

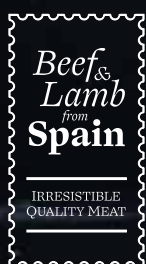


VIÑALS[®]

GOURMET

Serveis
multicàrnics
per a
restauració

Servicios multicàrnics
para restauración



GRUPO VIÑALS

Grup Viñals



La nostra missió

Fomentar el desenvolupament d'una carnisseria artesana moderna, a gran escala, de qualitat i socialment conscient, que garanteixi el futur del planeta, la salut de les persones i el benestar dels animals per continuar alimentant les futures generacions.

El nostre compromís amb :

- / LA QUALITAT
- / LA SALUT, LA NUTRICIÓ I EL MEDI AMBIENT
- / LES PERSONES QUE FORMEN EL NOSTRE EQUIP

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
- / LAS PERSONAS QUE FORMAN NUESTRO EQUIPO

DE LA GRANJA A LA TAULA

Empreses del grup

DE LA GRANJA A LA MESA

Empresas del grupo

VIÑALS®

MESTRES CARNIS
DES DE 1906

VIÑALS®
SOLER

L'Origen

ESCORXADOR I SALA
D'ESPECEJAMENT DE BOVÍ I OVÍ

El Origen

MATADERO Y SALA DE DESPIECE
DE VACUNO Y OVINO



VIÑALS®
GOURMET

Food Service

MULTICÀRNIC: OVÍ, BOVÍ, PORCÍ,
AVIRAM, ELABORATS

Food Service

MULTICÀRNIC: OVINO, BOVINO,
PORCINO, AVIAR, ELABORADOS

VIÑALS®
STORE

MeatStore

CARNISSERIA I BOTIGA PRÒPIA

MeatStore

CARNICERÍA Y TIENDA PROPIA

VIÑALS®
LAB

Innovació

DESENVOLUPAMENT I
INNOVACIÓ ALIMENTÀRIA

Innovación

DESARROLLO E INNOVACIÓN
ALIMENTARIA



Excellència càrnia per al canal professional

A VIÑALS GOURMET SOM PARTNER ESTRATÈGIC DEL CANAL HORECA.

Posem al servei dels professionals de la cuina més de 120 anys d'experiència en el sector carni, oferint coneixement, selecció de producte i solucions pensades per a les exigències de la restauració actual.

Excelencia cárnica para el canal profesional

EN VIÑALS GOURMET SOMOS PARTNER ESTRATÉGICO DEL CANAL HORECA.

Ponemos al servicio de los profesionales de la cocina más de 120 años de experiencia en el sector cárnico, ofreciendo conocimiento, selección de producto y soluciones pensadas para las exigencias de la restauración actual.

MULTICÀRNICS



VACÚ
Vacuno



OVÍ
Ovino



PORCÍ
Porcino



AVIRAM
Aviar



ELABORATS
Elaborados

MULTICÁRNICOS

HORECA MULTICANAL

RESTAURANTS · HOTELS · CÀTERING · COL·LECTIVITATS · PARTICULARS PREMIUM

ORIGEN

Disposem de escorxador propi i sala de desfer de vacú i oví, fet que ens permet controlar el producte des de l'origen fins al client final, garantint traçabilitat i màxima qualitat.

QUALITAT

Apliquem controls de qualitat rigorosos en totes les fases del procés, assegurant productes fiables i consistents per a la cuina professional.

SERVEI

Comptem amb flota logística pròpia, amb servei porta a porta i control integral de la distribució.

COMANDES

Atenció de comandes 24hs de dilluns a dissabte, amb un servei àgil i adaptat a les necessitats del sector Horeca.

HORECA MULTICANAL

RESTAURANTES · HOTELES · CATERING · COLECTIVIDADES · PARTICULARES PREMIUM

ORIGEN

Disponemos de matadero propio y sala de despiece de vacuno y ovino, lo que nos permite controlar el producto desde el origen hasta el cliente final, garantizando trazabilidad y máxima calidad.

CALIDAD

Aplicamos rigurosos controles de calidad en todas las fases del proceso, asegurando productos fiables y consistentes para la cocina profesional.

SERVICIO

Contamos con flota logística propia, con servicio puerta a puerta y control integral de la distribución.

PEDIDOS

Atención de pedidos 24 h de lunes a sábado, con un servicio ágil y adaptado a las necesidades del sector Horeca.

Vedella

Ternera

Selecció rigorosa d'orígens i canals per garantir tendresa, infiltració equilibrada i regularitat en el rendiment.

