



Hemosal

www.hemosal.es



Hemosa is a family owned company, founded in 1975 to operate as a pork cutting plant. Nowadays, the company has an abattoir, a cutting plant and its own cold store as well as a factory for cured, processed and sliced products. As such, **Hemosa** is both a producer and a marketer.

Hemosa specialises in the supply of fresh meat products to many supermarket and hypermarket chains, many of whom operate at a national level. As a result, Hemosa holds modern facilities for slicing fresh meat and incorporates the most recent technologies.

Hemosa combines the tradition and craft of the production process with the most advanced technologies in cutting, packaging and product labelling.

The company's main advantage is that its meat comes from farms that are situated in close proximity to the abattoir, thereby allowing it to provide a daily customer supply of the finest quality products.

0000 PRODUCT CODE



WEIGHT



FORMAT



SHELF LIFE



Welcome to *Hemosa*

Bienvenue à *Hemosa*

Hemosa est une entreprise familiale fondée en 1975, afin de développer l'activité de découpe de porcs. Actuellement l'entreprise possède son abattoir, son atelier de découpe ainsi que son entrepôt frigorifique. De plus elle a sa propre usine consacrée à la cuisson des produits, leur transformation et leur découpe. Par conséquent, **Hemosa** est fabricant et distributeur.

Hemosa est spécialisé dans l'approvisionnement de viandes fraîches pour plusieurs chaînes d'hypermarchés et supermarchés. L'entreprise dispose d'installations modernes de découpe de viandes fraîches, lesquelles intègrent les dernières technologies.

Hemosa, de par son processus de fabrication, combine tradition artisanale et technologies avancées : système de découpe, emballage et étiquetage des produits. L'approvisionnement en viande provenant de fermes très proches de l'abattoir, permet à Hemosa de garantir à ses clients un produit de très grande qualité.

0000 CODE PRODUIT



POIDS



FORMAT



EXPIRATION



Cooked meats / Cuit



SLICED SMOKED BACON BACON FUMÉ EN TRANCHES

30931

800 g. approx. ATM. 30 d.

SMOKED BACON BACON FUMÉ

3038

4 kg. approx. VAC. 60 d.



Convenience selection / Prêt à l'emploi



PORK HONEY RIBS TRAVERS DE PORC AU MIEL

3240

500 g. VAC. 65 d.

ROASTED HAM KNUCKLE JARRET CUIT ET MARINÉ DANS SON JUS

31094

750 g. VAC. 65 d.





KENTUCKY BBQ RIBS
SPARERIBS KENTUCKY
BARBECUE

3146

 500 g.  VAC.  65 d.

KENTUCKY BBQ RIBS
SPARERIBS KENTUCKY
BARBECUE

31461

 600 g. approx.  VAC.  65 d.



4.5



LACON TAPAS TAPAS D'ÉPAULE

30392

 200 g.  ATM.  30 d.



PAPRIKA MARINATED SLICED LOIN WITH PEPPER

LOMO EXTRA ADOBADO AVEC POIVRON GRILLÉ

3325

 Boneless loin sliced / Lomo 240 g.

 Pepper / Poivron 75 g.

 ATM.  20 d.



PAPRIKA MARINATED SLICED LOIN "GRAN SELECCIÓN"

MINCERETTES MARINÉS "GRAN SELECCIÓN"

3057

 300 g.

 SKIN.

 30 d.



EXTRA TENDER SLICED LOIN

MINCERETTES EXTRA TENDRE

30573

 600 g.

 ATM.

 20 d.



GARLIC MARINATED SLICED LOIN

MINCERETTES À L'AIL PRE-COUPÉ

31100

 600 g. approx.  ATM.  20 d.

BBQ / Barbecue



MORCILLA DE BURGOS MORCILLA DE BURGOS

30751

320 g.

VAC.

90 d.

30752

250 g.

VAC.

90 d.



WHITE CHORIZO CHORIZO BLANC

30870

300 g. VAC. 30 d.



CHISTORRA CHISTORRA

33023

200 g.

VAC.

90 d.

6.7



RED CHORIZO CHORIZO ROUGE

30563

280 g.

VAC.

90 d.



