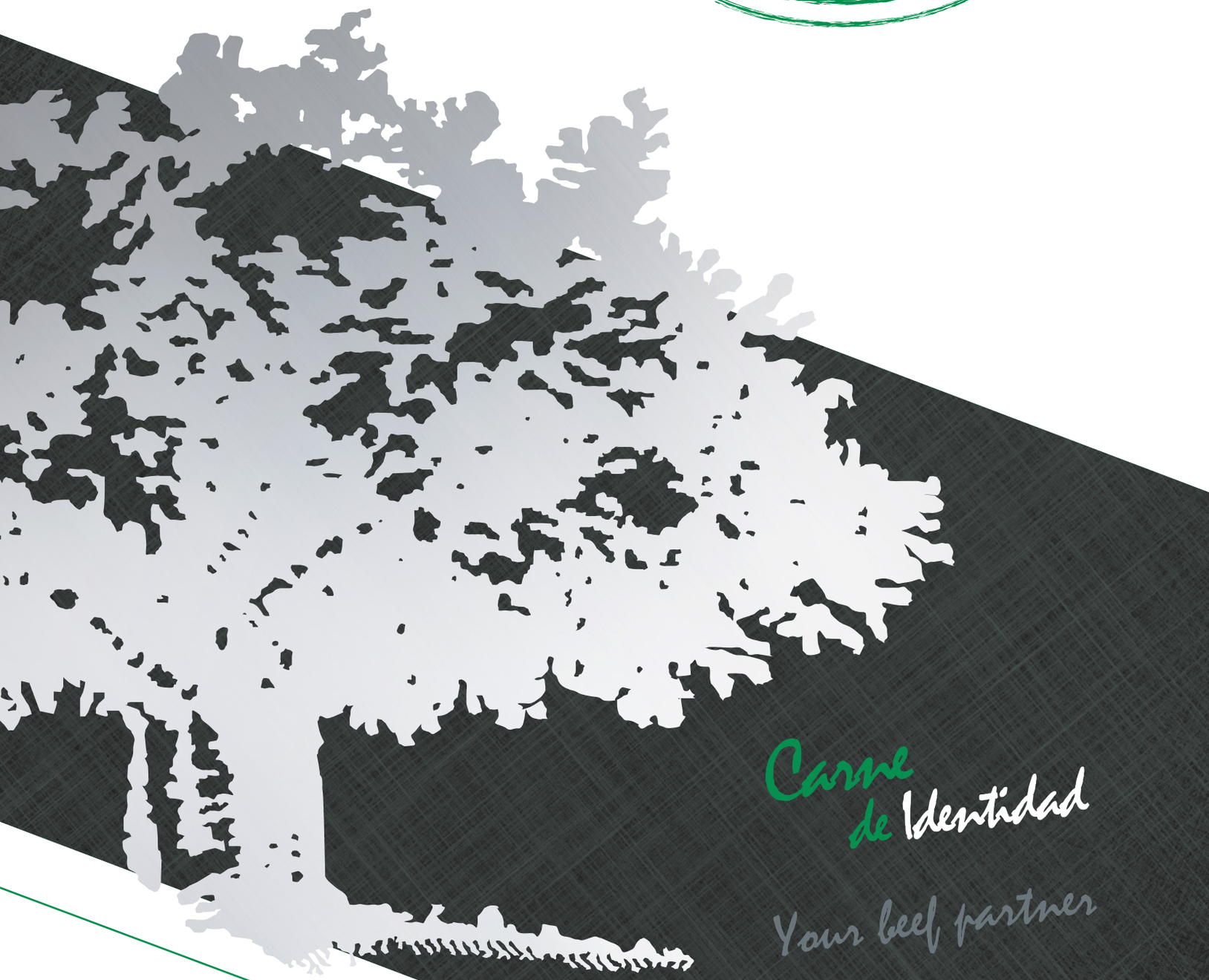
El Encinar de Humienta



Carne de Identidad

Your beef partner

ÍNDICE

INDEX

3 **BIENVENIDA**
Welcome

4 **SOBRE NOSOTROS**
About us

6 **CERTIFICACIONES**
Certifications

7 **PROYECTOS I+D+i**
R+D+i Projects

8 **EN CIFRAS**
In figures

10 **NUESTRO EQUIPO HUMANO**
Our human team

12 **INSTALACIONES DE VANGUARDIA**
Cutting-edge facilities

14 **APROVISIONAMIENTO**
Supplying

16 **PROCESO DE PRODUCCIÓN**
Production process

22 **DISTRIBUCIÓN Y LOGÍSTICA**
Distribution & Logistics

24 **NUESTROS PRODUCTOS**
Our products

28 **PRESENTACIONES Y CORTES**
Presentations & Cuts

33 **HOSTELERÍA**
Food Service

El Encinar de Humienta

BIENVENIDA

WELCOME

La aplicación GoZee hace que tu catálogo cobre vida

1. En App Store o Google Play, escribe “GoZee” en el campo de búsqueda y descarga la aplicación en tu Smartphone o tu tableta.
2. Abre la aplicación y utilízala en las páginas que contengan el icono de GoZee.

1. Go to App Store or Google Play, enter “GoZee” in the search field and download the app to your smartphone or tablet.
2. Open the app and use it on pages with the GoZee icon.

Galería de fotos **Icono web** **Snap video**

SOBRE **NOSOTROS**
ABOUT **US**

Instalaciones Mercamadrid **Mercamadrid Facilities**

www

*Invertimos en recursos tecnológicos y humanos para mantener el **máximo nivel de satisfacción** de nuestros clientes.*

La trayectoria de El Encinar de Humienta comienza en 1998, con el nacimiento de un proyecto sólido y ambicioso liderado por las familias Collar y Yartu.

Nuestra experiencia en el sector cárnico nacional se traduce en un crecimiento constante que actualmente nos sitúa como una referencia en el mercado de la carne de vacuno en España.

EVOLUCIÓN **CONSTANTE**

Nuestro plan de expansión incluye una elevada inversión en la mejora de nuestras instalaciones, el alcance de nuevos mercados a nivel nacional e internacional, la incorporación de nuevas líneas de negocio o la ampliación de nuestra gama de productos para El Encinar de Humienta Hostelería.

Nuestra sede central, situada en Mercamadrid, es un enclave ideal para el desarrollo de nuestra actividad, ya que contamos con todos los recursos logísticos y productivos necesarios. Además, recientemente hemos ampliado su capacidad para agregar una planta de producción de tecnología avanzada que, junto a la ya existente planta de Almaraz (Cáceres), nos definen como el socio perfecto para ofrecer la mejor calidad al cliente final.

El Encinar de Humienta's pathway began in 1998, with the birth of a firmly-rooted and ambitious project led by the Collar and Yartu families.

Our experience in the national meat sector has led to constant growth that now has us positioned as a benchmark in the Spanish beef market.

CONSTANT DEVELOPMENT

Our expansion plan includes high levels of investment in improving our facilities, reaching new markets on the national and international levels, including new lines of business or enlarging our product range for El Encinar de Humienta Hotels and Catering (Food Service).

