



Gândara



Viande **Fleisch**

SURGELÉ





Le secret de notre société repose dans la conjonction en simultanée de plusieurs facteurs, en offrant à nos clients une qualité irréprochable, fraîcheur, saveurs et arômes extraordinaires dans tous nos plats confectionnés.

Les matières premières sont soigneusement sélectionnées, en prenant compte des zones et des conditions d'élevage. Les connaissances et le suivi proche de la chaîne de production intégrée de chaque produit. Et des solutions de présentation sur le marché qui s'adaptent aux besoins particuliers de chaque client.

Das Geheimnis der Fleischindustrie von Gândara ist die gleichzeitige Berücksichtigung der Gesamtheit von Faktoren, die ihre einwandfreie Qualität, Frische und den überragenden Geschmack und Aromen in den anspruchvollsten gastronomischen Gerichten bestimmen.

Die Rohstoffe sind unter Einbezug der Region und Zuchtbedingungen sorgfältig ausgewählt. Wissen und enge Begleitung der integrierten Produktionskette jedes Produktes. Und Präsentationslösungen auf dem Markt, die auf die individuellen Bedürfnisse von jedem Kunden abgestimmt sind.

Porc Schwein



Côtes d'Échine | Koteletts, untere Rippen



«Secretos» de Porc Noir | Schwarzes Schwein „Secretos“



«Plumas» de Porc Noir | Schwarzes Schwein „Plumas“



Porc
Schwein



Tranches de Poitrine | Bauchfleisch in Scheiben



Mélange de Côtelettes de Porc | Gemischte Koteletts



Escalopes de Porc | Filets



Porc
Schwein



Jarret en Tranches | Unterschenkel in Scheiben



Jarret Entier | Ganzer Unterschenkel



Ongles | Nägel



Queues | Schwanz



Oreilles | Ohren



Ongles Ouverts | Geöffnete Nägel



Pied Ouvert | Geöffneter Schweinsfuß





Porc
Schwein



Jambon York avec Couenne | York-Bein mit Haut



Jambon Désossé | Bein ohne Knochen



Tranches de Poitrine | Rippensteak in Scheiben



Carcasse Cochon de Lait Entier | Ganzer Schlachtkörper Ferkel



Travers de Côtes | Rippensteak



Poitrine avec Travers Entier | Bauchfleisch mit ganzem Kotelett



Filet Entier | Ganze Lende



Veau
Kalb



Basse Côte | Kotelett Hochrippe



Poitrine avec Os | Brust mit Knochen



Jarret | Hinterhese



Filet | Flanke



Filet avec Os | Flanke mit Knochen



**Veau
Kalb**



Tende de Tranche | Oberschale



Macreuse | Schulter ohne Knochen



Tranche de la Semelle | Unterschale



Rond de Gîte | Seemerrolle



Épaule Désossée | Hochrippe ohne Knochen



Rumsteck | Hüfte



Tranche Grasse | Lendenknochen





Faux-filet | Lende ohne Knochen



Filet Mignon | Lendchen



Filet au poivre Lende mit schwarzem Pfeffer

Le filet est un morceau qui se trouve à la partie arrière de l'animal où les muscles ne sont pas souvent en effort et ce pourquoi la viande est extrêmement tendre, idéale pour les grillades, pouvant également aller au four.

Die Lende befindet sich am hinteren Teil des Tieres, wo die Muskeln weniger ausgeprägt sind. Deswegen ist dieses Fleisch sehr zart und eignet sich hervorragend zum Braten oder auch zum Grillen.

À faire:

Vérifiez si la viande est à la température ambiante avant sa cuisson.

Préparez une pâte avec du gros sel, des ails écrasés, du poivre fraîchement moulu et de l'huile d'olive. Badigeonnez la viande avec cette pâte et mettez à griller sur la plaque bien chaude ou sur la grille. Tournez-la une seule fois. L'idéal est de laisser la viande à point ou saignante.

Enlevez la viande, laissez reposer quelques minutes et après coupez-la.

Servez la viande accompagnée d'une salade.

Zubereitung:

Vor dem Kochen sollte das Fleisch die Raumtemperatur besitzen.

Bereiten Sie eine Marinade aus grobem Salz, zerquetschtem Knoblauch, schwarzem Pfeffer aus der Pfeffermühle und Olivenöl zu. Bestreichen Sie das Fleisch mit der Marinade und legen Sie das Fleisch auf den heißen Grill. Wenden Sie das Fleisch nur ein Mal. Idealerweise sollte das Fleisch blutig bis medium sein.

