



Vall Companys

Finura DE IBÉRICO

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.**



UNSERE KULTUR

Unsere Aufgabe ist es, aus allem das Allerbeste zu machen. Die fachkundigen Hände unserer Handwerksmeister bei Finura wissen, wie man mit Geschick, Sorgfalt und Bedacht das Beste aus jedem Stück Iberico-Fleisch herausholt. Die Verarbeitung und Haltbarmachung erfolgt unter Einsatz modernster Technologie unseren Anlagen.

Bei Finura vereinen wir **HANDWERK UND KOMPETENZ.**



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.

UNSERE HERKUNFT

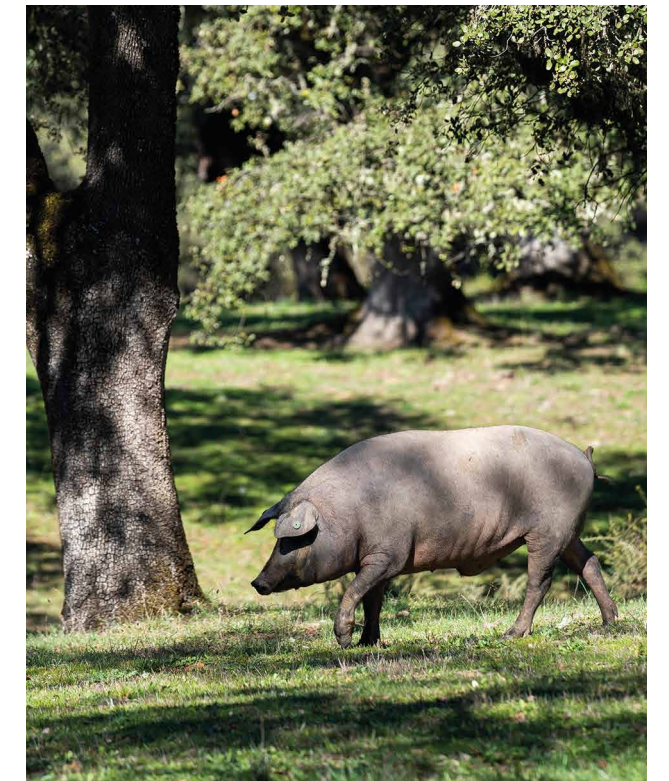
Die Erkenntnis, dass die Herkunft genauso viel zählt wie das Ergebnis. Dies ist der Schlüssel zu einem Premium-Produkt, das alles bietet, was den iberischen Schinken auszeichnet: dauerhaft zuverlässige Qualität und absolute Lebensmittelsicherheit.

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.

DAS WOHLERGEHEN EINES AUSSERGEWÖHNLICHEN TIERES
Das Iberico-Schwein ist ein außergewöhnliches Tier, das es verdient, entsprechend behandelt zu werden. Daher erfolgt die Haltung der Herden auf unseren Weiden und in unseren Landwirtschaftsbetrieben unter Berücksichtigung der allerhöchsten Tierwohl-Standards.