Our headquarter, located in Mercamadrid, is strategically, and ideal place in which to develop our activity, as it has all the logistics and productive resources we need. Furthermore, we have recently increased its capacity in 2017, adding to the already-existing deboning lines in Almaraz. A production plant using advanced technology which make us the perfect partner for offering the best quality to each end customer.

JABRA® S.L.
Construcciones y Excavaciones

GESTOR MÓVIL DE RESIDUOS DE CONSTRUCCIÓN
B-10404507/EX/V-1056

LA SERIEDAD Y LA CALIDAD
EN LOS TRABAJOS REALIZADOS
SON LAS NORMAS DE ESTA EMPRESA

Applus ISO 9001 · Applus ISO 14001 · Certificado Gestión Total

Crta. N-V km. 194,50 – 10350 Almaraz (Cáceres) • Tel./Fax: 927 54 43 81 • Mvl.: 606 092 849 • 661 522 109
j.m.bravo@grupojabra.es • a.bravo@grupojabra.es • www.grupojabra.es
Encuéntranos en: facebook.

NUESTRAS **CERTIFICACIONES**
OUR **CERTIFICATIONS**

Nuestro nivel de compromiso con la calidad, la seguridad alimentaria y el medio ambiente es común a todas las personas que formamos parte de El Encinar de Humienta. Cumplimos con los estándares necesarios y los ponemos al servicio de nuestra actividad diaria, contando con los siguientes certificados:

Our level of commitment to quality, food safety and environment riendly is shared by all those members of El Encinar de Humienta. We meet all the required standards and have putted them at the service of our daily activity. We provide the following certifications:

Certificado de Calidad y Seguridad Alimentaria: IFS Food v6, certificado número ES13/13913 (Instalaciones de Almaraz)

Food Safety and Quality Certification: IFS Food v6, certificate number ES13/13913 (Almaraz facilities)

Certificado Etiquetado Facultativo de carne de vacuno marca Navalcarne, número CP/CVC/020/00

Optional Labelling Certification for Navalcarne brand beef, number CP/CVC/020/00

Certificado de Producción Ecológica de Madrid. Número MA0623/E

Madrid Organic Production Certificate. Number MA0623/E

Certificado de Calidad y Seguridad Alimentaria: IFS Food v6, certificado número ES19/85306 (Instalaciones de Madrid)

Food Safety and Quality Certification: IFS Food v6, certificate number ES19/85306 (Madrid facilities)

Certificación, Sacrificio y Despiece de vacuno HALAL, certificado número IH-193/1.1.3/CC/1

Slaughter and Butchering of HALAL beef certification, certificate number 193/1.1.3/CC/1

Certificado de Exportación Nivel 2 Madrid (CP/SAE003/17)

Level 2 Exportation Certificate Madrid (CP/SAE/003/17)

Certificado ISO 14001: 2015 Sistema de Gestión Ambiental, certificado número ES12/12505

ISO 14001 Certificate: 2015 Environmental Management System, certificate number ES12/12505

Certificado HALAL sobre adecuación de los productos a los requerimientos de la Ley Islámica. Número HC/EEH-MA-C-19/017

HALAL certification on compliance of products with the requirements of Islamic Law. Number HC/EEH-MA17

Certificado para despiece y elaborados Instituto Halal. Madrid (IH-660/1.6/M36)

Halal Institute butchering and preparation certificate. Madrid (IH-660/16/M/36)

Certificado de Exportación Nivel 3 Almaraz (CP/SAE/006/16)

Level 3 Exportation Certificate Almaraz (CP/SAE/006/16)

Certificado de Producción Ecológica de Extremadura. Número 0437/EC

Extremadura Organic Production Certificate. Number 0437/EC

Certificado para despiece y elaborados Halal Consulting. Madrid (HC/EEMM-SD-C17/017) y Almaraz (HC/EEHM-SD-C17/017)

Halal Consulting butchering and preparation certificate. Madrid (HC/EEMM-SD-C17/017) and Almaraz (HC/EEH-MA-C-19/017)

CERTIFICACIONES DE PRODUCTO **ECOLÓGICO**

El matadero y la sala de despiece de **El Encinar de Humienta** cuentan con la autorización para la producción de piezas de vacuno ecológicas. Seleccionamos minuciosamente las ganaderías ecológicas que nos garantizan el abastecimiento de animales en cumplimiento con los estándares requeridos.

ECOLOGICAL PRODUCTION CERTIFICATIONS

The company **El Encinar de Humienta** slaughterhouse and cutting room are authorised to produce cuts of organic beef. We select with great care the living stock breeders who guarantee our supply of animals in accordance with the required standards.

Programa FEDER-INNTER-CONECTA. PROYECTO SUSTBEEFNABILITY (2018-2020). Financiado por CDTI y fondos FEDER.

El proyecto tiene como objetivo general desarrollar una alimentación para el ganado vacuno de carne más sostenible gracias a la generación de menos metano en el rumen de los animales, consiguiendo bajar las emisiones de GEI. Esta alimentación se basará en la adición de subproductos procedentes de la industria agroalimentaria y extractos vegetales adaptados en forma física para poder ser introducidos en el pienso animal como ingrediente y/o aditivo.

FEDER-INNTERCONECTA Programme. SUSTBEEF-NABILITY PROJECT (2018-2020). Financed by CDTI and the European Regional Development Fund.

The overall aim of the project is to develop a feed for beef livestock that will be more sustainable due to generating less methane in the animals' rumen, thus lowering greenhouse gas emissions. This feed will be based on the addition of byproducts from the agrofood industry, and vegetable extracts physically adapted to be added to animal fodder as ingredients or additives.

Proyecto I+D+i PROYECTO GREENMEAT (2018-2019). Proyecto Decreto 40/2016 cofinanciado con fondos FEDER.

El objetivo general del proyecto es la obtención de carne de vacuno ecológica de calidad diferenciada y propia gracias al manejo del ganado ecológico y a la inclusión en la dieta de agua de mar como nueva materia prima ecológica, a fin de prevenir enfermedades y mejorar la calidad mineral de la carne fresca final.

R+D+i Project GREENMEAT PROJECT (2018-2019). Decree 40/2016 Project co-financed by the European Regional Development Fund.

The overall aim of the project is to obtain organic beef distinguished by its unique high quality thanks to the use of organic feed and the inclusion in the diet of seawater as a new organic primary material aiming to prevent illnesses and improve the mineral quality of the final fresh meat.

Proyecto YOURTERN. Proyecto financiado con fondos FEDER y CDTI (2017-2023).

El objetivo del proyecto es conseguir una producción de vacuno "a la carta", desde la granja, que permita una clasificación del género en grado de calidad propio y diferenciado, gracias a la selección de razas e individuos con diferente potencial genético que desarrollen en la canal cualidades organolépticas comerciales de calidad diferenciada. Dichas cualidades son exigidas por el cliente mayorista, basándose en la asociación e integración de parámetros analíticos y aspectos genéticos y medioambientales, y con el apoyo de una herramienta de gestión de la información del matadero que lo haga trazable.

