



# CARNES FRESCAS

FRESH MEAT

*Vacuno, Ibérico y Porcino*



TRAZABILIDAD 100% DESDE EL ORIGEN

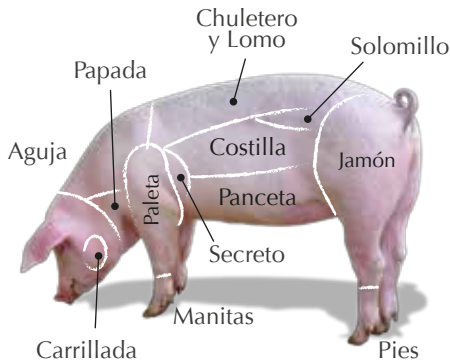
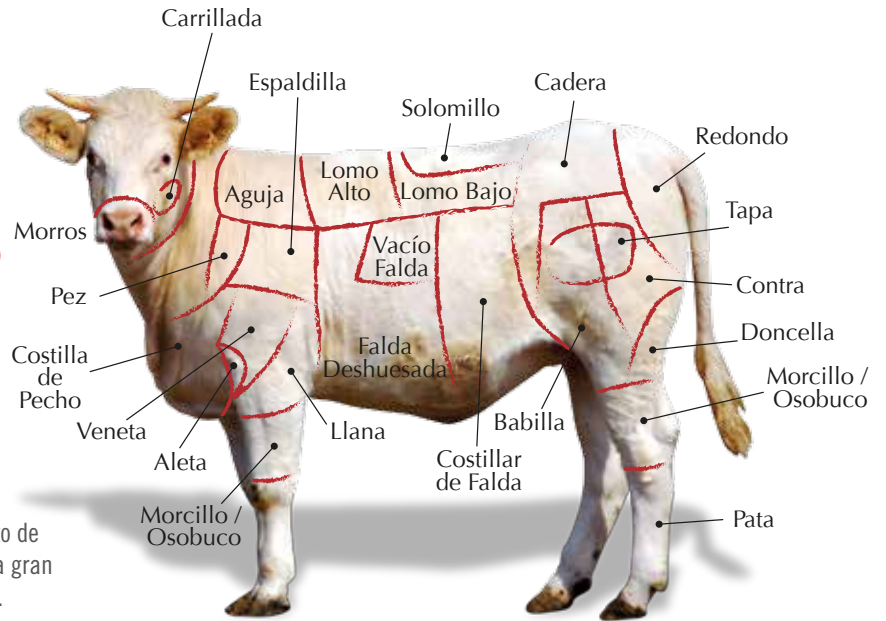
**FRIMANCHA**



## LA TERNERA: NUESTRA ESPECIALIDAD

Somos líderes en la comercialización de carne de ternera tanto a nivel nacional como en la exportación. Nuestro secreto es la selección de las mejores canales según los gustos de nuestros clientes. Y todo ello en base a la estrecha colaboración que mantenemos con nuestros proveedores, lo que nos permite tener diferentes líneas de producto que se adaptan a cada mercado. Mención especial merece nuestra línea de terneras menores de 12 meses, fruto de una genética selecta, lo que nos proporciona canales de una gran conformación y carnes de una excelente ternera y jugosidad.

**BEEF: OUR SPECIALITY.** We are leaders in commercialisation of beef either in a national level and for export. Our secret is the selection of the best carcasses following the preferences of our customers, thanks to a close collaboration with our providers that enables us to offer different product lines that can be adapted to any market. Special mention deserves our range of young beef (less than 12 months), coming from selected crossings, that provides carcasses with great structure and meats with an excellent tenderness and juiciness.



## EL CERDO BLANCO

**FRIMANCHA**

Procedente de las razas especializadas Pietrain, Large White y Landrace, el blanco es el tipo de cerdo más consumido y popular gracias a sus carnes magras y saludables.

