

Te
lo
pone
mos
en
ban
deja!



Cárnicas Buzón S.L.U. se constituyó en 2008 tras más de veinte años de experiencia como empresa familiar dedicada a la elaboración y distribución de comidas preparadas y productos cárnicos.

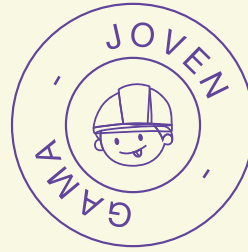
Más de 15 años después seguimos trabajando con nuestros compromisos de **calidad**, tradición, variedad, optimización de recursos, seguridad e innovación. Ofrecemos la mejor calidad, ya que utilizamos ingredientes frescos, de proximidad, seleccionados para garantizar la mejor calidad en cada plato que preparamos. Seguimos con la **tradición**, pues mantenemos vivas las recetas familiares que han sido transmitidas de generación en generación.

Ofrecemos una gran variedad, ya que tenemos varias gama de opciones, pensando también en los más pequeños de la casa, con una línea joven.

Además somos conscientes de la importancia de cuidar nuestro entorno. Por eso, constantemente evaluamos y **optimizamos nuestros procesos** para reducir el desperdicio y utilizar los recursos de manera eficiente.

Nos comprometemos en cumplir día a día con los estándares de higiene y manipulación de alimentos, llevando un control sobre todos los procesos de fabricación, velando por la **seguridad** de nuestros consumidores.

Por último pero no menos importante, nos esforzamos por estar a la vanguardia en **investigación**. Exploramos nuevas técnicas culinarias, ingredientes y presentaciones para satisfacer las exigencias de nuestros clientes. A lo largo de los años, hemos ido adaptando nuestras instalaciones para mejorar la experiencia de nuestros clientes. Desde la modernización de nuestras cocinas hasta la implementación de prácticas más sostenibles.







En nuestra *gama mediterránea* ofrecemos una cuidada selección de los entrantes y aperitivos más típicos de nuestra tierra, elaborados con productos de máxima calidad y seleccionados a diario por su excelencia. Además, todos nuestros proveedores son de ámbito local y nacional. Respetamos y mimamos nuestra materia prima, para poder ofrecer lo mejor en nuestras elaboraciones.

Cada producto ha sido elaborado siguiendo un riguroso proceso de selección, manipulación, elaboración y envasado. Con el único objetivo de llevar al consumidor final un producto de primera calidad, guardando todo el sabor y cualidades que cada uno de ellos nos ofrecen, ideales para entrantes o aperitivos.



MEJILLONES RELLENOS ❄️

- Bandeja de 1kg
→ 6 bandejas/caja
- Bandeja 350gr
→ 7 bandejas/caja
- Bolsa 1kg
→ 3 bolsas/caja

❄️ SOLDADITOS DE BACALAO

- Bandeja de 1,5kg
→ 3 bandejas/caja
- Bandeja 350gr
→ 7 bandejas/caja
- Bolsa 1kg
→ 3 bolsas/caja



PAVÍA DE MERLUZA ❄️

- Bandeja de 1,5kg
→ 3 bandejas/caja
- Bandeja 350gr
→ 7 bandejas/caja
- Bolsa 1kg
→ 3 bolsas/caja





LANGOSTINOS REBOZADOS ❄️

- Bandeja de 1,5kg
→ 3 bandejas/caja
- Bandeja 350gr
→ 7 bandejas/caja
- Bolsa 1kg
→ 3 bolsas/caja



BUÑUELOS DE BACALAO

- Bandeja de 1,2kg
→ 4 bandejas/caja
- Bandeja 350gr
→ 7 bandejas/caja
- Bolsa 1kg
→ 3 bolsas/caja



BUÑUELOS DE MARISCO ❄️

- Bandeja de 1,5kg
→ 3 bandejas/caja
- Bandeja 350gr
→ 7 bandejas/caja
- Bolsa 1kg
→ 3 bolsas/caja



