



Mediterranean Meat

**GRUP VIÑAS**

## PRODUCT CATALOGUE

CA

Grup Viñas és una empresa familiar situada a Vic, Barcelona, especialitzada en la producció integral de carn de vedella. Ens centrem en garantir la qualitat i seguretat alimentària, des de la cria a les nostres granges fins a la distribució final, adaptant-nos a les necessitats dels nostres clients.

ES

*Grup Viñas es una empresa familiar ubicada en Vic, Barcelona, especializada en la producción integral de carne de vacuno. Nos enfocamos en garantizar la calidad y seguridad alimentaria, desde la cría en nuestras granjas hasta la distribución final, adaptándonos a las necesidades de nuestros clientes.*

EN

Grup Viñas is a family business located in Vic, Barcelona, specialising in the full production cycle of beef. Our focus is on guaranteeing quality and food safety throughout the process, from breeding on our cattle farms to final distribution, adapting to our customers' needs.

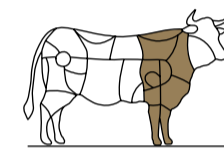
IT

*Grup Viñas è un'azienda familiare situata a Vic, Barcellona, specializzata nella produzione completa di carne bovina. Ci concentriamo sulla garanzia della qualità e della sicurezza alimentare, dall'allevamento nelle nostre fattorie alla distribuzione finale, adattandoci alle esigenze dei nostri clienti.*

FR

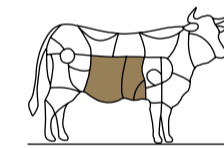
Situé à Vic, près de Barcelone, Grup Viñas est une entreprise familiale spécialisée dans la production intégrale de viande bovine. Nous visons à garantir la qualité et la sécurité alimentaires, de l'élevage au sein de nos exploitations à la distribution finale, en nous adaptant aux besoins de nos clients.

GRUP VIÑAS  
1962



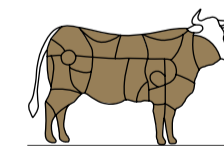
4

Davant  
*Delantero*  
 Forequarter  
*Anteriore*  
 Avant



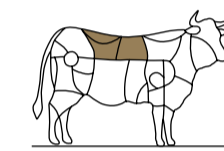
6

Falda  
*Falda*  
 Flank  
*Pancia*  
 Flanchet



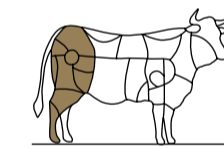
9-10

Magres, greixos i subproductes  
*Magros, grasas y subproductos*  
 Trimmings and fats  
*Magri, grassi e sottoprodotti*  
 Viandes maigres, graisses et produits dérivés



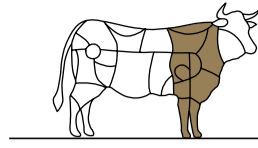
5

Bloc  
*Riñonada*  
 Loin bone-in  
*Lombata*  
 Carré côte



7-8

Bola  
*Bola*  
 Top bit and rump  
*Coscia*  
 Cuisseau



# Davant Delantero Forequarter Anteriore Avant

1. Falda de pit pad / Falda de pecho pad / Brisket pad / Petto pad / Poitrine pad
2. Davant sense os / Delantero sin hueso / Boneless forequarter / Anteriore s/o / Avant désossage
3. Espatlla sense os / Espalda sin hueso - Espaldilla / Boneless shoulder / Spalla s/o / Epaule désossage
4. Rosa / Aguja / Beef / Reale / Base côte
5. Falda de pit / Falda de pecho / Brisket / Petto / Poitrine
6. Xurrasco - Costella davant / Churrasco / Forequarter ribs / Churrasco / Côtes avant
7. Centre espatlla - Tall ple / Centro de espalda / Shoulder clod / Fesone spalla / Boule de macreuse
8. Revés d'espalla / Hoja de llana / LMC / Aletta / Derriere paleron
9. Llata / Llana / Blade / Copertina di spalla / Paleron
10. Rodó d'espalla / Redondo de espalda / Chuck tender / Girello di spalla / Jumeau
11. Conill davant / Morcillo delantero / Foreshin / Geretto anteriore / Jarret avant
12. Coll / Cuello / Neck / Collo / Collier
13. Centre rosa / Centro de aguja / Chuck roll / Chuck roll / Coeur de collier
14. Fals filet / Falso solomillo / Jewish fillet / Jewish fillet / Filet d'épaule