YOURTERN Project. Project financed by the European Regional Development Fund and the Centre for Technological Industrial Development (Spain) (2017-2023).

The aim of the project is to produce beef "a la carte" from the farm, which allows type classification into unique, differentiated quality grades, thanks to the selection of breeds and individuals with different genetic potential which develop, in sides of beef, commercial sensory qualities of varying kinds. The mentioned qualities are required by wholesale customers, based on the association and integration of analytic parameters, genetic and environmental aspects, and with the support of an information management tool from the slaughterhouse that makes it traceable.

EL ENCINAR DE **HUMIENTA EN CIFRAS**
EL ENCINAR DE **HUMIENTA IN FIGURES**

COMPROMETIDOS CON LA CALIDAD.

- Departamento propio de Calidad, Seguridad Alimentaria y Medioambiente: **Sistema APPCC, Certificación IFS y Norma ISO 14001:2015**
- Marca propia: **NAVALCARNE**
- Departamento de Exportación: **Certificación SAE**

COMMITED TO QUALITY.

- Own Quality, Food Safety and Environmental Department: **APPCC System, IFS Certification, ISO Standard 14001:2015**
- Own brand: **NAVALCARNE**
- Exportation Department: **SAE Certification**

EL FUTURO ES GLOBAL.

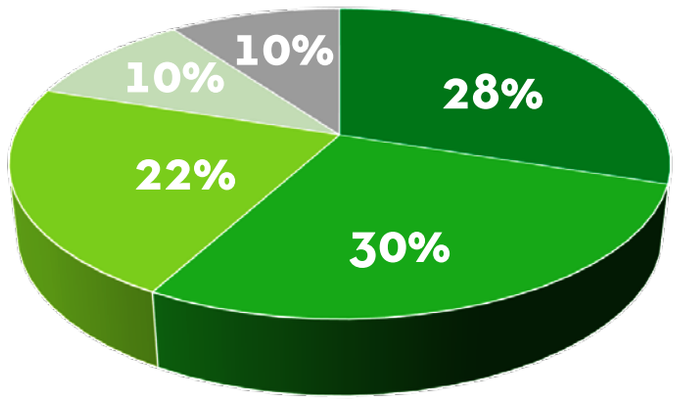
Nuestro plan de expansión internacional parte de la ya afianzada comercialización de productos en mercados como Asia, África, América o los países árabes, además de los países europeos con mayor demanda.

Somos ambiciosos desde la perspectiva de un crecimiento sólido, constante y sostenido, en el que la calidad, la optimización de costes para nuestros clientes y la satisfacción del usuario final son los principales objetivos sobre los que trazamos nuestra estrategia.

THE FUTURE IS GLOBAL.

Our international expansion plan begins from the sale, which is now secured, of products in markets such as Asia, Africa, America or the Arab countries, as well as the European countries with the highest demand.

With the aim of satisfying our goal, we look for a solid, constant and sustained growth, in which quality and cost optimisation are the pillars around which we design our strategy.



Producción exportada	30%	Exported production
Clientes gran distribución	28%	Large retail customers
Clientes industriales	22%	Industrial customers
Mercado minorista	10%	Retail market
Clientes mayoristas	10%	Wholesale customers

Facturación 2019

+200 M€

2019 invoicing

Plantilla

+400

Staff

Toneladas vendidas (2017)

45.000

Tonnes sold (2017)

Camiones propios

30

Own lorries

Toneladas (deshuese anual en sala de despiece)

32.000

Tonnes (annual boning in boning facility)

Cabezas al año (comercialización de animales certificados)

25.000

Head per year (sales of certified animals)

Canales comercializadas en 2018

135.000

Sides of beef sold in 2018

Cabezas*

85.000

Livestock heads*

*Censo controlado por nuestro departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria en las diferentes certificadoras e IGP
*Census carried out by our Food Quality and Safety department with the various certifiers and IGP.

NUESTRO **EQUIPO HUMANO**
OUR **HUMAN TEAM**

LUIS GONZÁLEZ
Responsable de Grandes Cuentas
Major Accounts Manager

LAURA VILLARD
Responsable de Desarrollo de Productos e I+D+i
Product Development and R+D+i Manager

Nuestro afán de superación como empresa es proporcional a nuestro espíritu de superación como colectivo.
*Las **personas son el eje** sobre el que gira nuestro día a día.*

FERNANDO ARCE
Responsable de Hostelería
Food Service Manager

ANA PÉREZ DE LAS VACAS
Responsable de Facturación
Invoicing Manager

MARÍA SILVELA
Directora de Administración
Office Manager

EL ÉXITO ES UNA SUMA DE MUCHOS FACTORES, Y EN EL ENCINAR DE HUMIENTA EL ENFOQUE HUMANO ES IMPRESCINDIBLE PARA CONSEGUIR RESULTADOS.

Contamos con una amplia plantilla de profesionales comprometidos con nuestra empresa y nuestro entorno. Nuestra estructura está diseñada con el objetivo de favorecer y potenciar las relaciones comerciales con clientes y proveedores.

SUCCESS IS THE SUM OF MANY FACTORS, AND IN EL ENCINAR DE HUMIENTA THE HUMAN RESOURCES ARE ESSENTIAL OBTAINING RESULTS.

We have a wide workforce of professionals committed to our business and our environment. Our structure is designed with the goal of promoting and strengthening business relationships with customers and suppliers.

Our pathway to success as a business is rivalled only by our collective excellence mindset.
***Persons are the axis** around which our day-to-day operations turn.*

INSTALACIONES **DE VANGUARDIA**
CUTTING-EDGE FACILITIES

*La **innovación forma parte de nuestro día a día,** estando a la altura de las necesidades más exigentes mediante la inversión en tecnología que podemos aplicar a nuestras instalaciones.*

La creciente demanda de nuestros productos nos ha permitido seguir invirtiendo en la mejora de nuestras instalaciones, tanto en el área de distribución como en el área logística.

Nuestra sede central, ubicada en Mercamadrid, es el centro de distribución y logística principal, añadiendo a partir de 2018 un espacio dedicado a la producción que cuenta con la tecnología y maquinaria más avanzadas. Un total de más de 12.000 m² que, unidos a nuestra planta de producción en Almaraz (Cáceres), cuenta con las siguientes características:

- Nueva línea de sacrificio con mayor capacidad
- Nueva sala de despiece y líneas de envasado
- Mejora de los corrales para garantizar el bienestar animal
- Mayor capacidad por hora y día de la sala de despiece
- Cámaras de oreo de gran capacidad
- Recepción y estabulación de ganado vivo
- Cámaras frigoríficas de producto fresco
- Salas de cuarteo
- Envasado y fileteado
- Nueva sala de elaborados
- Cámara de congelación propia
- Cámaras de producto terminado

The growing demand for our products has allowed us to continue investing in the improvement of our facilities, both in distribution and in logistics.

