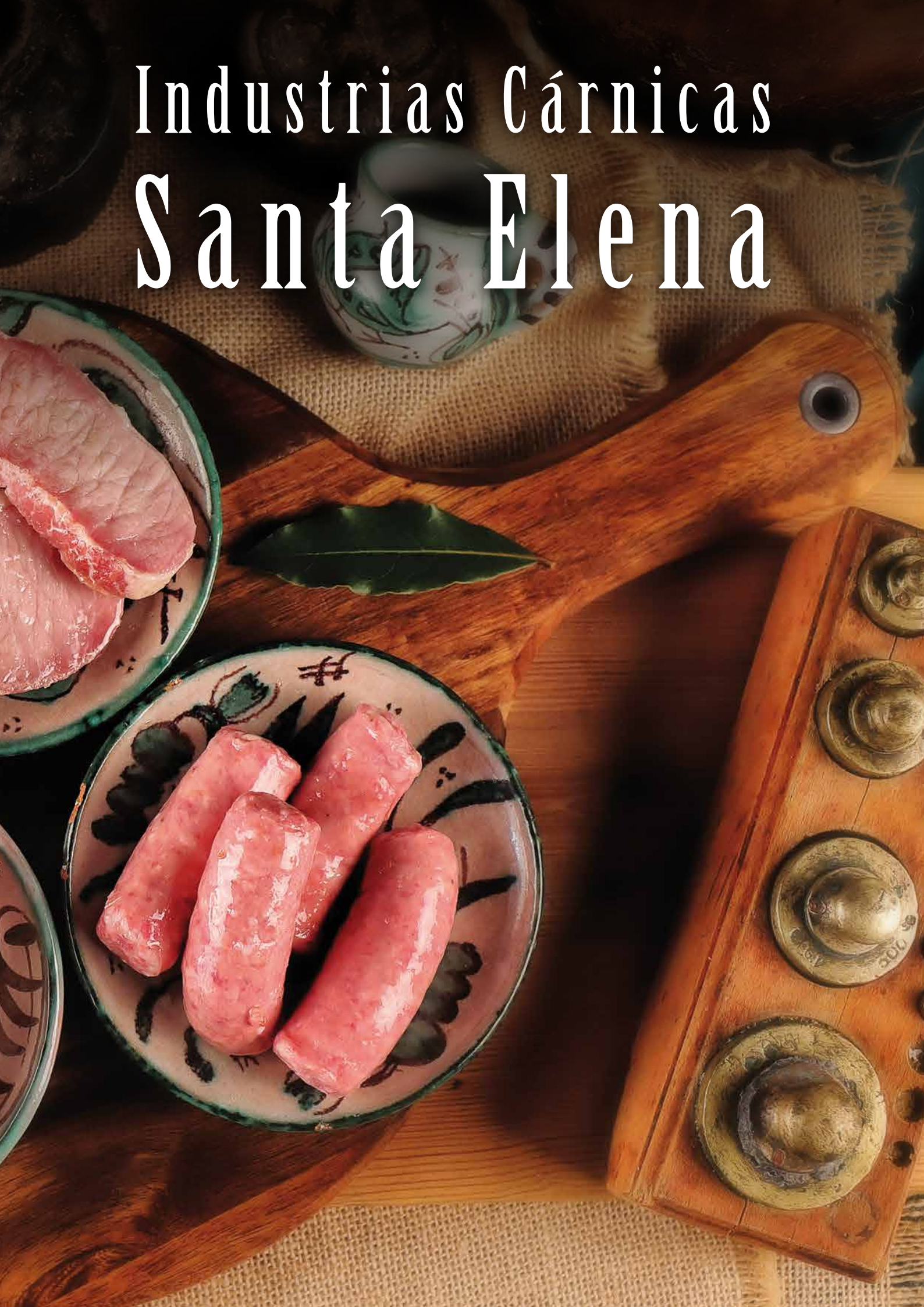
Industrias Cárnicas
Santa Elena



Industrias Cárnicas
Santa Elena

Industrias Cárnicas Santa Elena es una empresa ubicada en Calamocha (Teruel) dedicada a la fabricación, elaboración y comercialización de productos y elaborados cárnicos procedentes de cerdos seleccionados.

Los orígenes de **Industrias Cárnicas Santa Elena** se remontan al año 1915. Desde su fundación, en el año 2000, ha sido una empresa creada y gestionada de manera familiar, utilizando la experiencia y el buen hacer para **promover la calidad del producto de Teruel**.

Una empresa con historia de emprendimiento y pasión

Buscamos la **excelencia** en todos nuestros productos, **apostando por la tradición y la innovación** de manera conjunta. A lo largo de los años, hemos desarrollado diferentes marcas que conforman lo que hoy en día es **Industrias Cárnicas Santa Elena**:

Qalat
CALAMOCHA
TERUEL

Nuesta marca principal, especializada en **productos y elaborados cárnicos**. Creada en el año 2000 por José Antonio Juste Fraj, actual gerente de la empresa.

