



# CATÁLOGO DE HAMBURGUESAS



[pedidos@losmanjares.com](mailto:pedidos@losmanjares.com)

Comercial



DISTRIBUIDOR OFICIAL  
CÓRDOBA Y JAÉN

Desde 1986, en Carpisa Foods trabajamos para ser la marca líder de carne de vacuno en España y Europa.

Bajo el lema “La elección de los que saben” reflejamos nuestra cultura de excelencia, liderazgo, innovación y compromiso, ofreciendo a nuestros clientes y distribuidores los mejores productos con calidad garantizada y un servicio excepcional.

ORGULLOSOS PATROCINADORES DE  
LA SELECCIÓN ESPAÑOLA DE CARNICEROS.

Comprometidos con nuestros carniceros,  
el saber hacer de un gran oficio y su contribución  
a nuestra cadena de valor.



LA ELECCIÓN  
DE LOS QUE  
SABEN





**CIUDAD  
RODRIGO**

## CALIDAD GARANTIZADA

La calidad es el sello de identidad en Carpisa Foods.

Controlamos el proceso de producción desde la materia prima, y cumplimos con los más altos estándares de calidad garantizados, alcanzando todos los años el nivel máximo de excelencia en las certificaciones IFS, BRCGS y SAE (3).

## CARPISA FOODS CIUDAD RODRIGO

En Carpisa contamos con nuestro propio matadero, Carpisa Foods Ciudad Rodrigo. Más de 12.000 m<sup>2</sup> de instalaciones de última tecnología, situado en la provincia con más cabezas de ganado vacuno de España, Salamanca. La mejor forma para controlar la capacidad de producción y calidad desde el origen.



**CERTIFICADO  
SAE**

# HAMBURGUESAS ÚNICAS DESDE EL ORIGEN

En Carpisa somos expertos en seleccionar las razas y edades óptimas de los animales para obtener la mejor carne de hamburguesa.

Además, elegimos los cortes adecuados para lograr la picada perfecta en cada receta, creando hamburguesas únicas en sabor y textura.



# LIDERAZGO INDUSTRIAL

En nuestros más de 35 años de experiencia hemos perfeccionado nuestra tecnología y procesos de producción para garantizar la homogeneidad y estandarización de nuestras hamburguesas.

Trabajamos con recetas y fichas técnicas que aseguran una fabricación exacta en términos de consistencia, textura, sabor, peso y tamaño.

Además, empleamos técnicas de ultracongelado al momento que preservan las propiedades de la carne y nos permiten ofrecer un producto final consistente, garantizando siempre el mismo nivel de calidad y homogeneidad en el suministro, sea cual sea el volumen y la periodicidad de entrega.

NUEVO  
FORMATO



## NUESTRAS SOLUCIONES PARA PROFESIONALES

Somos expertos en el canal profesional, con un portafolio de productos y formatos especialmente diseñados para horeca y restauración organizada.

Cajas: 4 Kg. — 4,5 kg. Cartón.



# DESCUBRE NUESTRAS HAMBURGUESAS, ELABORADOS Y PORCIONADOS



CARPISA GOURMET



SELECCIÓN RAZA

GAMA ELABORADOS:

BURGER MEAT

PICADAS IQF

ALTA PRESIÓN

GAMA COCINADAS

PORCIONADOS:

GAMA ENTRECOTS ENVASADOS INDIVIDUALMENTE

# NUESTRAS HAMBURGUESAS

CARPISA GOURMET



## CARPISA GOURMET

PREMIUM

### VACA SELECCIÓN ESPECIAL

Vaca 100%

Cruce raza autóctona española

La mejor carne de vaca para un producto muy versátil que convence a todos los públicos. Es “La hamburguesa”.

FORMATO: 140 g.  
Ø 10 cms | Cod. 1589 | Uds. caja 33

FORMATO: 180 g.  
Ø 11 cms | Cod. 0405 | Uds. caja 24

Producto ultracongelado  
**Caducidad 12 meses**

PICADO  
MEDIO



### VACA SELECCIÓN ESPECIAL TOQUE DE SAL

Vaca 100%

Cruce raza autóctona española

La única hamburguesa con sal que no se oxida ni pierde textura en su cocinado, manteniendo su jugosidad y consiguiendo un punto siempre perfecto.

