El Encinar de Humienta

CARNE DE **IDENTIDAD**

YOUR BEEF PARTNER

ÍNDICE
INDEX

.01 PAG. 04
SOBRE NOSOTROS
ABOUT US

.02 PAG. 06
NUESTRAS CERTIFICACIONES
OUR CERTIFICATIONS

.03 PAG. 08
PROYECTOS I+D+i
R&D PROJECTS

.04 PAG. 10
NUESTRAS CIFRAS
OUR NUMBERS

.05 PAG. 12
NUESTRO EQUIPO HUMANO
OUR STAFF

.06 PAG. 14
INSTALACIONES DE VANGUARDIA
FOREFRONT FACILITIES

.07 PAG. 16
APROVISIONAMIENTO
SUPPLY CHAIN

.08 PAG. 18
PROCESO DE PRODUCCIÓN
PRODUCTION PROCESS

.09 PAG. 22
DISTRIBUCIÓN Y LOGÍSTICA
DISTRIBUTION & LOGISTICS

Tradición e innovación
A OTRO NIVEL

Con una producción exclusiva y limitada, fabricamos Cecina Gourmet de la tierra de León, curada con toda la pasión del primer día (+35 años en el sector y 2 generaciones). Siguiendo procesos artesanales con tiempos de maduración como antaño; largos y totalmente naturales.

Legiobeef
www.legiobeef.com

CURACIÓN TRADICIONAL

Producto GOURMET

.10 PAG. 26
NUESTROS PRODUCTOS
OUR PRODUCTS

.11 PAG. 30
PRESENTACIONES Y CORTES
PRESENTATIONS & CUTS

.12 PAG. 38
PRODUCTOS V GAMA
PRECOOKED PRODUCTS

.13 PAG. 39
PRODUCTOS ELABORADOS
FINISHED PRODUCTS

.14 PAG. 40
HOSTELERÍA
FOOD SERVICE

Narcea
Comer bien en Mercamadrid

RESTAURANTE NARCEA
Calle 43 nº11 Plataforma alta
NARCEA GRILL
Calle 21 Local 12 Plataforma baja

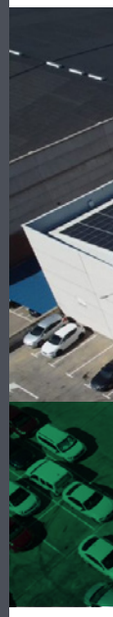
- *Comidas para empresa*
- *Arroces, carnes y pescados*
- *Menú del día y Menú especial*
- *Entrega a domicilio en Mercamadrid y CTM*

www.restaurantenarcea.es @hosteleranarcea 5:00 - 18:00 L-V 5:00 - 15:00 Sáb.

.01 SOBRE NOSOTROS
ABOUT US

Con 25 años de experiencia y una evolución continua desde el inicio de nuestra actividad, **El Encinar de Humienta** es hoy una empresa de referencia en el sector de la carne de vacuno en España. El proyecto comienza de la mano de las familias Collar y Yartu, cuya experiencia y conocimiento del mercado cárnico ha permitido crear la infraestructura, capacidad productiva y logística necesarias para expandir nuestros productos tanto a nivel nacional como internacional.

La calidad, la productividad y la satisfacción de nuestros clientes son tres pilares que sustentan nuestro día a día. Tres conceptos que alcanzamos mediante la inversión en los recursos humanos, tecnológicos y logísticos necesarios para superar nuestras propias expectativas.



Mucho más que un proveedor cárnico. Un socio. Una garantía de satisfacción

Much more than a meat supplier. A partner. A guarantee of satisfaction

En nuestra apuesta por la sostenibilidad, adaptándonos a las nuevas tecnologías, hemos instalado en nuestras instalaciones 1.283 paneles solares.

With 25 years of experience and a continuous evolution since the beginning of our activity, **El Encinar de Humienta** is today a reference company in the beef industry in Spain. The project began with the Collar and Yartu families, whose experience and knowledge of the meat market has allowed us to create the infrastructure, production capacity and logistics necessary to expand our products both nationally and internationally.

Quality, productivity and customer satisfaction are the three pillars that sustain our day-to-day business. These three pillars are achieved by investing in the human team, technological and logistical resources needed to exceed even our own expectations.

In our commitment with sustainability and adapting to new technologies, we have installed 1,283 solar panels at our facilities.

.02

NUESTRAS CERTIFICACIONES
OUR CERTIFICATIONS

Nuestro compromiso con la calidad, la seguridad alimentaria y el medio ambiente se traduce en la obtención de certificados que demuestran la importancia que concedemos al cumplimiento de la normativa y su seguimiento por parte de los empleados que forman **El Encinar de Humienta.**

Our commitment to quality, food safety and the environment materialises into certificates that demonstrate the importance we place on compliance with regulations and it's compliance by the employees who make up **El Encinar de Humienta.**

Certificado de Calidad y Seguridad Alimentaria: IFS Food v6.1. Certificado número ES13/13913 (Instalaciones de Almaraz)

Food Safety and Quality Certification: IFS Food v6.1. Certificate number ES13/13913 (Almaraz facilities)

Certificado de Calidad y Seguridad Alimentaria: IFS Food v6.1. Certificado número ES20/87483 (Instalaciones de Madrid)

Food Safety and Quality Certification: IFS Food v6.1, Certificate number ES20/87483 (Madrid facilities)

Certificado de Exportación Nivel 3 Almaraz (CP/SAE/006/16)

Level 3 Exportation Certificate Almaraz (CP/SAE/006/16)

Certificado de Exportación Nivel 2 Madrid (CP/SAE003/17)

Level 2 Exportation Certificate Madrid (CP/SAE/003/17)

Certificado Halal sobre adecuación de los productos a los requerimientos de la ley islámica. Número HC/EEH-MA7-C-21/017 (Almaraz)

Halal certificate on the compliance of products with the requirements of Islamic law. Number HC/EEH-MA7-C-21/017 (Almaraz)

Certificado Halal sobre adecuación de los productos a los requerimientos de la Ley Islámica. Número HM-SD-21/017 (Madrid)

HALAL certification on compliance of products with the requirements of Islamic Law. Number HM-SD-21/017 (Madrid)

Certificado de Producción Ecológica de Extremadura. Número ES-ECO-021-EX

Extremadura Organic Production Certificate. Number ES-ECO--021-EX

Certificado de Producción Ecológica de Madrid. Número ES-ECO-023-MA

Madrid Organic Production Certificate. Number ES-ECO-023-MA

Certificado Etiquetado Facultativo de carne de vacuno marca Navalcarne. Número CP/CVC/020/00

Optional Labelling Certification for Navalcarne brand beef. Number CP/CVC/020/00

Certificado ISO 14001: 2015 Sistema de Gestión Ambiental. Certificado número ES12/12505

ISO 14001 Certificate: 2015 Environmental Management System. Certificate number ES12/12505

Cert. ES20/208780 Nº IRTA: 072021000 Sacrificio. Cert.ES20/208782 Nº IRTA: 0720210005 Trazabilidad. Cert.ES20/208783 Nº IRTA: 0720210004 Trazabilidad. Cert. en Bienestar Animal Welfair TM homologada por IRTA y NEIKER basada en los referenciales europeos Welfare Quality y AWIN®

Cert. ES20/208780 Nº IRTA: 072021000 Sacrificio.CERT.ES20/208782 Nº IRTA: 0720210005 Traceability. Cert.ES20/208783 Nº IRTA: 0720210004 Traceability. Cert. in Animal Welfair TM approved by IRTA and NEIKER based in European references Welfare Quality and AWIN®

Certificaciones de producto ecológico

Todas las instalaciones de **El Encinar de Humienta** están habilitadas para la producción de vacuno ecológico, contando con la autorización necesaria y seleccionando rigurosamente a las ganaderías ecológicas que garantizan el abastecimiento de animales y el suministro consecuente de la producción según los estándares necesarios.

