

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 ·



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



Historia

History تاريخ

· Carniceros desde 1965 ·

Cuando hace más de 50 años 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 ثمانى دول اخرى . فعمله والتفاني في اختياره لتوابعات المواشي وطريقة تصنيعها والتي تم توارثها للاجيال اللاحقة التي تمكنت من دمج التقنيات الحديثة في الحفظ والتعبئة والتغليف 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 ترتكز 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 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, milk lamb and pre-roasted

زبائن لحوم تشيكا

إن استراتيجية لحوم تشيكا تتمثل في العمل والتعاون مع الزبائن وذلك يشمل الموزعين والمستوردين الدوليين إضافة إلى الشركات والتجار الذين يعتمدون طريقة تقطيع معينة للماعز والضأن والضأن الاسباني (السيجورنيو، والضأن الغير مفظوم والضأن المحضر مسبقا للشوي





Halal certificate
(Cárnicas J. Chica * Jaén - España)
Nº Certificado, Certificate Num. HC/CJ-C-MA15/G015



IFS Internacional Food Standard
(Cárnicas J. Chica * Jaén - España)
IFS-2016/0039



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 لأكثر معايير جودة الأمن الغذائي صرامة.





Animales

Animals الحيوانات

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 والتغليف والتجميد والذي ينتقل بين العاملين لدينا لضمان اليه 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 زبائنك 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.

بنشأ الماعز الصغير في المناطق الجبلية في جنوب اسبانيا حيث يعيش حر في الحقول مع امه ويتغذى بشكل حصري على حليبها. ويتميز لحمه الوردي بأنه 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



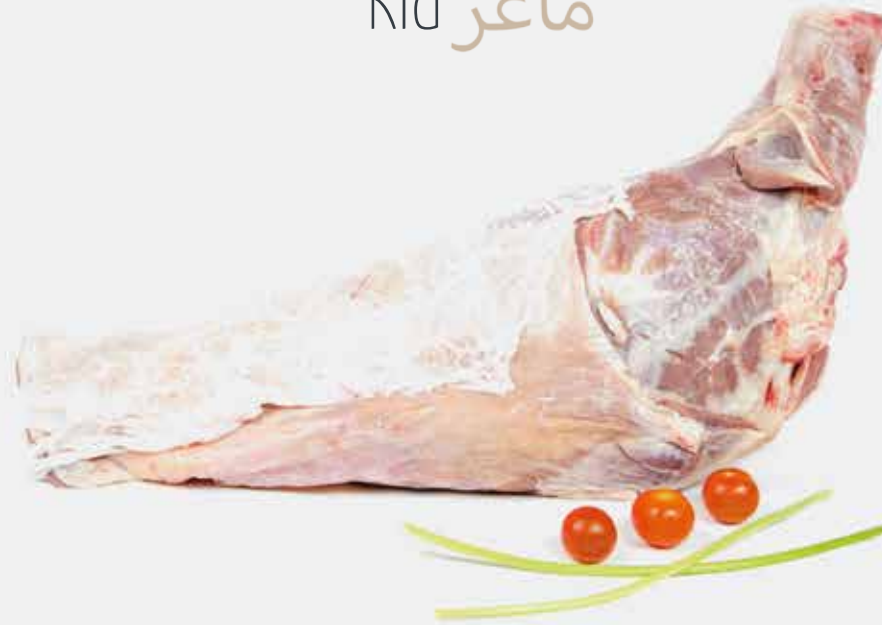
Canal
Full piece ذبيحة

 **< 4/6 kg** 
 | **870 x 90 x 300 mm**
 | **4 unidades por caja**
Units per box 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



380/420 g



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 g



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



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 تنشأ 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 إلى 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



Cunas
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

Kg

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



320 x 200 x 800 mm



10 unidades por caja

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
Units per box 6 قطع لكل كرتونة



Cordero

Lamb خروف



Chuletillas

Cutlets اضلاع



2,5/3 kg



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 كمى دهون قليلة والوزن المثالي لها يكون بين 5 الى 7 كغم



