



Restauracióncolectiva  
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /



## La firma Càrniques Vilamala se certifica con la norma internacional de calidad ISO 22000:2005

28-08-2018

La firma Càrniques Vilamala, una empresa de carácter familiar dedicada al despiece, porcionado y fileteado de terneras, cerdos, corderos y aves, consiguió a finales de julio la certificación de calidad ISO 22000:2005 de sistemas de gestión para la inocuidad de los alimentos.

Según su gerente, **Joan Areñas**, *“esta certificación representa el reconocimiento a un trabajo bien hecho por parte de todos los profesionales que conforman el departamento de Calidad así como de la propia dirección; nuestro afán es hacer las cosas bien tanto para mejorar nuestro trabajo del día a día como para satisfacer las crecientes exigencias de nuestros clientes”*.

La empresa aplica todas las medidas necesarias para garantizar la calidad de sus productos, acorde con los criterios de los estándares internacionales. Desde la recepción de la materia prima (canales, piezas...), pasando por el despiece, las porciones, el fileteado y la propia elaboración, todo el proceso sigue estrictos controles de calidad.

### Productos cárnicos preparados para servir a empresas de restauración colectiva

Càrniques Vilamala, con sede en Taradell (Barcelona), es una empresa cárnica, pequeña y familiar, dedicada a la producción, elaboración y suministro de todo tipo de carnes y elaborados cárnicos de la ternera, el cerdo, el cordero, el pollo y el conejo, tanto en fresco como en congelado. Está especializada en servir sus productos a empresas de restauración colectiva y ofrece un servicio eficaz y una atención personalizada y directa para cada cliente.

Básicamente la firma trabaja con cinco líneas de productos:

1. Carnes de cerdo, ternera, cordero, aves de corral, conejo y huevos; tanto en piezas como en porciones, rebanadas, dados para guisar, etc.
2. Embutidos curados de todo tipo, fiambres varios y cocidos.
3. Embutido crudo (butifarras, salchichas y chorizo).

4. Embutido cocido (butifarra negra, butifarra blanca, buches y morcilla).
5. Precocinados (albóndigas, hamburguesas, rebozados y adobados).

Más allá de los productos concretos de su catálogo, la firma apuesta ante todo por una atención directa y personalizada para adaptarse a las necesidades concretas de cada uno de sus clientes. Además, Càrniques Vilamala, dispone de sus propios medios de transporte para garantizar un adecuado servicio, tanto en lo que se refiere a puntualidad como al mantenimiento de la cadena de frío y a las óptimas condiciones de transporte.

Contacta con **Càrniques Vilamala** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.