Treballem amb peces nobles i talls tècnics pensats per a restauració professional, assegurant:

- Homogeneïtat en calibre i gruix
- Estabilitat en cocció
- Òptim rendiment en escandall
- Adaptació a les necessitats de cada cuina

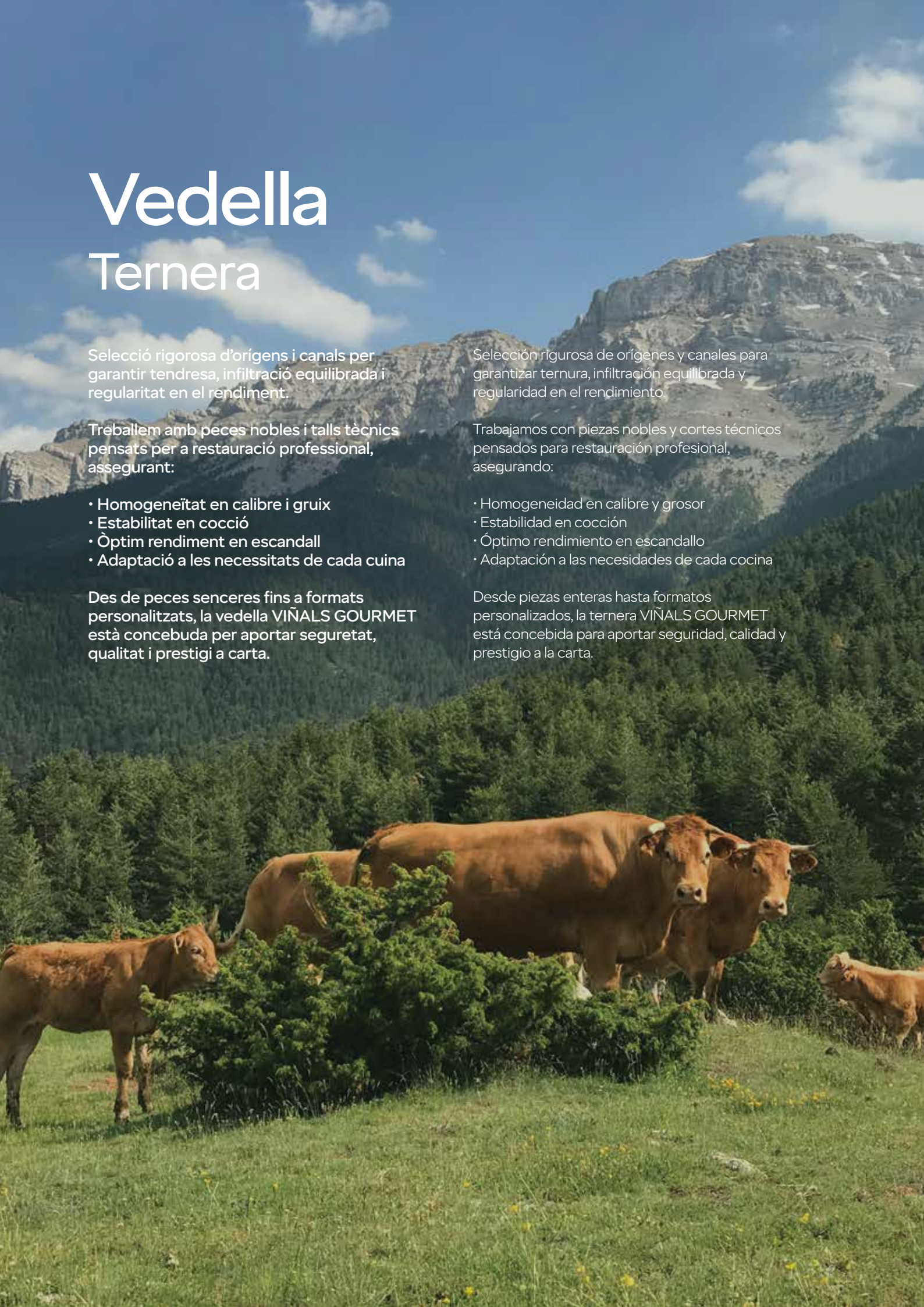
Des de peces senceres fins a formats personalitzats, la vedella VIÑALS GOURMET està concebuda per aportar seguretat, qualitat i prestigi a carta.

Selección rigurosa de orígenes y canales para garantizar ternura, infiltración equilibrada y regularidad en el rendimiento.

