MATADERO PORCINO

PORK SLAUGHTERHOUSE

Magnitud, innovación, automatización

Magnitude, innovation, automation

ÍNDICE

TABLE OF CONTENTS

QUIÉNES SOMOS Magnitud, innovación y automatización Litera Meat en cifras	4	**ABOUT US** Magnitude, innovation and automation Litera Meat in figures
GRUPO PINI Una trayectoria con vocación de liderazgo	8	**PINI GROUP** A trajectory with a vocation for leadership
ASÍ SOMOS, ASÍ NOS VEN Misión, visión y valores	10	**AS WE ARE, AS WE ARE SEEN** Mission, vision and values
INSTALACIONES DE VANGUARDIA De la innovación a la eficiencia Recepción, sacrificio y refrigeración Sala de despiece Frío Envasado y expedición	12	**STATE-OF-THE-ART FACILITIES** From innovation to efficiency Receiving, slaughtering and chilling Cutting room Cold Packaging and dispatch
CALIDAD, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y MEDIOAMBIENTE Laboratorio interno Ciencia e innovación Laboratorio Covid-19 Garantía de confianza y prestigio La calidad, una premisa básica Bienestar Animal	18	**QUALITY, FOOD SAFETY AND ENVIRONMENT** On-site laboratory Science and innovation Covid-19 laboratory Quality and prestige assured Quality, a basic premise Animal Welfare
FORMACIÓN Centro de formación Compromiso con nuestros empleados	24	**TRAINING** Training centre Committed to our employees
CATÁLOGO DE PRODUCTOS	26	**PRODUCT CATALOGUE**
EXPORTACIÓN Presencia internacional	36	**EXPORT** International presence
IMPLICADOS Objetivos de Desarrollo Sostenible	38	**IMPLICATED** Sustainable Development Goals
VÍNCULO CON NUESTROS PROVEEDORES Cercanía y proximidad	40	**BONDS WITH OUR SUPPLIERS** Proximity and approachability
CÁRNICAS DE LA LITERA Un proyecto único en la zona y en el sector	45	**LITERA MEATS** A unique project in the region and the sector
GRACIAS	46	**THANK YOU**

LITERA MEAT S.L.U.
Ctra. N-240 km 128.5
22500 Binéfar (Huesca)
[+34] 974 27 53 77
marketing@literameat.eu
sales@literameat.eu

www.literameat.eu

QUIÉNES SOMOS
ABOUT US

Magnitud, innovación y automatización

Litera Meat (Huesca, España) es la sexta planta porcina impulsada por Grupo Pini, una de las compañías cárnicas de mayor envergadura en Europa.

Con unas avanzadas instalaciones que destacan por su magnitud, innovación y automatización, nuestra actividad comprende el sacrificio, despiece, envasado y comercialización de carne de cerdo a nivel nacional e internacional. Además, la incorporación de tecnología puntera nos permite hacer frente a los requisitos de los mercados cárnicos más exigentes, manteniendo la **calidad y la seguridad alimentaria** como valores que caracterizan a cada una de las fases de nuestro proceso productivo.

> "Un equipo comprometido y con pasión por el sector porcino es la clave que nos impulsa a seguir creciendo."

Mantenemos una **inquietud constante de crecimiento**, con nuevos proyectos de futuro que aporten valor añadido al sector porcino. La búsqueda de la excelencia en nuestra actividad nos ha permitido convertirnos en un referente, ampliando y reforzando nuestra presencia alrededor de los cinco continentes.

Magnitude, innovation and automation

Litera Meat (Huesca, Spain) is the sixth pig plant promoted by Pini Group, one of the largest meat processing companies in Europe.

Our state-of-the-art facilities stand out for their magnitude, innovation and automation, providing for activities that include slaughter, cutting, packaging and marketing of pork meat for national and international markets. Incorporating avant-garde technology has enabled us to meet the most demanding requirements set by the meat markets, maintaining **food quality and safety** as the values that are reflected in each of the stages comprising our productive process.

> "A team that is committed to and passionate about the pork sector is the key that drives our continuous growth."

We **constantly drive our growth** through new projects for the future that contribute added value to the pork sector. Our search for excellence in our activities has enabled us to become a benchmark in the sector, extending and strengthening our presence across five continents.

BELLVIS

+50 años Acondicionando Pavimentos

Instalación, reparación y rehabilitación de suelos y pavimentos continuos industriales

Ejecución, reparación y rehabilitación de pavimento continuo alimentario de resinas . Rápidos tratamientos en 24-48 h con certificados antibacterianos durante su vida útil que proporcionan a las superficies alimentarias gran resistencia química, de tracción, impermeabilidad y una fácil limpieza

Delegación Zona Norte: P.I. Alcalde Caballero, C/ Virgen del Buen Acuerdo 40, 50014 Zaragoza
Delegación Zona Sur: Avda. Andalucia 38, 18620 Alhendin, Granada.
www.suelosypavimentos.com / +34 976 222 322 / bellvis@bellvis.net

MAPEI®

HEMOS ESTADO CONSTRUYENDO EL FUTURO
DESDE 1937

MAPEI SPAIN, S.A.
C/ Valencia, 11 - Pol Ind. Can Oller - 08130 Santa Perpètua de Mogoda (BARCELONA) • Tel. +34-93-3435050 - Fax +34-93-3024229
mapei@mapei.es • www.mapei.com

QUIÉNES SOMOS
ABOUT US

Litera Meat en cifras Litera Meat in figures

Creación en **2019**
Established in **2019**

23 líneas de despiece
23 cutting lines

62.000 m² construidos
62,000 m² of buildings

12 máquinas envasado al vacío
12 vacuum-packing machines

1.600 empleos directos
1,600 direct jobs

40 túneles de congelado
40 freezing tunnels

Capacidad máx. de **160.000** sacrificios/semana
Max. capacity for **160,000** slaughters/week

2.500 t capacidad de congelación diaria
2,500 t daily freezing capacity

13 cámaras de estabilización
13 settling chambers

+8.500 t almacenamiento en congelado
+8,500 t frozen storage

casmar GRUPO castillón martínez SL

CONSTRUCCIONES METÁLICAS | CALDERERÍA | DEPÓSITOS A PRESIÓN | MANTENIMIENTOS Y MONTAJES INDUSTRIALES | PROYECTOS Y LEGALIZACIONES | CONDUCTOS Y TUBERÍAS DE GRANDES DIÁMETROS | TUBERÍAS INDUSTRIALES | CERTIFICADO MARCADO CE CON ESTRUCTURAS METÁLICAS | MECANIZADOS DE TODO TIPO | FABRICACIÓN EN SERIE DE PIEZAS DE PRECISIÓN

Pol. Paúles, Parc. 40 - MONZÓN - Tel.: 974 402 212 - castillonmartinezsl@grupocasmar.es - www.grupocasmar.es

mecime SL
Pol. Paules, parcela 40 - 22400 MONZON
Tel. 974 402 212 - Fax 974 404 759

TALLERES SOPENA, S.A.
Pol. Paules, parcela 73 - 22400 MONZON
Tel. 974 404 021
talleressopenasa@grupocasmar.es

FIDEL CORTES, SL Talleres
Avda. la Almunia, 6 - 22400 MONZON
Tel. 974 401 739
fidelcortessl@grupocasmar.es

RePro

Exportamos nuestros productos alrededor de los 5 continentes

We export our products across five continents

Creer, crecer y crear

Evolucionamos y consolidamos objetivos gracias a un equipo de trabajo con **talento y potencial**, apostando por la excelencia y el desarrollo del sector porcino en un territorio privilegiado. Somos una empresa con perspectiva, capaz de incorporar **valores sostenibles y responsables** que contribuyan al progreso de nuestro entorno.

Believe, grow and create

We are evolving and consolidating our objectives thanks to a **talented and powerful** team, committed to excellence and the development of the pig sector in a privileged territory. We are a company with perspective, capable of incorporating **sustainable and responsible values** that contribute to the progress of our environment.

