



resultado son productos que destacan por su sabor y calidad.

El saber hacer tradicional y las herramientas más vanguardistas son el maridaje perfecto para elaborar nuestros productos. Nuestras instalaciones están dotadas de los mecanismos más avanzados para garantizar una producción y servicio más eficiente. Cumplimos todas las normativas sanitarias en el proceso de producción para garantizar una seguridad plena.









Pol. Ind. La Olivera. C/ El Toro, 31 12410 ALTURA - Castellón - España Tel. 964 146 571 · info@artesanosgil.com

www.artesanosgil.com









Índice

Salsas Artesanas Gil

Αl	lio	li	Artesano	02

Allioli Vegano Artesano 02

Alibrava Artesana 02

Allinegre Artesano 02

Preparados Cárnicos Gil

Orei	a de	cerdo	04
0101	u uu	CCIGO	

Morro de cerdo 05

Careta de cerdo 06

Manitas de cerdo 07

Carrillada de cerdo 08

Rabo de cerdo 08

Codillo al aroma del vino 10

Costillas de cerdo 10

Callos tradicionales 10

Rabo de ternera 12

Alitas de pollo 12

Aceite de Oliva Virgen Extra

1960 Oro del Palancia 14

Aceite de Oliva Virgen Extra Gil 15

CATÁLOGO DE PRODUCTOS ARTESANOS GIL

Salsas Gil

Descubre nuestra gama de salsas artesanas elaboradas con ingredientes naturales, sin conservantes ni colorantes, para degustar solas o para acompañar cualquier plato. Disponibles en diferentes formatos según necesidades, familiares o para gama HORECA.













Allioli Artesano

Nuestra salsa más universal, elaborada con ingredientes de primera calidad para ofrecerte el sabor del auténtico allioli artesano. Ideal para combinar con cualquier tipo de plato como carnes, pescados, arroces o verduras y por supuesto untado sobre pan ligeramente tostado.

Referencia	Formato	u./caja
131 / Allioli Artesano - Monodosis	36 g	30
126 / Allioli Artesano - Familiar	70 g	24
122 / Allioli Artesano - Familiar	115 g	12
124 / Allioli Artesano - Hostelería	1 kg	2



Allioli Artesano Vegano

Allioli vegano, sin huevo, elaborado de forma artesana con ingredientes de primera calidad sin perder el sabor auténtico y característico de nuestro Allioli Artesano. Ideal para las patatas bravas aunque la podemos utilizar en muchas otras preparaciones.

Referencia	Formato	u./caja
802 / Allioli Vegano Artesano - Familiar	70 g	24
804 / Allioli Vegano Artesano - Familiar	115 g	12



Allinegre Artesano

Allioli artesano con ajonegro, elaborado con ingredientes de primera calidad, para ofrecerte el sabor del auténtico allioli artesano con el toque especial del ajonegro. Ideal para combinar con cualquier tipo de plato como carnes, pescados, arroces o verduras y por supuesto untado sobre pan ligeramente tostado.

Referencia	Formato	u./caja
155 / Allinegre Artesano - Familiar	115 g	12
157 / Allinegre Artesano - Hostelería	1 kg	2



Alibrava Artesana

Deliciosa salsa brava, con un poco de picante, elaborada de forma artesanla con ingredientes de primera calidad y 100% naturales, para ofrecerte un sabor auténtico. Ideal para las patatas bravas aunque la podemos utilizar en muchas otras preparaciones.

Referencia	Formato	u./caja
123 / Alibrava Artesana - Familiar	115 g	12
125 / Alibrava Artesana - Hostelería	1 kg	2











Oreja de cerdo

Uno de los aperitivos más sabrosos y típicos de la gastronomía española. De textura tierna y cartilaginosa, se puede degustar sola o acompañando otros platos como lentejas, alubias, habas... Disponible entera o troceada y cocida o adobada con nuestro adobo especial. Y por supuesto, todos los ingredientes son de la máxima calidad.



Oreja troceada adobada

Oreja de cerdo cocida, troceada y adobada con nuestro adobo especial. Lista para preparar de forma rápida y disfrutar de este excelente plato.

Referencia	Formato	u./caja
303 / Oreja troceada adobada	240 g	6
160 / Oreja troceada adobada	250 g	10
103 / Oreja troceada adobada	1 kg	18



Oreja entera adobada

2 unidades de oreja de cerdo enteras, cocidas y adobadas con nuestro adobo especial. Lista para preparar de forma rápida y disfrutar de este excelente plato.

Referencia	Formato	u/caja
102 / Oreja entera adobada	2 u.	3



Oreja troceada cocida

Oreja de cerdo cocida y troceada para que prepares como prefieras. Disponible en varios formatos

Referencia	Formato	u./caja
166 / Oreja troceada cocida	250 g	10
208 / Oreja troceada cocida	1 kg	18



Oreja entera cocida

2 unidades de oreja de cerdo enteras cocidas, listas para preparar de forma rápida y disfrutar de este excelente plato.

