



novafrigsa

Coren | Novafrigsa

Carnes de Galicia

1. Novafrigsa
2. Nuestra oferta
3. Trabaja con nosotros

1. Novafrigsa



CENTRO DE PROCESADO DE VACUNO N^o 1 EN GALICIA

Situado en Lugo (Galicia), una región famosa por la crianza de ganado

Instalaciones pioneras en Europa

Superficie: 32.000 m²

Capacidad: 100.000 animales al año

Parte del Grupo Coren

La cooperativa agroalimentaria más grande de España



novafrigsa



Origen

Alimentos de la más alta calidad y **origen gallego**

Referencia

En los mercados del **avícola, porcino y vacuno**

Experiencia

Más de **55 años** en el mercado

Presencial nacional e internacional

Comercializamos en todo el territorio nacional y en más de **50 países**.

De la granja a tu mesa



2. Nuestra oferta

Carne de Galicia:

Considerada una de las mejores carnes del mundo



novafrigsa

The Butchers Paper

ALL THE SECRET KITCHEN TBCB UPCOMING EVENTS PAST EVENTS HONG KONG BALI

Hong Kong

Galician Beef: The Best Beef in the World?



The Butchers Club's *Secret Kitchen* is proud to introduce dry-aged Galician Blond Beef from Spain to their private dining menu. What exactly is this special beef we're bringing in exclusively and for a limited time? To put it simply: It's meat from a fat old cow and it's said to be the best beef in the world.

Productos: Tenemos todas las posibilidades



novafrigsa

Todas las edades



Ternera



Vaca

Diferentes tipos



Amplia variedad en cortes y productos

Canales



Cuartos



Despiece



Fileteado



Productos elaborados



Ternera Gallega



novafrigsa

#IGPTerneraGallega

IGP TERNERA GALLEGA

COMARCAS DE OURENSE, Lugo, Pontevedra, Santiago de Compostela, Trazos, Val do Dubra, Val de Oia, Val de Rive, Val de Trives, Val de Xunqueira, Val de Xunqueira do Alto, Val de Xunqueira do Medio, Val de Xunqueira do Baixo, Val de Xunqueira do Sur, Val de Xunqueira do Norte, Val de Xunqueira do Centro, Val de Xunqueira do Oeste, Val de Xunqueira do Este, Val de Xunqueira do Suroeste, Val de Xunqueira do Noreste, Val de Xunqueira do Suroeste, Val de Xunqueira do Noreste

CAMPAÑA FINANCIADA
CON AYUDA DE
LA UNIÓN EUROPEA

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



ORIGEN ÚNICO:

Ternera nacidas, criadas y sacrificadas en Galicia

IGP:

Reconocida en la Unión Europa por su tradición histórica de tradición y manera única de criar el ganado vacuno. Es la IGP más vendida de España

CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE:

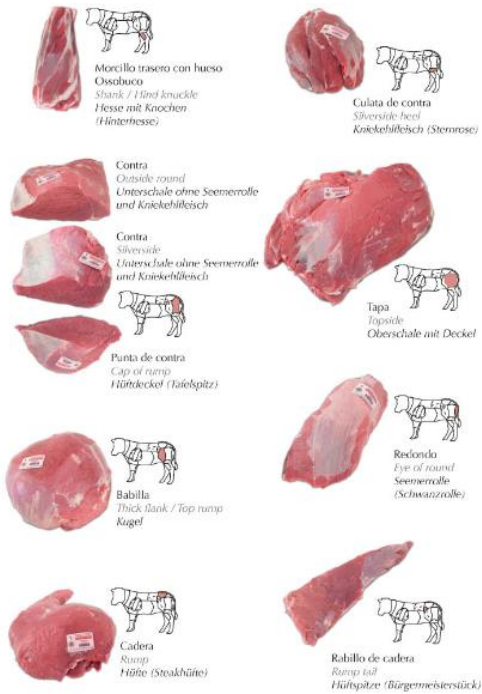
- Tierna y jugosa
- Sabor succulento y exquisito al paladar
- Su característico color rosado

