

"Magí" DES DE
× 1964 ×



CATÀLEG

DE PRODUCTES

Tradició culinària des de 1964. Descobreix sabors autèntics a cada mos a la nostra carnisseria artesanal.

Les nôtres hamburgueses



"Maqí"

HAMBURGUESES



**Hamburguesa de
pollastre**
1.60€
Preu/unitat



**Hamburguesa de porc
amb formatge**
2.00€
Preu/unitat



**Hamburguesa de porc i
bacó**
1.60€
Preu/unitat



**Hamburguesa de vedella i
poma**
1.95€
Preu/unitat



**Hamburguesa de
marisc**
2.00€
Preu/unitat



**Hamburguesa d'espínacs
i pollastre**
1.60€
Preu/unitat

HAMBURGUESES



Hamburguesa amb ceba
1.95€
Preu/unitat



Hamburguesa escalivada
14,69 €
Preu/kg



**Hamburguesa mixta porc
i vedella**
2,05€
Preu/kg



Vegemagi
2.00€
Preu/unitat



Hamburguesa de vedella
1.60€
Preu/unitat

"Magí" DES DE
×1964×



HAMBURGUESES



Hamburguesa de porc

2.53€

Preu/unitat



Hamburguesa de conill

23,74€

Preu/kg

MINI- HAMBURGUESES



**Mini hamburguesa de
vedella**

12.05€
Preu/kg



**Mini hamburguesa de
pollastre**

12.08 €
Preu/kg



**Mini hamburguesa de
porc**

12.05€
Preu/kg



La nostres croquetes



"Maol"

