



# **la**guía**cárnica**

Directorio de industrias cárnicas

**Lanzamientos 2014**

**Pág. 159**

## Chorizo de sabores

La empresa **Martínez Somalo** lanza al mercado la ampliación de la gama de productos barbacoa mediante la incorporación de nuevos ingredientes que aportan diferentes sabores y aromas y que forman la familia de *Barbacoa sabores*.



La adición de nuevos ingredientes al chorizo barbacoa ha supuesto un reto, ya que se trata de que se incorporen en la formulación tradicional aportando nuevas características que se suman a los atributos propios de ese producto.

Con esta innovación se pretende sorprender satisfactoriamente al consumidor por la novedad que aporta, manteniendo la elaboración tradicional del chorizo barbacoa se pretende una combinación de ingredientes (tradición-innovación) para obtener productos diferenciados. Componen la familia de barbacoas los siguientes productos:

- Inferno (sabor muy picante).
- Curry (sabor curry).
- Con vino (sabor vino).
- Grill Arizona (sabor tex-mex).
- Mediterráneo (sabor finas hierbas).

Se presenta en formato de cuatro piezas al vacío. La presentación en gama de colores le da al producto una imagen atractiva, llamativa y moderna. **e**  
[www.martinezsomalo.com](http://www.martinezsomalo.com)

## Productos refrigerados



**Embutidos Viber** ha presentado su nueva gama de productos refrigerados, entre los que se encuentran la *crema de pollo con pisto* “*Sambaina*”, la *crema de espárragos con jamón serrano* o las *salchichas tipo frankfurt con loncha de queso*.

Con estos productos, la compañía trata de adaptarse a las necesidades de los clientes, innovando en los procesos y en los productos que lanzan al mercado. **e**  
[www.embutidosviber.es](http://www.embutidosviber.es)

## Nueva gama de carpaccios

**Naturia** presenta una nueva gama de *carpaccios* de pavo y de cerdo totalmente innovadores en el mercado, mostrados en el certamen de innovación de Sial Paris y por los que la compañía obtuvo la distinción Sial Innovation 2014.



La gama comprende:

- *Carpaccio* de pavo al curry
- *Carpaccio* de pavo al orégano
- *Carpaccio* de cerdo a la pimienta
- *Carpaccio* de cerdo a las hierbas provenzales.

Estos *carpaccios* destacan por su fina textura y frescor, por venir condimentados con sus distintos sabores y aceite de oliva virgen, listos para "abrir y comer" y por tener una caducidad de 60 días que también los hace únicos en el mercado. **e**  
[www.naturiaemques.com](http://www.naturiaemques.com)

## Pastel de lacón con grelos

**Embutidos Lalinense** ha actualizado el tradicional lacón con grelos elaborando un *pastel*



*salado de lacón con grelos* en el que destaca la suavidad de su textura, la esponjosidad en boca, su ligereza, y todo el sabor del plato tradicional.

Es un producto versátil que permite la prepa-

ración en forma de canapé, bocado y corte en plato, entre otras presentaciones. Mantiene en su composición los principales ingredientes del recetario tradicional, lo que visualmente es identificable por el colorido de las carnes y el verde del vegetal. Este innovador pastel combina estética y sabor en un producto listo para consumir.

Este pastel de lacón con grelos de Embutidos Lalinense está elaborado con ingredientes naturales entre ellos nuestro lacón curado Duroc Batallé y el chorizo. **e**  
[embutidoslalinense.com](http://embutidoslalinense.com)

### **Productos cárnicos para el mercado internacional**

La pasada edición de la feria Sial fue el escenario escogido por **Noel Alimentaria** para presentar sus últimos lanzamientos nacionales e internacionales.

La nueva gama *Mediterranean Tapas*, presentada en distintos formatos y variedades, se trata de un surtido de barquetas que combinan los productos más genuinos de la charcutería española (lonchas de jamón serrano, chorizo, lomo curado o queso manchego), con elementos típicos del mundo del picoteo (aceitunas manzanilla, “picos” o habas fritas), permitiendo

combinar desde tres hasta siete productos diferentes en un mismo envase, ideales para compartir en cualquier momento del día.

