COREN grill

Alimentos de Galicia

EL SABOR DE LA NAVIDAD

En tu casa

COOPERATIVA AGROALIMENTARIA · COREN 1959

LOS PRODUCTOS DE COREN GRILL

Más cerca de ti

En estas fechas navideñas trabajamos con mimo nuestras mejores materias primas para llevar a nuestros clientes los momentos más sabrosos de la Navidad. Este año, acertar con tu menú es todavía **más fácil con Coren Grill.**

Aprovéchate de nuestra **Caja Selecta** para darle a tus platos y tu mesa el toque definitivo. En ella encontrarás todo el sabor de nuestro jamón Selecta de cerdo alimentado con castañas, cortado por nuestros maestros jamoneros, envasado para mantener siempre la mejor calidad y separado para aprovecharlo al máximo. Acompañamos los estuches de jamón con los huesos para un delicioso caldo y su jugoso tocino para darle melosidad a tus platos. Disfruta del jamón ideal con nuestra Caja Selecta, perfecta para tu casa o para regalar.

Además, para hacer tu Navidad más cómoda y segura, ponemos a tu disposición un servicio especial de **reparto a domicilio.** Este año, en Coren Grill... ¡te llevamos tu comida o cena a casa! Consulta el servicio en tienda.

También disponemos de **Tarjetas Regalo** para obsequiar a los que más quieres con los mejores productos gallegos. Apuesta por lo que más te gusta y regala Coren Grill.

4 ENTRANTES NAVIDEÑOS

6 TABLAS A TU GUSTO

8 JAMONES PARA TU MESA Y TUS REGALOS

10 ESTUCHES PARA SORPRENDER

14 LOS CLÁSICOS IMPRESCINDIBLES DE LA NAVIDAD

18 NUESTRAS ESPECIALIDADES RELLENAS

22 REDONDOS Y ROTIS

26 EL ACOMPAÑAMIENTO PERFECTO

27 POSTRES NAVIDEÑOS

28 PARA NO DEJAR NI MIGA

30 LOS DETALLES MÁS DULCES

31 VINOS Y ESPUMOSOS GALLEGOS

33 PARA QUE TODO ESTÉ EN SU PUNTO

35 CONSEJOS DE NUESTRO ELFO

36 LISTADO DE TIENDAS

FECHAS LÍMITE PARA ENCARGOS DE NUESTROS PRODUCTOS BAJO PEDIDO:

NOCHEBUENA
Hasta el 20 de diciembre.

NOCHEVIEJA
Hasta el 27 de diciembre.

REYES
Hasta el 3 de enero.

Entrantes navideños

Los entrantes pueden convertirse en toda una experiencia.
Sabores intensos en pequeñas dosis, que acarician el paladar
y sorprenden con cada bocado.

PASTEL DE SALMÓN ..... 21 €/ Ud.
PASTEL DE LANGOSTINO ..... 21 €/ Ud.
SALPICÓN DE MARISCO ..... 25 € / Kg
ALCACHOFAS CONFITADAS ..... 19,95 € / Kg

EMPANADAS GALLEGAS

CERDO SELECTA CON MANZANA ..... 12.99 €/ Ud.
POLLO DE CORRAL ..... 12.99 €/ Ud.
BACALAO CON PASAS ..... 12.99 €/ Ud.

Sugerencia de presentación

Pastel de langostino

Un entrante que siempre triunfa.
Lleva el sabor de este clásico
de la Navidad del mar a tu mesa.

Sugerencia de presentación

Tablas

A TU GUSTO

Con nuestras tablas podrás hacer que cada velada comience a tu gusto, escogiendo entre jamones, quesos y canapés con toda la calidad de nuestros productos.

Sugerencia de presentación

TABLAS DE EMBUTIDO

Los mejores embutidos preparados y presentados para que los disfrutes con los cinco sentidos. Jamón Selecta de castañas cortado a cuchillo y una amplia selección de quesos.

