses / Frozen at -18°C : Consume best before 18 months.

Una vez descongelado, mantener refrigerado entre 0°C y 4°C y consumir preferentemente antes de 10 días / Once unfrozen keep refrigerated at 0°C / 4°C and consume best before 10 days.

Carrillada de Ternera *en salsa casera*



INGREDIENTES

Carrillada de ternera sin hueso con salsa, almidón modificado (patata, maíz), especias, maltodextrina, vegetales deshidratados (tomate, zanahoria), sal, aromas (**contiene sulfito**), azúcar, extracto de levadura hidrolizado de proteínas vegetales (**contiene soja**), potenciador del sabor E-621, vino y aceite de oliva virgen extra. **SIN GLUTEN.**



carne de 1ª calidad



ingredientes naturales



cuidada elaboración



cocción lenta

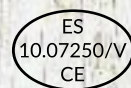
DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO

Envasado en bandejas de PP/ polipropileno termosellables por calor. Almacenar a temperatura de congelación a -18°C. Evitar contacto con estructura u otro producto fresco o elaborado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 gr. de producto

Valor energético	131,03 Kcal - 550,13 KJ
Grasa total	5,40 gr.
Ácidos grasos saturados	2,20 gr.
Hidratos de carbono	0,01 gr.
Azúcares	0,01 gr.
Proteínas	20,70 gr.
Sal	0,16 gr.





**sugerencia de presentación

Carrillada de Cerdo *en salsa casera*



MODO DE PREPARACIÓN

DESCONGELAR UN DÍA ANTES

MICROONDAS / MICROWAVE



4
minutos

Pinchar el envase
Prick on the bag

OLLA O SARTÉN / POT OR PAN



12
minutos

Verter el producto y remover con suavidad
Pour the product and stir gently

HORNO / OVEN



10
minutos

Colocar en un recipiente adecuado
Cook in a suitable dish

CONSERVACIÓN / PRESERVATION

Congelados a -18°C : Consumir preferentemente antes de 18 meses / Frozen at -18°C : Consume best before 18 months.

Una vez descongelado, mantener refrigerado entre 0°C y 4°C y consumir preferentemente antes de 10 días / Once unfrozen keep refrigerated at 0°C / 4°C and consume best before 10 days.

Carrillada de Cerdo

en salsa casera



INGREDIENTES

Carrillada de cerdo sin hueso con salsa, almidón modificado (patata, maíz), especias, maltodextrina, vegetales deshidratados (tomate, zanahoria), sal, aromas (**contiene sulfito**), azúcar, extracto de levadura hidrolizado de proteínas vegetales (**contiene soja**), potenciador del sabor E-621, vino y aceite de oliva virgen extra. **SIN GLUTEN.**



carne de 1ª calidad



ingredientes naturales



cuidada elaboración



cocción lenta

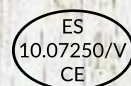
DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO

Envasado en bandejas de PP/ polipropileno termosellables por calor. Almacenar a temperatura de congelación a -18°C. Evitar contacto con estructura u otro producto fresco o elaborado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 gr. de producto

Valor energético	154,92 Kcal - 646,68 KJ
Grasa total	8,30 gr.
Ácidos grasos saturados	2,70 gr.
Hidratos de carbono	0,01 gr.
Azúcares	0,01 gr.
Proteínas	19,99 gr.
Sal	0,19 gr.





**sugerencia de presentación

Costillas de Cerdo *confitadas*



MODO DE PREPARACIÓN

DESCONGELAR UN DÍA ANTES

MICROONDAS / MICROWAVE



4
minutos

Pinchar el envase
Prick on the bag

OLLA O SARTÉN / POT OR PAN



12
minutos

Verter el producto y remover con suavidad
Pour the product and stir gently

HORNO / OVEN



10
minutos

Colocar en un recipiente adecuado
Cook in a suitable dish

CONSERVACIÓN / PRESERVATION

Congelados a -18°C : Consumir preferentemente antes de 18 meses / Frozen at -18°C : Consume best before 18 months.

Una vez descongelado, mantener refrigerado entre 0°C y 4°C y consumir preferentemente antes de 10 días / Once unfrozen keep refrigerated at 0°C / 4°C and consume best before 10 days.

