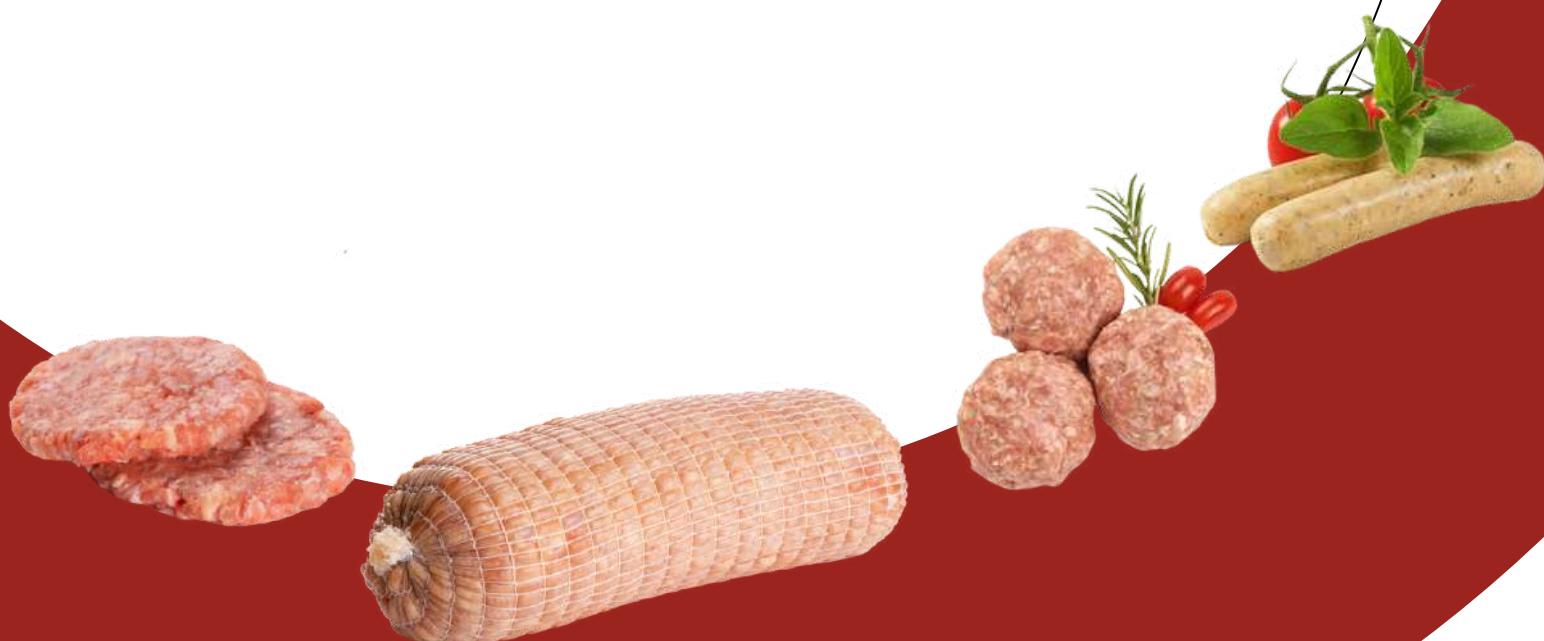


# CATÁLOGO

# Carnes y Elaborados



# WHO WE ARE

Pavidols began its journey in 1967, when the Dolz family opened their first butcher shop, marking the start of a long tradition in the meat sector. Over time, in 1971, the family expanded its activities to the production and distribution of meat products at a regional level, establishing a solid reputation based on quality and trust.

In 2014, the company evolved by adopting the name Pavidols, reflecting its commitment to growth and brand strengthening. Since then, Pavidols has been dedicated to offering high-quality frozen meat products, meeting strict standards at every stage of production.

Today, Pavidols is synonymous with experience, quality, and dedication. As a family business, we continue to work to offer our customers meat products that stand out for their flavor and safety, while preserving the legacy of excellence that defines our brand.



