





GRUPO COREN: UNA COOPERATIVA LÍDER ECONÓMICAMENTE FUERTE

En COREN contamos con más de 50 años de trayectoria y nos hemos convertido en la Cooperativa Agroalimentaria más importante de todo el panorama nacional. Nuestras líneas de negocio son la avicultura, el porcino y el vacuno.

Nuestro equipo profesional está conformado por más de 6.000 familias y tenemos presencia en más de 50 países de todo el mundo. A través de los años, hemos sabido mezclar la tradición de nuestros orígenes como empresa con la innovación.

Actualmente, agrupamos numerosas industrias repartidas por toda Galicia:

- · Plantas de alimentación animal.
- · Centros de procesado cárnico.
- · Empresas comerciales de distribución y venta.
- · Empresas de servicio y otras.



NOVAFRIGSA: EL MAYOR CENTRO DE PROCESADO DE CARNE DE TERNERA DE GALICIA

Novafrigsa es el centro de procesado de carne donde Coren canaliza toda la producción de vacuno proveniente de sus granjas.

En estas instalaciones, ubicadas en Lugo y punteras a nivel europeo, contamos con 32.000 m² de superficie cubierta, siendo así la mayor industria de vacuno de Galicia, con capacidad para 100.000 reses anuales y un alto volumen de facturación.

NUESTRO OBJETIVO: OFRECER A NUESTROS CLIENTES PRODUCTOS DE EXCELENTE CALIDAD

Nuestro objetivo es poner a disposición de los consumidores productos de alta calidad. Para ello no hemos escatimado esfuerzos e inversiones, erigiéndonos como una empresa pionera en cuanto a trazabilidad y seguridad alimentaria.

Trabajamos para desarrollar, producir y entregar carne de altísimo nivel manteniendo siempre un excelente estándar de calidad. Este fin permite satisfacer los deseos de nuestros clientes mediante un gran conocimiento general con respecto a la calidad y la seguridad sanitaria.

rovafrigsa



DAMOS MÁXIMA PRIORIDAD A LA CALIDAD Y A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Aplicamos criterios orientados hacia la calidad y el bienestar de los animales en todos y cada uno de los procesos. Asimismo, respetamos las pautas que guían nuestro trabajo diario para garantizar la seguridad alimentaria de los productos y ganar la confianza de nuestros clientes y consumidores. Este compromiso se traduce en el seguimiento y control exhaustivo de todos los procesos y productos.

Para asegurar la óptima calidad del producto final, así como la trazabilidad individual de cada animal, los datos de procedencia quedan recogidos en nuestra base de datos y se emplean más adelante en la documentación y el etiquetado del producto.



PROFESIONALIDAD, INNOVACIÓN Y EXPERIENCIA

Nuestros certificados nos avalan:

- IFS Food.
- BRC.
- ISO 9001:2008.
- ISO 22000:2008.
- ISO 14001:2004.





Carnes de Galicia: Sabor, Tradición y Calidad



CONTAMOS CON EXCELENTE MATERIA PRIMA DE SELECTOS PROVEEDORES

En Novafrigsa ponemos a disposición de nuestros clientes carnes excelentes, resultado del compromiso que engloba desde el control genético de nuestros animales y su correcta alimentación hasta el momento de su llegada al consumidor final. De esta forma, garantizamos la mayor calidad en todas y cada una de las fases del proceso.

Nuestro objetivo es, en todo momento, alcanzar los máximos niveles de seguridad alimentaria y la completa satisfacción de nuestros clientes.

La carne es seleccionada cuidadosamente por todos los agentes de producción del Grupo Coren. Esta cooperación se basa en una relación de confianza de muchos años entre Novafrigsa y sus diversos proveedores.







COMBINAMOS A LA PERFECCIÓN ARTESANÍA Y TECNOLOGÍA AVANZADA

La alta especialización de nuestros carniceros, sumada a unas modernas instalaciones, dotadas de alta tecnología, forman la base de nuestro proceso de producción. La transformación de alimentos está basada en un único sistema de calidad que permite que todo el proceso sea homogéneo.

La temperatura en las salas de producción y en las cámaras frigoríficas está controlada electrónicamente mediante un gran sistema de frío industrial basado en las últimas tecnologías.

Gestión Integral de la Higiene en las industrias alimentarias



- Limpieza de mantenimiento con equipos de proyección de espuma.
- · Limpieza, desinfección y control microbiológico.
- Limpieza de CIPS.
- Implantación de sistemas de análisis y control de puntos críticos.
- Barrido y fregado mecanizado.

Grupo EULEN Especialistas en Gestión Integral de Servicios



Carnes de Galicia: Sabor, Tradición y Calidad





Todo el personal trabaja cuidadosamente el despiece de la carne concediéndole gran importancia a la homogeneidad en la calidad.

Los deseos y necesidades de los clientes se satisfacen con el cumplimiento de un plan de producción establecido mediante una colaboración profesional entre ambas partes.

El producto final se envasa rápidamente en las diferentes líneas de producción y en numerosos formatos para satisfacer una amplia y diversa demanda.







MAQUINARIA DE ÚLTIMA GENERACIÓN PARA UN RIGUROSO PROCESO DE PRODUCCIÓN

Las instalaciones de Novafrigsa están dotadas de tecnología muy avanzada que posibilita desarrollar productos de alta calidad bajo un estricto y riguroso proceso de producción.



Carnes de Galicia: Sabor, Tradición y Calidad





Todas las fases del proceso se desarrollan a través de un sistema vertical e integrado que permite revisar todo el ciclo productivo, desde la cría en granjas, pasando por el procesado de la carne, hasta el envasado y la distribución del producto final. Además, la cadena de frío se mantiene intacta, lo que asegura la frescura e higiene de todos los productos.

