

# Cárnicas Chica

Matadero y sala de despiece

· Carniceros desde 1965 ·



---

Polígono Industrial de los Olivares Calle Escañuela  
Parcela 31 - Jaén · **Tel. +34 953 281 049**

**info@carnicaschica.com**



**CAR  
NICAS  
CHICA.  
COM**

# Cárnicas Chica

Matadero y sala de despiece

· Carniceros desde 1965 ·





### Peso

الوزن Weight



### Vida útil (15 días fresco, 18 meses congelado)

Shelf live (15 days fresh, frozen 18 months)  
فترة الحفظ 15 يوم طازج, 18 شهر مجمد



### Conservación (0-5 °C fresco, -18 °C congelado)

Conservation (0-5 °C fresh, frozen -18 °C)  
طريقة الحفظ من 5-0 درجات مئوية للطازج و -18 درجة مئوية للمجمد



### Origen España

Origin Spain  
بلد الأصل اسبانيا



### Unidades caja

Box units  
عدد القطع لكل كرتونة



### Horno Convencional (tiempo 15 minutos)

Conventional oven (time 15 minutes)  
الفرن المدة 15 دقيقة



### Microondas (tiempo 5 minutos)

Microwave (time 5 minutes)  
الميكرويف المدة 5 دقائق



### Medidas aproximadas

Approximate measures  
متوسط الحجم



### Caja por palé

Box per pallet  
عدد الكراتين للوح التحميل الواحد



### Retractilado

Shrink wrapping  
مغلف



### Sin alergenicos

Allergen-free  
لا يحتوي على مثبرات للحساسية



### Producto congelado

frozen product  
مئيج مجمد



Historia **Calidad** Innovación  
History تاريخ Quality جودة Innovation ابتكار



# Historia

## History تاريخ

· Carniceros desde 1965 ·

Cuando hace más de 50 José Chica emprendió su andadura, no podía imaginar que hoy Cárnicas Chica sería una marca de referencia en España y con presencia en más de 8 países. Su trabajo, el esmero con que seleccionaba el ganado, el mimo con que elaboraba sus productos, todo ello transmitido a las generaciones posteriores que han sabido incorporar tecnologías de conservación, de envasado, y de congelado. Hoy la tercera generación Chica, tiene el foco fijado en la calidad, incorporando a la planta de producción la tecnología más vanguardista combinada con procesos tradicionales, señas de la calidad y garantía de nuestros productos.



## · Butchers since 1965 ·

When, more than 50 years ago, José Chica started his path, no one could imagine that today Cárnicas CHica would be a reference brand in Spain and with presence in more than 8 countries. Its work, selecting carefully the cattle, affectionately elaborating its products, all this has been transmitted to later generations that have been successful to incorporate conservation, packing and freezing technologies. Today, the third Chica generation, is focusing in quality, incorporating in the production plant the most avant-garde technology combined with traditional processes, signs of quality and warranty of our products.

## · جزارين منذ 1965 ·

منذ أكثر من خمسين عاما بدأ خوسيه تشيكا مسيرته ولم يتصور أنه في يومنا هذا ستصبح العلامة التجارية لحوم تشيكا ماركة معروفة في اسبانيا وتنتشر في ثماني دول اخرى . فعمله والتفاني في اختياره لنوعيات المواشي وطريقة تصنيعها والتي تم توارثها للأجيال اللاحقة التي تمكنت من دمج التقنيات الحديثة في الحفظ والتعبئة والتعليق والتجميد . ان الجيل الثالث لتشيكا في يومنا هذا وضع تركيزه على الجودة والتي تمثلت في اضافة احدث التقنيات الى قسم الانتاج محافظا على الطريقة التقليدية في التصنيع والتي تركز على الجودة وضمان منتجاتنا



# Marcas

## Brands علامات تجارية

### Los clientes de Cárnicas Chica.

La estrategia de Cárnicas Chica consiste en trabajar en colaboración con los propios clientes, entre ellos distribuidores, grandes grupos e importadores internacionales. Empresas que desarrollan cortes propios o comercializan cabrito, cordero, cordero segureño IGP, cordero lechal y preasados.