Trabajamos con piezas nobles y cortes técnicos pensados para restauración profesional, asegurando:

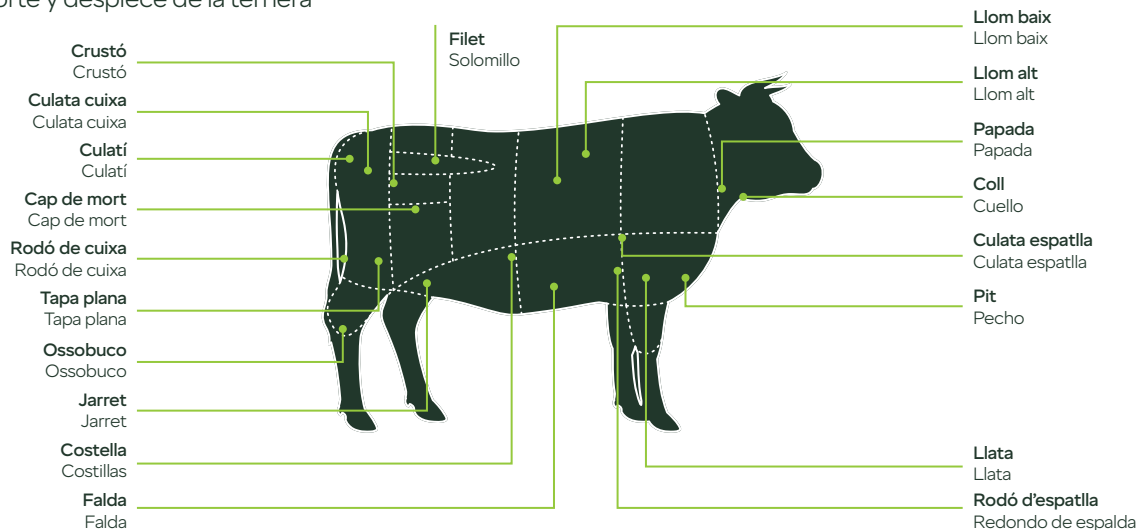
- Homogeneidad en calibre y grosor
- Estabilidad en cocción
- Óptimo rendimiento en escandallo
- Adaptación a las necesidades de cada cocina

Desde piezas enteras hasta formatos personalizados, la ternera VIÑALS GOURMET está concebida para aportar seguridad, calidad y prestigio a la carta.



Especejament de la Vedella

Corte y despiece de la ternera



Vedella filet sencer
Ternera solomillo entero

V10000



Vedella xurrasco davanter tallat
Ternera churrasco delantero

V11062



V11004

Vedella entranya s/p
Ternera entraña s/p

Vedella

Ternera

V14061

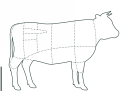
Vedella cube roll

Ternera cube roll



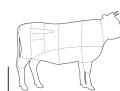
Bistec cap de mort
Bistec cap de mort

V11022



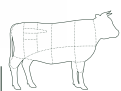
Vedella llom alt c/h
Ternera lomo alto c/h

V11154



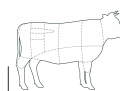
Vedella crosto
Ternera crosto

V11018



Estofat de vedella tallat
Estofado de ternera cortado

V11058

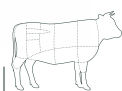


Vedella

Ternera



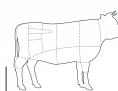
Vaca faux filet
Vaca faux filet entero



V12007



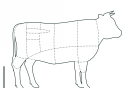
Vaca faux filet sencer tallat
Vaca faux filet entero cortado



V12046



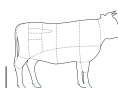
Vedella filet porció s/m
Ternera solomillo porción s/m



V10002



Vedella llom alt c/h tallat 350 g
Ternera lomo alto c/h cortado 350 g



V11146

Porc Cerdo

Producte versàtil, seleccionat amb criteri de qualitat i rendiment gastronòmic.

Oferim porc fresc i talls específics per a restauració, amb especial atenció a:

- Textura i suculència
- Equilibri greix-magra
- Regularitat en subministrament
- Formats adaptats a cada model de negoci

Una gamma pensada tant per a cuina tradicional com per a propostes contemporànies, amb garantia de traçabilitat i control total del procés.

Producto versátil, seleccionado con criterios de calidad y rendimiento gastronómico.

