El Encinar de Humienta

Carne de Identidad

Your beef partner

ÍNDICE / INDEX

QUIÉNES SOMOS / ABOUT US 4

6 CERTIFICACIONES / CERTIFICATIONS

PROYECTOS I+D+i / R&D PROJECTS 7

8 EL ENCINAR DE HUMIENTA EN CIFRAS / EL ENCINAR DE HUMIENTA IN FIGURES

NUESTRO EQUIPO HUMANO / OUR HUMAN TEAM 10

12 INSTALACIONES DE VANGUARDIA / STATE-OF-THE-ART FACILITIES

APROVISIONAMIENTO / SUPPLY 14

16 PROCESO DE PRODUCCIÓN / PRODUCTION PROCESS

DISTRIBUCIÓN Y LOGÍSTICA / DISTRIBUTION & LOGISTICS 20

22 NUESTROS PRODUCTOS / OUR PRODUCTS

PRESENTACIONES Y CORTES / PRESENTATIONS & CUTS 28

33 HOSTELERÍA / FOOD SERVICE

SECTORES Y CLIENTES / INDUSTRY & CLIENTS 38

www.asttra.com

asttra

astrid trading international, s.l.

Importación y exportación de productos cárnicos
Import and export of meat products
Asttra means, **meat to meet your expectations**

PRODUCTORES
PROVEEDORES
PRODUCERS
SUPPLIERS

DISTRIBUIDORES
MAYORISTAS
DISTRIBUTERS
WHOLESALERS

- **Habilidades comerciales internacionales** para colocar sus productos donde más beneficios puedar reportarle
- Somos **expertos abriendo nuevos mercados** para sus productos cárnicos.
- **Reducimos los gastos y aumentamos los 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!**
- Sugerimos **oportunidades de mercado** de acuerdo a su perfil.
- Nos encargamos de todos los trámites comerciales y administrativos. **Usted tan solo tiene que preocuparse de recibir y distribuir los mejores productos.**

- **International trade skills** to place your products where best traded.
- **Expertise to open up new markets** for your meat products.
- **Reduce expenses, increase profits** in foreign trade

- **We search the market** for you, selecting the best suppliers in terms of **size, quality and timing** to suit your needs.
- We suggest **market opportunities** according to your profile.
- We do all the work for you, so that **you just focus on receiving and distributing the best products.**

C/ Eros, 7 – Portal B – 2ºB • 28045 Madrid – España • Tel: +34 91 506 1877 • Fax: +34 91 530 5137 • Email: asttra@asttra.com

QUIÉNES **SOMOS**

El Encinar de Humienta nace en 1998 con el objetivo de convertirse en una empresa de referencia en el mercado cárnico nacional. De la mano de las familias Collar y Yartu, ambas con una trayectoria consolidada en el sector, la compañía ha evolucionado para ser, hoy en día, líder en la comercialización de carne de vacuno en España, alcanzando cada vez mayor presencia en mercados internacionales.

En los últimos años, **El Encinar de Humienta** ha puesto en marcha un ambicioso plan de crecimiento basado en la ampliación y mejora de instalaciones, así como la incorporación de nuevas líneas de negocio como El Encinar de Humienta Hostelería o las líneas de elaborados y fileteados, que aúnan la más alta calidad de producto con la mejor tecnología y el mejor servicio al cliente.

De tal manera, tanto nuestra sede central, que se sitúa en Mercamadrid, un escenario estratégico perfecto en términos logísticos y productivos, como nuestra planta de producción, situada en Almaraz (Cáceres), que ha sido recientemente mejorada con la implantación de tecnologías de última generación, componen las mejores instalaciones para ofrecer la mayor calidad a nuestros clientes.

> Invertimos continuamente en la mejora de nuestras instalaciones y recursos para seguir siendo la empresa número uno en la producción de carne de vacuno

El Encinar de Humienta is born in 1998 with the aim of becoming a reference company in the national meat market. By the hand of Collar and Yartu families, both with a solid background in the sector, it has developed to become nowadays a leading company in the commercialisation of beef meat in Spain, achieving a greater presence on international markets.

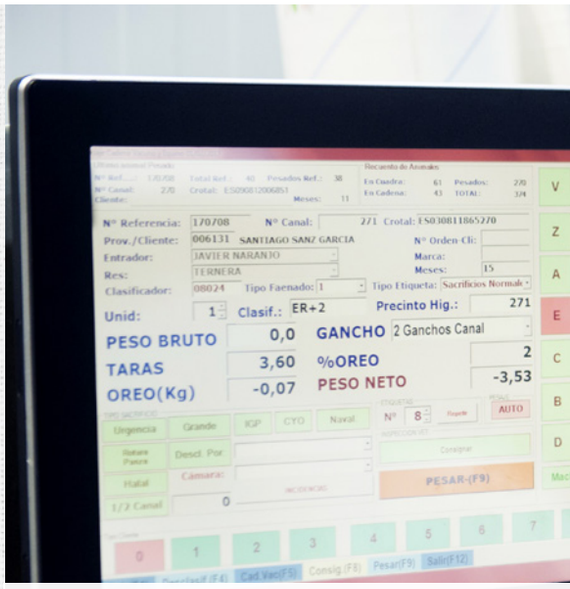
In recent years, El Encinar de Humienta has initiated an ambitious growth plan based in the extension and improvement of facilities, as well as in the incorporation of new business lines as El Encinar de Humienta Hostelería or processing and slicing, which combine the highest product quality with the best technology and the best customer service.

Thus, our headquarters based in Mercamadrid, a perfect strategic scenario in logistical and productive terms, along with our production plant, located in Almaraz (Cáceres), which has been recently reformed with the implementation of state-of-the-art technologies, compose the best facilities to offer the highest quality to our customer.

We are constantly investing in ultimate facilities and resources to keep the first place in the market in beef production.