DISPONEMOS DE SERVICIO DE CORTADOR PROFESIONAL DE JAMÓN

TABLA DE JAMÓN SELECTA..... 9,90 €

TABLA MIXTA (Chorizo bellota, salchichón bellota, lomo Bierzo, jamón Selecta, quesos semi Cameros y picos camperos) ..... Desde 7,95 €

TABLA DE QUESOS (San Simón, Cameros semi, Marcos Conde Cabra, Arzúa, Brie, membrillo y picos camperos) ..... Desde 8,95 €

Jamones

PARA TU MESA Y TUS REGALOS

El **jamón Selecta** de Coren, **«El de castañas»,** es una auténtica delicia para el paladar. Intenso vetado, delicioso aroma y punto justo de curación distinguen a este exclusivo jamón, el único del mundo procedente de cerdos alimentados con castañas gallegas. ¿El resultado? Un sabor especial que evoca a la castaña y la esencia de Galicia.

Los jamones ibéricos Vettonia Montanea están elaborados con cerdo de raza ibérica criados en el paraíso ecológico de la dehesa extemeña. En nuestras tiendas puedes escoger entre piezas enteras o tablas personalizadas.

EL DE CASTAÑAS

JAMÓN 18 MESES SELECTA	99 €/ Ud.
JAMÓN 24 MESES SELECTA	120 €/ Ud.
PALETA SELECTA	39 €/ Ud.
JAMÓN IBÉRICO VETTONIA MONTANEA CEBO	129 €/ Ud.
JAMÓN IBÉRICO VETTONIA MONTANEA (CAMPO 50%)	149 €/ Ud.
JAMÓN IBÉRICO VETTONIA MONTANEA (CAMPO 100%)	169 €/ Ud.
JAMÓN IBÉRICO VETTONIA MONTANEA (BELLOTA 50%)	199 €/ Ud.
JAMÓN IBÉRICO VETTONIA MONTANEA (BELLOTA 100%)*	62,95 €/Kg.

*Peso aproximado: 8,5 Kg

Servicio de cortador

Tenemos los mejores cortadores profesionales de jamón a tu disposición. Una excelente alternativa para llevarte a casa el jamón recién cortado y disfrutarlo con todo su aroma y sabor.

UN JAMÓN DE PREMIO

El jamón de cerdo Selecta, «El de castañas», cuenta con numerosos premios internacionales. Año tras año, su sabor único y especial le reporta nuevos reconocimientos, como las tres estrellas de los premios «Great Taste Award» de Londres y «Superior Taste Award» de Bruselas en su última edición 2021.

Estuches para sorprender

Elige entre nuestros lotes ya preparados o haz el tuyo con los productos de la tienda que más te gusten: dulces, salados, de picoteo, bebidas, piezas grandes... Nadie mejor que tú sabe que es lo que siempre triunfa.

DETALLES QUE MARCAN LA DIFERENCIA

ESTUCHE JAMÓN SELECTA 18 MESES

Pieza de: 7-8 kg aprox.
Precio: 99 €

TODOS LOS ESTUCHES INCLUYEN TARJETA PERSONALIZABLE PARA QUE CADA REGALO SEA ÚNICO.

ESTUCHE PALETA SELECTA

Pieza de: 4-4,5 kg aprox.
Precio: 39 €

ESTUCHE JAMÓN SELECTA EDICIÓN ESPECIAL 24 MESES

Pieza de: 7-8 kg aprox.
Precio: 120 €

ESTUCHE SELECTA DE 30 SOBRES

Peso: 2,4kg aprox. | 30 sobres de jamón recién loncheado de 80 g envasados al vacío y 2 sobres de huesos para preparar los mejores caldos y dar a tus recetas un toque diferente.
Precio: 69 €

ESTUCHE SELECTA DESHUESADO 2 PIEZAS

Peso: 2 kg aprox. | Medio jamón deshuesado y preparado en 2 tacos envasados al vacío para conservar y tener siempre en tu despensa listo para disfrutar.
Precio: 49 €

ESTUCHE SELECTA DE 15 SOBRES

Peso: 1,2 kg | 15 sobres recién loncheados de 80 g envasados al vacío. Disfruta del jamón cuando quieras sin tener más que abrir un sobre.
Precio: 49 €

BAÚL MOMENTOS ÚNICOS

Crea tu propia selección de productos Coren para regalar a tus familiares y amigos y hazlo aún más especial con nuestro exclusivo baúl.

