



## especial navidad



Exteriores de la industria cárnica en el Polígono Industrial Lagar de Avedillo de Zamora. A la derecha, instalaciones de la nueva cocina industrial que ha inaugurado recientemente Cárnicas Casaseca.

# La boutique de la casquería

Cárnicas Casaseca, que se dedica al procesado y la venta de despojos de vacuno en fresco y congelado, incorpora una nueva línea de productos preparados

A. P.  
Hace once años Jaime Casaseca y José Ramón Juan decidieron unir la experiencia y los conocimientos que tenían en el sector de la carnicería y la casquería y crear una empresa. Así nació Cárnicas Casaseca, de la unión de dos emprendedores que pertenecen a dos familias con una larga trayectoria en el sector cárnico.

Jaime Casaseca y José Ramón Juan, cuyos padres han estado al frente durante años de Carnicería Casaseca y Casquería Nardo, son los gerentes de Cárnicas Casaseca. La empresa nació en 2008 y es especialista en casquería de vacuno, una carne que está en auge y que es muy cotizada incluso en restaurantes de prestigio.

La industria, cuyas instalaciones están ubicadas en el Polígono Industrial Lagar de Avedillo de Zamora, se dedica al procesado, envasado, conservado y venta de productos de casquería en distintos formatos tanto en fresco como en congelado.

Pero Cárnicas Casaseca ha dado un paso más al frente y ha inaugurado recientemente una cocina industrial para elaborar sus pro-



Los gerentes de Cárnicas Casaseca, José Ramón Juan Álvarez y Jaime Casaseca Sánchez. | FOTOS CEDIDAS A L. O. Z.

ductos. Es el caso de los callos, el primer producto cocinado que ya está en el mercado con la marca "Mis Menús".

La empresa tiene previsto incorporar el resto de sus productos

de casquería a esta nueva línea de alimentos de quinta gama. Estos callos cocinados, que hoy presentan, se caracterizan y diferencian porque están elaborados con productos nobles, como son el aceite

de oliva virgen extra, pimentón de la Vera, especias naturales y una materia prima excelente. Además, hay que destacar que este producto no contiene conservantes ni gluten, y está listo para ca-

lentar, servir y comer.

La empresa se encarga diariamente de procesar y trasladar a sus instalaciones en Zamora los despojos que son faenados por la propia empresa en el Matadero Industrial Felipe Rebollo de Fuentesauco, donde el mayor entrador cárnico es la Cooperativa Cobadu. Desde Cárnicas Casaseca quieren agradecer a estas dos empresas, con las que trabajan desde sus inicios, la buena colaboración y el buen trato en todos estos años.

En las instalaciones frigoríficas se preparan y se envasan todos los productos de casquería, los cuales se distribuyen tanto a nivel local, nacional y a países como Francia, Italia, Polonia y Portugal, entre otros. Además, cuentan con la conocida empresa zamorana Andrés Ferrero e Hijos como distribuidor principal para la hostelería y comercio en Zamora, León y Salamanca.

En las nuevas instalaciones ubicadas en el mismo polígono se encuentra el nuevo proyecto, una gran cocina industrial, que cuenta con maquinaria de última generación, facilitando con ello que todo el proceso de cocinado y línea de envasado de todos los productos tengan las mejores condiciones higiénico sanitarias del mercado. Con 18 personas trabajando en la empresa, José Ramón Juan y Jaime Casaseca quieren seguir creciendo e innovando para continuar siendo una empresa puntera en el sector.



A. FERRERO E HIJOS, S.L.  
DISTRIBUCIONES  
Refrescos

Cárnicas Casaseca S.L.  
Pol. Lagar de Avedillo, Parc. 3 Sector 3  
Naves 11-12-13 49024  
980 53 88 04 Zamora  
www.carnicascasaseca.es

Sin  
Conservantes

Ingredientes  
naturales

Calentar  
y listo



Sin  
Gluten



Con Aceite de Oliva  
Virgen Extra