Catálogo 2016

OLOT MEATS

ES 10.05357/GE CE

- Orgullosos del trabajo bien hecho -

Olot Meats 04

Nuestros Productos 06

Olot Meats Group 19

Ubicación 014

OLOT MEATS

OLOT MEATS

ES 10.05357/GE CE

LÍDERES EN BIENESTAR Y CALIDAD

OLOT MEATS es una empresa europea líder en el sacrificio de ganado porcino. Con una capacidad de 10.000 unidades por día, ampliables a 15.000 unidades en un futuro próximo, somos una de las primeras empresas del sector en Europa. Gestionamos y manipulamos las vísceras blancas y rojas. Procesamos las tripas de porcino para su posterior utilización en el mercado alimentario. 23.000.000€ anuales de facturación, 225 empleados directos.
Autorizados para exportar a toda la Unión Europea y a la mayor parte de países del mundo.

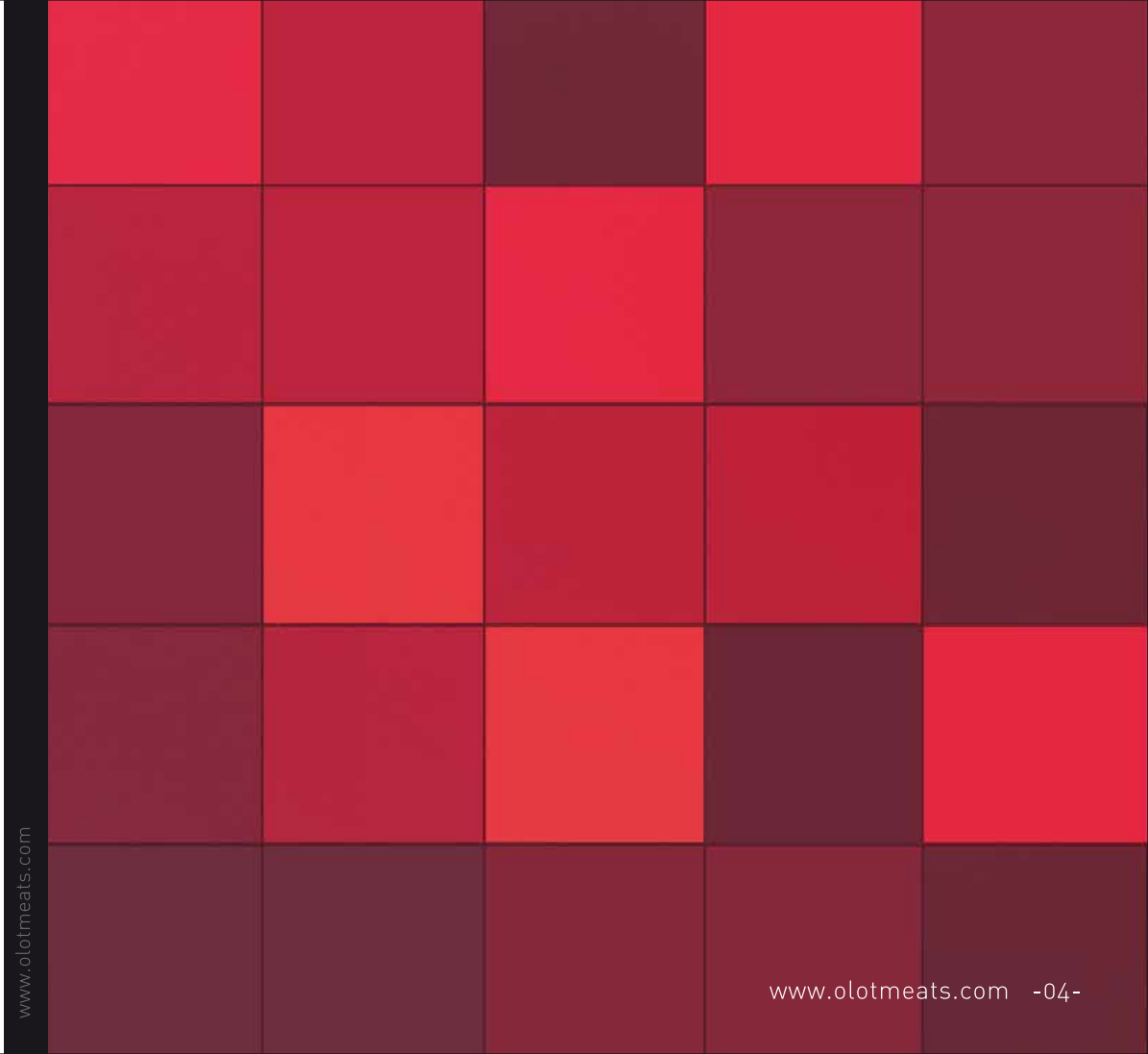
BIENESTAR ANIMAL

Trabajamos permanentemente para cumplir con los protocolos de bienestar animal que nos exige la ley y que nos piden nuestros clientes. Nuestras instalaciones están adecuadas para satisfacer los estándares de bienestar animal según la normativa Tesco Pork Standards.

CONTROLES/I+D

Participamos en diversos proyectos de innovación y desarrollo así como programas de control de salmonella o programas de valoración de residuos.

Registro Sanitario: ES 10.05357/GE C.E.
Actividad: Matadero de Cerdo
Matanza: 10.000 cerdos / día
Capacidad: 15.000 en dos turnos
Personal de planta: 225 trabajadores
Superficie total: 13.701 m2
Superficie total construida: 10.162 m2



OLOT MEATS

ES 10.05357/GE CE

Nuestras modernas instalaciones del túnel de enfriamiento nos dan una capacidad de enfriamiento rápido a baja temperatura (-20ºC). Tenemos una cámara de estabilización a una temperatura entre 0º y 2º C que tiene una capacidad para 6.000 cerdos.