Costillas de Cerdo *confitadas*



INGREDIENTES

Carne de cerdo, sal, aceite de oliva, agua y especias. **SIN GLUTEN.**



carne de 1ª calidad



ingredientes naturales



cuidada elaboración



cocción lenta

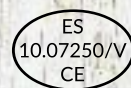
DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO

Envasado en bolsas de vacío en peso de 1,200 kg. aproximadamente. Almacenar a temperatura de congelación a -18°C. Evitar contacto con estructura u otro producto fresco o elaborado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 gr. de producto

Valor energético	240,44 Kcal - 960,54 KJ
Grasa total	20,10 gr.
Ácidos grasos saturados	6,50 gr.
Hidratos de carbono	0,01 gr.
Azúcares	0,01 gr.
Proteínas	11,05 gr.
Sal	0,12 gr.





CON ACEITE
DE OLIVA
VIRGEN
EXTRA

**sugerencia de presentación

Secreto de Cerdo *confitado*



MODO DE PREPARACIÓN

DESCONGELAR UN DÍA ANTES

MICROONDAS / MICROWAVE



4
minutos

Pinchar el envase
Prick on the bag

OLLA O SARTÉN / POT OR PAN



12
minutos

Verter el producto y remover con suavidad
Pour the product and stir gently

HORNO / OVEN



10
minutos

Colocar en un recipiente adecuado
Cook in a suitable dish

CONSERVACIÓN / PRESERVATION

Congelados a -18°C : Consumir preferentemente antes de 18 meses / Frozen at -18°C : Consume best before 18 months.

Una vez descongelado, mantener refrigerado entre 0°C y 4°C y consumir preferentemente antes de 10 días / Once unfrozen keep refrigerated at 0°C / 4°C and consume best before 10 days.

Secreto de Cerdo *confitado*



INGREDIENTES

Carne de cerdo, sal, aceite de oliva, agua y especias. **SIN GLUTEN.**



carne de 1ª calidad



ingredientes naturales



cuidada elaboración



cocción lenta

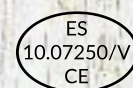
DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO

Envasado en bolsas de vacío en peso de 1,000 kg. aproximadamente. Almacenar a temperatura de congelación a -18°C. Evitar contacto con estructura u otro producto fresco o elaborado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 gr. de producto

Valor energético	104,06 Kcal - 435.25 KJ
Grasa total	2,71 gr.
Ácidos grasos saturados	0,90 gr.
Hidratos de carbono	0,00 gr.
Azúcares	0,00 gr.
Proteínas	19.99 gr.
Sal	0,18 gr.





**sugerencia de presentación

Trasero de Pollo *confitado*



MODO DE PREPARACIÓN

DESCONGELAR UN DÍA ANTES

MICROONDAS / MICROWAVE



4
minutos

Pinchar el envase
Prick on the bag

OLLA O SARTÉN / POT OR PAN



12
minutos

Verter el producto y remover con suavidad
Pour the product and stir gently

HORNO / OVEN



10
minutos

Colocar en un recipiente adecuado
Cook in a suitable dish

CONSERVACIÓN / PRESERVATION

Congelados a -18°C : Consumir preferentemente antes de 18 meses / Frozen at -18°C : Consume best before 18 months.

Una vez descongelado, mantener refrigerado entre 0°C y 4°C y consumir preferentemente antes de 10 días / Once unfrozen keep refrigerated at 0°C / 4°C and consume best before 10 days.

Trasero de Pollo *confitado*



INGREDIENTES

Carne de ave, sal, aceite de oliva, agua y especias. **SIN GLUTEN.**



carne de 1ª calidad



ingredientes naturales



cuidada elaboración



cocción lenta

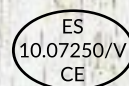
DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO

Envasado en bolsas de vacío en peso de 1,200 kg. aproximadamente. Almacenar a temperatura de congelación a -18°C. Evitar contacto con estructura u otro producto fresco o elaborado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 gr. de producto

Valor energético	112,01 Kcal - 470,04 KJ
Grasa total	2,80 gr.
Ácidos grasos saturados	0,76 gr.
Hidratos de carbono	0,00 gr.
Azúcares	0,00 gr.
Proteínas	21,80 gr.
Sal	0,21 gr.





**sugerencia de presentación

Paletilla de Cordero

confitada con romero y tomillo



MODO DE PREPARACIÓN

DESCONGELAR UN DÍA ANTES

MICROONDAS / MICROWAVE



4
minutos

Pinchar el envase
Prick on the bag

OLLA O SARTÉN / POT OR PAN



12
minutos

Verter el producto y remover con suavidad
Pour the product and stir gently

HORNO / OVEN



10
minutos

Colocar en un recipiente adecuado
Cook in a suitable dish

CONSERVACIÓN / PRESERVATION

Congelados a -18°C : Consumir preferentemente antes de 18 meses / Frozen at -18°C : Consume best before 18 months.

