



**CALIDAD ORIGINAL**

- desde 1927 -

CATÁLOGO DE PRODUCTOS





## Elaboradores de productos cárnicos de máxima calidad desde 1927



### Calidad original

Nuestros productos, conservan el sabor de lo original, adaptados a las preferencias y exigencias de los consumidores actuales. Los mejores ingredientes, las mejores carnes frescas de proximidad, 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 alérgenos como el gluten, la lactosa o la proteína de la leche; sin carragenatos, sin potenciadores del sabor como el glutamato monosódico, garantizando al consumidor un producto de máxima calidad sin aditivos innecesarios.

### Una extensa variedad de productos

Más de 40 productos diferentes, que suponen más de 120 formatos, entre las especialidades de salchichas cocidas y ahumadas, salchichas frescas, hamburguesas, Pulled Pork, bacon y salsas frescas.

Leo Boeck elabora para los establecimientos de sus clientes, productos de máxima calidad con un carácter distintivo, que los consumidores aprecian y reconocen.

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

### 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 concedores 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

Código	Artículo	Un./ Envase	Cad. Días	Alérgenos
H0510	Frankfurt 65 gr. 22 cm	13	60	No
H0511	Frankfurt 80 gr. 22 cm	12	60	No
H0538	Frankfurt 90 gr. 24 cm	10	60	No
H0512	Frankfurt XL 100 gr. 27 cm	9	60	No
H0533	Frankfurt XL 130 gr. 35 cm	7	60	No
H0535	Frankfurt XL 150 gr. 23 cm	6	60	No
H0534	Frankfurt XXL 250 gr. 50 cm	5	60	No
H0513	Frankfurt Hot dog 40 gr. 12 cm	24	60	No
H0540	Bockwurst XL Muselina de Ajo 100 gr. 27 cm	9	60	S
H0515	Pikantwurst XL 100 gr. 27 cm	9	60	No
H0537	Pikantwurst XL 150 gr. 23 cm	6	60	No
H0539	Pikantwurst XL 190 gr. 27 cm	5	60	No
H0516	Cervelas 130 gr. 20 cm	9	60	No
H0517	Cervelas XL 190 gr. 27 cm	5	60	No
H0518	Bratwurst 120 gr. 20 cm	9	60	No
H0536	Bratwurst XL 150 gr. 23 cm	6	60	No
H0519	Bratwurst XL 180 gr. 27 cm	5	60	No
H0520	Tirolesa 120 gr. 20 cm	9	60	No
H0521	Medieval 150 gr. 22 cm	6	60	S - A - Al
H0523	Malagueña 120 gr. 20 cm	9	60	So
H0541	Butifarra de Perol 20 cm	9	60	S

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, ni alérgenos como el gluten, la lactosa o la proteína de leche. En resumen no llevan 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. Además como novedad tenemos un Frankfurt Vegano muy apreciado por nuestros clientes. (Ver página Leo Vegan)



## 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, ni alérgenos como el gluten, la lactosa, o la proteína de la leche. Tampoco llevan potenciadores de sabor como el glutamato monosódico, ni carragenatos, aditivos innecesarios para un producto de máxima calidad como nuestras salchichas.

La butifarra de calçots sólo se elabora en temporada.

Código	Artículo	Un./ Envase	Cad. Días	Alérgenos
<b>AL VACIO</b>				
101	Salchicha País 90 gr. 23 cm	12	30	S
181	Salchicha Pincho 90 gr. 23 cm	12	21	No
111	Butifarra Vallés 120 gr. 20 cm	9	30	S
121	Húngara 120 gr. 20 cm	9	30	S
211	Butifarra <i>rovellons</i> 120 gr. 20cm	9	30	S
221	Butifarra Escalivada 120 gr. 20 cm	9	30	S
271	Butifarra Calçots 120 gr. 20 cm (temporada)	9	30	S
<b>BARQUETA EN ATMÓSFERA MODIFICADA</b>				
BAR00020	Salchicha País 90 gr. 23 cm	12	21	S
BAR00021	Salchicha Pincho 90 gr. 23 cm	12	21	No
BAR00022	Butifarra Vallés 120 gr. 20 cm	9	21	S



