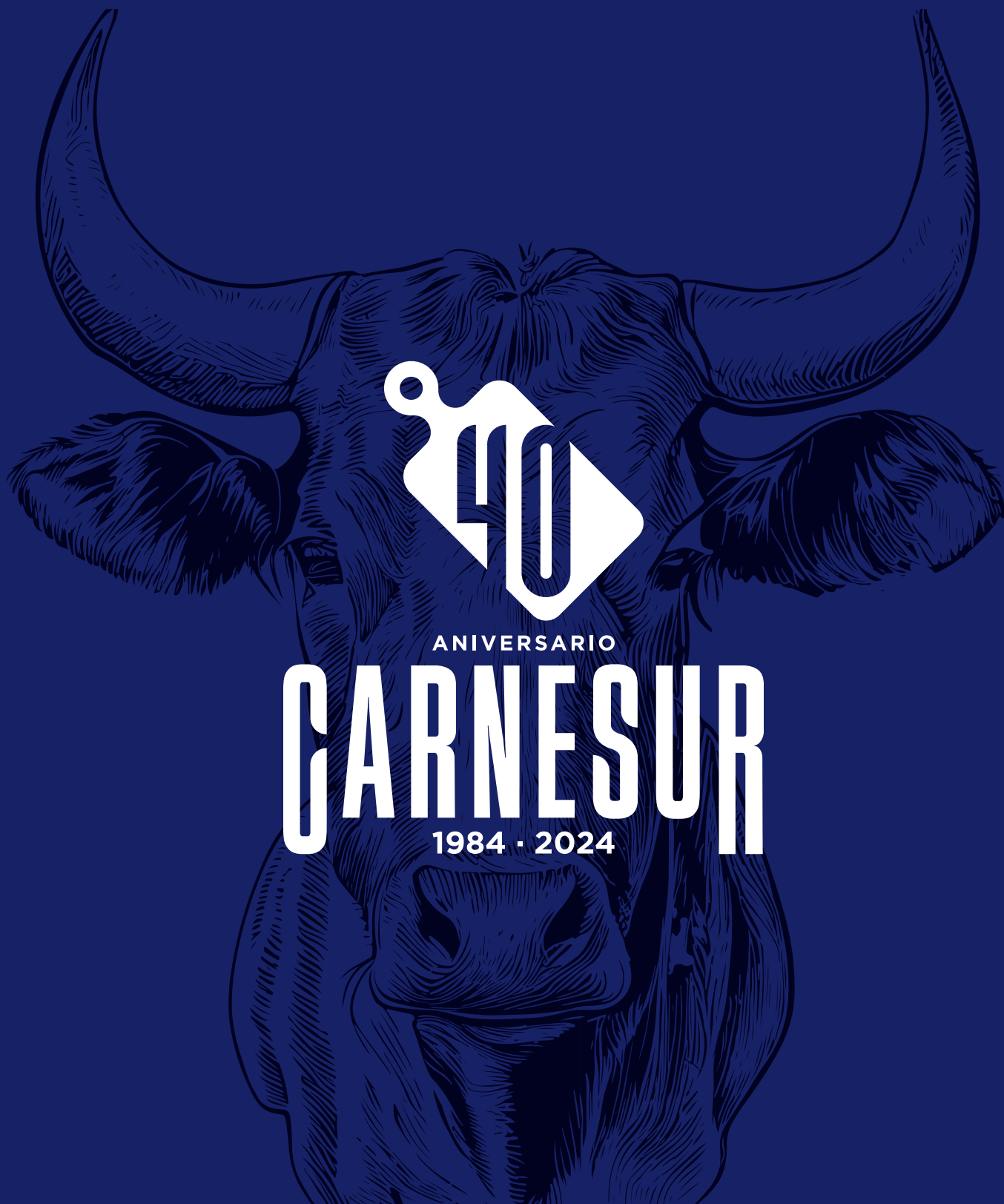




• Desde 1984 •

**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.







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.