Los clásicos imprescindibles de Navidad

PRODUCTOS BAJO PEDIDO

Sugerencia de presentación

FECHAS LÍMITE PARA ENCARGOS DE NUESTROS PRODUCTOS BAJO PEDIDO:

NOCHEBUENA
Hasta el 20 de diciembre.

NOCHEVIEJA
Hasta el 27 de diciembre.

REYES
Hasta el 3 de enero.

Los clásicos imprescindibles de Navidad

PRODUCTOS BAJO PEDIDO

La Navidad es momento de compartir en familia con un manjar típico y majestuoso, disfrutando de los sabores de siempre preparados con mucha delicadeza. Así son nuestros asados Coren Grill, aves de raza seleccionada que se crían de forma tradicional en los campos gallegos y que, gracias a su alimentación vegetal, presentan una carne de especial jugosidad y ternura.

PULARDA DEL CONVENTO
Peso medio en crudo: 3,2 Kg | Precio: 62 €

CAPÓN ASADO
Peso medio en crudo: 4,2 Kg | Precio: 88 €

PAVITA ASADA
Peso medio en crudo: 3,2 Kg | Precio: 49 €

PALETILLA DE CORDERO
Peso medio en crudo: 1 Kg | Precio: 29,95 €

COCHINILLO ASADO
Peso medio en crudo: 4,5 Kg | Precio: 120 €

LACÓN ASADO SELECTA
Peso medio en crudo: 5 Kg | Precio: 65 €

Sugerencia de presentación

GALLINA DE RAZA CAMPERA CRIADA CON MIMO POR LAS MONJAS DEL MONASTERIO DE SANTA CLARA DE ALLARIZ.

DURANTE 100 DÍAS SE ALIMENTA DE FORMA NATURAL A BASE DE CEREALES.

El capón

A NUESTRO ESTILO

El capón es un pollo de raza seleccionada, criado de forma tradicional entre encinas y robles. Su alimentación es 100% vegetal, de ahí que su carne sea tan jugosa.

Sugerencia de presentación

Nuestras especialidades rellenas

PRODUCTOS BAJO PEDIDO

Sugerencia de presentación

FECHAS LÍMITE PARA ENCARGOS DE NUESTROS PRODUCTOS BAJO PEDIDO:

NOCHEBUENA
Hasta el 20 de diciembre.

NOCHEVIEJA
Hasta el 27 de diciembre.

REYES
Hasta el 3 de enero.

Sugerencia de presentación

Nuestras especialidades rellenas

PRODUCTOS BAJO PEDIDO

En Navidad no renunciamos a la variedad ni a la calidad. Por eso en Coren Grill hemos mejorado la receta original de nuestras aves rellenas con una elaboración más artesanal, a fuego lento en horno de leña. Una gran apuesta que favorece la mezcla de los sabores más tradicionales con los actuales toques de innovación.

Las nuevas recetas de Pularda y Pavita intensifican el sabor propio de la carne gracias a las interesantes combinaciones de sus rellenos, con matices dulces y salados.

