

Sánchez Roldán

**TRADICIÓN
DESDE 1990**

Grupo Sánchez Roldán



¿Quiénes somos?

DESDE 1990

Proyecto familiar Hermanos Sánchez Roldán. Nuestra trayectoria está definida por la permanente atención de la calidad, lo que nos ha permitido desarrollarnos e incrementar considerablemente los medios de producción, capacidad tecnológica y cartera de clientes.

Nos dedicamos a la elaboración, distribución y venta de productos cárnicos tradicionales.

Para ello contamos con unas modernas instalaciones de mas 1.300 m².

Desde los comienzos, Sánchez Roldán se ha caracterizado por una filosofía marcada en el crecimiento.

SABER HACER

Aumentamos la calidad de una manera tradicional. Garantizamos un estándar en todos nuestros productos.

GRUPO SÁNCHEZ ROLDÁN

Centro de producción y logística

I + D

Nuestro centro se sitúa en Elche, contando con varias salas específicas para los diferentes procesos de nuestros productos. Almacenes frigoríficos, obrador, salas de despiece, envasado, secado y desarrollo de producto. Cumplimos estrictamente los protocolos sanitarios.

Distribución propia con temperatura controlada a nivel nacional nos permiten ofrecer tiempos de entrega mínimos a nuestros clientes.

Basamos nuestra filosofía en la máxima calidad y atención al cliente, por ello contamos un equipo de 30 profesionales con una larga trayectoria y en constante formación.



Embutido Fresco

Embutido cocido

Embutido curado

Elaborados cárnicos



Alta Cocina, V gama

Nuestros productos

Nuestros productos están elaborados a partir de una meticulosa selección de las mejores materias primas e ingredientes más naturales.

Hoy cocinamos nosotros

SOUS VIDE

Les presentamos nuestra variedad de platos V GAMA listos para degustar. Elaborados por nuestro equipo de cocina en Elche.



Una mejor experiencia gastronómica

Vs cocina tradicional

○ Cocción uniforme

Temperatura y tiempos controlados parte fundamental del proceso para conseguir un producto de "cooked perfect".

○ Estandarización

Cocina de recuerdo. Siempre el mismo sabor y textura.

○ En su jugo


Todos nuestros productos V GAMA son cocinados en su jugo. Máximo sabor, mas saludable.


○ Conservación

Se conserva hasta 55 días sin perder propiedades.

1/2 Pollo Asado

Calentar y listo

 Microondas 3 minutos máxima potencia

 Horno 10 minutos a 180°

Ingredientes y conservación

Carne de pollo 94%, aceite de girasol, sal, ajo, cebolla, pimiento, especias (cilantro, comino, pimienta, semillas de comino, orégano, jengibre, macis, cúrcuma, semillas de APIO , cardamomo, guindillas), alholva

Envasado al vacío

Peso : 0,500 Kg aproximadamente

Conservar un máximo de 55 días



Costilla adobada

Calentar y listo

 Microondas 3 minutos máxima potencia

 Horno 10 minutos a 180°



Ingredientes y conservación


Costillar de cerdo (94%), aceite de girasol, sal, especias y plantas aromáticas, jarabe de glucosa, azúcar, antioxidantes E 301.


Envasado al vacío
Peso : 0,300 Kg aproximadamente

Conservar un máximo de 55 días

Secreto de cerdo

Calentar y listo

 Microondas 3 minutos máxima potencia

 Horno 10 minutos a 180°

Ingredientes y conservación

Secreto de cerdo (94%), aceite de girasol, sal, especias y plantas aromáticas, jarabe de glucosa, azúcar, antioxidantes E-301.

Envasado al vacío


Peso : 0,250 Kg aproximadamente


Conservar un máximo de 55 días



Carrillada salsa Española

Calentar y listo

 Microondas 3 minutos máxima potencia

 Horno 10 minutos a 180°

Ingredientes y conservación

Carrillada de cerdo 94%, aromatizantes (contienen potenciadores del sabor: glutamato monosódico y guanilato sódico, apio), dextrosa, cebolla, estabilizadores del E-450(i) y E-451(i), sal, potenciadores del sabor: glutamato monosódico e inosinato sódico, especias (pimienta, macia), polvo de grasa de palma, plantas aromáticas, aceite, propilenglicol (E-1520), mono y diglicéridos de ácidos grasos (E-471), antiapelmazante: Dióxido de silicio (E-551)

Envasado al vacío


Peso : 0,250 Kg aproximadamente.

Conservar un máximo de 55 días



Pierna de cordero

Calentar y listo

 Microondas 3 minutos máxima potencia

 Horno 10 minutos a 180°

Ingredientes y conservación

Cordero (94%), aromatizantes (contienen potenciadores del sabor: glutamato monosódico y guanilato sódico, apio), dextrosa, cebolla, estabilizadores E450(i) y E451(i), sal, inosinato sódico, especias (pimienta, macia), polvo de grasa de palma, plantas aromáticas, aceite vegetal, propilenglicol (E-1520) mono y diglicéridos de ácidos grasos(E-471) antiapelmazante. Dióxido de silicio (E-551)

Envasado al vacío

Peso : 0,250 Kg aproximadamente

Conservar un máximo de 55 días



Manitas de cerdo

Calentar y listo

 Microondas 3 minutos máxima potencia

 Horno 10 minutos a 180°



Ingredientes y conservación

Manitas de cerdo, aceite de girasol, pimentón dulce, sal, cebolla, ajo, pimienta negra y hoja de laurel.

Envasado al vacío
Peso : 0,250 Kg aproximadamente.

Conservar un máximo de 55 días

Contacto

BENIFALLIM , 17 POLÍGONO
INDUSTRIAL DE CARRÚS 03206
ELCHE

TELÉFONO

96 666 18 10

FAX

96 544 54 52

CORREO

jose@sanchezroldan.com



Sánchez **Roldán**

GRACIAS

Grupo Sánchez Roldán