Una vez descongelado, mantener refrigerado entre 0°C y 4°C y consumir preferentemente antes de 10 días / Once unfrozen keep refrigerated at 0°C / 4°C and consume best before 10 days.

Paletilla de Cordero

confitada con romero y tomillo



INGREDIENTES

Paletilla de cordero, sal, aceite de oliva, agua, especias, romero y tomillo.
SIN GLUTEN.



carne de 1ª calidad



ingredientes naturales



cuidada elaboración



cocción lenta

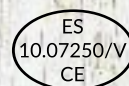
DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO

Envasado en bolsas de vacío en peso de 1,200 kg. aproximadamente. Almacenar a temperatura de congelación a -18°C. Evitar contacto con estructura u otro producto fresco o elaborado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 gr. de producto

Valor energético	172,96 Kcal - 723,54 KJ
Grasa total	13,48 gr.
Ácidos grasos saturados	6,27 gr.
Hidratos de carbono	0,01 gr.
Azúcares	0,00 gr.
Proteínas	12,89 gr.
Sal	0,11 gr.





**sugerencia de presentación

Manitas de Cerdo *confitadas*



MODO DE PREPARACIÓN

DESCONGELAR UN DÍA ANTES

MICROONDAS / MICROWAVE



4
minutos

Pinchar el envase
Prick on the bag

OLLA O SARTÉN / POT OR PAN



12
minutos

Verter el producto y remover con suavidad
Pour the product and stir gently

HORNO / OVEN



10
minutos

Colocar en un recipiente adecuado
Cook in a suitable dish

CONSERVACIÓN / PRESERVATION

Congelados a -18°C : Consumir preferentemente antes de 18 meses / Frozen at -18°C : Consume best before 18 months.

Una vez descongelado, mantener refrigerado entre 0°C y 4°C y consumir preferentemente antes de 10 días / Once unfrozen keep refrigerated at 0°C / 4°C and consume best before 10 days.

Manitas de Cerdo *confitadas*



INGREDIENTES

Manitas de cerdo, sal, aceite de oliva, agua y especias. **SIN GLUTEN.**



carne de 1ª calidad



ingredientes naturales



cuidada elaboración



cocción lenta

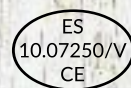
DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO

Envasado en bandejas de vacío termosellables por calor. Almacenar a temperatura de congelación a -18°C. Evitar contacto con estructura u otro producto fresco o elaborado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 gr. de producto

Valor energético	243,07 Kcal - 1015,96 KJ
Grasa total	19,94 gr.
Ácidos grasos saturados	8,83 gr.
Hidratos de carbono	0,00 gr.
Azúcares	0,00 gr.
Proteínas	15,86 gr.
Sal	0,14 gr.





CON ACEITE
DE OLIVA
VIRGEN
EXTRA

**sugerencia de presentación

Costilla de Ternera *confitada*



MODO DE PREPARACIÓN

DESCONGELAR UN DÍA ANTES

MICROONDAS / MICROWAVE



4
minutos

Pinchar el envase
Prick on the bag

OLLA O SARTÉN / POT OR PAN



12
minutos

Verter el producto y remover con suavidad
Pour the product and stir gently

HORNO / OVEN



10
minutos

Colocar en un recipiente adecuado
Cook in a suitable dish

CONSERVACIÓN / PRESERVATION

Congelados a -18°C : Consumir preferentemente antes de 18 meses / Frozen at -18°C : Consume best before 18 months.

Una vez descongelado, mantener refrigerado entre 0°C y 4°C y consumir preferentemente antes de 10 días / Once unfrozen keep refrigerated at 0°C / 4°C and consume best before 10 days.

Costilla de Ternera *confitada*



INGREDIENTES

Costilla de ternera, sal, aceite de oliva, agua y especias. **SIN GLUTEN.**



carne de 1ª calidad



ingredientes naturales



cuidada elaboración



cocción lenta

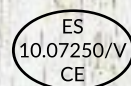
DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO

Envasado en bolsas de vacío en peso de 800 gr. aproximadamente. Almacenar a temperatura de congelación a -18°C. Evitar contacto con estructura u otro producto fresco o elaborado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 gr. de producto

Valor energético	197,37 Kcal - 823,81 KJ
Grasa total	16,00 gr.
Ácidos grasos saturados	5,15 gr.
Hidratos de carbono	0,00 gr.
Azúcares	0,00 gr.
Proteínas	13,26 gr.
Sal	0,12 gr.