Our headquarter, located in Mercamadrid, is our main distributor and logistic establishment, adding from 2018 an area dedicated to production and equipped with the most advanced technology and machinery. A total of over 12,000 m² that, together with our production plant in Almaraz (Cáceres), have the following characteristics:

- New higher-capacity slaughter line
- New cutting room and packaging lines
- Improvement of stockyards to guarantee animal welfare
- Better deboning production capacity per hour and day
- High-capacity airing chambers
- Reception and accomodation of living livestock
- Chilling chambers for fresh product storing
- Quartering rooms
- Packaging and filleting
- New finished products preparation room
- Freezing chamber with storing capacity of
- Storing rooms

***Innovation is part of our daily life**, meeting the most demanding needs through investment in technology that we can apply to our facilities.*

APROVISIONAMIENTO
SUPPLYING

LA CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL DEPENDE EN GRAN MEDIDA DE LA SELECCIÓN DEL PRODUCTO DESDE EL ORIGEN. EN EL ENCINAR DE HUMIENTA TRABAJAMOS CODO A CODO CON LOS GANADEROS PARA ASEGURAR LA MÁXIMA CALIDAD.

Apostamos por la ganadería desde el inicio, participando en la gestión de las mismas y siendo copropietarios de algunos de los cebaderos más avanzados. Nos encontramos en las zonas donde se encuentra el 65% de las vacas nodrizas del territorio nacional: Extremadura, Castilla y León, Castilla-La Mancha y Andalucía.

Esto fomenta el bienestar animal, evitando su estrés con un tiempo máximo de 3 horas de transporte desde la granja al matadero.

ÁNGEL CRESPO | Equipo de Compras en Vivo | Life Stock Purchasing Team
JAVIER NARANJO | Jefe de Compras en Vivo | Head of Life Stock Purchasing
ENRIQUE GONZÁLEZ | Equipo de Compras en Vivo | Life Stock Purchasing Team
PEDRO PABLO DELGADO | Equipo de Compras en Vivo | Life Stock Purchasing Team

THE QUALITY OF THE FINAL PRODUCT DEPENDS ON A LARGE EXTENT ON THE SELECTION OF THE PRODUCT FROM ITS PLACES OF ORIGIN. IN EL ENCINAR DE HUMIENTA WE WORK SIDE BY SIDE WITH CATTLE FARMERS TO ENSURE MAXIMUM QUALITY.

We are committed to the livestock farming industry from the beginning, as participants in the management of livestock and as co-owners of some of the most advanced feedlots. We are located in the areas where 65% of the breeding in Spain are also located: Extremadura, Castilla y León, Castilla-La Mancha and Andalucía.

This improves animal welfare, avoiding stressing the animals through a maximum transport time of 3 hours from farm to slaughterhouse.

PROCESO DE **PRODUCCIÓN**
PRODUCTION PROCESS

*La **gestión de calidad de nuestros procesos** contempla en todo momento el bienestar animal como premisa, desde su estancia en las ganaderías y cebaderos, hasta el transporte, la estabulación y el sacrificio.*

1. RECEPCIÓN Y SACRIFICIO

El área de recepción y sacrificio cuenta con las técnicas y procesos exigidos por la normativa internacional IFS.

Apostamos por la más avanzada tecnología aplicada a la industria como garantía de eficiencia y productividad apoyada en los más potentes recursos, entre los que destacan una capacidad de sacrificio de más de 90 animales por hora y 7.000 m² de instalación.

1. RECEPTION AND SLAUGHTER

The reception and slaughtering area complies with the techniques and processes required by the international IFS standard.

We count on the most advanced technology applied to the industry as a guarantee of efficiency and productivity supported by the strongest resources, among which there stands out a slaughtering capacity of more than 90 animals per hour and 7,000 m² of facilities.

Quality management of our processes *always has animal welfare in mind as a precondition, from their stay at the livestock farms and feedlots up to transportation, stabling and slaughter.*

2. DESPIECE

Nuestro equipo de deshuesadores ha sido formado por El Encinar de Humienta, conociendo a la perfección los diferentes cortes y tratamientos de la materia prima, así como las especificaciones de cada cliente.

Disponemos de una elevada capacidad productiva, con más de 32.000 toneladas de deshuese anuales en nuestras salas de despiece de Almaraz y Mercamadrid, lo que nos convierte en líderes en producción de carne deshuesada, con un género de la máxima calidad, un amplio reconocimiento del sector y una altísima capacidad de adaptación a todo tipo de necesidades.

2. CUTTING

Our deboning team has been trained by El Encinar de Humienta, and is completely familiar with the various cuts, the treatment of raw materials, and the specifications of each customer.

We have a high productive capacity, with more than 32,000 tons deboned annually in our deboning rooms in Almaraz and Mercamadrid, which makes us leaders in the production of deboned meat, with the highest quality production, a high acknowledgement of the sector and an extremely high ability to adapt to the different need of the market.

PROCESO DE **PRODUCCIÓN**
PRODUCTION PROCESS

3. ELABORADOS Y FILETEADOS

En los últimos años hemos incorporado a nuestra gama de productos la sección de productos elaborados y fileteados, para la cual utilizamos carne ecológica y tradicional, cumpliendo siempre con los estándares de calidad y respeto comunes a todos nuestros productos.

Implementamos los sistemas de producción y envasado más punteros y las técnicas más innovadoras para prolongar la vida útil del producto.

Un avance estratégico que supone un gran salto cualitativo y una consolidación de nuestro liderazgo en el mercado cárnico nacional.

3. PROCESSING AND FILLETING

In recent years, we have incorporated processed and filleted products into our product range. For these, we use ecological and traditional meat, always meeting the quality and good practices standards shared by all our products.

We implement the most advanced systems of production and packaging and the most innovative techniques to improve life shell of the products.

A strategic development that carries a major leap forward in quality and a strengthening consolidation of our leadership on the national meat market.

4. ENVASADO Y EXPEDICIÓN

Disponemos de la tecnología más avanzada para cumplir con los requisitos de entrega y condiciones de producto más exigentes: robot de manipulación y envasado, máquina para detección de cuerpos extraños, equipamiento para medición del porcentaje de grasa y proteína en la carne, etc.

4. PACKAGING AND DELIVERY

We possess the most advanced technology to fulfil the highest delivery requirements and product conditions: handling and packaging robots, foreign body detection machines, equipment for measuring the percentage of fat and protein in the meat, etc.

Importación y exportación de productos cárnicos

Import and export of meat products

Asttra®, **meat to meet your expectations**

www.asttra.com

asttra®

astrid trading international, s.l.

Matadero

Sala de despiece

- Industria alimentaria
- Mayorista
- Horeca
- Foodservice
- Grandes superficies
- Supermercados

• Somos **líderes** en **habilidades comerciales internacionales**, para colocar sus productos donde más beneficios puedan reportarle.

• Somos **expertos** en la **apertura de nuevos mercados** que se adapten mejor a sus productos cárnicos.

• **Optimizamos sus beneficios en el comercio exterior.**

• **Seleccionamos** para usted **los mejores proveedores** del mercado en cuanto a tamaño, calidad y tiempos de entrega. **¡Nos adaptamos a sus necesidades!**

• Buscamos **oportunidades de mercado** de acuerdo a su perfil, a nivel nacional e internacional.

