

1003341 厂



Vall Companys
GROUP

Finura

DE IBÉRICO



我们的文化 我们的根源



我们的文化

做到充分利用最佳的优点，这就是我们的工作。本着技巧、精心和尊重，并借助我们设施内尖端的加工和保存技术，Finura专业匠人的灵巧双手能够发挥出每一块伊比利亚肉品的最优点。在Finura，我们将手工艺和能力融会贯通。



综合生产系统

作为西班牙主要猪肉生产商Vall Companys集团旗下的伊比利亚黑猪鲜品专家，我们拥有可以从源头上进行追踪的完整生产周期：从种猪到饲养再到最终分销。



我们的根源

知道根源和结果一样重要。这是实现高端产品的关键，能发挥伊比利亚猪的全部优点，具有长期稳定的质量和全面的食物安全。

呵护一种特别的动物

伊比利亚猪是一种特别的动物，应该得到应有的照顾。出于这个原因，无论是在我们牧场饲养的猪还是在我们农场饲养的猪，都会一贯地享受到最高的动物福利标准。



animalwelfare.com



产品



冷冻伊比利亚黑猪梅花肉



冷冻伊比利亚黑猪去骨去上肩肉颈肉



冷冻伊比利亚黑猪带骨大排 (战斧)



冷冻伊比利亚黑猪去骨去皮五花肉



冷冻伊比利亚黑猪下颚肉心



冷冻伊比利亚黑猪带骨里脊肉

产品



冷冻伊比利亚黑猪梅羽肉

冷冻伊比利亚黑猪肋排



冷冻伊比利亚黑猪背排

冷冻伊比利亚黑猪去皮背膘



冷冻伊比利亚黑猪颈骨

冷冻伊比利亚黑猪去骨前腿肉



伊比利亚之名

在口中感受伊比利亚猪肉柔软多汁但同时又紧实劲道的独特质感。

见证其率真但复杂的味道在舌尖的舞蹈。

Finura是对大地、畜牧传统和对优秀工作的热爱的体验。

它是我们的文化和我们的根源。

Finura就是伊比利亚。



1003341 厂
Ctra. LE-420, Km. 2,7
24768 Soto de la Vega, León
Tel. +34 98 765 41 24
export.finuradeiberico.com