



Carlos Colomer S/A

SALA D'ESPECEJAMENT



CREADA EN PLENA NATURA



Carlos Colomer, S.A. és una empresa de caràcter familiar. Fundada l'any 1972 per Carles Colomer i Plana, està ubicada en un entorn immillorable al poble de Sant Feliu de Pallerols (Girona).

El contacte permanent amb els nostres proveïdors i les revisions sistemàtiques dels productes que ens proporcionen ens permeten mantenir uns standards de qualitat basats en l'exigència i en la documentació de totes les nostres relacions.



FONAMENTADA EN L'ESPECIALITZACIÓ

Actualment, l'empresa està dirigida pels germans Carles i Lluís, que han heretat del seu pare, el fundador de la mateixa, la passió per la feina ben feta. No fa molt que han celebrat el 35 aniversari de la creació de la seva empresa.

En principi, l'empresa es va dedicar al despecejament de carn, però de seguida es va anar especialitzant, amb l'objectiu de poder servir a una clientela que exigia un producte de màxima qualitat.





PASSIÓ PER LA QUALITAT



La qualitat i el control de mercaderies sempre han estat la nostra prioritat fonamental i ens han servit per a definir la nostra manera de treballar i obtenir, d'aquesta manera, el reconeixement del mercat.

Treballem amb un protocol de qualitat que requereix no menys de 24 procediments de control diferenciats, 36 registres de qualitat i un responsable per a cada una de les accions que s'han de dur a terme.

Disposem dels mecanismes per a poder concretar la traçabilitat del producte, és a dir, el camí recorregut des de l'animal viu fins al producte final que surt de l'empresa. La premisa bàsica per a obtenir-ho es la passió per la qualitat.

El treball i la qualitat han estat claus per anar obtenint reptes com la homologació europea, l'any 1987, o, més recentment (el novembre de 1996), la certificació ISO 9001 com a primera sala de despejament a España.





TREBALLANT AMB RIGOR



El control i el rigor en el procés de producció han estat una constant en aquests més de trenta-cinc anys de l'empresa. Un laboratori modern i un rigorós control microbiològic de les carns, les superfícies, l'ambient, el pH i els antibiòtics van ser els nostres primers reptes.

Ara, a més a més, es disposa d'un procediment de neteja altament sofisticat i amb una nova línia d'especejament, a través d'un sistema ultraviolat, permet reduir la càrrega microbiana...

També disposem de personal especialitzat i en continu procés de formació; d'aquesta manera, pretenem obtenir un grau d'eficiència òptima en el desossament, tall i polit de les peces de carn.



ELS PRODUCTES DE BASE



A partir de canals prèviament seleccionades i controlades, obtenim dos productes bàsics: els quarts davanters complets de vaca i els quarts posteriors de vaca.

Els quarts davanters de vaca sencers, desossats i nets, sense nervis grans i amb un contingut màxim de greix d'un 10%, passen per un sistema de control d'antibiòtics desenvolupat després de sis anys de proves de laboratori i controls de fermentació.

Aquesta carn va destinada principalment a l'elaboració d'embutits i també d'hamburgueses, plats precuinats i productes d'alimentació infantil.



EL NOSTRE MERCAT



A part dels quarts davanters de vaca, producte molt homogeni i pensat essencialment per a productors del sector de l'alimentació, també treballem els quarts posteriors de vaca.

Les peces desossades dels quarts posteriors de vaca es destinen principalment en resposta a la demanda real del mercat dels distribuïdors i majoristes de carn.



Les peces que formen part del nostre catàleg de productes han estat pensades especialment per satisfer la voluntat de màxim control de sectors tan exigents com son el de la restauració, l'hosteleria i les col·lectivitats.



Carlos Colomer S/A

SALA D'ESPECEJAMENT

C/ Santa Pau, 3 · 17174 Sant Feliu de Pallerols (Girona) Spain

T. 34 972 444 034 · F. 34 972 444 154

e-mail: info@carloscolomer.com

www.carloscolomer.com