

# Dossier de presentación



# Nuestra actividad

*¿A qué nos dedicamos?*



Manipulación, transformación,  
envasado y ultracongelación de  
productos cárnicos para su comercio  
en el mercado internacional HORECA  
y FOODSERVICE.

# Nuestro orígenes

Historia...



Gicarns forma parte de un holding de empresas español, nacido en 1963, cuyas actividades engloban todos los procesos del sector cárnico, desde la crianza hasta la comercialización del producto acabado.

# Datos generales

Nuestras cifras



**FACTURACIÓN 2009:** 12.000.000€

**WORKFORCE 2009:** 35 personas

**INFRAESTRUCTURA:** 3.400m<sup>2</sup>

1 Sala recepción/expedición mercancía: 100m<sup>2</sup>

1 Sala despiece, selección y clasificación: 800m<sup>2</sup>

1 Sala manipulados y elaborados: 600m<sup>2</sup>

5 Cámaras frigoríficas: 700m<sup>2</sup>

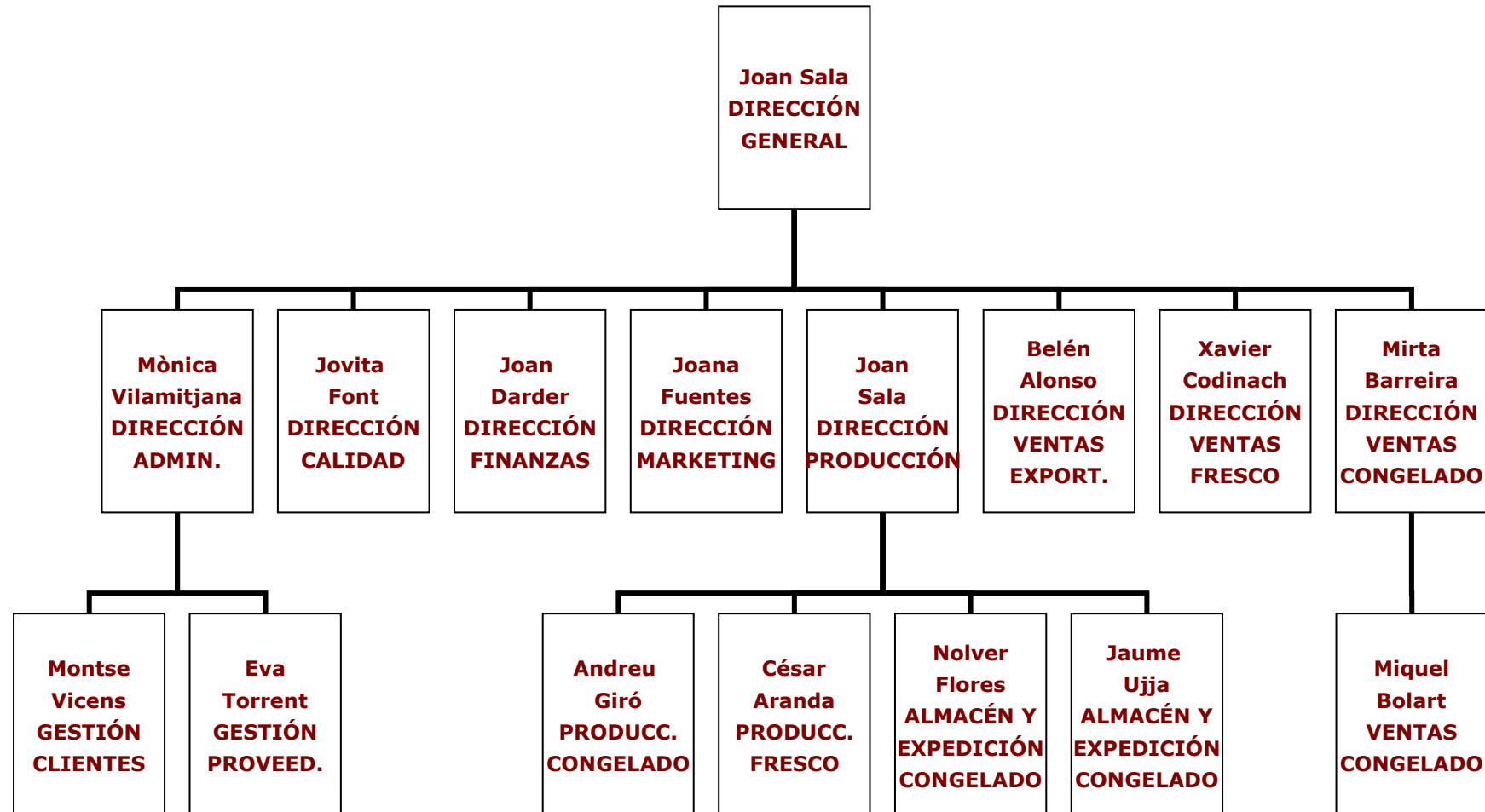
2 Cámaras frigoríficas (externas): 800m<sup>2</sup>

1 Sala logística y expedición (externa): 200m<sup>2</sup>

Oficinas: 200m<sup>2</sup>

# Nuestro equipo

de profesionales



# Nuestra misión

Nuestro cometido



**Facilitar, agilizar y simplificar** la labor de los profesionales de la cocina

aportando las **máximas garantías** de servicio, calidad, sanitarias y trazabilidad

y contribuyendo a la **optimización de recursos** y reducción de costes en mermas y mano de obra.