Otra novedad que Noel presentó en Sial es *Today Fiesta*. Es un surtido de packs con los ingredientes españoles necesarios para que, combinados con los productos frescos que los consumidores tienen habitualmente en sus neveras, se puedan preparar en pocos pasos algunos de los platos más populares e internacionales de la gastronomía española: paella, tortilla española, rollito español y gazpacho.



En cuanto al mercado español, ha ampliado su ya conocida gama de loncheados “Delizias”.

Además, aprovechando la celebración en 2015 de su 75 aniversario, ha comenzado a comercializar el jamón cocido de edición limitada “1940”. **e**  
[www.noel.es](http://www.noel.es)

### **Nuevos jamones y embutidos**

La firma gallega **Torre de Núñez**, fabricante de jamones y embutidos, amplía su gama de productos con unas nuevas referencias dentro del año 2014.

Tras varias pruebas y diferentes estudios, la firma de embutidos gallega, líder en el sector dentro del noroeste Español, incorpora nuevos productos



tanto en la familia de embutidos, con un *chorizo Sarta Dulce* de 450 g de peso, como en la de jamones con un *Jamón Serrano Reserva* de 14 meses y ahumado en leña de roble. También hay que destacar el cambio de presentación del *Lacón Cocido con Hueso*. Con motivo de la Navidad preparan un *Jamón serrano Gran Reserva* especial navidad con más de 18 meses de curación. **e**  
[www.torredenunez.com](http://www.torredenunez.com)

### **Salazones y embutidos de cerdo blanco y Celta**

Desde sus inicios hace más de 50 años, **Cárnicas Teijeiro** se ha preocupado en utilizar para sus elaborados la mejor selección de materias primas, ofertando a sus clientes un amplio catálogo de productos entre los que destacan sus salazones y embutidos atados a mano, ambos sin conservantes ni colorantes, con un mimado proceso de curación.

Sus productos están sometidos a rigurosos controles que aseguran



todas las garantías sanitarias, desde la alimentación del animal hasta la llegada del producto al mercado, obteniendo así un producto de máxima calidad.

Actualmente Cárnicas Teijeiro trabaja con 2 gamas: *Cerdo Serrano*, también denominado cerdo

blanco, y *Cerdo Celta*, siendo éste último una especie autóctona de Galicia en fase de recuperación, bajo la tutela de la Xunta de Galicia y de Asoporcel.

Los cerdos celtas son criados en libertad, alimentados con castañas, bellotas y pasto de monte, y son sacrificados como mínimo a partir de los 12 meses. Todos sus productos se elaboran siguiendo la línea de la empresa, de forma artesanal. **e**  
[www.carnicasteijeiro.es](http://www.carnicasteijeiro.es)

## Chorizos de la marca "Chorizo de León"

Cecinas Pablo ha puesto en el mercado los primeros chorizos certificados bajo la nueva marca "Chorizo de León". Gracias a la certificación que la empresa as-



torgana acaba de conseguir, los consumidores pueden encontrar los primeros chorizos artesanales de Cecinas Pablo con esta nueva marca de origen.

Tan sólo utiliza carne de cerdo, pimentón de La Vera, sal, ajo y orégano y lo embute en tripa natural. Está amparado por la Asociación para la Promoción del Chorizo de León, que sirve para distinguir en el mercado los productos de esta asociación de fabricantes. [www.cecinaspablo.com](http://www.cecinaspablo.com)

## Nuevos productos para el mercado internacional

Industrias Cárnicas Blancafort estuvo presente en la última edición de Sial mostrando sus productos cárnicos de cara al mercado internacional. La gama de productos cárnicos de Blancafort es muy amplia, yendo desde jamón cocido hasta pavo pasando por bacon, paleta cocida o lomo natural adobado. Entre sus productos destaca también su línea *Natursano*, productos sin gluten ni lactosa.

Otra línea son los *Loncheados para el canal Horeca*, que incluyen precortados al vacío en pieza, precortados al vacío en *block* y loncheados en atmósfera portectora. [www.blancafort.es](http://www.blancafort.es)



## Novedades en jamón cocido y pechuga de pavo

Cárnicas Serrano amplía su oferta con la incorporación de dos nue-



vas referencias en los segmentos jamón cocido y pechuga de pavo.

Por un lado, el *Jamón Cocido Hierbas Mediterráneas* es un pro-

ducto que incorpora al jamón cocido extra una combinación de hierbas mediterráneas que le confiere un aspecto visual, un sabor y un aroma únicos en el mercado.