Tecnología puntera
Cutting-edge technology

Calidad como prioridad
Quality as a priority

Talento y experiencia
Talent and experience

Vocación de exportación
Export vocation

Reconocimiento internacional
International recognition

Una trayectoria con vocación de liderazgo

A trajectory with a vocation for leadership

1982
Piero Pini funda Bresaole Pini en Grosotto (Italia)
Piero Pini founds Bresaole Pini in Grosotto (Italy)

1997
Puesta en marcha de Hungary Meat
Launch of Hungary Meat

2013
Grupo Pini adquiere Pini Italia y Ghinzelli
Pini Group acquires Pini Italy and Ghinzelli

2019
Litera Meat inicia su actividad
Litera Meat starts its activity

2020
Pini Holding se convierte en accionista mayoritario de Ferrarini
Pini Holding becomes majority shareholder of Ferrarini

2021
Cárnicas de La Litera es una realidad
Cárnicas de La Litera becomes a reality

Cuatro décadas de tradición, compromiso e innovación confluyen para dar lugar a un grupo cárnico líder en Europa

Four decades of tradition, commitment and innovation come together to create a leading European meat group

FrioRivas
Transporte Frigorífico Nacional e Internacional
MAN
Confíanos tus sueños,
los llevamos sobre ruedas
FrioRivas
Transporte Frigorifico
info@friorivas.com / trafico@friorivas.com
672 39 71 90 / Tráfico: Manuel 652 96 91 43 – Rubén 615 65 93 34
www.friorivas.com
Síguenos en:

ASÍ SOMOS, ASÍ NOS VEN
AS WE ARE, AS WE ARE SEEN

Misión, visión y valores

Mission, vision and values

MISIÓN

Lideramos el sector cárnico adaptándonos a las exigencias de los mercados mediante **procesos orientados a la excelencia**. Día a día tratamos de conseguir que nuestro modelo de gestión empresarial genere valor añadido y promueva el desarrollo profesional de nuestros grupos de interés.

MISSION

We lead the meat sector by adapting to market demands through **excellence-oriented processes**.
Day by day, we strive to ensure that our business management model generates added value and promotes the professional development of our stakeholders.

VISIÓN

Nos esforzamos para ser un **referente de la industria cárnica** dentro y fuera de nuestras fronteras. Queremos contribuir a mejorar nuestro entorno a través de decisiones socialmente responsables y estamos decididos a construir relaciones profesionales y duraderas con nuestros *stakeholders*.

VISION

We strive to be a **benchmark for the meat industry** within and beyond our borders. We want to contribute to improving our environment through socially responsible decisions and are committed to building professional and long-lasting relationships with our stakeholders.

VALORES

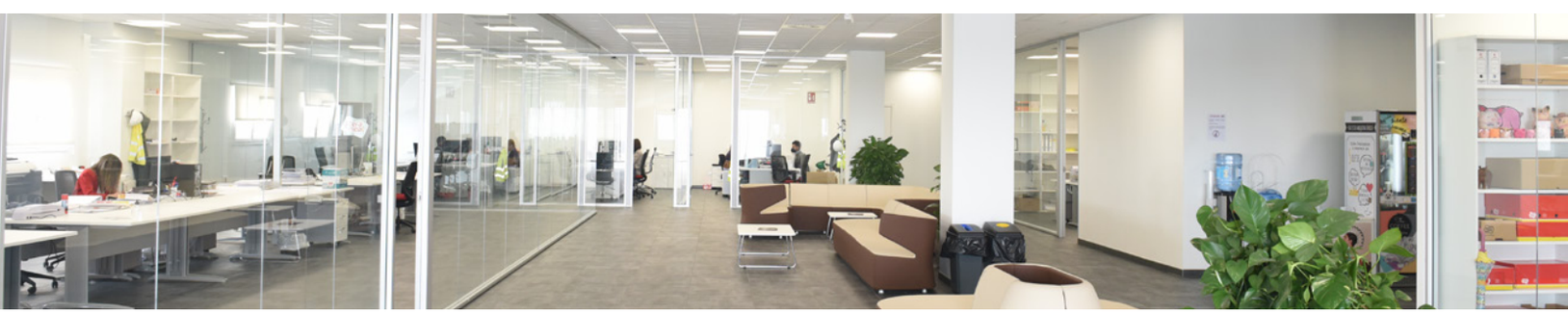
A través de un equipo alineado con los objetivos de la compañía, nos apoyamos en una política orientada en la **búsqueda de la excelencia** y en el **trabajo en equipo** como pilares de nuestra actividad, en la que destacan cuatro valores esenciales: el desarrollo del talento mediante la formación especializada, las relaciones basadas en la honestidad y el respeto, la **innovación bajo un espíritu de mejora continua** y el esfuerzo y la pasión por el trabajo bien hecho.

VALUES

Through a team aligned with the company's objectives, we are supported by a policy oriented towards the **pursuit of excellence and teamwork** as the pillars of our activity, with predominance of four main values: the development of talent through specialised training, relationships based on honesty and respect, **innovation in a spirit of continuous improvement** and the effort and passion for a job well done.

La dedicación y el trabajo en equipo nos impulsan a seguir mejorando

Dedication and teamwork drive us to continue to improve



CATRI® GRUPO

Europa | África | América

A la Vanguardia de la Refrigeración y el Aislamiento **Desde 1969**

- Refrigeración Industrial (Nh3, CO2...)
- Aislamiento térmico (Quad Core, PIR...)
- Túneles de ultracongelación (Espiral, estáticos, lineales...)
- CATRI-SERVICE (24 horas, 365 días)

El GRUPO CATRI, es la única compañía a nivel nacional que, en su misma organización, **integra el aislamiento y la producción frigorífica.**

Por ello, es capaz de valorar con criterio, cuanto de importante es invertir en aislamiento y cuanto, en la potencia frigorífica, llegando, por tanto, a **la mejor solución.**

"Adaptamos el frío exacto para tu negocio"

POWERED BY QuadCore™ TECHNOLOGY

C/ Mercurio 13 · PI La Fuensanta · 28936 Móstoles · Madrid · Tel: 918 120 090 – 918 104 990 – 690 086 529 · marketing@catri.es

Grupo Catri

marketing@catri.es · www.catri.es

INSTALACIONES DE VANGUARDIA
STATE-OF-THE-ART FACILITIES

Hemos apostado por la innovación y la automatización en el conjunto de las instalaciones con la incorporación de tecnología puntera del sector, adoptando un modelo productivo **seguro y eficiente**, siguiendo las rigurosas normativas que garantizan el cumplimiento de los diversos requerimientos de calidad, seguridad alimentaria, trazabilidad y requisitos de nuestros clientes.

We have opted for innovation and automation in the facilities as a whole with the incorporation of cutting-edge technology in the sector, adopting a **safe and efficient** production model, following the strictest regulations that guarantee compliance with the various quality, food safety, traceability and customer requirements.

De la innovación a la eficiencia

Las instalaciones de Litera Meat destacan por implementar tecnología **de última generación** mediante **robots de alta precisión** que garantizan un proceso automatizado y con la máxima eficiencia en los diferentes eslabones productivos, convirtiendo a Litera Meat en una de las infraestructuras porcinas más seguras, eficientes y productivas de Europa.

From innovation to efficiency

The Litera Meat facilities stand out for implementing **state-of-the-art** technology by means of **high-precision robots** that guarantee an automated process with maximum efficiency in the different production stages, making Litera Meat one of the safest, most efficient and productive pork processing infrastructures in Europe.

