

profesionales de la carne



OFRECERTE
LO MEJOR
ES NUESTRA
PRIORIDAD

Quiénes somos

Profesionales de la Carne es una **empresa de referencia en el sector cárnico.** Ofrecemos producto propio de origen español y con la mejor calidad, gracias a la colaboración de nuestros socios proveedores, integrados en la **cooperativa SCLAS** de producción en el Sobrarbe Aragonés y el **Grupo AN** de Navarra.

Controlamos cada etapa del proceso, desde la cría hasta el consumidor final

PROCAR (orientada a cerdo y vaca) y **Horno Montañés** (centrada en elaborado cárnico, empanado y precocinado) son **marcas propias** pensadas para lograr la completa satisfacción de nuestros clientes. Para ello contamos con una extensa **flota de vehículos propios** y unas **modernas instalaciones**, con diferentes salas de despiece, de corte y envasado, en las que la más moderna tecnología se combina con la amplia experiencia de un equipo experto.



2004

Puesta en marcha de instalaciones en Ciudad del Transporte.

2009

Nuevas instalaciones en Villanueva de Gallego. Enfoque a Horeca y colectividades.

2014

Inauguración de la fábrica de elaborados y expansión nacional.

2017

Nueva planta con sala de corte y envasado y nueva plataforma en Tudela.

2018

Nueva fábrica de precocinados y salas de despiece para ovino, porcino y vacuno.

2020

Ampliación de salas de despiece de ovino, porcino, vacuno y aves. Crecimiento exponencial en hostelería y catering.

2021

Consolidación de nueva delegación en Alcañiz, con rutas en Tarragona y Castellón

2 plataformas logísticas

+30 vehículos propios

+20 años de experiencia

+200 trabajadores

+64M facturación anual 2025

Nuestra empresa no ha dejado de crecer

Conservando la atención cercana y personalizada que nos caracteriza desde nuestros inicios, actualmente estamos inmersos en una política de expansión internacional, con exportaciones realizadas bajo los más rigurosos estándares de calidad.

	Volumen de venta (kg/año)	Capacidad de despiece
Ovino	629.105	800 corderos/día
Porcino	7.967.169	160 cerdos/h
Vacuno	1.194.371	60 vacunos/día
Aves	3.096.648	800 pollos/día
Horno Montañés	875.819	





2022

Inauguración de nueva planta de elaborados cárnicos Horno Montañés y crecimiento en colectividades y licitaciones.

2023

Puesta en marcha de nueva planta de Alcañiz y departamento de exportación internacional.

2025

Automatización de sala de despiece de porcino.

2026

Obtención de la certificación IFS Food, garantizando calidad y seguridad alimentaria.

Para garantizar la calidad, criamos y cuidamos nuestros animales en instalaciones que garantizan su bienestar.

Bajo nuestro compromiso medioambiental, procesamos nuestro producto de la manera más limpia y respetuosa con el planeta.

Comprometidos con la seguridad alimentaria, garantizamos el origen de nuestra carne, preparada para elaborar platos saludables.

Refrigerado
Congelado
Fileteado

Selección cerdo PROCAR® Selección

Nuestro **compromiso con la perfección en la cría porcina** se refleja en cada uno de nuestros cerdos **PROCAR SELECCIÓN**. La raza Duroc, conocida por su excepcional marmoleo, sabor inigualable y terneza sublime, es nuestra elección destacada para aquellos que buscan lo mejor en carne de cerdo. Para ofrecer el mejor producto contamos, además, con **sala de despiece propia y profesionales altamente cualificados** que se encargan de conseguir las mejores piezas.

¿Qué ofrecemos?


Chuleta con piel


Cinta lomo


Cabezada


Costilla semi


Costilla tira


Bacon


Bacon palo a palo


Panceta


Solomillo


Jamón país


Jamón desmontado

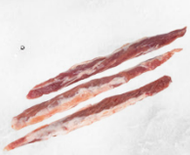

Paleta salar


Paleta 3D


Codillo


Codillo paleta con piel


Secreto


Lagarto


Presa


Pluma


Manos


Oreja


Magro 90-10


Magro 70-30


Magro 50-50


Carrillera sin hueso


Carrillera con hueso

Un producto seleccionado, para aquellos que buscan lo mejor de lo mejor





Selección vacuno

profesionales de la carne

Nuestros vacunos provienen del corazón de **Pirineo Aragonés**, un paraíso natural único que se convierte en el mejor entorno para la crianza de animales en **armonía con la naturaleza,** de la mano de la **Cooperativa Agropecuaria del Sobarbe (SCLAS)**. Solo controlando la producción desde el origen podemos garantizar la **trazabilidad total** y transparente de toda la cadena de producción.

¿Qué ofrecemos?


