

CARNES AHUMADAS

HUMO & FUEGO

CASAMITJANA

FOOD

SINCE 2016





INTRODUCCIÓN

En Casamitjana Food ofrecemos experiencias gastronómicas únicas con **productos de proximidad**, cocinados a fuego lento en **hornos de leña** de encina. Nuestras elaboraciones son **100% naturales, sin conservantes ni colorantes**; solo AOVE, sal y especias. Trabajamos con razas selectas como la ternera **Angus** y el cerdo **Duroc**, garantizando una melosidad y un sabor excepcionales.

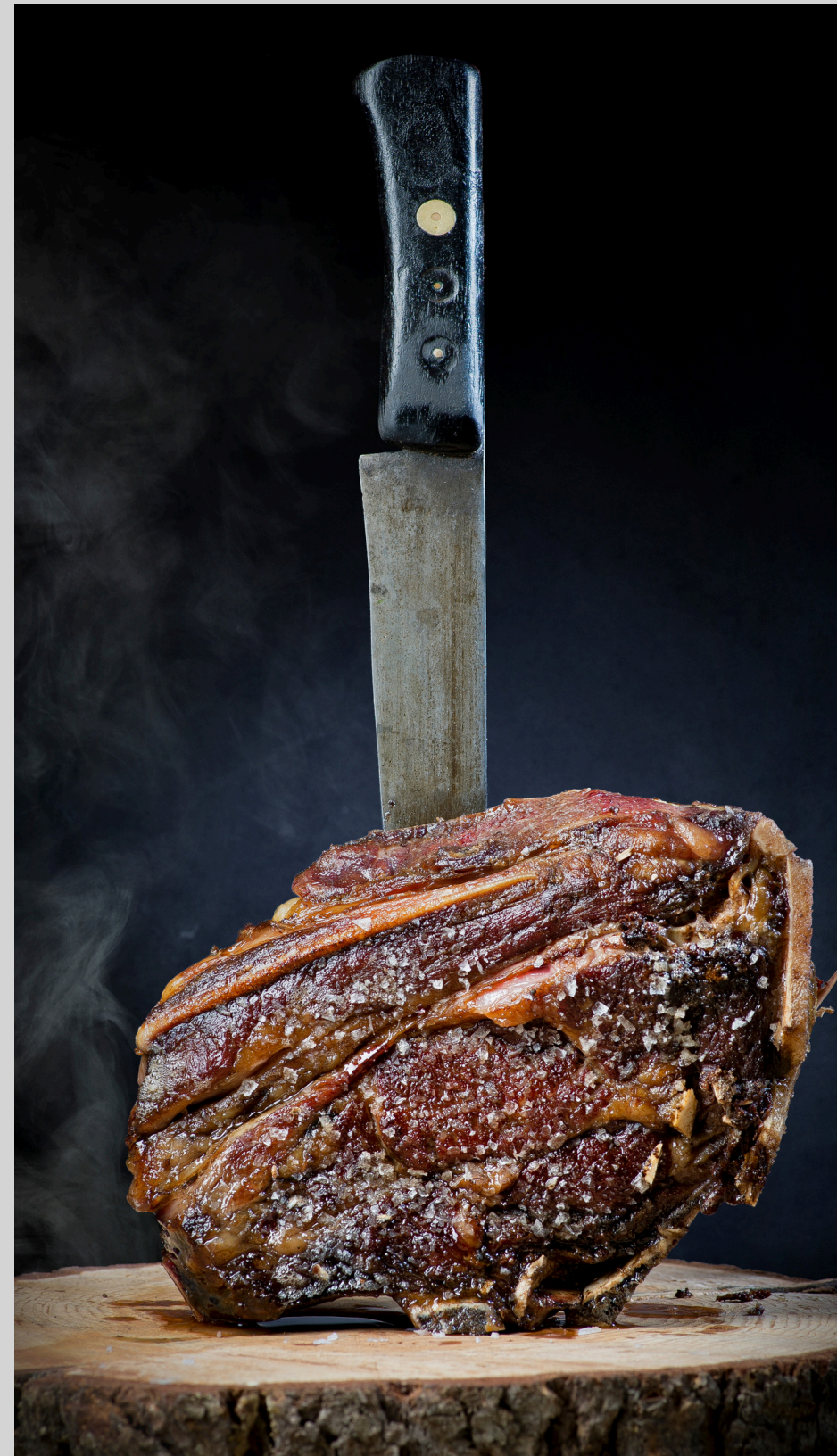
FUEGO.



PROPUESTA DE VALOR.

NUUESTA MISIÓN

- En Casamitjana Food trabajamos cada día con un objetivo claro: elevar el estándar gastronómico. No solo proveemos productos para hostelería, sino que nos implicamos en el éxito de nuestros clientes, 5ª gama artesanal cocinada al horno de leña.
- Garantizamos cortes selectos. Desde el Brisket y la Costilla hasta nuestros desmechados.
- Nuestra misión es eliminar las mermas en tu cocina y construir junto a ti un reconocimiento por la excelencia y el sabor auténtico.



CORTES SELECTOS



Ofrecemos una solución integral que evita mermas y garantiza que el producto mantenga todas sus propiedades organolépticas, consolidándonos como una marca de confianza y calidad para nuestros clientes.

LA NOBLEZA DE LA

TERNERA

Seleccionamos cortes nobles con alta infiltración de grasa, apostando por razas de prestigio como la Angus. No tenemos prisa: sometemos cada pieza a largas cocciones en el horno de forma natural.



CARÁCTER Y FUEGO

- El resultado es una carne de sabor profundo y ahumado, una melosidad extrema y sin conservantes. Solo carne. Respeto por el producto. Lista para regenerar y servir.
- La pieza reina de la barbacoa. Tras 12-16 horas de fuego, ofrece un sabor intenso y una textura que desafía la lógica.
- Una experiencia de alta gastronomía.



RAZA 50% DUROC

CERDO

KM 0



LOMO

Huimos del lomo convencional para apostar por el Mogote, la parte más jugosa. Una pieza única que permite un doble uso: servirse caliente como asado meloso o en frío como un entrante ahumado de alta gama.



PULLED PORK

Olvídate del cerdo seco. Trabajamos exclusivamente con raza 50% Duroc, seleccionada por su veteado. Esto unido a la cocción lenta en horno de leña, transforma la carne en pura mantequilla.



NUUESTRO CONCEPTO

SOMOS PACIENCIA
ENVASADA.



Hemos capturado el tiempo. Unimos el fuego de leña de ayer con la inmediatez que necesitas hoy. No es solo comida preparada; es respeto por el producto, cocinado sin prisas durante 12-16 horas.

HORNO

EL OBRADOR

- El Ingrediente Invisible: La leña de encina no es combustible, es un ingrediente más. Aporta el aroma y la esencia.
- Eso es artesanía pura. Mientras la industria inyecta salmuera para correr, nosotros esperamos.
- Solo trabajamos con ingredientes 100% naturales, sin conservantes ni colorantes; solo carne, AOVE, sal y especias.



LA PACIENCIA



CARNES AHUMADAS

www.casamitjanafood.com

HUMO & FUEGO

CONECTA CON NOSOTROS

Tlf +34 604 978 110

aitor@casamitjanafood.com

