

LFNC

LA FINCA
Jiménez Barbera



(+34) 910 609 988
pedidos@encarnagroup.com

www.carnedelafinca.com



www.facebook.com/carnedelafinca



[carnedelafinca](https://www.instagram.com/carnedelafinca)



[@carnedelafinca](https://twitter.com/carnedelafinca)

* Catálogo
productos

CANALES

TXULETEROS

LOMOS BAJOS

LOMOS ALTOS

SOLOMILLOS

PORCIONADOS

OTROS CORTES

HAMBURGUESAS

CECINA / EMBUTIDOS

CRUDOS

DELIFOOD



LFNC



La buena vida.

¿Qué es La Finca? Podríamos definirnos como una explotación ganadera o un proveedor de carne de calidad, pero eso sería decir muy poco de nuestra forma de entender el oficio. Para resumirlo en pocas palabras, te diremos que estamos comprometidos con la buena vida.

Para empezar, la buena vida de nuestro ganado. Protegemos su bienestar, primero por razones éticas y también porque si vive rodeado de naturaleza, con mucho espacio, sin estrés, alimentándose de forma sana y equilibrada... el resultado se nota. La carne es más jugosa, con mejor sabor, más saludable y de mayor calidad.

Queremos darle buena vida al planeta y hacemos todo lo posible por devolverle todo lo bueno que nos da. Por eso somos la primera empresa cárnica en compensar al completo nuestra huella de carbono y trabajamos día a día para reducir al máximo nuestras emisiones de CO2.

También nos gusta proporcionar una buena vida a los profesionales de la restauración y la carnicería, escuchando sus necesidades particulares para darles así un servicio personalizado de verdad y, en definitiva, ofrecerles un producto que se sientan orgullosos de servir en su establecimiento.

Y por último, nos gusta sentir que nuestro trabajo ayuda a llevar la buena vida al consumidor y que cuando se siente a la mesa, tu mesa, viva una gran experiencia gastronómica.



LFNC



Calidad, seguridad, confianza.

¿Cómo es el trabajo que realizamos día a día en La Finca? Para conseguir un producto que nuestros clientes ofrezcan con plena confianza en su establecimiento cuidamos al detalle cada aspecto de su elaboración:

- Seleccionamos cuidadosamente la materia prima bajo estrictos criterios de producción y calidad de la carne.
- Invertimos en instalaciones y equipamiento de última generación, que actualizamos constantemente.
- Contamos con un equipo humano especializado y altamente cualificado en cada una de las áreas.
- Vigilamos al detalle los protocolos de higiene y manipulado, para proporcionarte la tranquilidad que necesitas.

En definitiva, sabemos la responsabilidad que adquirimos con cada cliente. Y la forma de garantizarte la calidad de nuestros productos y el rigor en los procesos es a través de un criterio imparcial e independiente. Por eso, contamos con la IFS Food, una valiosa certificación internacional que avala nuestro trabajo reconociendo la excelencia en la seguridad y la calidad de los alimentos de las empresas colaboradoras.



VACUNO JOVEN

El ganado que vemos crecer cada día en La Finca tiene certificado AENOR de bienestar animal, produce una carne suave, versátil, tierna y digestiva. Puede que el vacuno joven sea la carne de consumo más habitual, pero cuando se trata de razas seleccionadas y se cuida cada detalle en su crianza, la diferencia es extraordinaria.

DOS PRIMAVERAS CRUCE CHAROLÉS

Hembras de entre 11 y 13 meses aproximadamente.

DOS PRIMAVERAS CRUCE ANGUS

Hembras de entre 14 y 16 meses aproximadamente.

DOS PRIMAVERAS NOVILLO HEREFORD

Machos castrados entre 16 y 24 meses aproximadamente.

Modelos de etiquetas para las piezas según su tipología:



Nuestras Carnes

Cada negocio es un mundo y tiene unas necesidades diferentes. Para ofrecer un amplio abanico de posibilidades, en La Finca ponemos a disposición de nuestros clientes distintos tipos de carne. En función de la edad del animal, pueden optar entre vacuno joven, de nuestro ganado "Dos Primaveras" o vacuno mayor, que comercializamos bajo la marca Bazkaleku. En ambos casos, los criterios son siempre los mismos: ganado en cuya crianza ha sido fundamental el bienestar animal, alimentado de forma natural y equilibrada, con los mayores estándares sanitarios y cuyo resultado final tiene unas cualidades gastronómicas excepcionales.

VACUNO MAYOR

La carne de ganado de mayor edad tiene más grasa, un sabor más pronunciado, con nuevos matices y una textura única. Dentro de nuestra marca Bazkaleku encontrarás carne de animales de diferentes razas y con distinto periodo de maduración. La clave está en combinar estas variables en función del tamaño de la pieza o el tipo de corte para obtener así el mejor resultado.

BAZKALEKU

Hembras entre 4 y 6 años Raza Holstein o Frisona.

BAZKALEKU / 1ª selección, maduración mínima 1 semana en seco + 1 semana en húmedo (vacío)

BAZKALEKU ORIGINAL / 2ª selección, maduración 2/3 semanas. Piezas de menor tamaño.

BAZKALEKU SELECCIÓN / 2ª selección, maduración 4/6 semanas. Piezas de mayor tamaño.

BAZKALEKU SELECCIÓN ESPECIAL / 3ª selección, maduración 4/6 semanas. Piezas más grasas.

BAZKALEKU DEHESA

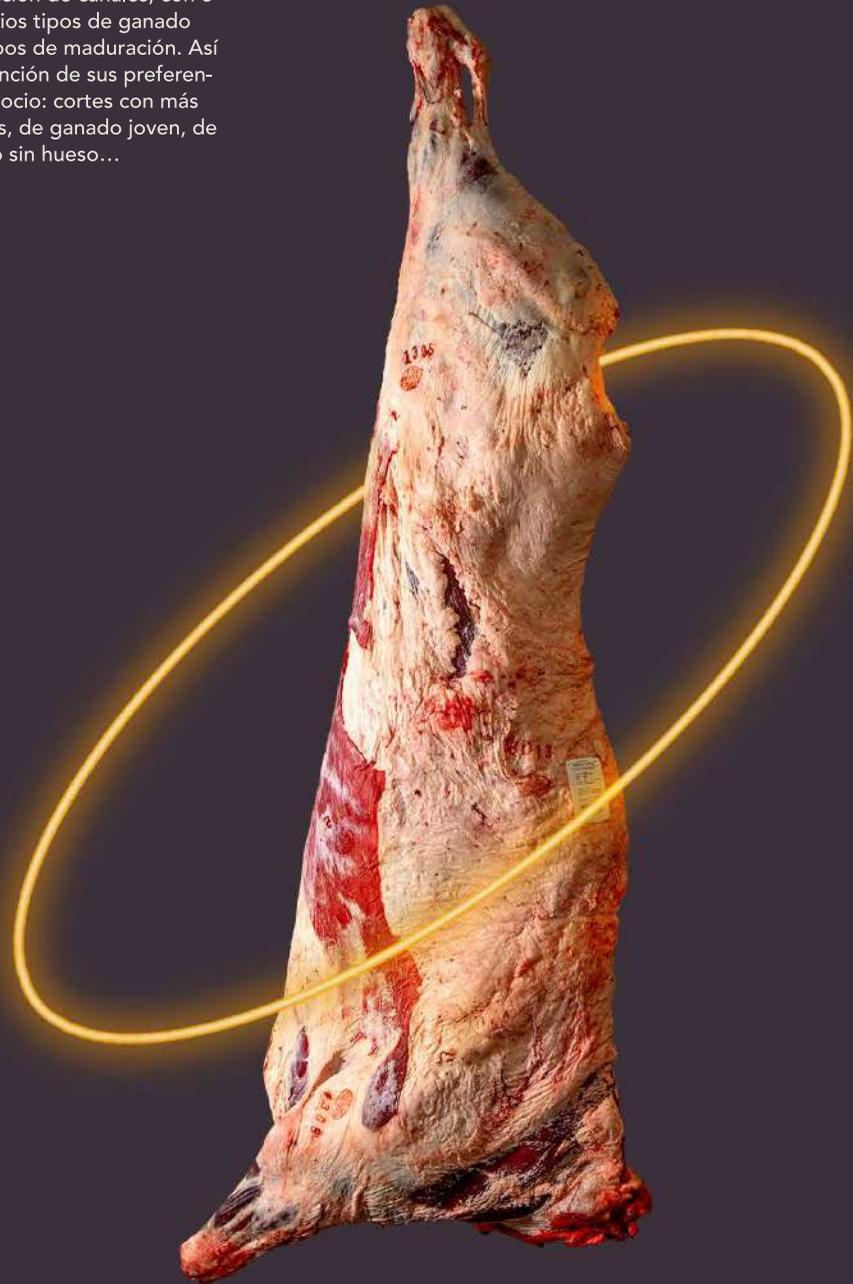
Hembras de entre 4 y 8 años cruce de razas autóctonas españolas (Retinta, Avileña, ..)



Modelo de etiqueta para todas las piezas de vacuno mayor.

Canales

Provenimos de varias generaciones de carniceros y, gracias a esa experiencia, sabemos qué despieces necesitan los profesionales en su establecimiento y cómo servirselos de la manera adecuada. Por eso ofrecemos una variada selección de canales, con 6 despieces diferentes, de varios tipos de ganado vacuno y con distintos tiempos de maduración. Así el cliente puede elegir en función de sus preferencias o la demanda en su negocio: cortes con más infiltración de grasa o menos, de ganado joven, de una raza determinada, con o sin hueso...



