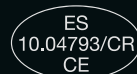
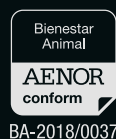




FRIMANCHA





FRIMANCHA

FRIMANCHA

Founded in 1969 in Valdepeñas, Spain, and integrated nowadays within Vall Companys Group. Frimancha is engaged to slaughter, deboning and distribution of first quality beef, along with elaboration of fresh, cooked and cured meat products.

Across its whole history, the company has been always characterised by offering a quality product, with the highest standards of food safety and completely personalized for each customer. Today, thanks to its modern facilities, along with an integrated production cycle and the wide expertise of its human team, Frimancha is among the main beef and elaborated meat products distributors in Spain.

Fundada en 1969 en Valdepeñas, Ciudad Real y actualmente integrada dentro del Grupo Vall Companys. Frimancha se dedica al sacrificio, deshuesado y distribución de carne de vacuno de primera calidad, así como a la elaboración de productos cárnicos frescos, cocidos y curados.

A lo largo de toda su historia, la compañía siempre se ha caracterizado por ofrecer un producto de calidad, seguro desde el punto de vista alimentario y completamente a la medida de las especificaciones de cada cliente. Hoy, gracias a unas instalaciones modernas, a un ciclo de producción integrado y a un equipo humano experto, Frimancha es uno de los primeros distribuidores de vacuno y elaborados en el territorio nacional.

ES
10.04793/CR
CE



EXPERTS IN BEEF

EXPERTOS EN VACUNO

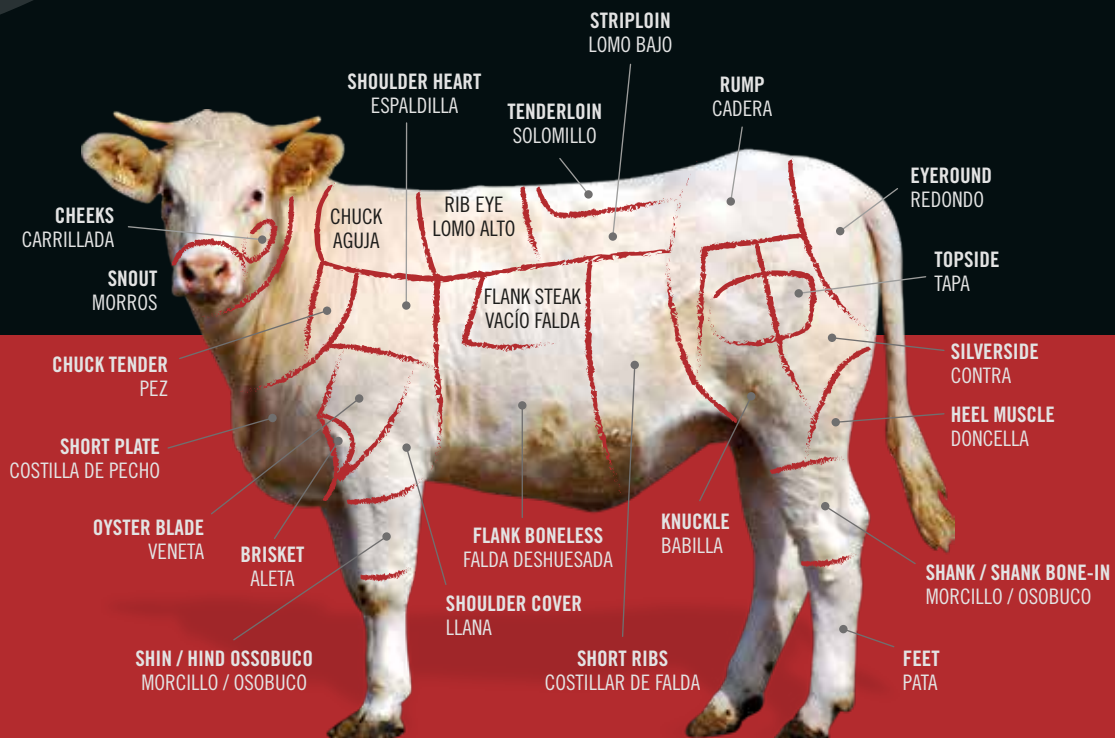
For us, to produce first quality beef and elaborated meats means much more than just offering a product: it is to put in motion our whole expertise to guarantee the trust of our customers and consumers. Because we are experts in beef.

As members of the Vall Companys Group, Frimancha is able to benefit from synergies with Spanish's leading livestock and meat producer and to guarantee the quality of their products at source. Quality control and monitoring systems are maintained during all stages of the production process, ensuring an optimal and consistent meat quality.



Para nosotros, producir carne de vacuno y elaborados de primera calidad significa algo más que ofrecer un producto: es utilizar toda nuestra experiencia para garantizar la confianza de nuestros clientes y consumidores. Porque somos expertos en vacuno.

