



**CALIDAD ORIGINAL**

- desde 1927 -

CATÁLOGO DE PRODUCTOS





**“Una marca es una promesa de valor,  
y nuestro principal valor es la calidad”**



## La experiencia de una empresa líder

En Leo Boeck, le ofrecemos la experiencia adquirida desde 1927, elaborando para nuestros más de 2.500 clientes, productos de máxima calidad.

En los últimos años hemos mejorado aún más nuestros productos, adecuándolos a las exigencias y necesidades de los consumidores actuales, así como a los nuevos procesos de fabricación, con la maquinaria más moderna, las mejores materias primas y teniendo como base las recetas originales.

## Calidad original

En nuestros productos, queremos conservar el sabor de lo auténtico, de lo original. Los mejores ingredientes, las mejores carnes, las mejores hierbas aromáticas, tripa natural, madera de haya para los ahumados, todo para conseguir el mejor sabor y la mejor textura, la de siempre.

En nuestros procesos de elaboración solamente utilizamos carnes 100% de cerdo o ternera, sin carne separada mecánicamente, sin espesantes como almidones o féculas, sin gluten, sin lactosa ni proteína de la leche, sin carragenatos, sin potenciadores del sabor como el glutamato monosódico, garantizando al consumidor un producto de calidad sin aditivos innecesarios.

## Una extensa variedad de productos

Más de 40 productos diferentes, que suponen más de 100 formatos, entre las especialidades de salchichas cocidas y ahumadas, salchichas frescas, hamburguesas, bacon, carnes frescas y salsas. Leo Boeck elabora para los establecimientos de sus clientes, unos productos de calidad con un carácter distintivo, que los consumidores aprecian.

Disponemos de una flota de 14 vehículos refrigerados, que nos permiten ofrecer un excelente servicio, muy valorado por todos nuestros clientes actuales.

## Nuestra historia

El Sr. Isidro Vallés, padre de la actual propietaria, la Sra. Rosa Vallés, fue un emprendedor en el sector de la restauración y pionero en la apertura del primer establecimiento tipo Frankfurt en Cataluña a principios de los años 60. Además era un auténtico gourmet, que puso como bandera de la empresa, la máxima calidad de todos sus productos.

Para controlar la calidad, el Señor Vallés adquirió a finales de los años 60, lo que era entonces un pequeño obrador, de un ciudadano alemán afincado en Cataluña, el Sr. Leonard Boeck.

El éxito de los establecimientos tipo Frankfurt, hizo que este modelo arraigara y se extendiera por Cataluña. Se abrieron muchos locales con el mismo concepto, y la mayoría de ellos conocedores de nuestra calidad, depositaron la confianza en los productos Leo Boeck.

El crecimiento continuo y sostenido, llevó a finales de la década de los 90, a construir unas modernas instalaciones en Montcada i Reixach, siguiendo las normativas más exigentes. En este momento en Leo Boeck se unen la tradición con la mejor tecnología, siguiendo siempre el mandato de máxima calidad fijado por el Sr. Vallés.

Los clientes son cada vez más exigentes y por eso valoran nuestra marca, Leo Boeck.



## SALCHICHAS COCIDAS

Las salchichas cocidas Leo Boeck están elaboradas con carne 100% de cerdo, sin carnes separadas mecánicamente y embutidas en tripa natural. No llevan espesantes como almidón y fécula, son sin gluten, sin lactosa, ni proteína de la leche, sin potenciadores de sabor como el glutamato monosódico y sin carragenatos, eliminando aditivos innecesarios para un producto de máxima calidad.

Entre las variedades que elaboramos están las ahumadas, como el Frankfurt, el Pikantwurst y la Cervela, y las sin ahumar como el Bratwurst, la Tirolesa o la Malagueña. Tenemos un nuevo un Frankfurt Vegano muy apreciado por nuestros clientes.

Cod.	Artículo	U/B	Cad. Días	Peso Un.	Medida cm	Alérgenos
00011	Frankfurt calibre 22	13	60	65	22	No
00111	Frankfurt calibre 24	12	60	80	22	No
00112	Frankfurt especial "Stuttgart"	9	60	100	23	No
00013	Frankfurt XL	9	60	100	27	No
00017	Frankfurt hot dog	24	60	40	12	No
00132	Maxi Frankfurt	6	60	150	23	No
00014	Super Frankfurt 35 cm	7	60	130	35	No
00015	Super Frankfurt 50 cm	4	60	250	50	No
00019	Frankfurt ibérico	17	60	80	22	A
00190	Pikantwurst	9	60	100	27	No
00192	Super Pikantwurst	9	60	180	27	No
00031	Cervelas	9	60	130	20	No
00033	Super Cervelas	5	60	200	27	No
00021	Bratwurst	9	60	120	20	No
00023	Super Bratwurst	5	60	180	27	No
00024	Maxi Bratwurst	6	60	150	23	No
00141	Malagueña	9	60	120	20	So
00143	Maxi Malagueña	6	60	150	23	So
00171	Tirolesa	9	60	120	20	No
00018	Frankfurt Medieval	6	60	150	20	So
00280	Nuremberg	24	60	40	12	No
00041	Böckwurst	9	60	100	27	S
00201	Perol	9	60	+/-120	20	S
U0522	Frankfurt Vegano	4	21	80	22	NO