MEDIA CANAL DOS PRIMAVERAS (C)

cod. 00151 peso aprox. 140 KG uds. caja 1 ud. (malla)

MEDIA CANAL DOS PRIMAVERAS ANGUS

cod. 02904 peso aprox. 150/180 KG uds. caja 1 ud. (malla)

MEDIA CANAL DOS PRIMAVERAS DESHUESADA

cod. 02719 peso aprox. 120 KG uds. caja 1 ud. (malla)

PISTOLA DOS PRIMAVERAS (C)

cod. 00089 peso aprox. 70 KG uds. caja 1 ud. (malla)

PIERNA DOS PRIMAVERAS (C)

cod. 00090 peso aprox. 45 KG uds. caja 1 ud. (malla)

DELANTERO DOS PRIMAVERAS

cod. 00088 peso aprox. 35 KG uds. caja 1 ud. (malla)

DELANTERO VACUNO JOVEN S/H

cod. 02252 peso aprox. 30 KG uds. caja 1 ud. (vacío)

PISTOLA DE VACA BAZKALEKU PREMIUM

cod. 01606 peso aprox. 95 KG uds. caja 1 ud. (malla)

PIERNA DE VACA BAZKALEKU

cod. 02341 peso aprox. 70 KG uds. caja 1 ud. (malla)

Txuleteros

Uno de los cortes más reconocidos, consumidos y venerados. Una buena txuleta cocinada con maestría puede convertirse en un clásico de tu establecimiento, por eso es tan importante contar con materia prima de calidad. En La Finca te ofrecemos una amplia variedad de txuleteros, de ganado de distintas razas y diversas edades, y ajustamos el tiempo de maduración en cada pieza para que te lleguen en su punto óptimo de sabor y textura. Pruébalos, decide cuál se adapta mejor a tu carta u ofrece una selección diversa y que sean tus clientes los que elijan. Te aseguramos que será un producto realmente especial y diferenciado de la competencia.



new

NOVILLO 100% HEREFORD

LOMO ENTERO NOVILLO
HEREFORD C/H

cod. 03691 peso aprox. 17/19 KG
uds. caja 1 ud. (malla) caducidad 12 días



DOS PRIMAVERAS CHAROLÉS
1 SEMANA DE MADURACIÓN



LOMO ENTERO DOS PRIMAVERAS C/H Y ESP. (C)
cod. 03086 peso aprox. 18/20 KG uds. caja 1 ud. (malla) caducidad 12 días

LOMO ENTERO DOS PRIMAVERAS C/H (C)
cod. 00128 peso aprox. 14/16 KG uds. caja 1 ud. (malla) caducidad 12 días



DOS PRIMAVERAS ANGUS
2 SEMANAS DE MADURACIÓN



LOMO ENTERO DOS PRIMAVERAS C/H Y ESP.
cod. 03311 peso aprox. 19/17 KG uds. caja 1 ud. (malla) caducidad 12 días

LOMO ENTERO DOS PRIMAVERAS C/H
cod. 02927 peso aprox. 15/17 KG uds. caja 1 ud. (malla) caducidad 12 días



BAZKALEKU SELECCIÓN HOLSTEIN
4/6 SEMANAS DE MADURACIÓN



LOMO ENTERO DE VACA BAZKALEKU SELECCION C/H Y ESP.
cod. 03089 peso aprox. 25/27 KG uds. caja 1 ud. (malla) caducidad 12 días

LOMO ENTERO DE VACA BAZKALEKU SELECCION C/H
cod. 01163 peso aprox. 22/24 KG uds. caja 1 ud. (malla) caducidad 12 días



BAZKALEKU SELECCIÓN ESPECIAL HOLSTEIN
4/6 SEMANAS DE MADURACIÓN



LOMO ENTERO DE VACA BAZKALEKU SELECCION ESPECIAL C/H Y ESP.
cod. 03088 peso aprox. 25/27 KG uds. caja 1 ud. (malla) caducidad 12 días

LOMO ENTERO DE VACA BAZKALEKU SELECCION ESPECIAL C/H
cod. 01593 peso aprox. 22/24 KG uds. caja 1 ud. (malla) caducidad 12 días



BAZKALEKU DEHESA
4/6 SEMANAS DE MADURACIÓN



LOMO ENTERO DE VACA BAZKALEKU DE DEHESA C/H Y ESP.
cod. 03087 peso aprox. 26/28 KG uds. caja 1 ud. (malla) caducidad 12 días

LOMO ENTERO DE VACA BAZKALEKU DE DEHESA C/H
cod. 00272 peso aprox. 22/24 KG uds. caja 1 ud. (malla) caducidad 12 días

★ (C): Certificado bienestar animal C/H: Con hueso ESP.: Espinazo

Lomos bajos



DOS PRIMAVERAS

LOMO BAJO DOS PRIMAVERAS CHAROLÉS S/H (C)
cod. 00134 peso aprox. 6/8 KG uds. caja 1 ud. (vacío) caducidad 21 días

LOMO BAJO DOS PRIMAVERAS ANGUS S/H (C)
cod. 03292 peso aprox. 8/10 KG uds. caja 1 ud. (vacío) caducidad 21 días

BAZKALEKU

LOMO BAJO DE VACA BAZKALEKU S/H GRANDE
cod. 01154 peso aprox. 7/8 KG uds. caja 1 ud. (vacío) caducidad 21 días

LOMO BAJO DE VACA BAZKALEKU S/H MEDIANO
cod. 01719 peso aprox. 6/7 KG uds. caja 1 ud. (vacío) caducidad 21 días

LOMO BAJO DE VACA BAZKALEKU S/H PEQUEÑO
cod. 02100 peso aprox. 4/6 KG uds. caja 2 ud. (vacío) caducidad 21 días

BAZKALEKU SELECCIÓN

LOMO BAJO DE VACA BAZKALEKU SELECCIÓN S/H
cod. 01774 peso aprox. 6/8 KG uds. caja 1 ud. (vacío) caducidad 21 días

LINGOTE (DE LOMO BAJO PULIDO)

LINGOTE PREMIUM DE VACA BK
cod. 02442 peso aprox. 2,5/3,5 KG uds. caja caja 2 ud. (vacío) caducidad 21 días



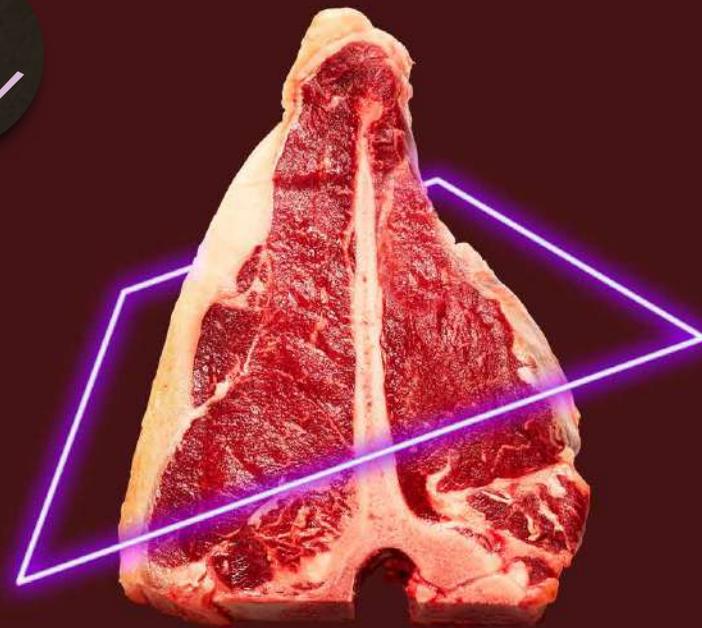
LOMO BAJO DRY AGED ESPECIAL



LOMO BAJO DE VACA DRY AGED ESPECIAL S/H

cod. 03763 peso aprox. 8 KG
uds. caja 1 ud. (vacío)
caducidad 21 días

new

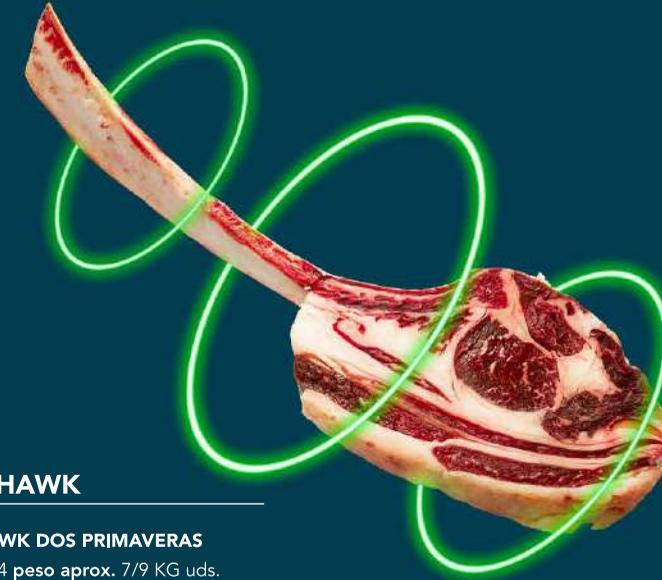


T BONE

T-BONE DOS PRIMAVERAS P.E
cod. 01218 peso aprox. 5/7 KG
uds. caja 1 ud. (vacío) caducidad 21 días

T-BONE DE VACA BAZKALEKU
cod. 01695 peso aprox. 5/6 KG
uds. caja 1 ud. (vacío) caducidad 21 días

Lomos altos



TOMAHAWK

TOMAHAWK DOS PRIMAVERAS
cod. 00634 peso aprox. 7/9 KG uds.
uds. caja 1 ud. (vacío) caducidad 21 días

TOMAHAWK DE VACA BAZKALEKU
cod. 00632 peso aprox. 13/15 KG uds.
uds. caja 1 ud. (vacío) caducidad 21 días

8 COSTILLAS TRIPLE MADURACIÓN PARTIDO



LOMO DE VACA 8 COSTILLAS SELECCIÓN TRIPLE MADURACIÓN
cod. 03761 peso aprox. 13 KG
uds. caja 1 ud. (vacío)
caducidad 21 días

new

LOMOS ALTOS

LOMO 8 COSTILLAS DE VACA BAZKALEKU "SELECCIÓN" C/H
cod. 01164 peso aprox. 14/16 KG uds. caja 1 ud. (malla) caducidad 12 días

LOMO 8 COSTILLAS DE VACA BAZKALEKU ORIGINAL C/H
cod. 02342 peso aprox. 12/14 KG uds. caja 1 ud. (malla) caducidad 12 días

LOMO 8 COSTILLAS DE VACA BAZKALEKU "SELECCIÓN" S/H CON COSTILLA
cod. 01165 peso aprox. 12/14 KG uds. caja 1 ud. (malla) caducidad 12 días

