

MÁS DE 3.000 FÓRMULAS PARA HACER UN PRODUCTO DIFERENTE

Los mejores suministros de calidad para la industria cárnica en Carlos Demetrio S.L.

Distribuidor de productos La Campana, con 200 años de experiencia, Pimentón Santo Domingo y tripas naturales

Un complemento imprescindible en la industria cárnica actual son los suministros adecuados para su correcta producción, especialmente en los productos curados. En este terreno, la empresa Carlos Demetrio S.L. ofrece la mayor cantidad de soluciones de calidad con una experiencia de más de 30 años en el sector. Proveedor de productos La Campana para Salamanca, Zamora, León, Ávila y Segovia. Por otro lado, también es proveedor de pimentón Santo Domingo y de tripa natural procedente de Holanda.

La empresa está situada en el polígono agroalimentario de Guijuelo, y cuenta con una plantilla de 8 trabajadores y una flota propia de vehículos para la distribución de los pedidos, además de un almacén en León, lo que la sitúa como una de las más competitivas en su sector.

Proveedor oficial La Campana

Carlos Demetrio S.L. es el proveedor de la conocida firma de formulaciones para la industria cárnica. Esta empresa, asentada en Llíria en Valencia, posee 200 años de experiencia creando fórmulas específicas para productos frescos y curados.

Una de las características más importantes de los productos de La Campana es la personalización completa de fórmulas que suponen soluciones para los clientes. Muchas empresas cárnicas desean crear nuevos productos, y para ello necesitan nuevas fórmulas de especias y condimentos, pero no tienen los medios ni la experiencia necesarias. Es ahí donde Laboratorios La Campana ofrece nada menos que un catálogo de más de 3.000 fórmulas completas, y la posibilidad de crear mezclas de un modo prácticamente infinito.

Otro producto que ofrece Carlos Demetrio S.L., y que es de vi-



Carlos Demetrio posee un amplio catálogo de suministros para la industria cárnica que cubren todas las posibilidades del mercado | KIKO ROBLES

tal importancia para la zona de Guijuelo, es el nitrificante para el curado de jamones. Ofreciéndose la mejor calidad para conseguir los mejores resultados posibles.

La calidad de los productos La Campana queda patente gracias a las certificaciones que posee la marca para las normas 9001, 22000 y 166002, cumpliendo con los más exigentes estándares. Entre las cualidades de las fórmulas también se encuentra el que estén libres de alérgenos. A ellas se suma el certificado Halal, para productos cárnicos que lo precisen.

Pimentón Santo Domingo

Además de las formulaciones, otro de los productos más demandados es el pimentón, clave en la produc-

ción de embutidos. Se trata de un pimentón con DO la Vera, de la más alta calidad, en el que se emplean las técnicas de cultivo tradicionales, tanto en abonados, recogida y secado al humo, utilizando los métodos más avanzados de producción, para depurar al máximo el producto final.

Carlos Demetrio S. L. ofrece nitrificante para el curado de jamones con garantías



Carlos Demetrio lleva 30 años al frente de la empresa | K.R.



Carlos Demetrio S.L

Sierra de Bejar parcela 55,
Polígono Agroalimentario de Guijuelo
37770 Guijuelo, Salamanca

TELFINO.: 923 58 13 03