Nehmen Sie nun das Fleisch vom Grill und lassen Sie es einige Minuten ruhen bevor Sie es schneiden.

Servieren Sie das Fleisch mit Salat.



Boeuf Rind



Basse Côte | Kotelett Hochrippe



Rumsteck | Hüfte



Tende de Tranche | Oberschale



Tranche Grasse | Lendenknochen



Jarret | Hinterhese



Poitrine avec Os | Brust mit Knochen



Boeuf
Rind



Filet | Flanke



Plat de Côtes avec Os | Flanke mit Knochen



Macreuse | Schulter ohne Knochen



Épaule Désossée | Hochrippe ohne Knochen



Boeuf
Rind



Rond de Gîte | Seemerrolle



Tranche de la Semelle | Unterschale



Filet Mignon | Lendchen



Faux-filet | Lende



Caprine . Ovine . Lapin
Schaf . Ziege . Kaninchen



Demi-avant de L'agneau | Lamm Vorderviertel



Carcasse de Mouton | Ganzer Schafschlachtkörper



Lapin Entier | Ganzes Kaninchen



Volailles Geflügel



Blanc de Poulet | Hähnchenbrust



Poulet Moyen et Petit | Mittleres und kleines Hähnchen



Poule | Hühnchen



Volailles Geflügel



Canard | Ente



Cailles | Wachteln



Cuisse de Dinde | Putenschenkel



Blanc de Dinde | Putenbrust





Suíno
Pork



Porc | Schwein

| | Code <i>Code</i> | Type d'Emballage <i>Verpackungstyp</i> | Poids Net/Unité (Kg) <i>Nettogewicht/Einheit (kg)</i> | Unité/Boîte <i>Einheit/Box</i> | Poids Net/Boîte (Kg) <i>Nettogewicht/Box (kg)</i> | LxLxH (cm) <i>LxBxH (cm)</i> | Validité (mois) <i>MHD: DATA(Monate)</i> | Code de Barres <i>Bar-Code</i> |
|--|---------------------|---|--|-----------------------------------|--|---------------------------------|---|-----------------------------------|
| Oreilles GR <i>Ohren</i> | 420 | Gros <i>Lose</i> | 0,1-0,2 | Gros <i>Lose</i> | 10 | - | 540 | na |
| Tranches de Poitrine GR <i>Rippensteak in Scheiben</i> | 425 | Hygiénisé <i>Hygienisiert</i> | 0,5-0,7 | Gros <i>Lose</i> | 10-12 | - | 540 | na |
| Queues GR <i>Schwanz</i> | 453 | Gros <i>Lose</i> | 0,08-0,1 | Gros <i>Lose</i> | 6-7 | - | 365 | na |
| Travers de Côtes GR <i>Rippensteak</i> | 454 | Hygiénisé <i>Hygienisiert</i> | 2-3 | Gros <i>Lose</i> | 10-11 | - | 540 | na |
| Carcasse Cochon de Lait Entier GR <i>Ganzer Schlachtkörper Ferkel</i> | 455 | Sous Vide <i>Vakuum</i> | 6-8 | Gros <i>Lose</i> | 13-15 | - | 730 | na |
| «Secretos» de Porc Noir GR <i>Schwarzes Schwein „Secretos“</i> | 477 | Sous Vide <i>Vakuum</i> | 0,6-0,8 | Gros <i>Lose</i> | 5-6 | 40x30x11 | 540 | 2969208000000 |
| «Plumas» de Porc Noir GR <i>Schwarzes Schwein „Plumas“</i> | 478 | Sous Vide <i>Vakuum</i> | 0,6-0,8 | Gros <i>Lose</i> | 5-6 | 40x30x11 | 540 | 2969263000000 |
| Ongles Ouverts GR <i>Geöffnete Nägel</i> | 504 | Gros <i>Lose</i> | 0,3-0,5 | Gros <i>Lose</i> | 13-15 | 59x25x15,5 | 365 | 2973891000000 |
| Mélange de Côtelettes de Porc GR <i>Gemischte Koteletts</i> | 506 | Gros <i>Lose</i> | 0,12-0,16 | Gros <i>Lose</i> | 7-8 | 39x25,2x16,5 | 365 | 2975217000000 |
| Escalopes de Porc GR <i>Filets</i> | 508 | Gros <i>Lose</i> | 0,12-0,16 | Gros <i>Lose</i> | 6-7 | 39x25,2x16,5 | 365 | 2973800000000 |
| Tranches de Poitrine GR <i>Bauchfleisch in Scheiben</i> | 510 | Gros <i>Lose</i> | 0,10-0,14 | Gros <i>Lose</i> | 7-8 | 39x25,2x16,5 | 365 | 2973888000000 |
| Jambon York avec Couenne GR <i>York-Bein mit Haut</i> | 525 | Sac Direct <i>Sac Direct</i> | 11-12 | 2 | 22-24 | 60x35x20 | 365 | 2972518000000 |
| Poitrine avec Travers Entier GR <i>Bauchfleisch mit ganzem Kotelett</i> | 526 | Hygiénisé <i>Hygienisiert</i> | 5-6 | 3 | 14-16 | 59x25x15,5 | 365 | 2992989000000 |
| Jarret en Tranches GR <i>Unterschenkel in Scheiben</i> | 529 | Gros <i>Lose</i> | 0,1-0,15 | Gros <i>Lose</i> | 10-11 | 39x25,2x16,5 | 365 | 2948924000000 |
| Jarret Entier GR <i>Ganzer Unterschenkel</i> | 571 | Gros <i>Lose</i> | 0,4-0,5 | Gros <i>Lose</i> | 11-12 | 39x25,2x16,5 | 365 | 2930811000000 |
| Filet Entier GR <i>Ganze Lende</i> | 535 | Hygiénisé <i>Hygienisiert</i> | 2,5-3,5 | 6 | 16-18 | 59x25x15,5 | 540 | 2920494000000 |
| Jambon Désossé GR <i>Bein ohne Knochen</i> | 537 | Sous Vide <i>Vakuum</i> | 7-8 | 2 | 15-17 | 59x25x15,5 | 540 | 2975596000000 |
| Côtes d'Échine GR <i>Koteletts, untere Rippen</i> | 542 | Gros <i>Lose</i> | 0,12-0,16 | Gros <i>Lose</i> | 7-8 | 39x25,2x16,5 | 365 | 2975201000000 |
| Pied Ouvert GR <i>Geöffneter Schweinsfuß</i> | 543 | Gros <i>Lose</i> | 1-2 | Gros <i>Lose</i> | 11-12 | 59x25x15,5 | 365 | 2915238000000 |
| Pied Entier GR <i>Ganzer Schweinsfuß</i> | 521 | Gros <i>Lose</i> | 1-2 | Gros <i>Lose</i> | 11-12 | 59x25x15,5 | 365 | 2903767000000 |