LOMO 6 COSTILLAS DE VACA BAZKALEKU DEHESA C/H
cod. 00209 peso aprox. 11/13 KG uds. caja 1 ud. (malla) caducidad 12 días

6 COSTILLAS DOS PRIMAVERAS

LOMO ALTO DOS PRIMAVERAS CHAROLÉS S/H CON COSTILLA (C)
cod. 00137 peso aprox. 6/7 KG uds. caja 1 ud. (vacío) caducidad 21 días

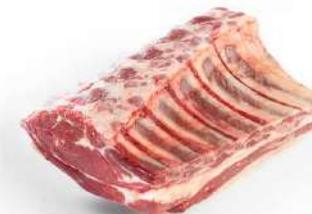
LOMO ALTO DOS PRIMAVERAS ANGUS S/H CON COSTILLA (C)
cod. 03294 peso aprox. 8/9 KG uds. caja 1 ud. (vacío) caducidad 21 días

RIBEYE

RIBEYE DE VACA BAZKALEKU SELECCIÓN S/H CON COSTILLA
cod. 01158 peso aprox. 6/8 KG uds. caja 1 ud. (vacío) caducidad 21 días

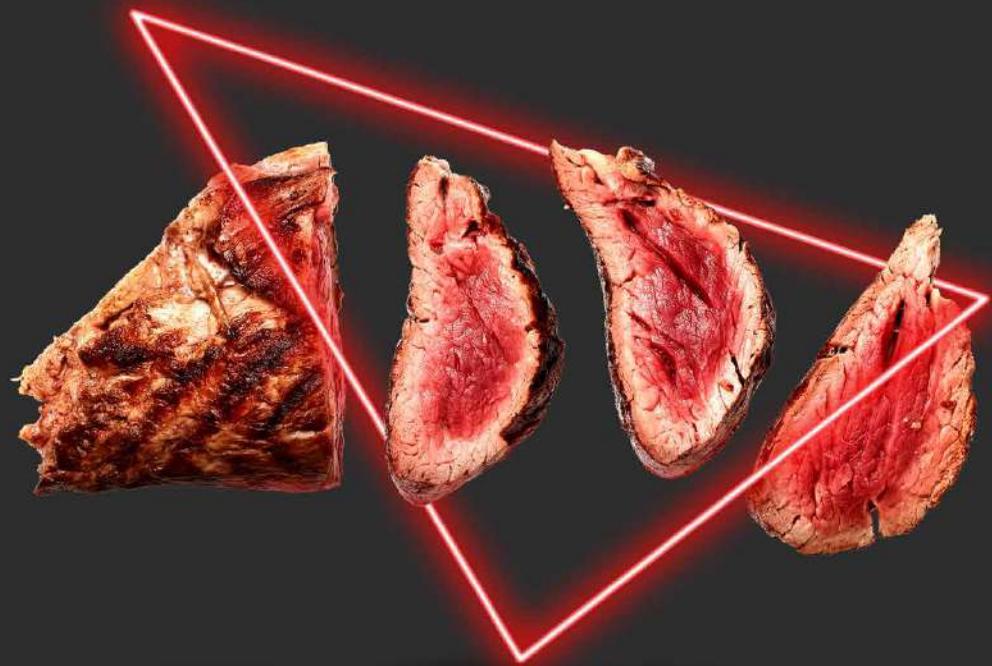
RIBEYE DE VACA BAZKALEKU SELECCIÓN S/H
cod. 01157 peso aprox. 6/8 KG uds. caja 1 ud. (vacío) caducidad 21 días

RIBEYE DE VACA BAZKALEKU S/H
cod. 03524 peso aprox. 4 KG uds. caja 2 ud. (vacío) caducidad 21 días



Solomillos

Tierno, jugoso y con muy poca grasa, es la pieza más fina, delicada y valiosa del mundo de la carne y una de las más apreciadas por los comensales. El solomillo casi por definición ha de tener una calidad excepcional de principio a fin, sea cuál sea el tratamiento que se le dé en la cocina. En La Finca ponemos especial cuidado en la selección de la raza y edad del animal para ofrecerte distintos tipos de solomillo. Además, lo servimos en diversas preparaciones: entero para que personalices el corte o le des diferentes usos a cada parte, o porcionado, para ahorrarte tiempo y ofrecer piezas uniformes perfectas, por ejemplo, para negocios de catering.



Porcionados

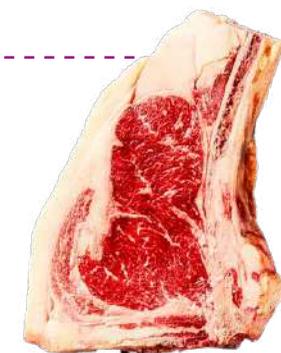
8 COSTILLAS BAZKALEKU C/H SIN TAPA PORCIONADO 1KG
cod. 02281 peso aprox. 11 KG caducidad 21 días

new

Txuleta La Finca Dry Aged

TXULETA VACA SELECCIÓN ESPECIAL +40 DÍAS DE MADURACIÓN

cod. 03760
peso aprox. 1 KG
uds. caja 8 (vacío)
caducidad 21 días



ENTRECOT VACA BAZKALEKU UCNG 200/250 G
cod. 03329 peso aprox. 200/250 G
uds. caja 10x3 uds. (vacío) caducidad 365 días



ENTRECOT DOS PRIMAVERAS 300/350 G
cod. 02910 peso aprox. 300/350 G
uds. caja 10x2 uds. (vacío) caducidad 21 días

ENTRECOT VACA BAZKALEKU 300/350 G
cod. 01755 peso aprox. 300/350 G
uds. caja 10x2 uds. (vacío) caducidad 21 días



ENTRECOT VACA BAZKALEKU 380/420 G

FRESCO
cod. 00568 peso aprox. 380/420 G
uds. caja 10 uds. (vacío) caducidad 21 días

ULTRACONGELADO
cod. 03330 peso aprox. 380/420 G
uds. caja 10 uds. (vacío) caducidad 365 días



SOLOMILLO DOS PRIMAVERAS (C)
cod. 00106 peso aprox. +2 KG
uds. caja 3 uds. (vacío) caducidad 21 días



SOLOMILLO DE AÑOJO BAZKALEKU SELECCIÓN
cod. 00280 peso aprox. +2,7 KG
uds. caja 3 uds. (vacío) caducidad 21 días



SOLOMILLO VACA BAZKALEKU SELECCIÓN

SOLOMILLO DE VACA BK +2,7 KG SELECCIÓN
cod. 01717 peso aprox. +2,7 KG uds. caja 3 uds. (vacío)
caducidad 21 días

SOLOMILLO DE VACA BK +3 SELECCIÓN
cod. 00276 peso aprox. +3 KG uds. caja 3 uds. (vacío)
caducidad 21 días



TOMAHAWK DOS PRIMAVERAS 1100/1300 G
cod. 01011 peso aprox. 1100/1300 G
uds. caja 6 uds. (vacío) caducidad 21 días



TOMAHAWK DE VACA BAZKALEKU 1500/1700 G
cod. 01184 peso aprox. 1500/1700 G
uds. caja 6 uds. (vacío) caducidad 21 días



RIBEYE VACA S/H BAZKALEKU 400/500 G
cod. 02752 peso aprox. 400/500 G
uds. caja 10 uds. (vacío) caducidad 21 días



SOLOMILLO DE VACA BAZKALEKU SELECCIÓN ESPECIAL
cod. 02770 peso aprox. +3 KG
uds. caja 3 uds. (vacío) caducidad 21 días



SOLOMILLO DE VACA BAZKALEKU PORCIONADO 170/180 G UCNG
cod. 01382 peso aprox. 170/180 G
uds. caja 9 paq. x 2uds. (vacío/ultracongelado)
caducidad 365 días



RULO DE SOLOMILLO DE VACA BAZKALEKU SELECCIÓN + MERMA
cod. 02535 peso aprox. +2,8 KG
uds. caja 3 rulos + 3 paq. merma (vacío)
caducidad 21 días



T-BONE DE VACA BAZKALEKU 900/1000 G
cod. 01097 peso aprox. 900/1000 G
uds. caja 6 uds. (vacío) caducidad 21 días



TXULETA DE LOMO BAJO DE VACA BAZKALEKU 500/600 G
FRESCO
cod. 01274 peso aprox. 500/600 G
uds. caja 10 uds. (vacío) caducidad 21 días
ULTRACONGELADO
cod. 02496 peso aprox. 500/600 G
uds. caja 10 uds. (vacío) caducidad 365 días



TXULETA VACA BAZKALEKU 950/1050 G
FRESCO
cod. 00292 peso aprox. 950/1050 G
uds. caja 8 uds. (vacío) caducidad 21 días
ULTRACONGELADO
cod. 02759 peso aprox. 950/1050 G
uds. caja 8 uds. (vacío) caducidad 365 días

ULTRACONGELADO

★ (C): Certificado bienestar animal C/H: Con hueso ESP: Espinazo

Otros Cortes

Solomillos, lomos, txuletas... aunque estamos especialmente orgullosos de ellos, nuestra oferta de carne de vacuno de calidad no se limita a cortes nobles. Queremos proporcionar a nuestros clientes todo tipo de despieces que necesiten en su negocio para que ellos, a su vez, puedan tener una oferta más completa. Y sabemos que, tanto si se trata de un sencillo filete para hacer a la plancha, como carne para guisar, contar con una buena materia prima es lo que va a marcar la diferencia. En La Finca podrás elegir diferentes cortes y dos tipos de carne en función de la edad: nuestro vacuno joven Dos Primaveras y Bazkaleku, carne de vacuno raza Holstein que hemos seleccionado entre las mejores ganaderías europeas.



