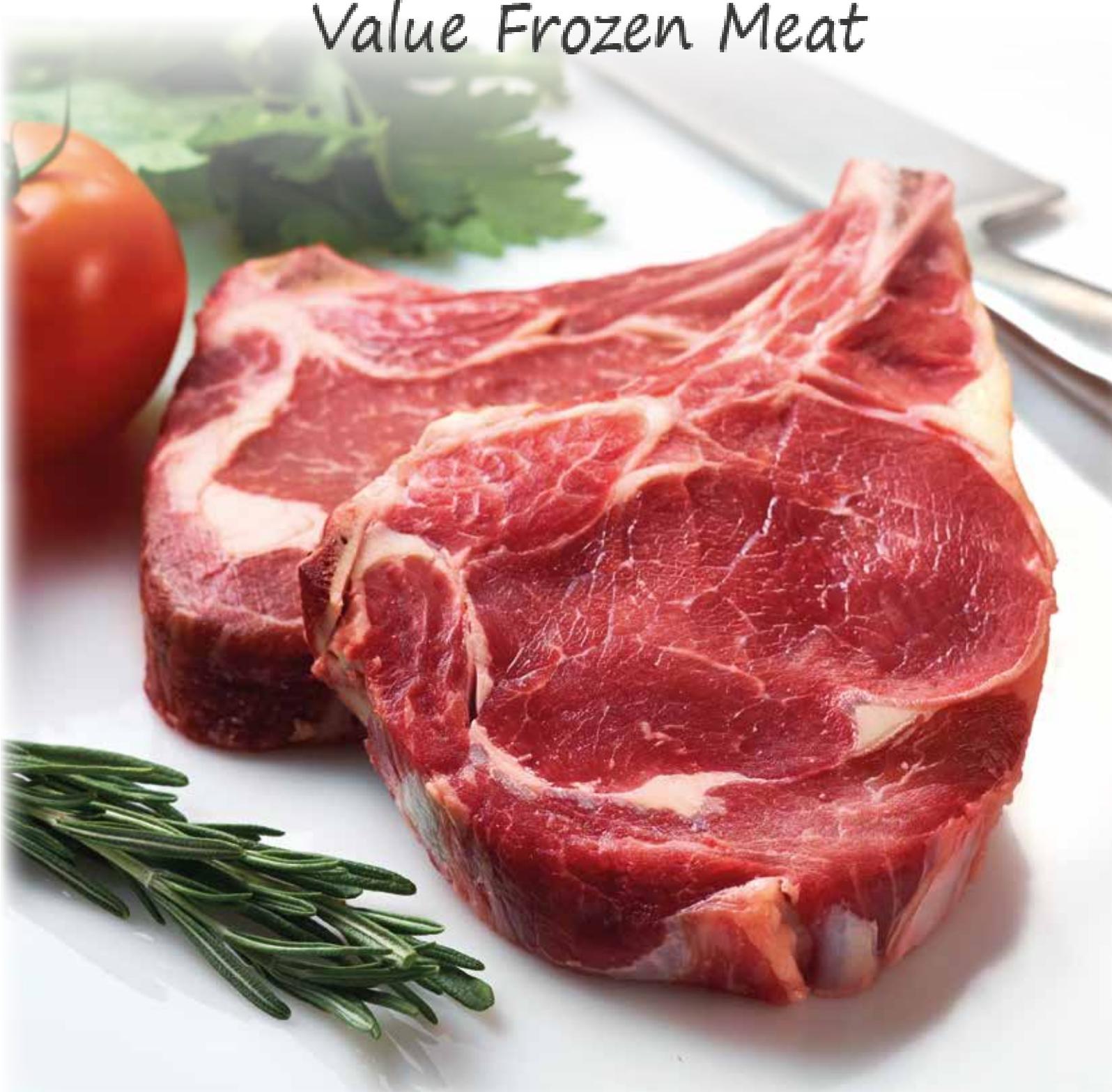




Gicorns

Value Frozen Meat





È UN'INDUSTRIA DELLA CARNE ESPECIALIZZATO IN PRODUZIONE E PREPARAZIONE DI UN AMPIO ASSORTIMENTO DI CARNI E PRODOTTI DI IV GAMMA PER IL SETTORE HORECA.

NOSTRA PRODUZIONE

Il processo produttivo inizia con la selezione esaustiva di materie prime di alta qualità. qualità, taglio, taglio e sfilettatura è fatto fresco.

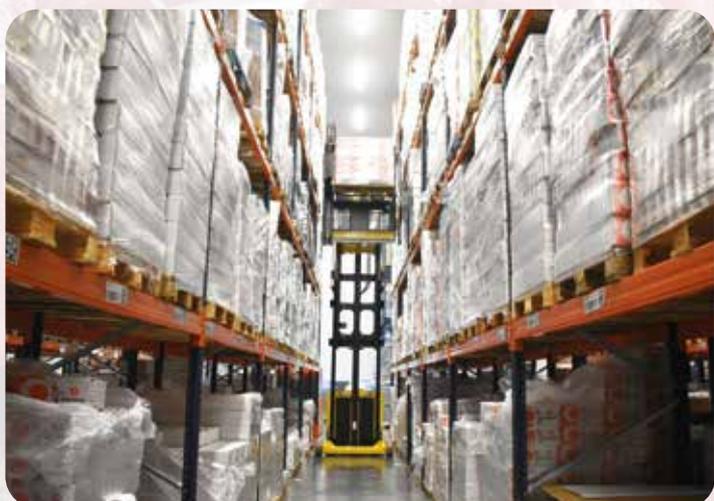
La combinazione del nostro lavoro artigianale e dei rigorosi controlli di qualità e tracciabilità dell'intera filiera produttiva, garantiscono un **prodotto finale di totale sicurezza alimentare e di massima fiducia.**

L'azienda dispone di un sistema di qualità certificato esternamente IFS Foods.