Ecological production certifications

All the facilities at **El Encinar de Humienta** are enabled for the production of organic beef, with the necessary authorisation and the rigorous selection of organic breeders to guarantee the supply of cattle and the organic beef production in accordance with the necessary standards.

PROYECTOS I+D+i
R&D PROJECTS

YOURTERN

» Proyecto financiado con fondos FEDER y CDTI

Objetivo: Conseguir una producción de vacuno “a la carta” desde la granja, que permita una clasificación del género con un grado de calidad propio y diferenciado, gracias a la selección de razas e individuos con diferente potencial genético que desarrollen en la canal cualidades organolépticas comerciales de calidad diferenciada. Estas cualidades se basan en aspectos genéticos y medioambientales, siendo trazable mediante una herramienta de gestión de la información del matadero.

» Project financed with FEDER and CDTI funds

Goal: To achieve an “à la carte” beef production from the farm, which allows to classify the genre with our own and differentiated grade, thanks to the selection of breeds and individuals with different genetic potential that develop commercial organoleptic qualities of differentiated quality in the carcass. These qualities are based on genetic and environmental aspects, being traceable by means of a slaughterhouse information management tool.

NANTIOEXTREM

» **Proyecto cofinanciado con fondos FEDER**

Objetivo: Fuentes vegetales naturales características de la región extremeña en la alimentación de vacuno de carne en sistema intensivo de cebo.

» **Project financed with FEDER funds**

Goal: Natural plant sources characteristic of the Extremadura region in the feeding of beef cattle in an intensive fattening system.

TOMACOW

» **Proyecto cofinanciado con fondos FEDER**

Objetivo: Mejora de la estabilidad oxidativa de la carne de vacuno y sus derivados (TOMACOW).

» **Project financed with FEDER funds**

Goal: Improvement of oxidative stability of beef and beef products (TOMACOW).

ADBAE
Laboratorio y Consultoría Seguridad Alimentaria

CONSULTORÍA
- Implantación de sistemas APPCC.
- ISO (9001 y 14001).
- FSSC 22000, IFS, BRC, Bienestar animal.
- Fraude alimentario, Food Defense.
- Registro Sanitario.
- Auditorías.

LABORATORIO
- Detección patógenos 24h.
- Liberación de lotes.
- Control Microbiológico y Físico-Químico de alimentos y aguas.
- Estudios de Vida Útil.

FORMACIÓN
- Manipulador de alimentos.
- Alergias e intolerancias.
- APPCC.
- Nutrición.

Gestión de Bonificación a través de la FUNDAE.

CONTROL LEGIONELLA
- Elaboración y gestión documental de requisitos legales.
- Tratamientos higiénico-sanitarios para la prevención y Control de Legionelosis.

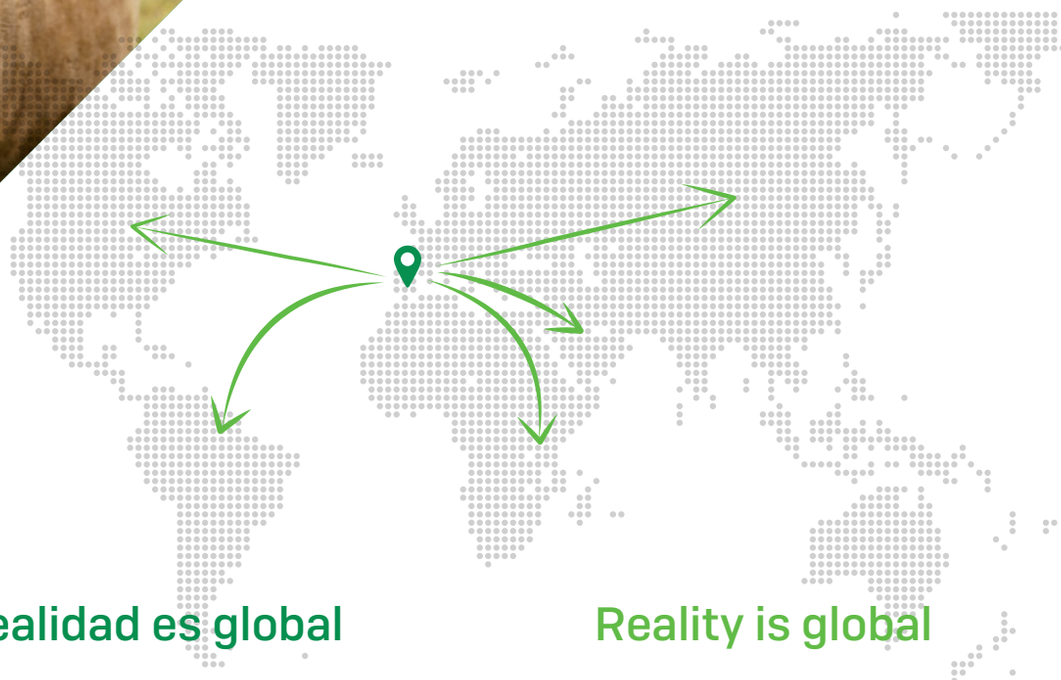
CONTROL DE PLAGAS
- Tratamiento preventivo, con productos específicos para el sector alimentario.
- Desinfección y limpieza conductos.
- Tratamiento virucida frente COVID 19.

PRODUCTOS LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
- Asesoramiento y distribución de productos, autorizados en el sector alimentario.

comercial@adbae.com • www.adbae.com • 91 704 68 03

.04

NUESTRAS CIFRAS
OUR NUMBERS



La realidad es global

En el Encinar de Humienta trazamos un plan de expansión internacional que nos ha permitido asentar la comercialización de nuestros productos en mercados como Asia, África, América y los países árabes, además de los países europeos con mayor demanda.

La optimización de costes y un exhaustivo análisis de nuestra inversión en mejoras logísticas y tecnológicas nos convierte en una empresa sólida y estable con grandes perspectivas de crecimiento a nivel global.

Reality is global

At **El Encinar de Humienta** we have drawn up an international expansion plan that has allowed us to establish the commercialisation of our products in markets such as Asia, Africa, America and the Arab countries, as well as the European countries with the highest demand.

Cost optimisation and an exhaustive analysis of our investment in logistical and technological improvements have made us a solid and stable company with great prospects for growth at a global level.

La calidad como punto de partida

- **Contamos con nuestros propios departamentos de Calidad, Seguridad, Medioambiente y Bienestar Animal:** Sistema APPCC, Certificación IFS, Norma ISO 14001:2015 y Certificado de Bienestar Animal.
- **Marca propia**: NAVALCARNE.
- **Departamento de Exportación:** Certificación SAE.

Quality as a starting point

- **We have our own Quality, Safety, Environment and Animal Welfare departments:** HACCP system, IFS Certification, ISO 14001:2015 Standard and Animal Welfare Certificate.
- **Own brand**: NAVALCARNE.
- **Export Department:** SAE Certification.