BAZKALEKU



CADERA DE VACA BAZKALEKU

cod. 00191 peso aprox. 4/5 KG
uds. caja 1 ud. (vacío) caducidad 21 días



PICAÑA DE VACA BAZKALEKU

cod. 01169 peso aprox. 2,5/3,5 KG
uds. caja 3 ud. (vacío) caducidad 21 días



RABO DE AÑOJO BAZKALEKU PORCIONADO UCNG

cod. 00282 peso aprox. 9 KG
uds. caja 2 bolsas X 4 KG
caducidad 365 días



ENTRAÑA DE AÑOJO BAZKALEKU

cod. 02161 peso aprox. 0,4/0,5 KG
uds. caja 2 bolsas X 3 KG (vacío)
caducidad 21 días

★ ULTRACONGELADO

DOS PRIMAVERAS



CADERA CON RABILLO DOS PRIMAVERAS (C)

cod. 00096 peso aprox. 4/6 KG
uds. caja 1 ud. (vacío) caducidad 21 días



BABILLA DOS PRIMAVERAS

cod. 00098 peso aprox. 5/6 KG
uds. caja 1 babilla (vacío) caducidad 21 días



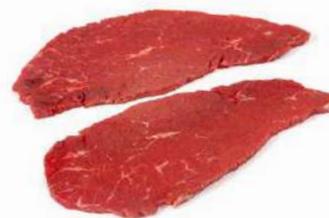
ASADO DE TIRA DOS PRIMAVERAS CORTE GRUESO UCNG

cod. 00146 peso aprox. 0,5 KG
uds. caja 2 bolsas X 2,5 KG
caducidad 365 días



CARRILLADA DE VACUNO UCNG

cod. 00309 peso aprox. 500/600 G
uds. caja 2 bolsas X 3 KG
caducidad 365 días



TAPA DOS PRIMAVERAS ENTERA

cod. 00092 peso aprox. 8/9 KG
uds. caja 1 tapa (vacío) caducidad 21 días



MORCILLO DOS PRIMAVERAS

cod. 00623 peso aprox. 1/2 KG
uds. caja 1 ud. (vacío) caducidad 21 días



CHURRASCO DOS PRIMAVERAS CORTE FINO UCNG

cod. 00250 peso aprox. 150 G
uds. caja 2 bolsas X 2,5 KG
caducidad 365 días



MOLLEJA DOS PRIMAVERAS UCNG

cod. 00313 peso aprox. 300/400 G
uds. caja 5 bolsas X 1 KG
caducidad 365 días

FILETES DOS PRIMAVERAS

FILETES 120/130 G UCNG
cod. 00258 peso aprox. 125/135 G
uds. caja 10 bandejas x 3 filetes
caducidad 185 días

FILETES 170/190 G UCNG
cod. 01373 peso aprox. 170/190 G
uds. caja 10 bandejas x 2 filetes
caducidad 185 días



CADERA DOS PRIMAVERAS FILETEADA SIN RABILLO

cod. 02278 peso aprox. 3/5 KG
uds. caja 1 cadera en 2 paquetes (vacío)
caducidad 21 días



OSOBUCO DOS PRIMAVERAS UCNG

cod. 01254 peso aprox. 450/500 G
uds. caja 5 KG aprox. caducidad 365 días



VACÍO DOS PRIMAVERAS (C)

cod. 00112 peso aprox. 1/1,2 KG
uds. caja 7 uds. (vacío) caducidad 21 días



HUESO TUÉTANO DE CAÑA CNG

cod. 03332 tamaño aprox pieza. 4 cms.
uds. caja 5/6 KG x caja
caducidad 365 días



REDONDO DOS PRIMAVERAS

cod. 00093 peso aprox. 2,5/3,5 KG
uds. caja 3 uds. x caja
caducidad 21 días

★ (C): Certificado bienestar animal

Hamburguesas

Es increíble cómo algo que es tan sencillo como carne picada de vacuno puede convertirse en la comida más famosa del mundo. Y lo que es más importante, puede crear tanta fidelidad a un local entre los consumidores. En La Finca pensamos que el gran secreto está, precisamente, en los pequeños detalles. Buscamos marcar la diferencia en cada parte de la elaboración y tratar la burger con el mismo mimo y cuidado que tratamos el corte más noble de carne.



Características

Como verás a continuación, podemos ofrecerte una amplia variedad de hamburguesas muy especiales y diferentes entre sí. Pero todas tienen algo en común, nuestro respeto por la materia prima de principio a fin:

- En su composición: no usamos recortes o sobrantes, nosotros seleccionamos a conciencia cada tipo de carne de ganado de diversas edades y características, porque queremos proporcionar un sabor o una textura determinados. Sin grasas añadidas y con menos sal que deshidrate el producto para agilizar así su cocinado.
- En su elaboración, completamente artesanal. Con un deshuese manual y un picado grueso, formada sin apelmazar, para que la mordida sea suave, fácil y, sobre todo, natural.
- En su conservación: ultracongelada al momento para que no altere su textura, ni pierda jugosidad. Es decir, para que no haya diferencias con una burger recién elaborada.

Formato caja



Gourmet

/ CRUCE: RAZA HOLSTEIN

El ganado de más edad tiene una grasa que proporciona a la carne un sabor más complejo, más maduro, más contundente. Por eso nuestra burger 100% de ganado vacuno de más de 40 meses de edad es una opción muy interesante para los clientes más aficionados y experimentados en el mundo de la carne.



PICADO GRUESO

HAMBURGUESA VACA GOURMET LFNC 180 G UCNG (10,5 cm Ø)
cod. 03046 peso aprox. 180 G uds. caja 6 KG caducidad 365 días

ULTRACONGELADO



PICADO GRUESO

Burger meat ahumada 190 G (10,5 cm Ø)

A nuestra burger de ganado maduro le hemos dado un toque especial con el ahumado, que aporta a la carne sutiles matices que recuerdan a parrilla y barbacoa.



cod. 02428 peso aprox. 190 G
uds. caja 10 bandejas x 2 uds. (termosellado)
caducidad 14 días

CONTIENE SULFITOS

TERNERA



Welfair / CRUCE: RAZA AUTÓCTONA ESPAÑOLA

En La Finca creemos en el bienestar animal. Y, además, hemos comprobado que da muy buenos resultados. Nuestra burger Welfair es el mejor ejemplo. Elaborada en dos tamaños diferentes solo con cortes de primera de ternera.



PICADO MEDIO

HAMBURGUESA DE VACUNO BIENESTAR ANIMAL LFNC 180 G UCNG (10,5 cm Ø)

cod. 02716 peso aprox. 180 G
uds. caja 6 KG
caducidad 365 días



PICADO MEDIO

BURGER BIENESTAR ANIMAL LFNC 100% CARNE DE VACUNO

cod. 02724 peso aprox. 180 G
uds. caja 12 paquetes x 2 uds. (termoformado)
caducidad 10 días

TERNERA / VACA

Premium / CRUCE: RAZA AUTÓCTONA ESPAÑOLA

Una burger en la que mezclamos carne de nuestro ganado joven y de más edad, lo que se traduce en un producto con un sabor equilibrado, versátil, que convence a todo tipo de consumidor y que, además, te facilitamos en un tamaño a tu medida.



PICADO MEDIO

35 G (4 cm Ø) cod. 02111
100 G (9 cm Ø) cod. 02714
125 G (10 cm Ø) cod. 02115
150 G (9 cm Ø) cod. 02712
160 G (9,5 cm Ø) cod. 02116
180 G (10 cm Ø) cod. 02079
200 G (10 cm Ø) cod. 02118
250 G (10 cm Ø) cod. 02120

Para todas las referencias (menos la burger de 35 G):
uds. caja 6 KG (ultracongelado)
Burger 35 G:
uds. caja 3 KG (ultracongelado)
caducidad 365 días (para todas)

Smash burger

90 G de pura carne. El tamaño perfecto para que elabores una burger imponente y única con todos los pisos que quieras y que se convertirá en el centro de las miradas en tu establecimiento.



PICADO MEDIO

VACUNO TACO 90 G UCNG (5 cm Ø)
cod. 03529 peso aprox. 90 G
uds. caja 6 KG
caducidad 365 días



PICADO MEDIO

VACUNO SMASH 90 G UCNG (11 cm Ø)
cod. 02113 peso aprox. 90 G
uds. caja 6 KG
caducidad 365 días

VACA

Dry Aged

/ RAZA: HOLSTEIN / HEREFORD

Jugosidad, ternura y una mayor concentración del sabor... todas las ventajas de la maduración de la carne llevadas a una burger muy especial. Y haciéndolo con precisión, equilibrando el punto de maduración para que no sature al paladar y sea disfrutada como un bocado succulento de principio a fin. El mayor porcentaje de grasa de la carne, el picado grueso y el lomo bajo empleado en su elaboración, hacen que la ternura y melosidad en su mordida sea toda una experiencia.

new



PICADO GRUESO

MADURACIÓN 5 SEMANAS

PICADO EXTRA GRUESO

MADURACIÓN 3 SEMANAS

- cod. 03717 HAMBURGUESA VACA DRY AGED LFNC 180 G (11 cm Ø)
- cod. 03716 HAMBURGUESA VACA DRY AGED LFNC 30 G (4 cm Ø)

Para todas las referencias:
uds. caja 6 KG (ultracongelado) caducidad 365 días



- HAMBURGUESA VACA SELECCIÓN ESPECIAL DRY AGED LFNC 180 G UCNG (10,5 cm Ø)
- cod. 03527 peso aprox. 180 G
- uds. caja 6 KG caducidad 365 días



Txuleta / RAZA: HOLSTEIN

Esta receta está elaborada con lomos de vaca madurados, de ganado raza Holstein que seleccionamos por su especial calidad. Por el tipo de carne y su característica grasa, el resultado es una burger con un sabor diferenciador que recuerda a la txuleta. Si tenemos en cuenta que una buena txuleta es uno de los cortes más demandados por los consumidores, esta burger es una apuesta segura.

PICADO GRUESO



- HAMBURGUESA TXULETA LFNC 200 G UCNG (10,5 cm Ø)
- cod. 02127 peso aprox. 200 G
- uds. caja 5,5 KG aprox. (ultracongelado) caducidad 365 días
- HAMBURGUESA TXULETA LFNC 160 G UCNG (10,5 cm Ø)
- cod. 02448 peso aprox. 160 G
- uds. caja 5,5 KG aprox. (ultracongelado) caducidad 365 días

Entraña / RAZA: HOLSTEIN / HEREFORD

Si buscas una burger con mucha personalidad esta puede ser tu opción. La entraña es un tradicional corte argentino con una carne de color rojo muy intenso y un sabor característico, especialmente potente. Por sus cualidades, y por su buen tamaño, esta burger tiene muchas posibilidades de convertirse en la favorita de los clientes más carnívoros.