• Nos encargamos de todos los trámites comerciales y administrativos. **Usted tan solo tiene que preocuparse de recibir y distribuir los mejores productos.**

• We are **leaders** in **international trading skills**, placing your products where best traded

• Our **expertise** concerns **opening new markets** best suited to your meat products.

• We **focus on increasing profits** in foreign trade, adding **value to the product.**

• We research the market for you, selecting the **best suppliers** in terms of **size, quality and timing to suit your needs.**

• We target **market opportunities** according to your profile, national and internationally.

• We cover the whole commercial frame for you, so that **you just focus on receiving and distributing the best products.**

Jesús Goldero, 6 – Planta 2 • 28045 Madrid – España • Tel: +34 91 506 1877 • Fax: +34 91 530 5137 • Email: asttra@asttra.com

DISTRIBUCIÓN Y **LOGÍSTICA**
DISTRIBUTION & **LOGISTICS**

Nuestra estructura logística está basada en una amplia red comercial y en unos procesos de distribución sincronizados para alcanzar los plazos de entrega más exigentes y las expectativas más altas.

Ofrecemos un servicio de distribución ágil y seguro en todas las fases logísticas:

1. PLANIFICACIÓN
2. PEDIDO
3. SELECCIÓN
4. CARGA
5. TRANSPORTE
6. ENTREGA

Flexibilidad | Puntualidad | Calidad | Satisfacción

Our logistics structure is based on a wide commercial network and distribution processes that are synchronised in order to reach the most demanding delivery points and the highest expectations.

We offer a flexible and safe delivery service at all logistical stages:

1. PLANNING
2. ORDERING
3. SELECTION
4. LOADING
5. TRANSPORT
6. DELIVERY

Flexibility | Punctuality | Quality | Satisfaction

abr
REFRIGERACIÓN

INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA EN REFRIGERACIÓN INDUSTRIAL

SOMOS UNA EMPRESA DEDICADA AL DESARROLLO Y EJECUCIÓN DE PROYECTOS DE REFRIGERACIÓN INDUSTRIAL, ESPECIALIZADOS EN:

Refrigeración para la industria alimentaria, mataderos, centrales lecheras y derivados, almacenaje frigorífico...

Generadores y fábricas de hielo, en cubitos, picado, escamas, frigorífico...

Enfriamiento de agua para **procesos productivos**

Proyectos de **recuperación** de **energía** y **eficiencia energética**

P.I. Cobo Calleja C/ Bierzo Nº 5 • 28947 Fuenlabrada (Madrid) • abr@abringenieros.es • Tel.: 91 642 44 99 • **www.abringenieros.es**

NUESTROS **PRODUCTOS**
OUR **PRODUCTS**

AÑOJO | **YOUNG BULL**

Desde El Encinar de Humienta comercializamos múltiples variedades de canales y cuartos con hueso de las razas más demandadas de carne de vacuno, tanto certificadas como no certificadas.

En los últimos años, además, hemos incorporado una gama de productos ecológicos para satisfacer la creciente demanda, lanzando a su vez nuestra propia marca para llegar a los lineales de los supermercados con nuestro inconfundible sello de calidad.

From El Encinar de Humienta we commercialize a wide variety of bone in quarters and carcasses of the most-requested beef breeds, both certified and non-certified.

Moreover, during the last years we have incorporated a range of ecological products to satisfy the growing demand, launching in addition our own brand to reach supermarket meat shelves with our unmistakeable seal of quality.

CARACTERÍSTICAS

- **Razas:** Charolés y Limusín con cruce de raza española
- **Pesos:** Entre 280 y 350 kg, aunque disponemos de una amplia variedad de tamaños
- **Clasificaciones:** R, U, poniendo a disposición del cliente el resto de clasificaciones (O, E, S)
- **Edades:** Principalmente oscilan entre 11 y 16 meses, garantizando la ternura de la carne
- **Maduración:** Entregamos nuestros productos con hueso y al vacío para alcanzar el nivel de maduración que requieren nuestros clientes

CHARACTERISTICS

- **Breeds:** Charolais and Limousin crossed with a Spanish breed
- **Weights:** Between 280 and 350 kg, we also have a wide variety of sizes available
- **Classifications:** R, U, making available to the customer the remaining classifications (O, E, S)
- **Ages:** Chiefly between 11 and 16 months, guaranteeing the tenderness of the meat
- **Drying:** We deliver our products on the bone and vacuum-packed to reach the drying level required by our customers

Sealed Air Food Care

LA SOSTENIBILIDAD ¿PUEDE SER RENTABLE?

Sí, cuando está en la base de sus soluciones de negocio. En Sealed Air Food Care, nuestro enfoque profundamente arraigado en la industria de alimentos y bebidas guía su rentabilidad a través de soluciones de envasado e higiene innovadoras en toda la cadena de valor. La reducción de los recuentos bacterianos, el aumento de la vida útil, la gestión optimizada del agua y la energía y la reducción en los costes totales de productos químicos y envases son algunas de las soluciones sostenibles y rentables que ofrecemos a las empresas cada día.

SEGURIDAD ALIMENTARIA
EFICIENCIA OPERATIVA
EXTENSIÓN DE LA VIDA ÚTIL
CREACIÓN DE MARCA

VACA | COW

Comercializamos una extensa variedad de canales y cuartos con hueso de añojo, ternera y vaca; canales, cuartos y piezas al vacío de toda la gama de vacuno, incluida la ternera de leche; hamburguesas y elaborados frescos. También servimos casquería de vacuno.

We commercialize a wide variety of bone-in quarters and carcasses; cow, veal and young bull (yearling) carcasses, quarters and cut in vacuum package, cuts from the entire beef range, including white veal; hamburgers and fresh processed meats. We also offer beef offals.

CARACTERÍSTICAS

- **Razas:** Cruces de razas autóctonas españolas con razas cárnicas (Charolés, Limusín) y vacas lecheras
- **Pesos:** Desde 250 a 450 kg
- **Clasificaciones:** O, R, con nivel de grasa 2-3-4
- **Maduración:** Entregamos nuestros productos con hueso

CHARACTERISTICS

- **Breeds:** Crosses of local Spanish breeds with meat breeds (Charolais, Limousin) and cairy cows
- **Weights:** From 250 to 450 kg
- **Classifications:** O, R, with fat level 2-3-4
- **Drying:** We deliver bone-in products

SOLTEC
SOLUCIONES TÉCNICAS Y CONSTRUCTIVAS
Especialistas en estructuras metálicas, cubiertas y cerramientos en panel industrial de construcción, panel frigorífico, puertas frigoríficas y puertas técnicas
C/ Cabeza de Herrera, 61 • 06400 Don Benito • 924 811 647 • soltec@soltec.es

NUESTROS **PRODUCTOS**
OUR **PRODUCTS**

*Somos una empresa especializada en la distribución de productos procedentes de la **IGP Ternera de Extremadura.** Nos adaptamos a necesidades específicas para superar las expectativas más exigentes*

*We are a business that specialises in distributing products made from **IGP Ternera de Extremadura**. We adapt to specific needs to exceed the highest expectations.*