Laboratorios internos certificados por "Departamento de Agricultura y Departamento de Sanidad".

Olot Meats, S.A. está certificado por:
BRC (British Retail Consortium), IFS (International Food estándar), Sistema de Trazabilidad, Bienestar Animal en Matadero, Certificado oficial de HACCP.

Estamos autorizados para la exportación en:

ARGENTINA, CANADÁ, COREA DEL SUR, FILIPINAS, HONG KONG, PANAMÁ, REPUBLICA DOMINICANA, SUDÁFRICA, UNIÓN EUROPEA, JAPÓN, SINGAPUR, VIETNAM.

TRACEABILITY CALITAX

international featured standards IFS FOOD

BRC FOOD CERTIFICATED

www.olotmeats.com

OLOT MEATS

ES
10.05357/GE
CE

Nuestros Productos

Todos nuestros productos ofrecen las máximas garantías de calidad y seguridad alimentaria, avalados por nuestro sistema de gestión de calidad, trazabilidad y por el sello del servicio veterinario oficial. La flexibilidad de los procesos nos permite adaptarnos a las necesidades de nuestros clientes, así como a las exigencias de los distintos mercados.

1 · Mesenterio
2 · Lenguas
3 - Hígado

- 1 -

- 2 -

- 3 -

- 1 (Detalle) -

- 2 (Detalle) -

- 3 (Detalle) -

COPYRIGHT OLOT MEATS, S.A. © 2016 - Av. Europa 8 - 17800 OLOT, Girona, Spain. olotmeats@olotmeats.com - Tel: +34 972 269 250

OLOT MEATS

ES
10.05357/GE
CE

Nuestros Productos

4 · Pancreas
5 · Pene
6 · Culana 80 Cm Girada

- 4 -

- 4 (Detalle) -

- 5 -

- 5 (Detalle) -

- 6 -

- 6 (Detalle) -

www.olotmeats.com

COPYRIGHT OLOT MEATS, S.A. © 2016 - Av. Europa 8 - 17800 OLOT, Girona, Spain. olotmeats@olotmeats.com - Tel: +34 972 269 250

OLOT MEATS

ES 10.05357/GE CE

Nuestros Productos

7 · Bazo
8 · Cabeza de Cerdo
9 · Corazón

- 7 -

- 7 (Detalle) -

- 8 -

- 8 (Detalle) -

- 9 -

- 9 (Detalle) -

COPYRIGHT OLOT MEATS, S.A. © 2016 - Av. Europa 8 - 17800 OLOT, Girona, Spain. olotmeats@olotmeats.com - Tel: +34 972 269 250

