

TORRENT



Aviram

Aves



Vall Company
G R U P O

EST. 1939

Torrent,
el sabor de
l'artesania

Torrent,
el sabor de
la artesanía



Torrent en poques paraules

Torrent en pocas palabras



Artesania i experiència. Compromís i dedicació. Des del primer dia, a Torrent treballem per produir aliments d'alta qualitat: saludables, saborosos i segurs. Una oferta que ampliem amb una variada selecció de productes per satisfer les teves necessitats.

Anem del camp a la taula. Criem les aus en granges pròpies de proximitat, situades a Catalunya. Disposem d'escorxadors, sala d'especejament, obrador d'elaborats i d'una flota de distribució pròpia.

Som un equip, de més de 400 professionals de 17 nacionalitats diferents, motivat per les coses ben fetes amb l'objectiu d'oferir un servei pròxim i de confiança als nostres clients.

Artesanía y experiencia. Compromiso y dedicación. Desde el primer día, en Torrent trabajamos para producir alimentos de alta calidad: saludables, sabrosos y seguros. Una oferta que ampliamos con una variada selección de productos para satisfacer tus necesidades.

Vamos del campo a la mesa. Criamos las aves en granjas propias de proximidad situadas en Cataluña. Disponemos de matadero, sala de despiece, obrador de elaborados y de una flota de distribución propia.

Somos un equipo, de más de 400 profesionales de 17 nacionalidades diferentes, motivados por las cosas bien hechas con el objetivo de ofrecer un servicio próximo y de confianza a nuestros clientes.



1939

La parada del mercat

Als voltants de l'any 1935, el senyor Torrent anava als mercats de Catalunya a comprar pollastres per al consum familiar. Poc després, va decidir obrir una parada al mercat de Mataró dedicada a la compra-venda de productes alimentaris, sent la selecció d'aus la seva especialitat.

El puesto del mercado

Alrededor del año 1935, el señor Torrent iba a los mercados de Cataluña a comprar pollos para el consumo familiar. Poco después, decidió abrir un puesto en el mercado de Mataró dedicado a la compraventa de productos alimentarios, siendo la selección de aves su especialidad.

1948

El primer escorxador

En aquest petit espai, es comencen a sacrificar les aus de manera tradicional, tot oferint un nou servei als clients que, fins aleshores, compraven els animals vius al mercat i els sacrificaven a casa.

El primer matadero

En este pequeño espacio, se empiezan a sacrificar las aves de manera tradicional, ofreciendo un nuevo servicio a los clientes que, hasta entonces, compraban animales vivos y los sacrificaban en casa.

1964

Un pas endavant, la primera planta de producció

Es construeix la primera planta de producció, que permet millorar el procés de sacrifici i donar resposta a la demanda. La planta inclou un obrador on es preparen nous tipus de productes elaborats com botifarres, hamburgueses i croquetes, entre d'altres, que es comencen a comercialitzar arreu de Catalunya.

Un paso adelante, la primera planta de producción

Se construye la primera planta de producción, que permite mejorar el proceso de sacrificio y dar respuesta a la demanda. La planta incluye un obrador donde se preparan nuevos tipos de productos elaborados como botifarres, hamburguesas y croquetas, entre otros, que se empiezan a comercializar alrededor de Cataluña.

1992

El projecte de futur

L'espai es queda petit a mesura que passen els anys. S'inauguren unes noves instal·lacions amb l'escorxador, la sala d'especejament i un espai per a la producció de productes elaborats. Torrent comença a crear marques pròpies, tot apostant per races de creixement lent i aus amb condicions de cria i alimentació especials.

2006

De la granja al plat, un procés totalment integrat

Torrent passa a formar part del Grup Vall Companys, un dels principals líders agroalimentaris espanyols, que compta amb una estructura productiva integrada. Es garanteix la traçabilitat des de l'origen: de l'elaboració de l'aliment per a les aus, les granges, el personal veterinari, l'escorxador i la sala d'especejament, fins a la distribució del producte acabat.

2007 -
2020

Qualitat, seguretat alimentària i benestar animal

L'equip focalitza els seus esforços en obtenir certificacions que avalen la qualitat, la seguretat alimentària dels productes i el benestar animal, que, a dia d'avui, representen tres pilars fonamentals de l'empresa.

Un proyecto de futuro

El espacio se queda pequeño a medida que pasan los años. Se inauguran unas nuevas instalaciones con el matadero, la sala de despiece y un espacio para la producción de productos elaborados. Torrent empieza a crear marcas propias, apostando por razas de crecimiento lento y aves con condiciones de crianza y alimentación especiales.