La *Pechuga de Pavo Trufa Negra* es la apuesta de Serrano dentro de este segmento asociado al sector salud que, con este producto, añade además el placer sensorial del sabor de la trufa negra.

En esta nueva apuesta de Cárnicas Serrano por el sabor, presenta ambos productos tanto en sobre de finas lonchas (90 gramos) como en pieza (4,2 kg), dada la tendencia al alza de la venta asistida.

[www.cserrano.es](http://www.cserrano.es)

## Innovadoras cestas de Navidad

Dompal ha puesto en el mercado sus cestas y lotes de regalo para la próxima Navidad, en una novedosa iniciativa comercial que se basa en dos planteamientos que suponen una auténtica transformación de este mercado.

Por un lado, la innovación llega al tradicional mercado de cestas navideñas, con un *packaging* y presentación de absoluto lujo para vestir los mejores jamones de la



marca y los demás productos *gourmet* que forman parte de sus lotes para estas fechas tan señaladas.

Por otro, la oferta que presenta

esta empresa se adapta completamente a los tiempos que viven tanto empresas como consumidores, planteando una gama de regalos de Navidad Premium desde 25 euros.

Con ello, la empresa madrileña ofrece una gama amplísima y totalmente personalizada a quienes han de planificar sus regalos de empresa. Además, la oferta de Dompal incluye la opción de lotes regionalizados, con productos de calidad gourmet de cada una de las zonas de España. [www.dompal.es](http://www.dompal.es)

**Productos de V Gama**

**El Conchel Original Food** se encuentra inmersa en un ambiciosa proyecto de internacionalización. Como consecuencia, ha estado presente en la última edición de Sial París presentando sus últimas novedades en productos de 5º gama para satisfacer la gran demanda existente en el mercado con varias opciones.



Una de ellas es la *Paletilla* o *Pierna de Cordero cocinadas*, elaboradas con aceite de oliva virgen extra listas para calentar y consumir, producto ideal de comidas y celebraciones elaborado con la mejor materia prima siguiendo recetas centenarias.

También ha presentado el *Codillo Asado de Jamón*, elaborado con aceite de oliva virgen extra con un peso de 800 g, lo que lo convierte en un excepcional segundo plato con una carne diferente y sabor exquisito, ideal para compartir un rato de buena mesa.

Otras novedades son el *Little Fuet* o el *Little Chorizo*, *snacks* de fuet o chorizo para picar en cualquier momento, fabricados de modo artesano conservando sabores naturales y tradicionales, presentados en bolsa de 80 g. [www.elconchel.com](http://www.elconchel.com)

**Snack de ternera**

**Kudu Biltong** es una nueva y diferente manera de disfrutar y vivir la mejor carne. Son *virutas de ternera marinadas con especias mediterráneas*. Un snack exquisito elaborado con la mejor ternera criada en granjas del prepirineo de Gerona. Disponible sólo en tiendas *gourmet*, centros cárnicos especialistas y los mejores restaurantes.

Es un *snack* premium, sabroso y saludable elaborado con ternera selecta de granjas del Pirineo de Gerona principalmente.

Se trata de un producto innovador en el mercado español en formato pack monorración de 40 gramos. Dos variedades: la Ori-

ginal y la *Spicy*, con un toque picante.

Se elabora a partir de un proceso artesanal que respeta sus propiedades, ya que se cura de manera na-



tural sin someterlo a ningún tratamiento físico, químico o térmico. [www.kudubiltong.eu](http://www.kudubiltong.eu)

**Línea Casademont en homenaje a su fundador**

**Casademont** homenajea a su fundador, **Jaume Casademont**, con el lanzamiento de la nueva gama selecta que lleva su mismo nombre. En enero de 2015, la compañía sacará al mercado una genuina gama de charcutería basada en los sabores de antaño y elaborada con la receta original que inspiró a los Casademont hace más de seis décadas.

La presentación tuvo lugar en Sial París y son novedades surgidas gracias a la apuesta constante por la innovación y la calidad que han sido clave en su firme estrategia por la internacionalización.