Invertir en innovación y automatización forma parte de nuestra filosofía empresarial

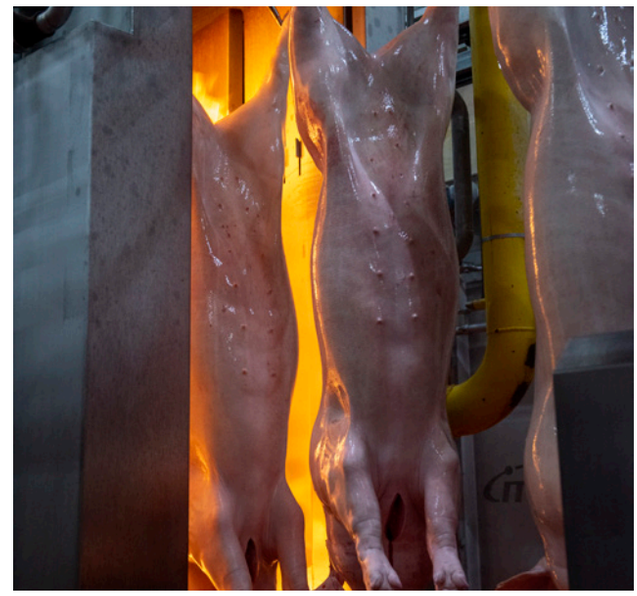
Investing in innovation and automation is part of our business philosophy

Jacobo Martínez
Dirección de Infraestructuras
Directorate of Infrastructures

Invertir en innovación y automatización forma parte de nuestro ADN empresarial. La tecnología más exclusiva y el capital humano son la combinación perfecta para optimizar nuestros procesos y generar una mejora continua.

Investing in innovation and automation is part of our corporate DNA. The most exclusive technology and human capital are the perfect combination to optimise our processes and generate continuous improvement.

INSTALACIONES DE VANGUARDIA
STATE-OF-THE-ART FACILITIES



Recepción, sacrificio y refrigeración

La zona de recepción de ganado renueva periódicamente los mecanismos utilizados con tal de adquirir las **técnicas más excepcionales en materia de Bienestar Animal**, priorizando la comodidad y protección de los animales desde su llegada a planta. Muestra de ello son las plataformas hidráulicas que facilitan el trayecto y la descarga de ganado, así como el proceso llevado a cabo durante la estabulación, priorizando un entorno que reduce el estrés.

"Trazabilidad integral, de principio a fin"

La zona de sacrificio se completa con **dos líneas** paralelas que permiten una capacidad máxima de **32.000 cerdos al día**. Mediante el sistema *AutoFom*™ se toman los parámetros precisos para clasificar automáticamente las canales según diversos criterios de calidad, recopilando la información en un chip independiente. La precisión de este sistema mediante el análisis de imágenes ultrasónicas proporciona un **alto grado en la trazabilidad de nuestro producto**.

Además, contamos con **13 cámaras de estabilización** donde las canales se enfrían manteniendo la calidad organoléptica y microbiota del producto.

Reception, slaughter and refrigeration

The livestock reception area periodically renews the mechanisms used in order to acquire the **most exceptional techniques in the field of Animal Welfare**, prioritising the comfort and protection of the animals from their arrival at the plant. This is reflected in the hydraulic platforms that facilitate the movement and unloading of livestock, as well as the process carried out during stabling, prioritising a stress-reducing environment.

"End-to-end traceability, from start to finish"

The slaughter area comprises **two** parallel slaughter **lines** with a maximum capacity of **32,000 pigs per day**. The *AutoFom*™ system implements precise parameters to automatically sorts the carcasses according to various quality criteria and gathers the information on a separate chip. The precision of this system through ultrasonic image analysis provides a **high level of traceability of our products**.

In addition, we have **13 chilling chambers** where the carcasses are cooled, maintaining the organoleptic quality and microbiota of the product.

2 líneas
lines

Zona de sacrificio
Slaughter area

32.000
cerdos/día
pigs/day

Miguel Saborit
Dirección de Operaciones
Director of Operations

Confiamos en nuestro potencial y formamos un equipo coordinado y perfectamente engranado para que la gestión y la operativa en planta sea altamente productiva y eficaz.

We are confident in our potential and we form a perfectly coordinated team to ensure that the management and operation of the plant is highly productive and efficient

Sala de despiece

La sala de despiece alberga **23 líneas operativas**, una de ellas especializada para el despiece de cabezas, y **12 máquinas completamente equipadas para envasado al vacío**. Esta sala cuenta con las condiciones óptimas que garantizan todos los requisitos sanitarios y tecnológicos tanto para la venta nacional como para la exportación.

El sistema operativo de nuestra amplia sala de despiece cumple con los estándares y normativas más estrictos, permitiendo trabajar desde los cortes primarios hasta los diversos acabados según las demandas de los clientes.

Cutting room

The cutting room houses **23 operating lines**, one of which is specialised for the cutting of heads, and **12 fully equipped machines for vacuum packaging**. This room has optimal conditions that guarantee all the sanitary and technological requirements for both domestic and export sales.

The operating system of our large cutting room complies with the strictest standards and regulations, allowing us to work from primal cuts to various finishes according to customer demands.

INSTALACIONES DE VANGUARDIA
STATE-OF-THE-ART FACILITIES

Frío

En Litera Meat contamos con un total de **40 túneles de congelado** que permiten una capacidad de congelación diaria de 2.500 toneladas. Estos túneles alcanzan los -40 ºC y permiten un proceso de congelado rápido y controlado, tratándose de uno de los métodos más avanzados y actuales en la tecnología del frío.

La planta alberga, además, cámaras equipadas para conservar y almacenar producto congelado, con una capacidad máxima que supera 8.500 toneladas.

Cold

At Litera Meat we have a total of **40 freezing tunnels** that allow a daily freezing capacity of 2,500 tonnes. These tunnels reach -40 ºC and allow a fast and controlled freezing process, being one of the most advanced and cutting-edge methods within the refrigeration technology sector.

The plant also houses chambers equipped for preserving and storing frozen product, with a maximum capacity of more than 8,500 tonnes.

PUREVER INDUSTRIES

TU OPORTUNIDAD PARA CONOCER A UNO DE LOS MEJORES FABRICANTES EUROPEOS DE PANEL FRIGORÍFICO Y PUERTAS FRIGORÍFICAS

Somos Purever Coldkit España, sede en España del grupo Purever Industries, ofrecemos el mejor servicio en soluciones de aislamiento, conservación y congelación, mediante nuestros diferentes productos. Como son nuestras Cámaras Modulares, Paneles Aislantes frigoríficos y Puertas frigoríficas.

30 años de experiencia en el sector avalan a nuestros productos para los sectores agro industrial y horeca. Además, contamos con un equipo formado para ayudarte a encontrar las soluciones perfectas con la mejor calidad, garantizando el completo aislamiento térmico de su instalación, su durabilidad, su higiene, en consecuencia un ahorro energético, y al mismo tiempo siendo sostenibles con el medio ambiente.

En nuestros mercados se encuentran: mataderos, almacenes agroalimentarios, almacenes logísticos, supermercados, hoteles, restauración, *fast-food*, hospitales, acuartelamientos...

Nuestros paneles frigoríficos han obtenido las siguientes certificaciones:

REACTION TO FIRE B-s1,d0 | B-s2,d0 · FRIGOPAP + FM APPROVED 4880/4881/4882 · FIRE RESISTANCE EI 60 · CE MARKED · THERMAL CONDUCTIVITY Applus TIGHTNESS / PERMEABILITY

PUREVER
COLDKIT ESPAÑA

C/ Mario Roso de Luna, 33-35, 28022, Madrid, España
Telf: (+34)913120644 Email: atencioncomercial@coldkit.com

COLDKIT PORTISO

www.purevercoldkitespana.com wwww.purever.com

CALIDAD, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y MEDIOAMBIENTE
QUALITY, FOOD SAFETY AND ENVIRONMENT

Laboratorio Interno con certificación en calidad

Nuestro **laboratorio interno** se divide en cuatro zonas diferenciadas que aplican las técnicas científicas más novedosas y alternativas.

El **laboratorio de parasitología** con su correspondiente área triquinoscópica, el **laboratorio de aguas,** donde se comprueban y validan los parámetros de agua tanto de la potabilizadora como de la depuradora, el **laboratorio de microbiología,** en el cual se procesan muestras y se realizan estudios de vida útil, y el **laboratorio Covid** donde además de analizar muestras humanas se validan controles analíticos en piezas cárnicas, superficies, utensilios de trabajo y material de envasado.

In-house laboratory with quality certification

Our **in-house laboratory** is divided into four distinct areas that apply the latest and most alternative scientific techniques.