Referencia	Formato	u./caja
165 / Oreja entera cocida	2 u.	3

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN:





Sarten

Sacar del envase y dorar en sartén durante 4-5 minutos a fuego fuerte.





Morro de cerdo

Uno de los aperitivos más sabrosos y apreciados de la gastronomía española. Precocido, tierno y jugoso, se puede degustar frito o a la plancha, o bien acompañando otros ingredientes como habas con judías. Disponible en diferentes formatos ya cocido y troceado. Y por supuesto, todos los ingredientes son de la máxima calidad.



Morro troceado cocido

Morro de cerdo troceado y cocido en formato familiar de 380 g/1 ración. Listo para preparar de forma rápida y disfrutar de este excelente plato.

Referencia	Formato	u./caja
301 / Morro troceado cocido	380 g	6



Morro troceado cocido

Morro de cerdo cocido y troceado en diferentes formatos para gama HORECA. Lista para preparar de forma rápida y disfrutar de este excelente plato.

Referencia	Formato	u./caja
100 / Morro troceado cocido	400 g	6
101 / Morro troceado cocido	1 Kg	18

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN:



Sartén o freidora

Abrir el envase 10 min antes, sacar del envase y saltear o freír a fuego fuerte durante 4-5 minutos.











Careta de cerdo

Tierna y deliciosa careta de cerdo, precocida para ahorrar tiempo en su preparación. Se puede cocinar de diferentes formas aunque recomendamos prepararla a la brasa. Disponible entera o media, solo cocida o cocida y adobada con nuestro adobo especial, un toque jugoso y picante manteniendo su textura. Y por supuesto, todos los ingredientes son de la máxima calidad.



Careta adobada

Media careta de cerdo cocida. Lista para preparar de forma rápida y disfrutar de este excelente plato.

Referencia	Formato	u./caja
153 / Careta adobada	1/2 careta	5



Careta cocida

Media careta de cerdo cocida. Lista para preparar de forma rápida y disfrutar de este excelente plato.

Referencia	Formato	u./caja
112 / Careta cocida	1 careta partida	3

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN:





Sacar del envase y dorar en la sartén durante 4-5 minutos a fuego fuerte.







Artesanos del sabor





Manitas de cerdo

Sabrosas y tiernas manitas de cerdo disponibles en dos de nuestras recetas especiales: Al «aroma del vino» y «all i pebre». Recomendamos prepararlas solas para degustar mejor su excelente sabor. Calentar al horno/microondas o en una sartén. Y por supuesto, todos los ingredientes son de la máxima calidad.



Manitas al "all i pebre"

Manitas de cerdo cocinadas en nuestra receta especial «all i pebre» en diferentes formatos. Lista para preparar de forma rápida y disfrutar de este excelente plato.

Referencia	Formato	u./caja
304 / Manitas all i pebre	250 g	6
140 / Manitas all i pebre	1/2 manita	7

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN:



Microondas

Pinchar el envase e introducirlo 4-5 minutos a máxima potencia. Sugerencia: tras el paso anterior, poner las manitas sobre una base de patata cocida y calentar un minuto más.



Sacar del envase, añadir 100 ml de cerveza y cocinar hasta que se evapore el alcohol.

Conservar entre 2°C y 4°C





Manitas al "aroma del vino"

Manitas de cerdo cocinadas en nuestra receta especial al «aroma del vino». Cada envase contiene una manita partida. Lista para preparar de forma rápida y disfrutar de este excelente plato.

Referencia	Formato	u./caja
109 / Manitas aroma del vino	1 manita partida	5

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN:



Pinchar el envase e introducirlo durante 4-5 minutos a máxima potencia.



Sacar del envase y dorar al gusto a fuego fuerte.



Sartén o plancha

Sacar del envase y dorar a fuego fuerte











Carrillada sin hueso



Tierna y suave carrillada de cerdo asada sin hueso para los paladares más exigentes. Al estar asada permite ahorrar tiempo y disfrutar de una carne excelente. Preparar simplemente calentando al horno/microondas o en una sartén. Y por supuesto, todos los ingredientes son de la máxima calidad.

Referencia	Formato	u./caja
173 / Carrillada sin hueso	350 g	8
306 / Carrillada sin hueso	350 g (caja)	6

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN:



Microondas

Pinchar el envase e introducirlo durante 4-5 minutos a máxima potencia.



Sartén o plancha

Sacar del envase, lonchear y dorar al gusto a fuego fuerte.

Conservar entre 2°C y 4°C



Rabo de cerdo cocido



Jugoso rabo de cerdo cocido, listo para saltear o freir y disfrutar de este excelente plato típico de la gastronomía española. Ideal como tapa y aperitivo por su sabor y textura. Disponible en varios formatos según uso.

Referencia	Formato	u./caja
223 / Rabo de cerdo cocido	330 g	8
211 / Rabo de cerdo cocido	1 Kg	18

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN:



Sartén o freidora

Abrir el envase 10 minutos antes de cocinar. Sacar del envase y saltear o freir a fuego fuerte durante 4-5 minutos.