-5<sup>KG</sup> 5/8<sup>KG</sup>

-3<sup>KG</sup> +3<sup>KG</sup>

-2<sup>KG</sup> 2/3<sup>KG</sup>

-2<sup>KG</sup> +2<sup>KG</sup> +2,5<sup>KG</sup> +3<sup>KG</sup>

-3<sup>KG</sup> 3/4<sup>KG</sup> 4/5<sup>KG</sup> 5/7<sup>KG</sup>

-2<sup>KG</sup> +2<sup>KG</sup> +3,2<sup>KG</sup> +3,8<sup>KG</sup>

-3<sup>KG</sup> +3<sup>KG</sup>

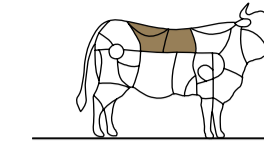
-3<sup>KG</sup> +3<sup>KG</sup>

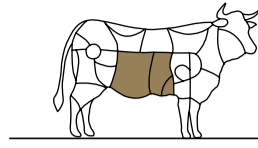
15. Llom alt a/os / Lomo alto c/hueso / Entrecot bone-in / Tronchetto / Entrecôte a/o
16. Filet / Solomillo / Tenderloin / Filetto / Filet
17. Llom baix / Lomo bajo / Striploin / Controfiletto / Fauxfilet
18. Cube roll / Cube roll / Ribeye / Cube roll / Cube roll
19. Llom alt a/barret / Lomo alto c/tapilla / Entrecot / Costata / Entrecôte
20. Llom alt s/barret / Lomo alto s/tapilla / Entrecot cap off / Costata s/copertina / Entrecôte
21. Mitjana / Lomo con hueso / Loin bone-in / Lombata c/o / Carré a/o

# Bloc Riñonada Loin bone-in Lombata Carré côte



15.





# Falda

## Falda

### Flank

#### Pancia

#### Flanchet

- 22. Matambre / Matambre / Matambre / Matambre / Matambre
- 23. Brinsa / Entraña / Thin skirt / Diaframma-Entraña / Hampe
- 24. Falda sense os / Falda sin hueso / Boneless flank / Pancia di manzo s/o / Flanchet sans os
- 25. Entrama / Solomillo de pulmón / Thick skirt / Lombatello / Onglet
- 26. Costella / Costilla / Ribs / Asado / Côtes
- 27. Tall que es pela / Vacío / Flank steak / Vacio / Bavette flanchet
- 28. Aloyau / Aloyau / Aloyau / Aloyau / Bavette aloyau
- 29. Aloyau pad / Aloyau pad / Aloyau pad / Aloyau pad / Bavette aloyau pad

22.



23.



24.



25.



26.



-5<sup>KG</sup> 5/6<sup>KG</sup> 6/7<sup>KG</sup> +7<sup>KG</sup>

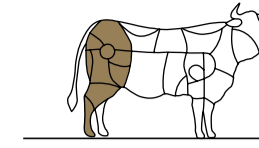
27.



28.



29.



# Bola

## Bola

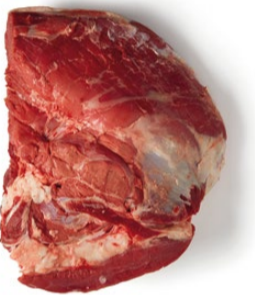
### Top bit and rump

#### Coscia

#### Cuisseau

- 30. Crostó / Tapa / Topside / Fesa / Tende de tranche
- 31. Crostó pad / Tapa pad / Topside part / Fesa pad / Tende de tranche pad
- 32. Rodó de cuixa / Redondo / Eyeround / Girello / Rond gite
- 33. Tapa plana / Contra / Silverside / Sottofesa / Gite noix
- 34. Tapa plana a/rodó / Contra con redondo / Silverside with eyeround / Sottofesa con girello / Gite noix avec rond
- 35. Culata amb peixet / Cadera con rabilla / Rump / Scamone / Rumsteck
- 36. Cor de culata / Corazón de cadera / Heart of rump / Scamone cuore / Rumsteck pas de aiguillette
- 37. Culata amb picanya / Corazón de cadera con picaña / D-cut / Taglio D / Rumsteck D coupe
- 38. Picanya / Picaña / Cap of rump-picanha / Culotte
- 39. Peixet / Rabillo / Rump tail / Spinacino / Aiguillette

30.



-7<sup>KG</sup> -9<sup>KG</sup> +9<sup>KG</sup>

31.



-3,5<sup>KG</sup> 3,5/4,5<sup>KG</sup> 4,5/6<sup>KG</sup> +6<sup>KG</sup>

32.



-2<sup>KG</sup> +2<sup>KG</sup> +3<sup>KG</sup>

33.



34.



35.



36.



-4,2<sup>KG</sup> +4,2<sup>KG</sup>

37.



38.



39.