PICADO MEDIO



- HAMBURGUESA DE ENTRAÑA LFNC 200 G UCNG (11 cm Ø)
- cod. 01995 peso aprox. 200 G
- uds. caja 6 KG (ultracongelado) caducidad 365 días



Hereford / RAZA: HEREFORD

PICADO MEDIO



- HAMBURGUESA HEREFORD LFNC 180 G UCNG (11 cm Ø)
- cod. 03764 peso aprox. 180 G
- uds. caja 6 KG
- caducidad 365 días



Wagyu / RAZA: WAGYU

PICADO MEDIO



- HAMBURGUESA WAGYU LFNC 180 G UCNG (11 cm Ø)
- cod. 01899 peso aprox. 180 G
- uds. caja 6 KG
- caducidad 365 días

Complementos para burgers

Aunque la carne es la protagonista, en La Finca sabemos que todo lo que acompañe a la hamburguesa tiene que estar a su altura. Por eso hemos probado y seleccionado para ti los productos que, por sus cualidades y resultado final, mejor complementan a nuestra gama de burgers. Y si así lo deseas, te los servimos junto con la carne para hacer tu pedido más completo y que sea más sencillo para ti.



- PAN BURGER BRIOCHE GRANDE
- cod. 01891
- peso aprox. 0,080 KG (11cm Ø)
- uds. caja 18 uds. (congelado)
- caducidad 60 días



- PAN BURGER BRIOCHE MINI
- cod. 01923
- peso aprox. 0,018 KG (5cm Ø)
- uds. caja 100 uds. (congelado)
- caducidad 60 días



- BACON LONCHEADO AHUMADO NATURAL SIN PIEL CNG
- cod. 02000
- peso aprox. 0,500 KG
- uds. caja 6 paquetes X 0,5kg (ultracongelado)
- caducidad 365 días



- QUESO CHEDDAR NARANJA LONCHEADO 1 KG. LA FINCA
- cod. 02823
- peso aprox. 1 KG
- uds. caja 6 paquetes x 1kg (atmósfera)
- caducidad 120 días



Angus / RAZA: ANGUS

PICADO MEDIO



- HAMBURGUESA ANGUS LFNC 180 G UCNG (11 cm Ø)
- cod. 01900 peso aprox. 180 G
- uds. caja 6 KG
- caducidad 365 días

Picadas



PICADO MEDIO

- CARNE PICADA DE VACUNO (PARA SMASH BURGER)
- cod. 02709 peso aprox. 2,5 KG
- uds. caja 2 x 2,5 KG
- caducidad 10 días

PICADO MEDIO

- PREPARADO DE PICADA
- cod. 02710 peso aprox. 2,5 KG
- uds. caja 2 x 2,5 KG
- caducidad 12 días

PICADO GRUESO

- PREPARADO DE PICADA DRY AGED (PARA SMASH BURGER Y DRY AGED)
- cod. 03752 peso aprox. 2,5 KG
- uds. caja 2 x 2,5 KG
- caducidad 12 días

new



Patty Vegana

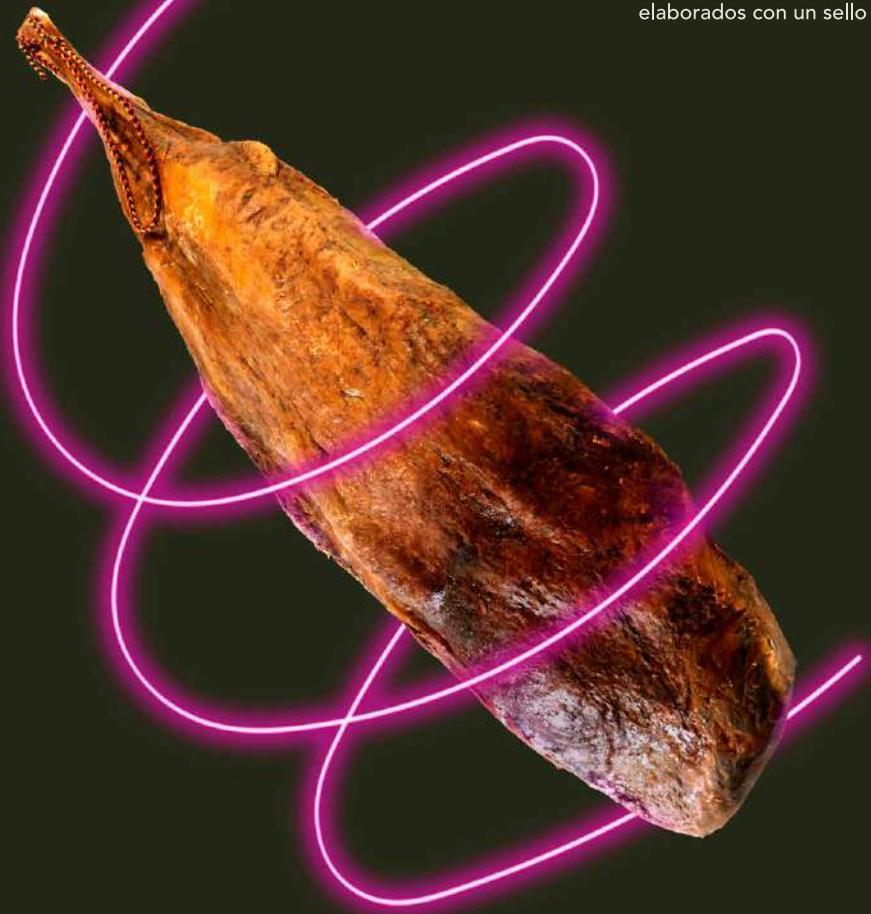
MÓVING MOUNTAINS



- PATTY VEGANA 170 G UCNG (11 cm Ø)
- cod. 02430 peso aprox. 0,170 KG
- uds. caja 3 KG (ultracongelado)
- caducidad 365 días

Cecina, embutidos y pastrami

Tú lo sabes mejor que nadie: en cocina, partir de una buena materia prima es el primer paso para tener un buen resultado. En La Finca lo comprobamos cada día elaborando de manera artesanal productos curados de nuestra carne de vacuno, naturales y como marca la tradición. Al controlar todo el proceso de principio a fin, desde la selección de la pieza hasta su curado y envasado, nos aseguramos de la calidad final. Una opción, además, muy versátil ya que puede servirse directamente o como base para crear platos elaborados con un sello más personal.



Cecina

Delicada y con un sabor único. La cecina es un embutido tradicional que tratamos en La Finca como un producto gourmet. En función de tus necesidades, podemos servírtela entera, en porciones o loncheada, lista para emplatarse y ofrecer a tus clientes.



CECINA LA FINCA ENTERA
cod. 00331 peso aprox. 7/9 KG
uds. caja 1ud. (malla) caducidad 180 días



CENTRO DE CONTRA CECINA PREMIUM
cod. 03765 peso aprox. 4 KG
uds. caja 1 cecina partida en 2 por caja
caducidad 365 días



CECINA LA FINCA LONCHEADA TIENDA
cod. 00048 peso aprox. 90 G
uds. caja 20 sobres X 90 G (vacío)
caducidad 90 días



CECINA LA FINCA LONCHEADA
cod. 00662 peso aprox. 90 G
uds. caja 20 sobres X 90 G (vacío)
caducidad 90 días



CECINA DE BABILLA PREMIUM
cod. 02155 peso aprox. 3/5 KG
uds. caja 1ud. (malla)
caducidad 180 días

Longaniza y Butifarra

Con menos grasa y más ligeros que el tradicional embutido de cerdo, pero bien condimentados para darles todo el sabor. Las longanizas y butifarras de nuestras terneras Dos Primaveras son una opción de embutido diferente, fácil y rápida de preparar y que te dará muy buenos resultados a la plancha o a la parrilla.



CONTIENE LECHE Y SULFITOS

 **CRIOLLO / LONGANIZA DOS PRIMAVERAS UCNG**
cod. 01423 peso aprox. 90 G
uds. caja 8 bolsas X 400 G (ultracongelado) caducidad 365 días



CONTIENE LECHE Y SULFITOS

 **BUTIFARRA CON TRUFA 3 KG UCNG**
cod. 00698 peso aprox. 90 G
uds. caja 6 bolsas X 400 KG caducidad 365 días

Pastrami

Todo un clásico en los sandwiches americanos y que en La Finca elaboramos con la contra, parte especialmente jugosa. La carne permanece en una salmuera durante 10 días y posteriormente se somete a un proceso de ahumado, añadiéndole pimienta y hierbas aromáticas.



