



Hemos

www.hemos.es



Indice

3 • Bienvenidos a *Hemosá*

4 • Frescos

7 • Elaborados

11 • Empanados sin gluten

12 • Preparados

13 • Cocidos

14 • V Gama

15 • Barbacoa

17 • Salados

18 • Rellenos

19 • Curados



Bienvenido a *Hemosa*

Hemosa es una empresa familiar fundada en 1975 para desarrollar la actividad de sala de despiece de porcino. Actualmente, cuenta con matadero, sala de despiece y almacén frigorífico propio, así como fábrica de productos curados, elaborados y loncheados. Por tanto, Hemosa es fabricante y también comercializador.

Hemosa está especializada en el suministro de carne fresca a varias cadenas de hipermercados y supermercados, operando con alguna de ellas a nivel nacional. Como consecuencia de ello, la empresa cuenta con unas modernas instalaciones de loncheado de carne fresca que incorporan la tecnología más reciente.

Hemosa combina la tradición artesanal en los procesos de fabricación con la más avanzada tecnología en los sistemas de corte, envasado y etiquetado de productos.

La principal ventaja que ofrece reside en el suministro diario a sus clientes de carne procedente de granjas muy próximas al matadero, obteniendo así un producto de la mejor calidad.

0000 CÓDIGO DE PRODUCTO



PESO



FORMATO



CADUCIDAD



CHULETA AGUJA

20496

 600 g. (p. fijo)  ATM.  9 d.



AGUJA S/HUESO

20070

 2,1 kg. aprox.

 VAC.

 15 d.



CHULETA LOMO

21344

 600 g. (p. fijo)


 ATM.

 9 d.



COSTILLAR EN TIRA

20117

 1,655 kg. aprox.

 VAC.

 15 d.



COSTILLA PALO A PALO

2110

 510 g. aprox.  ATM.  9 d.



FILETE JAMON

2138

 450 g. aprox.  ATM.  9 d.



FILETES DE PRESA




20801

 300 g. (p. fijo)  ATM.  9 d.



ESTOFADO




21144

 600 g. (p. fijo)
 ATM.
 9 d.



ROTTI

21602

 1 kg. aprox.
 VAC.
 15 d.



LOMO SIN HUESO TROZOS




20570

 900 g. aprox.
 VAC.
 15 d.



FILETE DE LOMO




21454

 400 g. (p. fijo)
 ATM.
 9 d.



MANO

2039

 600 g. (p. fijo)
 ATM.
 9 d.



PANCETA EN FILETES

21364

 560 g. (p. fijo)  ATM.  9 d.



OREJA

5012

 200 g. aprox.  ATM.  9 d.



RABO

2041

 400 g. aprox.  ATM.  9 d.



HIGADO

2030

 400 g. aprox.  ATM.  7 d.



RIÑONES




2042

 400 g. aprox.  ATM.  7 d.



FILETES DE SECRETO




20662

 650 g. aprox.
 VAC.
 20 d.



FILETES DE SECRETO




2066

 400 g. aprox.
 ATM.
 9 d.



SOLOMILLO

20430

 450 g. aprox.
 VAC.
 15 d.



SOLOMILLO X2

20432

 1 kg. aprox.  VAC.  15 d.



TOCINO

2167

 400 g. aprox.  ATM.  9 d.



MORCILLA DE BURGOS

30751

 320 g. (p. fijo)  VAC.  90 d.

30752

 250 g. (p. fijo)  VAC.  90 d.



CHORIZO OREADO CASERO

30563

 280 g. (p. fijo)  VAC.  90 d.



LONGANIZA CRIOLLA


30870

 300 g. (p. fijo)  VAC.  30 d.



CHISTORRA

33023

 200 g. (p. fijo)

 VAC.

 90 d.



LONGANIZA FRESCA BLANCA

30073

 400 g. (p. fijo)  ATM.  20 d.



CODILLO SALMUERIZADO

30650

 1,1 kg. aprox.  VAC.  20 d.



COSTILLA IBERICA ADOBADA

31531

500 g. aprox.

VAC.

30 d.



COSTILLA AMERICANA

3223

1,1 kg. aprox.