De la granja al plato, un proceso totalmente integrado

Torrent pasa a formar parte del Grupo Vall Companys, uno de los principales líderes agroalimentarios españoles, que cuenta con una estructura productiva integrada. Se garantiza la trazabilidad desde el origen: de la elaboración del alimento para las aves, las granjas, el personal veterinario, el matadero y la sala de despiece, hasta la distribución del producto acabado.

Calidad, seguridad alimentaria y bienestar animal

El equipo focaliza sus esfuerzos en obtener certificaciones que avalan la calidad, la seguridad alimentaria de los productos y el bienestar animal, que, hoy, representan tres pilares fundamentales de la empresa.

2010

Un nou repte: diversificar l'activitat per seguir creixent

Torrent expandeix la seva oferta per no subministrar únicament productes avícoles. Es comença a treballar amb proveïdors seleccionats, que permeten oferir una àmplia gamma de productes d'origen animal de qualitat.

2019 -
2021

Una estructura única i completa

Es crea un sistema de producció integrat dins de Torrent, amb granges pròpies i la construcció d'un nou centre logístic amb l'objectiu de donar un millor servei als clients.

Un nuevo reto: diversificar la actividad para seguir creciendo

Torrent expande su oferta para no suministrar únicamente productos avícolas. Se empieza a trabajar con proveedores seleccionados, que permiten ofrecer una amplia gama de productos de origen animal de calidad.

Una estructura única y completa

Se crea un sistema de producción integrado dentro de Torrent, con granjas propias y la construcción de un nuevo centro logístico con el objetivo de dar un mejor servicio a los clientes.



Les nostres aus
Nuestras aves



1. Pollastre Groc Català | Pollo amarillo

Característic del territori català, té el plomatge blanc i un mínim de 40 dies de cria. La seva alimentació està basada en ingredients d'origen animal i vegetal amb un contingut mínim de cereals del 65% i xantofil·les i carotens d'origen natural que són els responsables del to groguenc de la seva pell.

Característico del territorio catalán, tiene el plumaje blanco y un mínimo de 40 días de crianza. Su alimentación está basada en ingredientes de origen animal y vegetal, con un contenido mínimo de cereales del 65% y xantofilas y carotenos de origen natural que son los responsables del tono amarillento de su piel.



2. Pollastre blanc | Pollo blanco

És el tipus d'au més consumit a Espanya. Té el plomatge blanc i un mínim de 40 dies de cria. La seva alimentació està basada en ingredients d'origen animal i vegetal, amb un contingut de cereals d'entre el 60 i el 70%.

Es el tipo de ave más consumido en España. Tiene el plumaje blanco y un mínimo de 40 días de crianza. Su alimentación está basada en ingredientes de origen animal y vegetal con un contenido de cereales de entre el 60 y el 70%.



3. Pollastre PIO de Torrent | Pollo PIO de Torrent

El PIO de Torrent és una marca pròpia. Prové de races de creixement lent i es cria durant un mínim de 56 dies. La seva alimentació és vegetal, amb un contingut del 70% de cereals i enriquida amb vitamines, minerals i Omega-3.

El PIO de Torrent es una marca propia. Proviene de razas de crecimiento lento y se cría durante un mínimo de 56 días. Su alimentación es vegetal con un contenido del 70% de cereales y enriquecida con vitaminas, minerales y Omega-3.



4. Masover El Ros de Torrent | Masover El Ros de Torrent

La nostra marca de pollastre de pagès: el Masover El Ros de Torrent té un plomatge color caoba característic i prové de races de creixement lent. Durant la seva cria d'un mínim de 70 dies rep una alimentació 100% vegetal amb un contingut en cereals del 70% i enriquida amb vitamines i minerals.

Nuestra marca de pollo de payés: el Masover El Ros de Torrent tiene un plumaje color caoba característico y proviene de razas de crecimiento lento. Durante su crianza de un mínimo de 70 días, recibe una alimentación 100% vegetal con un contenido en cereales del 70% y enriquecida con vitaminas y minerales.



5. Castell del Gall

El Castell del Gall és la nostra marca certificada de pollastre de pagès. Similar al Masover El Ros de Torrent, té un plomatge caoba i prové de races de creixement lent. Té una cria mínima de 77 dies i rep una alimentació 100% vegetal, amb un contingut de cereals del 70% i enriquida amb vitamines i minerals.

El Castell del Gall es nuestra marca certificada de pollo de payés. Parecido al Masover El Ros de Torrent tiene un plumaje caoba y proviene de razas de crecimiento lento. Tiene una crianza mínima de 77 días y recibe una alimentación 100% vegetal con un contenido de cereales del 70% y enriquecida con vitaminas y minerales.