JABRA® S.L.
Construcciones y Excavaciones
GESTOR MÓVIL DE RESIDUOS DE CONSTRUCCIÓN
LA SERIEDAD Y LA CALIDAD EN LOS TRABAJOS REALIZADOS SON LAS NORMAS DE ESTA EMPRESA
Encuéntranos en: facebook
C/ Camino de Valdecañas, 4 • C.P 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

CERTIFICACIONES / CERTIFICATIONS



Alcanzar la excelencia en este sector exige cumplir unos elevados estándares de calidad y mantener intacto el compromiso con el medioambiente. En este sentido, **El Encinar de Humienta** posee una estricta política respaldada por los siguientes certificados.

To achieve excellence in this sector we must fulfil high quality standards and keep our commitment to the environment intact. Accordingly, **El Encinar de Humienta** possesses a strict policy supported by the following certificates:

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

Certificate of Food Quality and Safety: IFS Food v6, certificate number: ES13/13913

Certificado ISO 14001: 2004 Sistema de Gestión Ambiental, certificado número: ES12/12505

ISO 14001:2004 Environmental Management System, certificate number: ES12/12505

Certificado Etiquetado Facultativo de carne de vacuno marca Humienta El Encinar

Mandatory Labelling Certificate for Humienta El Encinar brand beef

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

Mandatory Labelling Certificate for Navalcarne brand beef; registration number: CP/ CVC/020/00

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

HALAL Assurance Certificate about Slaughter, quartering and packing of bovine. Number: 193/1.1.3/ CC/1

Certificado HALAL sobre la adecuación de los productos a los requerimientos de la Ley Islámica. Número HC/EEH-MA17/017

HALAL Certificate about the adaptation of products to the requirements of the Islamic Law. Certificate number: HC/EEHMA17/017

Certificado Registro de Elaboradores y Comercializadores de Producción Ecológica de Extremadura. Número 0437/EC

Certificate Register of Ecological Production Manufacturers and Traders of Extremadura. Certificate Number: 0437/EC

Matadero Ecológico

El Encinar de Humienta está inscrito como matadero ecológico. Tenemos implantado un protocolo para la producción de piezas de vacuno ecológicas.

Dentro de nuestro procedimiento de Homologación de Proveedores, tenemos seleccionadas las ganaderías ecológicas que nos abastecen animales que cumplen con los estándares requeridos para ser clasificados como tal.

Ofrecemos así productos ecológicos, que permiten mantener los ecosistemas y mejorar la salud de los consumidores, estableciendo una relación de armonía entre la tierra, las plantas y el ganado, respetando las necesidades fisiológicas y de comportamiento de los animales.

Environmentally Friendly Slaughterhouse

El Encinar de Humienta is registered as an environmentally friendly slaughterhouse. We have a protocol in place for producing environmentally friendly beef and veal cuts.

Our Supplier Certification procedure stipulates the environmentally friendly cattle farms where we source animals that meet the standards required to be certified as such.

We thus offer organic products that ensure the sustainability of ecosystems and improve the health of consumers, fostering harmony between the earth, plants and cattle while respecting animals' physiological and behavioural needs.

Programa **FEDER-INNTERCONECTA** (2015-2017)
FEDER-INNTERCONECTA Programme (2015-2017)

Objetivo

Desarrollar un sistema fiable, seguro, rápido, limpio y muy versátil para la determinación no destructiva y a tiempo real de contaminación microbiológica y de cuerpos extraños en carne de vacuno y del régimen alimenticio de cerdos ibéricos mediante la utilización de tecnología hiperespectral. Sistema que además permitirá disponer de datos en tiempo real en dispositivos móviles y tablets, almacenados en históricos, para poder sacar estadísticas, tomar decisiones inmediatas, etc.

Goal

To develop a reliable, safe, fast, clean system, a very versatile one for a non-destructive and in real time determination of microbiological contamination, of foreign bodies in beef meat and of Iberian porks' dietary program by means of hyperspectral technology. This system will allow us obtain data in real time in mobile devices and tablets, stored in records, to calculate statistics, immediate policy-makings, etc.

Proyecto **INDICA** (2015-2017)
INDICA Project (2015-2017)

Objetivo

Crear un envase con capacidad para proveer información en tiempo real sobre el estado de carne fresca de vacuno envasada. Se desarrollan indicadores colorimétricos del deterioro del producto envasado, consiguiendo un mayor control sobre la calidad microbiológica y/u organoléptica de los productos cárnicos.

Goal

To create a package able to provide information in real time about the condition of packaged fresh beef meat. The deterioration of the packaged product is evidenced by colorimetric indicators, achieving a greater control of the microbiological and/or organoleptic quality of meat-based products.

PROYECTO **YOURTERN.** Proyecto financiado por CDTI (2017-2022)
YOURTERN Project. Project financed by CDTI (2017-2022)

Objetivo

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, exigidos por el cliente mayorista, basándose en la asociación e integración de parámetros analíticos, aspectos genéticos y medioambientales, y con el apoyo de una herramienta de gestión de la información del matadero que lo haga trazable.

Goal

Our mission is to achieve custom production of beef, sourcing straight from the farm, that ensures proprietary and distinctive product classification based on quality. This is only possible thanks to the selection of breeds and individual specimens with varying genetic potential that develop the exceptional quality of organoleptic meat qualities required by the market, based on the association and integration of analytical parameters, genetic and environmental aspects and with the support of an information management tool from the slaughterhouse that ensures traceability.

ZAFORSA®
www.zaforsa.es

gusto garantizado
www.gustogarantizado.com

EL ENCINAR DE HUMIENTA **EN CIFRAS**

+180.000.000
+200.000.000

Facturación prevista: 2017 y 2018

Projected turnover: 2017 and 2018

350

Número de empleados

Workforce

30%

Exportación de la producción

Export

42.000

Toneladas vendidas (2016)

Sold tons (2016)

30

Camiones propios

Own trucks

La evolución de **El Encinar de Humienta** se refleja en unos números que siguen creciendo y que ponen en valor la confianza depositada por los clientes

The evolution of **El Encinar de Humienta** is reflected in the growing numbers which give value to the trust we put in our customers.