Ofrecemos cerdo fresco y cortes específicos para restauración, con especial atención a:

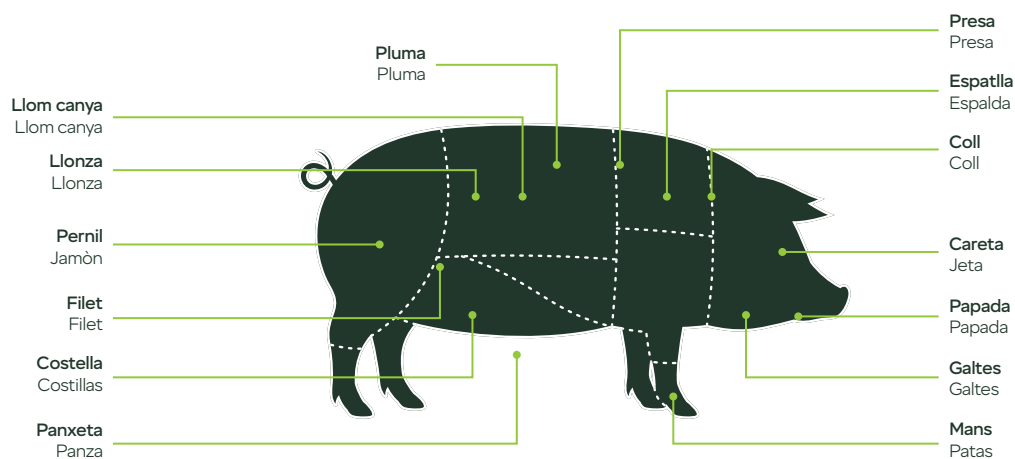
- Textura y jugosidad
- Equilibrio grasa-magro
- Regularidad en el suministro
- Formatos adaptados a cada modelo de negocio

Una gama pensada tanto para cocina tradicional como para propuestas contemporáneas, con garantía de trazabilidad y control total del proceso.

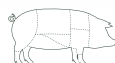


Especejament del Porc

Corte y despiece del cerdo



V30035 **Porc panxeta tallada**
Cerdo panceta cortada



V30031 **Porc costella xurrasco**
Cerdo costilla churrasco



V30034 **Porc panxeta**
Cerdo panceta

V30026 **Porc costella sencera**
Cerdo costilla entera



V30024

Porc filet (laminera)
Cerdo solomillo

Porc

Cerdo

V30010

Porc llom canya
Cerdo lomo caña



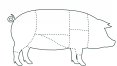
Porc llom canya tallat
Cerdo lomo caña cortado

V30011



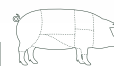
Porc cap de llom llescat
Cerdo cabeza de lomo fileteada

V30021



Porc llonzat tallat
Cerdo chuleta cortada

V30006



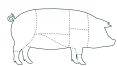
Porc cap de llom
Cerdo cabeza de lomo

V30020



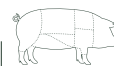
Porc galtes
Cerdo galta

V30050



Porc cap de llom a tacos
Cerdo cabeza de lomo a tacos

V30022

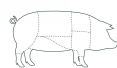




Porc Cerdo



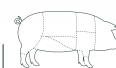
Porc secret blanc
Cerdo secreto blanco



V30019



Porc peus partits (5 uds.)
Cerdo pies abiertos (5 uds.)

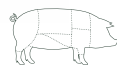


V30045

Porc peus sencers
Cerdo pies enteros



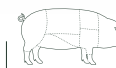
Porc careta sense orella
Cerdo careta sin oreja



V30058



Pallarda llom 2 colors (10 uds.)
Pallarda lomo 2 colores (10 uds.)



V30062

Xai Cordero

Selecció curosa per garantir finor de fibra,
sabor net i rendiment òptim.

Treballem amb canals i especejament adaptat
a les necessitats del professional, oferint:

- Peces calibrades
- Tall precís segons aplicació gastronòmica
- Control de qualitat en origen
- Servei estable durant tot l'any

El xai VIÑALS GOURMET aporta valor
diferencial a la carta, amb producte consistent
i fiable per a restauració exigent.

Selección cuidadosa para garantizar finura de fibra,
sabor limpio y rendimiento óptimo.