Ternera Gallega

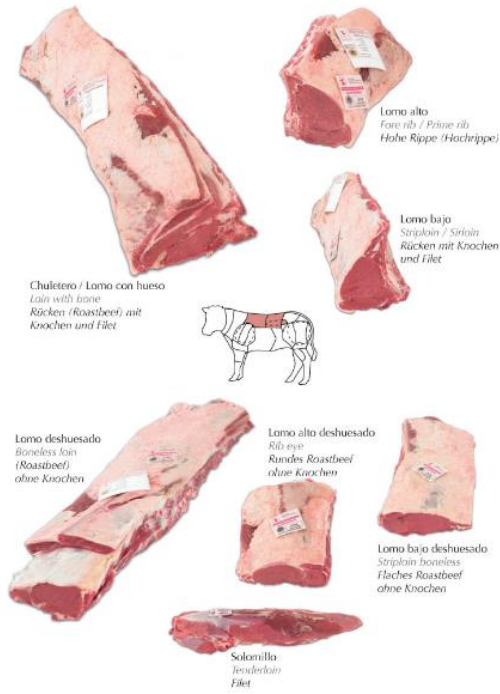


novafrigsa

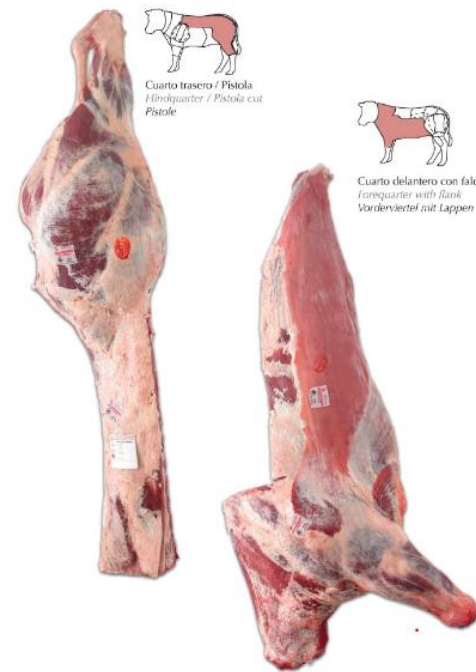
Despiece de la pierna • Round cuts • Keule Teilstücke



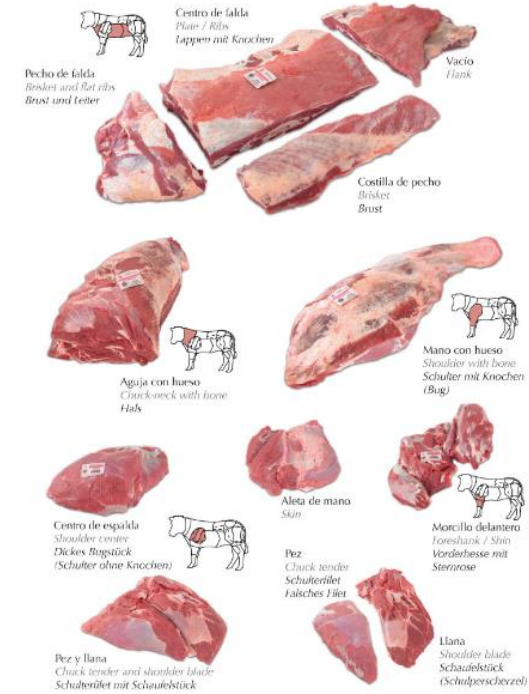
Despiece del lomo • Loin cuts • Rücken Teilstücke



Media canal • Half Galician Veal carcass • Hälfte vom Kalb



Despiece del delantero • Forequarter cuts • Vorderviertel mit Lappen



Elaborados Ternera Gallega



novafrigsa



Vaca y Ternera

Coren de Nuestra Tierra



novafrigsa



Animales no certificados, pero con la calidad propia de la Carne Gallega de Calidad.

Gama Ternera Ecológica



novafrigsa



Filetes 1ªA



Entrecot



Burger

3. Trabaja con nosotros

¿Qué ofrecemos?



novafrigsa



Buen ambiente de trabajo y estabilidad laboral

Te ofrecemos un entorno que fomenta el respeto y el compañerismo, en una empresa líder en el sector y con perspectivas de crecimiento futuro

Formación y desarrollo profesional

Te ofrecemos aprender un oficio y desarrollar diferentes puestos dentro de la industria, para ser un especialista dentro del sector cárnico

Trabajo en equipo

Todos los trabajadores son importantes y se fomenta la colaboración entre trabajadores y secciones

Beneficios sociales

- Seguro médico subvencionado
- Menú diario subvencionado
- Compra de carne a precio especial empleados



novafrigsa

Gracias

Coren | Novafrigsa
Lg. Lamablanca – Coeses
27181 Lugo – Galicia – Spain
comercial@novafrigsa.com