*Jaume Casademont* nace de la receta elaborada en el pequeño obrador de los Casademont hace 60 años. Una nueva línea, que incluye cinco selectas, originales y artesanas recetas: *Jamón cocido*, *pechuga de pavo*, *chorizo*, *salchi-*



*chón* y la insignia de la casa: el *fuet*. Con un sabor, textura y olor fieles a los de antaño, estos productos se convierten en un auténtico homenaje a los orígenes y valores de Casademont.

También presentó en Sial *Summum*, una nueva gama de productos *gourmet*. Son productos originales, maridajes sorprendentes y combinaciones que dan lugar a una completa familia gastronómica. [www.casademont.com](http://www.casademont.com)

## Productos para las fiestas navideñas

La toledana **Industrias Cárnicas Tello** presentó en el restaurante Alabáster de Madrid su gama de menús y productos diseñados específicamente para las próximas fechas navideñas que pueden ser un regalo perfecto para estas fiestas.

Durante la presentación, Tello mostró sus propuestas que van desde *productos tradicionales como jamón serrano gran reserva*, el *jamón cocido entero*, el *jamón Westfalia asado* o una de sus recientes incorporaciones, el *codillo de jamón asado*, listo para ser preparado en horno o microondas en apenas 5 minutos.



Además también mostró las posibilidades gastronómicas de sus productos para la elaboración de diferentes menús, con precios muy interesantes.

Entre esas propuestas estaban platos como el *jamón cocido entero braseado con peras al vino tinto*, el *rulo de pollo asado con relleno de lombarda*, el *lomo asado de orza Wellington con crema de castañas*, el *codillo de cerdo en su jugo con crema Parmentier* o el *jamón asado Westfalia caramelizado con piña*. e

[www.tello.es](http://www.tello.es)

## Carne ecológica

**Campos Carnes Ecológicas** ha incorporado a su amplia gama de productos *Pavo de Producción Ecológica*, siendo pionera en la comercialización de este tipo de carne ecológica. Habían criado este producto de forma puntual para la campaña de Navidad, y debido a la demanda cada vez mayor se ha decidido fraccionar la cría para poder ofrecer una rotación del producto en fresco cada semana, entero y en despiece.

Los pavos son alimentados con piensos vegetales procedentes de la agricultura ecológica. La crianza se realiza en campo abierto sin condicionar su crecimiento, re-



chazando métodos convencionales como la estabulación. e [www.camposcarneecologica.es](http://www.camposcarneecologica.es)

## Chorizo picante, jamón cortado a cuchillo y loncheados ibéricos

Grupo Villar acaba de lanzar al mercado dos nuevas referencias de su *Chorizo Extra*, en este caso con la característica diferenciadora de su sabor picante.



Estos nuevos productos, elaborados de forma natural, sin alérgenos, sin aditivos y sin conservantes, se presentan en dos

prácticos formatos adaptados a los hábitos de compra y de consumo actuales:

- Chorizo Extra Picante de 385 g en formato vela.
- Chorizo Extra Picante de 300 g en formato sarta.

Además acaba de renovar la imagen de su innovador producto Jamón Ibérico de Bellota *Cortecuchillo*, de la marca Sabores de la Dehesa. Un producto ideal para puntos de venta Horeca y para el lineal de libre servicio, al considerarse una referencia "Premium" a un precio realmente asequible.

Finalmente, han presentado dos nuevas referencias de su gama de loncheados ibéricos: *Jamón y Paleta ibéricos de cebo*, en una práctica presentación de 140 g.

Se presentan en film al vacío con etiqueta, lo que permite visualizar en su casi totalidad el aspecto del producto y su mayor facilidad para la separación previa al consumo, así como su flexibilidad de personalización en cualquier cliente de la distribución organizada. e

[www.icvillar.es](http://www.icvillar.es)

### Embutidos tipo *snack*



A partir de diciembre, **Embotits Calet** lanza al mercado una nueva gama de embutidos revolucionaria principalmente por su formato, por su forma de ofrecerlo al consumidor y por su utilización. Es un producto de impulso, de conveniencia, envasado al vacío.

Es de fácil compra, de fácil consumo e ideal para diferentes ocasiones.

Son unidades de venta tipo *snack*, de poco peso, entre 25 y 50 g, en función del producto, y poco volumen al ser al vacío y en un envase de medidas 11 x 11 cms., que conllevan diversas ventajas al distribuidor/comercializador y también al consumidor.