CROQUETES

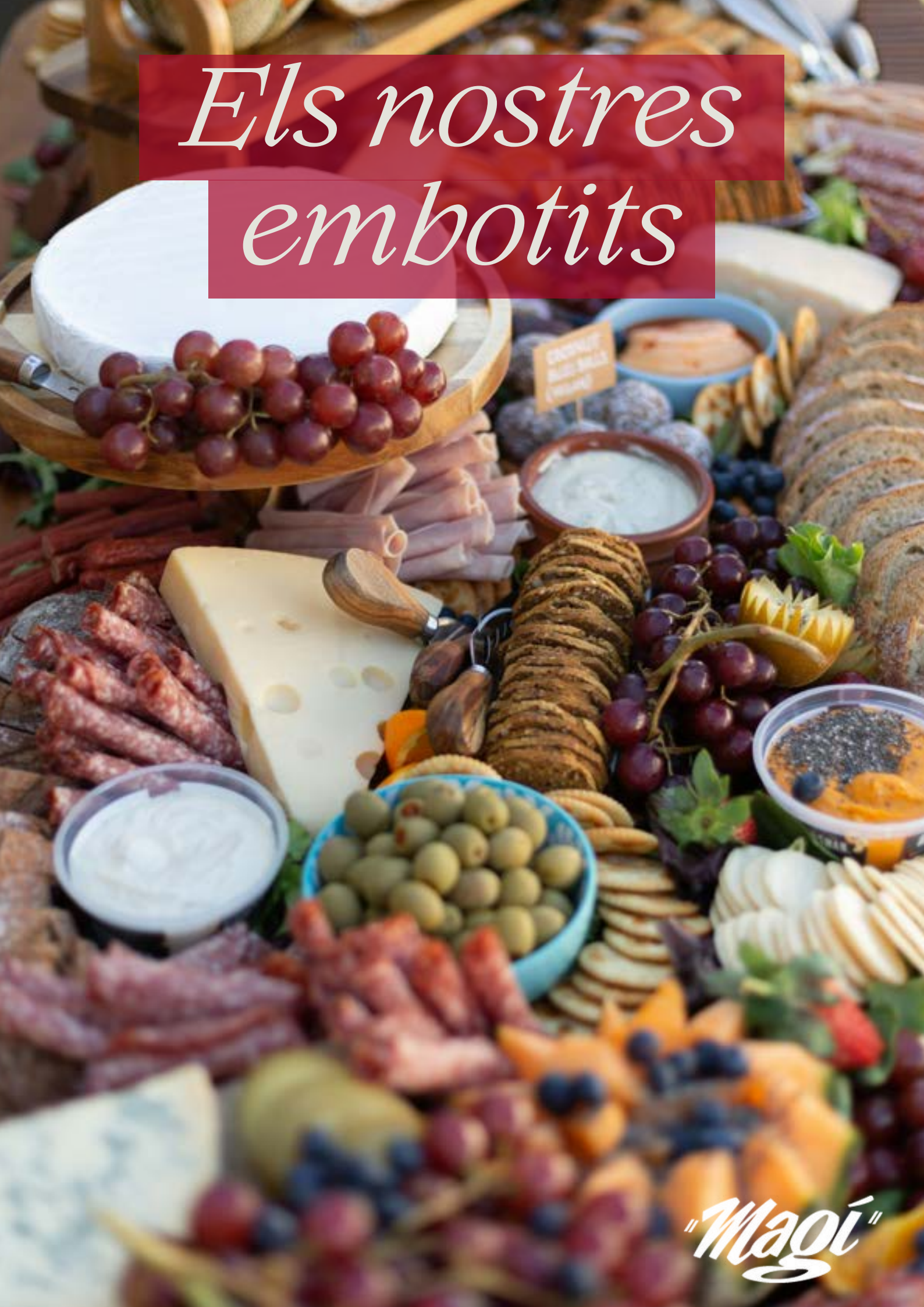


Croquetes pollastre

1.25€

Preu/unitat



A high-quality photograph of a charcuterie board. The board is densely packed with a variety of food items. In the upper left, a round of white cheese sits on a wooden platter next to a bunch of red grapes. Below this, there are several types of cured meats, including salami and prosciutto. A large wedge of Swiss cheese with holes is prominently displayed in the center. To the right, there are stacks of round crackers and a small bowl of white dip. In the foreground, there are more meats, a bowl of green olives, and a mix of fresh fruits like grapes, blueberries, and orange segments. Several small bowls contain different dips, including one with a dark seed topping. The overall presentation is colorful and appetizing.

Els nostres embotits

"Maolí"

EMBOTITS



Bull poma
9.69€
Preu/unitat



Bull blanc
9.30€
Preu/unitat



Bull de festucs
9.45€
Preu/unitat



Bull llengua
9.90€
Preu/unitat



Bull negre
8.99€
Preu/unitat



Bull orella i morro
9.39€
Preu/unitat

EMBOTITS



Bull rovellons
9.69€
Preu/unitat



Fuet
4.50€
Preu/unitat



Safata embotits
35.00€
Preu/safata



Secallona
4.00€
Preu/unitat



Cap de javalí
11.00€
Preu/kg



Llangonissa espectacular
21.86€
Preu/kg

EMBOTITS



Lom adobat
11.86€
Preu/300gr



Xoriço ibèric
19.88€
Preu/kg



Xoriço Casa Magí
13,94€
Preu/kg



Xoriço picant
13.94€
Preu/kg



Salsitxo Iberic
18.90€
Preu/kg



Sobrassada
12.40€
Preu/kg

EMBOTITS



Pernil Casa Magí sencer
82.20€
Preu/unitat



Pernil dolç
3.99€
Preu/300gr



Pernil pavo
17,37€
Preu/kg



Pernil ibèric desossat
42,76€
Preu/kg



Pernil tacos
15,36€
Preu/kg



Pernil Casa Magí país
3.95€
Preu/300gr.

