

Cárnicas Butrán



TERNERA ECOLÓGICA
SIERRA DE RETÍN

CERTIFICADA



SUMARIO



Quiénes Somos.....	pag.3
Dónde encontrarnos.....	pag.4
Que ofrecemos	
Diferencia de los demás.....	pag.5
Certificados	pag.6

NUESTRAS CARNES:

Babilla de ternera ecológica	
Cadera de ternera ecológica.....	pag.7
Chuletón de ternera ecológica	
Contra de ternera ecológica	pag.8
Costilla de ternera ecológica	
Criadilla de ternera ecológica	pag.9
Doncella de ternera ecológica	
Entraña fina de ternera ecológica.....	pag.10
Solomillo de ternera ecológica	
Espaldilla de ternera ecológica	pag.11
Estofado de ternera ecológica	
Falda s/hueso de ternera ecológica	pag.12
Falda s/hueso delantero de ternera ecológica	
Jarrete delantero de ternera ecológica	pag.13
Jarrete trasero de ternera ecológica	
Lomo de aguja de ternera ecológica ...	pag.14
Lomo bajo de ternera ecológica	pag.15
Pez de ternera ecológica	
Picana de ternera ecológica.....	pag.16
Presa de ternera ibérica	
Rabo de ternera ecológica	pag.17
Redondo de ternera ecológica	
Riñones de ternera ecológica.....	pag.18

Tapa de ternera ecológica	
Tomahawk de ternera ecológica.....	pag.19
Bola de ternera ecológica	
Delantero de ternera ecológica	pag.20
Churrasco de ternera ecológica	
Corazón de ternera ecológica.....	pag.21
Entraña gruesa de ternera ecológica	
Higado de ternera ecológica.....	pag.22
Lengua de ternera ecológica	
Lomo alto de ternera ecológica.....	pag.23
Matahambre de ternera ecológica	
Menudo de ternera ecológica	pag.24
Mollejas de ternera ecológica	
Osobuco de ternera ecológica	pag.25
Vacío de Ternera ecológica	
Carrillada de ternera ecológica.....	pag.26
Riñonada de Ternera ecológica.....	pag. 27

Quiénes somos:

Somos una empresa dedicada al despiece, elaboración y venta de todo tipo de productos cárnicos, ya sean productos frescos o ultracongelados.

Nuestro comienzo fue hace más de 30 años cuando Miguel Ángel Butrón Rodríguez como persona física inauguró su primera carnicería situada en el mercado de abastos de San Fernando (Cádiz) localizada en los puestos 58 y 57, además de dedicarse desde muy joven a la crianza de su propio ganado y posteriormente la venta e este. En el 2018 amplía las instalaciones de la carnicería para convertirla en una sala de elaboración tanto de embutidos como comidas elaboradas y listas para recoger o llevar al cliente.

Tras la buena aceptación de su carnicería Miguel Ángel decide ampliar su negocio y crear una sociedad limitada en el año 2016 conocida como “Cárnicas Butrón” en la que se dedicaría al despiece, y almacenamiento de todo tipos de productos cárnicos dirigida a diversos tipos de clientes, restauración, armada española etc.

Ante la buena acogida de la clientela de la nueva empresa, en septiembre del año 2019 decide abrir un punto de venta directa para todo tipo de públicos, la apertura de dicho punto de venta, ubicado en las instalaciones de la sociedad.

En 2022 Cárnicas Butrón sigue ampliando sus instalaciones de Chiclana de la Frontera, que además de ser una sala de despiece, punto de venta directa y almacén se convierte en la sala de elaboración.