TORTITAS DE BACALAO ❄️

- Bandeja de 1kg
→ 4 bandejas/caja
- Bandeja 350gr
→ 7 bandejas/caja



TORTILLITA DE CAMARÓN

- Bandeja de 1kg
→ 4 bandejas/caja
- Bandeja 350gr
→ 7 bandejas/caja
- Bolsa 1kg
→ 3 bolsas/caja



TORTITAS DE GAMBAS ❄️

- Bandeja de 1kg
→ 4 bandejas/caja
- Bandeja 350gr
→ 7 bandejas/caja





Cocinados a fuego lento, con mucho mimo y sacando todo el sabor a la mejor materia prima. Este es nuestro punto de partida para las elaboraciones de *5ª gama*.

Recetas tradicionales preparadas para comer en cualquier lugar preservando el sabor de siempre; carrilleras en salsa, espinacas con garbanzos, carne con tomate, patatas a lo pobre...

Todas nuestras elaboraciones se preparan sin conservantes ni aditivos. Conseguimos su conservación a través de un proceso de pasteurización que nos permite preservar y alargar sus cualidades durante más tiempo.

Utilizamos carnes, pescados y verduras de primera calidad, respetando siempre el producto durante nuestro proceso de elaboración. Sus envases permiten utilizar el microondas, preservando su sabor y aromas.



PISTO

- Cubo de 1kg

ESPINACAS CON GARBANZOS

- Bandeja de 250gr
→ 8 bandejas/caja
- Bandeja 500gr
→ 8 bandejas/caja
- Cubo 1kg
→ 6 cubos/caja



SOLOMILLO AL ROQUEFORT

- Bandeja de 250gr
→ 8 bandejas/caja
- Bandeja 500gr
→ 8 bandejas/caja
- Cubo 1kg
→ 6 cubos/caja



CARRILLERA EN SALSA

- Bandeja de 250gr
→ 8 bandejas/caja
- Bandeja 500gr
→ 4 bandejas/caja
- Bandeja 2kg
→ 8 bandejas/caja
- Cubo 1kg
→ 6 cubos/caja

LOMO EN SALSA

- Bandeja de 250gr
→ 8 bandejas/caja
- Bandeja 500gr
→ 8 bandejas/caja
- Cubo 1kg
→ 6 cubos/caja



SOLOMILLO AL WHISKY

- Bandeja de 250gr
→ 8 bandejas/caja
- Bandeja 500gr
→ 8 bandejas/caja
- Bandeja 2kg
→ 4 bandejas/caja
- Cubo 1kg
→ 6 cubos/caja





ALBÓNDIGAS DE POLLO

- Cubo 1kg
→ 6 cubos/caja



ALBÓNDIGAS DE CHOCOS Y GAMBAS

- Cubo 1kg
→ 6 cubos/caja



CARNE CON TOMATE

- Bandeja de 250gr
→ 8 bandejas/caja
- Bandeja 500gr
→ 8 bandejas/caja
- Cubo 1kg
→ 6 cubos/caja



PECHUGA DE POLLO A LA CARBONARA

- Bandeja de 350gr
→ 8 bandejas/caja
- Bandeja 250gr
→ 8 bandejas/caja



PAELLA MARINERA

- Bandeja de 330gr
→ 8 bandejas/caja
- Bandeja 500gr
→ 8 bandejas/caja



ARROZ NEGRO CON CALAMARES Y GAMBAS

- Bandeja de 330gr
→ 8 bandejas/caja
- Bandeja 500gr
→ 8 bandejas/caja



PAELLA MIXTA

- Bandeja de 30gr
→ 8 bandejas/caja
- Bandeja de 500gr
→ 8 bandejas/caja

PATATAS PANADERAS

- Bandeja de 250gr
→ 8 bandejas/caja
- Bandeja de 500gr
→ 8 bandejas/caja
- Cubo de 1kg
→ 6 cubos/caja