IL NOSTRO OBIETTIVO

Facilitare, snellire e semplificare i compiti dei professionisti della cucina. Contribuire a ottimizzazione delle risorse e riduzione dei costi di sprechi e manodopera.



VANTAGGI

OFRECEMOS UN PRODUCTO FRESCO : ULTRACONGELADO

PRODOTTO SENZA MERMA

Otteniamo tagli omogenei, grammature unificate e scommettiamo su un prodotto di qualità, naturale, senza glutine, sfilettata e lucidata.

MASSIMA FRESCURA E LUNGA VITÀ UTILE

Nelle nostre moderne strutture congeliamo il prodotto fresco appena tagliato, per mantenere intatte tutte le proprietà organolettiche. Una volta scongelato, otterrai un carne di massima freschezza e con tutta la conservabilità davanti.

CONTROLLO DEI COSTI E DELLE SCORTE

La presentazione per unità/scatola e peso unificato delle unità, permette di ottenere il costo reale dal menu e cucinare le singole porzioni, senza spreco di prodotto.

PRESENTAZIONE E IMBALLAGGIO

Il prodotto si presenta surgelato in IQF, interfogliato a strati e confezionato in formato da 4-5 kg, consentendo una facile movimentazione e stoccaggio.



12 cm di altezza 27,5 cm di larghezza
x 20 cm profondità 4-5 kg



12 cm di altezza x 55 cm di larghezza x
20 cm di profondità di 8-10kg

Bovino

Bovino



Fettina tagliata
120 g. / 150 g. aprox.



Churrasco pancia



Entrecotte senza ossa
200g./250g./ 300g./350g. aprox



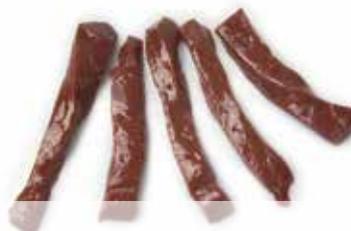
Bistecca tagliata
275g./325g./400g./500g./
800g./900g. aprox.



Guancia



Ossobuco tagliato



Striccia di fegato



Fricandó



Stincho senza ossa



Fileto intero
< 2,700 Kg.



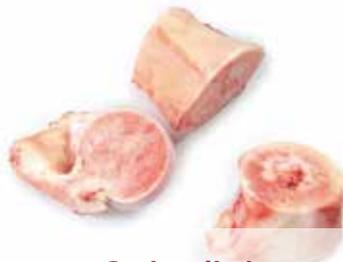
Fileto tagliato
60g. /90g. /120g. aprox.



Rotondo legato



Coda tagliata



Ossi tagliati



Pezzeti di bovino per stufato



Striccia di bovino



Avicoli



Striccia di pollo



Pezzeti di pollo



Coscia di pollo disossato



Petto senza osso



Petto di tacchino filettato



Striccia di tacchino



Pezzeti di tacchino



Petto fiettato

Ovino e caprino



Zampa di agnello intera



Zampa di agnello tagliata



Spalla di agnello intera



Costata di agnello tagliata



Pezzeto di agnello per stufato



Zampa di capretto intera



Spalla di capretto intera

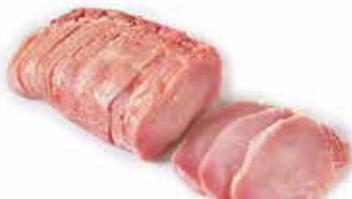


Costata di capretto tagliata

Suino



Fileto senza cordone



Lombata tagliata
Fileteado 5/ 10 mm. de grosor



Costoletta tagliata



Secreto



Costiglia intera



Guanciaie con ossa



Guanciaie senza ossa



Panceta con pelle tagliata



Pezzeti per stufato



Pezzeti magro per stufato



Pezzeti di costiglia



Muso tagliato crudo



Piedini di maile



Piedini 4 pezzi



Stinchi tagliati



Stinchi tagliati 4 pezzi



Strincia di maiale

Elaborati



Longaniza fresca di maiale 150g.



Longaniza fresca di maiale 130g.



Salsiccia di maiale 36g.



Preparato di carne macinata maiale/bovino/ o mixta



Mini burger mixta con cipolla 30g.



Mini polpette mixte con aglio e prezzemolo 6g.



Polpette mixte con aglio e prezzemolo 30g.



Polpette di bovino 30g.



Burger Meat Mixta 60 g. / 80g. / 100 g. aprox.



Burger Meat pollo 80g.



Burger Meat bovino 80 g. / 100 g. aprox.



Hamburguesa 100% bovino 100 g. / 200 g. aprox.



Spiedini alla paprica 60 g. / 90 g. aprox.



Scaloppina impanate
Contiene lactosa



Lombata marinata

Elaborati



- QUALITÀ NELLE MATERIE PRIME
- PRODOTTO NATURALE
- CONTROLLO DE SCANDALO
- TAGLIATO IN FRESCO
- SENZA GLUTEN E LACTOSA



Avda. Mas Vilà, 190-Buzón 301
17457 Riudellots de la Selva (Girona)
Tel.: 972 47 75 62
info@gicarns.com

Trovaci:



WWW.GICARNS.COM