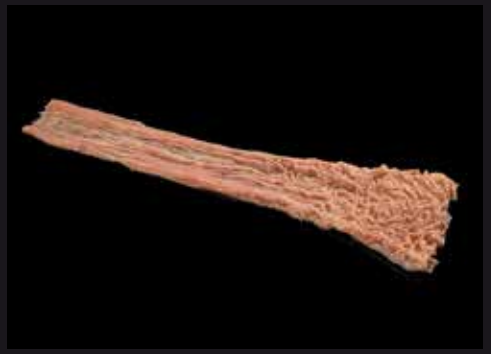
OLOT MEATS

ES
10.05357/GE
CE

Nuestros Productos

10 · Culana Abierta
11 · Aorta 1
12 · Tráquea

- 10 -



- 11 -

- 12 -

- 10 (Detalle) -

- 11 (Detalle) -

- 12 (Detalle) -

COPYRIGHT OLOT MEATS, S.A. © 2016 - Av. Europa 8 - 17800 OLOT, Girona, Spain. olotmeats@olotmeats.com - Tel: +34 972 269 250

OLOT MEATS

ES
10.05357/GE
CE

Nuestros Productos

13 · Liso Porcino
14 · Saín / Manteca
15 · Riñon

- 13 -

- 14 -

- 15 -

- 13 (Detalle) -

- 14 (Detalle) -

- 15 (Detalle) -

www.olotmeats.com

COPYRIGHT OLOT MEATS, S.A. © 2016 - Av. Europa 8 - 17800 OLOT, Girona, Spain. olotmeats@olotmeats.com - Tel: +34 972 269 250

OLOT MEATS

ES
10.05357/GE
CE

Nuestros Productos

16 · Sangre
17 · Tela Peritonea
18 · Tripa Cocida

- 16 -

- 17 -

- 18 -

- 16 (Detalle) -

- 17 (Detalle) -

- 18 (Detalle) -

www.olotmeats.com

COPYRIGHT OLOT MEATS, S.A. © 2016 - Av. Europa 8 - 17800 OLOT, Girona, Spain. olotmeats@olotmeats.com - Tel: +34 972 269 250

OLOT MEATS

ES
10.05357/GE
CE

Nuestros Productos

19 · Tripa Gruesa
20 · Tripa Fina Original sin Raspar
21 · Útero

- 19 -

- 20 -

- 21 -

- 19 (Detalle) -

- 20 (Detalle) -

- 21 (Detalle) -

COPYRIGHT OLOT MEATS, S.A. © 2016 - Av. Europa 8 - 17800 OLOT, Girona, Spain. olotmeats@olotmeats.com - Tel: +34 972 269 250

OLOT MEATS

ES
10.05357/GE
CE

Nuestros Productos

22 · Testículos
23 · Diafragma Pulido
24 · Magro Lengua

- 22 -

- 23 -

- 24 -

- 22 (Detalle) -

- 23 (Detalle) -

- 24 (Detalle) -

www.olotmeats.com

COPYRIGHT OLOT MEATS, S.A. © 2016 - Av. Europa 8 - 17800 OLOT, Girona, Spain. olotmeats@olotmeats.com - Tel: +34 972 269 250

OLOT MEATS

ES
10.05357/GE
CE

Nuestros Productos

25 · Tripa Fina Original Limpia
26 · Tripa Gruesa Original Limpia
27 · Estómago

- 25 -

- 26 -

- 27 -

- 25 (Detalle) -

- 26 (Detalle) -

- 27 (Detalle) -

COPYRIGHT OLOT MEATS, S.A. © 2016 - Av. Europa 8 - 17800 OLOT, Girona, Spain. olotmeats@olotmeats.com - Tel: +34 972 269 250

OLOT MEATS

ES
10.05357/GE
CE

Nuestros Productos

28 · Tráquea
29 · Epiglotis
30 · Epiglotis con Válvula

- 28 -

- 29 -

- 30 -

- 28 (Detalle) -

- 29 (Detalle) -

- 30 (Detalle) -

www.olotmeats.com

COPYRIGHT OLOT MEATS, S.A. © 2016 - Av. Europa 8 - 17800 OLOT, Girona, Spain. olotmeats@olotmeats.com - Tel: +34 972 269 250

OLOT MEATS

ES
10.05357/GE
CE

Nuestros Productos

22 · Culana 40 cm Girada
22 · Culana Cocida
23 · Vejiga Urinaria

- 31 -

- 32 -

- 33 -

- 31 (Detalle) -

- 32 (Detalle) -

- 33 (Detalle) -

COPYRIGHT OLOT MEATS, S.A. © 2016 - Av. Europa 8 - 17800 OLOT, Girona, Spain. olotmeats@olotmeats.com - Tel: +34 972 269 250

Nuestro Personal

Contratar a nuestro personal es fundamental para nuestra estrategia y manera de trabajar. La combinación de sus conocimientos con nuestro modelo de negocio empresarial crea negocios dinámicos y responsables, con amplios beneficios.

