

"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



"Maqol"

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



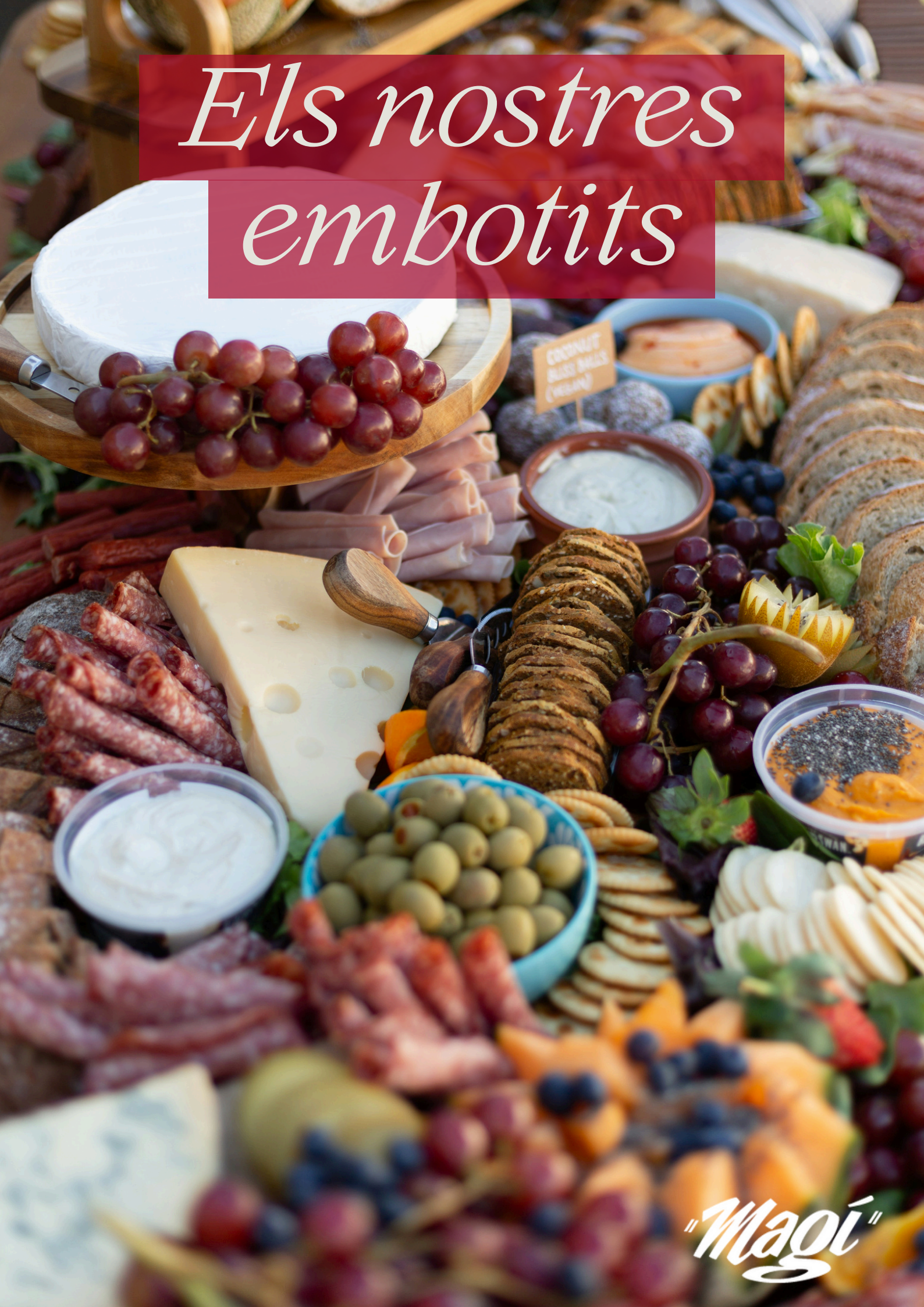
Croquetes pollastre

1.25€

Preu/unitat



Els nostres embotits



"Maol"

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

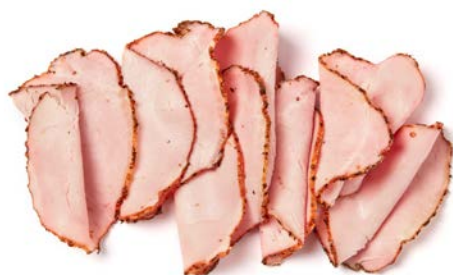
EMBOTITS



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 montidiet
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



"Maqí"

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



Xurrasco 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

XAI



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

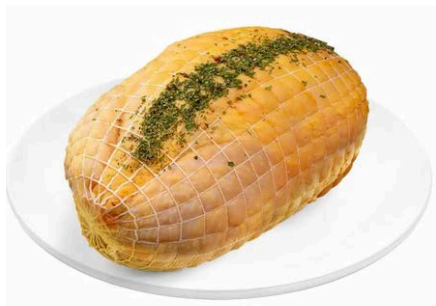


Sant Jacobs

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

1. 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*



"Magi"