Como miembro del Grupo Vall Companys, Frimancha se beneficia de las sinergias con el líder español en producción ganadera y cárnica, para garantizar la calidad de sus productos desde el origen. El control de la calidad y los sistemas de monitorización se mantienen durante todas las fases del proceso productivo, hecho que asegura una calidad óptima y constante en la carne.



BONE-IN

CUARTEADO

الأرباع بالعظم



2002F
CARCASS
CANAL
CARCASSE
胴体
جسد الذبيحة



20631F
SHORT PLATE
COSTILLA DE PECHO
PLAT DE CÔTE DE POITRINE
牛小排
مربع الكتف بالعظم



2012F
FOREQUARTER BONE IN
DELANTERO
QUARTIER AVANT
前軀肉块
الجزء الأمامي



2011F
HIND QUARTER BONE-IN
TRASERO
QUARTIER ARRIÈRE
后軀肉块
الجزء الخلفي



2014F
TOPBIT AND RUMP BONE-IN
BOLA
CUISSÉ
臀腿部
فخذ



2013F
PISTOLA BONE-IN
PISTOLA
QUARTIER ARRIÈRE PISTOLA
不含腹肋部的后軀肉块
الجزء الخلفي ببستول



2016F
FLANK BONE-IN
FALDA
FLANCHET
腹肋
لحم البطن



2015F
LOIN BONE-IN
RIÑONADA
ALOYAU
腰背脊
لحم الأضلاع



20503F
SHORT RIBS
COSTILLAR FALDA
PLAT DE CÔTES
牛腩
ظلع قصيره

LOIN BONELESS CUT & FLANK BONELESS CUT

CORTES DEL LOMO Y CORTES DE LA FALDA

قطع لحم الظهر بدون عظم & قطع لحم البطن بدون عظم

20401F



RIB EYE
LOMO ALTO
ENTRECÔTE
上脑
رب اي

20409F



STRIPLOIN
LOMO BAJO
FAUX-FILET
里脊
حبل ظهر

20403F



TENDERLOIN
SOLOMILLO
FILET
外脊
سلاسل ظهر

20500F



FLANK BONELESS
FALDA DESHUESADA
FLANCHET DÉSSOSSÉ
去骨胸腹肉
خاصره بدون عظم

20501F



FLANK STEAK
VACÍO DE FALDA
BAVETTE FLANCHET
后腹肉
لحم زوار صافي

20514F



INSIDE SKIRT
VACÍO LARGO
BAVETTE D'ALOYAU
牛内裙肉
زوار كامل مجروم

20504F



THIN SKIRT
ENTRAÑA
HAMPE
牛薄裙肉
لحم شرائح زوار

20521F



INSIDE SKIRT PAD
VACÍO LARGO PAD
BAVETTE D'ALOYAU PAD
牛内裙肉
لحم قطع زوار

FOREQUARTER PRIME CUTS

CORTES DEL DELANTERO

قطع لحم الجزء الأمامي

20601F



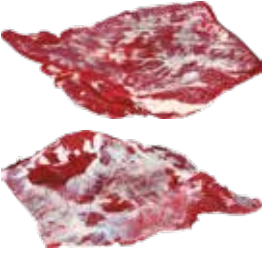
OYSTER BLADE
VENETA - PALERON
PALERON
肩胛-牛肩
لوح كتف مجروم

20602F



CHUCK
AGUJA
BASSE-CÔTES
肩肉
كج انظر

20603F



BRISKET
ALETA
BATEAU D'ÉPAULE
肩关节外肉
لحم زورم

20604F



SHOULDER COVER
LLANA
BOITE À MOËLLE
肩胛肉
لحم الكتف مجروم

20607F



RIBS SHOULDER
COSTILLA DE PECHO
GROS BOUT DE POITRINE
胸排
اطلاع كتف مجروم

20609F



SHOULDER HEART
ESPAÑILLA
BOULE DE MACREUSE
肩胛肉
لحم كتف داخلي

20611F



SHIN
MORCILLO DELANTERO
JARRET AVANT DÉSSOSSÉ
前牛腿
موزات امامي

20612F



CHUCK TENDER
PEZ
JUMEAU
辣椒条
فيليه رقيه امامي

HINDQUARTER PRIME CUTS

CORTES DEL TRASERO

قطع لحم الجزء الخلفي

20301F



KNUCKLE
BABILLA
TRANCHE GRASSE
大腿前方
لحم السمانه

20302F



TOPSIDE
TAPA
TENDE DE TRANCHE
圆霖
توب سايد

20303F



RUMP
CADERA
RUMSTECK
臀肉
الرامب

20304F



SILVERSIDE
CONTRA
GÎTE NOIX
米龙
سلفر سايد

20305F



HEEL MUSCLE
DONCELLA/CULATA
NERVEUX
大腿后方
هيل سلفر سايد

20306F



SHANK BONE-IN
OSOBUCO
JARRET ARRIÈRE AVEC OS
牛胫
الموزة الخلفية بالعظم

20307F



EYEROUND
REDONDO
ROND DE GÎTE NOIX
上后腿肉
لحم الروستو

20308F



SHANK
MORCILLO
JARRET ARRIÈRE DÉSSOSSÉ
牛腿
الموزة الخلفية

SLICES

FILETEADO

شرائح



We customize all our cuts following your highest standard request.