210 millones — Facturación / Turnover

510 — Plantilla / Employees

50.000 Tn — Toneladas vendidas / Tons sold

50 — Camiones propios / Own trucks

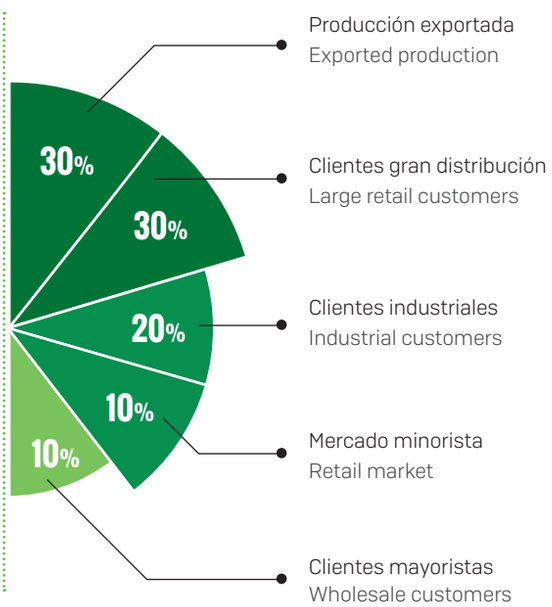
37.000 Tn — Deshuese anual sala / Annual deboning in cutting plant

75.000 — Cabezas comercializadas de animales certificados / Commercialized cattle from certified animals

150.000 — Canales comercializadas / Sold carcasses

150.000 — Cabezas totales sacrificadas / Total cattle slaughtered

Nuestros clientes: Our customers:



El origen de los productos cárnicos de calidad

Ganadería extensiva e intensiva. El proceso completo de cría y engorde de vacuno limousin y charolais, de excelente calidad y libre de antibióticos.

Finca Dehesa del Moro
CM-5100, km. 30,900
45634 Buenaventura - Toledo

+34 636 281 340
+34 669 787 689
dehesadelmoro.com

.05

NUESTRO EQUIPO HUMANO
OUR STAFF

Personas al servicio de personas. Somos el eje sobre el que gira nuestro éxito

Crecer como personas para evolucionar como empresa.

Una filosofía que interiorizamos las más de 500 personas que formamos **El Encinar de Humienta**, y que se refleja en el espíritu de superación que mueve nuestro día a día.

Contamos con una plantilla multidisciplinar con gran experiencia en nuestro sector y con un objetivo común: favorecer y potenciar las relaciones comerciales con clientes y proveedores.

LUIS GONZÁLEZ

Responsable de grandes cuentas

Key Account Manager

LAURA VILLARD

Responsable de Calidad y Desarrollo de Productos (I+D+i)

Quality & Product Development Manager (R&D)

Growing as people in order to evolve as a company.

A philosophy that is internalised by the more than 500 people who make up **El Encinar de Humienta**, and which is reflected in the spirit of self-improvement that drives our day-to-day work.

We have a multidisciplinary staff with extensive experience in our sector and a common goal: to promote and strengthen commercial relations with customers and suppliers.

People serving people. We are the backbone of our success

ANA PÉREZ DE LAS VACAS

Responsable de Facturación

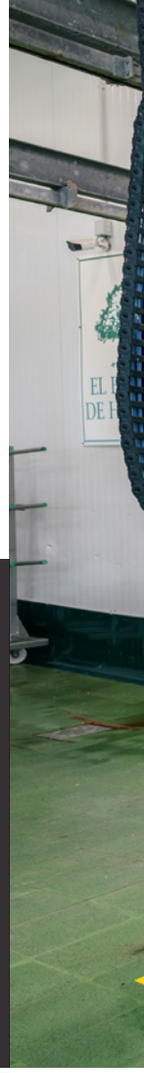
Invoicing Manager

Alquimo®
Alquiler de Maquinaria
Te ayudamos a alcanzar tus objetivos
Avda. de Portugal, 112
45600 Talavera de la Reina (Toledo)
alquiler@alquimo.com
925 80 08 47 - 925 80 71 71
www.alquimo.com

activa food-tech s.a.
Diseñamos tus productos
ACTIVA FOOD-TECH, S.A.
Pol. Ind. Pont-Xetmar, c/ G, nave 21 • 17844 Cornellà del Terri (Girona)
Tel.: [+34] 972 594 436 • activa@activafoodtech.com • www.activafoodtech.com

.06

INSTALACIONES DE VANGUARDIA
FOREFRONT FACILITIES



El crecimiento de **El Encinar de Humienta** en el mercado se sustenta en unas instalaciones punteras, acorde a los requisitos de seguridad e higiene del sector, y que representan un claro valor competitivo que nos permite garantizar las mejores condiciones en el producto final.

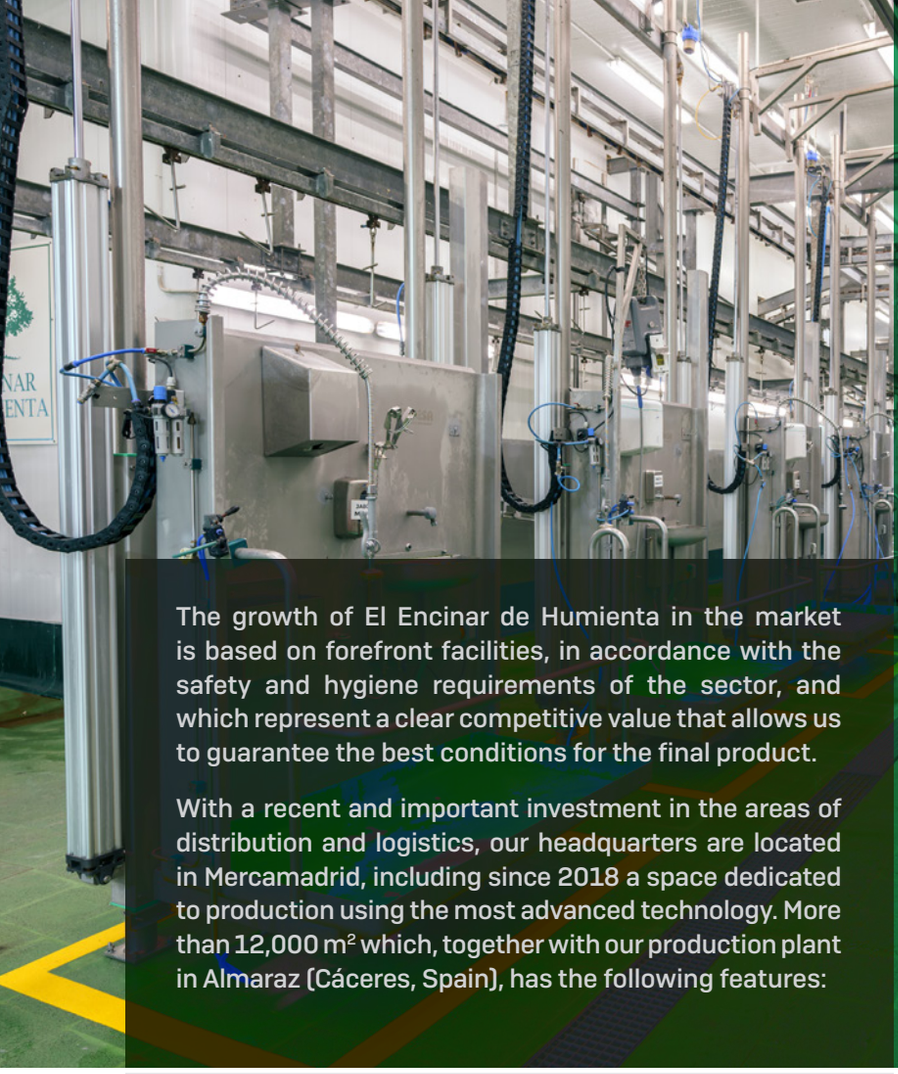
Con una reciente e importante inversión en las áreas de distribución y logística, nuestra sede central se encuentra en Mercamadrid, incluyendo desde 2018 un espacio dedicado a la producción mediante la tecnología más avanzada. Más de 12.000 m² que, unidos a nuestra planta de producción en Almaraz (Cáceres), cuenta con las siguientes características:

Mejorar nuestras instalaciones es mejorar nuestro producto. Cuidamos cada detalle y optimizamos nuestros procesos productivos a través de la tecnología y la innovación

- Línea de sacrificio en constante proceso de mejora
- Despiece y envasado con la más moderna tecnología
- Corrales habilitados para garantizar el bienestar animal
- Mayor capacidad por hora y día en la sala de despiece
- Cámaras de oreo de gran capacidad
- Recepción y estabulación de ganado vivo
- Cámaras frigoríficas de producto fresco
- Salas de cuarteo
- Envasado y fileteado
- Nueva sala de elaborados
- Cámara de congelación propia
- Cámaras de producto terminado

alimentación animal ecológica
Bioganex
Registro de Elaboradores y Comercializ. de la Prod. Ecológica de Extremadura de la D.G.A.G. Nº: 149 E/C
PRODUCCIÓN ECOLÓGICA ES-ECO-021-EX
FÁBRICA DE PIENSO ECOLÓGICO
Dedicados al sector de la alimentación animal desde hace más de 35 años

Hnos. Nieto Flores S.L. • Avda. Jose Antonio, S/N • 06176 La Morera (Badajoz)
Oficinas: Tlf/Fax: 924 244006 • Fábrica : Tlf/Fax : 924 370363 • Ventas : 666 523 911 - 625 074 111 • E-Mail: info@bioganex.es • www.bioganex.es



The growth of El Encinar de Humienta in the market is based on forefront facilities, in accordance with the safety and hygiene requirements of the sector, and which represent a clear competitive value that allows us to guarantee the best conditions for the final product.

With a recent and important investment in the areas of distribution and logistics, our headquarters are located in Mercamadrid, including since 2018 a space dedicated to production using the most advanced technology. More than 12,000 m² which, together with our production plant in Almaraz (Cáceres, Spain), has the following features:

Improving our facilities means improving our product. We take care of every detail and optimise our production processes through technology and innovation

- Slaughter line in constant process of improvement
- Cutting and packaging with state-of-the-art technology
- Stockyards equipped to guarantee animal welfare
- Increased capacity per hour and day in the cutting room
- Large capacity airing chambers
- Live cattle reception and stabling
- Cold stores for fresh product
- Quartering rooms
- Packaging and slicing
- New processing room
- Own cooling room
- End product chambers

SLICEFRESH®

Protección sostenible

Hasta un 80 % menos plástico

G. MONDINI

Pol.Ind. C/ Migjorn 11 • 17240 - Llagostera (Girona) • Tel.: +34 972831919 • www.grupaliapack.com

GRUPALIA 4.0

.07

APROVISIONAMIENTO
SUPPLY CHAIN

La selección desde el origen es un factor esencial para garantizar la máxima calidad en el producto final. Nuestra experiencia en el sector y el profundo conocimiento por parte de nuestros especialistas y ganaderos son claves en esta fase.

Creemos firmemente en la ganadería desde el inicio, participando en la gestión de las mismas y siendo copropietarios de algunos de los cebaderos más avanzados. Estamos presentes en territorios que conforman el 65% de las vacas nodrizas de la geografía nacional: Extremadura, Castilla y León, Castilla-La Mancha y Andalucía.

Selection at source is an essential factor in guaranteeing maximum quality in the final product. Our experience in the sector and the in-depth knowledge of our specialists and breeders are key at this stage.

We firmly believe in livestock farming from the very beginning, participating in the management of these farms and being co-owners of some of the most advanced feedlots. We are present in territories that account for 65% of the suckler cows in Spain: Extremadura, Castilla y León, Castilla-La Mancha and Andalusia.

Saneamientos Luengo
MUEBLES DE COCINA Y BAÑO
GRIFERIAS, MAMPARAS Y AZULEJOS
Navalmoral de la Mata (Cáceres)
927535357 630723260 - 676492096 saneamientosluengo@gmail.com

TABISA Servicios y Obras, S.L.
Biocombustible a medida de sus necesidades
Producción y distribución de biomasa
Medios e instalaciones propios
Valorización de restos vegetales
Tabisa Servicios y Obras, S.L.
10950 Brozas (Cáceres)
Tel.: 607 605 111 / 666 431 404
E-mail: info@tabisabiomasa.es
www.tabisabiomasa.es

La minuciosa selección es el inicio del proceso hasta un producto final excelente en el punto de venta

Careful selection is the start of the process to an excellent end product at the point of sale

REPUESTOS PANIAGUA
Desde 1970 suministrando al profesional
Pol. Industrial El Nevero, Nevero Trece, Parcela 17.7, 06009 Badajoz
924 26 26 90
www.repuestospaniagua.es

CreativeQuality consulting
Nos mueve LA EXCELENCIA
Edificio Parque Científico y Tecnológico de Extremadura,
Oficina 2.21 • Tlf. 619 722 576 • www.creativequality.es

.08

PROCESO DE PRODUCCIÓN
PRODUCTION PROCESS

Nuestros procesos productivos están basados en la garantía del bienestar animal, desde su estancia en las ganaderías y cebaderos, hasta el transporte, estabulación y sacrificio.

Our production processes are based on the guarantee of animal welfare, from their stay in the farms and feedlots, to transport, stabling and slaughter.

1 Recepción y sacrificio
Reception and slaughter

El área de recepción y sacrificio cuenta con las técnicas y procesos exigidos por la normativa internacional IFS.

The reception and slaughter area is equipped with the techniques and processes required by the international IFS standard.

2 Despiece
Cutting

Formados de manera interna en El Encinar de Humienta, nuestro equipo de deshuesadores es experto en los diferentes cortes y tratamientos de la materia prima, así como las especificaciones de cada cliente. Nuestra capacidad productiva supera las 37.000 toneladas de deshuese anuales en nuestras salas de Almaraz y Mercamadrid, lo que nos convierte en líderes de producción de carne deshuesada.

Trained internally at El Encinar de Humienta, our team of deboners are experts in the different cuts and treatments of the raw material, as well as the specifications of each client. Our production capacity exceeds 37,000 tonnes of deboned meat per year in our Almaraz and Mercamadrid plants, making us leaders in the production of deboned meat.

Alimentación animal
Viveros
Mataderos
Elaboración
Packaging
Transporte
Restauración
y hostelería

El mejor GMAO del mercado probado en toda la cadena del sector alimentario

Works Gestión de Mantenimiento es una empresa de ingeniería y consultoría de mantenimiento con un profundo conocimiento en la **gestión de activos y su mantenimiento.**

Abismo-net es un software pensado en las exigencias de los procesos requeridos en normativas como las ISO, IFS y BRC.