Veau Kalb



Veau | Kalb

| | Code Code | Type d'Emballage Verpackungstyp | Poids Net/Unité (Kg) Nettogewicht/Einheit (Kg) | Unité/Boîte Einheit/Box | Poids Net/Boîte (Kg) Nettogewicht/Box (Kg) | LxLxH (cm) LxBxH (cm) | Validité (mois) MHD: DATA(Monate) | Code de Barres Bar-Code |
|---|--------------|------------------------------------|---|----------------------------|---|--------------------------|--------------------------------------|----------------------------|
| Basse Côte GR <i>Kotelett Hochrippe</i> | 560 | Gros <i>Lose</i> | 0,5-0,6 | Gros <i>Lose</i> | 10-15 | 39x25,2x16,5 | 365 | 2903786000000 |
| Poitrine avec Os GR <i>Brust mit Knochen</i> | 570 | Gros <i>Lose</i> | 14-16 | Gros <i>Lose</i> | 17-23 | 60x35x20 | 365 | 2903765000000 |
| Jarret GR <i>Hinterhesse</i> | 600 | Sous Vide <i>Vakuum</i> | 2-3 | Gros <i>Lose</i> | 17-23 | 60x35x20 | 540 | 2903764000000 |
| Filet GR <i>Flanke</i> | 603 | Gros <i>Lose</i> | 2-3 | Gros <i>Lose</i> | 17-23 | 60x35x20 | 540 | 2900603000000 |
| Filet avec Os GR <i>Flanke mit Knochen</i> | 605 | Gros <i>Lose</i> | 5-6 | Gros <i>Lose</i> | 17-23 | 60x35x20 | 365 | 2903834000000 |
| Épaule Désossée GR <i>Hochrippe ohne Knochen</i> | 615 | Sous Vide <i>Vakuum</i> | 14-16 | Gros <i>Lose</i> | 17-23 | 60x35x20 | 540 | 2900615000000 |
| Rumsteck sans Os GR <i>Hüfte ohne Knochen</i> | 644 | Sous Vide <i>Vakuum</i> | 6-8 | Gros <i>Lose</i> | 17-23 | 60x35x20 | 540 | 2920490000000 |
| Tranche Grasse GR <i>Lendenknochen</i> | 645 | Sous Vide <i>Vakuum</i> | 6-8 | Gros <i>Lose</i> | 17-23 | 60x35x20 | 540 | 2905096000000 |
| Tende de Tranche GR <i>Oberschale</i> | 646 | Sous Vide <i>Vakuum</i> | 10-12 | Gros <i>Lose</i> | 17-23 | 60x35x20 | 540 | 2920491000000 |
| Macreuse GR <i>Schulter ohne Knochen</i> | 650 | Sous Vide <i>Vakuum</i> | 15-17 | Gros <i>Lose</i> | 17-23 | 60x35x20 | 540 | 2903758000000 |
| Rond de Gîte GR <i>Seemerrolle</i> | 516 | Sous Vide <i>Vakuum</i> | 3-4 | Gros <i>Lose</i> | 17-23 | 60x35x20 | 540 | 2903828000000 |
| Tranche de la Semelle <i>Unterschale</i> | 519 | Sous Vide <i>Vakuum</i> | 6-8 | Gros <i>Lose</i> | 17-23 | 60x35x20 | 540 | 2920243000000 |
| Faux-filet GR <i>Lende ohne Knochen</i> | 540 | Sous Vide <i>Vakuum</i> | 9-10 | Gros <i>Lose</i> | 10-15 | 60x35x20 | 540 | 2903896000000 |
| Filet Mignon GR <i>Lendchen</i> | 547 | Sous Vide <i>Vakuum</i> | 2-3 | Gros <i>Lose</i> | 10-15 | 39x25,2x16,5 | 540 | 2900547000000 |