PULARDA RELLENA CON JAMÓN DE CERDO SELECTA, QUESO CURADO Y MANGO

Peso medio en crudo: 2,2 Kg | Precio: 58 €

CAPÓN RELLENO DE FOIE TRUFADO Y ARÁNDANOS

Peso medio en crudo: 3,1 Kg | Precio: 99 €

PAVITA RELLENA DE BACON, UVAS PASAS Y PIÑONES

Peso medio en crudo: 2,8 Kg | Precio: 65 €

POLLO DE CORRAL RELLENO DE QUESO SAN SIMÓN DA COSTA (D.O.), DULCE DE MEMBRILLO Y UVAS PASAS

Peso medio en crudo: 1,8 Kg | Precio: 49 €

TODOS LOS ASADOS VAN ACOMPAÑADOS DE UNA SALSA ESPECIAL NAVIDAD.

La pularda

A NUESTRO ESTILO

Rellena con queso curado, jamón de cerdo Selecta y mango. Se asa a fuego lento con todo el saber artesano que le ponen nuestros cocineros expertos.

Sugerencia de presentación

Redondos y rotis

PRODUCTOS BAJO PEDIDO

Sugerencia de presentación

FECHAS LÍMITE PARA ENCARGOS DE NUESTROS PRODUCTOS BAJO PEDIDO:

NOCHEBUENA
Hasta el 20 de diciembre.

NOCHEVIEJA
Hasta el 27 de diciembre.

REYES
Hasta el 3 de enero.

Redondos y rotis

Sugerencia de presentación

PRODUCTOS BAJO PEDIDO

Las nuevas especialidades rellenas Coren Grill están elaboradas de forma totalmente artesanal y presentan rellenos innovadores que aportan a la carne un sabor único y sorprendente.
Los Redondos son piezas nobles de tamaño reducido, ideadas especialmente para familias más pequeñas, que no quieren renunciar a los productos clásicos de estas fechas.

Tus invitados no podrán más que felicitarte por esta apuesta tan diferente, donde se aprecia el sabor de la carne asada a fuego lento en horno de leña, acompañada de ingredientes propios de esta época.

REDONDO DE PULARDA RELLENO CON JAMÓN DE CERDO SELECTA, QUESO CURADO Y MANGO
Peso medio en crudo: 800 g | Precio: 26 €

REDONDO DE POLLO DE CORRAL RELLENO CON QUESO SAN SIMÓN DA COSTA (D.O.), DULCE DE MEMBRILLO Y UVAS PASAS
Peso medio en crudo: 800 g | Precio: 26 €

NOVEDAD

REDONDO DE PAVO DE VIÑA RELLENO CON BACON, UVAS PASAS Y PIÑONES
Peso medio en crudo: 1,1 Kg | Precio: 26 €

NOVEDAD

REDONDO DE POLLO ECOLÓGICO RELLENO CON ESPÁRRAGOS Y MANGO
Peso medio en crudo: 600 g | Precio: 30 €

ROTI DE PULARDA RELLENO CON JAMÓN DE CERDO SELECTA Y QUESO CURADO
Peso medio en crudo: 1,2 Kg | Precio: 32.,50 €

ROTI DE CAPÓN RELLENO CON BACON Y MANGO
Peso medio en crudo: 1,2 Kg | Precio: 32.,50 €

ROTI DE PAVO RELLENO CON JAMÓN SERRANO, CIRUELAS Y PIMIENTO ROJO
Peso medio en crudo: 1,2 Kg | Precio: 32.,50 €

ROTI DE TERNERA RELLENO CON ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y RULO DE CABRA
Peso medio en crudo: 1,2 Kg | Precio: 32.,50 €

TODOS LOS ASADOS VAN ACOMPAÑADOS DE UNA SALSA ESPECIAL NAVIDAD.

Redondo de pollo de corral

PRODUCTOS BAJO PEDIDO

El mejor Pollo de Corral de Coren
relleno de queso San Simón da Costa, dulce
de membrillo y uvas pasas.

Sugerencia de presentación

El acompañamiento perfecto

Este año puedes acompañar las especialidades Coren Grill con patatas al romero con pimiento confitado, patatas selecta o patatas al ajo. También puedes optar por un acompañamiento muy saludable como nuestro brócoli. O con unos clásicos de Navidad: orejones, pasas, ciruelas, dátiles y nueces al brandi.