ABISMO-NET

WGM MOBILE

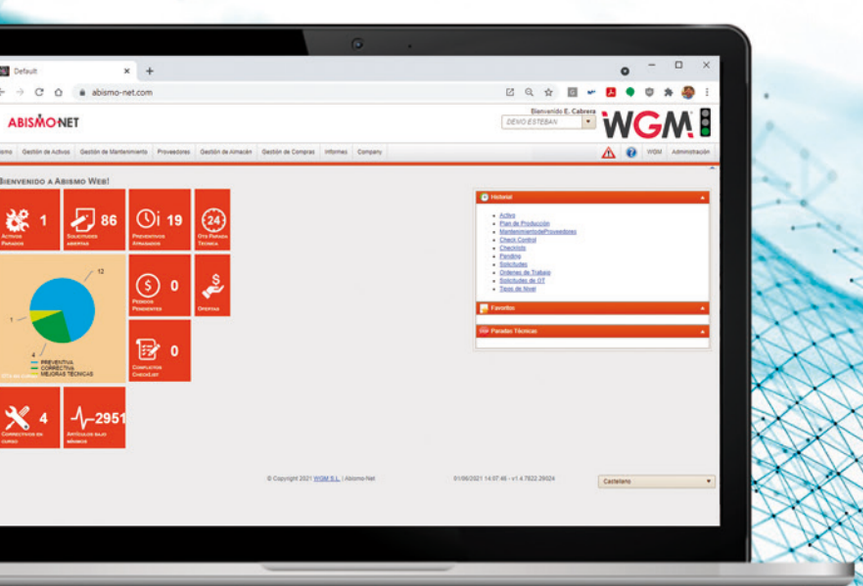
ISO IFS Food BRC GLOBAL STANDARDS

Gestión de Activos · Gestión de Mantenimiento · Gestión de Almacén · Gestión de Ofertas · Gestión de Compras · Gestión de Proveedores · Seguridad y Salud

Control de Presencia · Trazabilidad · Información en Tiempo Real · Aumentar la productividad · Inventariar · Cero papel

Ingeniería 4.0

Abismo.net se ha contrastado como la mejor solución para la gestión de activos y de mantenimiento de cualquier sector industrial o civil, en cualquier parte del mundo.



Powered by WGM

Works Gestión de Mantenimiento · **Telf.** +34 918 063 172 · **E-mail:** wgm@wgmsl.com · **wgmsa.com**

.08

PROCESO DE PRODUCCIÓN
PRODUCTION PROCESS

3 Elaborados y fileteados
Processing and slicing

Ante la creciente demanda de productos elaborados y fileteados, en El Encinar de Humienta incorporamos carne ecológica y tradicional para esta nueva gama, cumpliendo en todo momento con los estándares de calidad de nuestros productos e implantando sistemas de producción y envasado avanzados para prolongar la vida útil del producto.

In view of the growing demand for processed and sliced products, at El Encinar de Humienta we have incorporated organic and traditional meat for this new range, complying at all times with the quality standards of our products and implementing advanced production and packaging systems to prolong the shelf life of the product.

4 Envasado y expedición
Packaging and delivery

Contamos con robots de manipulación y envasado, máquina para detección de cuerpos extraños, equipamiento para medición del porcentaje de grasa y proteína de la carne, etc.

We have handling and packaging robots, foreign body detection machines, equipment for measuring the percentage of fat and protein in the meat, etc.

We create
Global Meat Solutions

GMS FOOD is a new approach to customer requirements and the needs of producers.

QUALITY

Cooperation with Polish beef slaughterhouses with a total slaughter capacity of **1,500 cattle per day** and a cutting capacity of **300 tons per day**, gives us the opportunity to carefully select deliveries to meet customer requirements.

At the same time, their wide range allows us to offer comprehensive sales solutions for manufacturing companies.

LOGISTICS

GMS Food is also logistics. The availability of both hook and pallet refrigerated transport is an additional advantage, providing flexibility in commercial matters. We invite production plants and customers from all over the world to contact us so that we can learn about their needs and help create optimal commercial solutions.

EXPERIENCE

We have **many years of experience** gained while working in significant Polish Meat Plants and knowledge of many European customers. Thanks to this, we are able to **efficiently find the right solutions for each manufacturer**, as well as deliver the product exactly according to the Buyer's requirements.

Many years of experience gained from working in major Polish Meat Plants, combined with the knowledge of many European customers, creates the opportunity to find the right solution for each producer, as well as deliver the product exactly according to the Buyer's requirements.

GMS FOOD
GLOBAL MEAT SOLUTIONS

Karol Osęka
"GMS FOOD"
Zalesie 94G
21-400 Łuków
Post office Łuków

Logistics and office
Marcin Osiak
+48 696 236 451
office@gmsfood.pl

Trade
Piotr Niewęgłowski
+48 604 762 681
piotrn@gmsfood.pl

Karol Osęka
+48 503 070 656
karol.oseka@gmsfood.pl

.09

DISTRIBUCIÓN Y LOGÍSTICA
DISTRIBUTION & LOGISTICS

En **El Encinar de Humienta** contamos con una amplia red comercial que funciona bajo procesos de distribución perfectamente sincronizados para cumplir con los plazos más exigentes y entregar el producto en óptimas condiciones.

Nuestro servicio de distribución destaca por su agilidad y control en tiempo real de cada pedido, siguiendo las siguientes fases:

At El **Encinar de Humienta** we have an extensive commercial network that operates under perfectly synchronised distribution processes to meet the most demanding deadlines and deliver the product in optimum conditions.

Our distribution service stands out for its agility and real-time control of each order, following the following phases:

Siempre a tiempo. En cualquier punto de entrega

Always on time. At any delivery point

PLANIFICACIÓN
PLANNING

PEDIDO
ORDERING

SELECCIÓN
SELECTION

CARGA
LOADING

TRANSPORTE
TRANSPORT

ENTREGA
DELIVERY

abr
REFRIGERACIÓN

INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA EN REFRIGERACIÓN Y HIELO INDUSTRIAL

SOMOS UNA EMPRESA DEDICADA AL DESARROLLO Y EJECUCIÓN DE PROYECTOS DE REFRIGERACIÓN INDUSTRIAL, ESPECIALIZADOS EN:

Refrigeración para la industria alimentaria, mataderos, centrales lecheras y derivados, almacenaje frigorífico...

Fabricadores de hielo industrial en cubitos, escamas, triturado...

Enfriamiento de agua para **procesos productivos**

Proyectos de **recuperación** de **energía** y **eficiencia energética**

P.I. Cobo Calleja C/ Bierzo Nº 5 • 28947 Fuenlabrada (Madrid) • abr@abringenieros.es • Tel.: 91 642 44 99 • **www.abringenieros.es**

Importación y exportación de productos cárnicos

Import and export of meat products

www.asttra.com

Asttra®, **meat to meet your expectations**

ES
10.028091/M
CE

asttra®

astrid trading international, s.l.