6. "Xicot" el Petit Castell del Gall

És un pollastre de dimensions més petites, que prové de races de creixement lent. Es cria durant un mínim de 35 dies i la seva alimentació és 100% vegetal amb un contingut mínim de cereals del 60%. És una marca pròpia.

Es un pollo de dimensiones más pequeñas, que proviene de razas de crecimiento lento. Se cría durante un mínimo de 35 días y su alimentación es 100% vegetal con un contenido mínimo de cereales del 60%. Es una marca propia.



7. Gallina pesada

S'empra en la cria de pollastre. El seu plomatge pot ser blanc o marró i durant els 400 dies de cria, rep una alimentació vegetal complementada amb vitamines i minerals.

Se utiliza en la cría de pollo. Su plumaje puede ser blanco o marrón y durante los 400 días de crianza, recibe una alimentación vegetal complementada con vitaminas y minerales.



8. Gallina semi

S'empra per a la producció d'ous. Té el plomatge de color blanc o marró i es cria durant un mínim de 70 setmanes. La seva alimentació és vegetal.

Se utiliza para la producción de huevos. Tiene el plumaje de color blanco o marrón y se cría durante un mínimo de 70 semanas. Su alimentación es vegetal.



9. Gall dindi | Pavo

De plomatge blanc, es cria durant un mínim de 140 dies. La seva alimentació està basada en ingredients d'origen 100% vegetal.

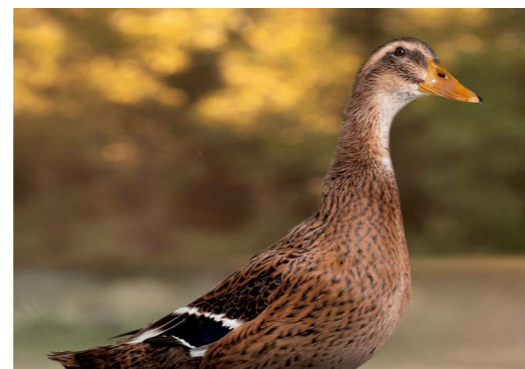
De plumaje blanco, se cría durante un mínimo de 140 días. Su alimentación está basada en ingredientes de origen 100% vegetal.



10. Ànec Barberie | Pato Barberie

És una raça molt popular a França. El temps de cria és superior als 60 dies i la seva alimentació consisteix en ingredients d'origen vegetal, complementada amb vitamines i minerals.

Es una raza muy popular en Francia. El tiempo de cría es superior a los 60 días y su alimentación consiste en ingredientes de origen vegetal, complementada con vitaminas y minerales.



1. Pollastre Groc Català Pollo amarillo

Té una carn suau, ideal per al consum diari, ja sigui per fer a la planxa o a la barbacoa. Es recomana aquest tipus de pollastre per fer a l'ast.

Tiene una carne suave, ideal para el consumo diario, ya sea para hacer a la plancha o a la barbacoa. Se recomienda este tipo de pollo para hacer asado.



Tradicional



**Eviscerat
Eviscerado**



**Pollastre a l'ast
Pollo asador**



Super Pollo

El Super Pollo és una marca pròpia. Prové de pollastres grocs grossos, amb molt bones característiques físiques que se seleccionen durant el procés productiu.

El Super Pollo es una marca propia. Proviene de pollos amarillos grandes, con muy buenas características físicas que se seleccionan durante el proceso productivo.