The **parasitology laboratory** with its corresponding trichinoscopic area, the **water laboratory**, where water parameters are tested and validated both for drinking water and for the treatment of wastewater, the **microbiology laboratory**, for processing samples and performing useful life studies, and the **Covid laboratory,** where, in addition to analysing human samples, analytical controls on meat products, surfaces, work utensils and packaging material are validated.

Ciencia e innovación

Nuestro laboratorio interno ha adoptado un **método de detección de larvas de triquina muy innovador** que ha concedido a Litera Meat la exclusividad de ser la única planta del país en implantarlo. Se trata de un método alternativo en el que se sustituye la decantación de las muestras por un método de filtración, y cuyo paso final para su detección consiste en una prueba de aglutinación con látex que sustituye la visualización al triquinoscopio.

La implantación de esta metodología fue supervisada por el **Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón**, organismo que validó esta novedosa técnica para poder implantarla tanto en el laboratorio de Litera Meat como en los diferentes laboratorios de triquina de España.

Science and innovation

Our in-house laboratory has adopted a **highly innovative trichinae larvae detection method** that has made Litera Meat the only plant in the country to have implemented this. This is an alternative method in which decantation of samples is replaced by a filtration method, and the final step for detection is a latex agglutination test which replaces trichinoscope visualisation.

The implementation of this methodology was approved by the **Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón**, an organisation that validated this novel technique in order to be able to implement it in the Litera Meat laboratory as well as in the different trichinae laboratories in Spain.

Tres son los pilares básicos y prioritarios que hemos consolidado desde nuestros inicios: proveer a los distintos mercados de despiece cárnico de porcino de calidad diferenciada, establecer unos exigentes estándares de seguridad alimentaria avalados por certificaciones internacionales y respetar el medio- ambiente controlando y rebajando la significancia de aquellos aspectos que inciden sobre el mismo.

Para el correcto cumplimiento de estas premisas el Departamento de Calidad, Medio Ambiente y Seguridad Alimentaria de Litera Meat cuenta con más de 40 técnicos y así, desde la multidisciplinariedad, nuestros veterinarios internos, tecnólogos de alimentos, biólogos, bioquímicos, ingenieros, ambientólogos, microbiólogos y técnicos de laboratorio velan por todo ello, trabajando con alta profesionalidad y en perfecta armonía, interiorizando y cumpliendo la certera reflexión de Robert Collier de que "el éxito es la suma de pequeños esfuerzos repetidos día tras día".

There are three basic and priority pillars that we have consolidated since our beginnings: supplying the different markets with pork cuts of differentiated quality, establishing demanding food safety standards guaranteed by international certifications and respecting the environment by controlling and reducing the significance of those aspects that have an environmental impact.

In order to ensure the correct fulfilment of these premises, the Litera Meat Quality, Environment and Food Safety Department has more than 40 technicians and thus, from a multidisciplinary perspective, our in-house veterinarians, food technologists, biologists, biochemists and engineers, environmentalists, microbiologists and laboratory technicians ensure all this, working with a high degree of professionalism and in perfect harmony, internalising and fulfilling Robert Collier's accurate assertion that "success is the sum of small efforts repeated day after day".

Carlos Gaspar

Director de Calidad, Seguridad Alimentaria y Medio Ambiente

Director of Quality, Food Safety and Environment

DS Smith

Redefining Packaging for a Changing World

www.dssmith.com

LABORATORIO COVID, SUMAMOS SEGURIDAD Y PROTECCIÓN

COVID LABORATORY, ADDED SAFETY AND SECURITY

Laboratorio COVID-19

Tras la llegada de la pandemia mundial del Covid-19, Litera Meat apostó por la máxima seguridad y protección equipando a sus instalaciones con los medios y equipos más sofisticados para la puesta en marcha de un **laboratorio propio de Coronavirus SARS CoV-2 mediante técnica de PCR.**

La Dirección General de Asistencia Sanitaria del Gobierno de Aragón concedió su autorización, mediante la cual nuestra compañía se convirtió en la **primera y única planta cárnica del país** en realizar este gran esfuerzo humano y económico para contar con un laboratorio propio autorizado para dicho fin.

COVID-19 Laboratory

After the arrival of the Covid-19 world pandemic, Litera Meat opted for stepping up its security and protection by equipping its facilities with the most sophisticated means and equipment to set up **its own SARS CoV-2 Coronavirus laboratory using PCR techniques**.

The General Directorate of Health Care of the Government of Aragón granted its authorisation, by which our company became the **first and only meat plant in the country** to make this great human and economic effort to have its own laboratory authorised for this purpose.

Los responsables se encargan de realizar controles PCR a piezas cárnicas, superficies, utensilios de trabajo y material de envasado

The persons responsible deal with carrying out PCR tests on meat parts, surfaces, working utensils and packaging material

Contar con un laboratorio interno de Coronavirus nos ha permitido adoptar las directrices marcadas por la **OMS** y la **FAO** respecto al control y prevención de la Covid-19, realizando cribados periódicos a nuestro equipo de trabajo e incrementando el grado de control mediante analíticas en piezas cárnicas, superficies, utensilios de trabajo y material de envasado.

Having an internal Corona virus laboratory has allowed us to adopt the guidelines set by the **WHO** and the **FAO** regarding the control and prevention of Covid-19, carrying out regular screening of our staff and increasing the degree of control by means of analyses on meat pieces, surfaces, work tools and packaging material.

Pulverización de embalajes con alcohol etílico de 90º

Packaging spraying with 90° ethyl alcohol

La seguridad como base de nuestra actividad

Safety as the basis of our activity

the right bonding

hot melt

Forest Chemical Group is a leading manufacturer of industrial hot melt adhesives, with a high R+D+i content, we offer simple and clear solutions to the most complicated aspects in the industrial adhesives market.

We offer customers tailor-made developments focused on improving productivity, efficiency in the bonding process using the results of our R&D processes, state-of-the-art technology and the highest quality materials.

adhesives

FOREST CHEMICAL

the right bonding

Pol. Ind. Plá de la Vallonga • C/Trueno, 149 – 03006 •Alicante (España) • Tel. : (+34) 966 282 687

info@forestchemicalgroup.com • forestchemicalgroup.com

CALIDAD, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y MEDIOAMBIENTE
QUALITY, FOOD SAFETY AND ENVIRONMENT

Garantía de confianza y prestigio

Nuestro sistema productivo está adaptado a los más rigurosos estándares de calidad y **sujeto a las normativas más exigentes**. Además, todo el proceso está sometido a una **estrecha vigilancia por parte de profesionales internos**, que verifican que el producto y todos sus procesos atienden a la política de calidad y seguridad alimentaria de nuestra compañía.

Assurance of confidence and prestige

Our production system is adapted to the most rigorous quality standards and **in accordance with the most demanding regulations**. In addition, the entire process is **closely monitored by in-house professionals**, who verify that the product and all its processes comply with our company's quality and food safety policy.

Vamos un paso más allá de lo que exige la normativa en materia de calidad

We go beyond the demands of the quality standards

Nuestros **sellos y certificados de calidad**, que son renovados de forma periódica, avalan los máximos niveles de calidad y seguridad alimentaria en los procesos, productos y servicios de nuestra compañía.

Contamos con la certificación **SAE** para la exportación fuera de la UE, además de los altos estándares **IFS Food y BRC Global Standard,** que garantizan el cumplimiento de las regulaciones alimentarias y un riguroso control en todos los procedimientos.

A su vez, renovamos anualmente la reconocida certificación en Bienestar Animal **Welfair™** como muestra de nuestro compromiso e implicación con la protección y el cuidado de los animales. Además, este sello internacional se traduce en una mayor apuesta por la calidad del producto y por un modelo de producción y consumo más exigente y respetuoso.

Our **quality seals and certificates**, which are periodically renewed, guarantee the highest levels of quality and food safety in our company's processes, products and services.

We are **SAE-certified** for export outside the EU, in addition to the high standards imposed by **IFS Food and BRC Global Standard**, which guarantee compliance with food regulations and rigorous control of all procedures.