SMALL CHORIZO PETIT CHORIZO

PRODUCT ORIGIN SPAIN



PRODUIT ORIGINE ESPAGNE



**WHITE SAUSAGE
SAUCISSE FRAÎCHE**

30073

 400 g.  ATM.  20 d.



**PAPRIKA MARINATED IBERICO RIBS
SPARERIBS IBERIQUES MARINÉS**

31531

 500 g.  VAC.  30 d.

**AMERICAN RIBS
SPARERIBS AMÉRICAINNES**

3223

 1,1 kg. approx.
 VAC.  30 d.



**MEDITERRANEAN RIBS
SPARERIBS MEDITERRANÉES**

3178

 1,1 kg. approx.  VAC.  30 d.



**ROSEMARY RIBS
SPARERIBS AU
ROMARIN**

3202

 1,1 kg. approx.
 VAC.  30 d.

BBQ / Barbecue



MIXED BELLY-CHORIZO MIX POITRINE- CHORIZO

3120

 1 kg. approx.  ATM.  7 d.

MIXED BROCHETTES MIX BROCHETTES

3046

 1 kg. approx.  ATM.  15 d.



8.9



MARINATED BROCHETTE BROCHETTE MARINÉE

30232

 500 g. approx.  ATM.  15 d.





“ANDALUZ” BROCHETTES
BROCHETTE “ANDALUZ”

30840


 320 g.

 ATM.

 15 d.

MARINATED BROCHETTE
BROCHETTE MARINÉ

30841

 320 g.

 ATM.

 15 d.



CHORIZO SELECTION
MIX CHORIZOS

3138

 1 kg. approx.  ATM.  15 d.



BBQ / Barbecue



MIXED BELLY-BROCHETTE-CHORIZO MIX POITRINE- BROCHETTE-CHORIZO

31202

1 kg. ATM. 20 d.



COMPLETE BBQ MIX "MARINATED BROCHETTE" MIX BBQ COMPLET"ANDALUZ BROCHETTE"

31203

1 kg. ATM. 15 d.



COMPLETE BBQ MIX "ANDALUZ BROCHETTE"

MIX BBQ COMPLET"ANDALUZ
BROCHETTE"

31204

1 kg.
 ATM.
 15 d.



BBQ MIX MIX BBQ

32320

1 kg. ATM. 15 d.

10.11





Cured /Cru - Fumé



BONELESS HAM, BRICK SHAPE

JAMBON SERRANO SANS OS FORME BRIQUE

312 51/53

5 kg. approx. VAC. 365 d.



CURED HAM BLOCK

JAMBON CRU EN PIÈCES

3078

500 g. approx.

VAC

365 d.



SLICED CURED HAM

JAMBON CRU EN TRANCHES

31690

50 g.

VAC.

120 d.



SLICED CURED HAM

JAMBON CRU EN TRANCHES

3169

250 g. VAC. 120 d.

PRODUCT ORIGIN SPAIN



PRODUIT ORIGINE ESPAGNE

Cured /Cru - Fumé



SLICED CURED HAM JAMBON CRU EN TRANCHES

31692

100 g. VAC. 120 d.

MINI SERRANO HAM MINI JAMBON SERRANO

30783

Individual sale
 Vente par unité
 VAC. 180 d.



12.13



SERRANO HAM WITH KIT (KNIFE + HAM HOLDER) JAMBON SERRANO AVEC KIT (COUTEAU + SUPPORT)





Cured / Cru - Fumé



SERRANO HAM "BODEGA" JAMBON SERRANO "BODEGA"

3141

 7,5 kg. approx.

 365 d.



Curing time *Durée de séchage*
+9
months
mois
★★

SERRANO HAM "RESERVA" JAMBON SERRANO "RESERVA"

30801

 7,5 kg. approx.


 365 d.



Curing time *Durée de séchage*
+12
months
mois
★★

SERRANO HAM "GRAN RESERVA" JAMBON SERRANO "GRAN RESERVA"

30802

 8 kg. approx.

 365 d.



Curing time *Durée de séchage*
+15
months
mois
★★

PRODUCT ORIGIN SPAIN



PRODUIT ORIGINE ESPAGNE



BONELESS CURED HAM "MONTEVALLE" JAMBON CRU SANS OS "MONTEVALLE"

3184

 5 kg. approx.  VAC.  365 d.