Comprometidos con la **Calidad**

- Departamento propio de Calidad, Seguridad Alimentaria y Medioambiente: **Sistema APPCC, Certificación IFS, Norma ISO 14001: 2004.**
- Marca propia: **NAVALCARNE**
- Departamento de Exportación. **Certificación SAE.**

Committed to **Quality**

- Own Quality, Food Safety and Environment Department. **APPCC System, IFS Certification, ISO Norm 14001: 2004**
- Own brand: **NAVALCARNE**
- Export Department. **SAE Certification.**

28.000

Toneladas (Deshuese anual en sala de despiece)

Tons (Annual de-boning in cutting room)

25.000

Cabezas al año (Comercialización de animales certificados)

Annual heads (certified animals commercialisation)

135.000

Cabezas: Canales comercializadas en 2016

Heads: Carcasses sold in 2016

85.000

Censo controlado por nuestro Departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria en las diferentes certificadoras e IGP

Census carried out by certifies and the protected geographical indication agency, monitored by our quality department

NUESTRO **EQUIPO HUMANO**

LUIS GONZÁLEZ
Responsable de Grandes Cuentas
Key Account Manager

FERNANDO ARCE
Responsable de Hostelería
Food Service Manager

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

MARÍA SILVELA
Directora de Administración
Admin Manager

La constancia, profesionalidad y espíritu de superación de nuestro equipo humano son algunas de las claves del crecimiento de **El Encinar de Humienta.** Nuestra estructura ha evolucionado significativamente en los últimos años, ampliando nuestra plantilla y manteniendo a nuestros trabajadores con un alto nivel de satisfacción.

Este compromiso es el que nos permite ofrecer a nuestros clientes un trato personalizado y adaptado a las necesidades específicas, generando relaciones estables con clientes y proveedores.

Our team's persistence, professionalism and spirit of improvement are some of the keys of El Encinar de Humienta's growth. Our structure has developed significantly in recent years, increasing our workforce and keeping our employees highly satisfied.

Thanks to this commitment we can offer our customers a personalised service, adapted to their specific needs, developing stable relationships with customers and suppliers.

ANA PÉREZ
DE LAS VACAS
Responsable de Facturación
Invoicing Manager

Las personas son la base de nuestro éxito. Personas comprometidas para garantizar la satisfacción de nuestros clientes

People are the foundation of our success. Committed individuals to guarantee customer satisfaction

INSTALACIONES **DE VANGUARDIA**

Nuestros centros de producción y distribución se encuentran estratégicamente situados para ofrecer el mejor servicio a nuestros clientes. La recientemente inaugurada sede central, situada en Mercamadrid, cuenta con más de 12.000 m², las más modernas tecnologías y un equipo humano comprometido con la excelencia y el servicio a nuestros clientes.

Paralelamente, la planta de producción principal se encuentra situada en Almaraz (Cáceres), en la que encontramos un proceso productivo innovador, eficiente y tecnológicamente avanzado. Estas instalaciones, además, han sido ampliadas y mejoradas en 2016, incluyendo las siguientes novedades:

- Nueva línea de sacrificio
- Mejora y ampliación de los corrales para garantizar el bienestar animal
- Duplicación de la capacidad por hora y día de la sala de despiece
- Mejora del área de envasado con maquinaria de vanguardia, nueva distribución, etc.
- Nuevas y mejoradas cámaras de oreo

Esta ampliación complementa al resto de espacios, incluyendo la recepción y estabulación de ganado vivo, cámaras frigoríficas de producto fresco, salas de cuarteo, envasado y fileteado y cámaras de producto terminado, entre otras.

Crecer. Mejorar. **Innovar.**

Sobre estos tres conceptos nos apoyamos para dar el **mejor servicio a nuestros clientes, generando valor añadido** a través de la inversión en tecnología, recursos e instalaciones.

STATE-OF-THE-ART **FACILITIES**

Our production and distribution centres are strategically located to offer the best service to our customers. The recently open headquarters, located in Mercamadrid, has over 12,000 m², the latest technologies and a teamwork committed to excellence and customer service.

Simultaneously, our main production facility is located in Almaraz (Cáceres), where we find an innovative, efficient and technologically advanced production process. Furthermore, these facilities have been expanded and improved in 2016, including the following developments:

- New slaughter line
- Improvement and expansion of stables guaranteeing animal welfare
- Duplication of capacity per day and hour of the cutting room
- Improvement in the packaging area with cutting-edge equipment, new distribution, etc.
- New and improved cooling cameras

This expansion complements the rest of areas, including the reception and stabling of live cattle, fresh product cold chambers, quartering rooms, packaging and slicing rooms, and finished product cameras, among others.

To grow. To innovate. **To improve.**

These are the three main concepts that lead us to provide the **best service to our customers, creating added value** thanks to our investment in technology, resources and facilities.

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

APROVISIONAMIENTO

Seleccionar el producto desde el origen es fundamental y supone un aspecto diferencial en la compra y selección de producto en vivo. En El Encinar de Humienta colaboramos estrechamente con los ganaderos en busca de la máxima calidad.

Nuestra apuesta por la ganadería se refleja en la participación constante en la gestión de las mismas, siendo copropietarios de algunos de los cebaderos más avanzados. Dedicamos gran parte de nuestros recursos a nuestra zona de influencia (Extremadura, Castilla-León, Castilla La Mancha y Andalucía), donde se encuentra un 75% de las vacas de toda España.

Selecting the product from the source is essential and it means it is a basic aspect in purchasing a selecting livestock. In El Encinar de Humienta we work closely with cattle farmers in pursuit of the highest quality.

Our commitment to livestock farms is reflected in our continuous participation in their management and becoming co-owners of some of the most modern feedlots. We spend a large part of our resources in our area of influence (Extremadura, Castilla-León, Castilla La Mancha and Andalusia), where 75% of cows in Spain are raised.

Ángel Crespo
Equipo de Compras en Vivo
Livestock Purchasing Team

Javier Naranjo
Jefe de Compra en Vivo
Livestock Purchasing Manager

Enrique González
Equipo de Compras en Vivo
Livestock Purchasing Team

Pedro Pablo Delgado
Equipo de Compras en Vivo
Livestock Purchasing Team

F.R. DISTRIBUCIONES
Eficiencia & Energía
F&R IZQUIERDO 99, S.L.

