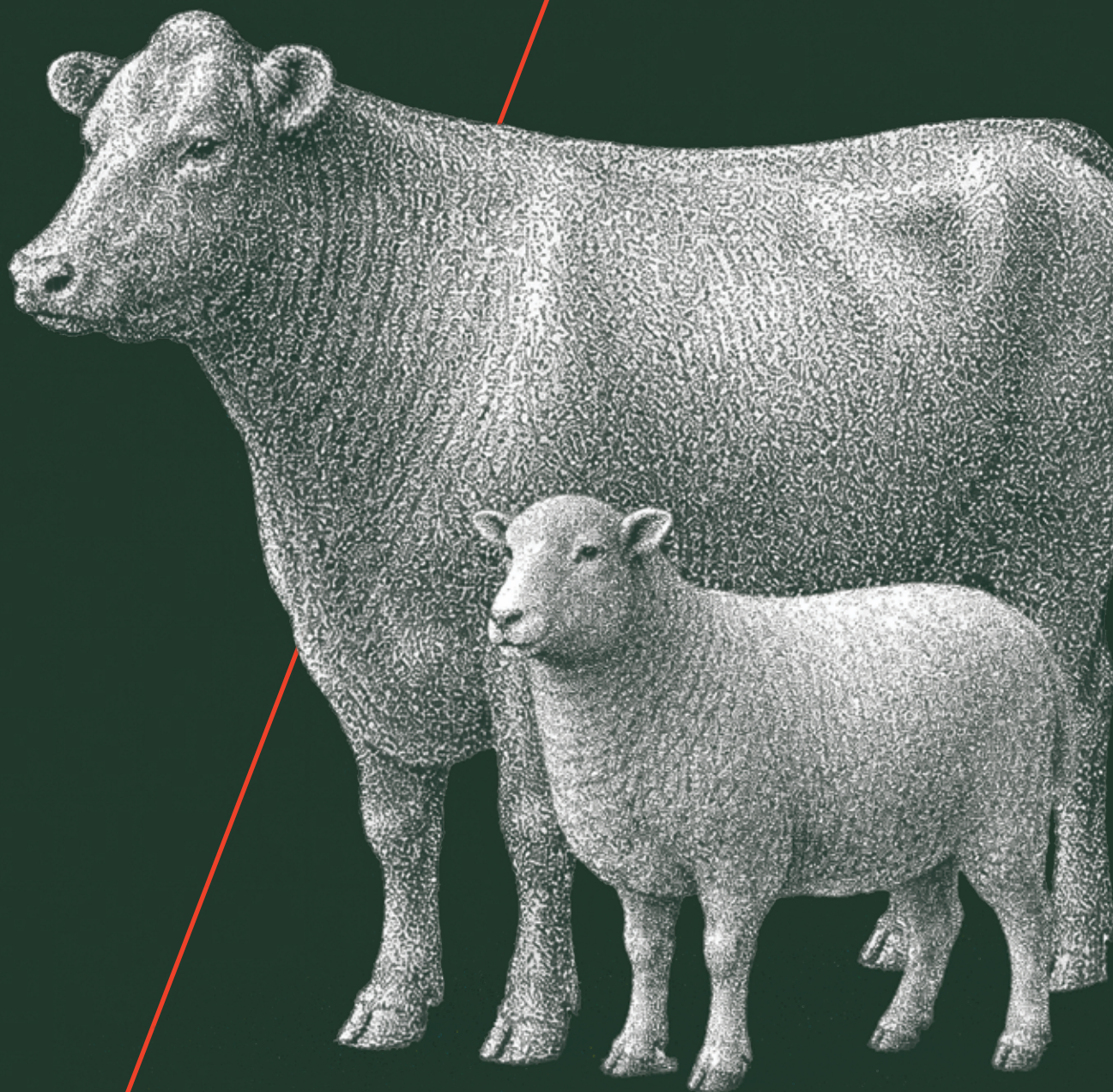


# VIÑALS®

MAESTROS CÁRNICOS  
DESDE 1906



## Cuatro generaciones de tradición cárnica.

Four generations of meat tradition.

*Quatre générations de tradition de la viande*

GROUP · GROUPE

# Grupo Viñals



## 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

## Notre mission

Promouvoir le développement d'une boucherie artisanale moderne, à grande échelle, de haute qualité, socialement responsable, garantissant l'avenir de la planète, la santé des personnes et le bien-être animal, afin de continuer à nourrir les générations futures.

## Un engagement envers:

- / LA QUALITÉ
- / LA SANTÉ, LA NUTRITION ET L'ENVIRONNEMENT
- / NOTRE ÉQUIPE

# Maestros cárnicos

DE LA GRANJA A LA MESA

# Empresas del grupo

FROM FARM TO THE TABLE

Group  
Companies

DE LA FERME À LA TABLE

Entreprises  
Groupe

**VIÑALÉS**  
SOLER

## El Origen

MATADERO Y SALA DE DESPIECE DE VACUNO Y OVINO

Industria cárnica con granjas, mataderos, sala de despiece, sala de elaborado y fileteado.