Donde encontrarnos:

Nuestras empresas están situadas en las siguientes direcciones:

- Miguel Ángel Butrón Rodríguez
(PUESTO MERCADO ABASTOS)
Situado en la calle José López Rodríguez
(Mercado central de abastos)
San Fernando 11.100 Cádiz.
Tlf. 956 881 068

- Productos Cárnicos Miguel Ángel
Butrón e hijos S.L (Cárnicas Butrón)
Situada en Polígono Industrial Pelagatos,
naves n.º 5 y 6
Chiclana de la Frontera 11130 Cádiz.
Tlf. 956 750 886



Que ofrecemos:

Gracias a la aceptación que ha tenido “Cárnicas Butrón” por parte de sus clientes y al esfuerzo diario, ha conseguido que ha día de hoy podamos ofrecer todo tipo de productos cárnicos y derivados.

Ofrecemos todo tipo de despiece de terneras de crianza propia, aves, corderos, cerdos ibéricos, cerdos blancos etc.

Desde nuestras salas de elaboración ofrecemos todo tipo de productos elaborados como chorizos, butifarras, hamburguesas, chicharrones, albóndigas, pinchitos, cachopos, brochetas etc.

Además de contar con un maravilloso punto de venta directa gourmet ofreciendo todos los productos cárnicos de gran calidad que salen de nuestra sala de elaboración y despiece.

Diferencia de los demás:

Nuestra empresa con más de 30 años de experiencia ofrece de los mejores productos de la provincia además de realizar envíos por toda la comunidad andaluza y fuera de esta. Somos una pequeña empresa familiar que se dedica a la crianza de nuestro ganado que posteriormente comercializamos y ofrecemos a nuestros clientes. Un producto de calidad, sabor y de la zona, es decir un producto inigualable, difícil de encontrar en otros comercios.

Nuestra plantilla está formada por 8 empleados, con experiencia y profesionalidad, donde cada día se ofrece el mejor servicio y una atención personalizada a sus clientes, asegurando la satisfacción de sus necesidades. Los proyectos de futuro están vinculados a las raíces e ilusiones del fundador, Don Miguel Butrón Rodríguez.



Certificados:

Actualmente contamos con la certificación km0.

Un proveedor, distribuidor que ha sido reconocido con la acreditación de km0 slowFood tiene un valor añadido en términos de credibilidad, confianza y marca.

Nuestra empresa Productos Cárnicos Miguel Ángel Butrón e hijos cuenta con dicha acreditación por lo que actualmente cumplimos con los estándares e calidad, seguridad, responsabilidad social y cumplimiento de parámetros de economía circular esto nos ha permitido aumentar la confianza de los clientes.

Con este certificado nuestra empresa apuesta por el apoyo a la economía local, al comprar y distribuir la mayor parte de nuestros productos en la localidad, reduciendo así la necesidad de transportar productos desde lejos lo que disminuye la huella de carbono.

Con esta iniciativa se quiere conseguir promover la diversidad agrícola y ayudar a conservar las variedades de cultivos locales.

Actualmente contamos con los siguientes certificados:

- Certificado de bienestar animal.
- Certificado de conformidad sobre la economía circular.
- Certificado de conformidad sobre la producción local.
- Certificado de conformidad sobre objetivos de desarrollo sostenibles.
- Certificado de “Tertera Ecológica”.





BABILLA DE TERNERA ECOLÓGICA

(Peso aproximado de 4 a 5 kg.)

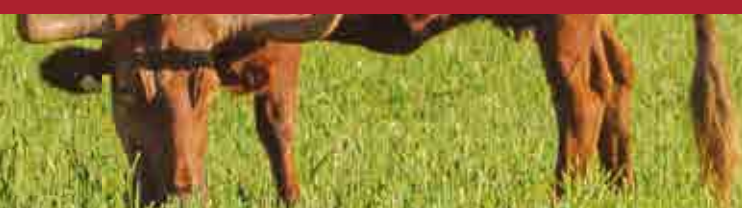
Representa la cara anterior del muslo y tiene dos partes muy diferenciadas: la cercana a la cadera, tierna y jugosa, ideal para filetes y la parte junto a la rodilla que es más dura y que se suele usar para guisos.



CADERA DE TERNERA ECOLÓGICA

(Peso aproximado de 3 a 4,5 kg.)