Importación exclusiva de
Angus Canadiense Certificado AAA

Matadero

Sala de despiece

- Industria alimentaria
- Mayorista
- Horeca
- Foodservice
- Grandes superficies
- Supermercados

- Somos **líderes** en **habilidades comerciales internacionales**, para colocar sus productos donde más beneficios puedan reportarle.
- Somos **expertos** en la **apertura de nuevos mercados** que se adapten mejor a sus productos cárnicos.
- **Optimizamos sus beneficios en el comercio exterior.**

- **Seleccionamos** para usted **los mejores proveedores** del mercado en cuanto a tamaño, calidad y tiempos de entrega. **¡Nos adaptamos a sus necesidades!**
- Buscamos **oportunidades de mercado** de acuerdo a su perfil, a nivel nacional e internacional.
- Nos encargamos de todos los trámites comerciales y administrativos. **Usted tan solo tiene que preocuparse de recibir y distribuir los mejores productos.**

- We are **leaders** in **international trading skills**, placing your products where best traded
- Our **expertise** concerns **opening new markets** best suited to your meat products.
- We **focus on increasing profits** in foreign trade, adding **value to the product.**
- We research the market for you, selecting the **best suppliers** in terms of **size, quality and timing to suit your needs.**

- We target **market opportunities** according to your profile, national and internationally.
- We cover the whole commercial frame for you, so that **you just focus on receiving and distributing the best products.**

Jesús Goldero, 6 – Planta 2 • 28045 Madrid – España • Tel: +34 91 506 1877 • Email: info@asttra.com • www.asttra.com

.10

NUESTROS PRODUCTOS
OUR PRODUCTS

Desde **El Encinar de Humienta** comercializamos variedades de canales y cuartos con hueso de las principales razas de carne de vacuno, tanto certificadas como no certificadas. El aumento de la demanda de productos ecológicos no es ajeno a nosotros. Por ello, incorporamos una gama específica y creamos nuestra propia marca para llegar a los lineales de los supermercados con nuestro inconfundible sello de calidad.

At **El Encinar de Humienta** we market varieties of carcasses and bone-in quarters of the main beef breeds, both certified and non-certified. The increase in demand for organic products is not alien to us. For this reason, we have incorporated a specific range and created our own brand to reach the supermarket shelves with our unmistakable seal of quality.

Ternera - Veal

Características

- **Razas:** Charolés y Limusín con cruce de raza española
- **Pesos:** Entre 200 y 280 kg
- **Clasificaciones:** Habitualmente R, U, con opción de ofrecer al cliente el resto de clasificaciones (O, E, S)
- **Edades:** Entre 8 y 12 meses
- **Maduración:** Entregamos nuestros productos con hueso y al vacío

- **Breeds:** Charolais and Limousin crossed with local breeds
- **Weights:** Between 200 y 280 kg
- **Classifications:** Normally R, U, making available to the customer the rest of classifications (O, E, S)
- **Ages:** Between 8 and 12 months
- **Drying:** We deliver our products on the bone and vacuum-packed

Añojo - Young Bull & Heifer

Características

- **Razas:** Charolés y Limusín con cruce de raza española
- **Pesos:** Entre 280 y 350 kg, aunque disponemos de una amplia variedad de tamaños
- **Clasificaciones:** R, U, poniendo a disposición del cliente el resto de clasificaciones (O, E, S).
- **Edades:** Entre 12 y 24 meses
- **Maduración:** Entregamos nuestros productos con hueso y al vacío para alcanzar el nivel de maduración que requieren nuestros clientes

- **Breeds:** Charolais and Limousin crossed with local breeds
- **Weights:** Between 280 y 350 kg. We also have a wide variety of sizes available.
- **Classifications:** R, U, making available to the customer the remaining classifications (O, E, S)
- **Ages:** Between 12 and 24 months
- **Drying:** We deliver our products on the bone and vacuum-packed to reach drying level required by our customers.

.10

Suministramos una extensa variedad de canales y cuartos con hueso de añojo, ternera y vaca; canales, cuartos y piezas al vacío de toda la gama de vacuno, incluida la ternera de leche; hamburguesas y elaborados frescos. También servimos casquería de vacuno.

We supply a wide variety of carcasses and bone-in quarters of yearling, veal and beef; carcasses, quarters and vacuum-packed pieces of the entire beef range, including dairy veal; burgers and fresh products. We also serve beef offal.

Vaca - Cow

Características

- **Razas:** Cruces de razas autóctonas españolas con razas cárnicas (Charolés, Limusín) y vacas lecheras
- **Pesos:** Desde 250 a 450 kg
- **Clasificaciones:** O, R, con nivel de grasa 2-3-4
- **Maduración:** Entregamos nuestros productos con hueso

- **Breeds:** Crosses of local Spanish breeds with meat breeds (Charolais, Limousin) and cairy cows
- **Weights:** From 250 to 450 kg
- **Classifications:** O, R, with fat level 2-3-4
- **Drying:** We deliver bone-in products

Contamos con una larga experiencia en la distribución de productos procedentes de la IGP Ternera de Extremadura, adaptándonos a demandas específicas para cubrir cualquier tipo de necesidad.

We have a long experience in the distribution of products from the PGI Extremadura beef, adapting to specific demands to cover any type of need.

Ternera de Extremadura IGP - PGI Extremadura Beef

Características

- **Razas:** Autóctonas extremeñas / españolas, permitiendo cruces con razas cárnicas
- **Pesos:** Hembras entre 180 y 250 kg / machos entre 250 y 330 kg
- **Clasificaciones:** R, U
- **Edades:** Ternera: M/H de 8 a 12 meses · Añojo: M/H de 12 a 16 meses · Novillo: M/H de 16 a 36 meses
- **Maduración:** Entregamos nuestros productos con hueso y al vacío

- **Breeds:** Extremadura and Spanish native breeds, with crosses with breeds allowed up to 75%
- **Weights:** Females between 180 and 250 kg / males between 250 and 330 kg
- **Classifications:** R, U
- **Ages:** Veal M/F from 8 to 12 months · Heifer & Young Bull: M/F from 12 to 36 months
- **Drying:** We deliver our products on the bone and vacuum-packed

Ternera de Extremadura
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
CONSEJO REGULADOR

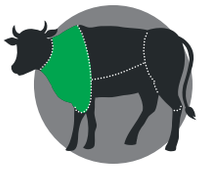
UNIÓN EUROPEA
FONDO EUROPEO AGRÍCOLA DE DESARROLLO RURAL
EUROPA INVIERTE EN LAS ZONAS RURALES

ENAC
CERTIFICACIÓN

927 62 91 46 • consejoregulador@terneradeextremadura.org • www.terneradeextremadura.org