CARACTERÍSTICAS

- **Razas:** Autóctonas extremeñas/españolas, permitiendo cruces con razas cárnicas hasta un 75%
- **Pesos:** Hembras entre 180 y 250 kg / machos entre 250 y 330 kg
- **Clasificaciones:** R, U
- **Edades:** Hembras entre 10 y 14 meses / machos entre 10 y 16 meses
- **Maduración:** Entregamos nuestros productos con hueso y al vacío

CHARACTERISTICS

- **Breeds:** Extremadura and Spanish native breeds, with crosses with beef breeds allowed up to 75%
- **Weights:** Cows between 180 and 250 kg / bulls between 250 and 330 kg
- **Classifications:** R, U
- **Ages:** Cows between 10 and 14 months / bulls between 10 and 16 months
- **Drying:** We deliver our products on the bone and vacuum packed

TERNERA | VEAL

CARACTERÍSTICAS

- **Razas:** Charolés y Limusín con cruce de raza española
- **Pesos:** Entre 200 y 280 kg
- **Clasificaciones:** Habitualmente R, U, con opción de ofrecer al cliente el resto de clasificaciones (O, E, S)
- **Edades:** Entre 10 y 14 meses
- **Maduración:** Entregamos nuestros productos con hueso y al vacío

CHARACTERISTICS

- **Breeds:** Charolais and Limousin crossed with a Spanish breed
- **Weights:** Between 200 and 280 kg
- **Classifications:** Normally R, U, with the opportunity to offer the customer the rest of the classifications (O, E, S)
- **Ages:** Between 10 and 14 months
- **Drying:** We deliver our products on the bone and vacuum packed

CORTES DE LA PIERNA

TAPA
TOP SIDE
لحم أعلى وجه الفخذ (الداخلي)
TENDE TRANCHE
ECKSTÜCK GANZ
牛上（內側）後腿肉（頸刀）

TAPA SIN TAPILLA PAD
TOPSIDE CAP OFF PAD
لحم أعلى وجه الفخذ (الداخلي)
COEUR DE T.T. PAD
OBERSCHALE OHNE DECKEL PAD
牛上（內側）後腿肉（頸刀）

TAPA SIN TAPILLA
TOPSIDE CAP OFF
لحم أعلى وجه الفخذ (الداخلي)
COEUR DE T.T.
OBERSCHALE OHNE DECKEL
牛上（內側）後腿肉（頸刀）

BABILLA
KNUCKLE
لحم مفصل الفخذ
TRANCHE GRASSE
KÜGEL
牛後腿股肉（和尚頭）

CORAZÓN DE CADERA
TOP SIRLOIN BUTT
"توب سرلوين بطس" لحم أعلى الخاصرة الخلفية / "رامب"
NOIX (COUER) DE RUMSTEK
HERZ DER HUEFTE
牛上後腰脊肉

CORAZÓN DE CADERA PAD
TOP SIRLOIN BUTT PAD
"توب سرلوين بطس" لحم أعلى الخاصرة الخلفية / "رامب"
NOIX (COUER) DE RUMSTEK PAD
HERZ DER HUEFTE PAD
牛上後腰脊肉

CONTRATAPA
SILVERSIDE
أسفل الفخذ (شكل عنق الوزة)
SEMELLE
UNTERSCHALE MIT LAPPEN
牛下後腿肉（鵝頸肉，三叉）

CONTRATAPA PAD
SILVERSIDE PAD
لحم أسفل وجه الفخذ (الخارجي)
SEMELLE PAD
UNTERSCHALE MIT LAPPEN PAD
牛下（外側）後腿肉

LEG CUTS

TAPILLA
CAP OF RUMP
وجه أعلى الخاصرة الخلفية / "كولوت"

AIGUILLETTE BARONNE
HÜFTDECKEL
牛上後腰脊蓋肉

TAPILLA PAD
CAP OF RUMP PAD
وجه أعلى الخاصرة الخلفية / "كولوت"

AIGUILLETTE BARONNE PAD
HÜFTDECKEL PAD
牛上後腰脊蓋肉

RABILLO DE CADERA
RUMP SKIRT
مثلث أسفل الخاصرة الخلفية

AIGUILLETTE RUMSTEAK
WEISES STÜCK
牛下後腰脊角尖肉

RABILLO DE CADERA PAD
RUMP SKIRT PAD
مثلث أسفل الخاصرة الخلفية

AIGUILLETTE RUMSTEAK PAD
WEISES STÜCK PAD
牛下後腰脊角尖肉

REDONDO TRASERO
EYE OF ROUND
لحم وسط الفخذ

ROND DE GÎTE
SEEMEROLLE
牛外側後腿眼肉（鯉魚管）

REDONDO TRASERO PAD
EYE OF ROUND PAD
لحم وسط الفخذ

ROND DE GÎTE PAD
SEEMEROLLE PAD
牛外側後腿眼肉（鯉魚管）

CULATA DE CONTRA
HEEL MUSCLE
الجزء السفلي لوجه الفخذ

NERVEUX DE GÎTE
UNTERSCHALLE
牛肉脚跟

MORCILLO POSTERIOR
HIND SHIN
"موزة" الساق الخلفية بدون العظم

JARRET OU GITE ARRIÉRE
SCHENKEL
牛後腱心

OSOBUCO
HINDSHANK BONE-IN
"موزة" الساق الخلفية بالعظم

JARRET AVEC OS
HAXE MIT KNOCHEN
牛帶骨後腿

PRESENTACIONES Y **CORTES**
PRESENTATIONS AND **CUTS**

CORTES DE LOMO | LOIN CUTS

LOMO ALTO CON HUESO
BONE-IN RIBEYE ROLL
"ريب روست" بقري أمريكي (أضلاع التحمير)

CÔTE DE BOEUF
ENTRECOT MIT KNOCHEN
牛帶骨肋眼

LOMO ALTO SIN HUESO
RIBEYE (LIP ON) ROLL
"ريب أي" بقري أمريكي (لحم الأضلاع بدون العظام)

ENTRECÔTE
ENTRECÔTE
牛肋眼

SOLOMILLO
TENDERLOIN CHAIN-ON
"تندرلوين" بقري أمريكي"

FILET AVEC CHAINETTE
FILET
牛腰裏肌肉（菲力）

SOLOMILLO SIN CORDÓN
TENDERLOIN CHAIN OFF
"تندرلوين" بقري أمريكي"

FILET
FILET OHNE KETTE
牛腰裏肌肉（菲力）

LOMO BAJO CON CORDÓN
STRIP LOIN
"ستريب لوين" (الجزء الأمامي للخاصرة)

FAUX FILET AVEC CHAINETTE
NIERSTÜ MIT HUFT
牛去骨紐約克

LOMO BAJO CON CORDÓN PAD
STRIP LOIN PAD
"ستريب لوين" (الجزء الأمامي للخاصرة)

FAUX FILET AVEC CHAINETTE PAD
NIERSTÜ MIT HUFT PAD
牛去骨紐約克

CORTES DE LA FALDA | FLANK CUTS

COSTILLAR
SHORT PLATE
وسط أسفل الصدر "السرة"، مع العظم

CÔTE PLATE
FEDERSTÜCK
牛胸腹肉

PECHO
CHUCK SHORT RIBS
"شورت ريب" من جهة الكتف (الأضلاع القصيرة)

