

VIÑALS®

VIÑALS®

MAESTROS CÁRNICOS
DESDE 1906

**Cuatro generaciones
de tradición cárnica.**

*Four generations
of meat tradition.*



¿QUIERES
SABER MÁS?

ARGENTONA / BARCELONA / VINALS1906.COM



Pasión por la carne desde 1906

Passion for meat since 1906

Su origen comienza en 1906 cuando Antoni Viñals Mitjans, vecino de Mataró, comienza a trabajar tratando el ganado y más adelante abriría carnicerías. Su hijo Manel Viñals Soler crearía un matadero privado en Argentona y posteriormente, su hijo (3ª generación) Toni Viñals Giralt hizo crecer el negocio llevando la carne desde Argentona a toda Europa.

Actualmente, sus 3 hijos, Toni, Pol y Marc, gestionan el grupo empresarial VIÑALS, con la misión de convertirse en un referente en el sector nacional que gestiona y promueve empresas de alimentación del presente y del futuro, siempre pensando en el consumidor y en el medio ambiente.

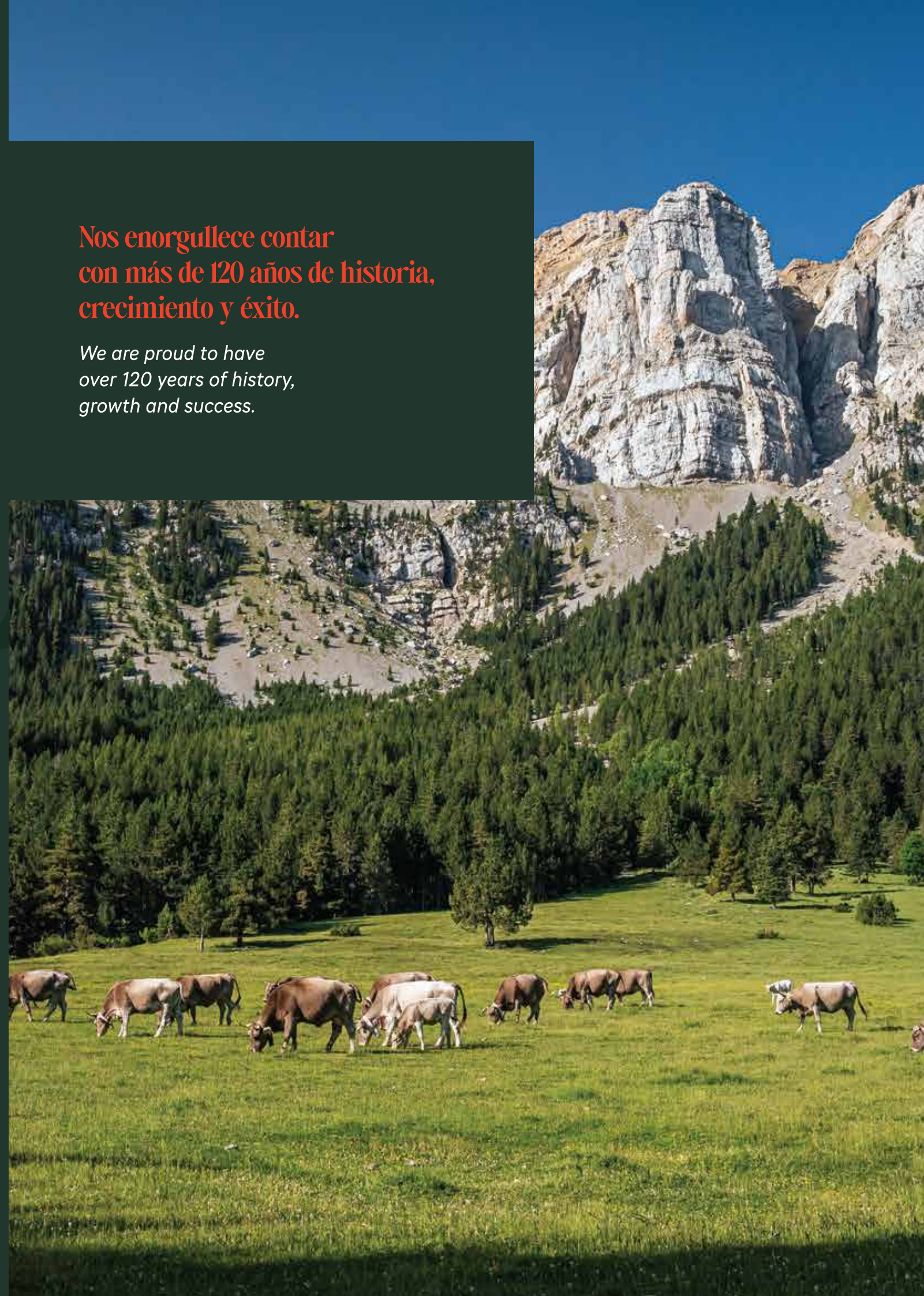


Their origin dates back to 1906 when Antoni Viñals Mitjans, a resident of Mataró, began working with livestock and later opened butcher shops. His son Manel Viñals Soler would establish a private slaughterhouse in Argentona, and subsequently, his grandson (3rd generation) Toni Viñals Giralt expanded the business by exporting meat from Argentona to all of Europe.

Currently, their 3 sons, Toni, Pol, and Marc, manage the VIÑALS business group with the mission of becoming a reference in the national sector, managing and promoting present and future food companies, always considering the consumer and the environment.

Nos enorgullece contar con más de 120 años de historia, crecimiento y éxito.

We are proud to have over 120 years of history, growth and success.





Nuestra misión

Fomentar el desarrollo de una carnicería artesana moderna, a gran escala, de calidad, socialmente consciente, que garantice el futuro del planeta, la salud de las personas y el bienestar de los animales para seguir alimentando las futuras generaciones.

Nuestro compromiso con:

- / LA CALIDAD
- / LA SALUD, LA NUTRICIÓN Y EL MEDIO AMBIENTE
- / NUESTRO EQUIPO

Our mission

Promote the development of a modern, large-scale, quality, socially conscious artisan butcher shop that guarantees the future of the planet, the health of people, and the well-being of animals to continue feeding future generations.

Our commitment to:

- / QUALITY
- / HEALTH, NUTRITION AND THE ENVIRONMENT
- / OUR TEAM

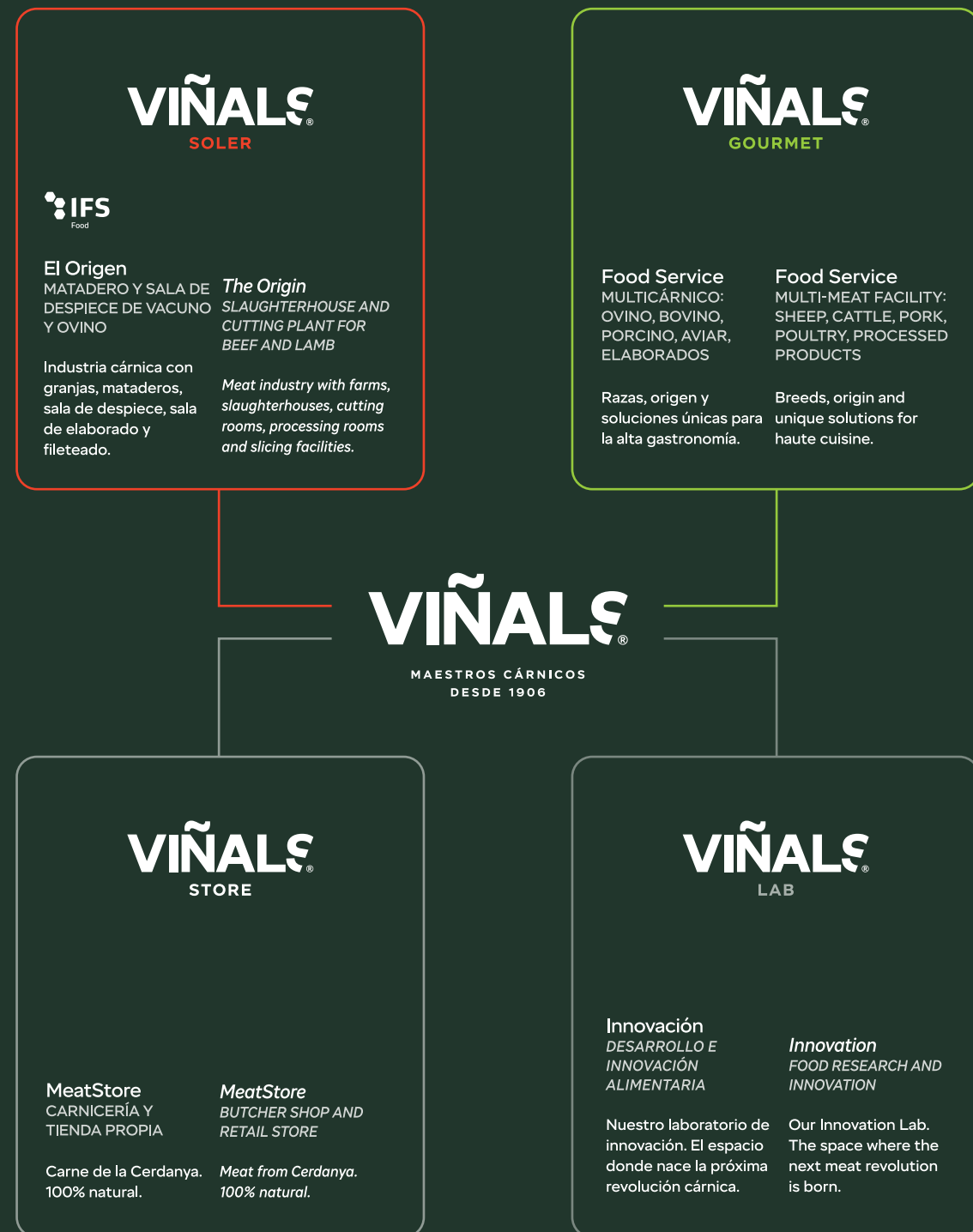
Maestros cárnicos

DE LA GRANJA A LA MESA

Empresas del grupo

FROM FARM TO THE TABLE

Group Companies



Pasión por la carne desde 1906

Passion for meat since 1906

DESDE 1906

Más de un siglo de tradición cárnica

En VIÑALS vivimos la pasión por la carne desde 1906. Más de un siglo después, seguimos cuidando cada detalle de la cadena de valor —de la granja a la mesa— para llevar a tu hogar la mejor expresión de nuestra tradición.

SINCE 1906

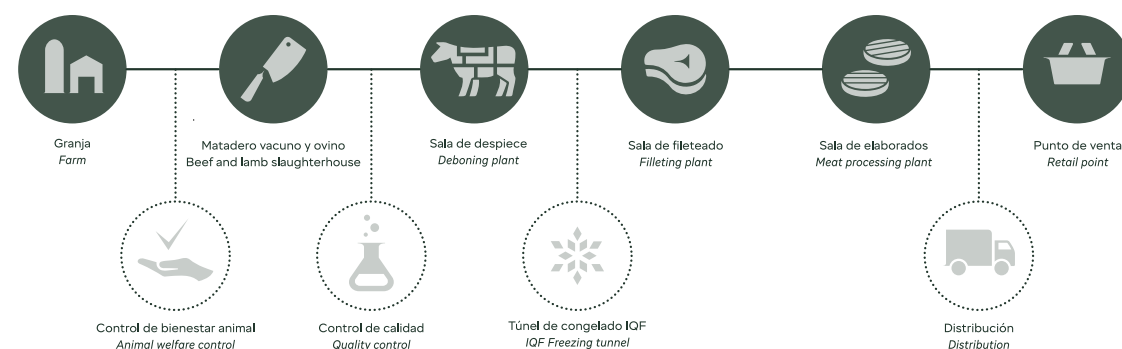
More than a century of meat craftsmanship

At VIÑALS, we have lived our passion for meat since 1906. More than a century later, we continue to care for every detail of the value chain — from farm to table — to bring the finest expression of our tradition to your table.