EMBOTITS



Cadi crema
11.82 €
Preu/kg



Cadicoop règim
11.92€
Preu/kg



**Formatge la ermita sant
lorenzo**
19.95€
Preu/kg



Formatge montdiet
14.94€
Preu/kg



Rulo de cabra
15.99€
Preu/kg



Garcia B. Semi
17.73€
Preu/kg

EMBOTITS



Formatge Montbrú
6.55€
Preu/unitat



Formatge Veciana
30,71€
Preu/kg



*La nostra
carn de pollastre*

"Maol"

POLLASTRE



Pit pollastre
7.66€
Preu/500gr



Pollastre d'era
5.67€
Preu/kg



Pollastre extra
4.38€
Preu/kg



Pollastre sencer tallat
12.00€
Preu/unitat



Salsitxa pollastre
17.25€
Preu/kg



Ales pollastre
4.49€
Preu/500g

POLLASTRE



Cuixes desossades
10.71€
Preu/kg



Cuixes de pollastre
9.33€
Preu/kg

La nostra carn de porc



"Maolí"

PORC



Botifarra condimentada
11.30€
Preu/kg



Botifarra
13.36€
Preu/kg



Botifarra cuita
11.67€
Preu/kg



Botifarra de peus
12.17€
Preu/kg



Botifarra de perol
9.26€
Preu/kg



Botifarra d'ou
3.70€
Preu/kg

PORC



Botifarra escalivada
14.36€
Preu/500g



Botifarra mongetes
12.17€
Preu/kg



Botifarra negra
4.95€
Preu/unitat



Botifarra rocafort
12.62€
Preu/kg



Botifarra rovellons
14.36€
Preu/500g



Cansalada coll
8.87€
Preu/kg

PORC



Cansalada de l'avi
8.83€
Preu/300g



Cansalada fumada
15.22€
Preu/kg



Cansalada grassa
4.18€
Preu/safata 500g



Cansalada viada
6.75€
Preu/safata 500g



Carn picada porc
7.76€
Preu/500g



Salsitxa de porc
12.20€
Preu/kg

PORC



Fetge porc
2,72€
Preu/kg



Filet porc
9.61€
Preu/500g



Galtes de porc
4.20€
Preu/unitat



Galtes desossades
12.30€
Preu/kg



Llom
11.60€
Preu/kg



Secret de porc
12.11€
Preu/kg

PORC



Carn magra de primera
10.24€
Preu/kg



Carn magra de segona
9.82€
Preu/kg

La nostra carn de vedella



"Maolí"

VEDELLA



Cap de mort
8.40€
Preu/300g



Cap i pota vedella
7,35€
Preu/kg



Carn picada de vedella
11.48€
Preu/500g



Costella vedella
11,32€
Preu/kg



Entrama de vedella
13,63€
Preu/kg



Entrecot de vaca
madurat 40 dies 500g.
12.90€
Preu/kg



Entrecot sense os vaca
40,03€
Preu/kg



Filet vedella
39.48€
Preu/kg



Llengua de vedella
8.22€
Preu/kg



Panxa vedella congelada
8.51€
Preu/kg



Tapaplana
16.43€
Preu/kg



Tendons vedella
5.15€
Preu/kg

VEDELLA



Culata
8.40€
Preu/kg



Xurresco vedella
11.65
Preu/kg



Tall redó cuixa
17.00€
Preu/kg

La nostra carn de xai



"Maoi"



1/2 Corder
20.24€
Preu/kg



1/4 Corder
20.24€
Preu/kg



Cabrit
28.35€
Preu/kg



Canal cabrit
22.60€
Preu/kg



Canal xai Solsonès
14.95€
Preu/kg



Peus xai
1.70€
Preu/unitat



Carn corder torna
18.60
Preu/kg



Cap i cervell xai
1.78€
Preu/kg



Costelles corder
36.50€
Preu/kg



Coll corder
10.04€
Preu/kg



Costelles i mitjanes
31.28€
Preu/kg



Espatlla de corder
19.25€
Preu/kg



Fetge xai
7.87€
Preu/kg

La nostra carn de aus i conill



"Maolí"

AUSI CONILL



Guatlla
2.75€
Preu/unitat



Conill tendre (ulls negres)
11.97€
Preu/kg

Els elaborats i amanits



"Maolí"