CARCASSA
CARCASA



PIT SENCER
PECHUGA ENTERA



PIT FILETEJAT
PECHUGA FILETEADA



TOU
SOLOMILLO



1/4 TROSSEJAT
1/4 TROCEADO



TROSSEJAT AMB PIT
TROCEADO CON PECHUGA



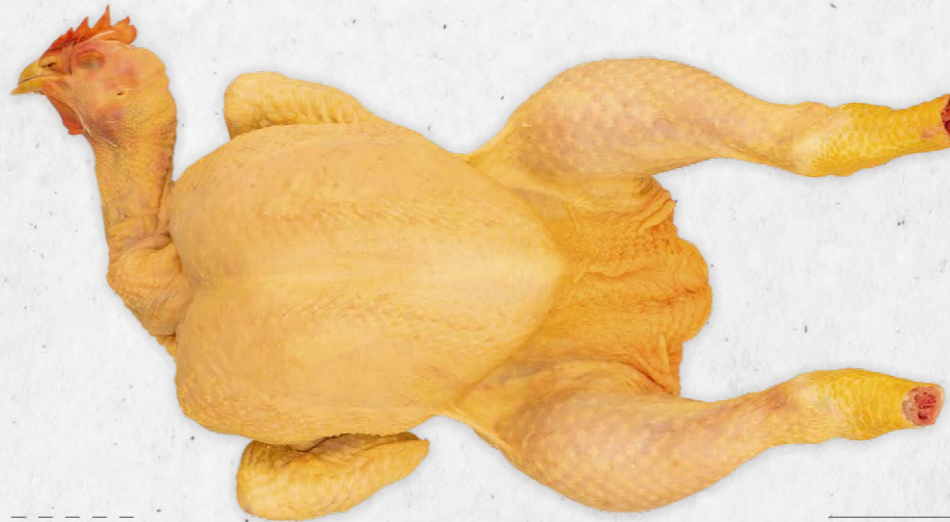
1/2 TROSSEJAT
1/2 TROCEADO



PIT DOBLE
PECHUGA DOBLE



CAMISA



QUART DOBLE
CUARTO DOBLE



QUART
CUARTO



BLANQUETA



ALÓ
ALÓN



ALA SENCERA
ALA ENTERA



PERNILET
JAMONCITO



CONTRACUIXA
CONTRAMUSLO



CUIXA BRASA
CONTRAMUSLO BRASA



CUIXA SENCERA
MUSLO ENTERO

ALA PARTIDA



FETGE
HÍGADO



PEDRER
MOLLEJA



ESCALOPA
ESCALOPE



CARN CONTRACUIXA
CARNE CONTRAMUSLO

2. Pollastre Blanc Pollo blanco

De la mateixa manera que el pollastre groc, el pollastre blanc és una gran opció pel dia a dia: per cuinar a la planxa, a la barbacoa o per fer a l'ast. La principal diferència amb el pollastre groc ve donada pel color de la pell, que és més rosada.

De la misma manera que el pollo amarillo, el pollo blanco es una gran opción para el día a día: para cocinar a la plancha, a la barbacoa o para hacer asado. La principal diferencia con el pollo amarillo viene dada por el color de la piel, que es más rosada.



70%
Hueco 70%

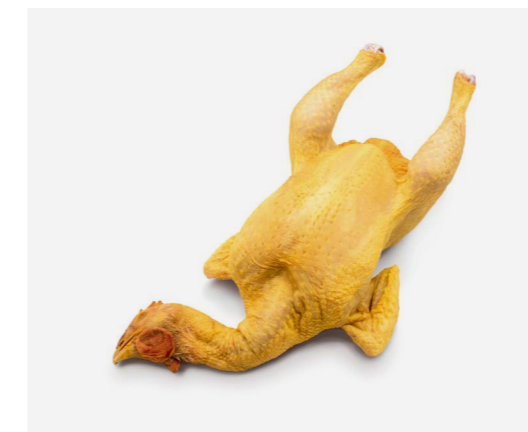


Eviscerat
Eviscerado

3. Pollastre PIO de Torrent Pollo PIO de Torrent

L'alimentació enriquida en Omega-3 dota la carn del pollastre PIO de Torrent de tendresa i melositat. Té un sabor més intens i és ideal per al consum diari i per a barbacoes.

La alimentación enriquecida en Omega-3 dota la carne del pollo PIO de Torrent de ternura y melosidad. Tiene un sabor más intenso y es ideal para el consumo diario y para barbacoas.

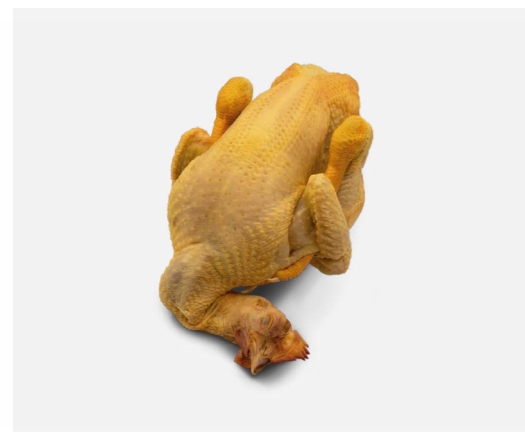


Tradicional

4. Masover El Ros de Torrent

Ofereix una carn molt saborosa, més consistent que la del pollastre convencional. Per això, s'aconseja per a cocccions més lentes com rostits o guisats, tot i que també es pot emprar pel consum diari a la planxa o a la brasa.

Ofrece una carne muy sabrosa, más consistente que la del pollo convencional. Por eso, se aconseja para coccciones más lentas como asados o guisados, aunque también se puede utilizar para el consumo diario a la plancha o a la brasa.