### Cárnicas Chica clients.

Cárnica Chica's strategy consists of working in collaboration with the clients themselves, distributors among them, big groups and international importers. Companies that develop their own cuts or commercialize kid, lamb, lamb from Segura IGP, milk lamb and pre-roasted.

### زبائن لحوم تشيكا

ان استراتيجية لحوم تشيكا تتمثل في العمل والتعاون مع الزبائن وذلك يشمل الموزعين والمستوردين الدوليين اضافة الى الشركات والتجار الذين يعتمدون طريقة تقطيع معينة للماعز والضأن والضأن الاسباني (السيجورنيو, والضأن الغير مقطوم والضأن المحضر مسبقا للشوي





Halal certificate

(Cárnicas J. Chica \* Jaén - España)

Nº Certificado, Certificate Num. HC/CJC-MA15/Go15

Este Certificado Expedido Issued: 31/07/2015



IFS Internacional Food Standard

(Cárnicas J. Chica \* Jaén - España)

IFS-2015/0030

Certificate valid until: 2016-08-18



System Certificación ISO 9001- 2000

(Cárnicas J. Chica \* Jaén - España)

ER-0493/2015

Fecha de primera emisión: 2015-08-07



Certificado de Calidad D.O Jaén

(Cárnicas J. Chica \* Jaén - España)

# Certificaciones de calidad

## Quality certifications

## شهادات الجودة

Cárnicas Chica entiende que es de vital importancia para sus clientes la seguridad alimentaria en sus cadenas de distribución, además de las costumbres religiosas. Por eso, el control de los procesos y la calidad en nuestros productos es tan rigurosa que cumple en todo momento con los requisitos exigidos. En nuestro afán por conseguir productos que satisfagan a todos los mercados, cumplimos con los estándares de calidad de la normas más exigentes y actuales en seguridad alimentaria.

Cárnicas Chica understands that food safety in their production chains is vitally important, in addition to the religious traditions. Therefore, the control of the processes and the quality in our products is so rigorous that it fulfills every single demanded requirement. In our quest to achieve products that satisfy every market, we fulfill the quality standards of the most demanding and up to date food safety policies.

تدرك كارنيكاس تشيكا أن الأمن الغذائي والعادات الدينية تعتبر أهمية حيوية للزبائن عند القيام بتوزيع وبيع المنتجات. لهذا نقوم بمراقبة صارمة لخطوات الإنتاج لتلبية الشروط المطلوبة , وفي سعينا للقيام بتوفير منتجات تلي متطلبات الاسواق فنحن نمثل الأكثر معايير جودة الأمن الغذائي صرامة.







# Animales

## الحيوانات

### Animals

La obtención de un buen producto empieza por un buen cuidado de los animales desde que nacen hasta el sacrificio. Nuestros matarifes saben que de esta selección y de su saber hacer saldrá un producto de calidad para envasar. Los tiempos de cámara, despiece, envasado y congelado, son el gran secreto que nuestros carniceros se transmiten de unos a otros. El resultado es un producto lleno de sabor, con gran aroma y de extraordinaria conservación. Un producto que no confunde... es bueno. Usted sabe que al incorporarlo a su oferta está llevando a la mesas de sus clientes la calidad.

Obtaining a quality product starts taking good care of the animals since they are born. Our slaughterers know that the product will be of excellent quality to be packed, taking into account their skill and the careful selection of the animals. The cooling down, maturation, deboning, packing and freezing, are the great secret that our butchers transmit from one to another. The result is a product full of flavor, with great aroma and extraordinary conservation. A product that does not confuse anyone... it's good. You know that, incorporating it into your offer, you are taking quality to your customer's table.