VAC.

30 d.



COSTILLA TIRA AL ROMERO

3202

1,1 kg. aprox.

VAC.

30 d.



COSTILLA TIRA ADOBADA MEDITERRANEA

3178

1,1 kg. aprox. VAC. 30 d.



COSTILLA AJILLO

3079

380 g. aprox.

ATM.

15 d.



COSTILLA ADOBADA

3058

500 g. aprox. ATM. 20 d.



TOCINETA ADOBADA

3014

2,5 kg. aprox. VAC. 60 d.





FIAMBRE DE LOMO ADOBADO SEMICOCIDO


30662

 1,1 kg. aprox.  VAC.  30 d.



FILETE DE LOMO ADOBADO AL HORNO

30663

 500 g. aprox.
 VAC.
 30 d.



LOMO ADOBADO EXTRA MEDITERRANEO


3173

 300 g. aprox.  SKIN.  30 d.



LOMO ADOBADO EXTRA GRAN SELECCION





3008

 3 kg. aprox.
 FILM.
 30 d.



LOMO ADOBADO EXTRA CON PIMIENTOS ASADOS

3325

 Lomo 240 g. (p. fijo)  ATM.  20 d.
 Pimientos 75 g. (p. fijo)



LOMO ADOBADO TRADICION

30570

 600 g. aprox.  ATM.  20 d.



FILETES DE LOMO ADOBADO EXTRA GRAN SELECCION

3057

 300 g. (p. fijo)  SKIN.  30 d.



PANCETA ADOBADA ROLLO

3059

 400 g. aprox.  SKIN.  30 d.



LOMO AJILLO EXTRA

3073

 3 kg. aprox.  FILM.  30 d.



LOMO AJILLO PRECORTADO

31100

 600 g. aprox.  ATM.  20 d.



FILETES DE LOMO AJILLO

31101

 300 g. (p. fijo)  SKIN.  30 d.

ESCALOPIN DE LOMO TIERNO

30576

 300 g. (p. fijo)  ATM.  20 d.



ESCALOPIN DE LOMO TIERNO

30573

 600 g. (p. fijo)  ATM.  20 d.



PANCETA ADOBADA

3016

 350 g. aprox.  ATM.  20 d.



FILETE DE AGUJA AL ROMERO

3222

 400 g. (p. fijo)  ATM.  15 d.



CARETA ADOBADA

30292

 700 g. aprox.  VAC.  20 d.

Empanados sin gluten



LIBRITO RELLENO DE QUESO

3124

550 g. aprox.

ATM.

20 d.



ESCALOPE DE LOMO EMPANADO

3320

500 g. aprox. ATM. 20 d.



CACHOPO JAMON, QUESO, FILETE JAMON

3122

650 g. aprox. ATM. 20 d.



ESCALOPE DE JAMON

3067

350 g. aprox. ATM. 20 d.


10-11





PREPARADO COCIDO AÑEJO

31582

 500 g. (p. fijo)


 FILM.

 271 d.



PREPARADO COCIDO

31581

 450 g. (p. fijo)


 VAC.

 60 d.



PREPARADO COCIDO MADRILEÑO

31580

 1,1 kg. aprox.

 ATM.

 9 d.



ARREGLO PARA PUCHERO

3214

 1,25 kg. (p. fijo)

 ATM.

 9 d.



ARREGLO PARA COCIDO

31583

 1,1 kg. (p. fijo)


 ATM.

 9 d.



LOMO SAJONIA CON HUESO

3012

 5 kg. aprox.


 VAC.

 60 d.



FILETE DE LOMO SAJONIA

3068

 380 g. (p. fijo)


 SKIN.

 30 d.



CHULETA SAJONIA

3060

 500 g. aprox.


 ATM.

 20 d.



BACON COCIDO EN LONCHAS

30931

 800 g. aprox.


 ATM.

 30 d.



BACON COCIDO

3038

 4 kg. aprox.

 VAC.

 60 d.



LOMO SAJONIA S/H

3041

 1,7 kg. aprox.  VAC.  60 d.



LACON AHUMADO SIN HUESO

30391

KG 4 kg. aprox. VAC. 60 d.