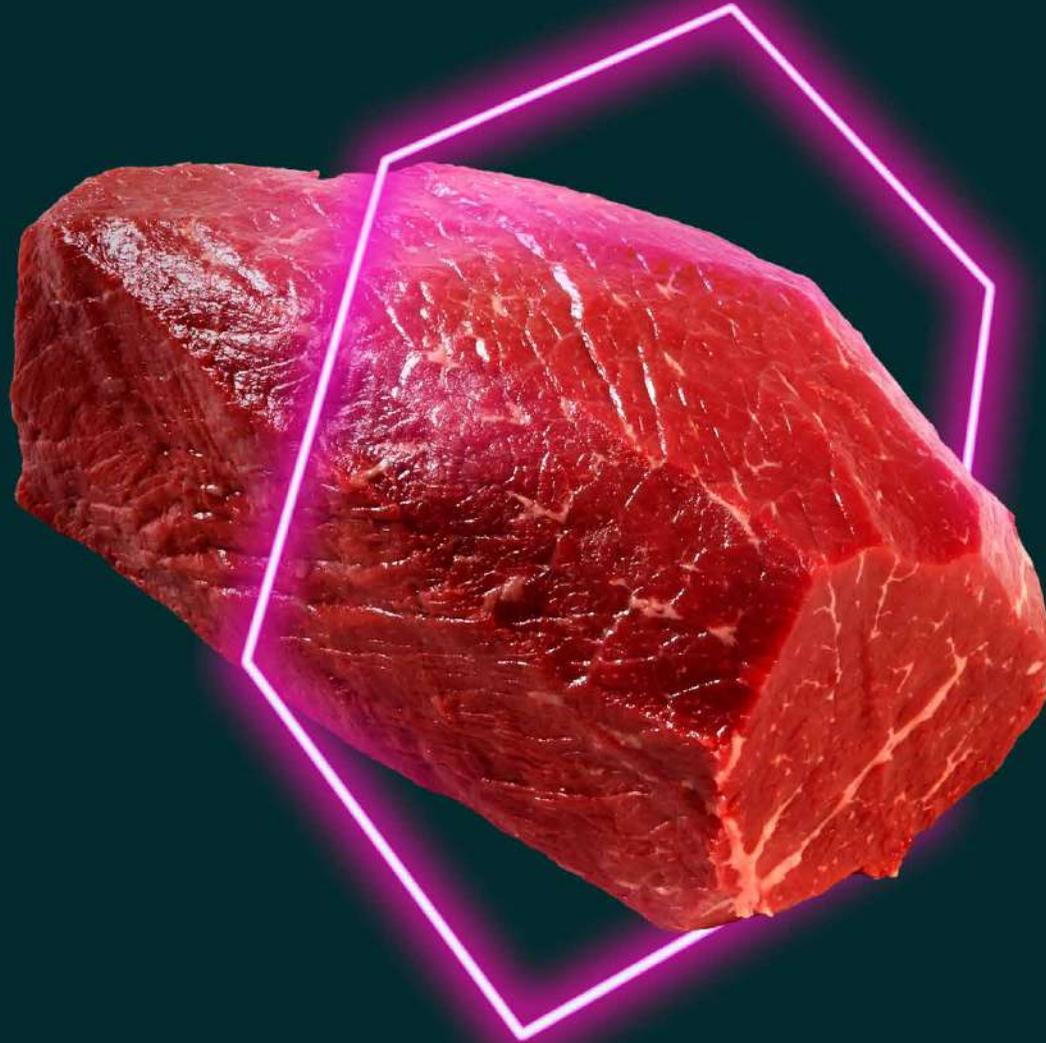
 **PASTRAMI LA FINCA LONCHEADO 150 G UCNG**
cod. 02259 peso aprox. 150 G
uds. caja 14 sobres X 150 G (ultracongelado) caducidad 365 días



PASTRAMI LA FINCA P.E
cod. 01660 peso aprox. 3/5 KG
uds. caja 1 contra partida en 2 (vacío) caducidad 60 días

Crudos

La carne en su estado natural puede convertirse en un delicioso entrante o primer plato. En este caso, eso sí, la textura y frescura son fundamentales. Y el tratamiento debe ser cuidadoso, primando en todo momento la seguridad alimentaria al tratarse de un producto crudo. Realizamos un corte preciso que se complementa con un aliño sabroso y equilibrado. Es un trabajo lento y exhaustivo que en La Finca hacemos por ti, ahorrándote tiempo, garantizándote el máximo mimo en el proceso y mucha satisfacción en tus clientes.



Steak Tartar

Piezas nobles de carne de nuestro ganado cortadas a cuchillo, suave, elegante, sutil... estamos muy orgullosos de nuestro steak tartar. Lo preparamos para ti en diferentes formatos y tamaños para facilitarte la rotación de producto y que siempre lo puedas servir con la máxima frescura. Aliñado con nuestra salsa de receta exclusiva o, si lo prefieres, puedes darle un toque especial para hacerlo 100% tuyo.



 **STEAK TARTAR LA FINCA 120 G**
cod. 00296 peso aprox. 120 G
uds. caja 18 uds. (ultracongelado)
caducidad 180 días

 **STEAK TARTAR LA FINCA 170 G**
cod. 00297 peso aprox. 170 G
uds. caja 12 uds. (ultracongelado)
caducidad 180 días



STEAK TARTAR MARINADO LA FINCA 170 G
cod. 02717 peso aprox. 170 G
uds. caja 12 uds. (atmósfera)
caducidad 21 días

Steak tartar retail



STEAK TARTAR MARINADO LA FINCA 170 G CON PAN GUTTIATU Y SALSA CLÁSICA
cod. 01450 peso aprox. 170 G
uds. caja 6 uds. (atmósfera)
caducidad 21 días

Carpaccio

Un aperitivo o entrante ligero y delicioso que supone una opción muy interesante en un establecimiento que quiera disponer de un plato sencillo y rápido de servir, pero con un alto valor gastronómico. Puedes cortarlo tú de la pieza entera o disponer de él en láminas muy finas, tal y como las hacemos en La Finca. Tú eliges.



 **CARPACCIO RACIONADO LA FINCA 90 G UCNG**
cod. 00257 peso aprox. 90 G
uds. caja 15 raciones
caducidad 180 días



 **CARPACCIO DE ENTRECOT LA FINCA UCNG**
cod. 02577
peso aprox. 13/18 G por loncha
uds. caja 30 lonchas x 4 barquetas
caducidad 180 días



Sugerencia de presentación

CARPACCIO MARINADO CON SALSA DE TRUFA Y QUESO PARMESANO

cod. 01220 peso aprox. 150 G
uds. caja 6 uds. (sobre) caducidad 21 días



Salsas

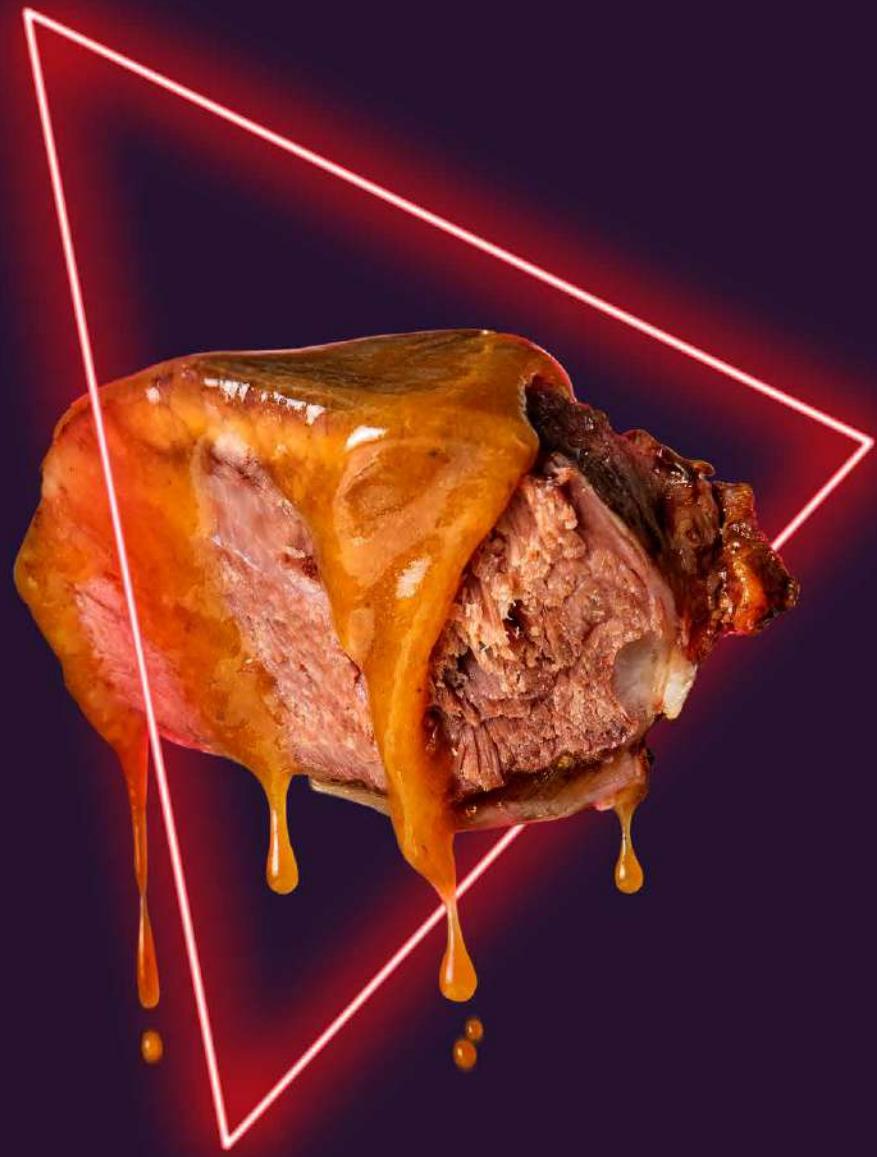
Puedes trabajar con nuestros productos en crudo como punto de partida y darles tu propia personalidad o puedes usar las salsas que hemos desarrollado especialmente para ellos. Tanto la clásica para el steak tartar, como la de trufa para el carpaccio son opciones que funcionan a la perfección con nuestra carne.



SALSA CLÁSICA STEAK TARTAR LA FINCA
cod. 00353 peso aprox. 25 G
uds. caja 30 uds. (sobre) caducidad 60 días



SALSA TRUFA ESP. CARPACCIO
cod. 00355 peso aprox. 20 G
uds. caja 30 uds. (sobre) caducidad 60 días



Delifood

La rapidez es una parte fundamental de tu día a día y no siempre es compatible con determinadas elaboraciones que exigen muchas horas y bajas temperaturas. Por eso, para facilitar parte de tu trabajo, hemos desarrollado nuestra gama DeliFood, una serie de recetas creadas en colaboración con reconocidos chefs a partir de la mejor carne de La Finca. Están pensadas para que sean la base perfecta sobre la que tú puedas crear, si así lo deseas, tu propia receta, sumando ingredientes o elaboraciones para ofrecer a tus clientes un plato con estilo propio.