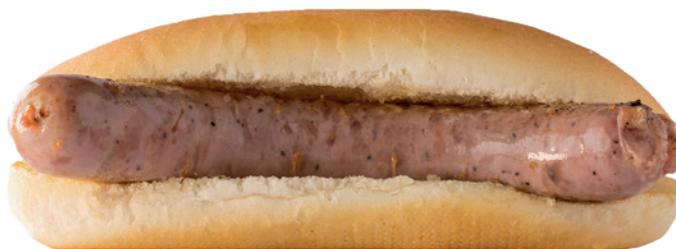


## SALCHICHAS OREADAS

Las salchichas oreadas Leo Boeck están elaboradas con carne 100% de cerdo, sin carnes separadas mecánicamente y embutidas en tripa natural. No llevan espesantes como almidón y fécula, son sin gluten, sin lactosa, ni proteína de la leche, sin potenciadores de sabor como el glutamato monosódico y sin carragenatos, eliminando aditivos innecesarios para un producto de máxima calidad.

Las oreamos de forma natural, sin acelerar el proceso, con el objetivo de evitar desequilibrios en el PH, que causan acidez, y de esta manera conseguir un sabor auténtico.

Cod.	Artículo	U/B	Cad. Días	Peso Un.	Medida cm	Alérgenos
00071	<b>Chistorra</b>	13	60	52	22	No
00081	<b>Krakoski</b>	9	60	110	20	S
00091	<b>Grove</b> (Mettwurst)	9	60	110	20	S
00231	<b>Chorizo Criollo</b>	9	60	110	20	L - S



## SALCHICHAS FRESCAS

Las salchichas frescas Leo Boeck están elaboradas con carne 100% de cerdo, sin carnes separadas mecánicamente y embutidas en tripa natural. No llevan espesantes como almidón y fécula, son sin gluten, sin lactosa, ni proteína de la leche, sin potenciadores de sabor como el glutamato monosódico y sin carragenatos, eliminando aditivos innecesarios para un producto de máxima calidad.

Todas las salchichas frescas se hacen manualmente, por lo que los pesos y las medidas que mostramos son aproximados.

Cod.	Artículo	U/B	Cad. Días	Peso Un. Aprox.	Medida cm	Alérgenos
00101	<b>Salchicha pais</b>	12	30	90	25	S
00181	<b>Salchicha pincho</b>	10	21	100	20	No
00111	<b>Butifarra</b> (Cruda de Payés)	9	30	120	20	S
00121	<b>Húngara</b>	9	30	120	20	S
00211	<b>Butifarra Niscalos</b> (Rovellons)	9	30	120	20	S
00221	<b>Butifarra con Escalivada</b>	9	30	120	20	S
00271	<b>Butifarra con Calçots</b> (Sólo en temporada)	9	30	120	20	S

Tabla de alérgenos: L= Leche y derivados - S= Sulfitos - M= Mostaza - G= Gluten - H= Huevo - So= Soja - A= Apio



**CALIDAD ORIGINAL**

- desde 1927 -



**“No te pierdas el nuevo producto de**



**2021, PULLED PORK, insuperable!”**



## HAMBURGUESAS

Las hamburguesas Leo Boeck están elaboradas con carnes frescas a partir de piezas nobles. Entre las especialidades tenemos la clásica de cerdo con ajo y perejil, las morunas, las picantes, o las diferentes variedades vacunas, como la clásica de ternera, la de Vaca vieja o la Black Angus. También hacemos una hamburguesa Vegana muy apreciada para nuestros clientes.