Lomo alto con hueso


Lomo alto sin hueso


Lomo bajo sin hueso


Solomillo


Costilla churrasco


Tapa


Babilla


Cadera


Redondo


Contra


Picaña


Babilla falsa


Melosa bola


Aguja


Espaldilla


Magro


Osobuco


Huesos



Certificados con el sello de Bienestar Animal y respaldados por nuestra marca

Selección vaca

PROCAR® Selección

Nuestra constante búsqueda de la excelencia se traduce en un riguroso proceso de selección de los mejores ejemplares, y los **altos estándares éticos y de bienestar animal** que nos caracterizan. Disponemos de **cámara de maduración** con el fin de lograr piezas que consigan la completa satisfacción de nuestros clientes.

¿Qué ofrecemos?



Lomo alto con hueso



Lomo bajo con hueso



Lomo bajo sin hueso +8



Solomillo



Chuletón

Nuestro inquebrantable compromiso con la calidad tiene como resultado un producto con el mejor sabor



Selección cordero

profesionales de la carne

Nuestros corderos, nacidos y criados en los idílicos paisajes de Aragón, pertenecen a **razas autóctonas** que provienen de ganaderos localizados en Huesca, Zaragoza y Teruel. A este entorno, de gran tradición ganadera, se le suma nuestra **orientación hacia la calidad y el bienestar animal**, y las más modernas instalaciones con **salas de despiece propio**. El resultado no puede ser otro que una inmejorable carne, tierna y sabrosa.

¿Qué ofrecemos?



Canal cordero



Costillar



Pierna



Paletilla



Jarrete



Cuello



Bajo



Canal lechal



> Apoyamos a ganaderos locales para un producto con la esencia misma de la tierra aragonesa

Selección pollo

Coc&Coc

Coc&Coc es nuestra principal línea de productos en el sector avícola, basada en el **pollo broiler blanco y amarillo**. El secreto de su éxito se debe a la **estricta política de bienestar animal** que se sigue en las granjas, consiguiendo así un producto con un sabor único, al tiempo que se garantiza la seguridad alimentaria y la **completa trazabilidad** del producto. Nuestra labor de **despiece manual** por parte de nuestro personal especializado garantiza, además, la máxima calidad.

Trabajamos de la mano con apasionados avicultores que, con su dedicación y conocimiento, producen aves con el máximo respeto por el bienestar animal. En colaboración estrecha con el **Grupo AN**, garantizamos no solo la salud de nuestras aves, sino también la **calidad superior de cada producto que lleva nuestro sello.**

¿Qué ofrecemos?



Canal



Pechuga



Cuartos



Alas



Jamoncitos



Muslos



Foie



Magret

> Nuestros granjeros socios cuentan con el asesoramiento de un equipo de expertos en nutrición animal y equipo veterinario propio





Elaborados HORNO MONTAÑÉS

Comercializamos nuestra gama de elaborados bajo la marca **Horno Montañés**. Elaborados en nuestras instalaciones, **con nuestras propias carnes**, el excelente resultado es fruto de emplear las mejores materias primas, equipos de la más alta tecnología y la experiencia de nuestros maestros chacineros.

Los productos que comercializamos están **libres de gluten, lactosa, soja y otros alérgenos**. No solo garantizamos calidad, sino que vamos un paso más allá en cuanto al cumplimiento de las normativas relacionadas con la **prohibición de aditivos** como nitritos, glutamato o sulfitos, que vamos retirando progresivamente de nuestras formulaciones.



¿Qué ofrecemos?

- Hamburguesas
- Elaborados y adobados



Calidad garantizada en una amplia gama de productos

Precocinados HORNO MONTAÑÉS

Con esta línea de **productos precocinados de 4ª y 5ª gama** cerramos el círculo en torno a la alimentación cárnica, ya que nos permite completar el servicio para nuestros clientes sin perder de vista la calidad que nos caracteriza.

Creemos en una cocina basada en **productos naturales y saludables**, que recoge el sabor de los platos de siempre. Una apuesta natural, con el **mínimo apoyo de los aditivos**, que ofrece como resultado una **amplia gama** de productos precocinados y cocinados.



¿Qué ofrecemos?

- Empanados y precocinados
- Croquetas y croquetones



> Nos ocupamos de ofrecer la mejor calidad y sabor para quien no quiere dedicar mucho tiempo a la cocina



ZARAGOZA (Central)
Río Vero, 1
50830 Villanueva de Gállego
(Zaragoza)

ALCAÑIZ
Polígono Las Horcas, 5
44600 Alcañiz (Teruel)

TUDELA
Polígono de la Serna, vial C.C
31500 Tudela (Navarra)

profesionales de la carne

profecarne@profecarne.com

976 151 041

www.profecarne.com

www.hornomontanes.es HORNO MONTAÑÉS

JS/COMUNICACIÓN · Concept: JS Media Tools A/S. 20547 · www.jscomunicacion.es