ELABORATS I AMANITS



Guatlla amanida

3.20€

Preu/unitat



Cuixes pollastre farcides

22.20€

Preu/kg



Llàgrimes de pollastre

11.55€

Preu/kg



Llibret llom

1.80€

Preu/unitat

ELABORATS I AMANITS



Peus cuits

7.82€

Preu/kg



Orella i morro adobat

14.18€

Preu/kg



**Pilota mandonguilla
(congelats)**

15.00€

Preu/kg



Pinxos porc

10.63€

Preu/kg

ELABORATS I AMANITS



Pinxos de pollastre
10.63€
Preu/kg



Salsitxa Frankfurt
5.56€
Preu/4 unitats



Sant Jacobs
1.55€
Preu/unitat

ELABORATS I AMANITS



Tall redó pollastre
23.63€
Preu/kg



Vedella arrebossada
17.60€
Preu/kg



Xurrasco adobat
11.57€
Preu/kg



**Cuixes de pollastre
amanides**
11.22€
Preu/kg



Canelons (Congelats)
1.60€
Preu/unitat

Els nostres plats cuinats



"Maol"

PLATS CUINATS



Ales cuinades
11.83€
Preu/kg



Canelons espinacs
1.70€



Caldo de l'àvia
3.90€
Preu/kg



**Caldo de l'àvia amb
pilota**
4.68€
Preu/kg

PLATS CUINATS



Fideuà
8.20€
Preu/kg



Macarrons
5.34€
Preu/kg



Mató
18.00€
Preu/kg



Pastís de tonyina
8.20€
Preu/unitat



Escalivada
21.16€
Preu/kg



Esqueixada bacallà
16.55
Preu/kg

PLATS CUINATS



Pastís pinya
8.20€
Preu/unitat



Pollastre amb peres
13.49€
Preu/kg

RECEPTA DE L'ÀVIA

Pollastre amb salsa de l'àvia Neus

Informació de la recepta

Temps de preparació: 5 minuts

Temps de cuinat: 40 minuts

Temps total: 45 minuts

Ingredients:

- 30 ml d'oli d'oliva verge extra
- 1 kg de pollastre camperol trossejat
- Sal
- Pebre negre mòlt
- 2 cebes tendres
- 2 alls
- 2 pastanagues
- 1 full de llorer
- 1 culleradeta de farigola
- 1 culleradeta d'orenga
- 1 cullerada de farina de blat
- 125 ml de vi blanc sec
- 350 ml de brou de pollastre casolà



RECEPTA DE L'ÀVIA

Pollastre amb salsa de l'àvia Neus

- I. Segellar el pollastre salpebrat fins que estigui daurat per tots els costats
2. Sofregiu les cebes tallades en ploma, les dents d'all en camisa i les pastanagues a rodanxes gruixudes, al costat de la fulla de llorer
3. Afegir la farigola, l'orenga i la culleradeta de farina, i remenar fins que la farina estigui cuinada
4. Introduir el pollastre a la cassola, afegir el vi blanc i cuinar durant 5 minuts a foc fort
5. Cobrir amb el brou de pollastre i cuinar a foc suau durant 35 minuts
6. Si és possible, deixeu reposar unes hores a la nevera perquè s'intensifiquin els seus sabors

Qui som

Casa Magí som una **empresa familiar elaboradora d'embotits artesans i productes carnis** l'origen de la qual es remunta a l'**any 1964**. Estem ubicats a Torà (La Segarra) i som 3 les generacions que ens hi dediquem.

Elaboració pròpia

Elaborem de manera **tradicional** els nostres productes seguint un procés totalment natural, sense utilitzar additius, conservants o colorants.

Disposem d'escorxador i obrador propis amb maquinària de darrera generació en els quals realitzem el procés d'elaboració dels productes.

A les instal·lacions, seguim unes estrictes normes d'higiene i control de **qualitat** per tal de garantir el compliment de la normativa de sanitat alimentària de tots els productes de Casa Magí.

Fer comanda a Casa Magí



Whatsapp i tel. **973 473 051**



Botiga online: **www.casamagi.com**



Botiga física: **Plaça de la Creu, 25750 Torà**

Segueix-nos a les xarxes socials! @antigacasamagi



*La teva compra,
el nostre compromís*



Magüi