GAZPACHO

- Botella de 1L
- Botella de 500ml
→ En temporada





SALMOREJO

- Botella de 1L
- Botella de 500ml
- En temporada



ENSALADILLA DE PULPO

- Bandeja de 2kg
- 4 bandejas/caja
- Cubo 1kg
- 6 cubos/caja
- Bandeja de 250gr
- 8 bandejas/caja
- Bandeja 500gr
- 8 bandejas/caja



ENSALADILLA DE ATÚN

- Bandeja de 250gr
- 8 bandejas/caja
- Bandeja 500gr
- 8 bandejas/caja
- Bandeja de 2kg
- 4 bandejas/caja
- Cubo 1kg
- 6 cubos/caja



ENSALADILLA DE MARISCO

- Bandeja de 250gr
→ 8 bandejas/caja
- Bandeja de 2kg
→ 4 bandejas/caja
- Bandeja 500gr
→ 8 bandejas/caja
- Cubo 1kg
→ 6 cubos/caja

COCKTAIL DE MARISCO

- Bandeja de 250gr
→ 8 bandejas/caja
- Bandeja de 500gr
→ 8 bandejas/caja
- Cubo de 1kg
→ 6 cubos/caja



SALPICÓN DE MARISCO

- Bandeja 500gr
→ 8 bandejas/caja





PATATAS ALIOLI

- Bandeja de 250gr
→ 8 bandejas/caja
- Bandeja 500gr
→ 8 bandejas/caja
- Cubo 1Kg
→ 6 cubos/caja



A baja temperatura

COSTILLAR DE CERDO A LA BBQ

- 550gr aprox.
→ 6 unidades/caja



CODILLO DE CERDO

- 750/900gr aprox.
→ 6 unidades/caja





En nuestra *gama joven* te damos la oportunidad de acercarte a lugares lejanos a través de nuestras recetas mas exóticas, pensada para los mas atrevidos y jóvenes de la casa, sorprende a los tuyos con algo diferente, exquisito, de calidad...

En nuestras elaboraciones usamos especias, salsas, productos... que nos evocan otros lugares, como Turquía, México, Grecia, Italia... la facilidad de viajar con solo abrir una bandeja. Siempre respetando la calidad y tradición que son emblema de nuestra empresa.



DURUM KEBAB

- Bandejas de 10 unidades
→ 4 bandejas/caja
- Bandejas de 2 unidades
→ 8 bandejas/caja



WRAP DE POLLO

- Bandejas de 5 unidades
→ 5 bandejas/caja
- Bandejas de 2 unidades
→ 6 bandejas/caja



BURRITO DE POLLO

- Bandejas de 10 unidades
→ 6 bandejas/caja
- Bandejas de 2 unidades
→ 6 bandejas/caja



MEDIAS LUNAS DE ATÚN

- Bandejas de 11 unidades
→ 6 bandejas/caja
- Bandejas de 3 unidades
→ 6 bandejas/caja

EMPANADA DE ATÚN, HUEVO DURO Y TOMATE

- Pieza de 2kg
- Pieza de 500gr



EMPANADA CARBONARA

- Pieza de 2kg
- Pieza de 500gr





EMPANADA DE LOMO, RULO DE CABRA Y CEBOLLA CARMELIZADA

· Pieza de 500gr



KEBAB DE POLLO LONCHEADO

- Bandejas de 400gr
→ 9 bandejas/caja
- Bandejas de 2kg
→ 4 bandejas/caja
- Bolsa de 1kg
→ 3 bolsas/caja



CHAMPIÑÓN RELLENO

- Bandejas de 1,2kg aprox
→ 4 bandejas/caja



PATATA RELLENA

- Bandejas de 4 unidades
→ 3 bandejas/caja
- Bandejas de 2 unidades
→ 4 bandejas/caja



BERENJENAS RELLENAS

- Bandejas de 1,2kg aprox
→ 4 bandejas/caja



BAGEL DE PULLED PORK

- Bandejas de 4 unidades
→ 4 bandejas/caja
- Bandejas de 2 unidades
→ 6 bandejas/caja