Cocidos



CODILLO SALMUERIZADO COCIDO

30241

KG 1 kg. aprox. VAC. 60 d.



LACON COCIDO SIN HUESO

3098

KG 3 kg. aprox. VAC. 60 d.



JAMON PRAGA

3081

KG 10 kg. aprox. VAC. 90 d.

Cocidos / V Gama



COSTILLA BARBACOA KENTUCKY

3146

KG 500 g. (p. fijo) VAC. 65 d.



CODILLO DE JAMON ASADO EN SU PROPIO JUGO

31094

KG 750 g. (p. fijo) VAC. 65 d.



MORRO FRITO

3133

KG 140 g. (p. fijo) TARRINA. 90 d.



COSTILLA BARBACOA KENTUCKY

31461

KG 600 g. aprox. VAC. 65 d.



COSTILLAS A LA MIEL

3240

KG 500 g. (p. fijo) VAC. 65 d.



TAPAS DE LACON

30392


KG 200 g. (p. fijo) ATM. 30 d.





MIXTA PANCETA CHORIZOS

3120

 1 kg. aprox.

 ATM.

 7 d.



BROCHETA ADOBADA


30232

 500 g. aprox.  ATM.  15 d.



PINCHO ANDALUZ

30840

 320 g. (p. fijo)

 ATM.

 15 d.



MIXTA BROCHETA-PINCHO MORUNO


3046

 1 kg. aprox.  ATM.  15 d.



PINCHO ADOBADO

30841

 320 g. (p. fijo)

 ATM.

 15 d.

MIXTA CHORIZOS

3138

 1 kg. aprox.  ATM.  15 d.



MIXTA BBQ POLLO

32320

 1 kg. (p. fijo)  ATM.  15 d.



MIXTA BBQ

31202

 1 kg. (p. fijo)  ATM.  20 d.



MIXTA BBQ COMPLETA PINCHO ANDALUZ

31204

 1 kg. (p. fijo)  ATM.  15 d.



MIXTA BBQ COMPLETA PINCHO MORUNO

31203

 1 kg. (p. fijo)  ATM.  15 d.



SOLOMILLO RANCHERO

3224

 500 g. (p. fijo)  VAC.  30 d.



TOCINO IBERICO SALADO

3021

 1 kg. aprox.  LAMINA.  120 d.



ESPINAZO SALADO

30992

 500 g. (p. fijo)  ATM.  271 d.



HUESO BLANCO SALADO

3203

 500 g. aprox.  FILM.  271 d.



MANOS SALADAS

3092

 500 g. aprox.  ATM.  30 d.



PANCETA SALADA

3015

 1 kg. aprox.  LAMINA.  180 d.



PANCETA IBERICA SALADA

3044

 1 kg. aprox.  LAMINA.  120 d.



PANCETA IBERICA CURADA

30970

 500 g. aprox.  VAC.  120 d.



LACON SALADO

3036

 5 kg. aprox.  VAC.  60 d.

16-17



SOLOMILLOS RELLENO DE BACON Y QUESO

3216

 600 g. aprox.  VAC.  20 d.



SOLOMILLO RELLENO DE BOLETUS Y MOUSSE DE CANARD

3227

 650 g. aprox.  VAC.  20 d.



MILHOJA RELLENA DE SETAS Y JAMON CURADO

3237

 800 g. (p. fijo)  ATM.  20 d.



ROTTI RELLENO DE BACON Y QUESO

32151

 800 g. (p. fijo)  VAC.  20 d.



LOMO RELLENO DE OREJONES Y CIRUELAS

3239

 950 g. (p. fijo)  VAC.  20 d.



TOURNEDO RELLENO DE BOLETUS

3326

 600 g. aprox.  ATM.  15 d.



TOURNEDO RELLENO DE BACON Y QUESO

3327

 600 g. aprox.  ATM.  15 d.



BROCHETAS DE SOLOMILLO AL ROMERO

3328

 500 g. aprox.  ATM.  15 d.



J. CURADO SIN HUESO MONTEVALLE

3184

 5 kg. aprox.  VAC.  365 d.