Boeuf Rind



Boeuf | Rind

| | Code Code | Type d'Emballage Verpackungstyp | Poids Net/Unité (Kg) Nettogewicht/Einheit (Kg) | Unité/Boîte Einheit/Box | Poids Net/Boîte (Kg) Nettogewicht/Box (Kg) | LxLxH (cm) LxBxH (cm) | Validité (mois) MHD: DATA(Monate) | Code de Barres Bar-Code |
|---|--------------|------------------------------------|---|----------------------------|---|--------------------------|--------------------------------------|----------------------------|
| Faux-filet GR <i>Lende</i> | 585 | Sous Vide <i>Vakuum</i> | 9-10 | Gros <i>Lose</i> | 10-15 | 60x35x20 | 540 | 2996948000000 |
| Rumsteck GR <i>Hüfte</i> | 607 | Sous Vide <i>Vakuum</i> | 6-8 | Gros <i>Lose</i> | 17-23 | 60x35x20 | 540 | 2903892000000 |
| Tende de Tranche GR <i>Oberschale</i> | 608 | Sous Vide <i>Vakuum</i> | 10-12 | Gros <i>Lose</i> | 17-23 | 60x35x20 | 540 | 2922438000000 |
| Tranche Grasse GR <i>Lendenknochen</i> | 609 | Sous Vide <i>Vakuum</i> | 6-8 | Gros <i>Lose</i> | 17-23 | 60x35x20 | 540 | 2959146000000 |
| Jarret GR <i>Hinterhesse</i> | 610 | Sous Vide <i>Vakuum</i> | 2-3 | Gros <i>Lose</i> | 17-23 | 60x35x20 | 540 | 2920492000000 |
| Poitrine avec Os GR <i>Brust mit Knochen</i> | 611 | Gros <i>Lose</i> | 14-16 | Gros <i>Lose</i> | 17-23 | 60x35x20 | 365 | 2903883000000 |
| Filet GR <i>Flanke</i> | 613 | Sous Vide <i>Vakuum</i> | 2-3 | Gros <i>Lose</i> | 17-23 | 60x35x20 | 540 | 2900613000000 |
| Plat de Côtes avec Os GR <i>Flanke mit Knochen</i> | 614 | Gros <i>Lose</i> | 5-6 | Gros <i>Lose</i> | 17-23 | 60x35x20 | 365 | 2953858000000 |
| Macreuse GR <i>Schulter ohne Knochen</i> | 634 | Sous Vide <i>Vakuum</i> | 15-17 | Gros <i>Lose</i> | 17-23 | 60x35x20 | 540 | 2903827000000 |
| Basse Côte GR <i>Kotelett Hochrippe</i> | 641 | Gros <i>Lose</i> | 0,5-0,6 | Gros <i>Lose</i> | 10-15 | 39x25,2x16,5 | 365 | 2907647000000 |
| Épaule Désossée GR <i>Hochrippe ohne Knochen</i> | 681 | Sous Vide <i>Vakuum</i> | 14-16 | Gros <i>Lose</i> | 17-23 | 60x35x20 | 540 | 2900681000000 |
| Rond de Gîte GR <i>Seemerrolle</i> | 612 | Sous Vide <i>Vakuum</i> | 3-4 | Gros <i>Lose</i> | 17-23 | 60x35x20 | 540 | 2974813000000 |
| Tranche de la Semelle GR <i>Unterschale</i> | 619 | Sous Vide <i>Vakuum</i> | 6-8 | Gros <i>Lose</i> | 17-23 | 60x35x20 | 540 | 2907646000000 |
| Filet Mignon GR <i>Lendchen</i> | 584 | Sous Vide <i>Vakuum</i> | 2-3 | Gros <i>Lose</i> | 10-15 | 39x25,2x16,5 | 540 | 2999843000000 |