Curing time Durée de séchage
+12
months
mois

BONELESS SERRANO HAM "RESERVA"

JAMBON SERRANO SANS OS
"RESERVA"

30805

 5 kg. approx.  VAC.  365 d.



Curing time Durée de séchage
+15
months
mois

BONELESS SERRANO HAM "GRAN RESERVA"

JAMBON SERRANO SANS OS
"GRAN RESERVA"

3139

 5 kg. approx.  VAC.  365 d.



Curing time Durée de séchage
+15
months
mois

BONELESS SERRANO HAM, RINDLESS "GRAN RESERVA"

JAMBON SERRANO SANS OS,
EPLUCHÉ "GRAN RESERVA"

31031

 5 kg. approx.  VAC.  365 d.



Curing time Durée de séchage
+15
months
mois

BONELESS SERRANO HAM, RINDLESS, SQUARE SHAPE "GRAN RESERVA"

JAMBON SERRANO SANS OS, EPLUCHÉ,
FORME CARRÉE "GRAN RESERVA"

31032

 5 kg. approx.  VAC.  365 d.



**1/2 BLOCK CURED HAM
"MONTEVALLE"**

1/2 BLOC JAMBON CRU
"MONTEVALLE"

31842

 2 kg.  VAC.  365 d.

**1/2 BLOCK SERRANO HAM
"BODEGA" (9-10 MONTHS)**

1/2 BLOC JAMBON SERRANO
"BODEGA" (9-10 MOIS)

31254

 2 kg.  VAC.  365 d.



Curing time Durée de séchage
9-10
months
mois



**1/2 BLOCK SERRANO HAM:
"RESERVA" (12-14 MONTHS)**

1/2 BLOC JAMBON SERRANO
"RESERVA" (12-14 MOIS)

31255

 2 kg.  VAC.  365 d.

Curing time Durée de séchage
12-14
months
mois

**1/2 BLOCK SERRANO HAM:
"GRAN RESERVA" (+15 MONTHS)**

1/2 BLOC JAMBON SERRANO "GRAN
RESERVA" "BLOC" (+15 MOIS)

31034

 2 kg.  VAC.  365 d.



Curing time Durée de séchage
+15
months
mois

Pork rolls / Filets mignons - farcis



STUFFED ROLLED TENDERLOIN FILET MIGNON BACON ET FROMAGE

3216

 600 g. approx.  VAC.  20 d.



TENDERLOIN ROLL "RANCHERO" FILET MIGNON "RANCHERO"

3224

 500 g.  VAC.  30 d.

BOLETUS & MOUSSE CANARD STUFFED ROLLED TENDERLOIN

FILET MIGNON FARCI AUX CÈPES

3227

 650 g. approx.  VAC.  20 d.



16.17

PRODUCT ORIGIN SPAIN



PRODUIT ORIGINE ESPAGNE



Rolls / Filets mignons - farcis



BOLETUS STUFFED "TOURNEDO"

TOURNEDOS FARCIS AUX CÈPES

3326

 600 g. approx.  ATM.  15 d.

BACON AND CHEESE STUFFED "TOURNEDO"

TOURNEDOS FARCIS BACON ET FROMAGE

3327

 600 g. approx.  ATM.  15 d.



ROSEMARY TENDERLOIN BROCHETE

TOURNEDOS MARINÈS AU ROMARIN

3328

 500 g. approx.  ATM.  15 d.



PRODUCT ORIGIN SPAIN



PRODUIT ORIGINE ESPAGNE

Rolls / Filets mignons - farcis



BACON & CHEESE STUFFED ROLLED LOIN

RÔTI EN CROÛTE AU BACON ET
FROMAGE

32151

 800 g.  VAC.  20 d.

MUSHROOM & CURED HAM STUFFED "MILHOJA"

MILLE FEUILLE EN CROÛTE AUX
CHAMPIGNONS & JAMBON AFFINÉ

3237

 800 g.  ATM.  20 d.



18.19



PLUM & DRIED APRICOT STUFFED ROLLED LOIN

RÔTI EN CROÛTE AUX PRUNES & ABRICOTS

3239

 950 g.  VAC.  20 d.

PRODUCT ORIGIN SPAIN



PRODUIT ORIGINE ESPAGNE



ES
10.000581/M
C.E.