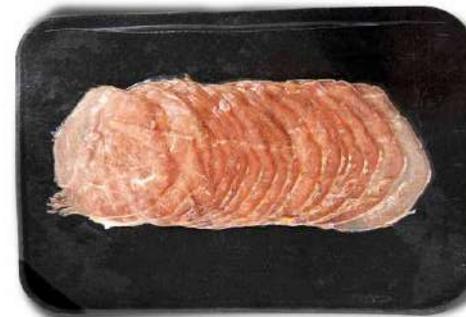
Sugerencia de presentación

new



TUÉTANO CONFITADO UCNG
 cod. 03729 peso aprox. 500 G
 uds. caja 6 bolsas (vacío)
 caducidad 365 días

new



VITELLO TONNATO UCNG
 cod. 03714 peso aprox. 80 G
 uds. caja 10 uds. (skin) caducidad 365 días



SALSA TONNATO UCNG
 cod. 03730 peso aprox. 70 G
 uds. caja 10 uds. (sobre)
 caducidad 90 días



VITELLO TONNATO RETAIL
 cod. 03705 peso aprox. 150 G
 uds. caja 8 uds. (skin)
 caducidad 21 días

Sugerencia de presentación



 **SOLOMILLO DEL CARNICERO UCNG**
cod. 00661 peso aprox. 1,3 KG uds. caja 4 uds. caducidad 365 días

 **COCHINITA PIBIL UCNG**
cod. 00071 peso aprox. 1 KG uds. caja 8 uds. caducidad 365 días

 **PULLED PORK UCNG**
cod. 00072 peso aprox. 1 KG uds. caja 8 uds. caducidad 365 días



 **MORRO Y PATA DE TERNERA GUISADO CNG**
cod. 02841 peso aprox. 0,5 KG uds. caja 10 uds. (vacío) caducidad 365 días

CALLOS PATA Y MORRO
cod. 03464 peso aprox. 300 G
uds. caja 12 tarrinas
caducidad 45 días

 **MOLLEJAS DE TERNERA BLANQUEADAS UCNG**
cod. 00350 peso aprox. 1 KG uds. caja 3 bolsas X 1 KG caducidad 365 días



 **COSTILLAR DE TERNERA ASADO EN SU JUGO UCNG**
cod. 01032 peso aprox. 0,4/0,5 KG uds. caja 12 uds. caducidad 365 días

 **CARRILLADA ESTOFADA EN SU JUGO CNG**
cod. 02010 peso aprox. 0,4/0,5 KG uds. caja 10 uds. (vacío) caducidad 365 días



new



PULLED BEEF (COSTILLA DESMIGADA) UCNG
cod. 03732 peso aprox. 1 KG uds. caja 5 uds. (vacío) caducidad 365 días

Sugerencia de presentación



RULO DE RABO Y SALSA UCNG
cod. 02019 peso aprox. 1,8 KG uds. caja 3 rulos + 3 salsas caducidad 365 días



Sugerencia de presentación



MACHETE UCNG (COSTILLA DE TERNERA ASADA)
cod. 03119 peso aprox. 900/1100 G uds. caja 5 uds. caducidad 365 días



Sugerencia de presentación

Croquetas

¿A quién no le gustan unas croquetas caseras? "La Coqueta" es la marca de croquetas de La Finca, que elaboramos de forma tan natural como lo harías tú, pero con la ventaja de ahorrarte mucho tiempo. Hacemos la bechamel manualmente, con cariño, como se tienen que hacer las croquetas y sin conservantes ni añadidos, solo con los mejores ingredientes. Y con una amplia variedad de sabores a elegir. ¿El secreto para que queden cremosas y perfectas? Tenerlas a temperatura ambiente antes de freír y hacerlo en abundante aceite bien caliente.



Sugerencia de presentación



FORMATO CAJA

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO "LA COQUETA"
cod. 02105 peso aprox. 30 G uds. caja 100 uds. caducidad 365 días

CROQUETAS DE QUESO "LA COQUETA"
cod. 02107 peso aprox. 30 G uds. caja 100 uds. caducidad 365 días

CROQUETAS DE BOLETUS "LA COQUETA"
cod. 02106 peso aprox. 30 G uds. caja 100 uds. caducidad 365 días

CROQUETAS DE CECINA "LA COQUETA"
cod. 00352 peso aprox. 30 G uds. caja 100 uds. caducidad 365 días

CROQUETAS DE MORCILLA Y PERA "LA COQUETA"
cod. 02333 peso aprox. 30 G uds. caja 100 uds. caducidad 365 días

CROQUETAS DE PASTRAMI "LA COQUETA"
cod. 03762 peso aprox. 30 G uds. caja 100 uds. caducidad 365 días

new

¿Qué te propone La Finca?

Aprovéchate de nuestra experiencia

Llevamos muchos años trabajando mano a mano con una gran variedad de establecimientos. Grandes y pequeños. Carnicerías, asadores consagrados, pequeños restaurantes y hamburgueserías gourmet. Y esta colaboración continua con distintos profesionales nos ha servido para aprender cada día y ayudarles a ganar rentabilidad, evitar mermas de producto o simplificar y agilizar procesos en sus establecimientos.

Dinos dónde y cuándo y allí estaremos

Contamos con una logística especializada en frío y una flota de reparto propia para que pase lo que pase, podamos llegar en 24/48 horas a cualquier punto de la península con tu pedido en el mejor estado de conservación.

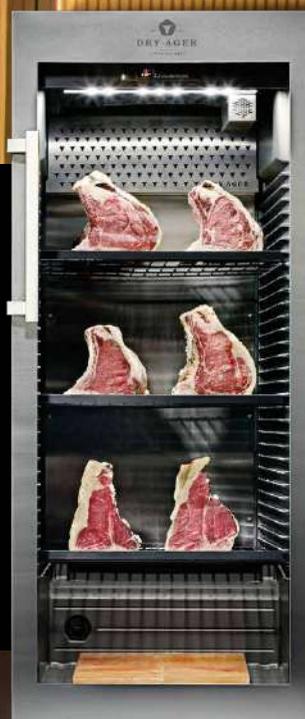
Cuenta con un proveedor que no te va a fallar

La regularidad que mantenemos en la producción de nuestra carne nos permite ofrecer un catálogo de productos estandarizados que abarca todas las necesidades para todo tipo de clientes. Podemos garantizarte el producto que quieres, cuando tú lo quieres.

¿quieres tener tu DRY AGER en tu local?

Consúltanos condiciones.

pedidos@encarnagroup.com



LFNC

¿Hablamos?

Nos gusta el trato cercano y de tú a tú con los clientes, así que, ahora que ya conoces el trabajo que hacemos en La Finca, hablemos. Consúltanos cualquier duda, cuéntanos cuáles son tus necesidades y veamos juntos la forma en que podemos ayudarte en tu negocio.

Llámanos
(+34) 910 609 988

Escríbenos
pedidos@encarnagroup.com

Síguenos
www.carnedelafinca.com

 [carnedelafinca](https://www.instagram.com/carnedelafinca)

 [@carnedelafinca](https://twitter.com/carnedelafinca)

 www.facebook.com/carnedelafinca



Este catálogo está impreso en papel procedente de bosques gestionados de forma responsable, socialmente beneficiosa y técnicamente viable, de acuerdo a los Principios y Criterios de The Forest Stewardship Council (FSC).

LFNC

LA FINCA
Jiménez Barbera



Este catálogo está impreso en papel procedente de bosques gestionados de forma responsable, socialmente beneficiosa y técnicamente viable, de acuerdo a los Principios y Criterios de The Forest Stewardship Council (FSC).

(+34) 910 609 988
pedidos@encarnagroup.com

www.carnedelafinca.com



www.facebook.com/carnedelafinca



[carnedelafinca](https://www.instagram.com/carnedelafinca)



[@carnedelafinca](https://twitter.com/carnedelafinca)

*Catálogo
burgers



LFNC



La buena vida.

¿Qué es La Finca? Podríamos definirnos como una explotación ganadera o un proveedor de carne de calidad, pero eso sería decir muy poco de nuestra forma de entender el oficio. Para resumirlo en pocas palabras, te diremos que estamos comprometidos con la buena vida.

Para empezar, la buena vida de nuestro ganado. Protegemos su bienestar, primero por razones éticas y también porque si vive rodeado de naturaleza, con mucho espacio, sin estrés, alimentándose de forma sana y equilibrada... el resultado se nota. La carne es más jugosa, con mejor sabor, más saludable y de mayor calidad.

Queremos darle buena vida al planeta y hacemos todo lo posible por devolverle todo lo bueno que nos da. Por eso somos la primera empresa cárnica en compensar al completo nuestra huella de carbono y trabajamos día a día para reducir al máximo nuestras emisiones de CO2.

También nos gusta proporcionar una buena vida a los profesionales de la restauración y la carnicería, escuchando sus necesidades particulares para darles así un servicio personalizado de verdad y, en definitiva, ofrecerles un producto que se sientan orgullosos de servir en su establecimiento.

Y por último, nos gusta sentir que nuestro trabajo ayuda a llevar la buena vida al consumidor y que cuando se siente a la mesa, tu mesa, viva una gran experiencia gastronómica.



LFNC



Calidad, seguridad, confianza.

¿Cómo es el trabajo que realizamos día a día en La Finca? Para conseguir un producto que nuestros clientes ofrezcan con plena confianza en su establecimiento cuidamos al detalle cada aspecto de su elaboración:

- Seleccionamos cuidadosamente la materia prima bajo estrictos criterios de producción y calidad de la carne.
- Invertimos en instalaciones y equipamiento de última generación, que actualizamos constantemente.
- Contamos con un equipo humano especializado y altamente cualificado en cada una de las áreas.
- Vigilamos al detalle los protocolos de higiene y manipulado, para proporcionarte la tranquilidad que necesitas.

En definitiva, sabemos la responsabilidad que adquirimos con cada cliente. Y la forma de garantizarte la calidad de nuestros productos y el rigor en los procesos es a través de un criterio imparcial e independiente. Por eso, contamos con la IFS Food, una valiosa certificación internacional que avala nuestro trabajo reconociendo la excelencia en la seguridad y la calidad de los alimentos de las empresas colaboradoras.

Hamburguesas

Es increíble cómo algo que es tan sencillo como carne picada de vacuno puede convertirse en la comida más famosa del mundo. Y lo que es más importante, puede crear tanta fidelidad a un local entre los consumidores. En La Finca pensamos que el gran secreto está, precisamente, en los pequeños detalles. Buscamos marcar la diferencia en cada parte de la elaboración y tratar la burger con el mismo mimo y cuidado que tratamos el corte más noble de carne.