تبدأ عملية الحصول على منتج متميز برعاية الحيوانات منذ ولادتها حتى عملية الذبح، لدى ذابحينا . الدراية الكاملة ان هذه الحيوانات تستخدم للحصول على منتجات مغلقة ذات جودة عالية ان سر جودة منتجاتنا يكمن في وقت حفظ المنتجات في الثلاجات وعملية التقطيع والتعبئة والتخليف والتجميد والذي ينتقل بين العاملين لدينا لضمان الية العمل والنتيجة هي الحصول على منتج متكامل وغني بالطعم والنكهة وطريقة حفظ متميزة ومن المعروف ان المنتج الذي لا تتردد بشرائه هو منتج جيد وعندما تقوم بعرضه فانك تتأكد . بانك تزود مائدة زياتك باجود المنتجات









# Gabrito

## Goatling ماعز

Son criados en las sierras del sur del España donde viven libres en el campo con sus madres, alimentándose exclusivamente de leche. Su carne tierna de color rosado, es jugosa gracias a su contenido en grasa que es eliminada antes de su preparación. Así se reduce considerablemente el aporte de grasas saturadas y calorías. Es una carne rica en hierro y zinc. También aporta fósforo, potasio, magnesio y vitamina B1 o tiamina.

They are raised in the southern sierras of Spain where they live free in the countryside with their mothers, feeded exclusively with mother milk. The meat is tender, pink coloured, juicy thanks to their fat, which is eliminated before their preparation. This is how you reduce considerably the saturated fat intake and calories. It's a meat full of iron and zinc. It also provides phosphorus, potassium, magnesium and vitamin B1 or thiamine.

ينشأ الماعز الصغير في المناطق الجبلية في جنوب اسبانيا حيث يعيش حر في الحقول مع امه ويتغذى بشكل حصري على حليبها. ويتميز لحمه الوردي بانه طري ويعود ذلك الى الدهون التي يتم ازالتها عن اللحم قبل تحضيره وذلك يقلل من نسبة الدهون المشبعة والسعرات الحرارية , كما يعتبر لحمه غنيا بالحديد والزنك و يحتوي على الفسفور والبوتاسيوم والمغنيسيوم وفيتامين ب1 او الثيامين



# Gabrito

Kid ماعز



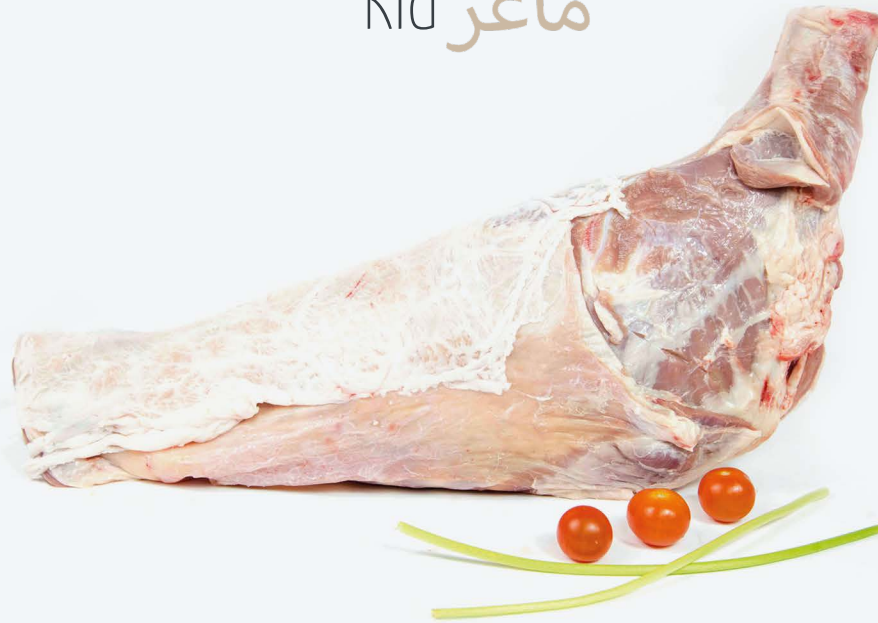
**Canal**  
ذبيحة  
Full piece

 **< 4/6 kg.**   
 | **870 x 90 x 300 mm**  
 | **4 unidades por caja**  
4 قطع لكل كرتونة



# Gabrito

Kid ماعز



**Cunas**  
Half piece صدر كامل

2,2 kg.