En Olot Meats cuidamos de las personas que trabajan con nosotros y les ofrecemos un compromiso enfocado a su desarrollo integral dentro de la empresa, tanto profesional como humano, ofreciéndoles seguridad y estabilidad.

Ofrecemos a nuestros trabajadores oportunidades de progreso y educación continua. La empresa se caracteriza por las condiciones de estabilidad que brinda a sus trabajadores, lo que genera un beneficio mutuo, pues la confianza de ellos se traduce en mayor experiencia y destreza en el desarrollo de nuestras actividades.

Nuestro Packaging

Comercializamos el producto en diferentes presentaciones, siempre dependiendo de las especificaciones de los clientes. Puede presentarse en fresco , congelado o salado (en el caso de la tripa) . En el congelado, se puede presentar en caja de cartón de 10 kg, o bien en poly bloque o también con bloque desnudo. En cualquiera de los casos , todo el producto que se expide , debe estar en perfectas condiciones de conservación , temperatura y perfectamente identificado . En el packaging con cajas , se ha procurado buscar un diseño que identifique la marca Olot Meats .

OLOT MEATS GROUP

Producción actual: 12.000 cerdos / día en un turno
Capacidad: 18.000 en dos turnos
Volumen de negocio anual: 600.000.000 euros
Empleados: 1.000 trabajadores
Kg. carne / año: 240 MT

OLOT MEATS GROUP. Uno de los grupos más potentes en el sector cárnico español, formado por tres empresas líderes:

CÀRNIQUES JUIÀ s.a.,
CÀRNIQUES CELRÀ, s.l.
OLOT MEATS s.a.

Nuestro grupo, con gran tradición en la exportación, está autorizado para exportar a más de 50 países. Nuestros clientes de todo el mundo avalan la calidad de nuestros productos.
Nuestras plantas estan equipadas con las más modernas instalaciones y los sistemas de gestión de calidad implantados, avalan nuestros procesos productivos y garantiza la seguridad de nuestros productos.

Un gran equipo de profesionales, así cómo un grupo de veterinarios oficiales supervisan y controlan todo el proceso productivo, desde la
llegada de los animales vivos (control ante-mortem), el sacrificio, la calidad de las canales, el control post-mortem, la refrigeración de canales y víceras, despiece, envasado y refrigeración o congelación para su posterior expedición hasta el cliente. Nuestro sistema de gestión de trazabilidad garantiza un total conocimiento de la procedéncia de cada uno de nuestros productos. Desde la granja, hasta el producto final.
Dándo una garantía total de conocimiento de toda la información de la cadena productiva.

Olot Meats Group tiene una red comercial que permite la exportación a todo el mundo. Con oficinas propias en Francia, Rusia, ...etc.,
ofrecemos a los clientes un trato personalizado, atendiendo siempre a las necesidades del mercado en cada caso. Nuestros clientes tienen siempre las puertas abiertas de las instalaciones de las plantas del grupo, para que puedan visitarlas y comprobar nuestro sistema de calidad y ver las modernas instalaciones.
Todos nuestros productos ofrecen las máximas garantías de calidad y seguridad alimentaria, avalados por nuestro sistema de gestión de calidad, trazabilidad y por el sello del servicio veterinario oficial.
La flexibilidad de los procesos nos permite adaptarnos a las necesidades de nuestros clientes, así como a las exigencias de los distintos mercados.

Nuestros principales destinos:

Europa: España, Francia, Portugal, Italia, Bulgaria, Bélgica, Alemania, Rumanía, Inglaterra, Irlanda, Polonia .... etc
Asia: Japón, Corea del Sud, HK, Filipinas, Taiwán, Vietnam, Tailandia, Singapur... etc
África: Sudáfrica, Liberia, Costa de Marfil, Congo, Angola, Kenia ... etc
América: Canadá, Cuba, República Dominicana.
Oceanía: Nueva Zelanda, Polinesia.

OLOT MEATS

OLOT MEATS, S.A.
Av. Europa 8 - 17800 OLOT, Girona - Spain
Tel.: +34 972 269 250 - Fax_ +34 972 274 546
olotmeats@olotmeats.com - www.olotmeats.com