



FAUSTINO Y JOSÉ DAMIÁN



¿Listo para una  
experiencia  
culinaria  
inolvidable?



Descubre  
nuestra  
selección de  
elaborados  
cárnicos y  
enamorate  
del sabor

[www.faustinoyjosedamian.com](http://www.faustinoyjosedamian.com)



FAUSTINO Y JOSÉ DAMIÁN

Una  
**explosión  
de sabor en  
cada mordisco**



**Carne seleccionada, sabor insuperable**

# Costillas de cerdo

## miel y mostaza



**¡Déjate seducir por nuestras costillas de cerdo bañadas en una irresistible salsa de miel y mostaza!**

La carne, tierna y jugosa, se deshace en tu boca con cada mordisco. La salsa casera, elaborada con mostaza, miel y un toque de especias, le confiere un sabor irresistible. **¡Perfectas para compartir en familia o con amigos!**

### MODO DE EMPLEO

**Descongelar el producto**, retirar el envoltorio y poner el costillar con su salsa de miel y mostaza en un recipiente



**HORNO:** Precalentar el horno e introducir el recipiente con el costillar para hornearlo a 200°C durante 10-15 minutos



**MICROONDAS:** Cocinar el costillar en un recipiente apto para microondas durante 5-7 minutos a potencia máxima.



**FREIDORA DE AIRE:** Cocinar a 180° durante 10-15 min. Cocinar completamente, en ambos lados, antes de su consumo.

*Una vez descongelado, consumir antes de 24 horas.*

### PRESENTACIÓN

Nuestras costillas de cerdo se presentan en prácticos palets de 100 cajas, cada una con 6 unidades de 500 a 620 gramos (Aprox.) Ideal para abastecer tu negocio y satisfacer a tus clientes.



FAUSTINO Y JOSÉ DAMIÁN

Sabor que  
enamora



Un bocado de ternura y sabor intenso

# Costillas de cerdo con salsa Barbacoa



**El sabor de las costillas de cerdo elevado a la máxima potencia. Una tentación irresistible.**

**Disfruta de nuestras costillas a la BBQ, cocinadas a la perfección durante más de 4 horas.**

Su carne magra se deshace en la boca, y su sabor ahumado te conquistará. Vienen precocidas y listas para calentar en minutos, perfectas para compartir.

## MODO DE EMPLEO

**Descongelar el producto**, retirar el envoltorio y poner el costillar con salsa barbacoa en un recipiente.



**HORNO:** Precalentar el horno e introducir el recipiente con el costillar con salsa barbacoa para hornearlo a 200°C durante 10-15 minutos.



**MICROONDAS:** Cocinar el costillar con salsa barbacoa en un recipiente apto para microondas durante 5-7 minutos a potencia máxima.



**FREIDORA DE AIRE:** Cocinar a 180° durante 10-15 min. Cocinar completamente, en ambos lados, antes de su consumo.

*Una vez descongelado, consumir antes de 24 horas.*

## PRESENTACIÓN

Nuestras costillas de cerdo se presentan en prácticos palets de 100 cajas, cada una con 6 unidades de 500 a 620 gramos (Aprox.) Ideal para abastecer tu negocio y satisfacer a tus clientes.



FAUSTINO & JOSÉ DAMIÁN

# Codillos de cerdo en su jugo

Un Manjar Tradicional

**Descubre el Sabor Auténtico de Nuestros Codillos en su jugo.**  
**Una experiencia gastronómica única, perfecta para cualquier ocasión.**

Perfectos para compartir en familia o con amigos, nuestros codillos son el plato estrella de cualquier ocasión especial.

## MODO DE EMPLEO

**Descongelar el producto**, retirar el envoltorio y poner el codillo en su jugo en un recipiente



**HORNO:** Precalentar el horno e introducir el recipiente con el codillo en su jugo para hornearlo a 200°C durante 10-15 minutos



**MICROONDAS:** Cocinar el codillo en su jugo en un recipiente apto para microondas durante 5-7 minutos a potencia máxima.