Las guarniciones son cocinadas con mimo y elaboradas al estilo más clásico y tradicional, con un toque especiado que aumentará el sabor de los platos en su conjunto.

Sugerencia de presentación

PATATAS AL ROMERO CON PIMIENTO CONFITADO
Ración navideña: 4 rac de 150g/rac.
Precio: 6 €

PATATAS SELECTA
Ración navideña: 4 rac de 150g/rac.
Precio: 4,20 €

PATATAS AL AJILLO
Ración navideña: 4 rac de 150g/rac.
Precio: 3,60 €

BRÓCOLI
Ración navideña: 4 rac de 150g/rac.
Precio: 6,90 €

OREJONES, PASAS, CIRUELAS, DÁTILES Y NUECES AL BRANDI
Ración navideña: 4 rac de 150g/rac.
Precio: 10,40 €

Postres navideños

A una gran comida no le puede faltar un gran postre. Pon un broche de oro a tu celebración con nuestros exquisitos dulces.

Este año, como novedad, tenemos **Roscón de Reyes artesano.** Elaborado en Cea por maestros panaderos y disponible solo bajo encargo.

Sugerencia de presentación

NOVEDAD

ROSCÓN DE REYES
Precio: 15 €/ Ud.

TARTALETA DE FRAMBUESA
Precio: 2,50 €/ Ración.

TIRAMISÚ
Precio: 2,50 €/ Ración.

Para no dejar ni miga

Porque una buena comida no está completa sin pan, te ofrecemos el magnífico pan de Cea, elaborado de forma artesanal en horno de piedra y cocido con leña.

Y para los más golosos, los deliciosos panes de castaña y de castaña y chocolate.

Sugerencia de presentación

PAN DE CEA
Bolla pequeña | Peso: 500 g
Bolla grande | Peso: 1 Kg

PAN DE CASTAÑAS
Peso variable

PAN DE CASTAÑAS Y CHOCOLATE
Peso variable

PAN DE MAÍZ
Peso variable

PAN DE CENTENO
Peso variable

NOVEDAD

BICA GALLEGA
Unidad

CONSULTA LA DISPONIBILIDAD DE ESTOS PRODUCTOS EN TU TIENDA COREN GRILL

Pan de Cea

En San Cristovo de Cea se transforma la harina de trigo, el agua, la sal y la masa madre en uno de los mejores panes del mundo.

Sugerencia de presentación

Los detalles más dulces

Para endulzar y amenizar nuestra Navidad, disponemos además de productos que le ayudarán a hacer estas fiestas aún más dulces.

Un surtido de productos de reconocidas marcas y gran calidad.

PANETTONE VALENTINO
Peso: 500 g | Precio: 10,95 €

PANETTONE LINEA REGALO
Peso: 1 Kg | Precio: 16,95 €

PANETTONE CHOCOLATE
Peso: 600 g | Precio: 14,95 €

PANETTONE CREMA
Peso: 600 g | Precio: 14,95 €

Sugerencia de presentación

GALLETAS CHOCOLATE COLLECTION
Peso: 420 g | Precio: 14,95 €

GALLETAS SELECTION LAMBERT
Peso: 1 Kg | Precio: 18,95 €

CARRUSEL BARQUILLOS
Peso: 400 g | Precio: 19,95 €

CHRISTMAS DOG PARTY
Peso: 200 g | Precio: 15,95 €

RENO TUBE
Peso: 200 g | Precio: 11,50 €

BOMBONERA PRALIBEL
Peso: 195 g | Precio: 11,95 €

PILARAS CHOCOLATE
Peso: 250 g | Precio: 4,90 €

GALLETAS JENGIBRE
Peso: 200 g | Precio: 15,95 €

SURTIDO DE MERMELADAS
Peso: 94 g | Precio: 15,95 €

Vinos y espumos gallegos

VIÑA COSTEIRA
– Colección 68
– Lúa Licores
– Espumoso Lúa Jazz
– Tostado
– Lúa Jamaica Blue Montain