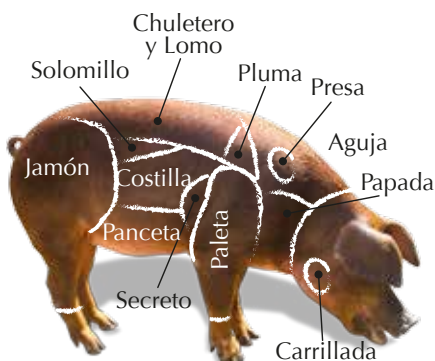
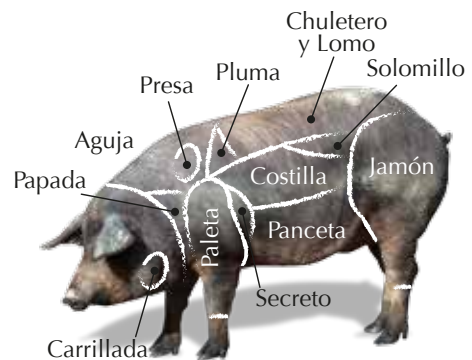
Nuestro cerdo blanco proviene de una línea completamente novedosa, obtenida de cerdos hembra y machos castrados y cruzada con ejemplares de la especie Duroc (más vetuada y con más sabor). El resultado es una carne blanca y baja en grasas saturadas, menos exudativa y más consistente, hecho que la hace más tierna y jugosa, y con un color más rosado y apetecible.

**WHITE PORK.** Coming from the specialist breeds of Pietrain, Large White and Landrace, this is the most popular and widely-consumed type of pork due to its lean, healthy meat. Our white pork comes from a brand new line of sows and castrated males crossed with pigs of the Duroc species (with more fat marbling and hence more flavour). The result is a white meat that is low in saturated fats, less exudative and more consistent, which makes it more tender and juicy with a pinker, more appetising colour.

## EL CERDO IBÉRICO

El cerdo Ibérico es un tesoro gastronómico autóctono de la península ibérica. Con un sabor y una textura inigualables, fruto de la infiltración de grasas en sus carnes, una de sus cualidades más apreciadas son las excepcionales virtudes, no sólo culinarias, sino de salud que aporta, ya que contiene un alto porcentaje de ácido oleico.

**IBERIAN PIG.** Iberian pig is a gastronomic treasure which is native from the Iberian Peninsula. With an unrivalled flavour and texture, which derives from the fats that are slightly marbled among its meat, it is an excellent meal but also a very healthy bite that contains high oleic acid levels.



## EL CERDO 100% DUROC

**veteado**  
de Frimancha

El cerdo Duroc es una especie que proviene de Estados Unidos, que se caracteriza por producir carnes con un alto grado de infiltración de grasas, ofreciendo un sabor y jugosidad muy superior al cerdo blanco. Gracias a ello, es muy adecuado para la producción de lomos y jamones curados con altas cualidades organolépticas.

**100% DUROC PIGS.** The Duroc pig originated in the United States and is characterised by producing pork with a high level of intramuscular fat marbling which offers greater flavour and juiciness than the white pig. Thanks to this, it is highly suitable for producing cured hams and pork loins with excellent organoleptic properties.