Nuestra visión

Nuestra proyección de futuro



Convertirnos en la **mejor opción** ante todas las alternativas para el sector HORECA y FOODSERVICE.

# Nuestros valores

*Nuestra filosofía de trabajo*



## El trabajo en equipo

Trabajamos **con USTEDES** para conseguir la satisfacción de SUS clientes y consumidores finales de NUESTROS productos.

La **amplia y diversa experiencia de nuestros profesionales** nos permite maximizar la calidad de los resultados finales.

# Nuestros valores

*Nuestra renovación non stop*



## La innovación y adaptación al cambio

Investigamos y creamos productos **nuevos** y **exclusivos** para disponer de una **amplia gama** y estar siempre a la vanguardia.

Nuestro **dinamismo y flexibilidad** nos facilitan el máximo nivel de adaptación a las necesidades de cada mercado y cliente, tanto en producto como en sistemas de trabajo.

# Nuestros valores

Nuestra razón de ser



## La orientación al cliente

Trabajamos "*a la carta*" según las **necesidades y sugerencias de cada cliente.**

La **satisfacción del cliente** es nuestra razón de ser puesto que sólo ella garantiza nuestra existencia y crecimiento continuo.

¿Qué nos hace diferentes?



## La rentabilidad

La calidad de los productos, su máximo aprovechamiento (0% merma), el formato de presentación, la practicidad de manipulación, entre muchas otras particularidades, **garantizan** una **optimización de recursos y reducción de costes en tiempo y mano de obra** resumiéndose en una **MAYOR RENTABILIDAD DE SU INVERSIÓN.**

# Nuestro catálogo

Múltiples gamas de producto



PRODUCTOS CONGELADOS

## Vacuno




**VACUNO**

1. Bistec cortado  
50 / 70-100 / 120 x 11 / 134 x 11 g
2. Bistec T+ superior  
180 x 20 g
3. Lomo en filetes  
200 x 22 / 250 x 22 / 300 x 12 g
4. Chuletón  
225 x 22 / 300 x 30 / 400 x 10 / 500 x 20 g
5. Chuletón hambra  
350 x 30 / 450 x 30 g
6. Chorrizo Talla
7. Chorrizo delgadito
8. Fileteado
9. Lomo bajo bodega entera sin hueso
10. Solomillo entera  
2.200-2.700 kg
11. Solomillo cortado
12. Bistecito atado
13. Carrillada
14. Migas cortado
15. Tripa de bodega
16. Morchillo cortado
17. Rabo cortado
18. Huesos cortados
19. Saca para entafado
20. Tripa de vacuno

av. Mas YSA, 190. Bucón 301 - 17457 RIUDELLOTS DE LA SELVA (Girona)  
Tel. 972 47 75 40 - Fax 972 47 70 28 - info@gicarns.com  
www.gicarns.com

PRODUCTOS CONGELADOS

## Aves



**POLLO**

01. Espinillo entero de pollo
02. Muslo entero para horno
03. Intero entero
04. Bistec entera T+ calidad
05. Alitas partidas de pechito
06. Pechuga sin hueso
07. Pechuga fileteada
08. Tiro de pollo
09. Tiro de pechito

**PARDAL**

10. Pechuga fileteada
11. Tiro de pechito
12. Tiro de pechito



**CORDERO**

01. Pechito entero
02. Pechito cortado
03. Pata de cordero
04. Chuletón cortado (entera) T+ (Bordeaux)
05. Tiro de cordero

**CABRITO**

01. Pechito entero
02. Pata de cordero (Entera de pechito de pechito con hueso)
03. Chuletón cortado



**CONEJO**

01. Espinillo entero

## Ovino y caprino

## Conejo



www.gicarns.com



# Nuestro catálogo

## Suministro cárnico integral




**PRODUCTOS CONGELADOS**

**Porcino**

**PORCINO**

1. Lomo entero
2. Lomo cortado a 2 cm / 1 lb de
3. Calfonso de lomo completo
4. Solomillo de cerdo
5. Pesta de solomillo
6. Lumbos con hueso
7. Lumbos sin hueso
8. Costas de chicharrón cortado
9. Huesos
10. Espin de costilla cortado 1 lb
11. Pico de cerdo
12. Costillas partidas
13. Pestaña de pata cortada
14. Pata de cerdo
15. Tapa de cerdo
16. Tapa para cerdo



**Presentación de producto**

**Elaborado:** Seleccionado por especie, IQF, al vacío, o general a otros sistemas que permitan su uso del producto por unidades o raciones.

