



· Desde 1984 ·

**CON 40 AÑOS ENCIMA
YA NO NOS CORTAMOS
POR NADA**



ANIVERSARIO

CARNESUR

1984 · 2024



EL CAMPO ES NUESTRA CASA

.....

Desde **1984** conocemos el campo
y su ganadería como si fuese nuestra.
Seleccionamos las **mejores tierras, pastos**
y ganados para obtener el mejor producto.



SABEMOS LO QUE ES BUENO

.....

Hemos dedicado muchos años a entender y conocer los diferentes tipos de raza, sus características, cortes especiales y sabores, **hasta convertirnos en expertos conocedores de los mejores productos cárnicos**, para ofrecer a nuestros clientes productos de una categoría excepcional.





carnesur.com



CARNICERÍA ESPECIALIZADA EN VACUNO DE GRAN CALIDAD

.....

La **ternera especial de la Janda** con maduración superior es nuestra especialidad.

Tenemos también **otras razas** seleccionadas como:

- **Vaca madurada**
- **Simmental**
- **Black Angus**

Además trabajamos:

- **Cerdo y cerdo ibérico**
- **Aves**
- **Cordero**

QUE NO TE DÉ CORTE
PEDIR LOS FILETES
FINITOS, FINITOS.



CÁMARA DE MADURACIÓN Y SALA DE DESPIECE

.....

Maduramos nuestra ternera un **mínimo de 20 días**, llegando a los 60 en algunas de nuestras piezas para que el sabor se concentre, el agua se evapore y la carne sea más tierna.

Días maduración ternera:



Contamos con una **sala de despiece** propia que nos permite cuidar el corte. Así, podemos ofrecer un servicio personalizado, adaptándonos a los requerimientos de profesionales del sector horeca: **chefs, cocineros, jefes de compra...**

Desde nuestra tienda, abastecemos tanto a clientes como a profesionales.

Directamente, sin intermediarios. Podemos adaptar nuestros productos a las peticiones de nuestros clientes con cortes, gramajes, grado de maduración y formatos personalizados.