**FREIDORA DE AIRE:** Cocinar a 180° durante 10-15 min. Cocinar completamente, en ambos casos, antes de su consumo.

*Una vez descongelado, consumir antes de 24 horas.*

## PRESENTACIÓN

Nuestros codillos de cerdo se presentan en prácticos palets de 90 cajas. Cada caja tiene un peso de 4200 a 4800 gramos y lleva 12 medios codillos con un peso aproximado de 320 a 450 gramos c/u. Ideal para abastecer tu negocio y satisfacer a tus clientes.

FAUSTINO & JOSÉ DAMIÁN

**FJD**

Un sabor que  
te conquista

**FJD**

La esencia del cerdo en cada bocado



FAUSTINO Y JOSÉ DAMIÁN

El arte del  
buen sabor



**FJD**

El arte del buen sabor

# Codillos de cerdo

## Provenzal

¡La tradición provenzal en tu mesa, un festín de sabor mediterráneo!

**Un delicado perfume de hierbas provenzales envuelve cada bocado, elevando la tradición a una experiencia gastronómica de excepción.**

**Cada elemento se entrelaza en una sinfonía de sabores y texturas:** la carne melosa que se deshace en la boca, el crujiente contraste de algunas verduras, la suavidad aterciopelada de otras, y el brillo seductor de un glaseado que acaricia el paladar con notas agrídulces.

### MODO DE EMPLEO

**Descongelar el producto,** retirar el envoltorio y poner el codillo provenzal en un recipiente



**HORNO:** Precalentar el horno e introducir el recipiente con el codillo provenzal para hornearlo a 200°C durante 10-15 minutos



**MICROONDAS:** Cocinar el codillo provenzal en un recipiente apto para microondas durante 5-7 minutos a potencia máxima.



**FREIDORA DE AIRE:** Cocinar a 180° durante 10-15 min Cocinar completamente, en ambos casos, antes de su consumo.

*Una vez descongelado, consumir antes de 24 horas.*

### PRESENTACIÓN

Nuestros codillos de cerdo se presentan en prácticos palets de 90 cajas. Cada caja tiene un peso de 4200 a 4800 gramos y lleva 12 medios codillos con un peso aproximado de 320 a 450 gramos c/u. Ideal para abastecer tu negocio y satisfacer a tus clientes.



FAUSTINO Y JOSÉ DAMIÁN

# Carrilleras de cerdo C/H grill

Un manjar para los sentidos

La textura de la carrillera, cocinada a la perfección, es simplemente irresistible: se deshace en la boca con una suavidad etérea, como la mantequilla fundida, liberando un sabor intenso y persistente que invita a saborear cada instante y a desear el siguiente bocado.

Es una experiencia culinaria que trasciende el simple acto de comer, convirtiéndose en un recuerdo memorable.

## MODO DE EMPLEO

**Descongelar el producto**, retirar el envoltorio y poner la carrillera al grill en un recipiente



**HORNO:** Precalentar el horno e introducir el recipiente con la carrillera al grill para hornearlo a 200°C durante 10-15 minutos



**MICROONDAS:** Cocinar la carrillera al grill en un recipiente apto para microondas durante 5-7 minutos a potencia máxima.



**FREIDORA DE AIRE:** Cocinar a 180° durante 10-15 min. Cocinar completamente, en ambos casos, antes de su consumo.

*Una vez descongelado, consumir antes de 24 horas.*

## PRESENTACIÓN

Nuestras carrilleras de cerdo con hueso se distribuyen en prácticos palets de 90 cajas, con un peso total aproximado de 390 kg por palet. Cada caja contiene 12 unidades, con un peso individual aproximado de entre 400 y 480 gramos, y un peso total por caja de aproximadamente 4,5 kg. Ideal para el abastecimiento de su negocio.

FAUSTINO Y JOSÉ DAMIÁN

**FJD**

**Irresistiblemente  
deliciosas**



**FJD**

¡Perfecto para compartir con amigos y familia!