Código	Artículo	Un./ Envase	Cad. Días	Peso aprox.	Alérgenos	Fresco/ Congelado
183	Carne de Pincho vacío 1 kg.	1	21	1 Kg	No	Fresco
M002	Lomo fileteado	30/kg	180	1,8 Kg	No	Congelado
M004	Ternera fileteada	20/kg	180	1,5 Kg	No	Congelado

## CARNES

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.

**Alérgenos:** L= Leche y derivados - S= Sulfitos - M= Mostaza - G= Gluten - H= Huevo - So= Soja - A= Apio - Al= Altramuz - Fc= Frutos de cáscara

## PULLED PORK

“Nuestra novedad de 2021, se ha convertido en un clásico instantáneo”

El nuevo Pulled Pork LEO BOECK, se elabora con paletilla de cerdo, a la que se le aplica una larga cocción a baja temperatura con especias, para obtener un producto extraordinario. Se distribuye en bandeja de atmósfera modificada.

De la misma forma que elaboramos las salsas ideales para nuestras salchichas y hamburguesas, ahora hemos elaborado una nueva salsa ideal para nuestro Pulled Pork: la Salsa Parrilla, (ver apartado Salsas).

Código	Artículo	Cad. Días	Peso gr.	Alérgenos
00300	Pulled Pork 1 Kg	45	1000	No



## HAMBURGUESAS\*

Las hamburguesas Leo Boeck están elaboradas con carnes frescas. Entre las especialidades tenemos la clásica de cerdo con ajo y perejil, uno de nuestros productos estrella, y las hamburguesas morunas y picantes también de cerdo, además de las diferentes variedades de hamburguesa de ternera.

También elaboramos una hamburguesa Vegana muy apreciada por nuestros clientes. (Ver página Leo Vegan)

Código	Artículo	Un./ Envase	Cad. Días	Fresca/ Congelada	Alérgenos
130	Clásica ovalada 80 gr.	38	10	Fresca	S - A
131	Clásica ovalada 80 gr.	38	180	Congelada	S - A
132	Clásica Redonda 100 gr.	30	180	Congelada	S - A
133	Picante Redonda 100 gr.	20	180	Congelada	S - A
134	Hamburguesa moruna 100 gr.	20	180	Congelada	No
135	Frikandella (70-30) 100 gr.	20	180	Congelada	S - M
139	Ternera redonda 100 gr.	30	180	Congelada	S - A
1393	Ternera redonda 200 gr.	15	180	Congelada	S - A
1394	Black Angus redonda 150 gr.	20	180	Congelada	S
1386	Maxi clásica 150 gr.	20	180	Congelada	S - A
1381	Maxi picante 150 gr.	20	180	Congelada	S - A
1382	Maxi moruna 150 gr.	20	180	Congelada	No
1391	Maxi ternera 150 gr.	20	180	Congelada	S - A





## SALCHICHAS OREADAS

Código	Artículo	Un./ Envase	Cad. Días	Alérgenos
H0524	Chistorra 52 gr. 22 cm	13	90	No
H0542	Chistorra 80 gr. 25 cm	15	90	No
H0525	Krakoski 110 gr. 20 cm	9	90	S
H0526	Grobe 110 gr. 20 cm	9	90	S
H0527	Criollo 110 gr. 20 cm	9	90	L - S

Nuestras salchichas oreadas, como todas las salchichas Leo Beck, están elaboradas con carne 100% de cerdo, sin carnes separadas mecánicamente y embutidas en tripa natural.

No llevan espesantes como almidón y fécula, ni alérgenos como el gluten, la lactosa, o la proteína de la leche; tampoco llevan potenciadores de sabor como el glutamato monosódico ni carragenatos, aditivos innecesarios para un producto de máxima calidad.