We also renew our **Welfair™** Animal Welfare certification every year as a sign of our commitment and involvement in the protection and care of animals. In addition, this international certificate reflects a greater commitment to product quality and to a more demanding and respectful production and consumption model.

CENTRO DE FORMACIÓN
TRAINING CENTRE

Nuestras instalaciones albergan un **Centro de Formación homologado por el INAEM y acreditado para impartir certificados de profesionalidad** ligados a la industria alimentaria. El área formativa, a través de una propuesta basada en un aprendizaje interactivo y eminentemente práctico, desempeña una importante labor divulgativa con tal de proporcionar los conocimientos necesarios a todos nuestros empleados y garantizar así un desempeño óptimo de las diferentes tareas.

Our facilities house an **INAEM-approved Training Centre, accredited to teach certificates of professionalism** related to the food industry. The training area, through an approach based on interactive and eminently practical learning, plays an important role in providing all our employees with the necessary knowledge and thus ensuring optimum performance of their various tasks.

Comprometidos con nuestros empleados

Invertimos en formación y trabajamos en el desarrollo de programas formativos para profesionalizar y conservar nuestro capital humano. Generar empleo de calidad nos permite crear **equipos cohesionados** y enfocados en objetivos colectivos, incrementando la **motivación y creando nuevas aspiraciones profesionales para todos los miembros de la organización**.

Committed to our employees

We invest in training and work on the development of training programmes to professionalise and retain our human capital. Generating quality employment allows us to create **cohesive teams** focused on collective objectives, increasing **motivation and creating new professional aspirations for all members of the organisation**.

Implicados en formación, implicados en el futuro

Focused on training, focused on the future

Mari Carmen Soler

Dirección de Recursos Humanos

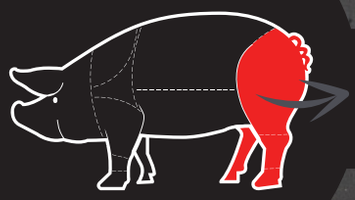
Director of Human resources

Son muchas las personas que contribuyen a la excelencia de nuestra empresa. Compartimos una misma visión y sumamos talento y actitud para alcanzar todos nuestros objetivos.

There are many people who contribute to the excellence of our company. We share a common vision and we add talent and attitude to achieve all our objectives.

PARTNERS IN MEAT
litera meat
Pini Group
PRIMERA
IMPORT MEAT EXPORT
RVE
Roosendaalse Vleesexport bv
Import-Export Porc meat
Mondeal meat
www.roosendaalsevleesexport.com

Your technology partner
LOGISTICS
ARTIFICIAL VISION
PACKAGING
CUTTING
AUTOMATION
EQUIPMENT
STORAGE
ROBOTICS
LITERA MEAT'S CUTTING AND DEBONING LINES DESIGNED AND BUILT BY DCM
BEEF
PORK
CHICKEN
TURKEY
FISH
READY MEAL
dcm
USA
www.dcmtmusa.com
contact@dcmtmusa.com
SPAIN (Headquarter)
www.dcmautomatizada.com
dcm@dcmautomatizada.com



Cuarto Trasero
Leg Quarter

Jamón 3D
Leg 3D

Jamón 4D
Leg 4D

Jamón 5D
Leg 5D

Codillo de Jamón
Hind Hock

Pies
Hind Feet

Colín
Tail

TE CO

T2N

Automatic tray erector for corrugated board trays with top flaps

T2N is the resume of **25 years of experiences** in tray erecting.
It is **the most perfoming machine on the market** as for output speed and maintenance cost. **Several forming chamber configurations** are possible to grant flexibilty of customer operations (plaform, citrus, corners, p84, bliss etc). **Several aftermarket kits** are available to expand even more the flexibilty of the equipment (short and long side folding devices, corners folder, extactors for tray with integrated lid etc.)

NUESTROS PRODUCTOS
OUR PRODUCTS

Cuarto Trasero
Leg Quarter

Jamón C/ Hueso
Leg Bone In Skin On

Impulsamos el desarrollo del sector porcino, dentro y fuera de nuestras fronteras

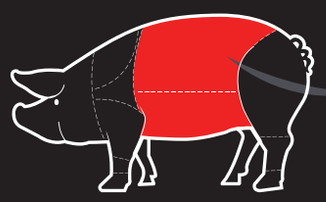
We drive the swine sector and its development, inside and outside our boundaries

Sumir
Suministros Iricibar

Experiencia y fiabilidad con el respaldo de las mejores marcas

CASSIDA · FUCHS · AIRON · NSK

Pol. Ind. El Sosal C/Cobalto, 46 • 22500 Binéfar (Huesca) •
Tel.: 974 429 681 • Email : comercialsumir@gmail.com
@SuministrosIricibar



Centro
Middle

Lomo C/ Hueso
Loin Bone In

Lomo S/ Hueso S/ Piel
Boneless Skinless Loin

Solomillo C/Cabeza S/Cordón
Tenderloin Head-On Chain-Off

Solomillo S/ Cabeza S/ Cordón
Tenderloin Head-Off Chain-Off

WMPSL

MÁS DE 14 AÑOS DE EXPERIENCIA EN LA DISTRIBUCIÓN Y SERVICIO TÉCNICO DE MAQUINARIA INDUSTRIAL

Distribución y servicio técnico oficial de MESUTRONIC y RADWAG en la Península Ibérica

MESUTRONIC
Metal Detection made in Germany

RADWAG®

Worldwide Machinery Provider, S.L.
C/ Serra de la Salut, 11, Pl Santiga, Nave 8
Barberà del Vallès, Barcelona, 08210
E-mail: comercial@wmpsl.net
Tel.: +34 93 153 35 30
wmpsl.net

NUESTROS PRODUCTOS
OUR PRODUCTS

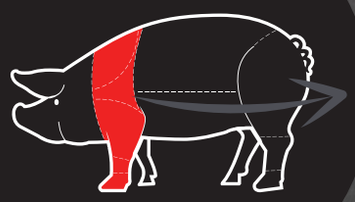
Centro
Middle Bone In Skin On

Panceta C/ Hueso C/ Piel
Belly Bone In Skin On

Panceta S/ Hueso S/ Piel
Belly Boneless Skinless

Tira de Costilla
Loin Rib

Costilla S/ Punta
Riblet Off



Cuarto Delantero
Fore-End

NUESTROS PRODUCTOS
OUR PRODUCTS

Cuarto Delantero
Fore-End

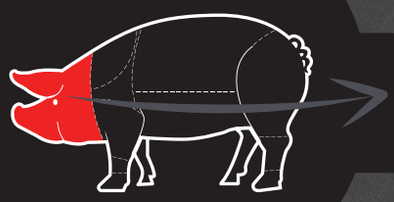
Paleta 4D
Shoulder 4D

Aguja S/ Hueso
Boneless Collar

Punta de Costilla
Riblet

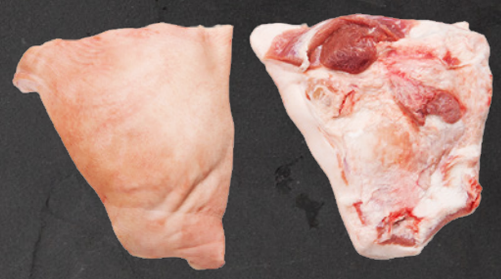
Codillo de Paleta
Front Hock

Manos
Front Feet



Cabeza
Head

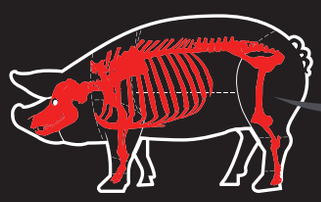
Cabeza Entera
Whole Head



Papada C/ Piel
Jowl Skin On

Priorizamos la calidad y estamos presentes en los mercados cárnicos más relevantes del mundo