The raw materials used by **Hemosq** are carefully selected. We select only the best breeds, depending on their final use, and as a result, we currently work with Duroc and Pietrain breeds.

The animal diet is regulated throughout the whole growth process. The diet is grain based and relies on additional supplements to provide necessary vitamins and minerals. This process achieves a balanced diet, which not only ensures the welfare of the animal, but also enhances the optimal sensory quality of the final product.

The slaughter takes place at Eurocentro de Carnes, S.A., of which **Hemosq** is a shareholder. The abattoir is situated in one of the highest pork producing areas in central Spain. This minimises the transportation of animals, guarantees meat of the highest quality and reduces the stress which is caused in PSE and DFD meats.



ES
10.000581/M
C.E.

La matière première avec laquelle travaille **Hemosq** est soigneusement sélectionnée.

Nous choisissons les meilleures races en fonction de leur transformation finale. Actuellement, **Hemosq** travaille avec des races allant de Duroc à Piétrain.

Durant le processus de croissance, l'alimentation est contrôlée, cette dernière est à base de céréales auxquelles sont ajoutés des correcteurs qui fournissent les vitamines et les minéraux nécessaires. Ceci permet une alimentation équilibrée pour le bien-être des animaux et l'amélioration des qualités organoleptiques du produit final.

L'abattage est fait à l'abattoir Eurocentro de Carnes, S.A., société appartenant à **Hemosq**. Cette installation est située dans l'une des zones de densité les plus élevées de la production porcine, la région centre. Cela permet de réduire le transport du bétail et ainsi de garantir une viande de grande qualité, sans le stress qui est généré dans les viandes PSE et DFD.




Organic pork / Porc biologique



 In order to satisfy the growing demand for quality products that are both healthy and environmentally friendly, Hemosa has positioned itself in the market for organic pork. Its quality meat products are healthy, respect the environment and have an enjoyable texture and flavour.

Thanks to Porkganic you can enjoy all the flavours and quality of bygone days in your own home: a natural and authentic product.

Our organic pork comes from pigs that are reared free-range on traditional farms, where they grow slowly, in a happy and peaceful environment. Our pigs are only fed organic cereals, free from antibiotics and hormones that could cause accelerated growth. Their diet and living conditions also help to strengthen their immune system. All of this leads to the well-being of our animals which, in turn, is reflected in meat products that are juicy, tender, delicious and of the very best quality.

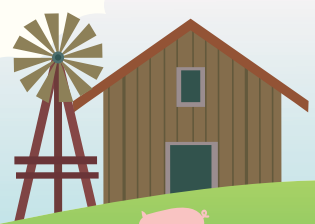
 Afin de répondre à la demande actuelle d'un produit de qualité, sain et respectueux de l'environnement, Hemosa a opté pour le porc biologique. Cette viande respecte l'environnement, c'est une viande saine et de qualité avec un goût et une texture agréables.

Grâce à Porkganic, vous pouvez apprécier chez vous toute la saveur et la qualité d'antan: une viande naturelle et authentique.

Notre viande de porc écologique provient de porcs élevés en plein air, dans des fermes traditionnelles, où ils grandissent lentement, calmement et heureusement, avec un régime composé de céréales écologiques et de conditions de vie qui aident à renforcer le système immunitaire des animaux, sans antibiotiques ni hormones qui accélèrent leur croissance. Avec tout cela, le bien-être de l'animal est atteint, ce qui se reflète dans l'état de la viande: juteuse, tendre, savoureuse et de qualité.

