



CABRITO, CORDERO Y LECHAL



CABRITO, CORDERO Y LECHAL

www.carnicaschica.com

Tlf. 953 281 049 · Fax 953 249 996 Móviles: 629 578 013 · 659 485 348

Jaén



MATADERO Y SALA DE DESPIECE DE CABRITO Y CORDERO
CÁRNICAS J. CHICA · COMERCIAL JOSÉ CHICA E HIJOS · CABRISUR · CORDESUR

Matadero y Sala de Despiece de Cabrito, Cordero y Lechal

Le mejor del campo

Le mejor del campo

Calle ESTADILLA

Parcela nº 21



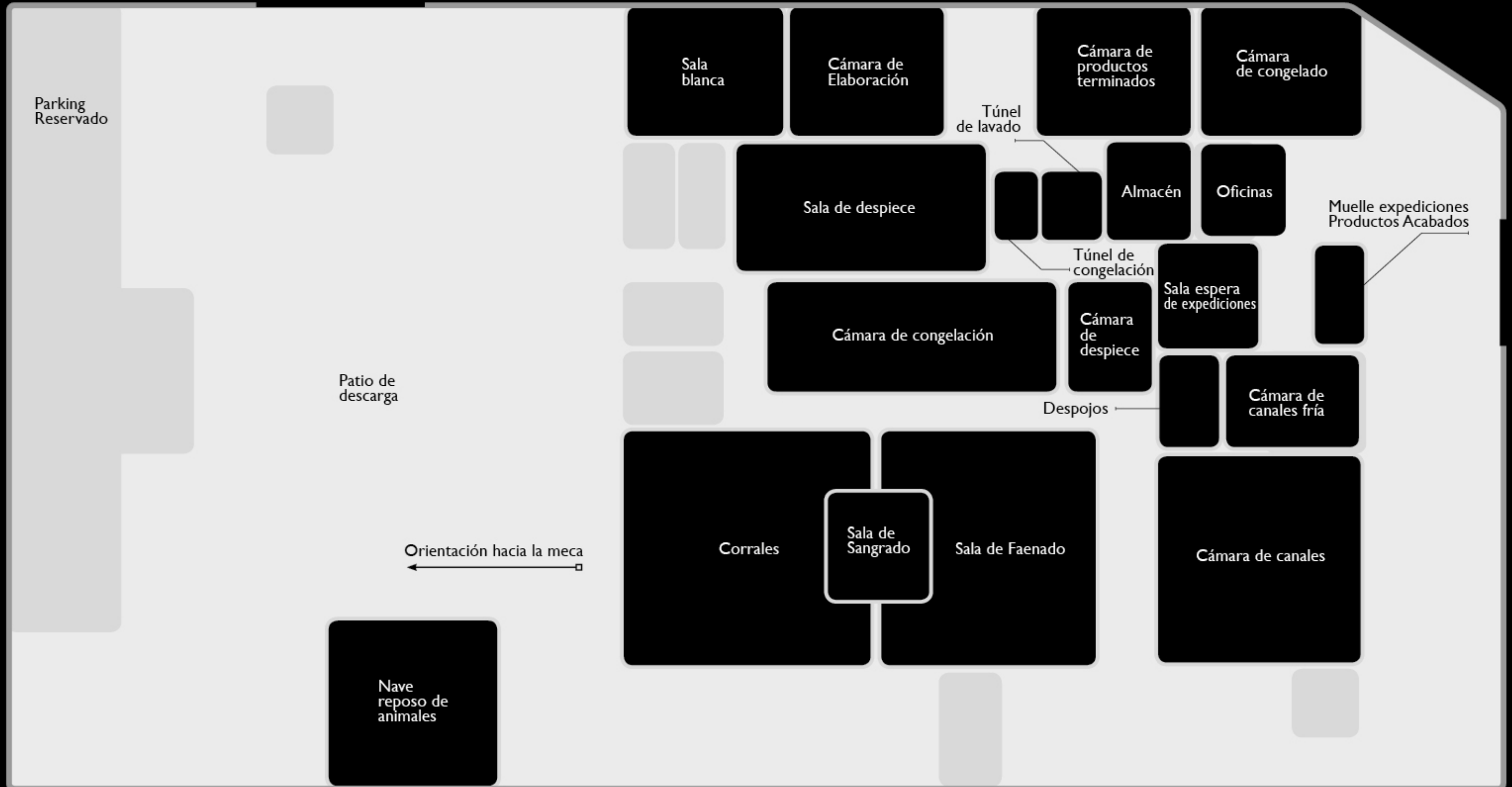
Nuestra Empresa

La familia Chica, empresarios de tradición 3 generación más de 40 años deciden llevar a cabo su proyecto “Cárnicas J.Chica” en el que además de ser un matadero, puedan integrar las distintas fases del proceso productivo, garantizando una perfecta trazabilidad desde el matadero hasta el envasado y comercialización del producto final, consiguiendo así una magnífica calidad

Situados en Jaén (Andalucía) se cuenta con unas instalaciones de 4.000 metros cuadrados compartimentadas en las diferentes secciones como matadero, sala de despiece, cámaras frigoríficas y de congelación y sala de elaboración, homologadas por la Unión Europea, y la certificación de sacrificio Halal.

La empresa cuenta con una capacidad productiva superior de 2 millones de kilos anuales con lo que aseguramos a nuestros clientes producto durante todo el año.

Nuestras Instalaciones



**Nuestros productos
están dirigidos a**

**Distribución
Moderna**

Restaurantes

**PÚBLICO
OBJETIVO
(TARGET)**

Ecológico

**Mercado
Musulman**

**Tiendas
Especializadas**

**Cadena de
hoteles**





**Cárnicas J.Chica
presente en los
diferentes mercados
decir los países en
los que vendemos**

CÁRNICAS



Estonia

Polonia

Holanda

Croacia

España

Portugal

Italia

Bulgaria

Grecia



Cabruto

Los cabritos son criados en las Sierras del Sur de España. La carne de cabrito tiene nivel muy bajos grasa.

A la poca grasa que tienen los caprinos se suma su inmejorable relación polinsaturados a saturados, lo que convierte la carne en una excelente elección nutricional.

En lo que se refiere al aporte nutricional, el cabrito es un alimento con un alto contenido en vitamina B, proteínas, cinc, vitamina B3, vitamina B6, fósforo, agua, potasio y vitamina B12.





Cordero

Los cabritos son criados en las Sierras del Sur de España. La carne de cabrito tiene nivel muy bajos grasa. A la poca grasa que tienen los caprinos se suma su inmejorable relación polinsaturados a saturados, lo que convierte la carne en una excelente elección nutricional.

En lo que se refiere al aporte nutricional, el cabrito es un alimento con un alto contenido en vitamina B, proteínas, cinc, vitamina B3, vitamina B6, fósforo, agua, potasio y vitamina B12.