Código	Artículo	Un./ Envase	Cad. Días	Peso aprox.	Alérgenos
060	Bacon curado ahum. s/t pza 1/2 pza.vacio	1	90	3,5	No
061	Bacon curado ahum. s/t y s/c lonchas 1/2 kg.	20	90	0,5	No
062	Bacon semicocido ahum. s/t y s/c -1/2pza. Vacío	1	90	1,8	No
063	Bacon semicocido ahum. s/t y s/c lonchas.	20	90	0,6	No
066	Bacon semicocido ahum. s/t y s/c -Pieza en Lonchas	2	90	2,7	No
065	Virutas de Bacon	-	90	0,5	No

## 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.



## LEO VEGAN

Cuando un grupo de amigos van a cenar, si uno/a de ellos es Vegano/a, pueden descartar los locales de nuestros clientes, especializados en carne.

En Leo Boeck hemos trabajado para elaborar una salchicha y una hamburguesa 100% veganas, utilizando parte de nuestras recetas, nuestros procesos, pero sustituyendo la carne por proteína vegetal, y adaptándola al gusto de los consumidores Veganos.

Marchando 2 Frankfurts, 1 Bratwurst, 1 hamburguesa de ternera, 1 Frankfurt Vegano y una Hamburguesa Vegana.

Ahora todos pueden disfrutar de las salchichas y hamburguesas Leo Boeck.

Código	Artículo	Un./ envase	Cad. Días	Alérgenos	Congelado/ Fresco
1395	Hamburguesa Vegana 100 gr	20	180	S - A - So	Congelado
U0522	Frankfurt Vegano 80 gr. 22 cm	4	21	No	Fresco

Alérgenos: L= Leche y derivados - S= Sulfitos - M= Mostaza - G= Gluten - H= Huevo - So= Soja - A= Apio - Al= Altramuz - Fc= Frutos de cáscara



## SALSAS FRESCAS

Código	Artículo	Uni./ Envase	Cad. Días	Volumen	Alérgenos
S015	Garrafa 5 lt. Tomate	2	120	5 L.	S
S017	Garrafa 5 lt. Mostaza	2	160	5 L.	S - M
S043	Salsa Parrilla bote 750 ml	4	90	750 ml.	S - Fc
S046	Tomate bote 750 ml	4	90	750 ml.	S
S047	Mostaza bote 750 ml	4	90	750 ml.	S - M
S048	Salsa Brava bote 750 ml	4	90	750 ml.	S - H
S030	Tomate Bote 250 ml	8	120	250 ml.	S
S031	Mostaza Bote 250 ml	8	160	250 ml.	S - M
S033	Diablo Bote 250 ml	8	90	250 ml.	No
S018	Tomate caja 100 sobres 10 ml.	100	90	1 L.	No
S019	Mostaza caja 100 sobres 10 ml.	100	90	1 L.	S - M
S020	Salsa Brava caja 50 sobres 20 ml.	50	90	1 L.	S - H
S040	All i Oli cubo 1 kg	1	90	40	S

Elaboramos fantásticas salsas frescas con ingredientes de la máxima calidad. Nuestras salsas maridan a la perfección con nuestras salchichas, hamburguesas y nuestro Pulled pork, además de ser ideales con otros platos como patatas, arroces, ensaladas, etc.

Las variedades son Mostaza, Tomate, Salsa Brava, Diablo (para los que les gusta muy picante), la nueva Salsa Parrilla ideal para el Pulled Pork y nuestra versión del Alloli.

Las envasamos en diferentes formatos para facilitar el uso, en cada ocasión.

### Tabla de alérgenos

L	S	M	G	H	So	A	Al	Fc
Leche y derivados	Sulfitos	Mostaza	Gluten	Huevo	Soja	Apio	Altramuz	Frutos de cáscara





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



**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)