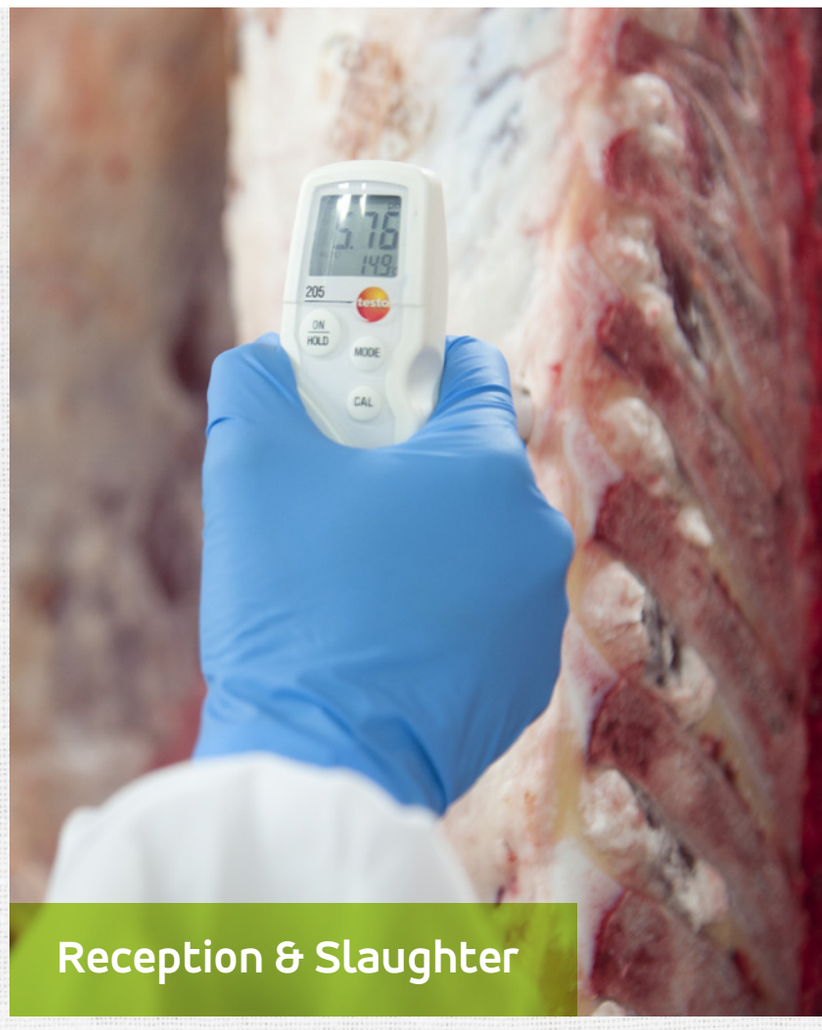
Calidad y Servicio

Servicios Energéticos

Avda. Monfragüe 91 · 10200 Trujillo · Cáceres
927 32 15 31 · 637 42 42 03

PROCESO **DE PRODUCCIÓN**

Recepción y sacrificio



Reception & Slaughter

La especialización llevada a cabo en nuestras instalaciones comienza en el área de recepción y sacrificio. **Cuidamos el bienestar animal** mediante la aplicación de técnicas avanzadas y basamos nuestros procesos productivos en la normativa internacional IFS.

Recientemente, hemos puesto en marcha un túnel de oreo rápido que nos permite optimizar el tiempo y garantizar la máxima calidad del producto.

Expertise in our facilities starts in the reception and slaughter area. **We care for animal welfare** with advanced techniques and our production processes are in compliance with the international IFS standard.

We have recently launched a fast cooling tunnel which allows us optimise time and guarantee the highest product quality.

> Cada una de las fases del proceso productivo cuenta con las mejores técnicas y la máxima calidad, contribuyendo a garantizar un resultado final perfecto

Contamos con un grupo de deshuesadores formados en la empresa y con gran experiencia en la preparación de los diferentes cortes, con el objetivo de obtener la mayor calidad del producto.

Nuestra capacidad productiva, con más de 28.000 toneladas de deshuese anuales, nos sitúa como la empresa líder en la producción de carne deshuesada, un género de la máxima calidad y con un amplio reconocimiento del sector.

We count on a group of professional in-house trained deboners who have a broad experience in preparing the different cuts to obtain the highest product quality.

Our production capacity, with more than 28,000 tons of deboning annually, makes us a leading company in the production of boneless meat, in highest quality products, having wide recognition in the sector.

Each stage of the production process involves the best techniques and the highest quality, guaranteeing a perfect final result

PROCESO **DE PRODUCCIÓN**

Elaborados y fileteados

Processing and Slicing

Nuestro espíritu de superación nos ha llevado a un proceso de expansión de negocio que incluye un área dedicada exclusivamente a la producción de elaborados y fileteados, utilizando tanto carne ecológica como tradicional, siempre bajo los elevados estándares de respeto y calidad que implantamos a todos nuestros productos.

En esta nueva planta contamos, además, con una cámara de congelación y máquinas para envasado al vacío, incluyendo nuevas técnicas que ayudan a prolongar la vida útil del producto.

Se trata, sin duda, de uno de los avances técnicos y estratégicos más importantes de nuestra trayectoria y uno de los pasos que nos permitirán afianzar nuestro liderazgo en el mercado.

Thanks to our spirit of improvement we have expanded our business creating a new area dedicated exclusively to processing and slicing production, using both organic and traditional meat, always meeting the top respect and quality standards implemented in all of our products.

Furthermore in this new plant we have a freezing chamber and vacuum packaging machines, including new techniques that help to extend the useful life of the product.

It is without a doubt one of the most important technical and strategic progresses of our success and a step that will lead us to strengthen our leadership in the market.

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

Envasado y expedición

Packaging and shipping

La fase de envasado y expedición del producto es sinónimo de calidad y máxima seguridad alimentaria.

Hacemos llegar las piezas en perfectas condiciones, obteniendo el máximo rendimiento de la tecnología de vanguardia de la que disponemos: robot de manipulación y envasado, máquina para detección de cuerpos extraños y nuestro exclusivo equipamiento para la medición del porcentaje de grasa y proteína en la carne.