PLAT 5 CÔTES
BRUST
牛去骨肩胛小排

ENTRAÑA
THIN SKIRT
الحاشية الخارجية للبطن (الحجاب الحاجز)

HAMPE
SAUMFLEISCH
牛外側橫隔肌

VACÍO
FLANK STEAK
"فلانك" ستيك (الجزء الخلفي للبطن)

BAVETTE FLANCHET
DUNNE FLANKE
牛腹協肉排

VACÍO LARGO
SKIRT
الحاشية الداخلية للبطن

BAVETTE D'ALOYAU
DICKER BAUCHLAPPEN
牛內側橫隔肌

VACÍO LARGO PAD
SKIRT PAD
الحاشية الداخلية للبطن

BAVETTE D'ALOYAU PAD
DICKER BAUCHLAPPEN PAD
牛內側橫隔肌

CORTES DEL DELANTERO | FOREQUARTER PRIME CUTS

ESPALDA COMPLETA
SHOULDER
لحم أسفل الكتف "كلود"

MACREUSE
SCHULTER
牛上肩胛肉

CENTRO DE ESPALDA
SHOULDER CLOD
لحم أسفل الكتف "كلود"

BOULE DE MACREUSE
DICKES BUGSTÜCK
牛上肩胛肉

CENTRO DE ESPALDA PAD
SHOULDER CLOD PAD
لحم أسفل الكتف "كلود"

BOULE DE MACREUSE PAD
DICKES BUGSTÜCK PAD
牛上肩胛肉

PEZ
CHUCK TENDERLOIN
قطعة صغيرة طرية من لحم الرقبة (تشبه تندرلوين)

JUMEAUX DE RUMSTECK
FALSCHES FILET
牛肩胛裏肌（黄花條）

NERVIO
OYSTER BLADE
أكلود

PALERON
SCHAUFELSTÜCK
牛上肩胛肉

LLANA
OYSTER BLADE
"توب بلايد" (العظم الكتفي الأعلى)

DESSUS DE PALETTE
OBERES SCHULTERSTÜCK
牛板腱

AGUJA DESHUESADA
CHUCK ROLL
رول الكتف

TRAIN DE CÔTES
RÜCKEN
牛下肩胛肉

CENTRO DE AGUJA
CHUCK EYE ROLL
"تشاك إي رول" بدون عظم (لحم وسط الرقبة الاسطواني)

ENTRECÔTE SECONDE
ROASTBEEF MIT KNOCHEN
牛下肩胛眼肉捲

CUELLO
NECK AND STICKING
روستو لحم الرقبة

COLLIER SANS OS
HALSST CK VOMM KAMM OHNE KNOCHEN
牛頸

ALETA CON CONTRA-ALETA
BRISKET
"بريسكيت" بقري أمريكي (الجزء الأمامي أسفل الصدر)

POITRINE
BRUST
牛前胸肉

ALETA PAD
BRISKET PAD
"بريسكيت" بقري أمريكي (الجزء الأمامي أسفل الصدر)

POITRINE PAD
BRUST ENTVLIEST
牛前胸肉

MORCILLO DELANTERO
FORE SHIN
"موزة" الساق الأمامية بدون العظم

JARRET AVANT
HINTERER
牛去骨前腱

GIMENEZ 2000
Maquinaria para la Industria alimentaria
www.gimenez2000.com

a.Yusa Protec
PRODUCTOS DE LIMPIEZA, HIGIENE
Y PROTECCIÓN PARA
TODO TIPO DE EMPRESAS Y HOSTELERÍA
C/ Constitución, 13
45512 Portillo de Toledo (TO)
Tlf: 652 91 56 03 / 04 www.ayusaprotec.com
albertomartin@ayusaprotec.es

PRESENTACIONES Y **CORTES**
PRESENTATIONS AND **CUTS**

CASQUERÍA

CALLO
TRIPE
أمعاء

TRIPES
GEKRÖSE
肚

CARRILLERA
CHEEK MEAT
الخد

NOIX DE JOUE
CHEECK FLEISCH
脸頰肉

RIÑONES
KIDNEYS
كلاوي

REINS
NIEREN
肾臟

BAZO
SPLEEN
طحلا

RATE
MILZ
牛脾

OFFAL

CORAZÓN
HEART
قلب

COEUR
HERZ
心

PITO
DIAFRAGME
التبويب

ONGLET
TAB
光圈

ESÓFAGO
ESOPHAGUS
المريء

ŒSOPHAGE
SPEISERÖHRE
食管

CARETA
BEEF MASK
قناع لحوم البقر

MASQUE DE BOEUF
RINDFLEISCHMASKE
牛脸

AORTA
AORTA
لأورطي لاشرياذ

AORTE
AORTA
牛黄喉

LENGUA
TONGUE
لسان

LANGUE
ZUNGE
舌

PULMÓN
LUNG
رئة

POUMON
LUNGE
肺

PATA
FOOT
مخلب

PATTE
FUB
牛蹄

HÍGADO
LIVER
كبد

FOIE
LEBER
牛肝

MOLLEJAS
GUIZZARD
مبذكياس لاعجل

RIS DE VEAU
KALBSBRIES
牛胸腺

HOSTELERÍA
FOOD SERVICE INDUSTRY

LOMO CARNE FINLANDIA / FINNISH LOIN

SOLOMILLO / SIRLOIN

La consolidación de la línea de hostelería de El Encinar de Humienta en el mercado es la consecuencia de una inversión en medios, tanto técnicos y logísticos como humanos, que marca la diferencia.

Contamos con unas instalaciones específicas para este canal con la más elevada tecnología.

The consolidation on the market of El Encinar de Humienta's food service industry line is the consequence of an investment either in technical, logistics and human means that makes the difference.

We have specific facility for this sector, with the highest level of technology. Faithful to our philosophy, we focus on an exquisite selection and preparation of products.

FOODWORKS
MEATSOLUTIONS

Sacrificio, proceso y elaboración de productos de vacuno en nuestras instalaciones de Austria, Alemania, Ucrania, Polonia y Reino Unido.
Delegaciones y oficinas comerciales en toda Europa, siempre atentos a las necesidades de nuestros clientes.

Slaughtering and beef packing facilities in Austria, Germany, Ukraine, Poland and the UK.
Trading and sales offices throughout Europe providing for our customer's needs.

An OSI Group Company

Brian Joseph Hannick
OSI Food Solutions Spain S.L. Mob : +34 607 18 87 09
Alex Ranzato
OSI Austria Foodworks GMBH Mob : +39 392 013 82 47
Email : **vendite@foodworks.com**

El Encinar de Humienta
HOSTELERÍA

*La **excelencia es el objetivo final**. Por ello, prolongamos la vida útil del producto mediante **envasados unitarios de la máxima calidad**.*

ADBAE **Laboratorio y Consultoría Seguridad Alimentaria**

comercial@adbae.com • www.adbae.com • 91 704 68 03

CONSULTORÍA E IMPLANTACIÓN DE NORMAS DE CALIDAD:
APPCC, ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, IFS GLOBAL MARKETS, IFS FOOD, BRC GLOBAL STANDARDS, Q DE CALIDAD, ...