**sugerencia de presentación

Osobuco de Ternera *confitado*



MODO DE PREPARACIÓN

DESCONGELAR UN DÍA ANTES

MICROONDAS / MICROWAVE



4
minutos

Pinchar el envase
Prick on the bag

OLLA O SARTÉN / POT OR PAN



12
minutos

Verter el producto y remover con suavidad
Pour the product and stir gently

HORNO / OVEN



10
minutos

Colocar en un recipiente adecuado
Cook in a suitable dish

CONSERVACIÓN / PRESERVATION

Congelados a -18°C : Consumir preferentemente antes de 18 meses / Frozen at -18°C : Consume best before 18 months.

Una vez descongelado, mantener refrigerado entre 0°C y 4°C y consumir preferentemente antes de 10 días / Once unfrozen keep refrigerated at 0°C / 4°C and consume best before 10 days.

Osobuco de Ternera *confitado*



INGREDIENTES

Osobuco de ternera, sal, aceite de oliva, agua y especias. **SIN GLUTEN.**



carne de 1ª calidad



ingredientes naturales



cuidada elaboración



cocción lenta

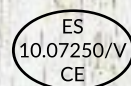
DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO

Envasado en bolsas de vacío en peso de 1,000 kg. aproximadamente. Almacenar a temperatura de congelación a -18°C. Evitar contacto con estructura u otro producto fresco o elaborado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 gr. de producto

Valor energético	197,37 Kcal - 823,81 KJ
Grasa total	16,00 gr.
Ácidos grasos saturados	5,15 gr.
Hidratos de carbono	0,00 gr.
Azúcares	0,00 gr.
Proteínas	13,26 gr.
Sal	0,12 gr.





**sugerencia de presentación

Carré de Lechazo

confitado con romero y tomillo



MODO DE PREPARACIÓN

DESCONGELAR UN DÍA ANTES

MICROONDAS / MICROWAVE



4
minutos

Pinchar el envase
Prick on the bag

OLLA O SARTÉN / POT OR PAN



12
minutos

Verter el producto y remover con suavidad
Pour the product and stir gently

HORNO / OVEN



10
minutos

Colocar en un recipiente adecuado
Cook in a suitable dish

CONSERVACIÓN / PRESERVATION

Congelados a -18°C : Consumir preferentemente antes de 18 meses / Frozen at -18°C : Consume best before 18 months.

Una vez descongelado, mantener refrigerado entre 0°C y 4°C y consumir preferentemente antes de 10 días / Once unfrozen keep refrigerated at 0°C / 4°C and consume best before 10 days.

Carré de Lechazo

confitado con romero y tomillo



INGREDIENTES

Chuletas de lechazo, sal, aceite de oliva, agua, especias, romero y tomillo.
SIN GLUTEN.



carne de 1ª calidad



ingredientes naturales



cuidada elaboración



cocción lenta

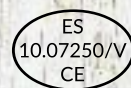
DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO

Envasado en bolsas de vacío en peso de 800 gr. aproximadamente. Almacenar a temperatura de congelación a -18°C. Evitar contacto con estructura u otro producto fresco o elaborado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 gr. de producto

Valor energético	112,62 Kcal - 471,02 KJ
Grasa total	8,51 gr.
Ácidos grasos saturados	3,95 gr.
Hidratos de carbono	0,01 gr.
Azúcares	0,00 gr.
Proteínas	9,00 gr.
Sal	0,85 gr.





**sugerencia de presentación

Codillo de Cerdo *confitado*



MODO DE PREPARACIÓN

DESCONGELAR UN DÍA ANTES

MICROONDAS / MICROWAVE



4
minutos

Pinchar el envase
Prick on the bag

OLLA O SARTÉN / POT OR PAN



12
minutos

Verter el producto y remover con suavidad
Pour the product and stir gently

HORNO / OVEN



10
minutos

Colocar en un recipiente adecuado
Cook in a suitable dish

CONSERVACIÓN / PRESERVATION

Congelados a -18°C : Consumir preferentemente antes de 18 meses / Frozen at -18°C : Consume best before 18 months.

Una vez descongelado, mantener refrigerado entre 0°C y 4°C y consumir preferentemente antes de 10 días / Once unfrozen keep refrigerated at 0°C / 4°C and consume best before 10 days.