Es la parte más alta de la pata trasera, muy magra y blanda. Su uso más habitual es para hacer a la plancha.

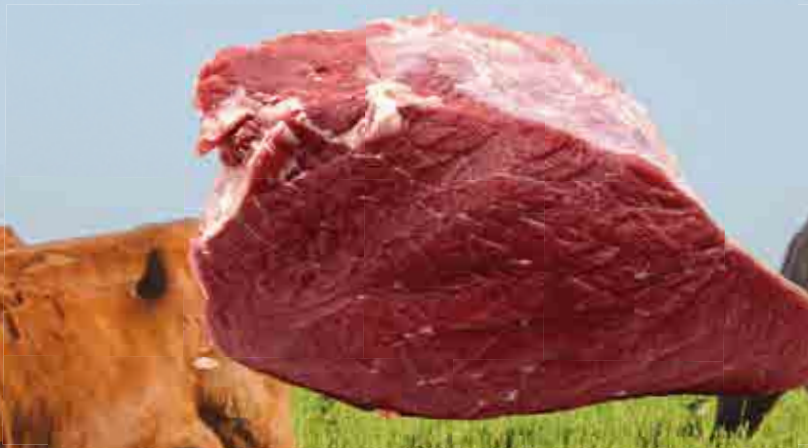




CHULETÓN DE TERNERA ECOLÓGICO

(Peso aproximado variable a solicitud del cliente.)

Es el corte estrella de la carne de ternera. Se obtiene del costillar del lomo alto y se sirve y se cocina con el hueso.



CONTRA DE TERNERA ECOLÓGICA

(Peso aproximado de 4 a 6 kg.)

Es un corte de carne que se extrae de la parte posterior de la ternera. Es una carne magra y tierna que se utiliza para una amplia variedad de recetas, incluyendo guisos, estofados, asados, y filetes.



COSTILLA DE TERNERA ECOLÓGICA

(Peso aproximado de 4 a 6 kg.)

Es una pieza de carne de vacuno muy tierna y jugosa. La zona del costillar se compone por huesos cartilagosos y se emplea, casi siempre, para guisos, asados o barbacoa.



CRIADILLA DE TERNERA ECOLÓGICA

(Peso aproximado 200 gr.)

Son los testículos del animal. El grado de frescor viene dado por una textura firme y un sabor suave.



DONCELLA DE TERNERA ECOLÓGICA

(Peso aproximado 2 kg.)

Es una pieza que se encuentra en el cuarto trasero de la ternera y que es utilizada tanto para realizar filetes como para diferentes guisos.

ENTRAÑA FINA DE TERNERA ECOLÓGICA

(Peso aproximado de 700 a 800 gr.)

Es una pieza pequeña que se encuentra en la parte interna de las costillas del animal. Al estar tan pegada a esta parte, resulta muy jugosa y sabrosa. Es una pieza muy alargada y muy fina.





SOLOMILLO DE TERNERA ECOLÓGICA

(Peso aproximado de 2 a 3 kg.)

Es uno de los grandes manjares de la carne. Su terneza, sabor intenso y textura hacen de esta pieza un disfrute para el paladar. Es una pieza de carne procedente de la parte lumbar. Es el corte del animal que tiene mejor textura.



ESPALDILLA DE TERNERA ECOLÓGICA

(Peso aproximado de 4 a 6 kg.)

Es la parte alta de la paleta de la ternera, es decir, las patas delanteras. Es una pieza muy muy jugosa de sabor intenso. Ideal para comidas caseras.



ESTOFADO DE TERNERA ECOLÓGICA

(Peso aproximado variable a solicitud del cliente.)

Carne troceada de ternera para guisar.



FALDA S/HUESO DE TERNERA ECOLÓGICA

(Peso aproximado de 3 kg.)

Es largo, plano y apreciado por su sabor, más que por su ternura. La falda es la pieza situada en la parte baja del lomo, entre la pierna y el costillar.