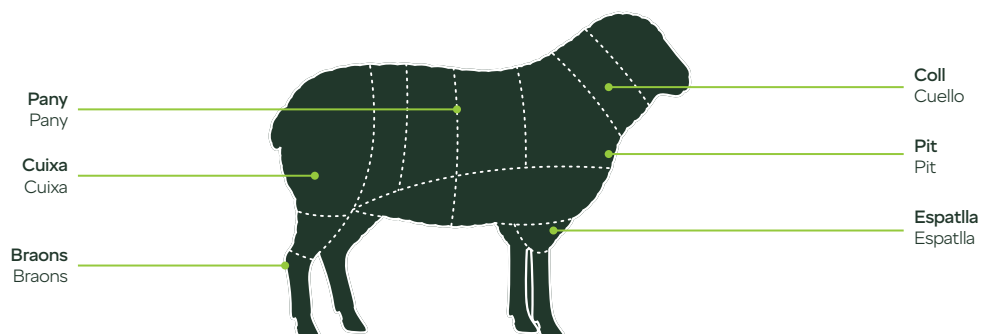
Trabajamos con canales y despiece adaptado a las
necesidades del profesional, ofreciendo:

- Piezas calibradas
- Corte preciso según aplicación gastronómica
- Control de calidad en origen
- Servicio estable durante todo el año

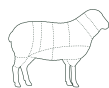
El cordero VIÑALS GOURMET aporta valor
diferencial a la carta, con un producto consistente
y fiable para restauración exigente.

Especejament del Xai

Corte y despiece del cordero



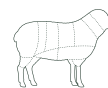
Canal de cabrit
Canal de cabrito



V21007



Carré de cabrit tallat
Carré de cabrito cortado



V21011



V20000

Espatlla de xai
Paletilla de cordero

Xai

Cordero

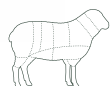


V20011

Mitjanes de xai tallades
Medianas de cordero cortadas



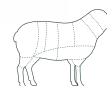
Cuixa de xai
Pierna de cordero entera



V20016



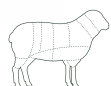
Costelles i mitjanes de xai tallades
Chuletas y medianas de cordero cortadas



V20035



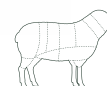
Braó de xai
Braón de cordero



V20023



Cuixa de xai tallada
Pierna de cordero cortada



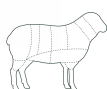
V20017

Xai

Cordero



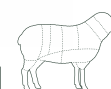
French rack xai nacional 4 costelles
French rack cordero nacional 4 costillas



V20004



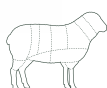
Espatlla de cabrit
Paletilla de cabrito



V21008



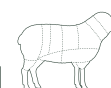
Cuixa de cabrit
Pierna de cabrito



V21012



Cuixa de xai desossada en malla 300 g
Pierna de cordero deshuesada en malla 300 g



V23006

Aviram

Aves

Producte fresc seleccionat amb criteris estrictes de qualitat, seguretat i regularitat.

Oferim formats adaptats a cuina professional, amb especial atenció a:

- Control sanitari exhaustiu
- Tall i preparació segons especificació
- Rendiment i estabilitat en cocció
- Subministrament planificat

Una gamma versàtil que respon tant a restauració tradicional com a col·lectivitats i grups de restauració, amb la garantia VIÑALS en cada entrega.

Producto fresco seleccionado con criterios estrictos de calidad, seguridad y regularidad.

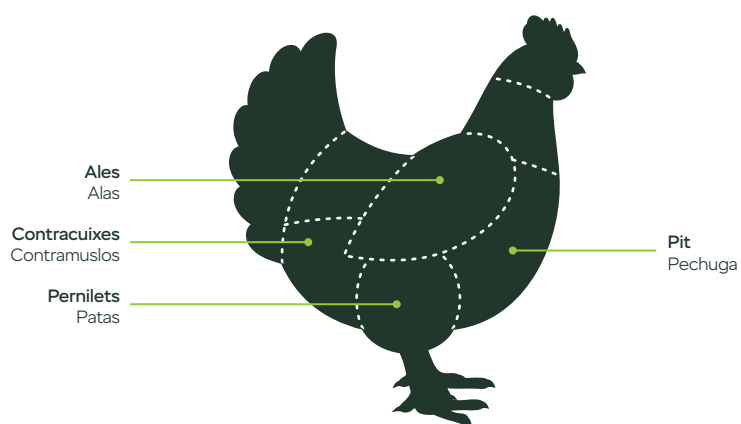
Ofrecemos formatos adaptados a cocina profesional, con especial atención a:

- Control sanitario exhaustivo
- Corte y preparación según especificación
- Rendimiento y estabilidad en cocción
- Suministro planificado

Una gama versátil que responde tanto a restauración tradicional como a colectividades y grupos de restauración, con la garantía VIÑALS en cada entrega.