We prioritise quality and are present in the world's most important meat markets



Huesos
Bones

Hueso de Aguja
Neck Bone

Húmero
Humerus Bone

Hueso de Escápula Carnudo
Meaty Blade Bone

Cartílago de Paleta
Moon Bone

Hueso Espinazo
Back Bone

Esternón
Sternum Bone

NUESTROS PRODUCTOS
OUR PRODUCTS

Hueso Rosario
Flat Bone

Femur
Femur Bone

Hueso de Cadera
Hip Bone

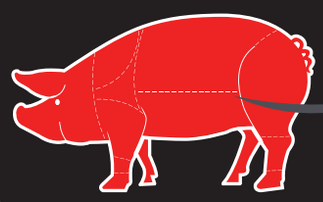
Hueso de Rodilla
Knee Bone

Hueso de Cola
Tail Bone

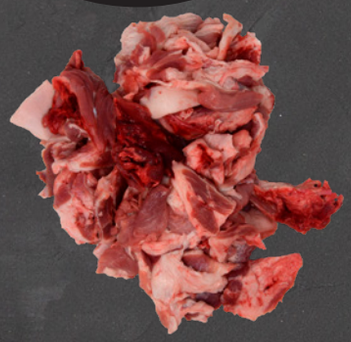
SACOVERDE
√sostenibilidad √medioambiente √residuos

GESTIÓN INTEGRAL DE TODO TIPO DE RESIDUOS (PELIGROSOS Y NO PELIGROSOS)
GESTIÓN INTEGRAL DE FIBROCEMENTO Y AMIANTO
ASESORAMIENTO Y CONSULTORÍA MEDIOAMBIENTAL

Pol. Ind. la Armentera, Parcela 117, 22400 Monzón, Huesca • 974 417 828 • www.sacoverdesl.com



Magros / Grasas / Piel / Despojos
Trimmings / Fats / Skins / Offals



Magro 50/50
Trimming 50/50

Magro 70/30
Trimming 70/30

Magro 80/20
Trimming 80/20

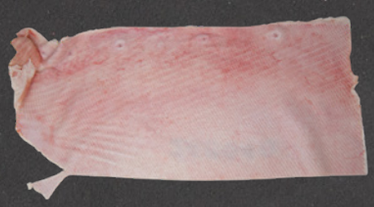
Tocino de Lomo
Back Fat

Grasa Dura
Cutting Fat

Grasa Blanda
Soft Fat

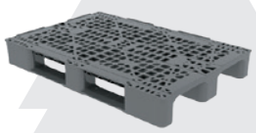
Manteca
Flare Fat

Corteza de Lomo
Back Skin



Corteza de Panceta
Belly Skin

RIBAWOOD



Fabricantes de Palets, Cajas y Contenedores de Plástico
Productos 100% personalizables • Diseño, Desarrollo e Innovación

Pol. Ind. San Miguel, Sector 4
C/ Albert Einstein, 2
50830-Villanueva de Gállego (Zaragoza)
Tel.: +34 976 44 33 00 / +34 976 18 58 25

WWW.RIBAWOOD.COM

La fuerza para el
cambio sostenible

Solenis es una compañía líder a nivel mundial de especialidades químicas, y un proveedor de soluciones para procesos y tratamiento del agua. Nuestro catálogo incluye una amplia gama de aditivos de procesos, productos químicos para el tratamiento del agua, aditivos funcionales, así como sistemas de monitorización y control.

SOLENIS
Strong bonds. Trusted solutions.

Ctra. De Valencia, 5 - 9 | 43006 Tarragona | Tel.: 934 748 915 | **solenis.com**

NUESTROS PRODUCTOS
OUR PRODUCTS

Lengua
Tongue

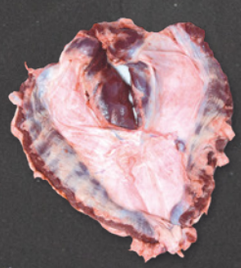
Hueso de Garganta
Throat Bone

Tráquea
Trachea

Aorta
Aorta

Esófago
Esophagus

Corazón
Heart



Diafragma
Diaphragm

Riñón
Kidney

Newlink™
Connection Makers

TODO ES POSIBLE
REYSAN ATLANTIC
REYSAN.com

EXPORTACIÓN
EXPORT

Presencia internacional

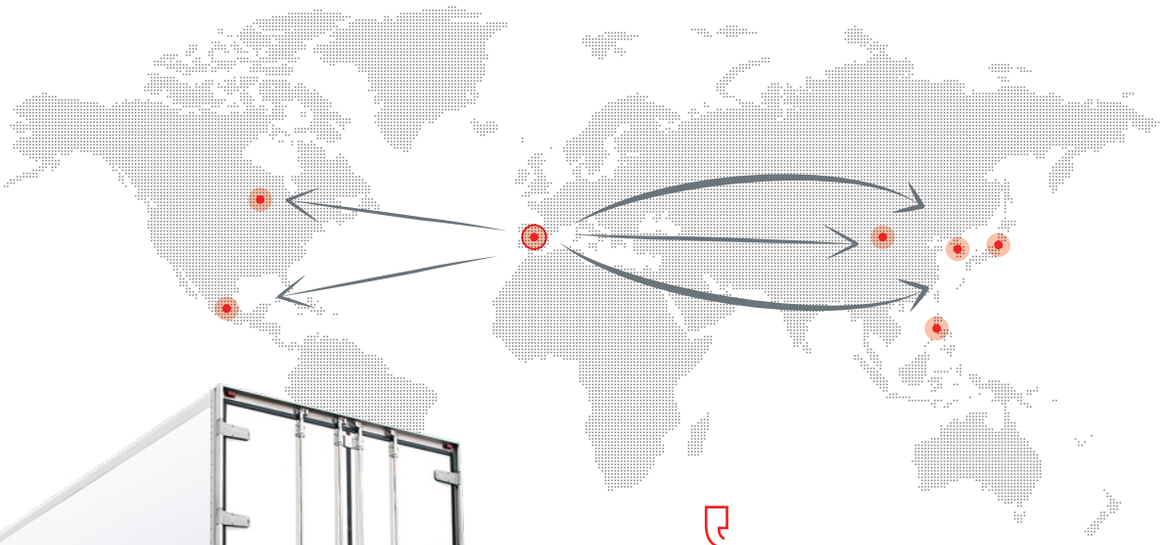
En Litera Meat tenemos una **fuerte orientación a la exportación**, adaptándonos a las especificaciones de los clientes más exigentes y manteniendo un alto grado de calidad como principio básico de nuestro proceso productivo.

Desde nuestro departamento de exportación y logística canalizamos todas las operaciones y, además de la Unión Europea, hemos ampliado nuestra presencia **alrededor de los cinco continentes** accediendo a los mercados cárnicos más relevantes.

International presence

At Litera Meat we are **strongly export-oriented**, adapting ourselves to the specifications of the most demanding customers and maintaining a high degree of quality as a basic principle of our production process.

We channel all our operations from our export and logistics department and, in addition to the European Union, we have expanded our presence **across the five continents** by accessing the most important meat markets.



Francesco Pini
Dirección de Ventas

Director of Sales

Somos una empresa enfocada al mercado internacional y con vocación de exportación. Nuestro espíritu de crecimiento y un how-know propio y consolidado, son las claves para ampliar nuevos horizontes.

We are a company focused on the international market and with a strong export-oriented vocation. Our spirit of growth and our own consolidated know-how are the keys to broadening our horizons.

GLOBAL
Global Cargo System S.A

Our knowledge and focused passion along with a curated choice of providers is our recipe for success.

For maritime transportation we choose the best lines chosen for their reliability, service and capacity, so we can adapt to your business volume smoothly and confidently. Our good relation at origin and destination allows us for unhindered transportation, and quick solution when problems arise.

For inland solutions we rely on long-standing relations with trucking companies to give best possible coverage, as well as train connections with especially designed reefer trains.

100%
QUALITY

3.450
SATISFIED CUSTOMERS

8
LANGUAGES SPOKEN

11
GLOBAL OFFICES

LOGISTICS

GLOBAL
Global Cargo System S.A

Valencia | Madrid | Barcelona | Murcia

Valencia - Oficina central
T: + 34 963 318 700
info@gcsspain.com

www.gcsspain.com/es

UNITED WIN LOGISTICS

Shenzhen | Xiamen | Ningbo | Shanghai | Tianjin | Chongqing | Yichang | Lisboa | Ciudad de México | Istanbul

China - HQ Office (Shenzhen)
T: +86 755 23981016
marketing@united-win.com

www.united-win.com/en

Alineados con los objetivos de desarrollo sostenible

Los ODS representan un camino hacia el desarrollo sostenible y en Litera Meat trabajamos para desarrollar e incorporar de forma activa **criterios ambientales, sociales y de buen gobierno** que nos permitan la consecución de los diferentes ODS enmarcados en la Agenda 2030.