Kg



490 x 90 x 180 mm



4 unidades por caja

Units per box 4 قطع لكل كرتونة



# Gabrito

Kid ماعز



## Paletilla

Shoulder كتف

kg

380/420 gr.



330 x 100 x 50 mm



30 unidades por caja

Units per box 30 قطعة لكل  
كرتونة



# Gabrito


Kid ماعز




## Pierna

Leg افخاذ

 450/500 gr. 

 | 320 x 90 x 40 mm

 | 30 unidades por caja  
Units per box 30 قطعة لكل  
كرتونة



# Gabrito

Kid ماعز



## Chuletero

Loin bone نصف صدر

1,1 kg.



490 x 40 x 180 mm



8 unidades por caja

Units per box 8 قطع لكل كرتونة





# Gabrito

Kid ماعز



# Chuletillas

Cutlets اضلاع

Kg

2,5/3 kg.



305 x 305 x 110 mm









# Cordero

## Lamb خروف

Son criados en el sur de España en régimen semi extensivo, alimentándose de leche durante sus tres primeras semanas de vida y de pienso hasta su sacrificio. Es una carne roja, jugosa, aromática, fuente interesante de proteínas para nuestro organismos, especialmente por su alto contenido en proteínas de buena calidad o de alto valor biológico.

They are raised in the south of Spain, in semi extensive regimen, feeding on milk during their first three weeks of life and feed until their sacrifice. It's a red juicy meat, aromatic and interesting source full of proteins for our organisms, specially because of its high content in good quality and high biological value proteins.

يتم تنشأة الخروف في جنوب اسبانيا ويعيش شبه حر في المراعي ويتغذى على الحليب خلال اول ثلاثة أسابيع من حياته على الحليب ثم يتغذى على العلف حتى وقت ذبحه ولحمه يكون أحمر اللون وهو لحم طري غني بالنكهة ويعتبر مصدر غني بالبروتين الذي نحتاجه ويعود ذلك لاحتوائه على بروتين عالي الجودة إضافة الى قيمته البيولوجية العالية



# Cordero

Lamb خروف



**Canal**  
Full piece ذبيحة



10/13 kg.



1100 x 130 x 370 mm



2 unidades por caja

Units per box قطعتين للكرتونة



# Cordero

Lamb خروف



**Cunao**  
Half piece صدر كامل

5,8 kg.



700 x 190 x 300 mm



4 unidades por caja

Units per box 4 قطع لكل كرتونة



# Cordero

Lamb خروف



## Paletilla

Shoulder كتف



800 gr./1,2 kg.



380 x 170 x 50 mm



14 unidades por caja

Units per box 14 قطعة لكل كرتونة



# Cordero

Lamb خروف



## Pierna

Leg افخاذ

1,5 kg.

Kg



320 x 200 x 800 mm



10 unidades por caja

Units per box 10 قطع لكل كرتونة



# Cordero

Lamb خروف



## Chuletero

Loin bone نصف صدر

2,3 kg.



470 x 145 x 75 mm



6 unidades por caja

6 قطع لكل كرتونة





# Cordero

Lamb خروف



## Chuletillas

Cutlets اضلاع

Kg

2,5/3 kg.



305 x 305 x 110 mm



1 caja

Units per box كرتونة واحدة







# Cordero

## Segureño Segura lamb

### خروف سيغورينيو

Son criados en las sierras del sureste de España donde viven en libertad con una alimentación basada en pastos, cereales y vegetación autóctona de la zona protegida. Alcanzan su estado óptimo de consumo entre los 10/13 kilos en canal. Su carne de color rojo intenso, sorprenderá a sus clientes por un sabor y aroma únicos.

