



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.

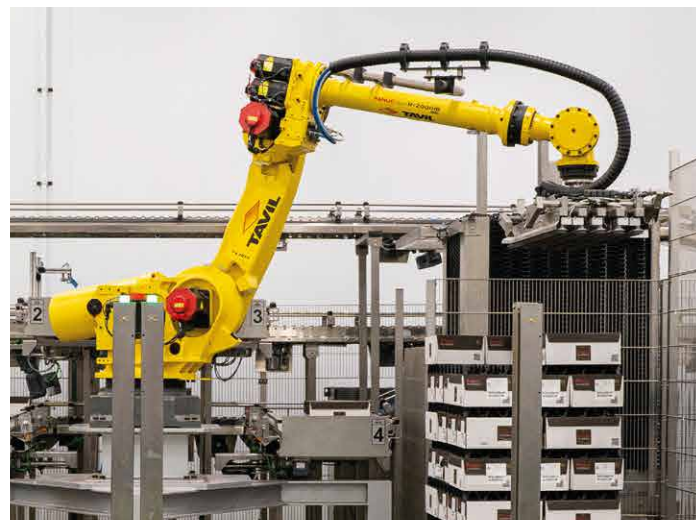
At Finura, we combine **CRAFTSMANSHIP AND SKILL.**



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.**



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

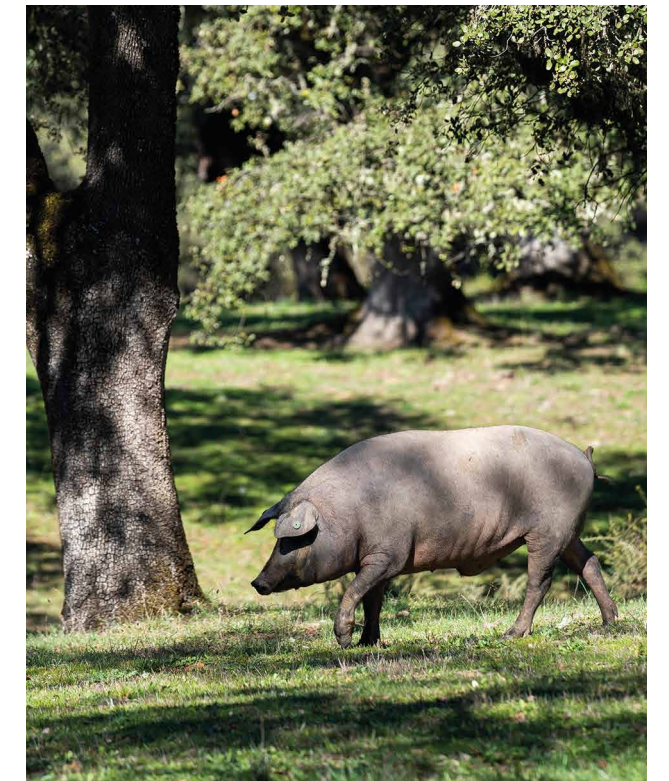
Savoir que la provenance compte tout autant que le résultat. Voilà la clé d'un produit de premier choix offrant le meilleur de la viande et de la charcuterie ibériques.