Codillo de Cerdo *confitado*



INGREDIENTES

Carne de cerdo, sal, aceite de oliva, agua y especias. **SIN GLUTEN.**



carne de 1ª calidad



ingredientes naturales



cuidada elaboración



cocción lenta

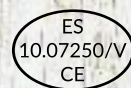
DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO

Envasado en bolsas de vacío en peso de 600 gr. aproximadamente. Almacenar a temperatura de congelación a -18°C. Evitar contacto con estructura u otro producto fresco o elaborado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 gr. de producto

Valor energético	260,44 Kcal - 990,54 KJ
Grasa total	20,10 gr.
Ácidos grasos saturados	6,50 gr.
Hidratos de carbono	0,01 gr.
Azúcares	0,01 gr.
Proteínas	11,05 gr.
Sal	0,12 gr.





**sugerencia de presentación

Pierna de Cordero

confitada con romero y tomillo



MODO DE PREPARACIÓN

DESCONGELAR UN DÍA ANTES

MICROONDAS / MICROWAVE



4
minutos

Pinchar el envase
Prick on the bag

OLLA O SARTÉN / POT OR PAN



12
minutos

Verter el producto y remover con suavidad
Pour the product and stir gently

HORNO / OVEN



10
minutos

Colocar en un recipiente adecuado
Cook in a suitable dish

CONSERVACIÓN / PRESERVATION

Congelados a -18°C : Consumir preferentemente antes de 18 meses / Frozen at -18°C : Consume best before 18 months.

Una vez descongelado, mantener refrigerado entre 0°C y 4°C y consumir preferentemente antes de 10 días / Once unfrozen keep refrigerated at 0°C / 4°C and consume best before 10 days.

Pierna de Cordero

confitada con romero y tomillo



INGREDIENTES

Pierna de cordero, sal, aceite de oliva, agua, especias, romero y tomillo.
SIN GLUTEN.



carne de 1ª calidad



ingredientes naturales



cuidada elaboración



cocción lenta

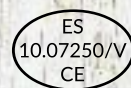
DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO

Envasado en bolsas de vacío en peso de 1,200 kg. aproximadamente. Almacenar a temperatura de congelación a -18°C. Evitar contacto con estructura u otro producto fresco o elaborado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 gr. de producto

Valor energético	172,96 Kcal - 723.54 KJ
Grasa total	13,48 gr.
Ácidos grasos saturados	6,27 gr.
Hidratos de carbono	0,01 gr.
Azúcares	0,00 gr.
Proteínas	12,89 gr.
Sal	0,11 gr.





**sugerencia de presentación

Rabo de Ternera *confitado*



MODO DE PREPARACIÓN

DESCONGELAR UN DÍA ANTES

MICROONDAS / MICROWAVE



4
minutos

Pinchar el envase
Prick on the bag

OLLA O SARTÉN / POT OR PAN



12
minutos

Verter el producto y remover con suavidad
Pour the product and stir gently

HORNO / OVEN



10
minutos

Colocar en un recipiente adecuado
Cook in a suitable dish

CONSERVACIÓN / PRESERVATION

Congelados a -18°C : Consumir preferentemente antes de 18 meses / Frozen at -18°C : Consume best before 18 months.

Una vez descongelado, mantener refrigerado entre 0°C y 4°C y consumir preferentemente antes de 10 días / Once unfrozen keep refrigerated at 0°C / 4°C and consume best before 10 days.

Rabo de Ternera *confitado*



INGREDIENTES

Rabo de ternera, sal, aceite de oliva, agua y especias. **SIN GLUTEN.**



carne de 1ª calidad



ingredientes naturales



cuidada elaboración



cocción lenta

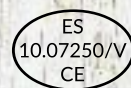
DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO

Envasado en bolsas de vacío en peso de 800 gr. aproximadamente. Almacenar a temperatura de congelación a -18°C. Evitar contacto con estructura u otro producto fresco o elaborado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 gr. de producto

Valor energético	197,37 Kcal - 823,81 KJ
Grasa total	16,00 gr.
Ácidos grasos saturados	5,15 gr.
Hidratos de carbono	0,00 gr.
Azúcares	0,00 gr.
Proteínas	13,26 gr.
Sal	0,12 gr.





Elaborado en la / Processed in Comunidad Valenciana (España) por:

Momparler Cárnicas S.L.

C/ Pintor Novella, 3. 46842 Aiello de Rugat, VALENCIA

Fábrica: C/ Viverista, 30. 46840 La Pobla del Duc, VALENCIA.

Tel +34 962 250512 • carnicasmomparler@hotmail.es •

www.momparlercarnicas.com