Tradicional

5. Castell del Gall

La carn del pollastre Castell del Gall és molt gustosa. Amb una textura similar al Masover el Ros de Torrent, més fibrosa que la textura del pollastre convencional, es recomana per a cocccions lentes però també es pot utilitzar per al consum diari.

La carne del pollo Castell del Gall es muy sabrosa. Con una textura similar al Masover el Ros de Torrent, más fibrosa que la textura del pollo convencional, se recomienda para coccciones lentas, pero también se puede utilizar para el consumo diario.



Tradicional

6. “Xicot” el Petit Castell del Gall

El pollastre “Xicot” el Petit Castell del Gall té unes propietats similars a les del Castell del Gall, però de dimensions més petites. És idoni per gaudir d'un producte de qualitat en petit format, ja sigui cuinat a la brasa, al forn o a l'ast.

El pollo “Xicot” el Petit Castell del Gall tiene unas propiedades similares a las del Castell del Gall, pero de dimensiones más pequeñas. Es idóneo para disfrutar de un producto de calidad en pequeño formato, sea cocinado a la brasa, al horno o asado.



Eviscerat
Eviscerado



7. Gallina pesada

La gallina pesada té un sabor suau però ofereix més quantitat de carn que la gallina semi. És ideal per a elaborar receptes com croquetes i canelons, tot i que també es pot utilitzar per a brous.

La gallina pesada tiene un sabor suave, pero ofrece más cantidad de carne que la gallina semi. Es ideal para elaborar recetas como croquetas y canelones, aunque también se puede utilizar para caldos.



Tradicional

8. Gallina semi

La gallina semi ofereix una carn molt saborosa i intensa i, per aquest motiu, és una bona alternativa per a l'elaboració de brous, tot i que, com la gallina pesada, es pot utilitzar en altres plats com croquetes i canelons.

La gallina semi ofrece una carne muy sabrosa e intensa y, por ese motivo, es una buena alternativa para la elaboración de caldos, aunque, como la gallina pesada, se puede utilizar en otros platos como croquetas o canelones.