.11

PRESENTACIONES Y CORTES



Cortes del delantero - Forequarter prime cuts

CUELLO
NECK
COLLIER SANS OS
HALSST CK VOMM KAMM OHNE KNOCHEN

ALETA CON CONTRA-ALETA
BRISKET
POITRINE
BRUST

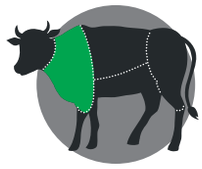
ALETA
BRISKET FLAT
POITRINE
BRUST

ALETA PAD
BRISKET FLAT PAD
POITRINE PAD
BRUST ENTVLIEST

COSTILLAR DE PECHO SIN HUESO
BONELESS CHUCK RIB
CÔTE DE POITRINE DÉSOSSÉE
BRUSTRIPPE OHNE KNOCHEN

AGUJA DESHUESADA
BONELESS CHUCK
TRAIN DE CÔTES
RÜCKEN

PRESENTATIONS AND CUTS



Cortes del delantero - Forequarter prime cuts

CENTRO DE AGUJA
CHUCK ROLL
ENTRECÔTE SECONDE
ROASTBEEF MIT KNOCHEN

CENTRO DEL CENTRO DE LA AGUJA
CHUCK EYE ROLL
NOIX BASSE CÔTE
NACKEN

CENTRO DE ESPALDA
SHOULDER CLOD
BOULE DE MACREUSE
DICKES BUGSTÜCK

CENTRO DE ESPALDA PAD
SHOULDER CLOD PAD
BOULE DE MACREUSE PAD
DICKES BUGSTÜCK PAD

PEZ
CHUCK TENDERLOIN
JUMEAUX DE RUMSTECK
FALSCHES FILET

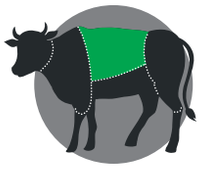
NERVIO
TOP BLADE
PALERON
SCHAUFELSTÜCK

LLANA
UNDER BLADE
DESSUS DE PALETTE
OBERES SCHULTERSTÜCK

MORCILLO DELANTERO
SHIN
JARRET AVANT
HINTERER

.11

PRESENTACIONES Y CORTES



Cortes de lomo - Loin cuts

LOMO ALTO CON HUESO
BONE-IN RIB LOIN
CÔTE DE BOEUF
ENTRECÔTE MIT KNOCHEN

LOMO ALTO SIN HUESO
RIBEYE
ENTRECÔTE
ENTRECÔTE

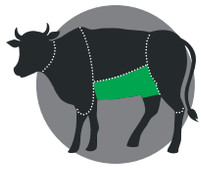
CENTRO DE LOMO ALTO SIN HUESO
RIBEYE ROLL
ENTRECÔTE 5 CÔTES
ENTRECÔTE CENTER CUT

LOMO BAJO
STRIP LOIN
FAUX FILET
FILET/LENDE

SOLOMILLO
TENDERLOIN CHAIN-ON
FILET AVEC CHAINETTE
FILET

SOLOMILLO SIN CORDÓN
TENDERLOIN CHAIN OFF
FILET
FILET OHNE KETTE

PRESENTATIONS AND CUTS



Cortes de la falda - Flank cuts

COSTILLAR
SHORT PLATE
CÔTE PLATE
FEDERSTÜCK

COSTILLAR SIN HUESO
BONELESS SHORT PLATE
CAPA S/OS
QUERRIPPE OHNE KNOCHEN

COSTILLAR DE FALDA SIN HUESO, PALOS 6, 7 Y 8
BONELESS SHORT RIB
PLAT CÔTE
QUERRIPPE OHNE KNOCHEN

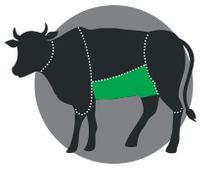
COSTILLAR DE FALDA SIN HUESO, PALOS 9, 10 Y 11
BONELESS RIB END
PLAT CÔTE
QUERRIPPE OHNE KNOCHEN

TERNILLA DE LA FALDA SIN HUESO
BONELESS NAVEL END BRISKET
PLAT CÔTE
QUERRIPPE OHNE KNOCHEN

PECHO
NAVEL
PLAT 5 CÔTES
BRUST

.11

PRESENTACIONES Y CORTES



Cortes de la falda - Flank cuts

ENTRAÑA
OUTSIDE SKIRT
HAMPE
SAUMFLEISCH

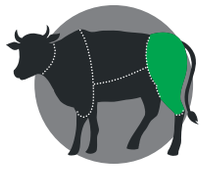
CORBATA / PALOMILLA / FALSA ENTRAÑA
INSIDE SKIRT
HAMPE
SAUMFLEISCH

VACÍO LARGO
SKIRT
BAVETTE D'ALOYAU
DICKER BAUCHLAPPEN

VACÍO LARGO PAD
SKIRT PAD
BAVETTE D'ALOYAU PAD
DICKER BAUCHLAPPEN PAD

VACÍO
FLANK STEAK
BAVETTE FLANCHET
DUNNE FLANKE

PRESENTATIONS AND CUTS



Cortes de la pierna - Leg cuts

CADERA
RUMP
RUMSTEK
HUEFTE

CORAZÓN DE CADERA
RUMP HEART
NOIX (COUER) DE RUMSTEK
HERZ DER HUEFTE

CORAZÓN DE CADERA PAD
RUMP HEART PAD
NOIX (COUER) DE RUMSTEK PAD
HERZ DER HUEFTE PAD

RABILLO DE CADERA
RUMP TAIL
AIGUILLETTE RUMSTEAK
WEISES STÜCK

RABILLO DE CADERA PAD
RUMP TAIL PAD
AIGUILLETTE RUMSTEAK PAD
WEISES STÜCK PAD

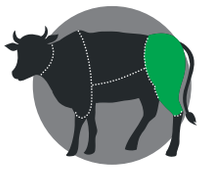
BABILLA
KNUCKLE
TRANCHE GRASSE
KÜGEL

TAPA
TOP SIDE
TENDE TRANCHE
ECKSTÜCK GANZ

TAPA PAD
TOP SIDE PAD
TENDE TRANCHE PAD
ECKSTÜCK GANZ PAD

.11

PRESENTACIONES Y CORTES



Cortes de la pierna - Leg cuts

CONTRATAPA
SILVERSIDE
SEMELLE
UNTERSCHALE MIT LAPPEN

CONTRATAPA PAD
SILVERSIDE PAD
SEMELLE PAD
UNTERSCHALE MIT LAPPEN PAD

TAPILLA
CAP OF RUMP
AIGUILLETTE BARONNE
HÜFTDECKEL

TAPILLA PAD
CAP OF RUMP PAD
AIGUILLETTE BARONNE PAD
HÜFTDECKEL PAD

REDONDO
EYE OF ROUND
ROND DE GÎTE
SEEMEROLLE

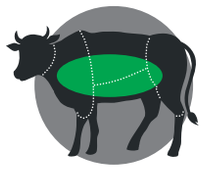
REDONDO PAD
EYE OF ROUND PAD
ROND DE GÎTE PAD
SEEMEROLLE PAD

CULATA DE CONTRA
HEEL MUSCLE
NERVEUX DE GÎTE
UNTERSCHALLE

MORCILLO TRASERO
SHANK
JARRET OU GITE ARRIÉRE
SCHENKEL

OSOBUCO
HINDSHANK BONE-IN
JARRET AVEC OS
HAXE MIT KNOCHEN

PRESENTATIONS AND CUTS



Casquería - Offal

CALLO
TRIPE
TRIPES
GEKRÖSE

CORAZÓN
HEART
COEUR
HERZ

LENGUA
TONGUE
LANGUE
ZUNGE

CARRILLERA
CHEEK MEAT
NOIX DE JOUE
CHEECK FLEISCH

PITO
THICK SKIRT
ONGLET
TAB

PULMÓN
LUNG
POUMON
LUNGE

RIÑONES
KIDNEYS
REINS
NIEREN

ESÓFAGO
ESOPHAGUS
ŒSOPHAGE
SPEISERÖHRE

PATA
FOOT
PATTE
FUB

CARETA
BEEF MASK
MASQUE DE BOEUF
RINDFLEISCHMASKE

BAZO
SPLEEN
RATE
MILZ

AORTA
AORTA
AORTE
AORTA

HÍGADO
LIVER
FOIE
LEBER

MOLLEJAS
GUIZZARD
RIS DE VEAU
KALBSBRIES

.12

PRODUCTOS V GAMA
PRECOOKED PRODUCTS

Convertidos en una tendencia al alza en la lista de la compra del consumidor final, son productos de calidad contrastada, con un precio asequible y desarrollados con una cuidada elaboración, lo que permite poner en manos del consumidor un producto fácil de preparar, aptos para cualquier ocasión y con calidad gourmet.