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

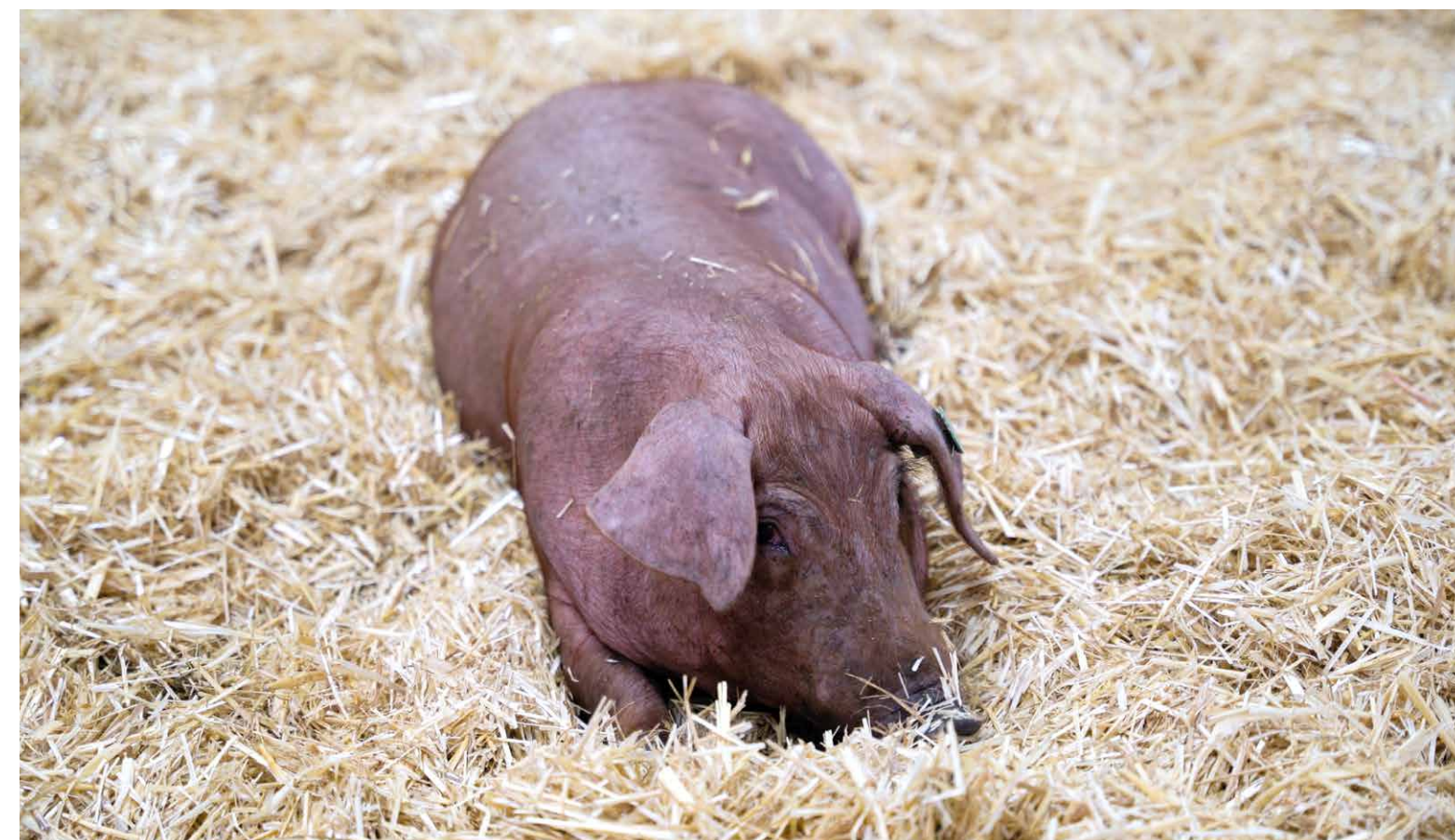
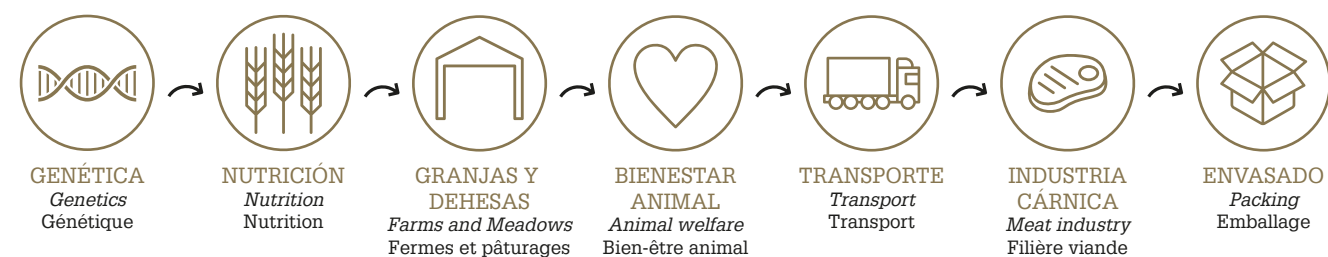
Como especialistas en ibérico fresco del Grupo Vall Companys, contamos con un ciclo de producción integrado con trazabilidad desde el origen.

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 dès l'origine.



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.

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.



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.

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 Ibérico image.

UNE IMAGE DIGNE DE LA NOBLE VIANDE IBÉRIQUE

Nous proposons une gamme de formats spécialement conçus pour s'adapter aux besoins de nos clients, avec une image aussi premium que le jambon ibérique.



Caja genérica

Tapa de film flexible para productos envasados al vacío



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.

EXPÉRIENCES GASTRONOMIQUES UNIQUES

Finura met à votre disposition une sélection de contenus créatifs et audiovisuels qu'élèvent la valeur de chaque produit.



DESCÚBRELAS AQUÍ
DISCOVER THEM HERE
DECOUVREZ-LES



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.

Gamme d'emballage Flatskin
LA PURE ÉLÉGANCE IBÉRIQUE
Nous donnons à notre porc ibérique l'image qu'il mérite. Découvrez toute notre gamme de découpes dans un format qui allie visibilité des produits, côté pratique et quantité idéale d'informations.

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.

AIMER LE PORC IBÉRIQUE, C'EST AIMER CE QUE NOUS FAISONS
Notre gamme Flatskin permet d'économiser 75 % de plastique par rapport aux plateaux conventionnels et est très facile à recycler : plus durable et pratique.



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.

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