Eviscerada

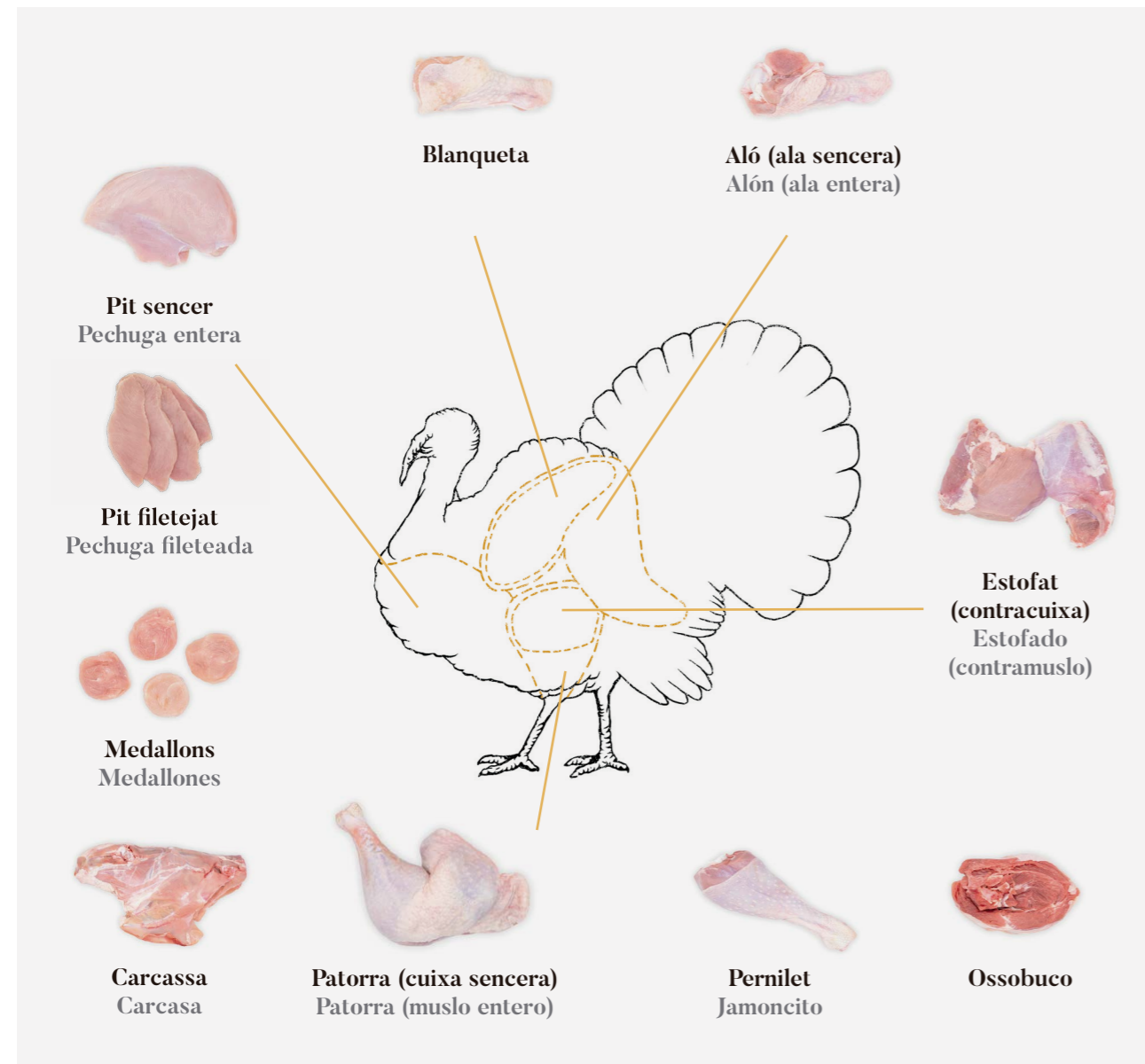
9. Gall dindi Pavo

Per naturalesa, la carn del gall dindi és més fibrosa i té menys contingut de greix que la del pollastre. Amb un sabor suau i agradable, el resultat és excel·lent a la planxa.

Por naturaleza, la carne del pavo es más fibrosa y tiene menos contenido de grasas que la del pollo. Con un sabor suave y agradable, el resultado es excelente a la plancha.