Especial Restauración

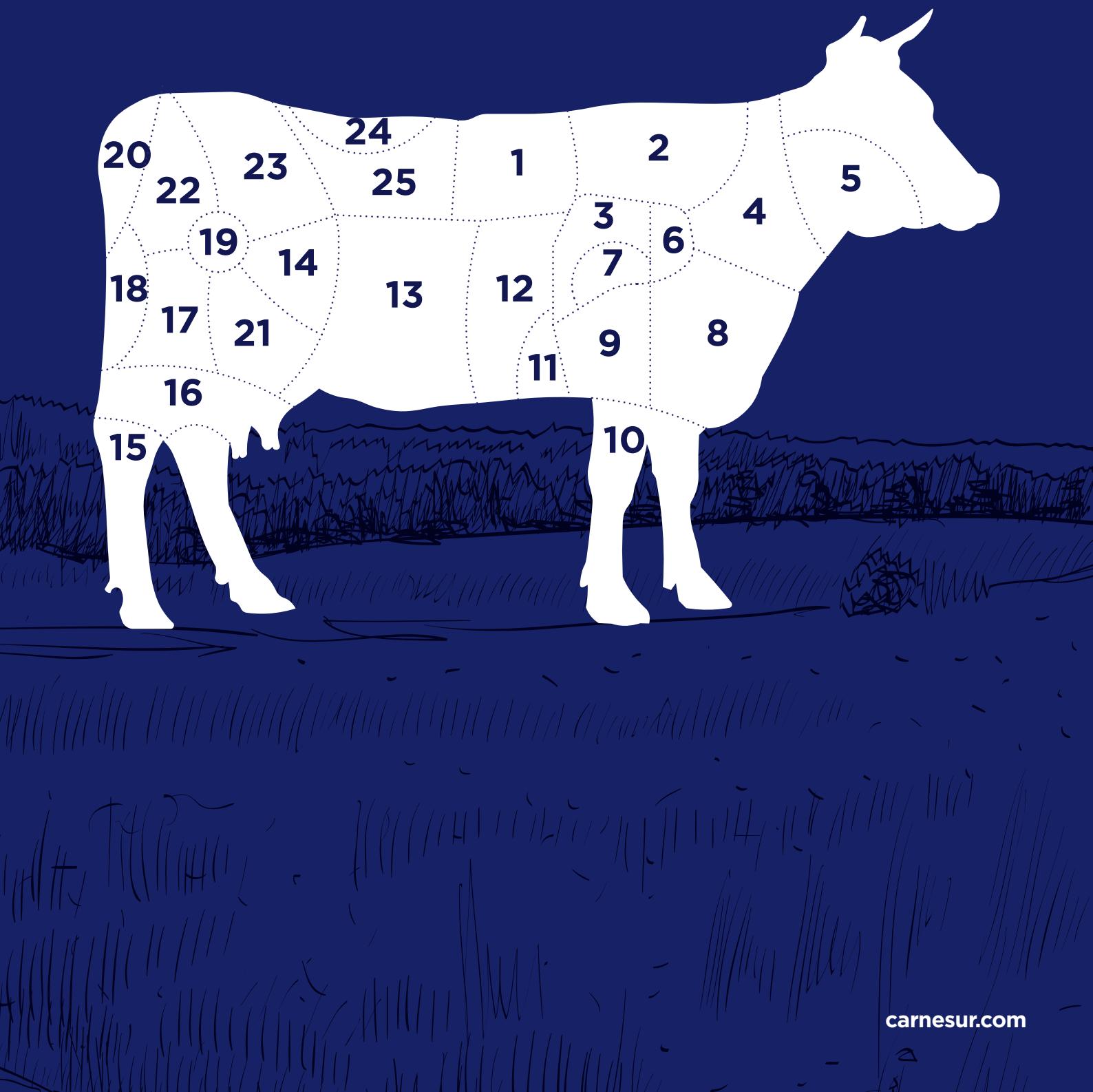




VACUNO



- 01. Lomo Alto
- 02. Aguja
- 03. Espaldilla
- 04. Pescuezo
- 05. Carrillada
- 06. Pez
- 07. Llana
- 08. Pecho
- 09. Brazuelo
- 10. Morcillo Anterior
- 11. Aleta
- 12. Costilla
- 14. Babilla
- 15. Morcillo Posterior
- 16. Culata de Contra
- 17. Contra
- 18. Redondo
- 19. Tapa
- 20. Rabo
- 21. Rabillo de Cadera
- 22. Tapilla
- 23. Cadera
- 24. Solomillo



Nuestros productos



CHULETÓN DE VACA MADURADA

Vaca Gallega

Maduración: **40 días**

Formatos:

En unidades de **550gr o 1kg**

Riñonada **por kilos**



CHULETÓN DE AÑOJO

Especial de la Janda

Maduración: **30 días**

Formatos:

En unidades de **550gr o 1kg**

Riñonada **por kilos**



CHULETÓN BLACK ANGUS

Maduración: **30 días**

Formatos:

En unidades de **550gr o 1kg**

Riñonada **por kilos**



CHULETÓN SIMMENTAL

Maduración: **30 días**

Formatos:

En unidades de **550gr o 1kg**

Riñonada **por kilos**



ENTRECOT DE TERNERA

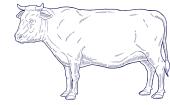
Especial de la Janda

Maduración: **30 días**

Formatos:

En unidades desde **250gr o 1kg**

VACUNO



MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE AÑOJO

Especial de la Janda / **Sin cordón**

Formatos:

En medallones de **250gr**



PIEZA ENTERA DE SOLOMILLO DE AÑOJO

Especial de la Janda / **Con cordón**

Formatos:

Pieza entera por **kilos** (2,4 kg aprox)



HAMBURBOLA

La Hamburguesa perfecta para moldear a mano.
Dale la forma que más te guste.