TERRAS GAUDAS
– Terras Gaudas
– Vino La Mar

VERMOUTH GALLEGO
– Petroni (blanco y rojo)

CASAL DE ARMÁN
– Siete Cupos (blanco y tinto)
– Casal de Armán (blanco y tinto)
– Armán Doce

ÚNETE AL CLUB COREN GRILL

Y DESCUBRE TODAS SUS VENTAJAS

En enero sorteamos

5 TARJETAS REGALO COREN GRILL DE 150€ CADA UNA

entre todos nuestros clientes que hayan realizado su encargo de Navidad, fin de año o Reyes con nosotros.

Para que todo esté en su punto

Prepáralos en tu casa siguiendo estas sencillas instrucciones.
Consulta en tienda o en la etiqueta de la caja la información de los tiempos y temperatura de cada producto.

AVES ASADAS (como el Capón Asado)

Precalentar el horno a 250ºC

Hornear a 220ºC, 45 min. sin grill

Trinchar

Salsear al gusto

CONSERVACIÓN
0-4°C

AVES RELLENAS (como la Pularda Rellena)

Precalentar el horno a 250ºC

Retirar la red

Cortar muslos y alas. Filetear el centro en lonchas de 1 cm.

Colocar todo junto en la bandeja y salsear al gusto

Hornear a 220ºC, 35 min. sin grill

Retirar del horno y volver a salsear

CONSERVACIÓN
0-4°C

REDONDOS Y ROTIS (como el Redondo de Pularda)

Precalentar el horno a 250ºC

Retirar la red

Filetear en lonchas de 1 cm. aprox.

Colocar todo junto en la bandeja y salsear al gusto

Hornear a 220ºC, 30 min. sin grill

Retirar del horno y volver a salsear

CONSERVACIÓN
0-4°C

COREN
grill
COREN

Consejos de nuestro Elfo

¿ES DEMASIADA COMIDA, O MUY POCA? ¿ESTA GUARNICIÓN MARIDARÁ BIEN CON MI COMIDA?

En todos nuestros CorenGrill habrá disponible un Elfo de Navidad que resolverá todas tus dudas y te aconsejará para que tu pedido se ajuste perfectamente a tus necesidades.

CONSEJOS DE EMPLATADO

Descubre como trinchar, salsear y emplatar tus asados navideños en prácticos videos explicativos en el especial de Navidad de nuestra web **www.corengrill.es**

TODOS NUESTROS PRODUCTOS SE VENDEN BAJO PEDIDO EN TU TIENDA CORENGRILL HABITUAL, POR TELÉFONO O A TRAVÉS DE LA WEB WWW.CORENGRILL.ES

Además este año dispondremos de reparto a domicilio. Consulta la disponibilidad en tienda.

A CORUÑA
Plaza Pontevedra, nº 10, Telf. Encargos 981 210 728

SANTIAGO
República de El Salvador, 22, Telf. Encargos 981 59 45 81

OURENSE
Bedoya, 2-4, Telf. Encargos 988 244 958
Eulogio Gómez Franqueira (Estación), Telf. Encargos 988 371 291

XINZO
Aparcamiento Plaza de Abastos, Telf. Encargos 988 462 755

PONTEVEDRA
Andrés Muruais, 1-3, Telf. Encargos 986 896 994

VIGO
Rosalía de Castro, 51, Telf. Encargos 986 438 582
Avd. de Balaídos, 73, Telf. Encargos 986 210 771
C/ Urzáiz, 201, Telf. Encargos 886 130 525
C/ Enrique Macías, 9 (Hispanidad), Telf. Encargos 886 112 756

Horario tiendas:
L-S de 10 a 21:00h, domingos y festivos de 10 a 16h.
*Salvo Xinzo, Urzaiz, Balaidos e Hispanidad de 10 a 16h.

corengrill.es

atención al cliente
988 369 402