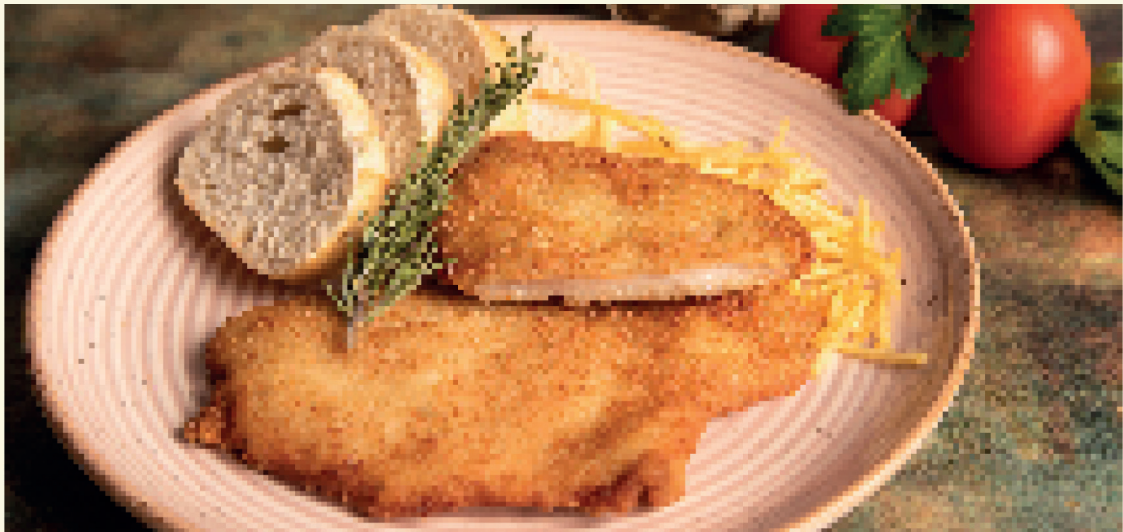
**PECHUGA DE POLLO
EMPANADO CRUJIENTE** ❄️

· Caja de 3kg (Interfoliado)



❄️ **PECHUGA DE POLLO EMPANADO**

· Caja de 3kg (Interfoliado)



PECHUGA DE POLLO SERRANITO ❄️

· Caja de 3kg (Interfoliado)





LAGRIMITAS DE POLLO ❄️

· Bolsa de 1kg (Interfoliado)

❄️ CROQUETAS DE PUCHERO

- Bandejas de 750gr
→ 4 bandejas/caja
- Bolsa de 1kg
→ 3 bolsas/caja



CROQUETAS DE GAMBAS AL AJILLO ❄️

- Bandejas de 750gr
→ 4 bandejas/caja
- Bolsa de 1kg
→ 3 bolsas/caja





CROQUETAS DE RULO DE CABRA ❄️

- Bolsa de 1kg
- 3 bolsas/caja

❄️ CROQUETAS DE JAMÓN

- Bolsa de 1kg
- 3 bolsas/caja





En nuestra gama tradicional nos esmeramos por ofrecerte una selección de recetas de toda la vida, con unas texturas suaves, sabores potentes, recetas renovadas... con solo abrir una bandeja.

Realizados con ingredientes naturales, sin conservantes ni aditivos, para su elaboración utilizamos los mismo productos que les pondrías tu, cortamos las verduras a cuchillo, cocemos las patatas en agua en ebullición, cocinados en peroles...

En la gama tradicional ponemos a tu alcance arroces, ensaladillas... listos para servir.



PULLED PORK

- Tarrina de 400gr
→ 8 bandejas/caja
- Bolsa de 750gr
→ 6 bolsas/caja

TROMPETAS DE QUESO

- Tarrina de 750gr
→ 4 bandejas/caja
- Bolsa de 1kg
→ 3 bolsas/caja





www.grupobuzon.com