FAUSTINO Y JOSÉ DAMIÁN

Puro placer  
para el paladar

El sabor de  
lo autentico



FJD

Una delicia tradicional

# Manitas de cerdo

**El sabor de la tradición en un plato  
listo para disfrutar**

**Las manitas de cerdo en su salsa son un tesoro de la cocina tradicional, un plato que reconforta el alma y satisface los paladares más exigentes.**

Imagina la textura melosa de la piel, suave y gelatinosa, que se desprende del hueso con solo tocarla, impregnada de una salsa rica y profunda, fruto de una cocción lenta y paciente.

## **MODO DE EMPLEO**

**Descongelar el producto**, retirar el envoltorio y poner la manita de cerdo en un recipiente.



**HORNO:** Precalentar el horno e introducir el recipiente con la manita de cerdo para hornearlo a 200°C durante 10-15 minutos



**MICROONDAS:** Cocinar la manita de cerdo en un recipiente apto para microondas durante 5-7 minutos a potencia máxima.



**FREIDORA DE AIRE:** Cocinar a 180° durante 10-15 min Cocinar completamente, en ambos lados, antes de su consumo.

*Una vez descongelado, consumir antes de 24 horas.*

## **PRESENTACIÓN**

Nuestras Manitas de Cerdo se presentan en prácticos palets de 90 cajas, con un peso total aproximado de 450 kg por palet. Cada caja contiene 10 paquetes, compuestos por dos medias manitas cada uno (un total de 20 medias manitas por caja), con un peso aproximado de 500 gramos por paquete y un peso total por caja de aproximadamente 5 kg. Ideal para el abastecimiento de su negocio.



FAUSTINO Y JOSÉ DAMIÁN

# Magra con tomate

El sabor de la tradición en un plato  
listo para disfrutar

**La Magra con tomate, un clásico de la cocina casera española, te transporta a los sabores de antaño.**

Tiernos trozos de magro de cerdo cocinados lentamente en una deliciosa salsa de tomate casera, con un toque de cebolla, ajo y pimiento. Un plato reconfortante y lleno de sabor, perfecto para cualquier ocasión.

## MODO DE EMPLEO

**Descongelar el producto**, retirar el envoltorio y poner la magra con tomate en un recipiente.



**HORNO:** Precalentar el horno e introducir el recipiente con la magra con tomate para hornearlo a 200°C durante 10-15 minutos.



**MICROONDAS:** Cocinar la magra con tomate en un recipiente apto para microondas durante 5-7 minutos a potencia máxima.



**FREIDORA DE AIRE:** Cocinar a 180° durante 10-15 min. Cocinar completamente, antes de su consumo.

*Una vez descongelado, consumir antes de 24 horas.*

## PRESENTACIÓN

Nuestra Magra con Tomate se presenta en prácticos palets de 90 cajas, con un peso total aproximado de 450 kg por palet. Cada caja contiene 10 paquetes de aproximadamente 450 gramos cada uno, con un peso total por caja de aproximadamente 5 kg. Además, ofrecemos a nuestros clientes la flexibilidad de solicitar envíos de paquetes individuales con pesos de 1, 2 y hasta 4 kg.

FAUSTINO Y JOSÉ DAMIÁN

**FJD**

**Recrea la magia  
de la cocina casera  
con nuestra magra  
con tomate**



**FJD**

El arte del buen sabor



FAUSTINO & JOSÉ DAMIÁN

**PURO PLACER  
PARA EL PALADAR**



**FJD**

**¡El sabor  
que estabas  
buscando,  
ahora a tu  
alcance!**

Carril de la Ermita, 96  
30162 SANTA CRUZ (Murcia) España  
☎ (+34) 619 750 711 - ☎ (+34) 968 30 20 53  
✉ info@faustinojosedamian.com  
[www.faustinojosedamian.com](http://www.faustinojosedamian.com)