Product packaging and shipping stage means quality and optimal food security.

Meat pieces arrive at their destination in perfect conditions, reaching the highest performance thanks to our cutting-edge technology: handling and packaging robot, a machine for detecting foreign particles, and our exclusive equipment for measuring the percentage of fat and protein.

CATRI
REFRIGERACIÓN • PANELES Y PUERTAS • EDIFICACIÓN INDUSTRIAL
El **Encinar de Humienta** ha confiado en la profesionalidad de Grupo **CATRI** para acometer la reforma integral de sus instalaciones en **Mercamadrid**.
Refrigeración Industrial NH_3 - CO_2 - Freón
Servicio Técnico 24 h • Recintos isotérmicos
Túneles de congelación
GESTIÓN INTEGRAL DE EDIFICACIONES E INSTALACIONES FRIGORÍFICAS INDUSTRIALES **DESDE 1969**

Tel.: 91 812 00 90 | Calle Mercurio nº 13, Polígono Industrial La Fuensanta, Móstoles 28936 Madrid | info@catri.es | **www.catri.es**

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

En **El Encinar de Humienta** contamos con una excelente capacidad logística, basada en una red comercial amplia y estructurada para ofrecer un servicio de distribución seguro, ágil y flexible. Nos adaptamos a la necesidad de cada cliente, sincronizando sin fisuras los procesos de distribución y logística para garantizar su satisfacción.

1 Planificación **2** Pedido **3** Selección **4** Carga **5** Transporte **6** Entrega

Somos uno de los referentes españoles en calidad y servicio

We are one of the Spanish references in quality and service

In **El Encinar de Humienta** we have an excellent logistical capacity based in a large and structured commercial network to offer a safe, agile and flexible distribution process. We adapt to every customer's need, totally synchronising distribution and logistics processes to guarantee their satisfaction.

1 Planning **2** Ordering **3** Selection **4** Loading **5** Transport **6** Delivery

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 de lecheras y derivados, almacenaje frigorífico...

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

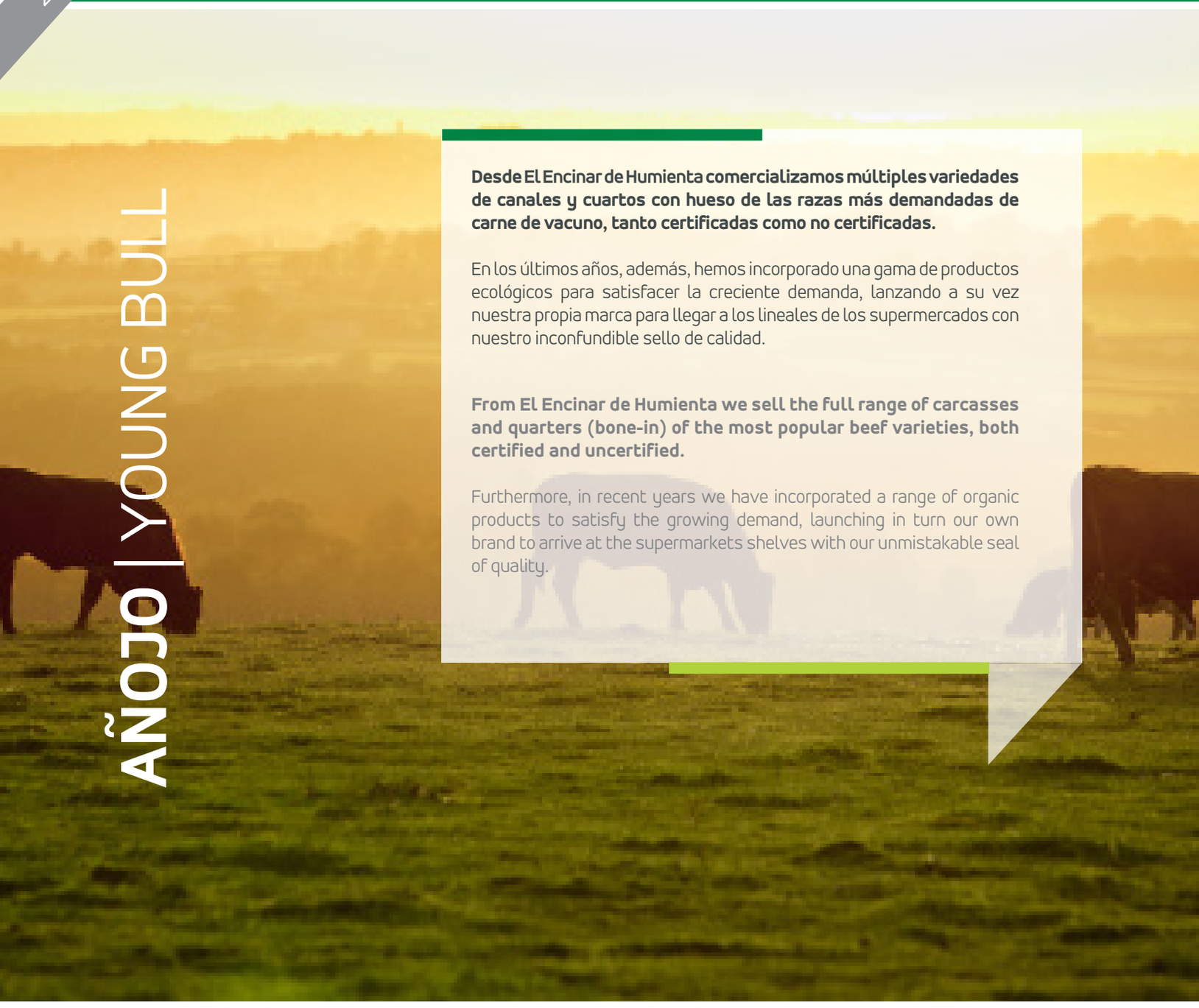
Enfriamiento de agua para **procesos productivos**

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**

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 sell the full range of carcasses and quarters (bone-in) of the most popular beef varieties, both certified and uncertified.