Características

Como verás a continuación, podemos ofrecerte una amplia variedad de hamburguesas muy especiales y diferentes entre sí. Pero todas tienen algo en común, nuestro respeto por la materia prima de principio a fin:

- En su composición: no usamos recortes o sobrantes, nosotros seleccionamos a conciencia cada tipo de carne de ganado de diversas edades y características, porque queremos proporcionar un sabor o una textura determinados. Sin grasas añadidas y con menos sal que deshidrate el producto para agilizar así su cocinado.
- En su elaboración, completamente artesanal. Con un deshuese manual y un picado grueso, formada sin apelmazar, para que la mordida sea suave, fácil y, sobre todo, natural.
- En su conservación: ultracongelada al momento para que no altere su textura, ni pierda jugosidad. Es decir, para que no haya diferencias con una burger recién elaborada.

Formato caja



Gourmet

/ CRUCE: RAZA HOLSTEIN

El ganado de más edad tiene una grasa que proporciona a la carne un sabor más complejo, más maduro, más contundente. Por eso nuestra burger 100% de ganado vacuno de más de 40 meses de edad es una opción muy interesante para los clientes más aficionados y experimentados en el mundo de la carne.



PICADO GRUESO

HAMBURGUESA VACA GOURMET LFNC 180 G UCNG (10,5 cm Ø)
cod. 03046 peso aprox. 180 G uds. caja 6 KG caducidad 365 días

ULTRACONGELADO



Burger meat ahumada 190 G (10,5 cm Ø)

A nuestra burger de ganado maduro le hemos dado un toque especial con el ahumado, que aporta a la carne sutiles matices que recuerdan a parrilla y barbacoa.



PICADO GRUESO

cod. 02428 peso aprox. 190 G
uds. caja 10 bandejas x 2 uds. (termosellado)
caducidad 14 días

CONTIENE SULFITOS

TERNERA



Welfair / CRUCE: RAZA AUTÓCTONA ESPAÑOLA

En La Finca creemos en el bienestar animal. Y, además, hemos comprobado que da muy buenos resultados. Nuestra burger Welfair es el mejor ejemplo. Elaborada en dos tamaños diferentes solo con cortes de primera de ternera.



PICADO MEDIO

HAMBURGUESA DE VACUNO BIENESTAR ANIMAL LFNC 180 G UCNG (10,5 cm Ø)

cod. 02716 peso aprox. 180 G
uds. caja 6 KG
caducidad 365 días



PICADO MEDIO

BURGER BIENESTAR ANIMAL LFNC 100% CARNE DE VACUNO

cod. 02724 peso aprox. 180 G
uds. caja 12 paquetes x 2 uds. (termoformado)
caducidad 10 días

TERNERA / VACA

Premium / CRUCE: RAZA AUTÓCTONA ESPAÑOLA

Una burger en la que mezclamos carne de nuestro ganado joven y de más edad, lo que se traduce en un producto con un sabor equilibrado, versátil, que convence a todo tipo de consumidor y que, además, te facilitamos en un tamaño a tu medida.



PICADO MEDIO

35 G (4 cm Ø) cod. 02111
100 G (9 cm Ø) cod. 02714
125 G (10 cm Ø) cod. 02115
150 G (9 cm Ø) cod. 02712
160 G (9,5 cm Ø) cod. 02116
180 G (10 cm Ø) cod. 02079
200 G (10 cm Ø) cod. 02118
250 G (10 cm Ø) cod. 02120

Para todas las referencias (menos la burger de 35 G):
uds. caja 6 KG (ultracongelado)
Burger 35 G:
uds. caja 3 KG (ultracongelado)
caducidad 365 días (para todas)

Smash burger

90 G de pura carne. El tamaño perfecto para que elabores una burger imponente y única con todos los pisos que quieras y que se convertirá en el centro de las miradas en tu establecimiento.



PICADO MEDIO

VACUNO TACO 90 G UCNG (5 cm Ø)
cod. 03529 peso aprox. 90 G
uds. caja 6 KG
caducidad 365 días



PICADO MEDIO

VACUNO SMASH 90 G UCNG (11 cm Ø)
cod. 02113 peso aprox. 90 G
uds. caja 6 KG
caducidad 365 días

VACA

Dry Aged

/ RAZA: HOLSTEIN / HEREFORD

Jugosidad, ternura y una mayor concentración del sabor... todas las ventajas de la maduración de la carne llevadas a una burger muy especial. Y haciéndolo con precisión, equilibrando el punto de maduración para que no sature al paladar y sea disfrutada como un bocado succulento de principio a fin. El mayor porcentaje de grasa de la carne, el picado grueso y el lomo bajo empleado en su elaboración, hacen que la ternura y melosidad en su mordida sea toda una experiencia.

new



PICADO GRUESO

MADURACIÓN 5 SEMANAS

PICADO EXTRA GRUESO

MADURACIÓN 3 SEMANAS

- cod. 03717 HAMBURGUESA VACA DRY AGED LFNC 180 G (11 cm Ø)
- cod. 03716 HAMBURGUESA VACA DRY AGED LFNC 30 G (4 cm Ø)

Para todas las referencias:
uds. caja 6 KG (ultracongelado) caducidad 365 días



- HAMBURGUESA VACA SELECCIÓN ESPECIAL DRY AGED LFNC 180 G UCNG (10,5 cm Ø)
- cod. 03527 peso aprox. 180 G
- uds. caja 6 KG caducidad 365 días



Txuleta / RAZA: HOLSTEIN

Esta receta está elaborada con lomos de vaca madurados, de ganado raza Holstein que seleccionamos por su especial calidad. Por el tipo de carne y su característica grasa, el resultado es una burger con un sabor diferenciador que recuerda a la txuleta. Si tenemos en cuenta que una buena txuleta es uno de los cortes más demandados por los consumidores, esta burger es una apuesta segura.

PICADO GRUESO



- HAMBURGUESA TXULETA LFNC 200 G UCNG (10,5 cm Ø)
- cod. 02127 peso aprox. 200 G
- uds. caja 5,5 KG aprox. (ultracongelado) caducidad 365 días
- HAMBURGUESA TXULETA LFNC 160 G UCNG (10,5 cm Ø)
- cod. 02448 peso aprox. 160 G
- uds. caja 5,5 KG aprox. (ultracongelado) caducidad 365 días

Entraña / RAZA: HOLSTEIN / HEREFORD

Si buscas una burger con mucha personalidad esta puede ser tu opción. La entraña es un tradicional corte argentino con una carne de color rojo muy intenso y un sabor característico, especialmente potente. Por sus cualidades, y por su buen tamaño, esta burger tiene muchas posibilidades de convertirse en la favorita de los clientes más carnívoros.

PICADO MEDIO



- HAMBURGUESA DE ENTRAÑA LFNC 200 G UCNG (11 cm Ø)
- cod. 01995 peso aprox. 200 G
- uds. caja 6 KG (ultracongelado) caducidad 365 días



Hereford / RAZA: HEREFORD

PICADO MEDIO



- HAMBURGUESA HEREFORD LFNC 180 G UCNG (11 cm Ø)
- cod. 03764 peso aprox. 180 G
- uds. caja 6 KG caducidad 365 días



Wagyu / RAZA: WAGYU

PICADO MEDIO



- HAMBURGUESA WAGYU LFNC 180 G UCNG (11 cm Ø)
- cod. 01899 peso aprox. 180 G
- uds. caja 6 KG caducidad 365 días

Complementos para burgers

Aunque la carne es la protagonista, en La Finca sabemos que todo lo que acompañe a la hamburguesa tiene que estar a su altura. Por eso hemos probado y seleccionado para ti los productos que, por sus cualidades y resultado final, mejor complementan a nuestra gama de burgers. Y si así lo deseas, te los servimos junto con la carne para hacer tu pedido más completo y que sea más sencillo para ti.



- PAN BURGER BRIOCHE GRANDE
- cod. 01891
- peso aprox. 0,080 KG (11cm Ø)
- uds. caja 18 uds. (congelado)
- caducidad 60 días



- PAN BURGER BRIOCHE MINI
- cod. 01923
- peso aprox. 0,018 KG (5cm Ø)
- uds. caja 100 uds. (congelado)
- caducidad 60 días



- BACON LONCHEADO AHUMADO NATURAL SIN PIEL CNG
- cod. 02000
- peso aprox. 0,500 KG
- uds. caja 6 paquetes X 0,5kg (ultracongelado)
- caducidad 365 días



- QUESO CHEDDAR NARANJA LONCHEADO 1 KG. LA FINCA
- cod. 02823
- peso aprox. 1 KG
- uds. caja 6 paquetes x 1kg (atmósfera)
- caducidad 120 días



Angus / RAZA: ANGUS

PICADO MEDIO



- HAMBURGUESA ANGUS LFNC 180 G UCNG (11 cm Ø)
- cod. 01900 peso aprox. 180 G
- uds. caja 6 KG caducidad 365 días

Picadas



PICADO MEDIO

- CARNE PICADA DE VACUNO (PARA SMASH BURGER)
- cod. 02709 peso aprox. 2,5 KG
- uds. caja 2 x 2,5 KG
- caducidad 10 días

PICADO MEDIO

- PREPARADO DE PICADA
- cod. 02710 peso aprox. 2,5 KG
- uds. caja 2 x 2,5 KG
- caducidad 12 días

PICADO GRUESO

- PREPARADO DE PICADA DRY AGED (PARA SMASH BURGER Y DRY AGED)
- cod. 03752 peso aprox. 2,5 KG
- uds. caja 2 x 2,5 KG
- caducidad 12 días

new



Patty Vegana

MÓVING MOUNTAINS



- PATTY VEGANA 170 G UCNG (11 cm Ø)
- cod. 02430 peso aprox. 0,170 KG
- uds. caja 3 KG (ultracongelado)
- caducidad 365 días

LFNC

¿Hablamos?

Nos gusta el trato cercano y de tú a tú con los clientes, así que, ahora que ya conoces el trabajo que hacemos en La Finca, hablemos. Consúltanos cualquier duda, cuéntanos cuáles son tus necesidades y veamos juntos la forma en que podemos ayudarte en tu negocio.

Llámanos
(+34) 910 609 988

Escríbenos
pedidos@encarnagroup.com

Síguenos
www.carnedelafinca.com

 [carnedelafinca](https://www.instagram.com/carnedelafinca)

 [@carnedelafinca](https://twitter.com/carnedelafinca)

 www.facebook.com/carnedelafinca