SISTEMA INTEGRADO DE PRODUCCIÓN

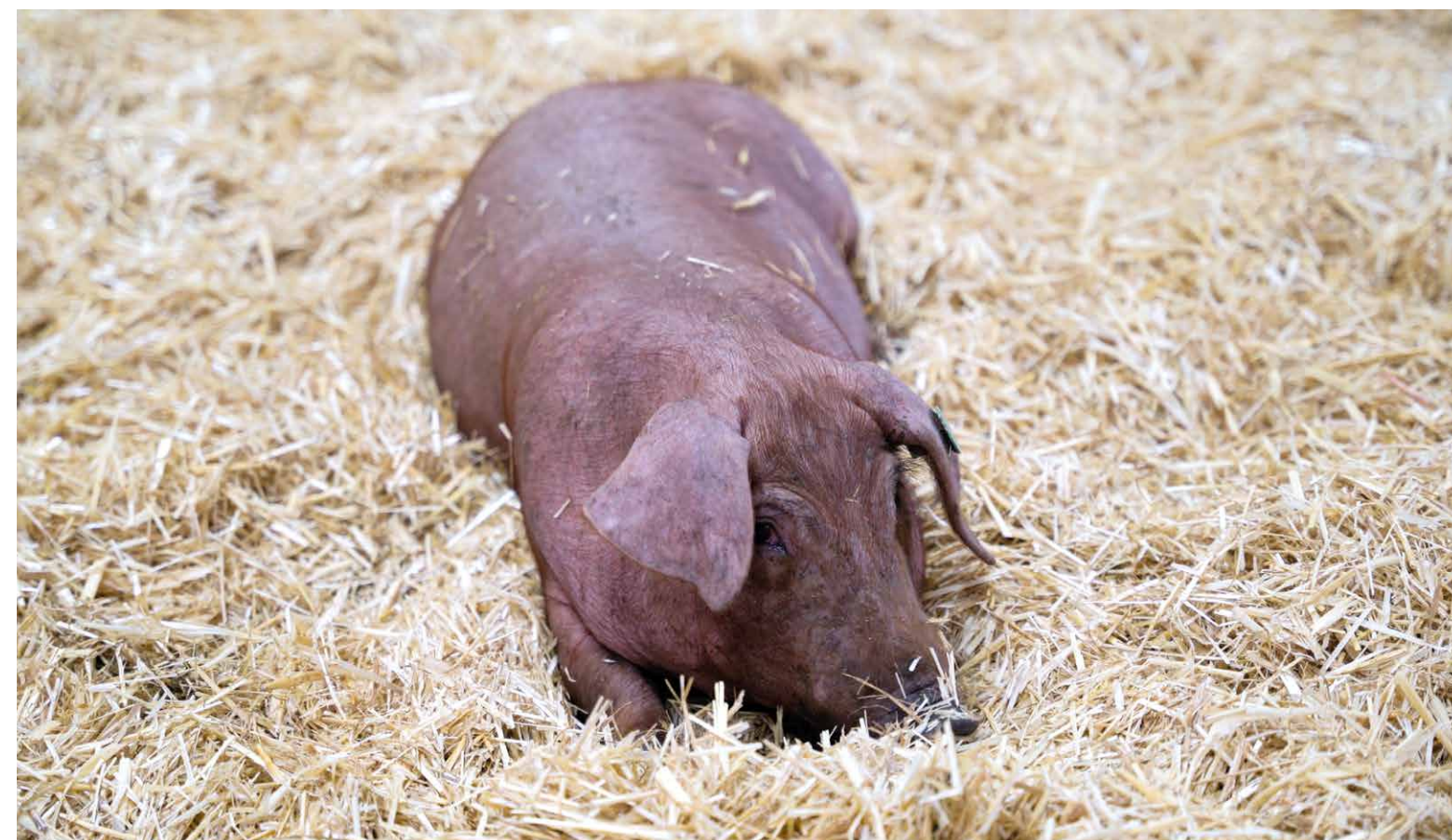
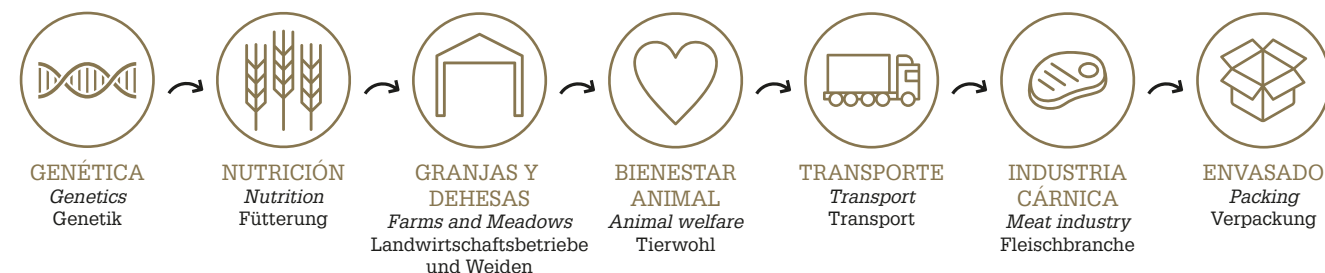
Como especialistas en ibérico fresco del Grupo Vall Companys, contamos con un ciclo de producción integrado con trazabilidad desde el origen.