Carnicería artesana premium en toda la cadena de valor.

Premium craft butchery along the entire value chain.



OUR BRANDS

Nuestras marcas

EL ORIGEN

MEAT AMBASSADOR
Proveedor exclusivo del mejor carnicero del mundo.
Exclusive supplier of the best butcher in the world.



Selección de nuestros mejores cortes de ternera hembra.
Selection of our best female beef cuts.



Nuestro Angus criado en Catalunya.
Our Angus raised in Catalonia.



Cortes únicos de las mejores razas.
Exclusive cuts from the best breeds.



Animales criados en libertad en los pastos de la Cerdanya.
Animals raised free-range in the pastures of Cerdagne.



Selección cordero de los mejores orígenes.
Selection of lamb from the best origins.



FOOD SERVICE

El partner de confianza en soluciones multicárnicas para la hostelería

The trusted partner in multi-meat solutions for the hospitality industry.

Misión

Nuestro propósito y razón de ser en VIÑALS es ser partner referente de nuestros clientes en soluciones multicárnicas para Hostelería.

Sabemos que siempre se puede mejorar y por eso nunca pararemos de hacer todo lo posible para evolucionar.

"La transparencia, la honestidad, la calidad, sostenibilidad, el respeto social y animal son la base de nuestra propuesta de valor."

SERVICIO 365 DÍAS. EXPERTOS. MEJORES CARNES DEL MUNDO. SOLUCIONES A MEDIDA. BIENESTAR ANIMAL. SOSTENIBILIDAD.

Mission

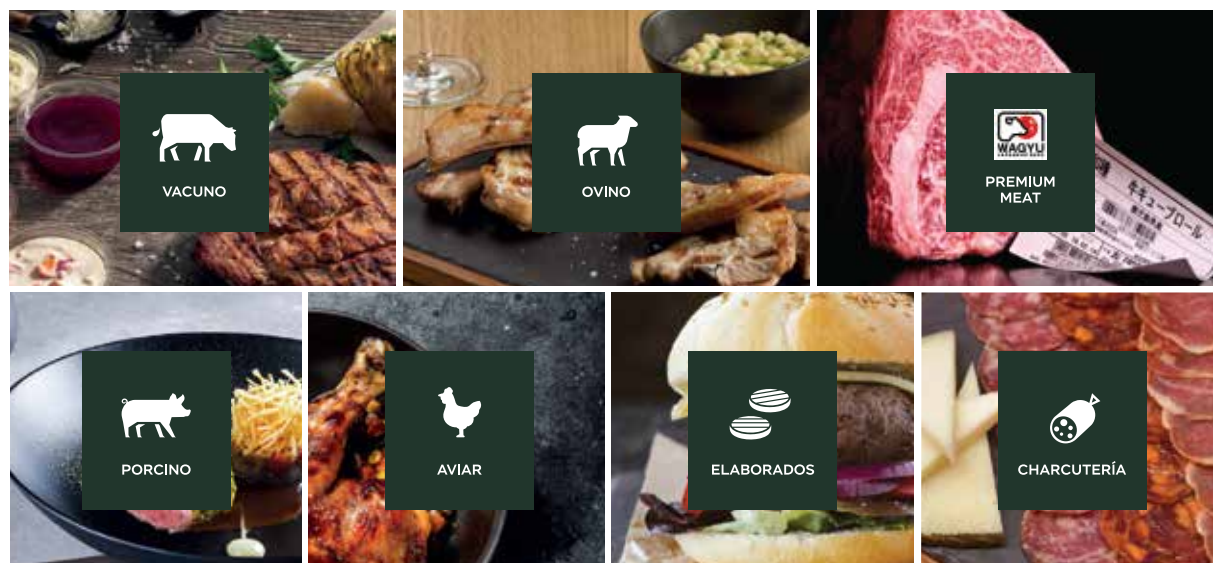
At VIÑALS, our purpose and reason for being is to be a benchmark partner for our clients in multi-meat solutions for the hospitality industry.