FALDA S/HUESO DELANTERA DE TERNERA ECOLÓGICA

(Peso aproximado de 2kg.)

Es largo, plano y apreciado por su sabor, más que por su ternura. La falda delantera es la pieza situada en la parte delantera del canal de ternera.



JARRETE DELANTERO DE TERNERA ECOLÓGICA

(Peso aproximado 2 kg.)

Se sitúa en las patas delanteras del animal. Es una pieza muy tierna y jugosa.

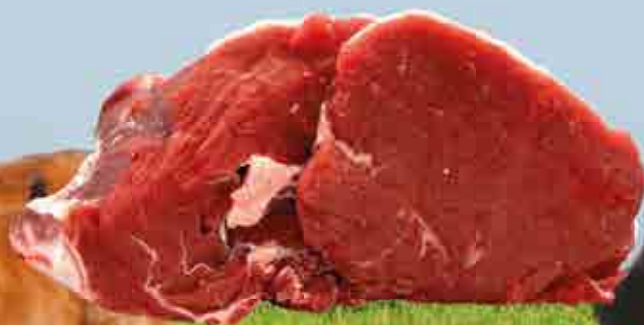




JARRETE TRASERO DE TERNERA ECOLÓGICA

(Peso aproximado 2 kg.)

Se sitúa en las patas traseras del animal. Es una pieza muy tierna y jugosa.



LOMO DE AGUJA DE TERNERA ECOLÓGICA

(Peso aproximado de 4 a 6 kg.)

Es una parte de la ternera muy jugosa y muy tierna. Se encuentra en las 5 primeras vértebras dorsales en la unión del lomo con el pescuezo. Es perfecta para guisos y estofados y también para la plancha.



LOMO BAJO DE TERNERA ECOLÓGICA

(Peso aproximado de 4 a 6 kg.)

Este corte está localizado en la parte lumbar de la res y va desde la última costilla hasta la cadera. Este producto se presenta sin hueso.



MORCILLO DELANTERO DE TERNERA ECOLÓGICA

(Peso aproximado 2 kg.)

Se sitúa en las patas delanteras del animal. Es una pieza muy tierna y jugosa.



PEZ DE TERNERA ECOLÓGICA

(Peso aproximado de 1,5 a 2 kg.)

Corte muy limpio sin apenas grasa, ni nervios, súper tierno. Ideal para asados, mechados, rottis y rellenos.



PICAÑA DE TERNERA ECOLÓGICA

(Peso aproximado 1,5 a 2,5 kg.)

La Picaña se encuentra en la parte trasera de la ternera y se encuentra cerca de la cola. La carne de Picaña es conocida por su sabor intenso y su textura suave y jugosa. Este corte tiene una capa de grasa en la parte superior que ayuda a mantener la carne húmeda durante la cocción y le da un sabor único.



PRESA DE TERNERA ECOLÓGICA

(Peso aproximado de 800 gr.)

Es un nuevo corte de alta calidad procedente de la aguja, conocido como presa, ya que se obtiene de la parte superior delantera de las costillas, entre el lomo alto y el cuello.

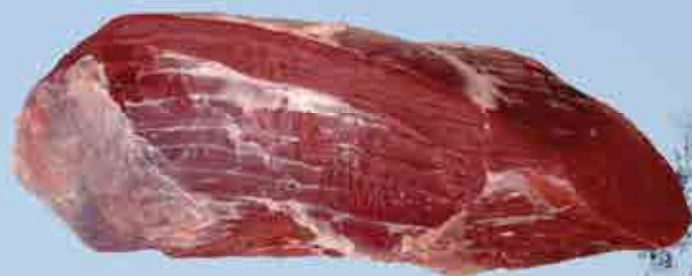


RABO DE TERNERA ECOLÓGICA

(Peso aproximado 2 kg.)