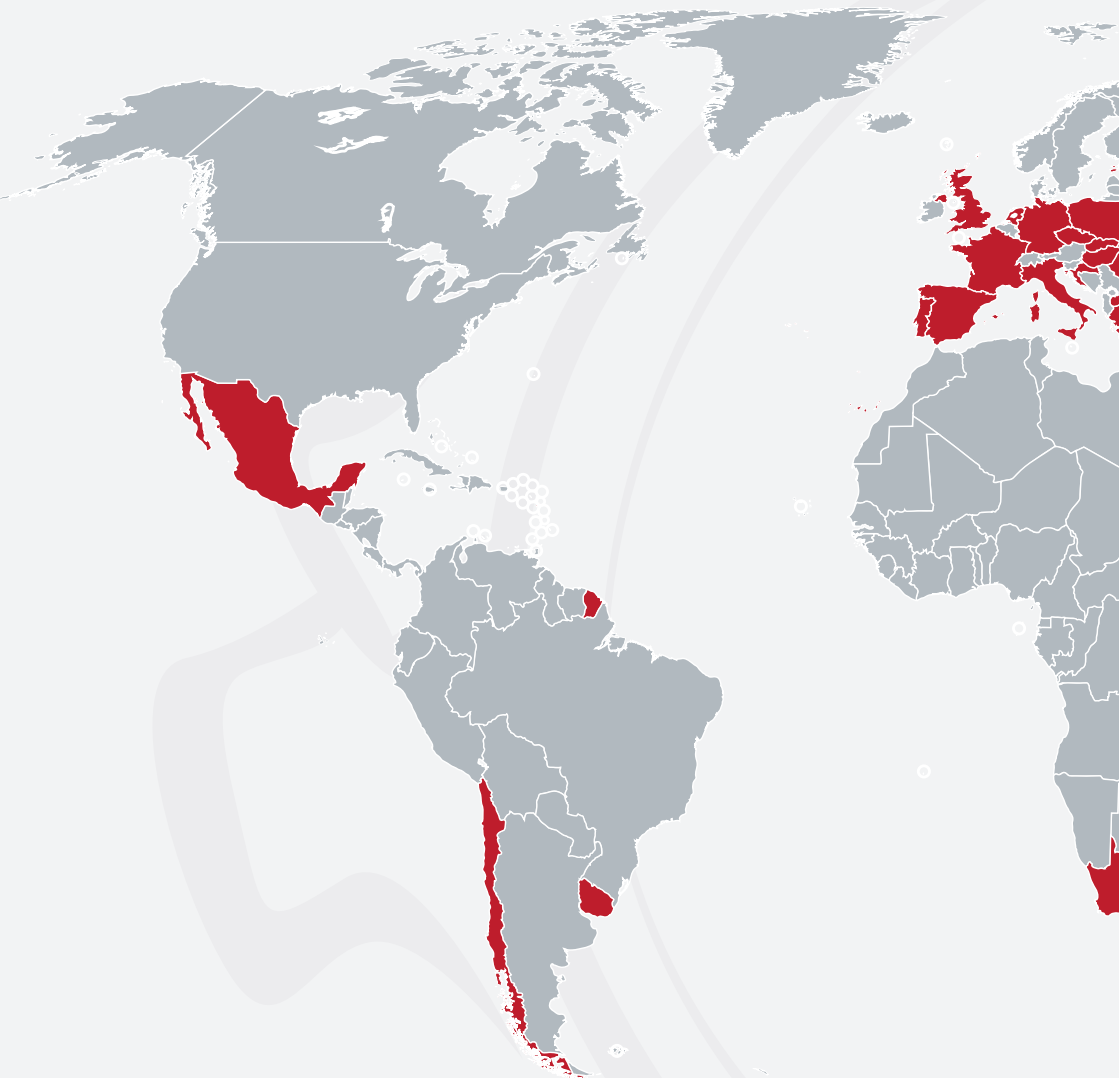


20.21





Hemosa international



SPAIN
CHINA
ROMANIA
SOUTH KOREA
SINGAPORE
FRANCE

GERMANY
JAPAN
ESTONIA
GEORGIA
BULGARIA
CROATIA

POLAND
GREECE
UNITED KINGDOM
NEW ZEALAND
HUNGARY
PHILIPPINES

PRODUCT ORIGIN SPAIN



PRODUIT ORIGINE ESPAGNE



22.23

UKRAINE
AZERBAIJAN
MACEDONIA
SLOVAKIA
URUGUAY

PORTUGAL
DENMARK
CZECH REPUBLIC
FRENCH GUIANA
FRENCH ISLANDS

NETHERLANDS
ITALY
CHILE
MEXICO
SOUTH AFRICA



HERMANOS MORÁN, S. L.

Camino del Barranco, 3

Pol. Las Arenas, Pinto • 28320 Madrid

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

info@hemosal.es • www.hemosal.es

Connect with us