FORMATO: 165 g.  
Ø 12 cms | Cod. 1064 | Uds. caja 115

Producto ultracongelado  
**Caducidad 12 meses**

PICADO  
MEDIO





NUEVAS SMASH  
by BURABURGER



SMASH TACO

Un blend exclusivo desarrollado por Buraburger con el índice de grasa perfecto para lograr el equilibrio entre textura y sabor.  
No sabías que existía una smash así.

FORMATO: 80 g.  
Ø 7 cms | Cod. 1590 | Uds. caja 44

FORMATO: 90 g.  
Ø 7,5 cms | Cod. 0406 | Uds. caja 44



EASY SMASH

Nuestra smash en el formato más cómodo, fácil y rápida de cocinar, con todas las ventajas de una auténtica smash.

FORMATO: 70 g.  
Ø 10 cms | Cod. 0409 | Uds. caja 57

FORMATO: 90 g.  
Ø 11 cms | Cod. 0404 | Uds. caja 44

Producto ultracongelado  
**Caducidad 12 meses**



AHUMADA

Una ahumada única, gracias al humo de encina y con todo el sabor y calidad Carpisa.

FORMATO: 180 g.  
Ø 10,5 cms | Cod. 0410 | Uds. caja 22

Producto ultracongelado  
**Caducidad 12 meses**



DRY AGED 120 DÍAS

Una bestseller hecha con los cortes más selectos y 120 días de maduración, que le aportan un sabor único, rotundo y lleno de matices.

FORMATO: 180 g.  
Ø 10,5 cms | Cod. 0411 | Uds. caja 24

Producto ultracongelado  
**Caducidad 12 meses**



# NUESTRAS HAMBURGUESAS

SELECCIÓN RAZA



## SELECCIÓN RAZA



### ANGUS

Raza certificada angus irlandés

Sabor intenso y textura diferenciadora. Una infalible, gracias al formato extragrande para quienes buscan una experiencia superior.

FORMATO: 150 g. | Ø 10 cms | Cod. 0415 | Uds. caja 30  
FORMATO: 180 g. | Ø 11 cms | Cod. 0403 | Uds. caja 24  
FORMATO: 220 g. | Ø 11,5 cms | Cod. 0414 | Uds. caja 20

Producto ultracongelado  
**Caducidad 12 meses**

### ANGUS SAL Y PIMIENTA

Raza certificada angus irlandés

La misma calidad de nuestra angus, con un toque de sal en la receta para que esta burger sea “La Sabrosa”.

FORMATO: 200 g. | Ø 11 cms | Cod. 2280 | Uds. caja 44

Producto ultracongelado  
**Caducidad 12 meses**



### WAGYU

Raza Wagyu

Una hamburguesa muy delicada, con el tono rosado marmoleado inconfundible del wagyu, muy tierna, jugosa y especial.

FORMATO: 180 g.  
Ø 11 cms | Cod. 0407 | Uds. caja 24

Producto ultracongelado  
**Caducidad 12 meses**



**ELABORADOS**

BURGER MEAT  
PICADAS IQF  
ALTA PRESIÓN  
COCINADAS



# SABEMOS DE ELABORADOS

Nuestra gama de burger meats y elaborados son el resultado de años de innovación, conocimiento, saber hacer y desarrollo tecnológico.

Diseñamos recetas perfectas para ofrecer un producto líder y sin competencia.

Y empleamos una técnica única de ultracongelado rápido que garantiza todo el sabor, la textura y los valores nutricionales del producto.

# BURGER MEAT

## BURGER MEAT VACUNO

Preparado con 70% vacuno, de muy fácil cocinado y un resultado jugoso, con sabor equilibrado que gusta a todos.

FORMATO: 80 g.  
Ø 9 cms | Cod. 0412 | Uds. caja 50  
Ø 9 cms | Cod. 1966 | Uds. caja 95

FORMATO: 100 g.  
Ø 11 cms | Cod. 0413 | Uds. caja 50  
Ø 11 cms | Cod. 1968 | Uds. caja 74

Producto ultracongelado  
**Caducidad 18 meses**



### LÍNEA PRO+

Burger meat con 90% vacuno, con alto contenido en proteínas y bajo en azúcares.

