

PRESENTACIÓ:

A Graydesa, ens dediquem a la fusió, elaboració i envasament de greixos, llards, olis d'origen animal i olis d'origen vegetal, tots ells per a ús alimentari.

La nostra principal prioritat és oferir als nostres clients un producte final de gran qualitat i a l'atura de les seves exigències.

Disposem d'una planta de fusió contigua a l'escorxador, cosa que ens assegura un aprovisionament continu de matèria primera, totalment fresca i del porc acabat de sacrificar.

A més, comptem amb una altra planta de fusió, elaboració, envasament i emmagatzematge, que ens proporciona una gran capacitat de producció. Això ens permet garantir en tot moment el subministrament als nostres clients.

GRAYDESA, S.C.P.

Tels. : 938208565 / 938300335

e-mail: graydesa@graydesa.com



PRODUCTES:

Entre les nostres especialitats podem destacar els següents tipus de:

Llard de porc :

- Llard de porc per a pasta de full
- Llard de porc per a pastisseria
- Llard de porc ibèric
- Llard de porc refinat
- Llards de porc especials
- Llard de porc ensucrat
- Llards de porc a granel

Olis especials per fregir:

- Fraccions líquides de llard de porc (B.L.O.FRIT)
- Oleïna vegetal (B.L.O. FRIT V)

Greixos vegetals :

- Vgras

Mixte de greixos :

- Mixgras

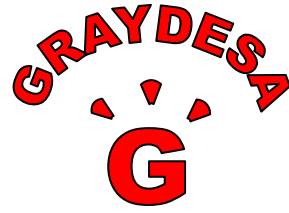
Greixos especials:

- Grassol



Llardons

- Tallats sense premsar (varies mesures)
- Premsats pans
- Premsats rostes
- Trinxats pasta
- Trinxats pols
- Trinxats granulat



LLARD DE PORC PER A PASTA DE FULL

Descripció:

Llard natural procedent de la fusió del sagí del porc, endurit amb mono i diglicèrids dels àcids grassos i antioxidant.

Característiques i aplicacions:

La seva gran plasticitat i textura, així com el seu punt de fusió de 40°C - 42°C, el fan ideal per a la fabricació tant artesana com industrial de croissants i pastes de full.

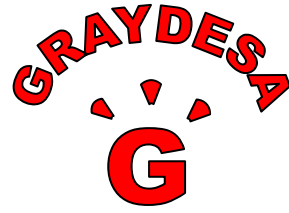
LLARD DE PORC PER A PASTISSERIA

Descripció:

Llard natural procedent de la fusió de la cansalada, papada i cansalada viada fresques i antioxidant.

Característiques i aplicacions:

Per la seva homogeneïtat i el seu punt de fusió de 33°C - 35°C, és ideal per a la fabricació de masses.



LLARD DE PORC IBÈRIC

Descripció:

Llard natural procedent de la fusió de greixos seleccionats de porc ibèric i antioxidant.

Característiques i aplicacions:

Per les seves característiques , és ideal per diverses aplicacions, tant industrials, com artesanes.

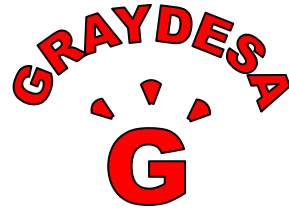
LLARD DE PORC REFINAT

Descripció:

Llard natural procedent de la fusió de greixos de porc, sotmès a un procés de refinació i desodorització i antioxidant.

Característiques i aplicacions:

Llard de porc neutre, suau i blanc, per les seves característiques és ideal per a la la fabricació de masses, preparats grassos, conserves, així com per la utilització en el sector de l'hosteleria i la restauració.



LLARDS DE PORC ESPECIALS

Descripció:

Llard natural procedent de la fusió de greixos de porc i antioxidant.

Poden ser refinats, desodoritzats y endurits.

Característiques i aplicacions:

Com que es fabriquen artesanalment, es pot adaptar la duresa, el punt de fusió i les característiques generals, a les necessitats de cada client, segons quina sigui la seva aplicació.

LLARD DE PORC ENSUCRAT

Descripció:

Llard natural procedent de la fusió del sagí del porc, endurit con mono i diglicèrids dels àcids grassos, sucre i antioxidant.

Característiques i aplicacions:

La duresa, el punt de fusió i el percentatge de sucre, es poden adaptar a les necessitats de cada client.

És apta per a diverses aplicacions en el sector de la brioixeria i la pastisseria.



LLARDS DE PORC A GRANEL

Descripció:

Llard líquid en cisternes a granel procedent de la fusió de greixos de porc i antioxidant.

Poden ser refinats i desodoritzats.

Característiques i aplicacions:

Específiques per a diverses aplicacions industrials.

FRACCIÓ LÍQUIDA DE LLARD DE PORC (B.L.O. FRIT)

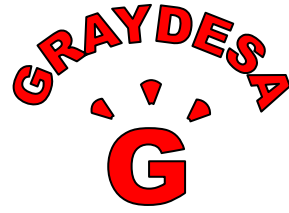
Descripció:

Fracció líquida de llard de porc fos, refinat i desodoritzat (fraccionament natural en condicions especials) i antioxidant.

Característiques i aplicacions:

Llard 100% natural, sense barreja d'olis, amb un alt punt de fum, cosa que proporciona un menor índex de toxines i una major durabilitat del producte. Sense residus i inodora.

Adequada per fregir en el sector de l'hosteleria i la restauració en general.



OLEÏNA VEGETAL (B.L.O. FRIT V)

Descripció:

Oleïna vegetal 100%, refinada i desodoritzada, antioxidants i antiespumant.

Característiques i aplicacions:

Oli vegetal, 100 % natural, sense olis hidrogenats.

Adequada per fregir en el sector de l'hosteleria i la restauració en general.

GREIX VEGETAL (V GRAS)

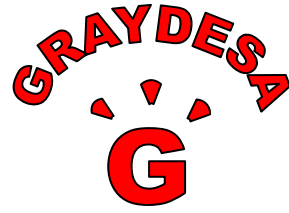
Descripció:

Greix vegetal refinat i desodoritzat i antioxidants.

Característiques i aplicacions:

Greix vegetal 100 %.

Específic per a diverses aplicacions en el sector de la fleca, la pastisseria i la brioixeria.



MIXTE DE GREIXOS (MIX GRAS)

Descripció:

Barreja de greixos vegetals i llard de porc, estabilitzant i antioxidants.

Característiques i aplicacions:

Per la gran variabilitat de les seves característiques, es pot adaptar a les necessitats de cada client.

Específica per a diverses aplicacions en el sector de la fleca, la pastisseria i la brioixeria.

GREIXOS ESPECIALS (GRASSOL)

Descripció:

Llard de porc fos, adaptat física i químicament a les característiques expressades del client i antioxidants.

Pot ser refinat i desodorizat i/o fraccionat.

Característiques i aplicacions:

Per a diverses aplicacions industrials.



LLARDONS (PANS, PICATS, TALLATS)

Descripció:

Sòlid procedent de la fusió del sagi del porc, posteriorment premsat en forma de pans, picat pasta, picat pols, picat granulat i tallat sense premsar (varies mides).

Característiques i aplicacione:

Per a ús en pastisseria, fleca, confiteria i brioixeria en general.