LABORATORIO PROPIO:
Análisis microbiológico, fisico-químico y de alérgenos en alimentos y aguas. PCR 24h liberación de lotes, Estudios de Vida Útil, Intercomparativos para industrias,...

FORMACIÓN: APPCC, Manipulador de alimentos, Alergias e intolerancias, Nutrición, MB de laboratorio en alimentos... Gestión Bonificación por Fund. Estatal

CONTROL LEGIONELLA:
Empresa autorizada para el tratamiento en instalaciones de riesgo: ACS, ACH, Condensadores y Torres,...

PRODUCTOS BIOCIDAS HA:
Asesoramiento y distribución de productos de uso profesional en el sector alimentario.

CONTROL DE PLAGAS:
Desinfección, Desratización, Desinsectación.

CORDERO / LAMB

PICANHA / RUMP

SOLOMILLO (MEDALLÓN) / SIRLOIN (MEDALLION)

Excellence is the ultimate goal. *To reach it, we prolong the useful life of the product with single-unit packages of* ***maximum quality.***

DIFON
DON BENITO INSTALACIONES Y FONTANERÍA, S.L.
Fontanería
Calefacción
Energía Solar
Renovable
Piscina
Riegos
Gas
616 376 491 / 608 702 352 - www.difon.es
Don Benito (Badajoz) difon@bme.es

Saneamientos Luengo
Fontanería, calefacción, muebles cocina, baño y azulejos
Ctra N-V, Km.182
10300 Navalmoral de La Mata
927 53 53 57 • saneamientosluengo@gmail.com

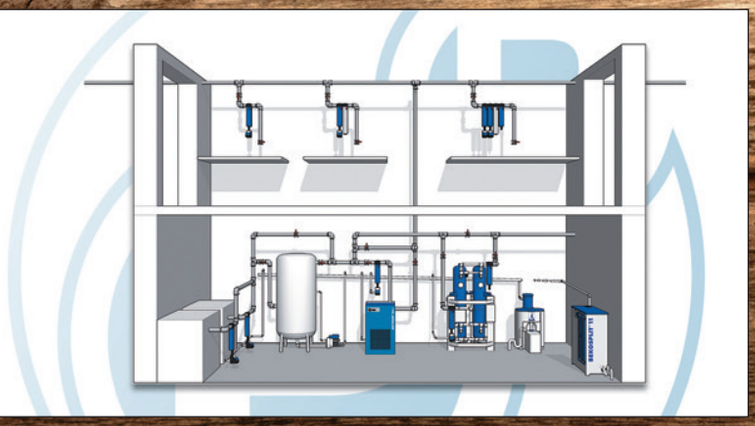
*Ponemos la **dedicación y cualificación de nuestro equipo humano** al servicio del profesional de la hostelería*

*We make available for the food service professional all the **dedication and qualification of our human resources***

www.repuestospaniagua.es

Desde 1970 nuestra sociedad , ofrece valores siempre orientados a la eficiencia y productividad de nuestros clientes, con una actitud de compromiso real. En este caso, nuestra colaboración con El Encinar de Humienta , no es una excepción. Actualmente **somos una empresa dedicada al sector del suministro industrial en todos sus ámbitos**, con la ilusión de ofrecer soluciones globales y de confianza , facilitando el buen funcionamiento de diversas factorías .

Trabajamos con primeras marcas con un equipo humano profesionalizado en varios sectores para albergar las mejores y mayores alternativas a las distintas necesidades de nuestros clientes. Las exigencias del mercado nos obligan a diversificar nuestras actividades, de esta manera en la última década nos hemos convertido en un referente regional en Aire Comprimido, realizando estudios de eficiencia energética, análisis de calidad de aire comprimido, auditorías, mantenimientos preventivos e instalaciones.



FALDA TERNERA, PIRULETA / VEAL BRISKET

TOMAHAWK / TOMAHAWK STEAK

MEZUCA3
CORTE Y TRANSFORMACIÓN
DE ELEMENTOS METÁLICOS

FABRICACIÓN DE MOBILIARIO INOXIDABLE PARA LA INDUSTRIA CÁRNICA.
MESAS, CARROS, ARMARIOS, CINTAS TRANSPORTADORAS, TAQUILLAS...

C/ James Watt, 5 Nav 13 · 50800 Zuera (Zaragoza) · 876 09 81 05

*Nuestros **cortes y envasados específicos** para el canal facilitan el desempeño a los profesionales del sector. Todo completado con la **vocación, dedicación y profesionalidad** de un equipo humano y una flota propia de vehículos de transporte para asegurar una distribución eficaz.*

*Our **cuts and packaged meats specifically** for the sector facilitate the performance of sector professionals. Everything is completed by the **vocation, dedication and professionality** of a human team and of our own fleet of transportation vehicles to ensure efficient distribution.*

PYRAMIS
Expertos en Trazabilidad
Soluciones integrales, para la industria agroalimentaria:
• Gestión de Mataderos Industriales
• Salas de Despiece
• Fábricas de Embutidos
• Mayoristas de Pescado
• Marcas de Calidad
• Asociaciones de Ganaderos y Libros Genealógicos
• Control de Accesos / Procesos
• Congeladores industriales
4 607014 056847
Más de 25 años de experiencia
Avd. Conde de Guadalhorce, 41-43-1º • 33401 Avilés - Asturias (España) • Tel.: +34 985 52 61 18 • pyramis@pyramis.es • www.pyramis.es

WAGYU IBERICO

WAGYU: La mezcla perfecta de la sofisticación asiática con la especialización ibérica.

WAGYU: The perfect blend of Asian sophistication with Iberian specialisation.

Ternera de Extremadura
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
CONSEJO REGULADOR

IGP TERNERA DE EXTREMADURA: Calidad suprema certificada con la maduración adaptada a las necesidades de cada cliente.

IGP TERNERA DE EXTREMADURA: Certified supreme quality with maturation suited to the needs of each client.

ILUNION Lavandería Industrial y Servicios a la Hostelería es la **red** de lavanderías industriales

Líder en el sector

Más de **28** años de experiencia

Cobertura España, Andorra, Portugal y Colombia

ILUNION Lavandería y Servicios a la Hostelería

EL ENCINAR DE HUMIENTA S.A.

Instalaciones Mercamadrid / Mercamadrid Facilities
Eje 3-11, Parcela J1 Mercamadrid
Carretera Villaverde a Vallecas km 3,800
28053 Madrid | España/Spain
T.: +34 915 079 645 | +34 915 070 510
F.: +34 917 850 957

Instalaciones Almaraz / Almaraz Facilities
Carretera Saucedilla, s/n
10350 Almaraz (Cáceres) | España/Spain
T.: +34 927 545 174

JS/COMUNICACIÓN • Concept: JS MEDIA TOOLS A/S • 11938 • www.jscomunicacion.es