Especejament del Pollastre

Corte y despiece del pollo



Gall dindi pit

V42004 Pavo pechuga



Pollastre pit sencer

V40019 Pollo pechuga entera



V42007 **Pavo pechuga filetes**

Pavo pechuga filetes

V40020 **Pollastre pit tallat**

Pollo pechuga fileteada



V40001

Pollastre net

Pollo eviscerado



V40024

Pollastre cuixes
Pollo muslos (7 uds.)



Pollastre cuixa brasa (8 uds.)
Pollo muslo brasa (8 uds.)



V40088



Pollastre pernilets (15 uds.)
Pollo jamoncitos (15 uds.)



V40021



Pollastre pit a tires strogonoff
Pollo pechuga a tiras strogonoff



V40042



Pollastre ala
Pollo ala



V40031



Pollastre a l'ajillo
Pollo al ajillo



V40004



Conill a l'ajillo
Conejo al ajillo



V90002



Pollastre pallarda (10 uds.)
Pollo pallarda (10 uds.)



V40016



Pollastre contracuixa s/h s/p (18 uds.)
Pollo contramuslo s/h s/p (18 uds.)



V40022

Elaborats

Elaborados

Desenvolupats amb criteri gastronòmic i enfocament professional:

- Hamburgueses premium
- Salsitxes i botifarres
- Preparacions especials
- Producte llest per cuinar

Possibilitat de desenvolupaments personalitzats per a cadenes i grups de restauració.

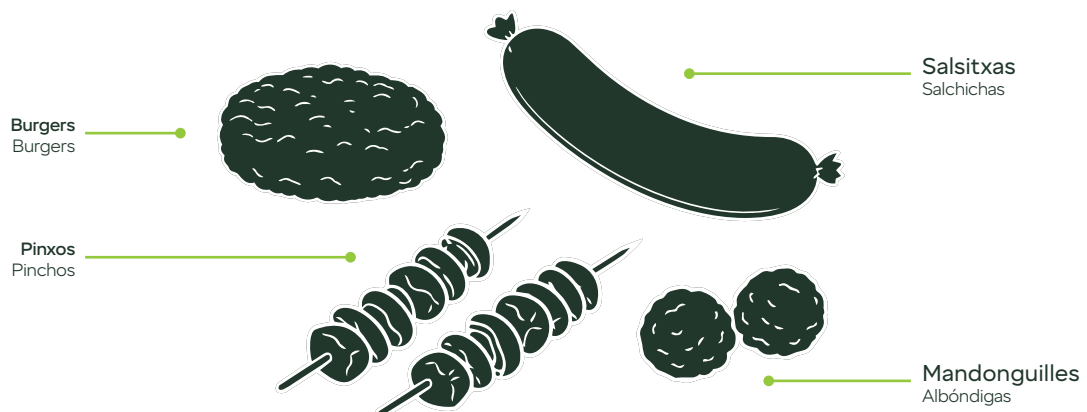
Desarrollados con criterio gastronómico y enfoque profesional:

- Hamburguesas premium
- Salchichas y butifarras
- Preparaciones especiales
- Producto listo para cocinar

Posibilidad de desarrollos personalizados para cadenas y grupos de restauración.

Família d'Elaborats

Familia de elaborados



Mandonguilles mixtes (70 uds.)

V53003 Albóndigas mixtas (70 uds.)



Pinxo moruno a granel cap de llom

V53005 Pincho moruno a granel cabeza de lomo



Elaborats

Elaborados



Burger meat mixta 100 g (20 uds.)
Burger meat mixta 100 g (20 uds.)



V50012



Burger meat pollastre 150 g (10 uds.)
Burger meat pollo 150 g (10 uds.)



V50049



Botifarra extra pagès 150 g (16 uds.)
Butifarra extra pagés 150 g (16 uds.)



V52003



Pinxo groc a granel de cap de llom
Pincho amarillo a granel de cabeza de lomo



V53036



Preparat càrnic de pollastre
Preparado cárnico de pollo



V51014



Preparat càrnic de vedella
Preparado cárnico de ternera



V51004



Salsitxa de pollastre (45 uds.)
Salchicha de pollo (45 uds.)

V52026



Salsitxes
Salchichas

V52012



Burger meat ternera V1906 150 g (20 uds.)
Burger meat ternera V1906 150 g (20 uds.)

V50024



Pollastre broqueta contracuixa
Pollo brocheta contramuslo

V40046



VIÑALS®



VOLS SABER
MÉS?

MOLINS DE REI / BARCELONA / VINALSGOURMET.COM