Son las vértebras finales de la columna vertebral, las que salen del cuerpo del animal y dan armazón al rabo o cola. La carne del rabo de ternera tiene un alto contenido en hierro y es baja en grasa, y tras el guiso queda melosa, jugosa y con un sabor excelente.





REDONDO DE TERNERA ECOLÓGICA

(Peso aproximado 2,5 kg.)

El redondo de ternera es una pieza que se ubica en la parte trasera del animal, en concreto en la cara externa de las patas traseras, junto a la contra y la tapa.



RIÑONES DE TERNERA ECOLÓGICA

(Peso aproximado 800 gr.)

Riñón de ternera es una víscera roja, muy sabrosa y con muchos beneficios.



TAPA DE TERNERA ECOLÓGICA

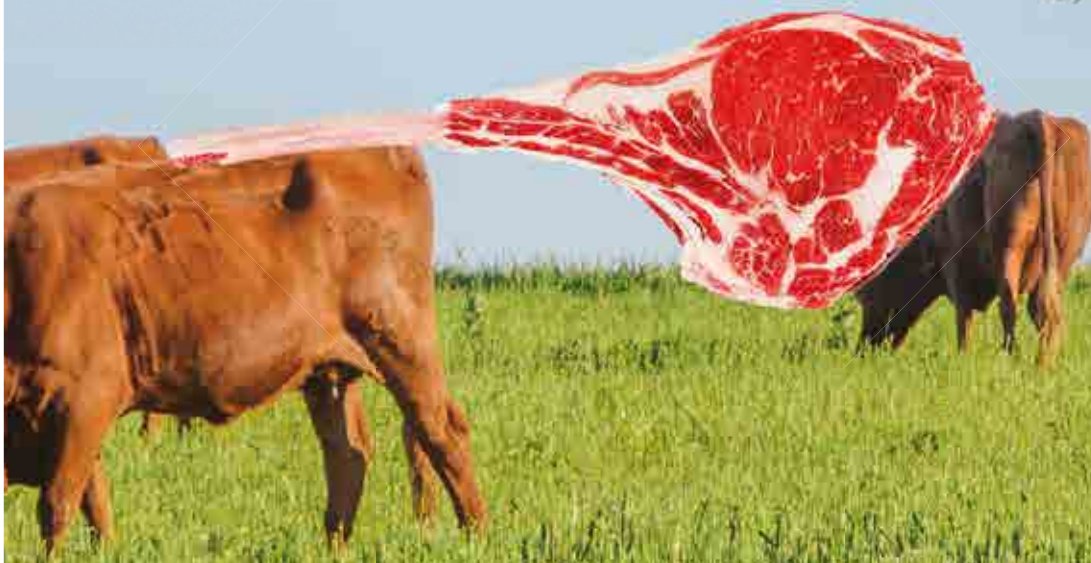
(Peso aproximado de 6 a 7 kg.)

Es una pieza grande que comprende todos los músculos situados en la cara interna del muslo.

TOMAHAWK DE TERNERA ECOLÓGICA

Peso aproximado variable a solicitud del cliente.

El tomahawk se extrae del lomo alto (costillar) del animal, de los músculos más próximos al cráneo y que se extienden a ambos lados de la columna. Es esencialmente un chuletón de ternera con al menos 12 centímetros de costilla limpia.





BOLA DE TERNERA ECOLÓGICA

(Peso aproximado de 50 kg.)

Es la maza trasera o pierna de la canal de ternera. Contiene: Tapa, Babilla, Contra, Cadera, Redondo, Picaña, Jarrete Trasero y Doncella.



DELANTERO DE TERNERA ECOLÓGICA

(Peso aproximado de 50 kg.)

Es la maza delantera de la canal de ternera. Contiene: Pez, Jarrete Delantero, Espadilla y Lomo Aguja.





CHURRASCO DE TERNERA ECOLÓGICA

(Peso aproximado variable a solicitud del cliente.)

Este delicioso corte, proviene de la falda de la ternera transversalmente, se suele consumir en forma de tira.