We know that there is always room for improvement that's why we will never stop doing our best to evolve.

"Transparency, honesty, quality, sustainability, social and animal respect are the basis of our value proposition."

365 DAYS SERVICE. EXPERT. BEST MEATS IN THE WORLD. TAILOR-MADE SOLUTIONS. ANIMAL WELFARE. SUSTAINABILITY.

Soluciones / Solutions



MEAT STORE

Un espacio para descubrir, disfrutar y compartir nuestros productos

A space to discover, enjoy and share our products.

MAESTROS CARNICEROS

Volvemos a los orígenes de 1906

MeatStore es la división de retail donde queremos estar en contacto con el consumidor para explicar nuestros productos y crear momentos de placer al rededor de una mesa con carne Viñals.

Actualmente contamos con nuestro MeatStore en el Centro Comercial L'illa Diagonal de Barcelona, y nuestra tienda online.

MASTER BUTCHERS

We return to the origins of 1906

MeatStore is the retail division where we want to be in contact with the consumer to explain our products and create moments of pleasure around a table with Viñals meat.

We currently have our MeatStore at L'illa Diagonal Shopping Center in Barcelona, as well as our online web store.





Bienvenidos a nuestro departamento de innovación

El espacio donde tradición e innovación se unen para crear soluciones cárnicas alineadas con las tendencias del consumidor.

Desde hamburguesas de ternera reinventadas hasta bacon sin cerdo, cada propuesta nace para responder a las nuevas demandas del mercado.

Welcome to our Innovation Department

The place where tradition and innovation meet to create meat solutions aligned with consumer trends.

From flavored beef burgers that reinvent the classics to bacon with outstanding taste and no pork at all, every concept is designed to capture emerging market trends.



INNOVACIÓN

APTO HALAL

Veikon Kuidao®
NO PORC
Halal certified



INNOVACIÓN



Viñals Dry-Aged: el arte de saber madurar

The art of perfect maturation

Pasión y tradición cárnica
desde 1906

En VIÑALS hemos perfeccionado el arte de madurar la carne gracias a más de un siglo de experiencia.

Cada pieza se cuida con paciencia, control y respeto, logrando un equilibrio único de sabor, aroma y textura.

Seleccionamos razas nobles de vacas que han vivido en libertad en entornos naturales, garantizando un origen auténtico y sostenible.

Excelencia que se comparte

En VIÑALS Dry-Aged acompañamos a nuestros clientes con conocimiento, asesoramiento y soluciones a medida: Ser “Dry Aged Partner” significa contar con un aliado de confianza, comprometido con la calidad, la sostenibilidad y el bienestar animal.



*Passion and Butchery
Tradition Since 1906*

At VIÑALS, we have perfected the art of dry-aging meat thanks to more than a century of experience. Each cut is cared for with patience, precision, and respect, achieving a unique balance of flavor, aroma, and texture.

We select noble cattle breeds raised in freedom in natural environments, ensuring an authentic and sustainable origin.

Excellence to Be Shared

At VIÑALS Dry-Aged, we accompany our clients with knowledge, guidance, and tailored solutions. Being a “Dry-Aged Partner” means having a trusted ally, committed to quality, sustainability, and animal welfare.

STRATEGIC ALLIANCES

Alianzas estratégicas



Naturaleza,
tradición y sabor

Cerdos de la raza porco celta criados en libertad respetando el bienestar del animal y el medioambiente.

Sabores sorprendentes

Para los paladares más exigentes: dos hamburguesas elaboradas con carne 100% de porco celta, una con el inconfundible sabor a barbacoa y otra con el toque único de las castañas chantadesas Naiciña.

Burguer Meat



PARTNERS



IBERDELI
MEAT TO DISCOVER

Nature, tradition
and flavor

Celtic pork pigs raised in freedom respecting animal welfare and the environment.

Surprising flavors

For the most demanding palates: two burgers made with 100% Porco Celta pork — one with the unmistakable barbecue taste, and the other with the unique touch of Naiciña Chantada chestnuts.