Furthermore, in recent years we have incorporated a range of organic products to satisfy the growing demand, launching in turn our own brand to arrive at the supermarkets shelves with our unmistakable seal of quality.

Características.

- **Razas:** Charolés y Limusin con cruce de raza española.
- **Pesos:** Entre 280 y 350 kg, aunque disponemos de todos los pesos.
- **Clasificaciones:** R, U, pudiendo poner a disposición del cliente el resto de clasificaciones (O, E, S).
- **Edades:** Principalmente oscilan entre 11 y 16 meses. De esta manera garantizamos la ternura de la carne.
- **Maduración:** Entregamos nuestros productos con hueso y al vacío con la maduración demandada por el cliente.

Features.

- **Breeds:** Charolais and Limousin, crossed with Spanish breeds.
- **Weights:** Between 280 and 350 kg, though we have all weights.
- **Ratings:** R, U, although all other classifications (O, E, S) are available to customers.
- **Ages:** They mainly range between 11 and 16 months. We thus guarantee meat tenderness.
- **Meat aging:** Bone and vacuum-packed products are delivered at the maturation specified by the customer.

NUESTROS **PRODUCTOS**

Comercializamos toda la 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 la casquería de vacuno.

Características.

- **Razas**: Cruces de razas autóctonas españolas con razas cárnicas (Charolés, Limusin) y vacas lecheras.
- **Pesos:** Desde 250 a 450 kg principalmente.
- **Clasificaciones:** O, R con nivel de grasa 2-3-4.
- **Maduración**: Entregamos nuestros productos con hueso y al vacío con la maduración demandada por el cliente.

We sell the full range of carcasses and quarters (bone-in) of yearling, beef and cow; carcasses, quarters and vacuum-packaged pieces of the full beef range, including veal, burgers and fresh processed products. We also serve beef offal.

Features.

- **Breeds**: Crossings of native Spanish breeds with beef breeds (Charolais, Limousin) and dairy cows.
- **Weights:** From 250 up to 450 kg mainly.
- **Ratings:** O, R with fat level 2-3-4.
- **Meat aging:**: Bone and vacuum-packed products are delivered at the maturation specified by the customer.

NUESTROS **PRODUCTOS**

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, con la maduración demandada por el cliente.

“Estamos especializados en la distribución de productos procedentes de la IGP Ternera de Extremadura.”

Features.

- **Breeds:** Native Extremadura / Spanish breeds allowing crossings with beef breeds up to 75%.
- **Weights:** Females between 180 and 250 kg. Males between 250 and 330 kg.
- **Ratings:** R, U.
- **Ages:** Females between 10 and 14 months. Males 10 and 16 months.
- **Meat aging::** Bone and vacuum-packed products are delivered at the maturation specified by the customer.

“We specialise in the distribution of products from the Extremadura Beef PGI (protected geographical indication).”

Características.

- **Razas:** Las principales razas utilizadas son el Charolés y el Limusin con cruce de raza española.
- **Pesos:** Principalmente entre los 200 y los 280 kg.
- **Clasificaciones:** Las más habituales son R, U, pudiendo poner a disposición del cliente el resto de clasificaciones (O, E, S).
- **Edades:** Oscilan entre 10 y 14 meses, de esta manera garantizamos la terneza de la carne.
- **Maduración:** Entregamos nuestros productos con hueso y al vacío con la maduración demandada por el cliente.

Features.

- **Breeds:** The main breed used are Charolais and Limousin, crossed with Spanish breeds.
- **Weights:** Mainly between 200 and 280 kg.
- **Ratings:** Most commons are R and U, although all other classifications (O, E, S) are available to customers.
- **Ages:** Between 10 and 14 months, so we guarantee meat tenderness.
- **Meat aging:** We deliver bone and vacuum-packaged products at the maturation specified by the customer.

CORTES DE LA PIERNA

En búsqueda de la **mejora continua** y de entregar el producto en las mejores condiciones a nuestros clientes, invertimos en perfeccionar las presentaciones y tipos de corte de nuestra amplia gama de productos. Potenciamos nuestra relación de partnership con cada cliente gracias a una completa adaptación a sus necesidades.

TAPA | TENDE TRANCHE
TOP SIDE | ECKSTÜCK GANZ
لحم أعلى وجه الفخذ (الداخلي) | 牛上（内側）後腿肉（頭刀）

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

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

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

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

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

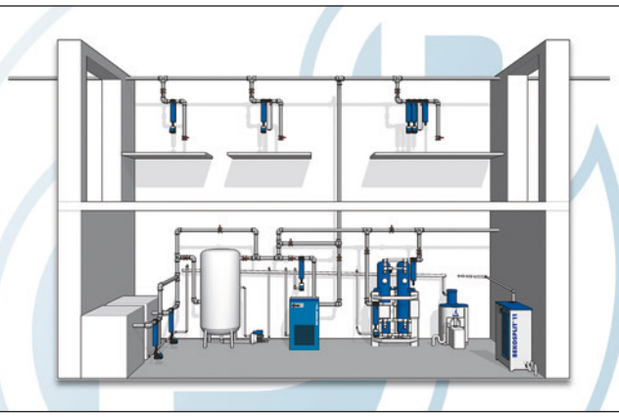
CONTRATAPA/REDONDO | SEMELLE
SILVERSIDE | UNTERSCHALE MIT LAPPEN
أسفل الفخذ (شكل عنق الوزة) | 牛下後腿肉（鵝頸肉，三叉）

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

REPUESTOS PANIAGUA
Desde 1970 suministrando al profesional
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.



LEG CUTS

We are **constantly improving** to deliver the product in the best conditions to our customers. Thus, we invest in refining the presentations and types of cuttings of our large range of products. We enhance our partnership with every customer adapting to their needs.