# QUI SOMMES-NOUS

Pavidols a débuté son parcours en 1967, lorsque la famille Dolz a ouvert sa première boucherie, marquant ainsi le début d'une longue tradition dans le secteur de la viande. Avec le temps, en 1971, la famille a élargi ses activités à la production et à la distribution de produits carnés au niveau régional, établissant une solide réputation basée sur la qualité et la confiance.

En 2014, l'entreprise a évolué en adoptant le nom Pavidols, reflétant son engagement envers la croissance et le renforcement de la marque. Depuis lors, Pavidols se consacre à offrir des produits carnés surgelés de haute qualité, respectant des normes strictes à chaque étape de la production.

Aujourd'hui, Pavidols est synonyme d'expérience, de qualité et de dévouement. En tant qu'entreprise familiale, nous continuons à travailler pour offrir à nos clients des produits carnés qui se distinguent par leur saveur et leur sécurité, tout en préservant l'héritage d'excellence qui caractérise notre marque.



# QUIÉNES SOMOS

Pavidols inició su trayectoria en 1967, cuando la familia Dolz abrió su primera carnicería, marcando el comienzo de una larga tradición en el sector cárnico. Con el paso del tiempo, en 1971, la familia amplió su actividad a la producción y distribución de productos cárnicos a nivel regional, estableciendo una sólida reputación basada en la calidad y confianza.

En 2014, la empresa evolucionó adoptando el nombre Pavidols, reflejando su compromiso con el crecimiento y el fortalecimiento de la marca. Desde entonces, Pavidols se ha dedicado a ofrecer productos cárnicos congelados de alta calidad, que cumplen con rigurosos estándares en cada etapa de producción.

Hoy, Pavidols es sinónimo de experiencia, calidad y dedicación. Como empresa familiar, continuamos trabajando para brindar a nuestros clientes productos cárnicos que destacan por su sabor y seguridad, manteniendo el legado de excelencia que caracteriza a nuestra marca.



# Elaborados cárnicos



## Redondo de pavo

El redondo de pavo es un corte de carne elaborado a partir de la carne de ave, especialmente de la pechuga, que se presenta en una forma redondeada o cilíndrica tras ser procesado. Este tipo de producto es ideal para ser cocinado y utilizado en una gran variedad de platos, destacando por su sabor suave, su textura tierna y jugosa, y sus características saludables.

**Envase:** cada caja contiene 5 redondos de 2 kg aprox.

**Código:** 41171



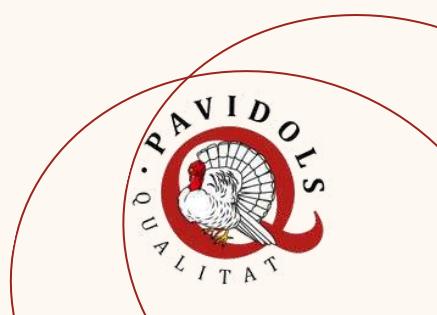
## Tacos de pavo “ragú” adobado



Los tacos de pavo adobado ragú están elaborados con carne de pavo fresca, marinada con una mezcla de especias y adobos tradicionales que realzan su sabor. Listos para cocinar.

**Envase:** cada caja puede contener 5 o 10 kg aprox.

**Código:** 51357





## Longaniza de ave fina/gorda

La longaniza de ave es un embutido ligero y saludable, elaborado con carne de pollo o pavo. Su sabor suave y su textura jugosa la convierten en la opción perfecta para quienes buscan reducir las grasas sin perder sabor.

**Formato:** fina o gorda

**Envase:** cada caja puede contener 5 o 10 kg aprox.

**Código:** 57221/57222

## Merguez de ave

La merguez de ave es un embutido picante y sabroso, elaborado con carne magra de pollo o pavo. Con su característico toque de especias.

**Envase:** cada caja puede contener 5 o 10 kg aprox.

**Código:** 51408



## Salchicha de pollo provençale

La salchicha de pollo Provençale es un embutido gourmet elaborado con carne magra de pollo y sazonado con una mezcla de hierbas aromáticas y especias típicas de la Provenza, como el tomillo, el romero y el ajo. Su sabor fresco y fragante, combinado con su textura jugosa, la convierte en una opción deliciosa.