Eviscerat
Eviscerado



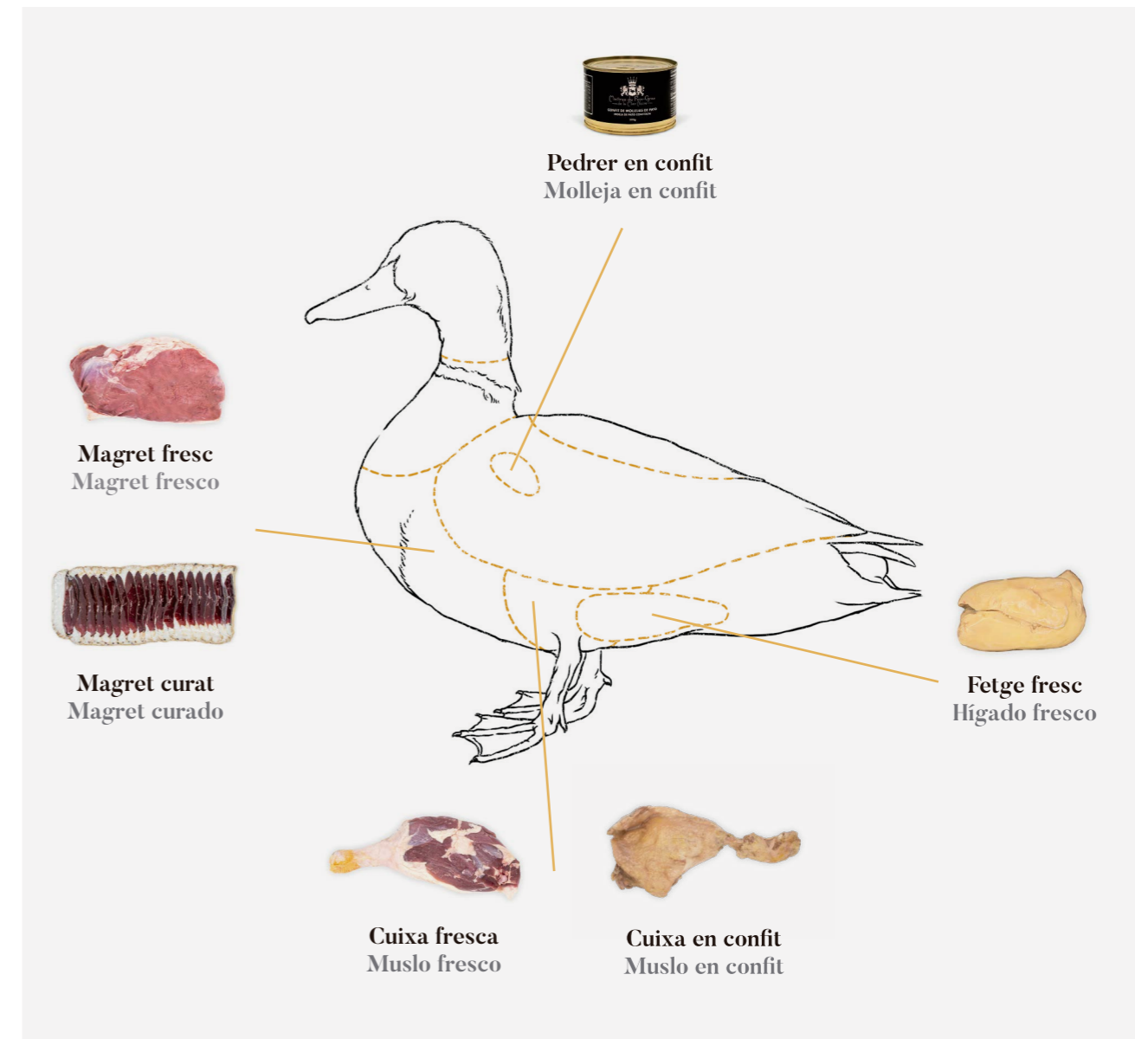
10. Ànec Barberie Pato Barberie

L'ànec té una gran versatilitat a la cuina, ja que pot emprar-se en tot tipus de coccions. Amb una carn consistent i més magra que la d'altres races, dona un bon resultat tant confitat com a la planxa o fumat.

El pato tiene una gran versatilidad en la cocina, ya que puede utilizarse en todo tipo de cocciones. Con una carne consistente y más magra que la de otras razas, da un buen resultado tanto confitado como a la plancha o ahumado.



70%
Hueco 70%





Altres aus

Otras aves

Picantó

La carn del picantó, tendra i sucosa, és perfecta per al dia a dia. Sigui rostida o a la graella, el resultat serà sempre excel·lent. A més, per les seves dimensions, el picantó és ideal per a racions individuals.

Picantón

La carne del picantón, tierna y jugosa, es perfecta para el día a día. Sea rustida o a la parrilla, el resultado será siempre excelente. Además, por sus dimensiones, el picantón es ideal para raciones individuales.

Perdiu

Delicada i saborosa, la carn de perdiu és apta per a tota mena de coccions, encara que és ideal per a escabetxar. Les seves característiques la fan perfecta per a utilitzar en amanides o combinada amb llegums.

Perdiz

Delicada y sabrosa, la carne de perdiz es apta para todo tipo de cocciones, aunque es ideal para escabechar. Sus características la hacen perfecta para utilizar en ensaladas o combinada con legumbres.

Guatlla

A la cuina, la guatlla és molt apreciada per la seva gran versatilitat. Cuinada al forn, a la graella o a la planxa, la carn ofereix un tall fi i delicat, d'un sabor intens.

Codorniz

A la cocina, la codorniz es muy apreciada por su gran versatilidad. Cocinada al horno, a la parrilla o a la plancha, la carne ofrece un corte fino y delicado, de un sabor intenso.

També disposem d'especialitats avícoles exclusives, consulta-ho amb els nostres comercials.
También disponemos de especialidades avícolas exclusivas, consúltalo con nuestros comerciales.

Les nostres aus eco
Nuestras aves eco



1. Pollastre ecològic | Pollo ecológico

De plomatge ros, prové de races de creixement lent i es cria durant un mínim de 81 dies. La seva alimentació s'elabora a partir de productes orgànics naturals, que compleixen amb les certificacions de gra ecològic.