## The Origin

SLAUGHTERHOUSE AND CUTTING PLANT FOR BEEF AND LAMB

Meat industry with farms, slaughterhouses, cutting rooms, processing rooms and slicing facilities.

## L'origine

ABATTOIR ET ATELIER DE DÉCOUPE DE BOVINS ET OVINS

Industrie de la viande avec fermes, abattoirs, ateliers de découpe, salles de transformation et de tranchage.

**VIÑALÉS**  
GOURMET

## Food Service

MULTICÁRNICO: OVINO, BOVINO, PORCINO, AVIAR, ELABORADOS

Razas, origen y soluciones únicas para la alta gastronomía.

## Food Service

MULTI-MEAT FACILITY: SHEEP, CATTLE, PORK, POULTRY, PROCESSED PRODUCTS

Breeds, origin and unique solutions for haute cuisine.

## Service Food

INSTALLATION MULTI-VIANDES : OVINS, BOVINS, PORC, VOLAILLE, PRODUITS TRANSFORMÉS

Races, origines et solutions uniques pour la haute cuisine.

**VIÑALÉS**

MAESTROS CÁRNICOS  
DESDE 1906

**VIÑALÉS**  
STORE

## MeatStore

CARNICERÍA Y TIENDA PROPIA  
Carne de la Cerdanya. 100% natural.

## MeatStore

BUTCHER SHOP AND RETAIL STORE  
Meat from Cerdanya. 100% natural.

## MeatStore

BOUCHERIE ET MAGASIN DE DÉTAIL  
Viande de Cerdagne 100 % naturelle.

**VIÑALÉS**  
LAB

## Innovación

DESARROLLO E INNOVACIÓN ALIMENTARIA  
Nuestro laboratorio de innovación. El espacio donde nace la próxima revolución cárnica.

## Innovation

FOOD RESEARCH AND INNOVATION

Our Innovation Lab. The space where the next meat revolution is born.

## Innovation

RECHERCHE ET INNOVATION ALIMENTAIRES

Notre laboratoire d'innovation. L'espace où naît la prochaine révolution de la viande.

# Pasión por la carne desde 1906

*Passion for meat since 1906*

*Passion pour la viande depuis 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.

DEPUIS 1906

## Plus d'un siècle de tradition de la viande

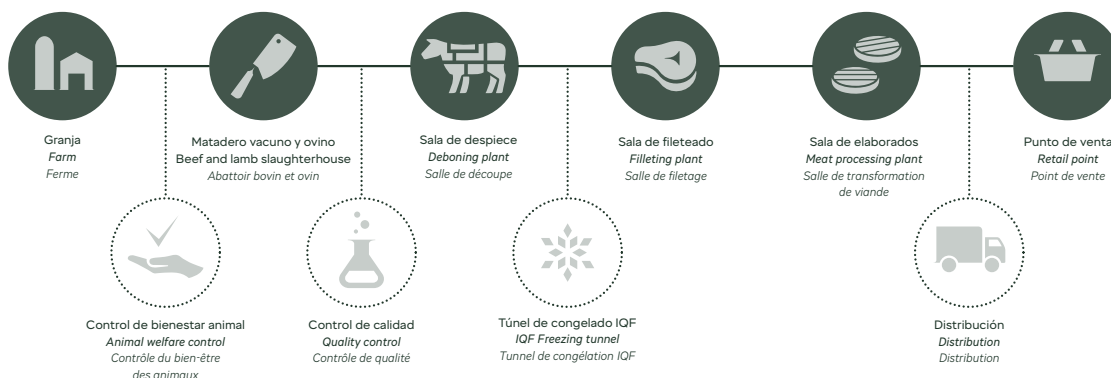
Chez VIÑALS, nous vivons notre passion pour la viande depuis 1906. Plus d'un siècle plus tard, nous continuons à prendre soin de chaque détail de la chaîne de valeur — de la ferme à la table — afin d'apporter chez vous la plus belle expression de notre tradition.



## Carnicería artesana premium a lo largo de toda la cadena de valor.

*Premium craft butchery along the entire value chain.*

*Boucherie artisanale premium sur toute la chaîne de valeur.*



# Nuestras marcas

Our brands Nos marques

NETFLIX



Chef's Table  
T6 E2



Dario Cecchini

## MEAT AMBASSADOR

Proveedor exclusivo del mejor carnicero del mundo.  
Exclusive supplier of the best butcher in the world.  
Fournisseur exclusif du meilleur boucher du monde.



Selección de nuestros mejores cortes de ternera hembra.  
Selection of our best female beef cuts.  
Sélection de nos meilleures pièces de bœuf femelle.