**Envase:** cada caja puede contener 5 o 10 kg aprox.

**Código:** 52407

## Chorizo de pavo

El chorizo de pavo es una alternativa ligera al chorizo tradicional, elaborado con carne magra de pavo y sazonado con pimentón y especias. Con su sabor intenso y textura jugosa.

**Envase:** cada caja puede contener 5 o 10 kg aprox.

**Código:** 51250

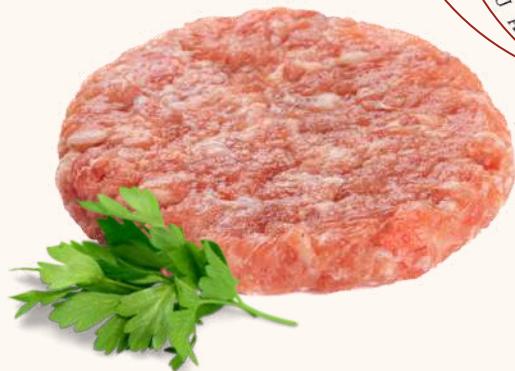


## Burger meat de ave

La burger meat de ave es una alternativa saludable elaborada con carne magra de pollo o pavo.

**Envase:** cada caja puede contener 5 o 10 kg aprox.

**Código:** 57208



## Burger meat de ave/espinacas

La burger meat de ave y espinacas está elaborada con carne magra de pollo o pavo y espinacas, ofreciendo una opción saludable y rica en nutrientes. Su textura jugosa la convierte en una alternativa baja en grasa.

**Envase:** cada caja puede contener 5 o 10 kg aprox.

**Código:** 57209

## Carne picada de pavo

La carne picada de pavo es una opción magra y versátil, ideal para quienes buscan una alternativa saludable a la carne roja.

**Envase:** cada caja puede contener 5 o 10 kg aprox.

**Código:** 57209





## Contraala de pavo sin hueso con piel

La contraala de pavo sin hueso y sin piel es una opción excelente para quienes buscan una carne magra, de textura tierna y con menos grasa.

**Envase:** cada caja puede contener 5 o 10 kg kg aprox.

**Código:** 61278

## Albondiga de ave

Las albóndigas de ave están elaboradas con pechuga de pollo o pavo, lo que les proporciona una textura tierna y un sabor suave. Son una opción ligera y nutritiva, ideales para guisos.

**Envase:** cada caja puede contener 4 o 8 kg kg aprox.

**Código:** 57356



## Chuleta de pavo “palpis”

La chuleta de pavo palpis es un corte de carne magra de pavo, ideal para quienes desean una opción baja en grasa y llena de sabor. Perfecta para preparar de diversas formas, como a la plancha, a la parrilla o al horno.

**Envase:** cada caja puede contener 5 o 8 kg aprox.

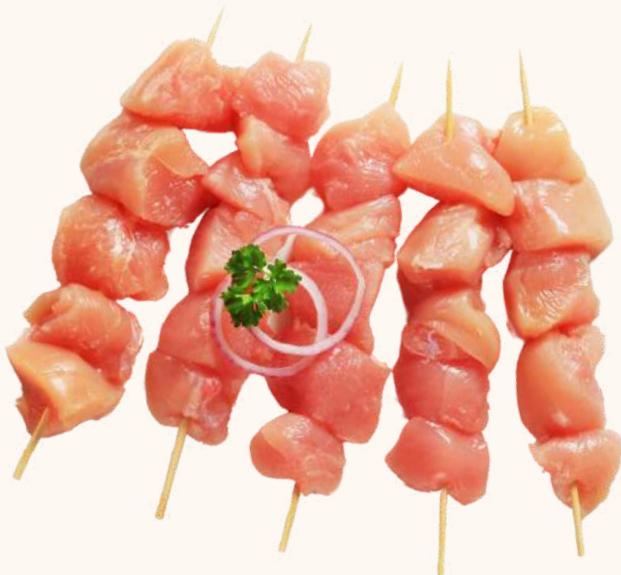
**Código:** 61262/61272

## Pincho de pavo adobado

El pincho de pavo adobado está elaborado con carne magra de pavo, marinada con una mezcla de especias y adobos que intensifican su sabor.