Ovine . Lapin . Caprine Ziege . Kaninchen . Schaf



| Ovine . Lapin . Caprine Ziege . Kaninchen . Schaf | Code Code | Type d'Emballage Verpackungstyp | Poids Net/Unité (Kg) Nettogewicht/Einheit (Kg) | Unité/Boîte Einheit/Box | Poids Net/Boîte (Kg) Nettogewicht/Box (Kg) | LxLxH (cm) LxBxH (cm) | Validité (mois) MHD: DATA(Monate) | Code de Barres Bar-Code |
|--|--------------|------------------------------------|---|----------------------------|---|--------------------------|--------------------------------------|----------------------------|
| Demi-avant de L'agneau Lamm Vorderviertel | 450 | Sous Vide Vakuum | 2 - 3 | Gros Lose | 16-18 | - | 365 | na |
| Lapin Entier Ganzes Kaninchen | 460 | Sac Beutel | 1,5 - 2 | Gros Lose | 14-15 | - | 730 | na |
| Carcasse de Mouton Ganzer Schafschlachtkörper | 562 | Gros Lose | na | Gros Lose | 14 | 60x35x20 | 365 | na |

Volailles Geflügel



| Volailles Geflügel | Code Code | Type d'Emballage Verpackungstyp | Poids Net/Unité (Kg) Nettogewicht/Einheit (Kg) | Unité/Boîte Einheit/Box | Poids Net/Boîte (Kg) Nettogewicht/Box (Kg) | LxLxH (cm) LxBxH (cm) | Validité (mois) MHD: DATA(Monate) | Code de Barres Bar-Code |
|------------------------------------|--------------|-------------------------------------|---|----------------------------|---|--------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Poule Hühnchen | 384 | Sac Beutel | 1-1,5 | Gros Lose | 12-13 | 58x36,5x11 | 540 | na |
| Poulet Moyen Mittleres Hähnchen | 398 | Sac Beutel | 1-1,5 | Gros Lose | 10-11 | 58x36,5x11 | 540 | 2911024000000 |
| Canard Ente | 405 | Sac Beutel | 2,2-2,5 | Gros Lose | 12-13 | 58x36,5x11 | 540 | na |
| Cailles Wachteln | 421 | Cuvette 4 pièces Küvette 4 Stück | 0,09-0,125 | 5 | 2-4 | 37x27x11 | 540 | a) 5602005011330 b) 5602005011334 |
| Cuisse de Dinde Putenschenkel | 456 | Sac Beutel | 0,12-0,15 | Gros Lose | 11-12 | 58x36,5x11 | 540 | na |
| Blanc de Dinde Putenbrust | 471 | Sous Vide Vakuum | 1-2 | Gros Lose | 6-8/10-12 | - | 540 | na |
| Blanc de Poulet Hähnchenbrust | 601 | Sous Vide Vakuum | 0,3-0,5 | Gros Lose | 12 | - | 540 | na |
| Poulet Petit Kleines Hähnchen | 1003 | Sac Beutel | 0,7-0,8 | Gros Lose | 9-10 | 58x36,5x11 | 540 | na |

a) Unité | Einheit b) Boîte | Box



INDÚSTRIA DE CARNES DA GÂNDARA, LDA.
R. Sra. da Saúde, 16 - Quinta dos Vigários
3090-826 Moinhos da Gândara PORTUGAL
T. +351 233 929 690 E. geral@carnesdagandara.com
GPS. 40°14'3.45" N | 8°45'50.94" W
www.carnesdagandara.pt

Cofinanciado por:

CENTRO 2020

PORTUGAL
2020



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Social Europeu