Cod.	Artículo	Cad. Dias	Peso Un.	Unidades /caja	Fresca/ Congelada	Alérgenos
00130	Clásica Ovalada Fresca	10	80	38	Fresca	S - A
00131	Clásica Ovalada	180	80	38	Congelada	S - A
M0031	Pollo Cajún	180	90	20	Congelada	S
00132	Redonda Clasica	180	100	30	Congelada	S - A
00133	Picante Redonda	180	100	20	Congelada	S - A
00134	Moruna Redonda	180	100	20	Congelada	No
00135	Frikandella (Ternera)	180	100	20	Congelada	S - M
00139	Ternera	180	100	30	Congelada	S
01395	Vegana	180	100	20	Congelada	S -So -A
01386	Maxi Hamburguesa Clásica	180	150	14	Congelada	S - A
01381	Maxi Picante	180	150	4	Congelada	S - A
01382	Maxi Moruna	180	150	4	Congelada	No
01391	Maxi Ternera	180	150	14	Congelada	S
01394	Black Angus	180	150	10	Congelada	S
13971	Vaca Vieja	180	150	10	Congelada	S
01396	Maxi Burger Ternera	180	200	2	Congelada	S
01383	Maxi Burger Clásica	180	200	2	Congelada	S - A



## BACON

En Leo Boeck, elaboramos un bacon artesanal de máxima calidad, ahumado con madera de haya. Lo elaboramos sin moldear, lo que hace que los pesos que se muestran sean aproximados.

Elaboramos dos tipos de bacon, el curado y ahumado natural, y el semicocido ahumado sin corteza y sin ternilla. Disponemos de formato en piezas y loncheado para los dos tipos. (s/t: sin ternilla, s/c: sin corteza)

Cod.	Artículo	U/B	Cad. Días	Peso pack aprox.	Peso Un. aprox.	Medida cm	Alérgenos
00060	Bacon curado ahum. s/t pzas.	1	60	3-4 Kg	3-4 Kg	s/pza	No
00061	Bacon curado ahum. s/t y s/c loncheado.	20	60	500g	25g	s/pza	No
00062	Bacon semi-cocido ahum. s/t y s/c pzas	1	60	3-4 Kg	3-4 Kg	s/pza	No
00063	Bacon semi-cocido ahum. s/t y s/c loncheado.	20	60	500g	25g	s/pza	No



## CARNES ADOBADAS Y FILETEADAS

Leo Boeck ofrece, una serie de carnes fileteadas y de carnes adobadas, que facilitan el trabajo de sus clientes en sus establecimientos, y que les permiten ofrecer de este modo una excelente calidad.

La carne de pincho moruno que elaboramos lleva una cuidada selección de especias, que le transfiere un sabor excelente, característico de los mejores pinchos morunos..

Cod.	Artículo	U/B	Cad. Días	Peso pack	Peso Un.	Medida cm	Alérgenos
00183	Carne de pincho (vacío) paq.	s/c	21	1 Kg	s/c	s/c	No
00184	Carne de pincho (vacío) paq.	s/c	21	500g	s/c	s/c	No
0M002	Lomo fileteado (corte Alargado)	30	Cong.	1,8 Kg	60	25-30	No
0M004	Ternera fileteada	20	Cong.	900g	40	15	No
0M003	Pollo fileteado	30	Cong.	1 Kg	30	15-20	No

Tabla de alérgenos: L= Leche y derivados - S= Sulfitos - M= Mostaza - G= Gluten - H= Huevo - So= Soja - A= Apio



Elaboramos salsas frescas especiales con ingredientes de la mayor calidad, para un perfecto maridaje con nuestras salchichas y hamburguesas, y para otros platos como patatas, arroces o ensaladas, etc.

Las variedades son Mostaza normal y mostaza dulce, Tomate, Salsa Brava, Diablo (para los que les gusta muy picante), Salsa Ranchera y nuestra versión del All i oli. Las envasamos en diferentes formatos para facilitar el consumo.

Artículo	Vida	Sobre 25ml	Sobre 40ml	Sobre 500ml	Bote 250ml	Botella 750ml	Garrafa 5L.	Cubo 1Kg	Alérgenos
Tomate	120 d.	S010	-	S001	S030	S046	S015	-	No
Mostaza	170 d.	S011	-	S003	S031	S047	S017	-	S - M
Mostaza dulce	90 d.	-	-	-	S041	-	-	-	S - M
Salsa Diablo	90 d.	-	-	-	S033	-	-	-	No
Salsa Parrilla	NUEVA	-	-	-	S042	S043	-	-	S
Salsa All i Oli	75 d.	-	-	-	S035	-	-	S040	No
Salsa Brava	90 d.	-	S009	-	S032	S048	-	S039	S - H
Salsa Ranchera	90 d.	-	-	-	S037	-	-	-	S

#### Tabla de alérgenos

L	S	M	G	H	So	A
Leche y derivados	Sulfitos	Mostaza	Gluten	Huevo	Soja	Apio





**CALIDAD ORIGINAL**  
- desde 1927 -



**Embotits Eleoboeck, S.A.U.**

Pol. Ind. Pla d'en Coll - Carrer del Mig nº19  
08110 MONTCADA I REIXAC (Barcelona)  
Telf. 935 751 153 - Fax 935 751 820  
[info@leoboeck.com](mailto:info@leoboeck.com)  
[www.leoboeck.com](http://www.leoboeck.com)