Cordero

Lechal

Lamb خروف رضيع



Canal

Full piece ذبيحة



5/7 kg



1100 x 130 x 370 mm



4 unidades por caja

Units per box 4 قطع لكل كرتونة



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 g



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

Kg

600/700 g



mm

380 x 130 x 80 mm

Units

25 unidades por caja

Units per box 25 قطعة لكل
كرتونة



Cordero Lechal

Lamb خروف رضيع



Chuletero

Loin bone نصف صدر



1,250 g



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 الى منتجاتنا الطازجة نقوم بانتاج 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 g 



330 x 100 x 50 mm



6 unidades por caja

6 قطع لكل كرتونة Units per box



Días en conservación 50 · Congelación 18 meses Conservation days 50 · Freezing

مدة التجميد سنتين · مدة الحفظ 50 يوما

Chuletero cabrito

preasada hostelería صدر ماعز
Goatling Loin bone prerroasted



900 g



450 x 50 x 100 mm



6 unidades por caja

Units per box 6 قطع لكل كرتونة



Días en conservación 50 • Congelación 18 meses Conservation days 50 • Freezing

مدة التجميد سنتين • مدة الحفظ 50 يوما

Pierna de cordero lechal

Preasada libre servicio

Leg of suckling lamb prerroasted free service عيضر فورخ ذخ



Días de conservación 50. Congelación 18 meses. Conservación days 50.

Freezing 18 months. نياماع ةدم ل ديمجت لالو ظفح لال نم أموي نوسمخ.



600g



341.50x121.50x60.50 mm



6 unidades por caja
units per box



Paletilla de cordero lechal

Preasada libre servicio

Shoulder of suckling lamb prerroasted free service عيضر فورخ ذخف




Días de conservación 50. Congelación 18 meses. Conservación days 50.

Freezing 18 months. نيماع ةدمل دي مجتلاو ظفحلا نم أموي نوسمخ

 **500g**

 **341.50x121.50x60.50 mm**

 **6 unidades por caja**
units per box



Codillo de Cordero

libre servicio
Lamb knuckle

نأضل ا م ح ل ل ص ف م



Días de conservación 50. Congelación 18 meses Conservación
days 50. Freezing 18 months. ني م ا ع ة دم ل دي م ج ت ل ل ا و ظ ف ح ل ل ا ن م أ م و ي ن و س م خ



300g



120x260x60mm



2 unidades por caja
units per box



Pinchos de cordero

libre servicio
Lamb skewers

نأضل ا محل خاي سأ



12 días de conservación. Congelación 18 meses. Conservation days 12.

Freezing 18 months. نيماع ةدم ل دي م جت و ،ظفحل ا نم أموي رشع انثا



500g



120x260x60mm



1 unidades por caja
units per box



Gabrito

Kid ماعز



Delicias de cabrito preasada libre servicio

دلجيسبي! د تشونوا

Goating delicacies prerroasted free service

 **1kg** 

 | **120x260x60 mm**

 | **8 unidades por caja**
units per box قطع لكل كرتونة



50 días de conservación. Congelación 18 meses 50 conservation days. Freezing

مدة التجميد سنتين · مدة الحفظ 50 يوما

Paté de cabrito

Goat pate



Conservación 12 meses.
Conservation months 12.

 **150g**
 **2 unidades por caja**
units per box



Hamburguesas de Cordero

libre servicio *Lamb burgers* نأضلا محل رجرب



20 días de conservación. Congelación 18 meses. Conservation days 20.

Freezing 18 months نانتس: ديمجت لا دم. أموي ٢٠ ةي حالصل ا دم



300g



120x260x60mm



4 unidades por caja/ 2 bandejas
units per box



Croquetas de Cabrito

libre servicio
Goat croquettes

نأضل ا محل تي كورك



500g



120x260x60mm



1 unidades por caja
units per box

Congelación 18 meses. Freezing 18 months نيت نس ة دم ل دي م ج ت ل ا



Gabrito

Kid ماعز



Chuletillas de cabrito empanadas libre servicio

تسلتي | تسوترا
Breaded goatling chops free service

Congelación 18 meses Freezing 18 moth

مدة التجميد سنتين



750g



120x260x60 mm



12 unidades por caja

units per box قطع لكل كرتونة





Cárnicas Chica

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

info@carnicaschica.com



CAR
NICAS
CHICA.
COM