Qalat Catering
CALAMOCHA
TERUEL

Marca destinada a ofrecer servicios de **catering para eventos y celebraciones**, donde el producto Qalat adquiere un protagonismo especial. Creada en el año 2010.

Trufar
SELECCIÓN

Marca **premium** de productos, cuyo distintivo es el uso de la trufa negra ***Tuber melanosporum*** de Aragón.

Estamos comprometidos con la calidad y con nuestros clientes

Calidad, sabor y autenticidad — **en nuestros productos**

Respeto y concienciación — **con el medio ambiente**

Pasión y experiencia — **en el equipo**

Nuestra misión

Aportar valor añadido a nuestros clientes elaborando productos con la más alta tecnología, que permita conservar el sabor auténtico del producto de Teruel.

Nuestra visión

Ser referentes del comercio nacional de productos y elaborados cárnicos. Además, conseguir la máxima representatividad en las empresas aragonesas.

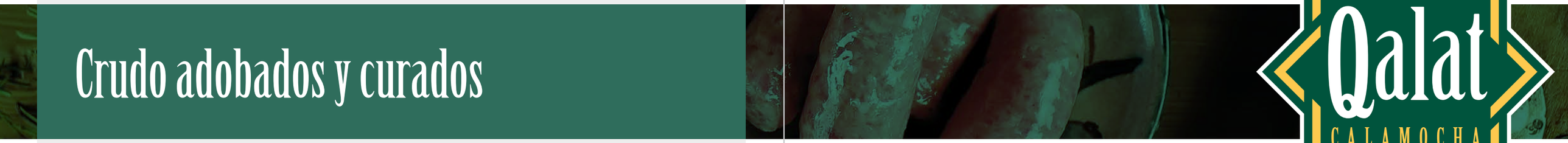
Buscamos la **máxima calidad** en nuestro día a día, apoyando al mercado local, regional y autonómico de Aragón, para contribuir a su crecimiento y desarrollo. Contamos con **acreditaciones y sellos** que aseguran la calidad de nuestros productos y procesos.

Somos conscientes de la importancia de la **inversión en I+D** para obtener buenos productos a través de los mejores procesos.
Por ello, invertimos para mejorar nuestra maquinaria de manera constante y **aplicar nuevos métodos de producción más eficaces y menos agresivos** para el medio ambiente.

Trabajamos con **energía solar fotovoltaica**, ahorrando energía y disminuyendo nuestro impacto medioambiental. Cada año, ahorramos **18 toneladas de CO_2**.

Ante la problemática de los residuos en nuestro planeta, estamos sustituyendo nuestros plásticos de un solo uso por **materiales ecológicos**.

Crudo adobados y curados



Qalat
CALAMOCHA
TERUEL

En Qalat contamos con una amplia gama de productos crudos adobados y curados, que cubre todas las necesidades y usos. Además, trabajamos todos los productos con un adobo propio.

Costillar entero adobado

Costillar 1/2 pieza a tiras

Costillas de lomo adobadas

Costillas a tacos adobadas

Lomo entero adobado

Lomo fileteado adobado

Churrasco de cerdo adobado

Churrasco de ternera adobado

Careta de cerdo adobada

Papada de cerdo adobada

Patas de cerdo adobadas

Orejas de cerdo adobadas

Torrezno entero adobado

Torrezno fileteado adobado

Torrezno entero curado

Bacon 1/4 pieza curado

Bacon curado adobado

Panceta extra curada

Nuestros productos

Crudo elaborados

Elaboramos y distribuimos longaniza brasa, chorizo brasa y salchichas frescas de cerdos seleccionados.

Longaniza brasa

Chorizo brasa

Salchichas

Ofrecemos nuestros productos en dos modalidades de presentación:

- ✓ Formato pequeño destinado al consumidor final.
- ✓ Formato HORECA.

Conservas en aceite

Elaboramos conservas en aceite, con presentaciones en diferentes formatos y tamaños. Contamos con surtido de longaniza, lomo, costilla y torreznos prefritos de cerdo.

Individual 210-290 g

Envase cristal 700 g

Envase cristal 1,1 kg

Envase cristal 3,8 kg

Envase plástico 7,5 kg

Embutidos

Los embutidos de Qalat se caracterizan por sus recetas únicas, sus ingredientes y método de curación. Son elaborados con magros procedentes de cerdos seleccionados y de ciervos que provienen de mataderos autorizados. Son carnes valoradas por su sabor, textura y calidad.

Qalat
CALAMOCHA
TERUEL

Ofrecemos nuestros productos en dos modalidades de presentación:

- ✓ Estuche de alta calidad con apertura frontal para ver el producto interior.
- ✓ Presentación estándar con embutido al vacío y etiqueta adhesiva.

Longaniza de Aragón extra

Longaniza con trufa negra

Salchichón de ciervo

Salchichón con trufa negra

Chorizo de ciervo

Chorizo con trufa negra

Chorizo extra

Chorizo picante extra

Nuestros productos

Cocidos

Disponemos de diferentes productos cocidos, elaborados bajo la marca Qalat.