# VACUNO

## BEEF



BARQUETA ATMÓSFERA-GAS / ATM-GAS TRAY  
PLANCHA Y FREÍR / ROAST AND FRY

21701B

**FILETE 1A (BABILLA, TAPA, CADERA)**



BARQUETA ATMÓSFERA-GAS / ATM-GAS TRAY  
PLANCHA, FREÍR Y GUISOS / ROAST, FRY AND STEW

21700B

**FILETE 1B (ESPALDILLA, CONTRA, AGUJA)**



BARQUETA ATMÓSFERA-GAS / ATM-GAS TRAY  
PLANCHA Y PARRILLA / ROAST AND GRILL

21704B

**CHULETÓN (LOMO C/HUESO)  
LOIN BONE-IN**



BARQUETA ATMÓSFERA-GAS / ATM-GAS TRAY  
PLANCHA Y PARRILLA / ROAST AND GRILL

21710B

**CHULETÓN (LOMO ALTO S/HUESO)  
LOIN BONELESS**



BARQUETA ATMÓSFERA-GAS / ATM-GAS TRAY  
PLANCHA Y PARRILLA / ROAST AND GRILL

22401B

**ENTRECOT (LOMO BAJO)  
ENTRECOTE SIRLOIN**



BARQUETA ATMÓSFERA-GAS / ATM-GAS TRAY  
PLANCHA Y PARRILLA / ROAST AND GRILL

22403B

**SOLOMILLO  
TENDERLOIN**



BARQUETA ATMÓSFERA-GAS / ATM-GAS TRAY  
PLANCHA Y PARRILLA / ROAST AND GRILL

20503B

**CHURRASCO  
CHURRASCO**



BARQUETA ATMÓSFERA-GAS / ATM-GAS TRAY  
GUISOS, CALDOS Y CARNE PICADA / STEW, SOUPS AND MIXED MEAT

21705B

**CARNE TROCEADA DE AÑOJO 1B  
STEW 1B**



BANDEJA SKIN / SKIN TRAY  
PLANCHA Y FREÍR / ROAST AND FRY

21708F

**FILETE 1A (BABILLA, TAPA, CADERA) SKIN**



BANDEJA SKIN / SKIN TRAY  
PLANCHA, FREÍR Y GUISOS / ROAST, FRY AND STEW

21709F

**FILETE 1B (ESPALDILLA, CONTRA, AGUJA) SKIN**



BANDEJA SKIN / SKIN TRAY  
PLANCHA Y PARRILLA / ROAST AND GRILL

20430F

**SOLOMILLO SKIN  
TENDERLOIN**



BANDEJA SKIN / SKIN TRAY  
PLANCHA Y PARRILLA / ROAST AND GRILL

22410F

**CHULETON (LOMO ALTO S/HUESO) SKIN  
LOIN BONELESS**



BANDEJA SKIN / SKIN TRAY  
PLANCHA Y PARRILLA / ROAST AND GRILL

22411F

**ENTRECOT (LOMO BAJO) SKIN  
ENTRECOTE SIRLOIN**



# CERDO BLANCO

## WHITE PORK



BARQUETA ATMÓSFERA-GAS / ATM-GAS TRAY

1412B  
**PANCETA BACON**  
PORK BELLY BACON



BARQUETA ATMÓSFERA-GAS / ATM-GAS TRAY

1301B  
**CHULETA DE LOMO**  
PORK CHOPS LOIN



BARQUETA ATMÓSFERA-GAS / ATM-GAS TRAY

1470B  
**COSTILLA DE GUIJAR**  
PORK RIBS



BARQUETA ATMÓSFERA-GAS / ATM-GAS TRAY

1471B  
**COSTILLA BARBACOA**  
PORK RIBS



BARQUETA ATMÓSFERA-GAS / ATM-GAS TRAY

1310B  
**CABEZAL C/HUESO**  
PORK COLLAR BONE-IN



BARQUETA ATMÓSFERA-GAS / ATM-GAS TRAY

1311B  
**CABEZAL S/HUESO**  
PORK COLLAR BONELESS



BARQUETA ATMÓSFERA-GAS / ATM-GAS TRAY

1320B  
**CINTA DE LOMO**  
PORK LOIN



BARQUETA ATMÓSFERA-GAS / ATM-GAS TRAY

1321B  
**ESCALOPÍN DE LOMO**  
LOIN NARROW CUT



BARQUETA ATMÓSFERA-GAS / ATM-GAS TRAY

1332B  
**SOLOMILLO DE CERDO**  
TENDERLOIN



BARQUETA ATMÓSFERA-GAS / ATM-GAS TRAY

17005B  
**CARNE TROCEADA DE CERDO**  
STEW



BARQUETA ATMÓSFERA-GAS / ATM-GAS TRAY

1718B  