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.

INTEGRIERTES PRODUKTIONSSYSTEM

Als Experten für frisches Iberico-Fleisch in der Vall Companys Gruppe, dem größten Schweineexporteur Spaniens, verfügen wir über einen integrierten Produktionszyklus mit Rückverfolgbarkeit vom ersten Moment an: Von der Genetik und Aufzucht bis zum Vertrieb.



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.

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.

SPEZIELLE CUTS

Das Beste aus dem Iberico-Fleisch herausholen: Das ist unsere Aufgabe. Was immer Sie brauchen, unsere Experten wissen, wie man die besten Stücke aus dem einem einzigartigen Fleisch herausholt.



UNA IMAGEN A LA ALTURA DEL IBÉRICO

Ofrecemos un abanico de formatos diseñados especialmente para adaptarse a las necesidades de nuestros clientes, con una imagen tan Premium como el ibérico.



Tapa de film flexible para productos envasados al vacío



AN IMAGE THAT DOES JUSTICE TO THE IBERIAN BREED

We offer a range of formats designed specially to meet the needs of our customers, with a Premium Iberico image.

EIN IMAGE SO GUT WIE DAS IBÉRICO-FLEISCH

Wir bieten eine Reihe von Formaten an, die speziell auf die Bedürfnisse unserer Kunden zugeschnitten sind, mit einem Image, so hochwertig wie die iberische Rasse selbst.

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS ÚNICAS

Finura pone a tu disposición contenidos creativos y audiovisuales que elevan el valor del producto.

UNIQUE GASTRONOMIC EXPERIENCES

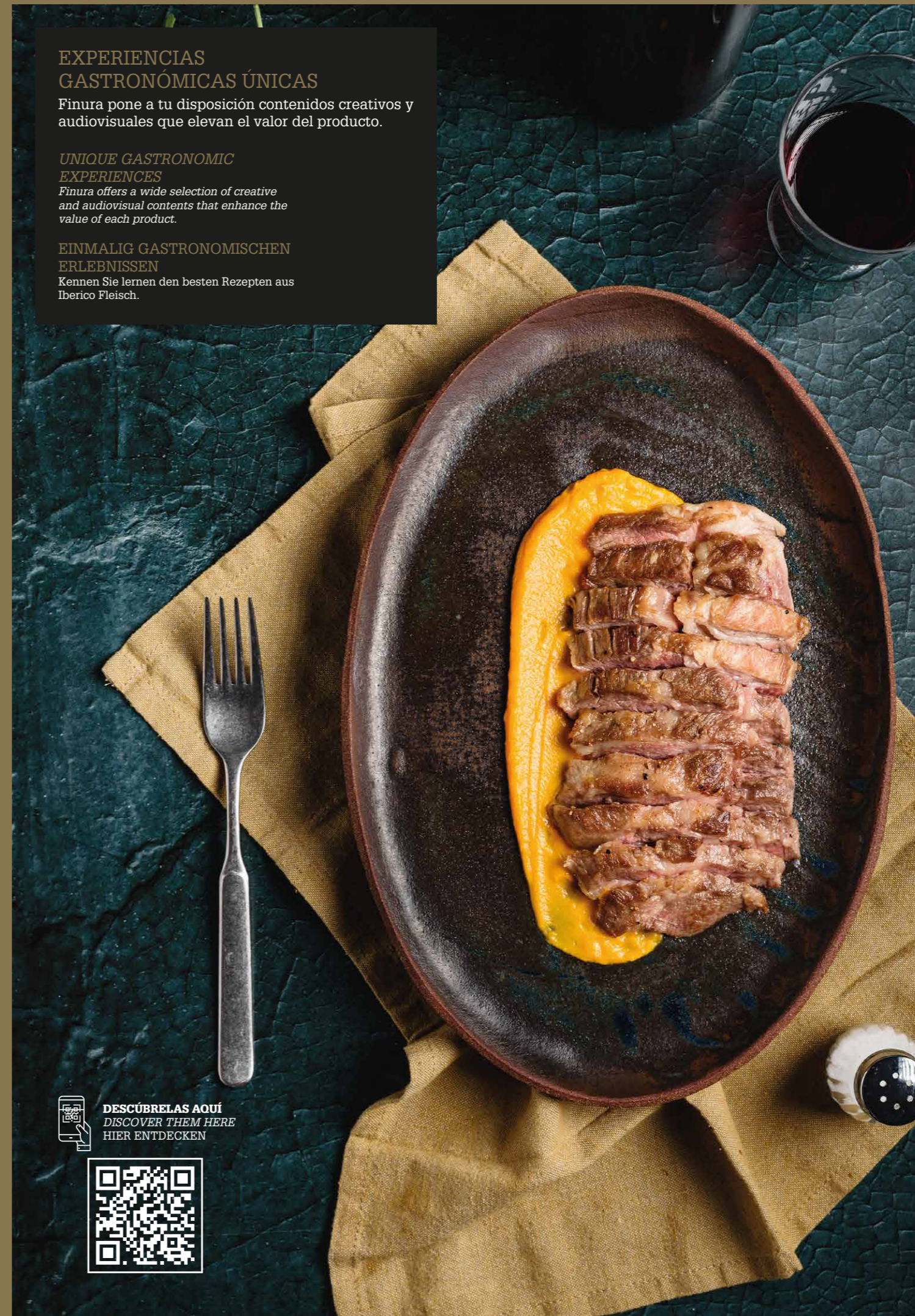
Finura offers a wide selection of creative and audiovisual contents that enhance the value of each product.

