pura veta
El gusto por lo auténtico

concepto y valores

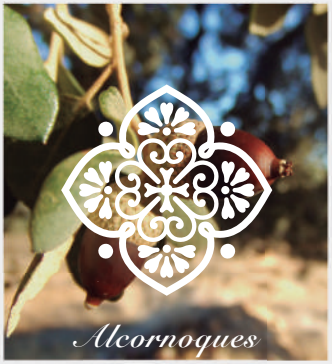
Somos una empresa dedicada al sector cárnico, ubicada en Jimera de Líbar, en pleno corazón del Valle del Guadiaro, entre la Sierra de Grazalema y el Parque Natural de los Alcornocales. Poseemos una andadura en el sector cárnico de más de 60 años, durante todos estos años hemos basado nuestra actividad principalmente a la elaboración y comercialización del embutido y productos artesanales. Tras la incorporación de una nueva generación familiar a la gestión de la empresa, y desde hace varios años, nos diversificamos en nuestra actividad dedicando prácticamente el 60% de esta al sector cárnico HORECA, poniendo nuestra principal atención en clientes de primera línea. Ello nos lleva a distribuir cortes cárnicos solo y exclusivamente de primerísima calidad y de origen nacional.

Ofrecemos una atención personalizada a cada cliente, ya que nuestra intención es mantener la personalidad de cada cocina aportando nuestro

« 60 años elaborando productos de calidad superior »

servicio, tanto en producto como en producción, contando para ello con un equipo humano altamente cualificado.

Nuestra línea de trabajo se basa principalmente en el conocimiento del cliente, facilitándole de esta forma el producto demandado lo más adaptado y adecuado a su consumo, intentando siempre aportar la máxima calidad y el mayor rendimiento económico.



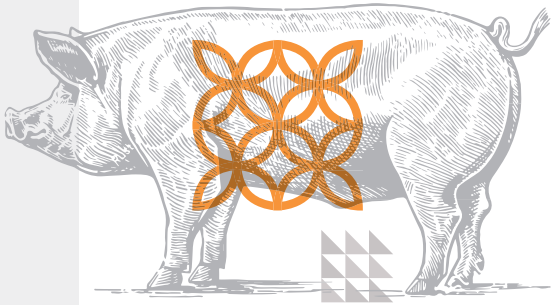
carnes selectas

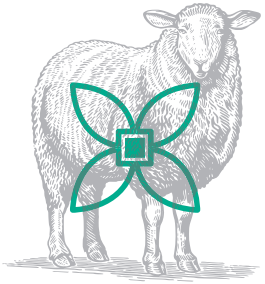
Gracias al origen selecto de nuestras carnes, conseguimos un elevado estándar de calidad en todos los productos. Trabajamos mano a mano con proveedores cárnicos de confianza para garantizar una materia prima de lujo dirigida a satisfacer los paladares más exigentes.

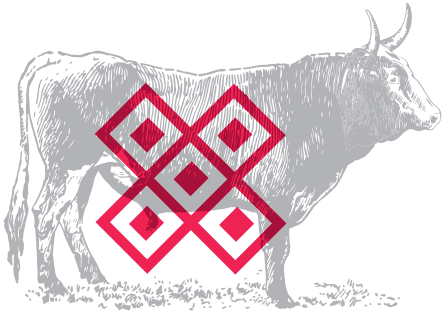
Nuestra flexibilidad nos permite adaptarnos al mercado de las carnes de calidad gourmet ofreciendo piezas selectas en gran variedad de cortes. Pura Veta es la mejor elección si estás buscando un distribuidor de carnes de autor para tu establecimiento.

Nuestas piezas de carne están sometidas a los más estrictos controles sanitarios y de calidad, cumpliendo así con la legislación nacional y europea en materia de seguridad alimentaria.

Seleccionamos nuestras carnes con el fin de ofrecer un producto único y una atención personalizada en la producción de cortes premium de primerísima calidad, facilitándole a nuestros clientes el producto y la calidad que demanadan.





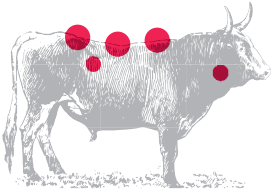


carnes de ternera

Es una carne que destaca por su intenso y agradable sabor, con una extraordinaria terneza, jugosidad y suculencia. En definitiva, es una carne para paladares exquisitos y exigentes, que buscan sensaciones únicas y especiales.

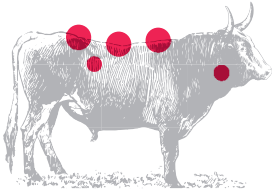
Ternera Gallega

cortes disponibles
- *Chuletón*
- *Entrecot*
- *Solomillo*
- *Lomo*
- *Carré o riñonada*



Sierra de Guadarrama

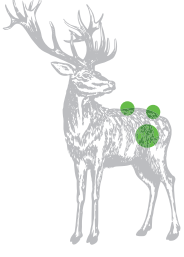
cortes disponibles
- *Chuletón*
- *Entrecot*
- *Solomillo*
- *Lomo*
- *Carré o riñonada*



carnes de caza

La carne de caza tiene características propias que la diferencian de la carne de los animales criados en cautividad.

Esta carne es de un color rojo intenso, junto con un aroma y un sabor más pronunciados que la carne de criadero.

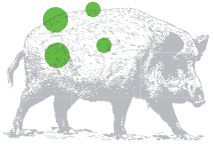


Carne de Ciervo

cortes disponibles
- Rangout de ciervo
- Solomillo de ciervo
- Lomo de ciervo

Carne de Jabalí

cortes disponibles
- Rangout de jabalí
- Solomillo de jabalí
- Lomo de jabalí
- Chuletas de jabalí

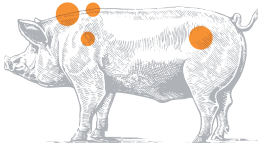


cerdo ibérico

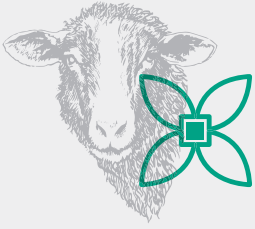
La carne ibérica es más oscura y rojiza, mucho más sabrosa y tiene una textura con grasa vetada que hace de ella un bocado exquisito.

Carne de Cerdo Ibérico

cortes disponibles
- *Presa / Presa porcionada*
- *Cruceta (secreto)*
- *Solomillo*
- *Pluma*



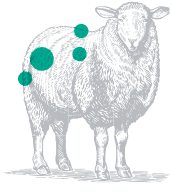
cordero lechal



La carne de cordero lechal, aquel con menos de un mes y medio de edad, es una carne de color rosa pálido, muy tierna y sabrosa.

Carne de Cordero Lechal

cortes disponibles
- *Pierna de cordero lechal*
- *Paletilla de cordero lechal*
- *Chuletero*
- *Chuletitas*



pura veta

info@puraveta.com
www.puraveta.com