CORAZÓN DE TERNERA ECOLÓGICA

(Peso aproximado 600 gr.)

El corazón se le denomina víscera roja, es una carne muy jugosa y con alto contenido en hierro y en vitaminas.



ENTRAÑA GRUESA DE TERNERA ECOLÓGICA

(Peso aproximado 500 gr.)

La entraña gruesa es el pilar que se agarra de la columna vertebral del animal y es conocida como centro de entraña. Con una textura suave, jugosa y con un sabor intenso.



HIGADO DE TERNERA ECOLÓGICA

(Peso aproximado de 4 a 5 kg.)

El hígado de ternera es un alimento rico en nutrientes, de sabor intenso y con una textura singular.



LENGUA DE TERNERA ECOLÓGICA
(Peso aproximado de 1 a 1,5 kg.)

Se trata de un órgano con textura carnosa procedente de la ternera.



LOMO ALTO DE TERNERA ECOLÓGICA
(Peso aproximado de 4 a 6 kg.)

El lomo alto es una parte del animal con mayor infiltración de grasa y se caracteriza por su textura y sabor. Es un corte ideal para cocinar a la plancha, a la parrilla o a la barbacoa.





MATAHAMBRE DE TERNERA ECOLÓGICA

(Peso aproximado de 2 a 3 kg.)

El matambre es una capa de carne que se saca de entre la piel y el costillar de la ternera. Es una carne plana con grasa en una de las caras. El matambre puede ser consumido asado o preparado de varias formas.



MENUDO DE TERNERA ECOLÓGICA

(Peso aproximado de 5 kg.)

Es el nombre dado a los estómagos de ternera, clasificados como vísceras o despojos.



MOLLEJAS DE TERNERA ECOLÓGICA
(Peso aproximado de 500 gr.)

Una glándula situada en el pecho, delante de la tráquea. Las mollejas están situadas en la cavidad torácica tras el esternón y rigen el crecimiento y el sistema inmunológico.



OSOBUCO DE TERNERA ECOLÓGICA
(Peso aproximado de 3 kg.)

Se trata del corte transversal del corvejón de la ternera, la parte que va desde la pantorrilla a la corva del animal.



VACIO DE TERNERA ECOLÓGICA (Peso aproximado de 2 a 3 kg.)

Es Vacio de Ternera es un tipo de corte que se saca de la Falda de Vacuno, en la parte lateral, junto a las costillas.

CARRILLADA DE TERNERA ECOLÓGICA (Peso aproximado de 700 gr.)

Es una de las piezas de la cabeza del animal, concretamente, los “mofletes” o músculos masticadores de la ternera.





RIÑONADA DE TERNERA ECOLÓGICA

(Peso aproximado de 20 a 25 kg.)

Es el músculo dorsal que va desde la aguja a la cadera, a lo largo de la espina dorsal. Pieza de donde sale el solomillo, chuletón, lomo alto, tomahawk y lomo bajo.





Como se cría la carne de ternera ecológica

La carne de ternera ecológica es un producto ganadero que es engordado con pastos y piensos exentos de cualquier tipo de fitosanitarios. La carne ecológica se diferencia de las demás en su manutención, lo que el ganado come, ya que dicho ganado está pastando en tierra de producción ecológica, ya que no lleva abonos, ni ninguna sustancia tóxica como herbicidas o abonos.

Dichas tierras son pastos donde los animales están todo el tiempo pastando en esas tierras hasta pasar, con unos seis meses o siete al cebadero comunitario donde son alimentados de heno y pienso ecológicos. Con todo ello se consigue una carne saludable, de gran calidad y un sabor exquisito



Productos Cárnicos Miguel Ángel Butrón e hijos S.L (Cárnicas Butrón)

Polígono Industrial Pelagatos, naves n.º 5 y 6

Chiclana de la Frontera, 11130 (Cádiz)

Tlf. 956 750 886