La diversificación de la producción es nuestra línea maestra. Nos preocupa satisfacer la demanda del consumidor y aportar soluciones adaptadas a los nuevos tiempos con calidad y tecnología.





TERNERA GALLEGA: PARA PALADARES EXQUISITOS

Estamos ante un producto agroalimentario con tradición e historia, ya que en Galicia se produce carne de vacuno desde hace más de 3.700 años. Este producto está comercializado bajo el amparo de la I.G.P. (Indicación Geográfica Protegida), lo que indica que es Ternera Gallega, exclusivamente de terneros nacidos, criados y sacrificados en Galicia, que proceden de razas autóctonas y sus cruces, y que superaron un riguroso programa de control integral.

La Indicación Geográfica Protegida Ternera Gallega ampara y certifica dos tipologías de carne de ternera:

• TERNERA GALLEGA SUPREMA

Procedente de terneros que basan su alimentación en la lactancia materna, forrajes cosechados en la explotación y concentrados de cereal de máxima calidad.

• TERNERA GALLEGA

Los terneros se destetan a distintas edades y su alimentación se basa en forrajes y concentrados vegetales.









Carnes de Galicia: Sabor, Tradición y Calidad

GARANTÍA CERTIFICADA

La carne amparada por Ternera Gallega la presentamos a los consumidores perfectamente identificada, mediante los certificados de garantía y las etiquetas correspondientes.

Se comercializa al corte tradicional, en bandejas de fileteado y envasada al vacío, tanto en carnicerías tradicionales como en supermercados y grandes superficies comerciales, en toda España.







VACUNO MAYOR: TRADICIÓN Y ESPECIALIZACIÓN

En Galicia tenemos una gran tradición en la producción de carne de vacuno. Las razas autóctonas existentes en esta tierra y la crianza característica de estos animales hacen de ella una de las carnes más exquisitas de todas cuantas existen.

En Novafrigsa, fieles a esa tradición de Galicia, producimos y comercializamos carne de vaca y de buey gallegos en distintos mercados nacionales e internacionales.

Los lomos de estos animales, con su característico color amarillo y el rojo intenso de la carne, hacen las delicias de los paladares más exigentes y están presentes en las mejores mesas de la restauración española y extranjera.

Todos los productos llegan a nuestros clientes en los formatos comerciales habituales para la carne de vacuno, desde los más tradiciones, como canales, cuartos y piezas de vacío, hasta los más innovadores y actuales, como el fileteado y envasado en distintos formatos de presentación: atmósfera protegida y skin.





SERVICARNE S.C.C.L

<mark>Al servicio de las cárnica</mark>s españolas

WWW.SERVICARNE.COM



PRODUCTOS ELABORADOS: VARIEDAD A SU ALCANCE

En Novafrigsa ofrecemos una amplia gama de productos frescos elaborados de carne de vacuno.

Nuestros modernos procesos de elaboración permiten un correcto envasado, con el fin de que lleguen en las mejores condiciones a nuestros clientes y al consumidor final. Disponemos de diferentes formatos acordes con la realidad comercial nacional e internacional.



ΡI MUR SA na opción con garant Manteniendo la tradición y aplicando la tecnología, Pimursa presenta una amplia gama de productos enfocados a la industria ■ Pimentón y especias. ■ Hierbas y vegetales deshidratados. Formulaciones tecnológicas adaptadas a las necesidades del cliente. Asesoramiento técnico. PIMURSA, S.L Finca Lo Navarro, 10 30110 Cabezo de Torres (Murcia) Tel.: (968) 879 999 Fax: (968) 879 988 www.pimursa.es





CARNE FRESCA EN MENOS DE 48 HORAS EN CUALQUIER PUNTO DE LA PENÍNSULA

En Novafrigsa abordamos la comercialización de nuestros productos desde la diversificación del proceso productivo, pensando siempre en satisfacer las demandas de los consumidores más exigentes.

Le servimos su pedido de forma ágil y rápida en sus instalaciones. Llevamos la mercancía en un plazo de 24 a 48 horas a cualquier punto de la Península Ibérica.



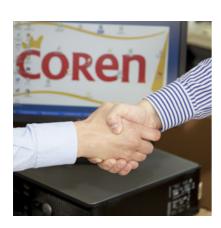


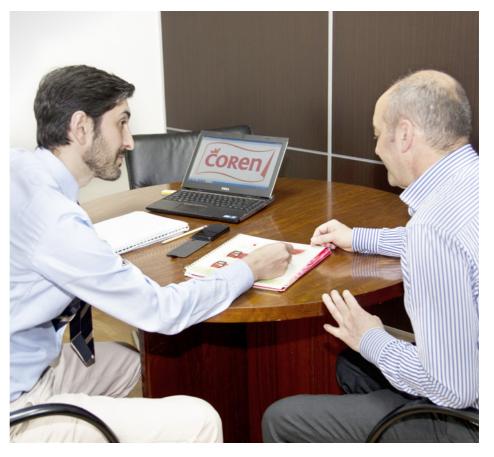


OFRECEMOS EL MEJOR SERVICIO Y ASESORÍA PROFESIONAL

Gracias a la calidad de nuestros productos, llegamos a todos los rincones de España y a numerosos países comunitarios y extracomunitarios.

Asimismo, contamos con una red comercial y de distribución amplia y sin limitaciones para garantizar a nuestros clientes un elevado respaldo profesional.







6.000 familias cuidando de la tuya

Lamablanca-Coeses 27181 Lugo España - Spain T. (+34) 982 20 89 89 F. (+34) 982 20 89 94 novafrigsa@coren.es



www.coren.es



JS/ESPAÑA • Concept: JS Media Tools A/S • 3949 • www.jsespana.es