**Envase:** cada caja puede contener 5 o 10 kg aprox.

**Código:** 51188



## Pincho de pollo

El pincho de pollo natural está elaborado con carne de pollo fresca, sin aditivos ni conservantes.

**Envase:** cada caja puede contener 5 o 10 kg aprox.

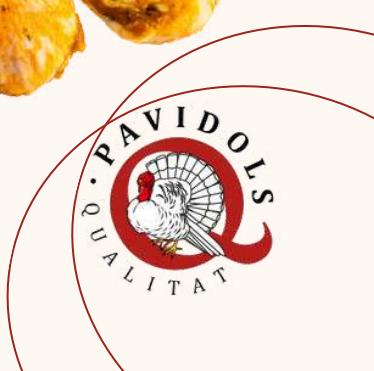
**Código:** 62205

## Alas de pollo adobadas

Las alas de pollo adobadas están marinadas con una mezcla de especias y adobos tradicionales, lo que les da un sabor intenso y sabroso.

**Envase:** cada caja puede contener 5 o 10 kg aprox.

**Código:** 52402





# Despiece pollo/pavo



## Muslo de pollo deshuesado con piel

**Envase:** cada caja contiene 5 o 10 kg aprox.

**Código:** 62194



## Muslo de pollo deshuesado sin piel

**Envase:** cada caja contiene 5 o 10 kg aprox.

**Código:** 62197

## Muslo pollo partido

**Envase:** cada caja contiene 5 o 10 kg aprox.

**Código:** 62199



## Muslo pollo entero

**Envase:** cada caja contiene 5 o 10 kg aprox.

**Código:** 62295



## Pechuga de pollo entera

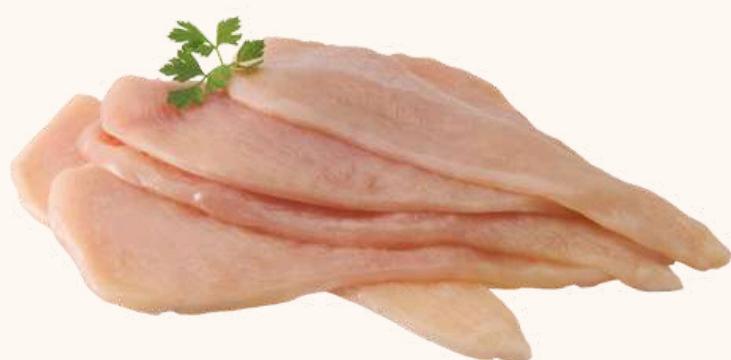
**Envase:** cada caja contiene 5 o 10 kg aprox.

**Código:** 62294

## Pechuga de pollo fileteada

**Envase:** cada caja contiene 5 o 10 kg aprox.

**Código:** 62303



## Pollo troceado

**Envase:** cada caja contiene 5 o 10 kg aprox.

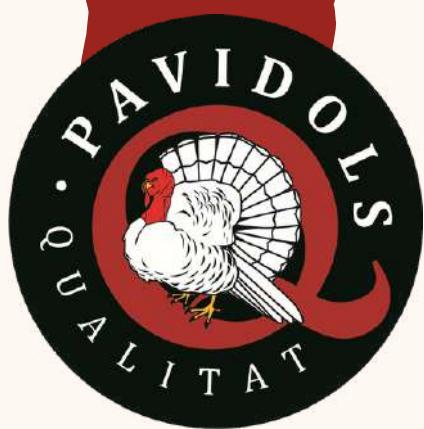
**Código:** 62303

## Alas de pollo

**Envase:** cada caja contiene 5 o 10 kg aprox.

**Código:** 62297





**www.pavidols.com**

Síguenos en:



Comer bien  
para vivir  
mejor

**Pavidols, elaboración y  
distribución de carnes, SLU**

Polígono industrial l'Oriola, Calle Loira,  
nº10,  
43870 Amposta (Tarragona) España

**620 19 14 63**