Nuestro Angus criado en Catalunya.  
Our Angus raised in Catalonia.  
Notre Angus élevé en Catalogne.



Cortes únicos de las mejores razas.  
Exclusive cuts from the best breeds.  
Découpes exclusives des meilleures races.



Animales criados en libertad en los pastos de la Cerdanya.  
Animals raised free-range in the pastures of Cerdagne.  
Animaux élevés en liberté dans les pâturages de la Cerdagne.



Selección cordero de los mejores orígenes.  
Selection of lamb from the best origins.  
Sélection d'agneau des meilleures origines.



# Canales

Carcasses • Carcasses



Canales  
Carcasses  
*Carcasses*



Canales  
Carcasses  
*Carcasses*

# Delantero

Forequarter · *Quartier avant*



Morcillo delantero  
Boneless foreshank  
*Jarret avant*



Centro espalda  
Shoulder clod  
*Macreuse*



Redondo delantero  
Chuck tender  
*Jumeau à bifteck*



Cuello  
Neck  
*Collier*



Llana  
Blade  
*Paleront*



Morcillo  
Boneless foreshin  
*Jarret avant désossé*



Aguja  
Chuck  
*Basse côte*



Revés espalda  
Boneless brisket  
*Poitrine sans os*



Costilla delantero  
Front rib  
*Côte avant*



Aleta  
Brisket  
*Bavette*



Magro delantero  
Lean meat  
*Viande maigre*



Trimming  
Trimming  
*Trimming*

# Bola

Top bit · *Cuisse hanche*



Picaña  
Cap of rump  
*Aiguillette baronne*



Cadera  
Rump  
*Rumsteck sans aiguillette*



Rabo  
Tail  
*Queue*



Rabillo  
Rump tail  
*Aiguillette baronne*



Tapa  
Topside  
*Tende de tranche*



Babilla  
Knuckle  
*Tranche grasse*



Morcillo  
Hind shin  
*Jarret arrière sans os*



Contra  
Silverside  
*Semelle*



Campana  
Heel  
*Nerveux de gîte*



Cadera con rabillo  
Rump tail-on  
*Rumsteck*



Osobuco  
Bone-in hind shank  
*Jarret arrière avec os*



Redondo de la pierna  
Eye-of-round  
*Rond de gîte*



# Lomo

Loins bone-in · Carré côte



Lomo Alto + Lomo Bajo  
Entrecôte and striploin  
*Entrecôte et faux filet*



Solomillo  
Tenderloin  
*Filet*



Lomo S/H  
Loin  
*Carré désossé*



Lomo Alto  
Entrecôte  
*Entrecôte*



Lomo Bajo  
Striploin  
*Faux filet*



# Falda

Flank · *Flanchet*



Falda S/H  
Boneless brisket  
*Flanchet désossée*



Bavette  
Skirt steak  
*Bavette*



Vacío  
Flank steak  
*Bavette aloyau*



Medallón  
Flank steak medallions  
*Médailon*



Pecho  
Breast  
*Poitrine*



Matambre  
Matambre  
*Bavette de flanchet*



Costilla de la falda  
Brisket ribs  
*Côte flanchet*



# Canales Ovino

Lamb carcasses  
*Carcasse d'agneau*



Cordero  
Lamb  
*Agneau*



Cordero Halal  
Halal lamb  
*Agneau Halal*



Cabrigo  
Goat  
*Chevreau*

# Cuartos Ovino

Lamb quarters · *Quartiers d'agneau*



Costillar de cordero  
Lamb ribs  
*Carré d'agneau*



Paño de cordero  
Rack of lamb  
*Coffre d'agneau*



Cuello  
Neck  
*Collier*



Pierna de cordero  
Leg of lamb  
*Gigot d'agneau*



Paletilla  
Shoulder of lamb  
*Epaule d'agneau*

# Bienvenidos a nuestro departamento de innovación

El espacio donde tradición e innovación se encuentran para crear soluciones cárnicas alineadas con las tendencias del consumidor. Desde burgers de ternera de sabores que reinventan lo clásico, hasta bacon de un sabor excelente sin nada de cerdo, cada propuesta nace para conquistar las tendencias 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.

## Bienvenue dans notre département d'innovation

L'endroit où la tradition et l'innovation se rencontrent pour créer des solutions carnées alignées sur les tendances de consommation. Des burgers de bœuf aromatisés qui réinventent les classiques au bacon au goût exceptionnel sans porc, chaque concept est conçu pour capter les tendances émergentes du marché.



APTO HALAL

INNOVACIÓN

# Veikon Kuidao<sup>®</sup> NO PORC

Halal certified  
*Certifié Halal*



# VIÑALS®



¿QUIERES  
SABER MÁS?

ARGENTONA / BARCELONA / VINALS1906.COM