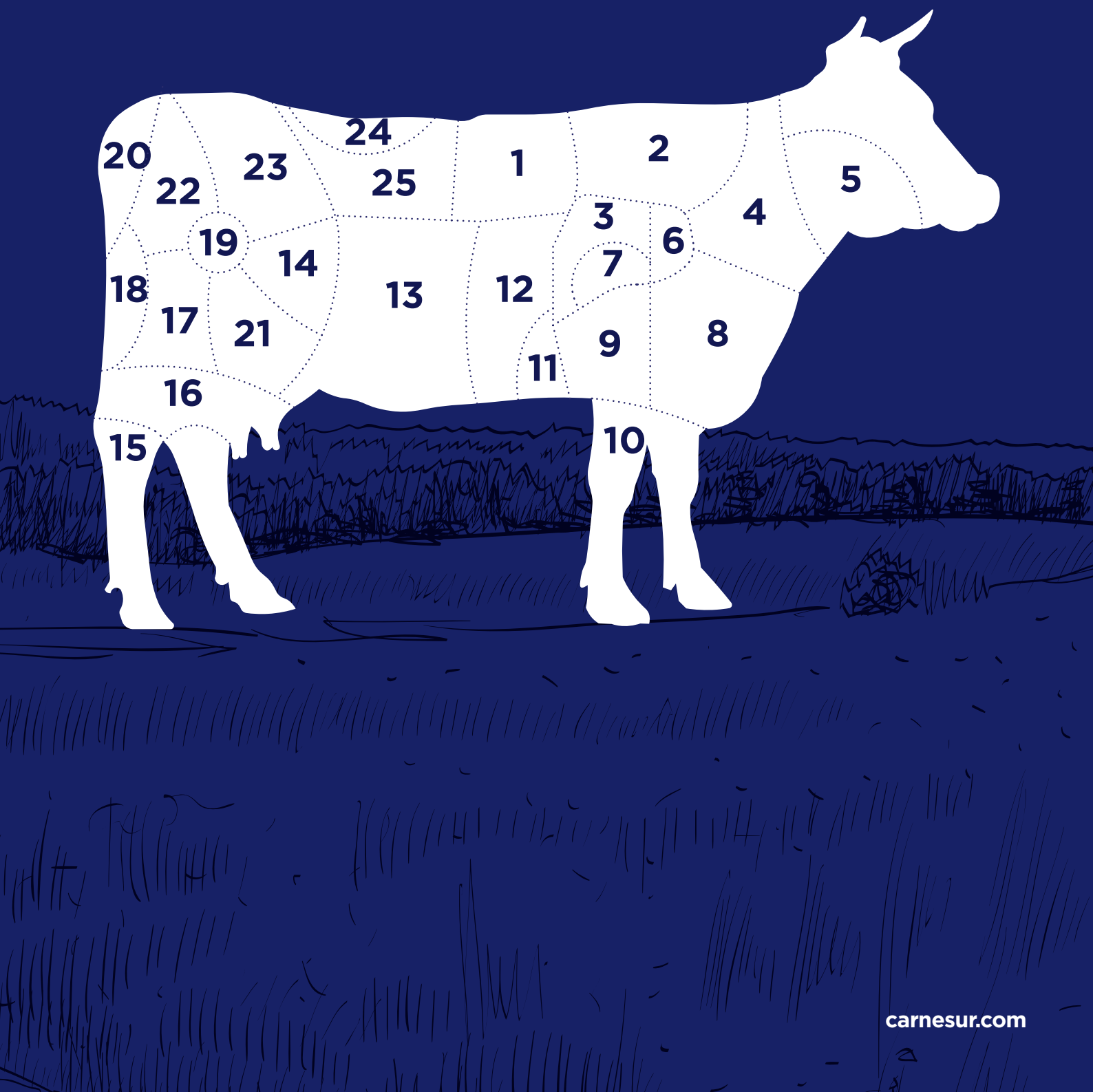
Directamente, sin intermediarios. Podemos adaptar nuestros productos a las peticiones de nuestros clientes con cortes, gramajes, grado de maduración y formatos personalizados.