They are raised in the southeastern sierras of Spain, where they live in freedom and feeding on grass, cereals and the autochthonous vegetation of the protected zone. They reach their optimal status of consumption between the 10-13 kilos slaughtered weight. Their meat is intense red coloured, it will surprise your clients for its unique flavor and aroma.

تتم تربية هذه الخرفان في المناطق الجبلية الواقعة في جنوب شرق اسبانيا والتي تعيش في المراعي وتعتمد تغذيتها على الرعي من النباتات المحلية والحبوب في المحميات والتي يصل فيها وزن الذبيحة الصافي بين 10 الى 13 كغم. لحمها الأحمر القاتم يفاجئ زبائنها بطعمها ونكهتها الفريدة





# Cordero

Segureño Segura lamb  
خروف سيجورينييو



**Canal**  
ذبيحة  
Full piece



9/13 kg.



1100 x 130 x 370 mm



2 unidades por caja

Units per box قطعتين للكرتونة



# Cordero

Segureño Segura lamb  
خروف سيجوريني



**Cunas**  
Half piece صدر كامل

5 kg.



700 x 190 x 300 mm



2 unidades por caja  
Units per box قطعتين للكرتونة



# Cordero

Segureño Segura lamb  
خروف سيجوريني



# Paletilla

Shoulder كتف



900 gr./1,1 kg.



380 x 170 x 40 mm



14 unidades por caja

Units per box 14 قطعة لكل كرتونة



# Cordero

Segureño Segura lamb  
خروف سيجورينيو



**Pierna**  
Leg افخاذ

<1,5 kg.  

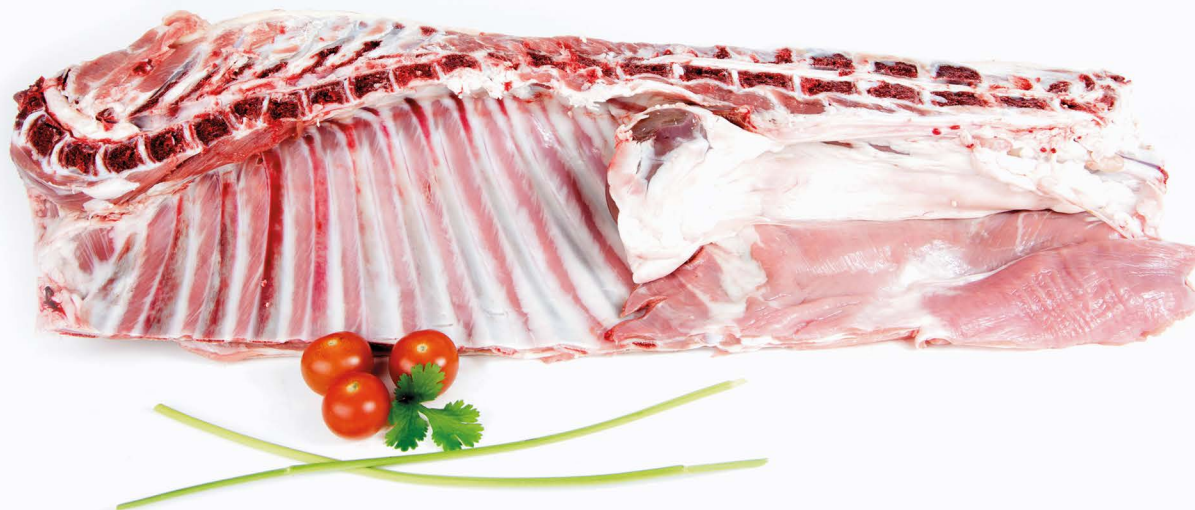
 | 380 x 130 x 80 mm

 | 10 unidades por caja  
Units per box 10 قطع لكل كرتونة



# Cordero

Segureño Segura lamb  
خروف سيجوريني



## Chuletero

Loin bone نصف صدر

2,3 kg.



470 x 145 x 75 mm



6 unidades por caja

6 قطع لكل كرتونة





# Cordero

Segureño Segura lamb  
خروف سيجورينيو



# Chuletillas

Cutlets اضلاع

Kg

2,5/3kg.