Conservar entre 2°C y 4°C











Codillo al "aroma del vino"



Codillo elaborado de manera artesanal siguiendo nuestra receta especial «al aroma del vino». El codillo está listo para calentar y servir o cocinar al gusto en sartén o horno/microondas. Se puede acompañar con cualquier tipo de salsa, pure o simplemente con unas patatas. Los codillos pesan entre 500 g y 600 g y van partidos por la mitad, ideales para dos personas.

Referencia	Formato	u./caja
108 / Codillo aroma del vino	1 codillo partido	3

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN:



Microondas

Pinchar el envase e introducirlo 4-5 minutos a máxima potencia.



Horno

Sacar del envase, precalentar a 220 °C, introducir en el horno durante 15 minutos.





Costillas de cerdo



Costillas de cerdo jugosas y sabrosas, elaboradas de manera artesanal con nuestro adobo especial. Listas para calentar y servir o cocinar al gusto en sartén, horno/microondas o a la brasa. Seleccionamos los mejores ingredientes para garantizar el mejor sabor y calidad en todos nuestros productos.

Referencia	Formato	u./caja
116 / Costillas de cerdo adobadas	1 costillar	8

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN:



Horno

Sacar del envase, precalentar a 220 °C, introducir en el horno durante 15-20 minutos.



Parrilla

Sacar del envase y dorar al gusto a fuego fuerte.





Callos tradicionales



Nuestros callos se elaboran de siguiendo la receta tradicional con materias primas cuidadosamente seleccionadas como ternera, careta de cerdo, jamón.., condimentado con nuestra salsa especial. Están ya preparados, se pueden calentar y servir, o cocinar al gusto añadiendo más ingredientes para dar un toque personal.

Referencia	Formato	u./caja
107 / Callos estilo tradicional	4,8 kg	4
106 / Callos estilo tradicional	300 g	7

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN:



Microondas

Lonchear 300 g y calentar durante 3 minutos a máxima potencia.



Sartén o plancha

Lonchear 300 g, añadir 50 ml de cerveza. Calentar hasta que se evapore el alcohol. Conservar entre 2°C y 4°C









Rabo de ternera



Un plato exquisito de la gastronomía española, elaborado de forma tradicional y con ingredientes seleccionados de primera calidad. Disfruta cómodamente de nuestro rabo de toro al estilo tradicional preparado para calentar y servir.

Referencia	Formato	u./caja
203 / Rabo ternera	330 g	8
305 / Rabo ternera	330 g (caja)	6

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN:



Microondas

Pinchar el envase y calentar durante 4 minutos a máxima potencia.



Sartén

Sacar del envase y dorar al gusto a fuego fuerte.





Alitas de pollo



Alitas de pollo asadas al grill, jugosas y sabrosas preparadas con nuestro aliño especial. Disfruta cómodamente de unas sabrosas alitas al estilo tradicional listas para calentar y servir. Utilizamos ingredientes de primera calidad para garantizar un sabor excelente en todos nuestros productos.

Referencia	Formato	u./caja
114 / Alitas de pollo	360 g	8
302 / Alitas de pollo	360 g (caja)	6

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN:



Horno

Sacar del envase, precalentar a 220 $^{\rm o}{\rm C},$ introducir en el horno durante 15 minutos.



Sartér

Sacar del envase y dorar al gusto a fuego fuerte.

Conservar entre 2°C y 4°C









1960 Oro del Palancia

Aceite de Oliva Virgen Extra

Aceite de oliva virgen extra de categoría superior, obtenido directamente de aceitunas variedad serrana, mediante extracción en frío y solo utilizando procedimientos mecánicos. Finalista en el certamen de mejor AOVE Comunidad Valenciana 2020/2021. Disponible en diferentes formatos.



Aroma: Frutado suave con aromas a hierba, hoja de olivo y manzana. Sabor: Dulce con aromas a frutas, almendra y fresa.



Referencia	Formato	u./caja
215 / AOVE 1960 Oro del Palancia	3 L	2
202 / AOVE 1960 Oro del Palancia	500 ml	6
205 / AOVE 1960 Oro del Palancia	100 ml	24

Nuestras aceitunas se recolectan siempre en ENVERO, el momento óptimo de recolección, para conseguir el mejor sabor. La ausencia de tonos picantes y amargos garantiza un aceite suave que no causa astringencia en el paladar.





Aceite de oliva virgen extra Gil

Aceite de oliva virgen extra de categoría superior, obtenido directamente de aceitunas variedad "serrana", mediante extracción en frío y solo utilizando procedimientos mecánicos. procedimientos mecánicos.

Disponible en diferentes formatos.



Referencia	Formato	u./caja
170 / Aceite de oliva virgen extra Gil	5 L	3
171 / Aceite de oliva virgen extra Gil	2 L	2
172 / Aceite de oliva virgen extra Gil	500 ml	6



