



NUESTRA CULTURA, NUESTRO ORIGEN



NUESTRA CULTURA

Ser capaces de aprovechar lo mejor, ese es nuestro trabajo. Las manos expertas de los artesanos profesionales de Finura saben extraer lo mejor de cada corte ibérico, con mimo y respeto, y se ayudan de tecnologías punteras para su conservación en nuestras instalaciones.

En Finura, unimos **ARTESANÍA Y CAPACIDAD.**



OUR CULTURE

Our task is to use our skills to bring you the very best. Finura's artisan butchers use their expert dexterity to extract the very best out of every cut of Iberian pork with tender loving care, supported by cutting-edge technology for optimum storage in our facilities.

At Finura, we combine **CRAFTSMANSHIP AND SKILL.**

NOTRE CULTURE

Savoir extraire le meilleur des produits, **c'est** là l'essence même de notre travail. Les mains expertes des artisans de Finura tirent le meilleur parti de chaque morceau de viande ibérique avec énormément de soin et de respect, tout en exploitant les technologies de pointe pour la conservation des produits dans nos installations.

Chez Finura, nous réalisons l'alliance de l'**ARTISANAT ET DE SOLIDES CAPACITÉS DE PRODUCTION.**



CUIDAR DE UN ANIMAL EXTRAORDINARIO

Tanto las cabañas criadas en nuestras dehesas como las que crecen en nuestras granjas, reciben siempre los más altos estándares de bienestar animal.

CARING FOR AN EXTRAORDINARY ANIMAL

Both the livestock bred in our meadows and those raised on our farms always benefit from the very highest standards of animal welfare.

PRENDRE SOIN D'UN ANIMAL EXTRAORDINAIRE

Les troupeaux élevés dans nos pâturages comme ceux de nos fermes sont toujours traités avec le plus profond respect pour le bien-être animal.



SISTEMA INTEGRADO DE PRODUCCIÓN

Como especialistas en ibérico fresco del Grupo Vall Companys, contamos con un ciclo de producción integrado con trazabilidad desde el origen.

INTEGRATED PRODUCTION SYSTEM
As experts in fresh Iberian pork products, the Vall Companys Group employs an integrated production system that ensures traceability from the source.

SYSTÈME DE PRODUCTION INTÉGRÉ
Véritables spécialistes de la viande et de la charcuterie ibériques fraîches au sein du groupe Vall Companys, nous nous appuyons sur un cycle de production intégré garantissant une parfaite traçabilité des origines.

NUESTRO ORIGEN

Saber que el origen cuenta tanto como el resultado. Esa es la clave para conseguir un producto Premium que ofrece todo lo bueno del ibérico.

OUR ORIGINS

Knowing that the origin is just as important as the end result. This is the key to achieving a premium product that offers the very best of Iberian pork.

NOS ORIGINES

Savoir que la provenance compte tout autant que le résultat. Voilà la clé d'un produit de premier choix offrant le meilleur de la viande et de la charcuterie ibériques.



CORTES ESPECIALES

Sacar lo mejor que encierra el ibérico: ese es nuestro trabajo. Sea cual sea su necesidad, nuestros profesionales sabrán obtener los cortes perfectos de una carne única.

Rack

El rack ibérico Finura es una experiencia gastronómica única.

Finura's iberian rack is a unique gastronomic experience.

Notre rack ibérique c'est une expérience gastronomique unique.



Back



Secreto
de cruceta



Presa



Costilla
de Sant Louis



Chuletero
sin rosario



Chuletero
con rosario



SPECIAL CUTS

Our mission: extracting the very best of Iberian pork. Whatever you need, our professionals know how to obtain the perfect cuts from this unique meat.

DÉCOUPES SPÉCIALES

Tirer le meilleur parti de la viande ibérique : c'est là notre travail. Quels que soient vos besoins, nos professionnels sauront obtenir les meilleurs morceaux d'une viande unique.

IMAGEN PREMIUM

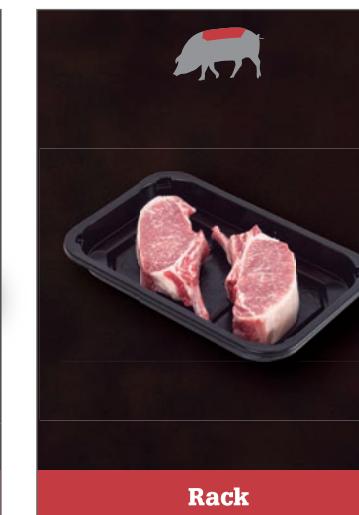
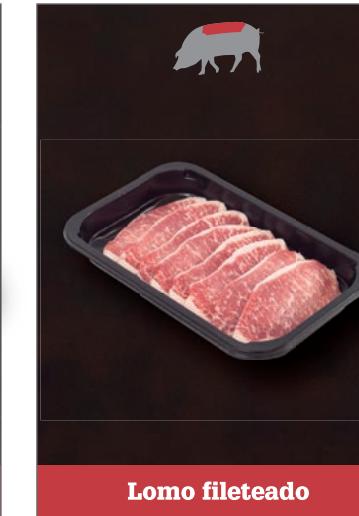
Disponga de carne fresca de ibérico, como recién cortada, y con un aspecto acorde a la condición Premium del producto.

PREMIUM IMAGE

Enjoy fresh Iberian pork as if it was recently sliced boasting an appearance that reflects its premium status.

APPARENCE GOURMET

De la viande ibérique fraîche comme si elle venait d'être tranchée, avec l'excellent aspect d'un produit de premier choix.



Tapa de film flexible
para productos envasados
al vacío

UNA IMAGEN A LA ALTURA DEL IBÉRICO

Tan importante es el corte, como que llegue hasta el consumidor en condiciones óptimas. Le ofrecemos un abanico de formatos con una imagen Premium a la altura del ibérico, y diseñados especialmente para adaptarse a sus necesidades.

AN IMAGE THAT DOES JUSTICE TO THE IBERIAN BREED

The cut is just as important as ensuring that our products reach the consumer in the optimum condition. We offer a range of formats with a premium image in line with Iberian excellence, designed especially to meet your requirements.

UNE IMAGE DIGNE DE LA NOBLE VIANDE IBÉRIQUE

Si la découpe est primordiale, le conditionnement doit également permettre d'offrir nos produits au consommateur sous une forme optimale. Nous proposons une vaste gamme de présentations à l'image haut de gamme dignes de la viande ibérique et conçues spécialement pour s'adapter à tous vos besoins.

EL NOMBRE DEL IBÉRICO

Sentir en boca la textura única de la carne ibérica, suave y jugosa. Asistir a la danza que sus sinceros pero complejos sabores crean en el paladar. Una experiencia de tierra, de tradición y de amor por las cosas bien hechas. Es nuestra cultura y nuestro origen. Finura es ibérico.



THE IBERIAN NAME

Savouring the unique, soft and juicy texture of Iberian pork. Delighting in the robust yet complex play of flavours on the palate. An experience that stems from the land, from tradition, and from a love of things done well. This is our culture and our origin. Finura is Iberian.

LE NOM IBÉRIQUE

Sentir en bouche la texture unique de la viande ibérique, tendre et succulente. Ressentir la danse à laquelle se livrent ses saveurs franches et complexes sur votre palais. Une expérience de terroir, de tradition et d'amour pour les choses bien faites. Voilà notre culture et nos origines. Finura : l'âme des produits ibériques.



Finura de Ibérico
Pol. Ind. Valdeferrin, Parcela 7-12
EJEA DE LOS CABALLEROS
50600 Zaragoza
www.vallcompanys.es