305 x 305 x 110 mm



1 caja

Units per box كرتونة واحدة









# Cordero Lechal

Lamb خروف رضيع

Son criados en el sur de España, en libertad con sus madres alimentándose de leche. Su carne es muy tierna, de color rosácea y con poca grasa intramuscular. Alcanzan su rendimiento óptimo entre los 5/7 kilos en canal.

They are raised in the south of Spain, in freedom with their mothers, feeding on milk. Their meat is very tender, pink colored and with little intramuscular fat. They reach their optimal yield between 5-7 kilos slaughtered weight.

يتم تربية هذه الخراف في جنوب اسبانيا وتعيش بحرية مع امهاتها وتتغذى على حليبها ويتميز لحمها الوردي بأنه طري جدا ويحتوي على كمبي دهون قليلة والوزن المثالي لها يكون بين 5 الى 7 كغم



# Cordero

## Lechal

Lamb خروف رضيع



# Canal

ذبيحة Full piece



5/7 kg.



1100 x 130 x 370 mm



4 unidades por caja

4 قطع لكل كرتونة Units per box



# Cordero

## Lechal


Lamb خروف رضيع



# Cunas

Half piece صدر كامل



2,3/2,5 kg. 



700 x 190 x 300 mm



4 unidades por caja

Units per box 4 قطع لكل كرتونة



# Cordero

## Lechal


Lamb خروف رضيع



# Paletilla

Shoulder كتف

 500/600 gr. 

 | 380 x 170 x 40 mm

 | 25 unidades por caja  
Units per box 25 قطعة لكل  
كرتونة



# Cordero



## Lechal

Lamb خروف رضيع



# Pierna

Leg افخاذ

 600/700 gr. 

 | 380 x 130 x 80 mm

 25 unidades por caja  
Units per box 25 قطعة لكل  
كرتونة



# Cordero

## Lechal

Lamb خروف رضيع



# Chuletero

Loin bone نصف صدر



1,250 gr.



470 x 145 x 75 mm



8 unidades por caja

Units per box 8 قطع لكل كرتونة





# Cordero Lechal

Lamb خروف رضيع



## Chuletillas

Cutlets اضلاع



2,5/3 kg.



305 x 305 x 110 mm



1 caja

Units per box كرتونة واحدة





# Preasados

## Prerroasted

### مشوي مسبقا

Elaboramos carnes preasadas para sorprender a sus clientes en la mesa.

From our fresh products, we elaborate prerroasted meats to surprise your clients on the table. Our goal is to reduce costs in the kitchen.


بالإضافة إلى منتجاتنا الطازجة نقوم بإنتاج لحوم مشوية مسبقا وذلك لمفاجأة موائد زبائننا وهدفنا من ذلك هو خفض التكلفة في عملية الطبخ




# Pierna cabrito


preasada libre servicio فخذ ماعز  
Goatling leg prerroasted free service



450 gr. 



 | 320 x 90 x 40 mm

 | 6 unidades por caja  
Units per box 6 قطع لكل كرتونة



# Paletilla cabrito

preasada libre servicio كتف ماعز  
Goatling shoulder prerroasted free service



380 <sup>Kg</sup> gr. 

 | 330 x 100 x 50 mm

 | 6 unidades por caja  
Units per box 6 قطع لكل كرتونة



Días en conservación 50 · Congelación 2 años · Conservation days 50 · Freezing 2 years  
مدة التجميد سنتين · مدة الحفظ 50 يوما



# Chuletero cabrito

preasada hostelería صدر ماعز  
Goatling Loin bone prerroasted



900 gr.

Kg



450 x 50 x 100 mm



6 unidades por caja

Units per box 6 قطع لكل كرتونة





# Cárnicas Chica

Polígono Industrial de los Olivares Calle Escañuela  
Parcela 31 - Jaén · Tel. +34 953 281 049

[info@carnicaschica.com](mailto:info@carnicaschica.com)



CAR  
NICAS  
CHICA.  
COM