"Seguiremos mostrando la pasión y dedicación que nos caracterizan, apostando por un sector porcino de altura, sólido, reconocido y en constante búsqueda de la excelencia, la especialización y la profesionalización".

En Litera Meat impulsamos una gestión responsable mediante la utilización de un **100% de energía renovable**, entendiendo la sostenibilidad y el respeto a medioambiente como una responsabilidad y una visión a largo plazo.

Aligned with the Sustainable Development Goals

The SDGs represent a path towards sustainable development and at Litera Meat we work to develop and actively incorporate **environmental, social and good governance criteria** that allow us to achieve the various SDGs framed within the 2030 Agenda.

"We will continue to work with the passion and dedication that characterises us, with our widely known commitment for achieving a pork meat sector of the highest quality, built on solid foundations and with our endless search for excellence, specialisation and professionalism".

At Litera Meat we promote responsible management through the use of **100% renewable energy**, understanding sustainability and respect for the environment as a responsibility and a long-term vision.

Impulsamos la profesionalización del sector y nos involucramos en investigación

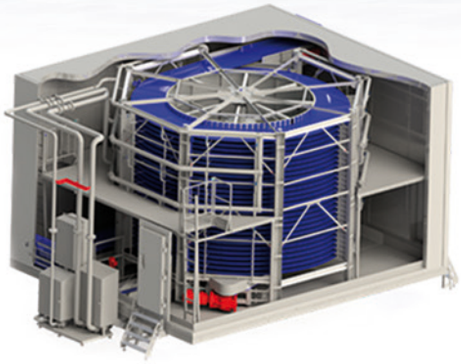
We constantly strive to increase the professionalisation of the sector and we engage in research

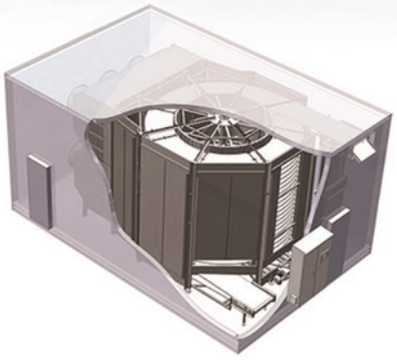
30 años de experiencia
en la industria a escala mundial

Durante más de 30 años, el equipo de Dantech Freezing Systems ha desarrollado, fabricado y suministrado soluciones de alta calidad para la industria alimentaria.

DANTECH
Freezing Systems A/S

Ofrecemos el menor consumo de energía y coste operativo del mercado IQF





Somos un reconocido especialista mundial en congelación

Como especialista mundial reconocido en la congelación IQF y en todas las demás aplicaciones de templado, Dantech Freezing Systems desarrolla, fabrica y suministra soluciones estándar y personalizadas de alta gama.

DANTECH
Freezing Systems A/S

Dantech Freezing Systems
A/S Speditørvej 1, Building 39
9000 Aalborg Denmark

CVR: 38330284
Teléfono: +45 9973 3700

www.dantechfreezing.com

VÍNCULO CON NUESTROS PROVEEDORES

BONDS WITH OUR SUPPLIERS

Conocemos la importancia de crear valor compartido y nos esforzamos en construir una cadena de proveedores basada en **relaciones duraderas, profesionales y de confianza, priorizando una comunicación fluida y transparente** con nuestros grupos de interés.

We understand the importance of creating shared value and strive to build a supply chain based on **long-lasting, professional and trusting relationships, prioritising fluid and consistent communication** with our stakeholders.

Bienestar animal

Las instalaciones de Litera Meat están diseñadas para cumplir con la legislación vigente en materia de Bienestar Animal, un aspecto que siempre hemos considerado como prioridad tal y como demuestra la obtención del sello **Welfair™**, una certificación muy reconocida que refleja la implicación y el compromiso de nuestra compañía.

Los excelentes informes obtenidos en las auditorias anuales son reflejo de nuestra inquietud constante por la búsqueda de la excelencia, que nos ha llevado a implementar medidas excepcionales para incrementar el grado de Bienestar Animal en nuestras instalaciones. A su vez, y de forma paralela, el área formativa imparte tres módulos acreditados en Bienestar Animal impulsando y divulgando **valores éticos y responsables** entre nuestro equipo de trabajo.

Animal welfare

Litera Meat's facilities are designed to comply with the current legislation on Animal Welfare, an aspect which we have always considered a priority, as evidenced by the award of the **Welfair™** certificate, a widely recognised certification that reflects the involvement and commitment of our company.

The excellent reports obtained in the annual audits are a reflection of our constant concern for the pursuit of excellence, which has led us to implement exceptional measures to increase the degree of Animal Welfare in our facilities. In turn, and in parallel, the training area teaches three accredited courses on Animal Welfare, promoting and disseminating **ethical and responsible values** among our staff.

Nos enfocamos en la riqueza de nuestro entorno para llegar aún más lejos y damos valor al trabajo de los ganaderos, con quienes compartimos el ímpetu de un sector referente y considerado motor económico de nuestro país.
La implicación de todo el equipo es esencial para remar en la misma dirección y alcanzar así todos nuestros objetivos.

We focus on the richness of our environment to go even further and we value the work of livestock farmers, with whom we share the impetus of a reference sector considered the economic engine of our country.
The involvement of the entire team is essential in order to row in the same direction and thus achieve all our objectives.

Ramón Cortadelles

Dirección de Compras de Ganado Porcino
Purchasing Directorate of Pig Farms

COPORC S.C.G.

Fábrica de piensos medicados y no medicados para ganado porcino

Servicios técnicos y veterinarios integrales a las explotaciones asociadas

Vinseira Pequena, 21
15189 Culleredo (A CORUÑA)
Tel.: 981 668 328
Email: coporc@coporc.com

NUESTRA EXPERIENCIA ES EL MEJOR RESPALDO

Somos una empresa fundada en 2006, la cual ha ido creciendo y seguirá haciéndolo ya que siempre aprendemos de nuestros clientes y estamos disponibles 24 horas al día, los 365 días del año. Somos humildes, trabajadores, resolutivos y ambiciosos, con nuestros sueños creamos nuestro futuro. Para nosotros Cartier significa calidad en el servicio, compromiso y adaptación hacia el cliente.

- Somos agencia de transporte con 15 años de experiencia
- Transporte de animales vivos (lechones, cerdos, berras, ovinos y terneros)
- Servicio Nacional e internacional
- Disponemos de 42 camiones de 3 pisos y 4 camiones de 4 pisos

TRANSPORTES CARTIER

C/ Valle De Aran, 8
25300 Tarrega
Tel.: 618 28 02 14
Email: cartiertransport@hotmail.es

CARGA CONGELADA

La carga congelada en su mayoría son alimentos crudos como carne, pescado, verduras, frutas y algunos alimentos preparados como helados, algunos complementos alimenticios y muchos más. Cada carga tiene diferentes necesidades y necesita diferentes temperaturas.

Tenemos remolques frigoríficos modernos con control automático de temperatura y certificados FRC.

Transportamos productos a temperatura consones ambientales desde -25 grados Celsius en el verano caluroso y hasta +25 cuando las temperaturas exteriores son inferiores a cero.

CARGA REFRIGERADA

Carga refrigerada son en su mayoría frutas, verduras, carne, flores, productos farmacéuticos. Hay muchos más productos que necesitan temperatura constante para mantenerlos frescos y en condiciones óptimas.

Como profesionales especializados en el transporte internacional refrigerado, garantizamos a todos nuestros clientes condiciones óptimas para la carga que transportamos. Con un control constante de la temperatura, podemos hacer pequeños ajustes durante el transporte si es necesario para que su carga esté segura con nosotros.