Es una amplia gama o surtido de productos disponibles: *Jamón Curado, Chorizo cular, Chorizo Pamploña, Salchichón, Salami, Lomo curado, Chorizo Sarta, Fuet, ...* **e**

[www.cancalet.com](http://www.cancalet.com)

### Productos de sabor tradicional

**Domingo Ortiz Moreno**, es una empresa familiar, joven, moderna y en pleno proceso de expansión. Sus productos y marcas ya se encuentran en todo



el territorio nacional y en gran parte del mercado exterior.

Presentaron en la última edición de Sial su gama de productos de sabor tradicional y sin gluten. Su especialidad es el chorizo, que elaboran sin colorantes artificiales. **e**

[www.embutidosortiz.com](http://www.embutidosortiz.com)

### Jamón cortado como a cuchillo

Siguiendo con su vocación innovadora dentro del sector cárnico español, la compañía de Ciudad Real **Nico Jamones** ha desarrollado un nuevo producto, *tapas de jamón cortadas como a cuchillo* con el tamaño ideal para el consumo. El jamón mantiene su identidad y todo su sabor. Este formato está disponible para el jamón

serrano hembra, jamón ibérico de cebo y jamón ibérico de bellota, en diferentes presentaciones



comerciales (80g, 100g, 2 x 75g). **e**  
[www.nicojamones.com](http://www.nicojamones.com)

### Productos cárnicos naturales a medida del consumidor

*1000foods*, la marca de **Desarrollos Cárnicos**, se caracteriza por elaborar alimentos naturales a medida del consumidor.

Se alejan de fabricar alimentos simplemente en serie, esforzándose

para que los productos que elaboran sean diferentes a otros del mercado y puedan satisfacer la demanda de los consumidores en todas sus áreas.

Sus ingredientes de origen animal o vegetal son saludables además de sanos y nutritivos, como los procedentes de la leche que utilizan, de indiscutible beneficio para la alimentación del ser humano.

O sus carnes, de procedencia siempre controlada y obtenidas estrictamente de las partes nobles del animal, siendo manipuladas de forma tradicional. **e**

**E-mail:** [FRH@desarrolloscarnicos.com](mailto:FRH@desarrolloscarnicos.com)



## Nuevos productos cárnicos

**Palacios Alimentación** amplía su gama de *chorizo sarta*, con el lanzamiento de la nueva *Sarta de chorizo ahumado estilo leonés*. Se caracteriza por el sabor ahumado, por ser elaborado con ingredientes de primera calidad, 100 % natural, sin colorantes ni conservantes, sin gluten y sin lactosa.



También presenta sus *cremas de chorizo de untar*, un alimento en el que ha conseguido combinar su chorizo más tradicional, la sarta extra 100 %, con un formato innovador para conseguir un *snack* de sabor intenso y textura cremosa. Es perfecto para picoteo rápido o complemento de plato principal. Está disponible en dulce y picante en envases cómodos –tarrinas de 140 g–.

También destaca el nuevo *Chorizo Extra 140 gramos* y el *Salchichón Extra 140 gramos* con un formato cómodo. **e** [www.palacios.es](http://www.palacios.es)

## Lomo a la pimienta y chorizo

**Pirenaica del Jamón** presenta sus dos últimas novedades. Por un lado el lomo curado con pimienta, presentado al vacío y en medias piezas, tercios y



tacos. Tiene un sabor intenso a pimiento y es un producto muy natural que funciona muy bien para poner en bandejas con varios tipos de curados, cocidos, etc. También sirve para entremeses y tapas.

Por otro lado, el chorizo vela sin aditivos, presentado en *flow pack* de 420 g.