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
牛帶骨後腱

CORTES DEL LOMO

LOMO ALTO CON HUESO CÔTE DE BOEUF
BONE-IN RIBEYE ROLL ENTRECOT MIT KNOCHEN
"ريب روست" بقري أمريكي (أضلاع التحمير) 牛帶骨肋眼

LOMO ALTO SIN HUESO ENTRECÔTE
RIBEYE (LIP ON) ROLL ENTRECÔTE
"ريب آي" بقري أمريكي (لحم الأضلاع بدون العظام) 牛肋眼

SOLOMILLO FILET AVEC CHAINETTE
TENDERLOIN CHAIN-ON FILET
"تندرلوين" بقري أمريكي 牛腰裏肌肉（菲力）

SOLOMILLO SIN CORDÓN FILET
TENDERLOIN CHAIN OFF FILET OHNE KETTE
"تندرلوين" بقري أمريكي 牛腰裏肌肉（菲力）

LOIN CUTS

LOMO BAJO CON CORDÓN FAUX FILET AVEC CHAINETTE
STRIP LOIN NIERSTÜ MIT HUFT
"ستريب لوين" (الجزء الأمامي للخاصرة) 牛去骨紐約克

LOMO BAJO CON CORDÓN PAD FAUX FILET AVEC CHAINETTE PAD
STRIP LOIN PAD NIERSTÜ MIT HUFT PAD
"ستريب لوين" (الجزء الأمامي للخاصرة) 牛去骨紐約克

CORTES DE LA FALDA

COSTILLAR CÔTE PLATE
SHORT PLATE FEDERSTÜCK
وسط أسفل الصدر "السرة"، مع العظم 牛胸腹肉

VACÍO BAVETTE FLANCHET
FLANK STEAK DUNNE FLANKE
"فلانك ستيك" (الجزء الخلفي للبطن) 牛腹協肉排

ENTRAÑA HAMPE
THIN SKIRT SAUMFLEISCH
الحاشية الخارجية للبطن (الحجاب الحاجز) 牛外側橫隔肌

FLANK CUTS

PECHO PLAT 5 CÔTES
CHUCK SHORT RIBS BRUST
"شورت ريب" من جهة الكتف (الأضلاع القصيرة) 牛去骨肩胛小排

VACÍO LARGO BAVETTE D'ALOYAU
SKIRT DICKER BAUCHLAPPEN
الحاشية الداخلية للبطن 牛內側橫隔肌

VACÍO LARGO PAD BAVETTE D'ALOYAU PAD
SKIRT PAD DICKER BAUCHLAPPEN PAD
الحاشية الداخلية للبطن 牛內側橫隔肌

CORTES DEL DELANTERO

FOREQUARTER CUTS

ESPALDA COMPLETA
SHOULDER
"كلود" لحم أسفل الكتف

MACREUSE
SCHULTER
牛上肩胛肉

CENTRO DE ESPALDA
SHOULDER CLOD
"كلود" لحم أسفل الكتف

BOULE DE MACREUSE
DICKES BUGSTÜCK
牛上肩胛肉

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

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

ADBAE

Laboratorio y Consultoría Seguridad Alimentaria

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

CONSULTORÍA: Asesoramiento integral, adaptado y continuado en seguridad alimentaria: Implantación de APPCC, cumplimento normas de calidad ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 22000:2005, sello "Controlado por FACE", Madrid Excelente...

LABORATORIO PROPIO: Análisis completo microbiológico, fisico-químico y de alérgenos en alimentos y aguas.

FORMACIÓN: APPCC, Manipulador de Alimentos, alergias e intolerancias, Nutrición... Gestión Bonificación por Fund. Estatal

PREVENCIÓN Y CONTROL LEGIONELOSIS: Empresa autorizada para el tratamiento en instalaciones de riesgo.

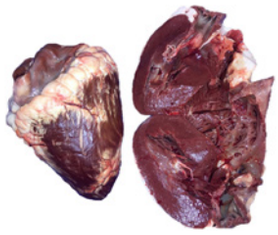
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: Asesoramiento y distribución de productos de uso profesional en el sector alimentario.

CONTROL DE PLAGAS: Desinfección, Desratización, Desinsectación.

CASQUERÍA

OFFAL

CALLO TRIPES
TRIPE GEKRÖSE
أمعاء 肚



CORAZÓN COEUR
HEART HERZ
قلب 心

LENGUA LANGUE
TONGUE ZUNGE
لسان 舌

CARRILLERA NOIX DE JOUE
CHEEK MEAT CHEECK FLEISCH
الخد 臉頰肉

PITO ONGLET
DIAFRAGME TAB
التبويب 光圈

PULMÓN POUMON
LUNG LUNGE
رئة 肺

RIÑONES REINS
KIDNEYS NIEREN
كلاوي 腎臟

ESÓFAGO ŒSOPHAGE
ESOPHAGUS SPEISERÖHRE
المريء 食管

BAZO RATE
SPLEEN MILZ
طحال 脾

NERVIO CERVICAL NERF CERVICAL
PADDYWACK CERVICALNERVEN
الأعصاب عنق الرحم 頸部韌帶

TENDÓN DE AQUILES TENDON D'ACHILLES
ACHILLES TENDON ACHILLESSEHNE
وتر العرقوب 跟腱

Contamos con más de 7.000 m² dedicados exclusivamente a hostelería y productos gourmet, apostando por este sector y convirtiéndonos rápidamente en una referencia en cantidad y calidad para nuestros clientes

Nuestra elevada capacidad productiva y la constante satisfacción de nuestros clientes ha llevado a **El Encinar de Humienta** a ampliar sus áreas de actuación. La flamante creación de una línea de hostelería viene acompañada de unas instalaciones de vanguardia, con tecnología punta y personal altamente cualificado.

Esto nos permite garantizar la **máxima calidad del producto**, prolongando su vida útil a través de envasados unitarios, entre otras cualidades que nos sitúan como un referente en el sector.

Thanks to our high production capacity and our customers' continuous satisfaction **El Encinar de Humienta** has expanded its action areas. The brand-new creation of a food service line comes with cutting-edge facilities, with advanced technology and highly qualified personnel.

Therefore we can guarantee the **highest product quality**, extending its useful life through single packagings, among other qualities that makes us a reference in the sector.

We have over 7,000 m² dedicated exclusively to food service and gourmet products. We bet for this sector and quickly become a reference in quantity and quality for our customers.