EINMALIG GASTRONOMISCHEN ERLEBNISSEN

Kennen Sie lernen den besten Rezepten aus Iberico Fleisch.



DESCÚBRELAS AQUÍ
DISCOVER THEM HERE
HIER ENTDECKEN



Gama en FlatSkin

PURA ELEGANCIA IBÉRICA

Damos al ibérico la imagen que merece. Descubra toda nuestra gama de cortes en un formato que une visibilidad de producto, practicidad y volumen de información.

Flatskin range
PURE IBÉRICO ELEGANCE
We give Ibérico the image it deserves. Discover our range of cuts in a format that combines product visibility, practicality and information.

Sortiment in Flatskin-Verpackung
REINE IBERISCHE ELEGANZ
Wir geben dem Ibérico-Fleisch das Image, das es verdient. Entdecken Sie unser komplettes Angebot an Cuts in einem Format, das Produktsichtbarkeit, Praktikabilität und Informationsfülle vereint.

Estuche FlatSkin



Bandeja FlatSkin



Caja expositora

75%
MENOS PLÁSTICO
 RESPECTO A BANDEJA CONVENCIONAL

**AMAR EL IBÉRICO
 ES AMAR LO NUESTRO**

Por eso te ofrecemos un envase con un menor impacto medioambiental: menos emisiones, menos plásticos y fácilmente reciclable.

TO LOVE IBÉRICO IS TO LOVE WHAT'S OURS
 Our flatskin range saves 75% plastic compared to conventional trays and is easy to recycle: more sustainable and practical.

EBENSO KÖSTLICH WIE NACHHALTIG
 Unser Angebot im Flatskin-Format spart 75% Kunststoff im Vergleich zu herkömmlichen Schalen und lässt sich leicht recyceln: praktisch und nachhaltig.



Preso fileteada



Secreto cruceta



Pluma



Solomillo



Lomo



Lomo adobado



Carrillada



Abanico



Cabezal



Chuletón



Rack



Entrecot



Lingote



Secreto de papada



Delicias adobadas

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.

IBÉRICO - MEHR ALS NUR EIN NAME

Die einzigartige Textur des Ibérico-Fleisches **zergeht auf der Zunge**, weich und saftig, doch zugleich fest und beständig. Ein Zusammenspiel von ehrlichen, aber komplexen aromen. Finura ist erlebte Erde, landwirtschaftliche Tradition und Liebe für gutes Handwerk. Unsere Kultur und unsere Herkunft.

Finura ist Ibérico.



Finura de Ibérico
Ctra. LE-420, Km. 2,7
24768 SOTO DE LA VEGA (León)
www.vallcompanys.es