Tiene un suave sabor a pimentón y ajo, apto para todos los paladares e ideal para tapas, bocatas, entremeses o lotes de regalos. **e** [www.pimayoral.com](http://www.pimayoral.com)

## Nuevas referencias de hamburguesas

**Grupo Miguel Vergara** ha introducido durante 2014 dos nuevas referencias de hamburguesas creadas para



los amantes del vacuno: *SUPRA D'lux 1/2 libra* (formato de 1 y 2 unidades/pack), elaboradas a partir de carne 100 % vacuno (sin mezcla de otras especies), procedente de sus granjas, junto a ingredientes seleccionados para conseguir las mejores características sensoriales (color, olor, sabor, textura y jugosidad). Y siempre con la garantía de calidad desde el origen y un único ingrediente cárnico... la carne procedente de nuestros propios animales. Por otro lado, *1/2 libra de puro sabor* en un formato limpio, visual y cómodo. **e**

**e** [www.miguelvergara.com](http://www.miguelvergara.com)

## Productos ibéricos

**Jamones Ibéricos Luis Bravo** es una marca de reciente creación que nace como iniciativa continuista de la activi-



dad desarrollada, durante seis generaciones, por los ascendientes directos de los hermanos Bravo Martín, especia-

listas en la cría de ganado porcino.

Todos sus productos proceden de cerdos ibéricos puros, que se crían en Bogajo y San Cristóbal de los Mochuelos (Cipérez), se alimentan con bellota y cumplen las condiciones necesarias para que sean considerados productos de excelente calidad.

Sus productos son *jamón ibérico, paleta ibérica, lomo ibérico, chorizo y salchichón ibéricos, longaniza de chorizo y de salchichón ibéricos y sobre de jamón ibérico*. **e**

**e** [jamonesluisbravo.com](http://jamonesluisbravo.com)



## Productos de pollo

**Hnos. del Río Montes** es una empresa familiar que cuenta con más de 30 años de experiencia en el sector avícola. En su planta de procesado de



aves, formada por un matadero, una sala de despiece y otra de elaborados, innovan día a día, garantizando una máxima higiene y calidad del producto final.

A diario trabajan con materia prima recién sacrificada, carne de pollo 100% de categoría A, no carne recuperada mecánicamente, e ingredientes naturales de máxima calidad. Elaboran la marca *Mi Pollo*, adaptándose a las nuevas exigencias del mercado y ampliando constantemente su gama de productos.

Todos sus productos son sin gluten y sin lactosa. **e**

[www.hermanosdelrio.es](http://www.hermanosdelrio.es)

## Porciones de jamón

**Ibérico Sierra de Azuaga** presenta su marca *Ibérico Singular*, porciones de jamón cuidadosamente seleccionadas, listas para cortar y saborear. El objetivo es llegar a aquellos que deseen disfrutar del



jamón recién cortado, pero para quienes un jamón entero sea demasiada cantidad.

Se ofrecen en formatos, S, M y L, adecuados para todos los usos: personal, familiar o profesional (de 1 a 8 raciones por envase).

En lo que hace referencia a la presentación, se muestra en cajas-vitrinas y cuenta con posibilidad de personalización para eventos y regalos de empresa. **e**

[www.ibericoazuaga.com](http://www.ibericoazuaga.com)

## Productos saludables

Ensaladas, *wraps*, bocadillos e, incluso, makis... las posibilidades culinarias de los *Minis de Pavo* de **Campofrío** son innumerables. Este auténtico “mini



chef” de la cocina es una sabrosa y sencilla propuesta que, además de ser saludable y ligera, dota a cada plato de un toque fresco.

Dirigidos a ese consumidor exigente que quiere seguir una dieta saludable disfrutando al mismo

tiempo del placer del sabor, los *Minis de Campofrío* se caracterizan por su versatilidad, ya que se puede utilizar tanto para enriquecer con rapidez platos sencillos -ensaladas, pasta...-, para disfrutar de un aperitivo o merienda -sandwiches, bocadillos, *wraps*...-, o para elaborar originales recetas de la gastronomía internacional como makis o crepes.

A la ya conocida Pechuga de Pavo se suma ahora también el *Mini de Pollo*, el aliado perfecto para los platos de los consumidores ya que, gracias a su bajo contenido en grasa y calorías y a su alto contenido en proteínas, son perfectos para mantener una dieta equilibrada. **e**

[www.campofrio.es](http://www.campofrio.es)

## Pavo relleno con pistachos

La empresa **Gourmet**, en su marca *La Cuina*, presenta un nuevo producto, el pavo relleno con pis-



tachos, que se caracteriza por su alto contenido en proteínas y por presentarse en bandejas que permiten un fácil uso por parte del consumidor. En finas lonchas, es un producto sano, nutritivo y de gran calidad. **e**

[www.gourmet.es](http://www.gourmet.es)