TERNERA

Lomo bajo ternera sin hueso
Boneless beef striploin

Lomo de ternera con hueso y con solomillo
Bone-in beef loin with tenderloin

Osobuco de ternera
Beef ossobuco

Tapa de ternera
Beef topside

Rabo de ternera porcionado
Beef porcined tail

Medallón solomillo de ternera
Beef tenderloin medallion

BEEF

Lomo alto ternera sin hueso
Boneless beef rib eye

Babilla de ternera
Beef knuckle

Culata de ternera
Beef heel of round

Redondo de ternera
Beef eye of round

Tapilla de ternera
Beef rump steak

Porción lomo bajo de ternera
Portion of beef striploin

Solomillo ternera
Solomillo ternera

Cadera de ternera
Beef rump

Contra de ternera
Beef silverside

Rabo de ternera con hueso
Bone-in beef tail

Morcillo de ternera sin hueso
Boneless beef hind shank

Porción lomo alto de ternera
Portion of beef rib eye

TERNERA BLANCA | VEAL

Tapa de ternera blanca
Veal topside

Babilla de ternera blanca
Veal knuckle

Cadera de ternera blanca
Veal rump

Contra de ternera blanca
Veal silverside

Porción chuleta de ternera blanca
Portion of veal chop

Lomo de ternera blanca con hueso y con solomillo
Bone-in veal loin with tenderloin

WAGYU | WAGYU

Tomahawk de aguja de Wagyu
Wagyu chuck tomahawk

Solomillo de Wagyu
Wagyu tenderloin

Lomo alto con hueso Wagyu
Wagyu rib eye with ribs

Lomo bajo con hueso Wagyu
Boneless wagyu striploin

VACA

COW

Centro aguja de vaca
Cow chuck roll

Tapilla de vaca
Cow rump cap

Lomo de vaca sin hueso
Boneless cow loin

Solomillo de vaca
Cow tenderloin

Lomo de vaca 8 costillas con hueso
8 rib cow loin with ribs

Lomo de vaca con hueso con solomillo
Bone-in cow loin with tenderloin

Solomillo de vaca nacional
Domestic cow tenderloin

Suprema de picanha
Picanha supreme

Suprema de vaca alta maduración
High cure cow supreme

Tomahawk aguja de vaca
Cow chuck tomahawk

Chuletón de vaca porcionado alta maduración
High cure porcined cow ribeye

CORDERO

LAMB

Carret de lechal
Baby lamb carret

Paletilla de lechal
Baby lamb shoulder

Pierna de lechal
Baby lamb leg

Cordero entero
Whole lamb

OTROS

El área de hostelería de **El Encinar de Humienta** ofrece una extensa variedad de productos para cubrir todas las necesidades de nuestros clientes. Disponemos de prestigiosas marcas de vinos, lácteos, embutidos, quesos, ahumados, conservas, etc.

OTHERS

El Encinar de Humienta Hostelería offers a wide variety of products to cover all our customers' needs. He have prestigious brands of wines, dairy, charcuterie, cheeses, smoked food, canned food, etc.

SECTORES Y **CLIENTES**

Dentro de nuestro plan de expansión internacional, la comercialización de productos en mercados como Asia, África o los países árabes es ya un hecho.

El futuro nos ilusiona, estando preparados para seguir ofreciendo los máximos estándares en calidad de producto, siempre a través de una vocación de servicio plena.

Our international expansion plan has driven our growth into Asia, Africa and Arab countries.

The future excites us. We stand poised to continue meeting the highest standards in product quality , always coupled with a total approach to service excellence.

ISSI vac
Bolsas de Vacío
alvaro@issivac.es

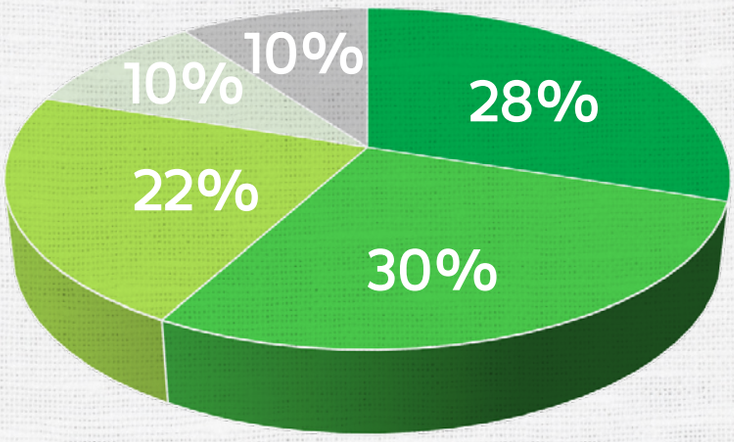
Talleres Avelino Esgueva, s.a.
www.taesa-gi.com
TAESA GRUPO INDUSTRIAL

En el Encinar de Humienta estamos en continuo contacto con nuestros clientes. Esto nos permite entender sus necesidades y ajustarnos a su dinámica promocional, con programas de colaboración activa y máxima flexibilidad, convirtiéndonos en socios estratégicos de su negocio.

Las ventas de El Encinar se dividen en los siguientes segmentos de mercado:

El Encinar de Humienta is in continuous contact with its customers. It allows to understand the customers' needs and adjust to their business dynamics, offering programmes for active cooperation and maximum flexibility. El Encinar de Humienta strives to become strategic partners in their business.

El Encinar sales can be divided into the following market segments:



Exportación	30%	Export
Clientes gran distribución	28%	Large retail customers
Clientes industriales	22%	Industrial customers
Mercado minorista en España	10%	Spanish retail market
Clientes mayoristas	10%	Wholesale customers

EL ENCINAR DE HUMIENTA S.A.

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

Instalaciones en Almaraz
Almaraz Facilities
Ctra. Saucedilla, s/n
10350 Almaraz (Cáceres) • Spain
T/ +34 927 545 174

encinar@encinarsa.com
www.encinarsa.com

JS/ESPAÑA • Concept: JS/MEDIA TOOLS A/S • 8258 • www.jsespana.es