Curación
+12
meses

J. SERRANO SIN HUESO HEMOSA RESERVA

30805

 5kg. aprox.  VAC.  365 d.



Curación
+15
meses

J. SERRANO SIN HUESO HEMOSA GRAN RESERVA

3139

 5kg. aprox.  VAC.  365 d.



Curación
+15
meses

J. SERRANO SIN HUESO PELADO Y PULIDO HEMOSA GRAN RESERVA

31031

 5kg. aprox.  VAC.  365 d.



Curación
+15
meses

J. SERRANO SIN HUESO BLOQUE HEMOSA GRAN RESERVA

31032

 5kg. aprox.  VAC.  365 d.



CENTRO JAMON PELADO Y PULIDO BLOQUE

312 51/53

 5 kg. aprox.  VAC.  365 d.



TACO DE JAMON CURADO

3078

 500 g. aprox.  VAC.  365 d.



CODILLO JAMON CURADO PRECORTADO

31092

 800 g. aprox.  VAC.  365 d.



JAMON CURADO LONCHEADO

31690

 50 g. (p. fijo)  VAC.  120 d.



CODILLO JAMON CURADO

30501

 400 g. aprox.  VAC.  365 d.



JAMON CURADO LONCHEADO

3169

 250 g. (p. fijo)  VAC.  120 d.



JAMON CURADO LONCHEADO

31692

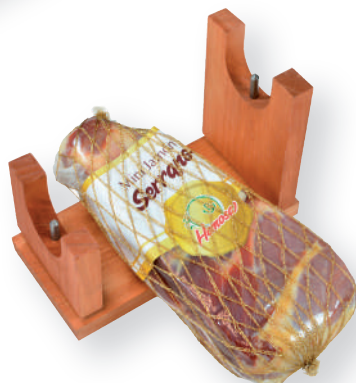
 100 g. (p. fijo)  VAC.  120 d.



TACO PALETA CURADA

30491

 450 g. aprox.  VAC.  365 d.



MINI JAMON SERRANO

30783

 1 kg. (p. fijo)  VAC.  180 d.



JAMON CURADO REDONDO SIN PATA

3011

 6,5 kg. aprox.

 365 d.



HEMOSA JAMON SERRANO

30801


 7,5 kg. aprox.

 365 d.



HEMOSA JAMON SERRANO RESERVA

30802


 7,5 kg. aprox.

 365 d.



HEMOSA JAMON SERRANO GRAN RESERVA

30804

 8 kg. aprox.

 365 d.



20.21



ES
10.000581/M
C.E.

La materia prima con la que trabaja **Hemosá** es cuidadosamente seleccionada. Seleccionamos las mejores razas en función de su destino final; así actualmente se trabaja con razas con base Duroc hasta razas con base Pietrain.