VACUNO AÑOJO 200 gr
VACA MADURADA 200 GR
CHULETON DE AÑOJO 200 GR
MIXTA (AÑOJO/CERDO) 150 GR

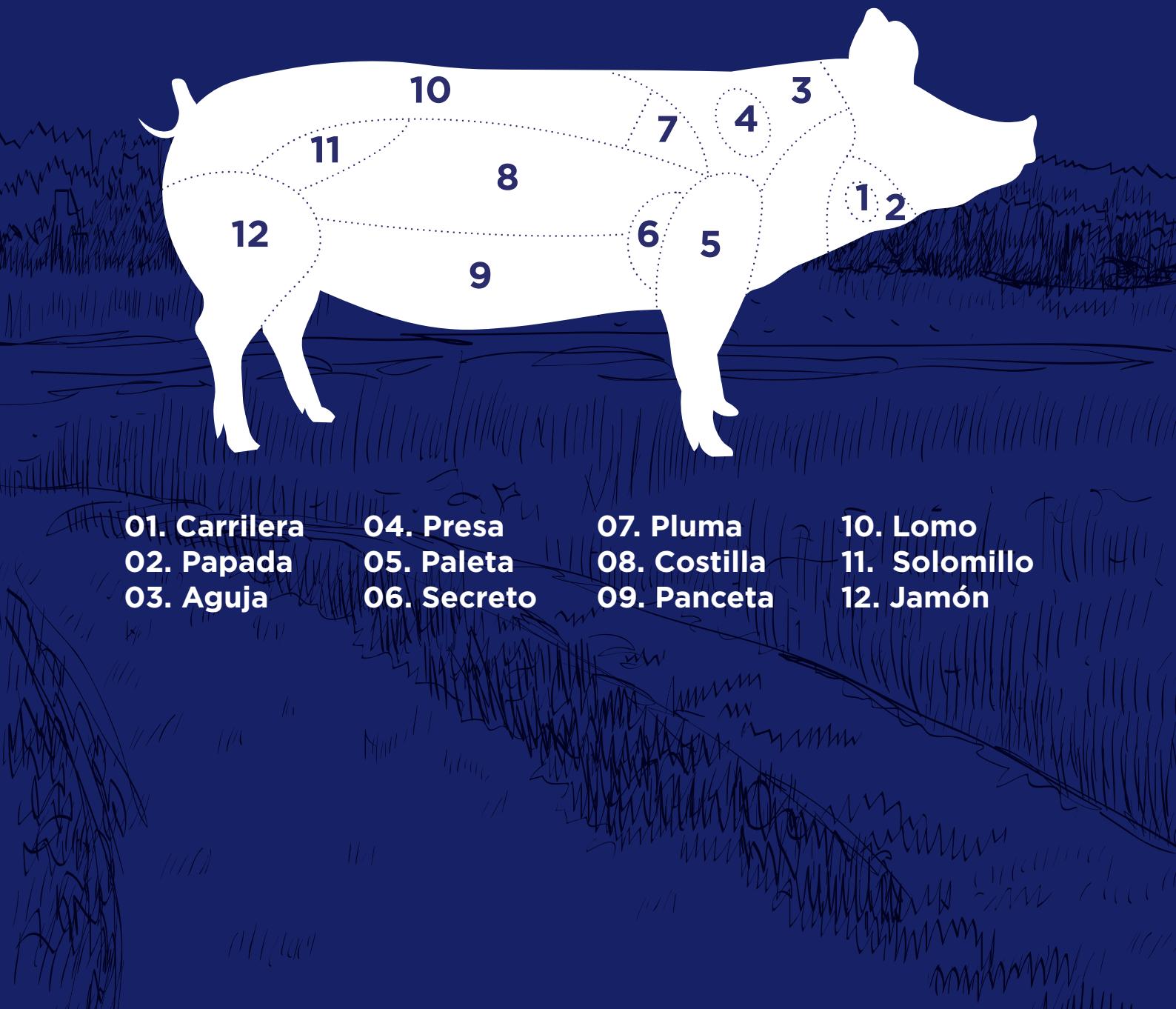


HAMBURGUESA

La Hamburguesa perfecta para moldear a mano.
Dale la forma que más te guste.

VACUNO AÑOJO 200 gr
VACA MADURADA 200 GR
CHULETON DE AÑOJO 200 GR
MIXTA (AÑOJO/CERDO) 150 GR

CERDO



Nuestros productos

CERDO



SECRETO IBÉRICO

Cerdo ibérico

Formatos:

Fileteado al peso desde **500 gr**
O pieza entera de aprox **200/400 gr**
Corte fino o grueso



PRESA IBÉRICA

Presa ibérica

Formatos:

Fileteado al peso desde **500 gr**
O pieza entera de aprox **550 gr**
Corte fino o grueso



SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO

Cerdo ibérico

Maduración: **30 días**

Formatos:

Fileteado en medallones al peso desde **500 gr**
O pieza entera de aprox **300 gr**



SOLOMILLO DE CERDO

Cerdo blanco

Formatos:

Fileteado en medallones al peso desde **500 gr**
O pieza entera de aprox **400 gr**



CARRILLADA DE CERDO

Cerdo blanco

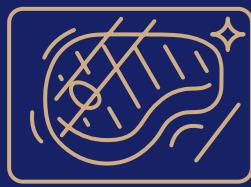
Formatos:

Entero
Trocado para guiso desde **500gr**

FORMATOS RACIÓN ESPECIAL RESTAURACIÓN



Cortamos,
fileteamos y
porcionamos en
formato ración



Envasamos al vacío



1 ración = 1 porción al vacío





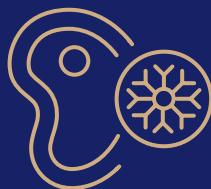
Mejoras el control
de **mermas**



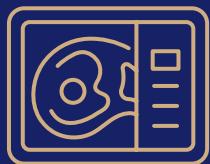
Mejoras el **control**
de coste de producto



Facilidad y rapidez
en pleno servicio



Mejora en la
conservación
de producto al
no estar la pieza



Etiquetamos con
toda la información
que necesitas tener



Características
del producto,
peso, alérgenos y









PREGUNTA LO QUE QUIERAS.
QUE NO TE DÉ CORTE.

Carnesur

📞 (+34) 664 446 409

📞 (+34) 956 48 98 61

info@carnesur.com carnesur.com

**C/ Hiladores - Pol. Ind. Fadricas
San Fernando, Cádiz · 11100**

carnesur.com  