**Dimensiones caja:** 12 cm alta x 21,3 cm ancho x 26 cm profundidad  
12 cm alta x 51 cm ancho x 26 cm profundidad

**Peso caja:** 4 - 5 kg aprox. - 8 - 10 kg aprox.

**PRODUCTOS CONGELADOS**

**Elaborados**




**ELABORADOS**

17. Sanguicheros a 1 lb
18. Solomillo 1 lb
19. Lomo por corte de cerdo, cerdo y vaca
20. Burger vaca
21. Bife de vaca, que y parra, pollo, cerdo y puerco a la vaca y puerco 1 lb
22. Bife de vaca 1 lb
23. Bife de cerdo 1 lb
24. Bife de cerdo 1 lb
25. Bife de cerdo 1 lb
26. Bife de cerdo 1 lb
27. Bife de cerdo 1 lb
28. Bife de cerdo 1 lb
29. Bife de cerdo 1 lb
30. Bife de cerdo 1 lb
31. Bife de cerdo 1 lb
32. Bife de cerdo 1 lb
33. Bife de cerdo 1 lb
34. Bife de cerdo 1 lb
35. Bife de cerdo 1 lb
36. Bife de cerdo 1 lb
37. Bife de cerdo 1 lb
38. Bife de cerdo 1 lb
39. Bife de cerdo 1 lb
40. Bife de cerdo 1 lb
41. Bife de cerdo 1 lb
42. Bife de cerdo 1 lb
43. Bife de cerdo 1 lb
44. Bife de cerdo 1 lb
45. Bife de cerdo 1 lb
46. Bife de cerdo 1 lb
47. Bife de cerdo 1 lb
48. Bife de cerdo 1 lb
49. Bife de cerdo 1 lb
50. Bife de cerdo 1 lb
51. Bife de cerdo 1 lb
52. Bife de cerdo 1 lb
53. Bife de cerdo 1 lb
54. Bife de cerdo 1 lb
55. Bife de cerdo 1 lb
56. Bife de cerdo 1 lb
57. Bife de cerdo 1 lb
58. Bife de cerdo 1 lb
59. Bife de cerdo 1 lb
60. Bife de cerdo 1 lb
61. Bife de cerdo 1 lb
62. Bife de cerdo 1 lb
63. Bife de cerdo 1 lb
64. Bife de cerdo 1 lb
65. Bife de cerdo 1 lb
66. Bife de cerdo 1 lb
67. Bife de cerdo 1 lb
68. Bife de cerdo 1 lb
69. Bife de cerdo 1 lb
70. Bife de cerdo 1 lb
71. Bife de cerdo 1 lb
72. Bife de cerdo 1 lb
73. Bife de cerdo 1 lb
74. Bife de cerdo 1 lb
75. Bife de cerdo 1 lb
76. Bife de cerdo 1 lb
77. Bife de cerdo 1 lb
78. Bife de cerdo 1 lb
79. Bife de cerdo 1 lb
80. Bife de cerdo 1 lb
81. Bife de cerdo 1 lb
82. Bife de cerdo 1 lb
83. Bife de cerdo 1 lb
84. Bife de cerdo 1 lb
85. Bife de cerdo 1 lb
86. Bife de cerdo 1 lb
87. Bife de cerdo 1 lb
88. Bife de cerdo 1 lb
89. Bife de cerdo 1 lb
90. Bife de cerdo 1 lb
91. Bife de cerdo 1 lb
92. Bife de cerdo 1 lb
93. Bife de cerdo 1 lb
94. Bife de cerdo 1 lb
95. Bife de cerdo 1 lb
96. Bife de cerdo 1 lb
97. Bife de cerdo 1 lb
98. Bife de cerdo 1 lb
99. Bife de cerdo 1 lb
100. Bife de cerdo 1 lb

**Charcutería**      **Cocinado**



**Presentación de producto**




# Contacto y situación:

¿Dónde encontrarnos?



**Av. Mas Vilà, 190**  
**17457 Riudellots de la Selva. Girona.**  
**Tel. +34 972 477 562**  
**Fax: +34 972 477 028**  
**Mail: [info@gicarns.com](mailto:info@gicarns.com)**



- ✓ **Póngase en contacto con nosotros para cualquier duda, consulta o ampliación de información.**
- ✓ **Pídanos un catálogo impreso o pdf.**
- ✓ **Le invitamos a consultar nuestra Web: [www.gicarns.com](http://www.gicarns.com)**