Todos nuestros productos pueden ser fileteados y presentados en formato ATM y SKIN.

TRIMMINGS

MAGROS ترمك

2964F



HEAD MEAT
CARNE DE MONDONGUERÍA
MAIGRE DE TÊTE
牛头肉
لحم راس قطع ترمك

2812F



TRIMMING 70-30
MAGRO 70-30
MAIGRE 70/30
牛碎肉30/70
ترمك 70 لحم/ 30 شحم

2801F



TRIMMING 80-20
MAGRO 80-20
MAIGRE 80/20
牛碎肉20/80
ترمك 80 لحم/ 20 شحم

2811F



HARD FAT
GRASA DURA
GRAS DURE
牛脂肪
شحم

OFFALS

DESPOJOS

أحشاء

2900F



LIVER
HÍGADO
FOIE
肝
كبده بقر

2901F



HEART
CORAZÓN
COEUR
心
قلوب بقر

2903F



SCALDED TRIPE
TRIPA ESCALDADA
PANSÉ ÉCHAUDÉE
焯牛肠
كرشه

2904F



TONGUES
LENGUA
LANGUE COUPE SUISSE
舌
لسانات

2907F



KIDNEY
RIÑÓN
ROGNONS
肾
كلوي

2914F



ABOMASUM
CUAJAR
CAILLETE ÉCHAUDÉE
牛皱胃
مخرج

29201F



OMASUM
LIBRILLOS
FEUILLET
牛百叶
كرشه البقر الرابعه

29202F



AORTA
AORTAS
AORTE
牛心管
فوارغ

2921C



LUNG
PULMÓN
POUMONS
肺
رئته فشته

2925C



THRACHEA
TRÁQUEA
TRACHÉE
气管
القصبه

20427F



PADDYWACK
MEMBRANAS
NERVE DE COLLIER
牛板筋
غضاريف

20507F



FLANKMEMBRANE
MEMBRANA DE FALDA
NERF BLANC DU CAPA
脯筋
اغشيه البطن

2926F



PIZZLE
VERGA
VERGE
牛鞭
فوارغ

2930F



SNOUT
MORROS
MUSEAU DE BOEUF
焯牛嘴
لغلوغ لسان

2933F



LIPS
LABIOS
LÈVRE
牛唇
شفايف

2820F



BONES
HUESOS
OS
牛骨
عظم

2931F



FEET
PATAS
PIED DE BOEUF ÉCHAUDÉE
焯牛脚
كوارع

2962F



TAILS
RABOS
QUEUE DE BOEUF
牛尾
ذنب

2905F



OUTER CHEEK
CARRILLADA EXTERNA
NOIX DE JOUE EXTERIEUR
牛大脸肉
لحم الفك الخارجي

2911C



INNER CHEEK
CARRILLADA INTERNA
NOIX DE JOUE INTERIEUR
牛小脸肉
لحم الفك الداخلي

2963F



DIAPHRAGME
DIAFRAGMA
ONGLET
厚裙肉
لحم زورات الخلفية

20110F



TENDONS
TENDONES
TENDONS
腱
غضاريف الأوتار

2916F



SCALDED EAR
OREJA ESCALDADA
OREILLE DE BOEUF ÉCHAUDÉE
焯牛耳
اذان

20614F



THROAT
GAROTE
GORGE
牛喉
البليوم



FRIMANCHA

FrimanCHA Ind. Cárnicas, S.A.
Autovía de Andalucía, km 200
13300 Valdepeñas (Ciudad Real)
+34 926 31 09 50
www.frimanCHA.com

- SERESSE
- PONDEX
- AVIDEL
- TRANSEGRE
- MEVET
- CEGECO
- VALL COMPANYS
- COMERCIAL GRUP VALL
- NUTRIVALL



- Carne de cerdo
- Carne de pollo
- Carne de vacuno
- Jamón curado
- Curados y elaborados
- Producción de harinas
- Producción ganadera y alimentación animal
- Farmacia veterinaria
- Logística y compras

GROUP COMPANIES

EMPRESAS DEL GRUPO