**SECRETO DE CERDO BLANCO**  
PORK SECRET



BARQUETA ATMÓSFERA-GAS / ATM-GAS TRAY

1682B  
**CARRILLADA DE CERDO**  
PORK CHEEKS



BARQUETA ATMÓSFERA-GAS / ATM-GAS TRAY

1160B  
**JAMÓN DE CERDO**  
HAM



# CERDO IBÉRICO Y 100% DUROC

## IBERIAN AND 100% DUROC PORK



BARQUETA ATMÓSFERA-GAS / ATM-GAS TRAY

1344B  
COSTILLA BARBACOA



BARQUETA ATMÓSFERA-GAS / ATM-GAS TRAY

1485B  
SECRETO DE PANCETA



BARQUETA ATMÓSFERA-GAS / ATM-GAS TRAY

1706B  
SECRETO DE LOMO



BARQUETA ATMÓSFERA-GAS / ATM-GAS TRAY

1323B  
FILETE DE LOMO



BARQUETA ATMÓSFERA-GAS / ATM-GAS TRAY

51504B  
FILETE DE LOMO ADOBADO



BARQUETA ATMÓSFERA-GAS / ATM-GAS TRAY

1386B  
LAGARTO



BARQUETA ATMÓSFERA-GAS / ATM-GAS TRAY

1312B  
PRESA



BARQUETA ATMÓSFERA-GAS / ATM-GAS TRAY

1395B  
PLUMA



BARQUETA ATMÓSFERA-GAS / ATM-GAS TRAY

13100B  
ABANICO



BARQUETA ATMÓSFERA-GAS / ATM-GAS TRAY

1683B  
CARRILLADA



BANDEJA SKIN / SKIN TRAY

1485B  
SECRETO DE PANCETA



BANDEJA SKIN / SKIN TRAY

1706B  
SECRETO DE LOMO



BANDEJA SKIN / SKIN TRAY

1323B  
FILETE DE LOMO



BANDEJA SKIN / SKIN TRAY

51504B  
FILETE DE LOMO ADOBADO



BANDEJA SKIN / SKIN TRAY

1386B  
LAGARTO



BANDEJA SKIN / SKIN TRAY

1312B  
PRESA



BANDEJA SKIN / SKIN TRAY

13100B  
ABANICO



BANDEJA SKIN / SKIN TRAY

1395B  
PLUMA



BANDEJA SKIN / SKIN TRAY

1683B  
CARRILLADA



Frimancha está certificada por tercer año consecutivo con el **IFS (International Food Standard)**. Esta norma garantiza la seguridad en todos los procesos alimentarios de la marca, así como su adecuación a las normativas vigentes.

*Frimancha has been certified for the third year running with the IFS (International Food Standard). This standard guarantees safety in all the brand's production processes as well as its compliance with current legislation.*

Las plantas de sacrificio y despiece del Grupo Vall Companys que proporcionan la materia prima para los productos Frimancha (Patel, Frivall y Cárnicas Cinco Villas) están también aseguradas por el sello IFS, y cuentan además con la certificación **BRC Global Standards** para la seguridad, higiene y calidad alimentaria.

*The Vall Companys Group slaughterhouses and cutting plants that provide the raw materials for Frimancha products (Patel, Frivall and Cárnicas Cinco Villas) are also guaranteed by the IFS stamp and the BRC Global Standards certificate for food health, safety and quality.*



**Frimancha Ind. Cárnicas, S.A.**  
Autovía de Andalucía, km 200  
13300 Valdepeñas (Ciudad Real)  
+34 926 31 09 50  
[www.frimancha.com](http://www.frimancha.com)



Vall Companys  
G R U P O

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