FORMATO: 80 g.  
Ø 9 cms | Cod. 3103 | Uds. caja 200

Producto ultracongelado  
**Caducidad 18 meses**



# PICADAS IQF

## PICADAS IQF 100% VACUNO

Carne 100% vacuno extra para una picada de excelente calidad y sabor.

Nuestra técnica de congelación rápida y de manera individual garantiza que, una vez se descongela el producto, éste conserve la textura, valor nutritivo e igual sabor que el producto recién elaborado.

### BENEFICIOS:

- 1. Fácil gestión del producto gracias a las porciones individuales
- 2. No es necesario descongelar antes de cocinar
- 3. Con el sabor y la textura natural de la carne fresca
- 4. Preserva los valores nutricionales de la carne

FORMATO: 1 Kg.  
Cod. 2205 | Uds. caja 6  
20% M.G.

FORMATO: 1 Kg.  
Cod. 2217 | Uds. caja 6  
15% M.G.

Producto ultracongelado  
**Caducidad 12 meses**



# ALTA PRESIÓN

## 100% VACUNO

En Carpisa somos expertos en la gama de alta presión, trabajando con un proceso de producción de máxima regularidad y calidad certificada que nos permite ofrecer hamburguesas 100% vacuno sin aditivos de una calidad inigualable en el mercado.

FORMATO: 48 g.  
Ø 11 cms | Cod. 2426 | Uds. caja 128

FORMATO: 100 g.  
Ø 14 cms | Cod. 2229 | Uds. caja 60

FORMATO: 110 g.  
Ø 14 cms | Cod. 2195 | Uds. caja 53

Producto ultracongelado  
**Caducidad 12 meses**



# GAMA COCINADAS

Nuestra gama de hamburguesas cocinadas es perfecta para una regeneración rápida. Elaboradas con carne de vaca de gran calidad y con formatos muy cómodos y adecuados para cada necesidad.

FORMATO 55 g.  
Ø 9 cms | Cod. 1428 | Uds. caja 98

FORMATO: 90 g.  
Ø 10,5 cms | Cod. 1429 | Uds. caja 71

Producto ultracongelado  
**Caducidad 12 meses**

# PORCIONADOS VACA Y AÑOJO

Nuestros porcionados ultracongelados y envasados individualmente, ofrecen una solución práctica y eficiente.

Conservan todas las propiedades del producto y facilitan la operativa, garantizando la satisfacción de distribuidores y clientes en cada entrega.



## GAMA ENTRECOTS

### ENTRECOT VACA DE LOMO ALTO

PESO APROX.: 325 g.  
Cod. 3110 | Uds. caja 14

**Envasados al vacío individualmente.**

Producto ultracongelado  
**Caducidad 12 meses**

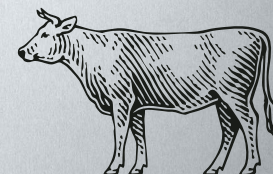


### ENTRECOT AÑOJO DE LOMO BAJO

PESO APROX.: 325 g.  
Cod. 0420 | Uds. caja 14

**Envasados al vacío individualmente.**

Producto ultracongelado  
**Caducidad 12 meses**



NUEVOS PORCIONADOS

**ENVASADOS  
INDIVIDUALMENTE**

EST. 1986

**CARPISA**  
FOODS

### ENTRECOT AÑOJO DE LOMO ALTO

PESO APROX.: 325 g.  
Cod. 0419 | Uds. caja 14

**Envasados al vacío individualmente.**

Producto ultracongelado  
**Caducidad 12 meses**





CARPISA FOODS  
LA ELECCIÓN DE LOS QUE SABEN

C/ Noruega 3. 28971  
Griñón (Madrid)

T: (+34) 918 103 490  
[carpisa@carpisa.es](mailto:carpisa@carpisa.es)

[www.carpisafoods.com](http://www.carpisafoods.com)  
[@carpisafoods](https://www.instagram.com/carpisafoods)



COMERCIAL LOS MANJARES  
DISTRIBUIDOR OFICIAL CÓRDOBA Y JAÉN

Polígono Industrial Añora  
C/ Cagilon, Nave 6, 14450 Añora,  
Córdoba

T: (+34) 957 151 372  
[pedidos@losmanjares.es](mailto:pedidos@losmanjares.es)