VAGUNO

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



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**



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

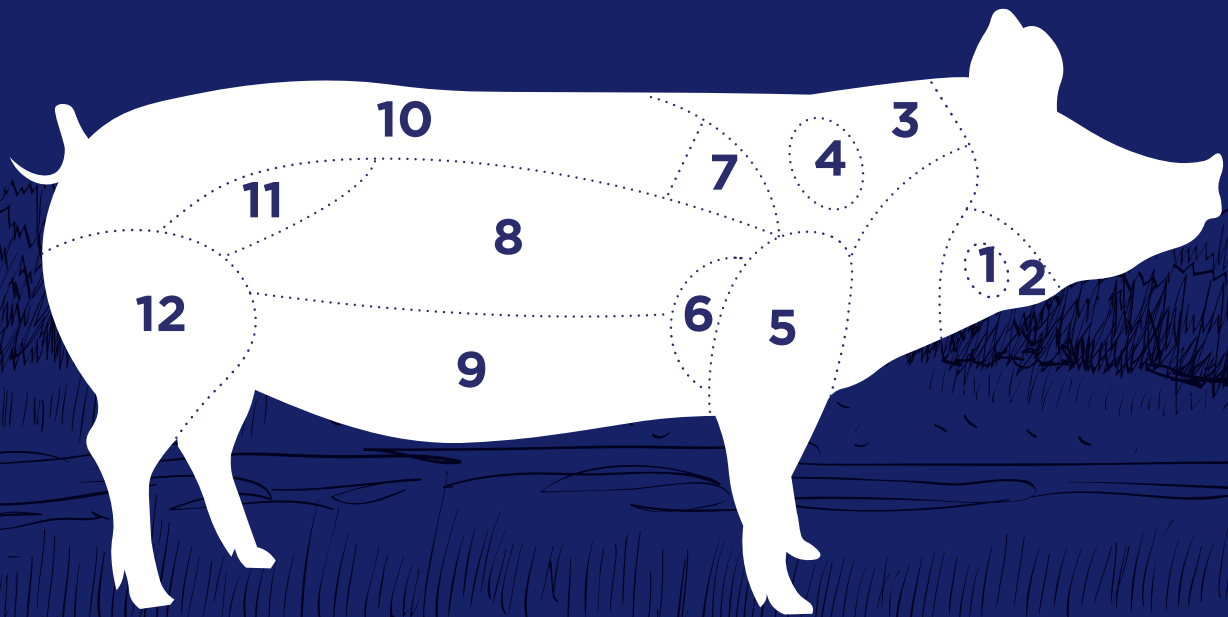


HAMBURGUESA

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

GERDO



01. Carrilera
02. Papada
03. Aguja

04. Presa
05. Paleta
06. Secreto

07. Pluma
08. Costilla
09. Panceta

10. Lomo
11. Solomillo
12. Jamón

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

Troceado para guiso desde **500gr**

FORMATOS RACIÓN ESPECIAL RESTAURACIÓN



**Cortamos,
fileteamos y
porcionamos en
formato ración**



Envasamos al vacío



1 ración = 1 porción al vacío



Especial Restauración



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





stas en carne

istas en carne

Especialistas en carne

Especialistas

Especialistas en carne

Especialistas en carne

Especialistas en carne

Especialistas en carne

Especial

pecialistas en carne



Especialistas en carne

Especialistas en carne

Especialistas en carne

Especialistas en carne

Especialistas en

Es

Especialistas en carne

Especialistas en ca

Espe

Especialistas en carne

en carne

Especialistas en carne



**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. Fadrilas
San Fernando, Cádiz · 11100**

carnesur.com