Qalat
CALAMOCHA
TERUEL

Morcilla de arroz con o sin piñones

Oreja de cerdo entera

Oreja de cerdo troceada

Morro de cerdo troceado

Quinta gama

Productos precocinados de alta calidad elaborados con productos cárnicos de Qalat. Distribuidos en formato envase de plástico termoformados con etiqueta.

Pulled pork

Paletilla de ternasco cocinada a baja temperatura

Carrilleras guisadas en salsa

Migas caseras individuales

Solomillo en salsa

Productos de calidad premium, resultado de la excelente calidad de la trufa negra ***Tuber melanosporum*** de Aragón.

Trufa negra fresca y congelada

Mousse de foie

Bloc de foie gras

Mermelada de pera

Mermelada de tomate

Aceite

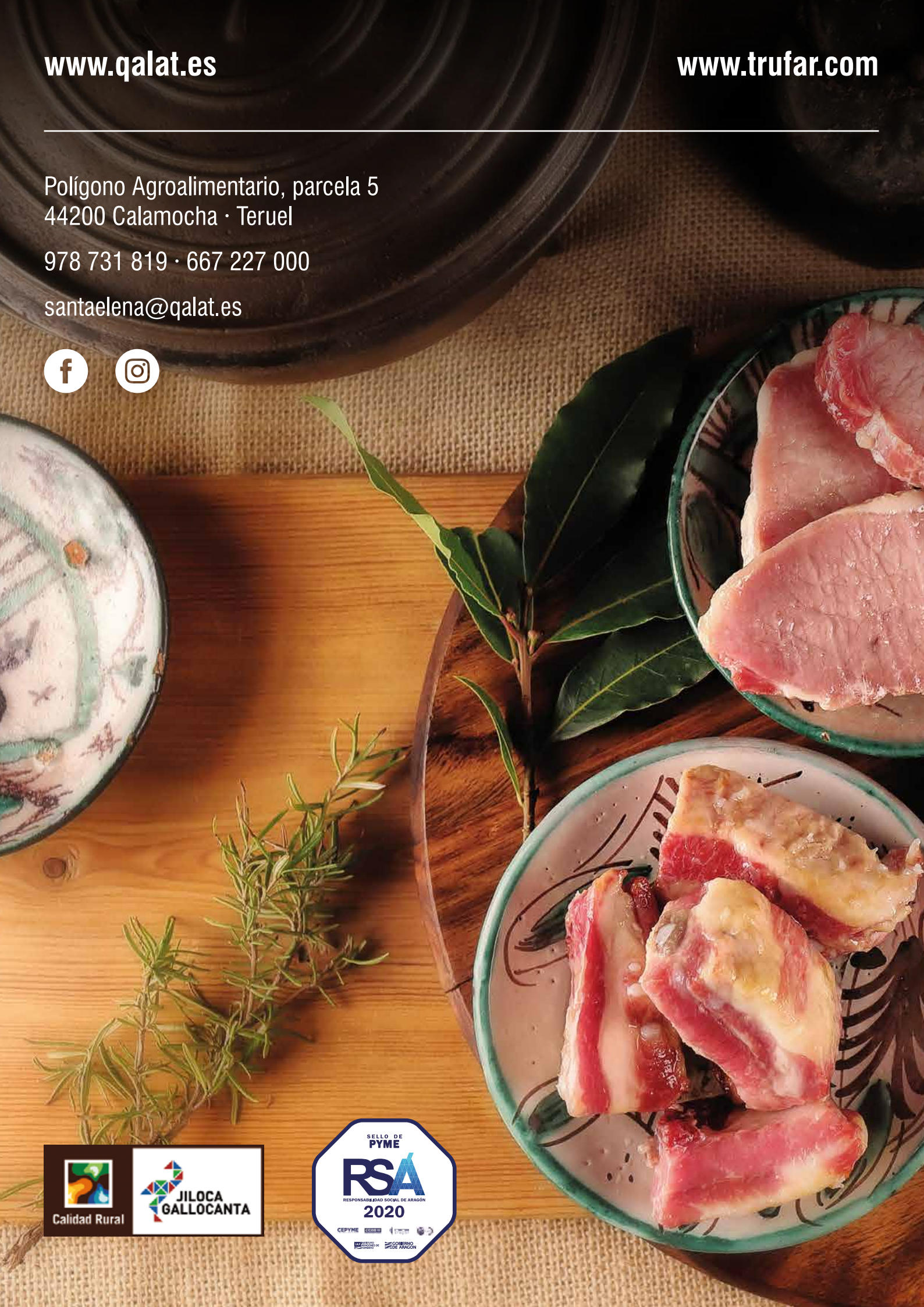
Cerveza natural artesana

Salchichón extra

Chorizo extra

Queso semicurado en aceite

Patatas fritas



www.qalat.es **www.trufar.com**

Polígono Agroalimentario, parcela 5
44200 Calamocha · Teruel

978 731 819 · 667 227 000

santaelena@qalat.es

Calidad Rural

JILOCA GALLOCANTA

SELLO DE PYME RSA RESPONSABILIDAD SOCIAL DE ARAGÓN 2020