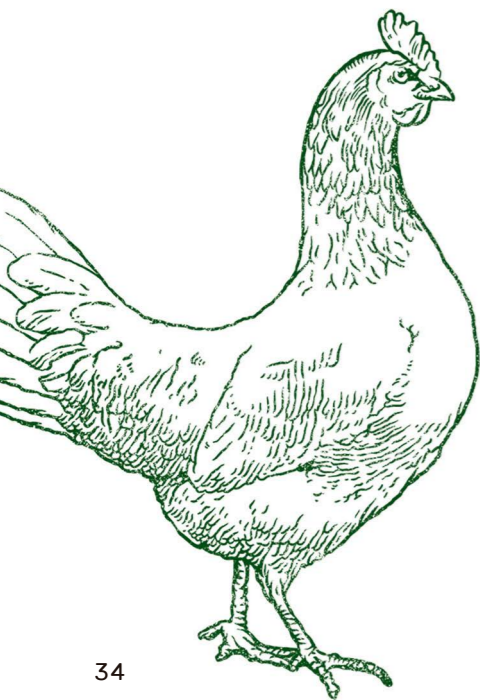
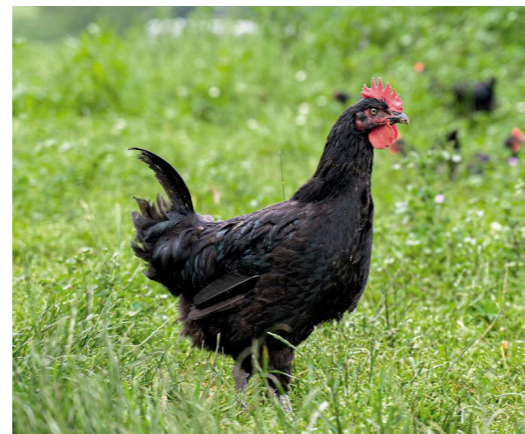
De plumaje rubio, proviene de razas de crecimiento lento y se cria durante un mínimo de 81 días. Su alimentación se elabora a partir de productos orgánicos naturales, que cumplen con las certificaciones de grano ecológico.



2. Pollastre de pota negra ecològic | Pollo de pata negra ecológico

Té les plomes i les potes fosques, un tret característic d'aquesta au autòctona de Catalunya. Prové de races de creixement lent i es cria durant un mínim de 81 dies. La seva alimentació s'elabora a partir de productes orgànics naturals, que compleixen amb les certificacions ecològiques.

Tiene las plumas y las patas oscuras, un rasgo característico de esta ave autóctona de Cataluña. Proviene de razas de crecimiento lento y se cria durante un mínimo de 81 días. Su alimentación se elabora a partir de productos orgánicos naturales, que cumplen con las certificaciones ecológicas.



1. Pollastre ecològic Pollo ecológico

El pollastre ecològic presenta una major musculatura, oferint un tall més dur i amb menys greix. Per això, és la carn perfecta per a cocccions llargues, que permetran aconseguir una textura tendra i suau.

El pollo ecológico presenta una mayor musculatura, ofreciendo un corte más duro y con menos grasa. Por eso, es la carne perfecta para coccciones largas, que permitirán conseguir una textura tierna y suave.



Tradicional

2. Pollastre de pota negra ecològic Pollo de pata negra ecológico

La carn del pollastre de pota negra ecològic és semblant a la del pollastre ecològic: una carn fibrosa, de textura dura i gran sabor, ideal per a cocccions lentes.

La carne del pollo de pata negra ecológico es parecida a la del pollo ecológico: una carne fibrosa, de textura dura y gran sabor, ideal para coccciones lentas.



Certificacions Certificaciones

Qualitat Calidad

- Pollastre Groc Català: aus criades a Catalunya i alimentades amb un contingut mínim de cereals.
- Q de Qualitat
- Etiquetatge facultatiu: mencions de l'etiquetatge certificades.
- Ecològic: productes elaborats segons les normatives d'elaboració ecològiques.

- Pollastre Groc Català: aves criadas en Cataluña y alimentadas con un contenido mínimo de cereales.
- Q de Qualitat
- Etiquetaje facultativo: menciones del etiquetaje certificadas.
- Ecológico: productos elaborados según las normativas de elaboración ecológicas.



Seguretat alimentària Seguridad alimentaria

- International Food Standards (IFS): compliment de les normes de seguretat establertes per la Global Food Safety Initiative
- International Food Standards (IFS): cumplimiento de las normas de seguridad establecidas por la Global Food Safety Initiative.



Benestar animal Bienestar animal

- Welfair Quality: es garanteix que els animals han viscut i s'han sacrificat en condicions èticament responsables de benestar.
- Welfair Quality: se garantiza que los animales han vivido y se han sacrificado en condiciones éticamente responsables de bienestar.





Mantinguem-nos en contacte
Mantengámonos en contacto

MATARÓ

ESCORXADOR I SALA ELABORATS

Pol. Ind. Pla d'en Boet - C/ Serra i Moret, 14 - 08302 Mataró
Telf. 93 757 75 54 | 93 757 75 59 - Fax 93 757 76 61
comandestorrent@torrentifills.es

BANYOLES

SALA DESFER

Ronda Monestir, 134 - 12820 Banyoles
Telf. 972 570 330 - Fax 972 580 197
comandes.banyoles@torrentifills.es

VIC

GRANGES

Ctra. Sant Hipòlit, 14 - 08500 Vic
granges.torrent@vallcompanys.es



Vall Companys
G R U P O