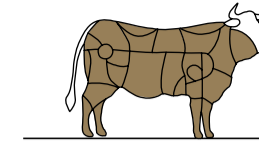


Bola  
 Bola  
 Top bit and rump  
 Coscia  
 Cuisseau

- 40. Peixet pad / Rabillo pad / Rump tail pad / Coperchio pad / Aiguillette pad
- 41. Cap de mort / Babilla / Knuckle / Noce / Tranche grasse
- 42. Jarret / Culata de contra / Heel / Campanello / Nervex de gîte
- 43. Conill darrera / Morcillo trasero / Shank / Muscolo posteriore / Jarret arriere
- 44. Ossobuco / Osobuco / Shank bone-in / Osobuco / Jarret arriere a/os
- 45. Cua / Rabo / Tail / Code / Queue
- 46. Pedacet / Araña / Spider cut / Ragnetto / Araignée



-6KG +6KG



# Magres, greixos i subproductes Magros, grasas y subproductos Trimmings and fats Magri, grassi e sottoprodotti Viandes maigres, graisses et produits dérivés

- 47. Magre bovi 70/30 / Magro vacuno 70/30 / Trimming 70/30 / Spezzatino 70/30 / Maigre 70/30
- 48. Magre bovi 80/20 / Magro vacuno 80/20 / Trimming 80/20 / Spezzatino 80/20 / Maigre 80/20
- 49. Magre bovi 85/15 / Magro vacuno 85/15 / Trimming 85/15 / Spezzatino 85/15 / Maigre 85/15
- 50. Magre bovi 90/10 / Magro vacuno 90/10 / Trimming 90/10 / Spezzatino 90/10 / Maigre 90/10
- 51. Red meat / Red meat / Red meat / Red meat / Red meat
- 52. Greix cobertura / Grasa / Fat / Grasso / Gras de boeuf
- 53. Magre T3 / Magro T3 / Trimming T3 / Spezzatino T3 / Maigre T3
- 54. Magre T4 / Magro T4 / Trimming T4 / Spezzatino T4 / Maigre T4
- 55. Magre T5 / Magro T5 / Trimming T5 / Spezzatino T5 / Maigre T5



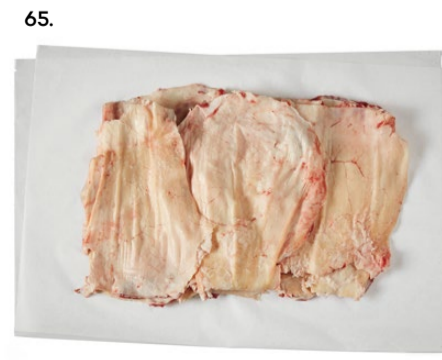
Magres, greixos i subproductes  
*Magros, grasas y subproductos*  
 Trimmings and fats  
*Magri, grassi e sottoprodotti*  
 Viandes maigres, graisses et produits dérivés

56. Tendó cervical / Tendón cervical / Paddywack / Paddywack / Paddywack  
 57. Tendó d'aquiles / Tendón de aquiles / Achilles tendon / Achilles tendon / Tendon achilles  
 58. Tendó de llom baix / Tendón de lomo bajo / Back strap tendon / Back strap tendon / Tendon faux fillet  
 59. Tendó de llom alt / Tendón de lomo alto / Cube roll tendon / Cube roll tendon / Tendon entrecôte  
 60. Tendó conill darrera / Tendón morcillo trasero / Shank tendon / Shank tendon / Tendon jarret arrière  
 61. Tendó d'espàtlla / Tendón aleta / Shoulder tendon / Shoulder tendon / Tendon épaule  
 62. Tendó conill davant / Tendón morcillo delantero / Foreshin tendon / Foreshin tendon / Tendon jarret avant



Magres, greixos i subproductes  
*Magros, grasas y subproductos*  
 Trimmings and fats  
*Magri, grassi e sottoprodotti*  
 Viandes maigres, graisses et produits dérivés

63. Tendons especejament / Tendones despiece / Cutting tendons / Cutting tendons / Tendons de découpe  
 64. Nervi pla / Nervio plano / Flat nerve / Nervo piatto / Nerf plat  
 65. Membranes / Membranas / Membrane / Membrane / Membrane  
 66. Aponeurosis / Aponeurosis / Aponeurosis / Aponeurosis / Aponeurosis  
 67. Estèrnum / Esternón / Sternum / Sterno / Sternum  
 68. Greix ronyó / Grasa riñón / Kidney fat / Grasso rene / Gras de rognon



Magres, greixos i subproductes  
 Magros, grasas y subproductos  
 Trimmings and fats  
 Magri, grassi e sottoprodotti  
 Viandes magres, graisses et produits dérivés

- 69. Ossos vermells / Hueso rojo / Red bones / Red bones / Os rouge
- 70. Os genoll / Hueso rodilla / Knee bones / Knee bones / Os du cou
- 71. Greix pit / Grasa pecho / Brisket fat / Grasso petto / Gras de poitrine
- 72. Conill de la reina / Morcillo de la reina / Golden coin / Golden coin / Golden coin
- 73. Intercostal / Intercostal / Intercostal muscle / Intercostal muscle / Intercostal muscle
- 74. Intercostal mitjana / Intercostal costilla corta / Short rib intercostal muscle / Intercostale corta / Intercostal côtes courtes
- 75. Os / Hueso / Bones / Ossa / Os
- 76. Moll de l'os / Hueso tuétano / Marrow bones / Ossa con midollo / Os à moelle

69.



70.



71.



72.



73.



74.



75.



76.



grupvinas.com