CARGA GENERAL

La carga general es todo tipo de carga que no necesita condiciones especiales de temperatura, no es peligrosa y puede transportarse en cualquier tipo de remolque.

Una gran ventaja de los remolques tipo caja cerrada es que su carga está mejor protegida en comparación con otros tipos de remolques que no están cerrados y no pueden ofrecer el mismo nivel de protección.

GRUPAJES

Grupajes son cargas que no pueden llenar un remolque. En muchos casos mercancías del mismo tipo pueden cargarse en el mismo remolque.

Ofrecemos este tipo de servicio para carga general debido a las limitaciones y necesidades que existen para la carga refrigerada y congelada. Por ejemplo, cuando la carga refrigerada es comida que no se puede mezclar con ningún otro alimento o mercancías en general.

100% A TIEMPO
ES NUESTRO **OBJETIVO**

Soluciones Personalizadas

RING LOGISTICS

International TRANSPORT

TRANSPORTE **SEGURO** Y **RÁPIDO**

Nuestra misión es **entregar calidad y eficiencia de servicio a los clientes** y mejoras constantes de nuestros servicios.

Somos muy especializados en el **transporte internacional de mercancías congeladas y refrigeradas en toda Europa.** Por eso tomamos extrema precaución y atención ya que la mayor parte de los productos transportados son para la industria alimentaria.

Oficina principal
Sofia - BULGARIA
ring@ringlogistics.net

www.ringlogistics.net

HINACO

MÁS DE 90.000 m² DE CONSTRUCCIÓN EN UN TIEMPO RÉCORD

Matadero porcino "Litera Meat"

Matadero porcino "Cárnicas de la Litera"

Queremos agradecer al ***Grupo Pini*** la confianza que ha depositado en nosotros al elegirnos para construir sus mataderos porcinos de ***Litera Meat*** y ***Cárnicas de la Litera***. Dos grandes infraestructuras que son un hito en el desarrollo económico y social de la zona. En total, suman más de 90.000 m² y hemos afrontado su realización con la profesionalidad y eficacia cumpliendo los plazos y alcanzando la satisfacción por parte de nuestro cliente.

La confianza que demuestran nuestros clientes al elegirnos para sus proyectos en obra industrial, obra civil o residencial es la prueba de que el trabajo constante y la búsqueda de la excelencia técnica y organizativa son recompensados.

Elegir **Hinaco** significa elegir fiabilidad, pericia técnica y garantía. Por eso llevamos más de 20 años siendo un referente en nuestro sector.

hinaco.es

AENOR ER Empresa Registrada ER-0334/2004

CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM

HINACO CONSTRUCTORA·INMOBILIARIA

Cárnicas de La Litera

Cárnicas de La Litera

Un proyecto único

Cárnicas de La Litera es la segunda industria porcina impulsada por Grupo Pini en España; una infraestructura diseñada y equipada con los mecanismos más innovadores para el sacrificio y despiece de cerdas madre. Su enfoque exclusivo para animales de gran tamaño lo convierten en un **proyecto único y de gran valor para el territorio, permitiendo a los ganaderos cerrar el círculo productivo**.

Este nuevo proyecto se emplaza a tan sólo 10 kilómetros de Litera Meat, en un **territorio clave para el sector agroalimentario** que además cuenta con ejes de comunicación estratégicos que favorecen la salida directa del producto.

A unique project

Cárnicas de La Litera is the second swine industry promoted by Pini Group in Spain; an infrastructure designed and equipped with the most innovative mechanisms for the slaughter and cutting of mother sows. Its exclusive focus on large animals makes it a **unique project of great value for the territory, allowing farmers to close the production circle**.

This new project is located just 10 kilometres from Litera Meat, in a **key area for the agri-food sector**, which also has strategic communication routes that favour the direct sale of the product.

Inversión de +16 M€

Investment of +16 M€

Recinto industrial de 8.000 m²

Industrial site of 8,000 m²

Capacidad total de sacrificio 1.500 animales/día

Total slaughter capacity 1,500 animals/day

+150 empleos directos

+150 direct jobs

Balsa de almacenamiento de agua para 10.000 m³

10,000 m³ water storage basin

Depuradora de agua residual

Wastewater treatment plant

AGRADECIMIENTOS
ACKNOWLEDGEMENTS

*Litera Meat se caracteriza por la cercanía que, bajo criterios de transparencia y profesionalidad, mantiene con sus diferentes grupos de interés. Un compromiso que se apoya en una **ilusión compartida** con el fin de posicionar al sector porcino como una potencia de referencia en el panorama internacional.*

*Nuestra trayectoria, más allá de Litera Meat, se enfoca en el sector porcino, un sector clave en nuestro crecimiento y desarrollo profesional, el cual ha estado marcado por una **constante búsqueda de la excelencia** y una **perspectiva de futuro que ha priorizado la evolución y el progreso**. Rodearnos de un equipo de trabajo con talento, vocación e iniciativa ha sido fundamental para cumplir nuestros proyectos con actitud y perseverancia. Es por ello que reconocemos la gran labor de todos nuestros empleados, porque hemos logrado dar significado a las **5 Cs**, aquellas que describen a los equipos de trabajo más eficientes: **C**omplementariedad, **C**oordinación, **C**omunicación, **C**onfianza y **C**ompromiso.*

*El **valor de nuestro éxito** comienza por el trabajo de los **ganaderos** en sus explotaciones continuando con el transporte hasta nuestras instalaciones para, posteriormente, realizar la transformación del producto y dar paso a la comercialización y distribución hasta el consumidor final. Queremos, además, aprovechar estas líneas para agradecer a nuestros **proveedores y clientes** su colaboración brindada durante este tiempo, un aspecto muy importante para construir relaciones afianzadas a largo plazo con las que, juntos, seguiremos avanzando y apostando por un **sector porcino de máxima excelencia y ejemplaridad.***

*Litera Meat is characterised by the closeness that, under criteria of transparency and professionalism, it maintains with its different stakeholders. A commitment that is based on a **shared dream** of positioning the pig sector as a benchmark industry on the international scene.*

*Our trajectory, beyond Litera Meat, is focused on the pig sector, a key sector in our growth and professional development, which has been marked by a **constant search for excellence** and a future **perspective that has prioritised evolution and progress**. Surrounding ourselves with a talented team with vocation and initiative has been fundamental in fulfilling our projects with attitude and perseverance. That is why we recognise the hard work of all our employees, because we have managed to give meaning to the **5 Cs**, those that describe the most efficient work teams: **C**omplementarity, **C**oordination, **C**ommunication, **C**onfidence and **C**ommitment.*

*The **value of our success** begins with the work of the **farmers** on their farms and continues with the transport to our facilities, followed by the transformation of the product and the marketing and distribution to the end consumer. We would also like to take this opportunity to thank our **suppliers and customers** for their collaboration during this time, a very important aspect in building long-term relationships through which we will come together to continue to make progress and to be committed to a **pig sector of the highest excellence and exemplary quality**.*

Roberto Pini
Francesco Pini

La excelencia es nuestro objetivo y nos entregamos para ofrecer el mejor producto a nuestros clientes

Our main objective is excellence and we strive to deliver the best products to our customers

comeporck

2015, S.L.U.

Un producto de calidad merece materia prima de calidad

Gracias a nuestra experiencia y profesionalidad, en Comeporck nos enorgullece formar parte de la gran familia de Litera Meat, como **proveedor exclusivo** de materia prima.

litera meat
Pini Group

profesionalidad
experiencia

Oficina Segovia
Comeporck 2015, S.L.
C/ Cristo Calzada, 5
40370 - TURÉGANO (Segovia)
Móvil: 639 186 763 / 686 177 929

Oficina Lleida:
Comeporck 2015, S.L.
Cami de Benavent, s/n – Nave 4
Poligon Industrial de Rosselló
25124 - ROSSELLÓ (Lleida)
Tel.: 973 988 199
Móvil: 630 989 858

JS/COMUNICACIÓN • Concept: JS/MEDIA TOOLS A/S • 15027 • www.jscomunicacion.es