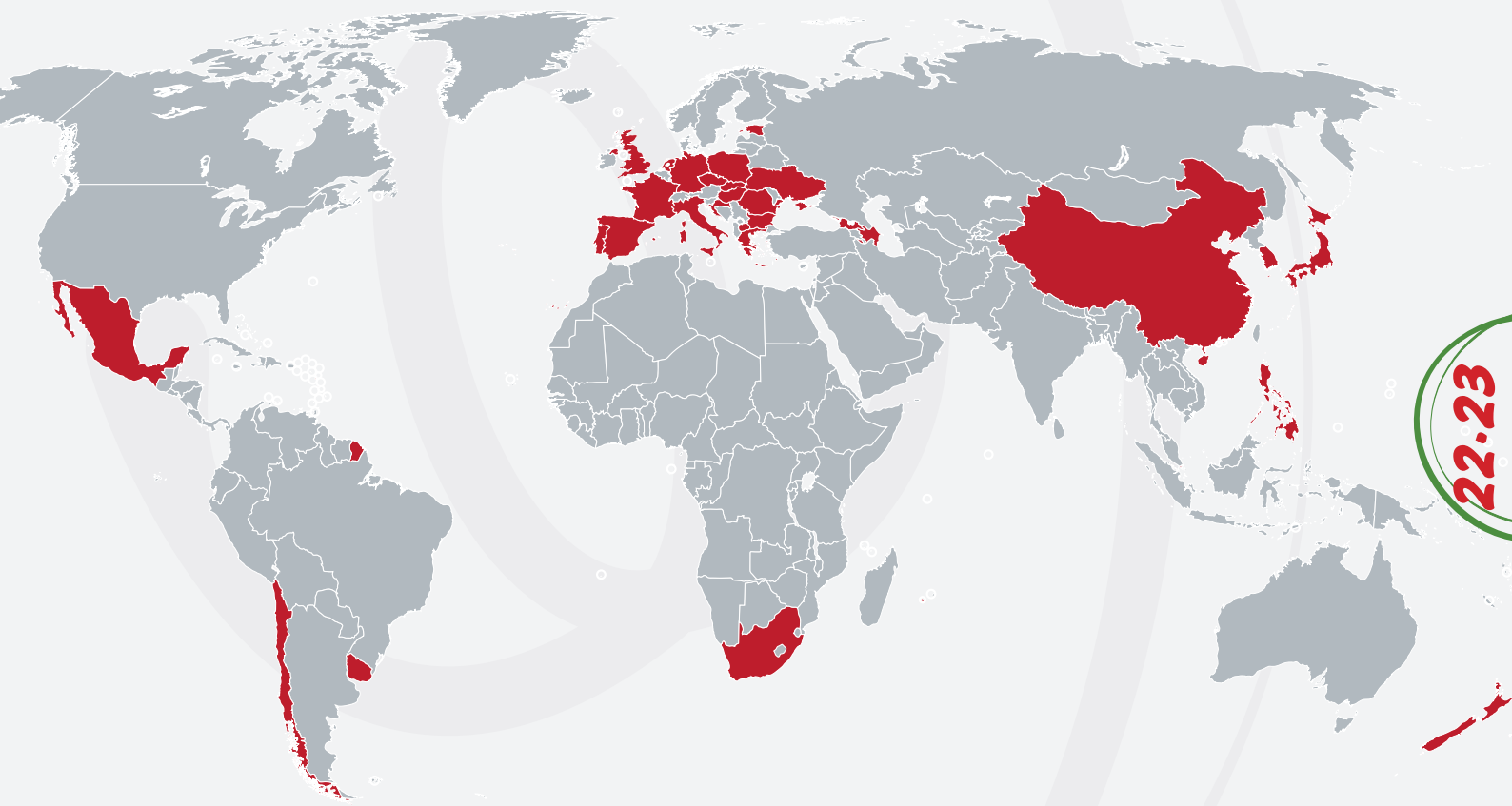
La alimentación se controla durante todo el proceso de crecimiento siendo ésta a base de cereales, con ayuda de correctores que aportan vitaminas y minerales. Todo ello buscando una dieta equilibrada que permita tanto el bienestar de los animales como su mejora en las cualidades organolépticas del producto final.

El sacrificio se realiza en el matadero Eurocentro de Carnes, S.A, empresa participada por **Hemosá**. Esta planta está situada dentro de una de las zonas de más alta densidad de producción de porcino de la zona centro. Esto acorta los desplazamientos del ganado y garantiza una carne de alta calidad, libre del stress que se genera en las carnes PSE y DFD.





Hemosq internacional



22.23

ESPAÑA
CHINA
RUMANIA
COREA DEL SUR
SINGAPUR
FRANCIA

MEXICO
SUDAFRICA
ALEMANIA
JAPON
ESTONIA
GEORGIA

BULGARIA
CROACIA
POLONIA
GRECIA
REINO UNIDO
NUEVA ZELANDA

HUNGRIA
FILIPINAS
UCRANIA
AZERBAIYAN
MACEDONIA

ESLOVAQUIA
URUGUAY
PORTUGAL
DINAMARCA
REPUBLICA CHECA

GUAYANA FRANCESA
ISLAS FRANCESAS
PAISES BAJOS
ITALIA
CHILE



HERMANOS MORÁN, S. L.

Camino del Barranco, 3

Pol. Las Arenas, Pinto • 28320 Madrid

Telf.: +34 91 303 11 57 • Fax: +34 91 777 08 31

info@hemosal.es • www.hemosal.es

Síguenos

