Renovem etiquetes

La nova imatge és molt més moderna, senzilla, pràctica i sobretot facilitadora visualment de què es vol comprar.

Un disseny "net" per a cada carn, cadascuna de les diferents famílies té adjudicat un color. També té l'espai suficient per aportar tota la informació necessària en línia amb la legislació vigent.

La nostra carn

El nostre procés

Les nostres instal·lacions i processos estan sotmeses a la Certificació IFS, que és el més prestigiós estàndard de qualitat a nivell mundial. Gràcies a aquesta certificació:

- **Som capdavanters en Seguretat Alimentària**
- **Aconseguim un control absolut dels processos productius.**
- **Controlem la traçabilitat de la carn i elaborats amb el màxim rigor.**

Vedella

Les nostres vedelles procedeixen de ramaderies catalanes en la seva majoria i una petita part de la zona de "la Franja". Realitzem una curada selecció de les millors peces i gràcies a la nostra obsessió per la tendresa de la carn aconseguim que, a més de tendra, tingui el nivell de greix òptim i un sabor inigualable.

Vedella	de 8 mesos a 1 any
"Añojo"	d'1 a 2 anys
"Novillo"	de 2 a 4 anys

A Condis **només** trobaràs **VEDELLA**, no a tot arreu es així, a molts llocs es comercialitza anolls ("añojo") i en alguns casos vedells ("novillo").

Porc

El 90% de les nostres granges de porc estan situades a Catalunya; la resta és d'origen nacional.

La pràctica totalitat de tots els porcs són femelles, la qual cosa ens proporciona un plus de qualitat, perquè obtenim el perfecte equilibri entre greix i magre, que es tradueix en un sabor molt especial i un aspecte sucós molt suculent.

Xai i Cabrit de llet

Seleccionem els millors canals de xai, procedents de les zones amb més tradició: Aragó, on és famós el seu espatlla d'anyell ("ternasco") i La Manxa, que és la zona d'Europa on es concentra la major producció de Qualitat. Això ens permet fer una selecció molt acurada en origen, de tal manera que únicament oferim als nostres clients una carn excel·lent .

El xai, el treballem de forma tradicional, com abans, tallat amb ganivet i amb molta cura. Així aconseguim que no s'alterin les propietats d'aquesta carn tan especial.

Som especialistes en el Cabrit de llet. Realitzem una tasca de selecció a la millor zona de producció de tota Europa, que són les Serres del sud d'Espanya. Al igual que el xai, el tallem a ganivet i en el cas de les espatlles i cuixes les envasem amb molta cura donant-li una presentació al nivell que es mereix aquesta carn tan especial.

Pollastre

Gràcies als últims avanços en els sistemes productius, que ens permeten mantenir la cadena de fred en tot moment, aconseguim que la nostra carn de pollastre disposi de l'estàndard de qualitat més alt del mercat. Per celebrar-ho, a partir d'ara disposem d'una nova marca: "**Sabor tradicional**".

Pensant en els nostres clients, hem reduït el pes de les safates i hem millorat les presentacions.