As a growing trend on the end consumer's shopping list, they are products of proven quality, with an affordable price and developed with careful preparation, which allows the consumer to have a product that is easy to prepare, suitable for any occasion and of gourmet quality.

Tataki
Tataki

Carpaccio vacuno
Carpaccio beef

Parrillada argentina
Argentine barbecue

COSTILLA VACUNO
BEEF RIB

Pedro Ximénez

Chimichurri

Teriyaki

Barbacoa
BBQ

.13

PRODUCTOS ELABORADOS
FINISHED PRODUCTS

La continua aparición de nuevas tendencias, formatos y elaboraciones de la hamburguesa, nos ha exigido el desarrollo y propuesta de una amplia oferta dirigida a un público muy diverso y con una relación calidad-precio excepcional.

The continuous appearance of new trends, formats and elaborations of the burger has required us to develop and propose a wide range of products aimed at a very diverse public and with an exceptional quality-price ratio.

Original burguer
Original burger

Master de Lomo
Loin master

Hamburguesa Angus
Angus burger

Hamburguesa Frisona
Frisona burger

Hamburguesa Lidia
Lidia burger

Especialistas en
Packaging alimentario

- Embalaje de calidad
- Stock de seguridad
- Servicio entrega 24-48 horas

Grupo TAVfood

Tel.: 91 895 09 89 | www.grupotavfood.com

Packaging

.14

HOSTELERÍA
FOOD SERVICE

Nuestra línea de hostelería representa la innovación e inversión en recursos para la mejora continua de nuestra actividad. Ofrecemos una gama de productos de alta calidad que acompañamos con un asesoramiento individual a cada cliente, aportándoles un valor añadido diferencial sobre su competencia.

Contamos con un departamento comercial específico para hostelería, formado por especialistas con una dilatada experiencia en el mercado y un alto conocimiento de las tendencias del sector.

Our food service area represents innovation and investment in resources for the continuous improvement of our activity. We offer a range of high quality products that we accompany with individual advice to each customer, providing them with a differential added value over their competition.

We have a specific sales department for the hotel and catering industry, made up of specialists with extensive experience in the market and a high level of knowledge of the sector's trends.

El Encinar de Humienta
HOSTELERÍA

LOMO CARNE FINLANDIA
FINNISH LOIN

CORDERO LECHAL
MILK-FED LAMB

SOLOMILLO
TENDERLOIN

Tecnología para la industria cárnica

TAESA GRUPO INDUSTRIAL

65 AÑOS DE TECNOLOGÍA, INNOVACIÓN Y CALIDAD.

MÁS DE 20 AGENTES COMERCIALES EN EL MUNDO.

EQUIPAMIENTOS EN MÁS DE 25 PAÍSES, DE 4 CONTINENTES.

Mataderos | Salas de Despiece | Depuración

Conozca más sobre nuestros productos.

+34 947 510 624 | tae@taesa-gi.com

WWW.TAESA-GI.COM

.14

HOSTELERÍA
FOOD SERVICE

Nuestros productos destacan por su cuidado envasado, que amplía considerablemente la fecha de caducidad del producto y permite que la rotación de producto sea más efectiva.

Our products stand out for their careful packaging, which considerably extends the shelf life of the product and allows product rotation to be more effective.

Nos adaptamos a necesidades específicas tanto en corte como en distribución de productos

We adapt to specific needs in both cutting and distribution of products

PICAÑA
PICANHA

LOMO ALTO CON HUESO TIPO TOMAHAWK
PRIME RIB TOMAHAWK STYLE

.14

HOSTELERÍA
FOOD SERVICE

Queremos convertirnos en el socio perfecto de cada cliente; el socio que les permita dar un salto cualitativo en su carta, con la máxima garantía de calidad que supone confiar en una de las empresas líderes del sector cárnico a nivel nacional.

We want to become the perfect partner for the restaurant; the partner that allows them to make a qualitative leap in their menu, with the maximum guarantee of quality that comes from trusting in one of the leading companies in the meat sector at a national level.

SOLOMILLO (MEDALLÓN)
TENDERLOIN STEAK

IGP (TERNERA DE EXTREMADURA)
PGI (EXTREMADURA BEEF)

Ofrecemos productos exclusivos para que nuestros clientes marquen la diferencia en su ámbito de actuación

FALDA TERNERA, PIRULETA

VEAL RIB FINGER

We offer exclusive products for our customers to make a difference in their field of activity

.14

HOSTELERÍA
FOOD SERVICE

Nuestras instalaciones cuentan con los medios y tecnología de última generación para convertirnos en una referencia dentro del sector.

Our facilities are equipped with the latest means and technology to make us a benchmark in the sector.

RIÑONADA DE ANGUS

ANGUS WHOLE LOIN

Innovación al servicio de la hostelería

Innovation at the service of food service

PYRAMIS
Expertos en **trazabilidad**

Soluciones integrales para la industria agroalimentaria

→ Gestión de Mataderos Industriales
→ Salas de Despiece
→ Fábricas de Embutidos
→ Mayoristas de Pescado
→ Marcas de Calidad
→ Asociaciones de Ganaderos y Libros Genealógicos
→ Control de Accesos / Procesos
→ Congeladores industriales

Avd. Conde de Guadalhorce, 41-43-1° · 33401 Avilés - Asturias (España) · Tel.: +34 985 52 61 18 · pyramis@pyramis.org · **www.pyramis.org**

TRANSFRIGO

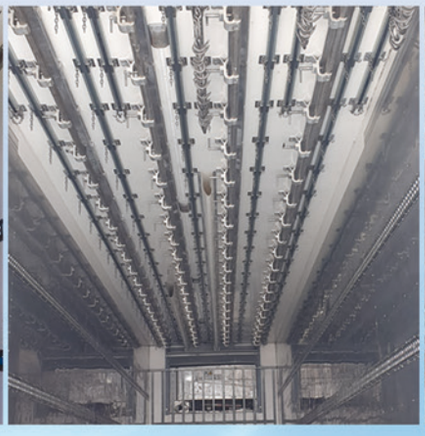
★ SANCHEZ PARRONDO ★

80 Aniversario
1940 - 2020

MADRID

Transporte de confianza

- Transporte refrigerado a nivel europeo.
- Especialistas en carne colgada.
- Control de temperatura por GPS
- Supervisión de horarios desde la carga a la descarga.



Desde 1940 un servicio de calidad

Carretera Villaverde a Vallecas Km 3,500
C.T.M Oficina 119 Madrid 28053
trafico@sanchezparrondo.com
Luis 647 461 511 • Enrique 639 202 459

Teléfono Oficina:91 507 92 32 • **www.sanchezparrondo.com**

EL ENCINAR DE HUMIENTA S.A.

Instalaciones Mercamadrid / Mercamadrid Facilities
Carretera Villaverde a Vallecas km 3,800
Calle 21, Parcela J1 - Mercamadrid
28053 Madrid | España / Spain
T.: +34 915 079 645 | +34 915 070 510
F.: +34 917 850 957

Instalaciones Almaraz / Almaraz Facilities
Carretera Saucedilla, s/n
10350 Almaraz (Cáceres) | España / Spain
T.: +34 927 545 174

encinar@encinarsa.com

www.encinarsa.com

JS/ESPAÑA • Concept: JS Media Tools A/S • 15256 • www.jsespana.es