



—  
*La mejor  
selección  
de carne*  
—

**Bidfood**

SÁENZ HORECA  
TU PROVEEDOR INTEGRAL



SÁENZ HORECA

TU PROVEEDOR INTEGRAL

### UN LEGADO FAMILIAR APASIONANTE.

*“Todo comenzó a finales del s. XIX en la riojana Sierra de Cameros, donde mis abuelos y bisabuelos se dedicaban al pastoreo y a la trashumancia de carneros (...) Y ahora, desde 2017, de la mano de Bidfood –uno de los proveedores horeca más importantes del mundo– continuamos innovando desde el buen hacer de la tradición”.*

*Víctor Javier Sáenz Sáenz*

### CALIDAD Y SEGURIDAD

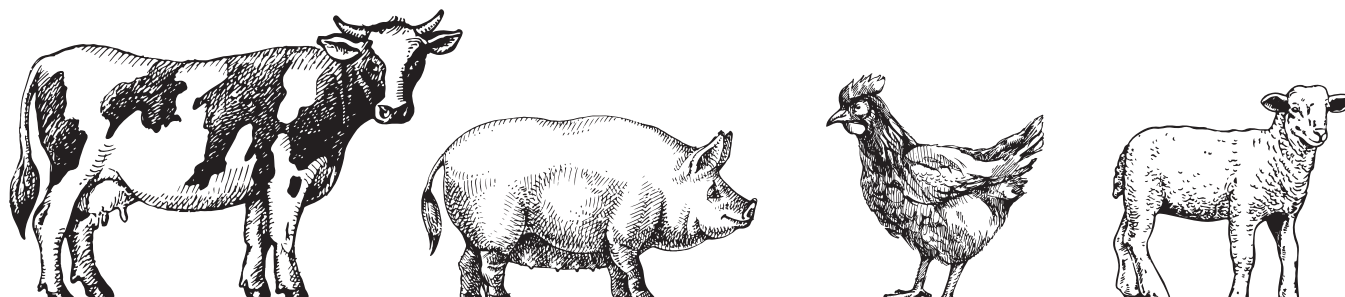
Nuestro departamento de calidad tiene un objetivo primordial: ofrecer alimentos seguros. Un laboratorio realiza análisis físico-químicos y microbiológicos a todos los productos. El sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) garantiza la inocuidad de los procesos. Todas las materias primas pasan por rigurosos controles de temperatura, pH, limpieza y desinfección, estiba y control de caducidad. Participamos en el Programa de Implantación de Sistemas de Gestión y Aseguramiento de la Calidad UNE-EN-ISO.

### INSTALACIONES Y PROCESOS

Ponemos a tu disposición un complejo cárnico integral con cebaderos propios y de integración, matadero, sala de despiece, almacén frigorífico, secadero de ibéricos y almacén polivalente de embutido. Disponemos de cámaras frigoríficas exclusivas para cada especie animal. Además, el proceso de congelado es siempre respetuoso con los tejidos cárnicos. La limpieza y la desinfección (L+D) se realizan siempre con baja presión y gran caudal, como marca el reglamento europeo. La verificación de la eficiencia de la L+D es analizada de manera periódica por un laboratorio externo.

### DONDE OTROS VEN UNIFORMIDAD, NOSOTROS VEMOS DIVERSIDAD

Con personal especializado y siempre bajo las máximas exigencias sanitarias, nos adaptamos rápida y eficazmente a los pedidos más diversos y a las situaciones más inesperadas. Esto sólo se consigue con el trabajo en equipo: personas bien formadas que trabajan con profesionalidad para satisfacer a otras personas.



La mejor selección de carne

# VACUNO MAYOR CHULETA

Bidfood

*La chuleta es la pieza más importante del vacuno y también la más valorada en nuestra gastronomía. De aquí podemos sacar varios cortes con y sin hueso.*

SAENZ HORECA  
TU PROVEEDOR INTEGRAL



- 440016 **CHULETA ENTERA VACA N**
- 440016B **CHULETA ENTERA VACA R**
- 431012 **CHULETA ENTERA VACA B**
- 440032 **CHULETA ENTERA BUEY**
- 440022 **CHULETA ENTERA EXTRA VACA GALLEGA**
- 440021 **CHULETA ENTERA ESPECIAL VACA GALLEGA**



La mejor selección de carne

## VACUNO MAYOR LOMO ALTO

*El Lomo Alto con hueso, madurado con distintas técnicas, es la parte ideal del vacuno para presentar los apreciados chuletones tan característicos de nuestros mejores asadores.*

*También disponemos de otros cortes con o sin hueso de estas carnes tan sabrosas y gustosas, ideales para cocinar en brasa, horno y plancha.*



- 440002 **LOMO ALTO 5 COSTILLAS S/H SIN TAPA**
- 440042 **LOMO ALTO 8 COSTILLAS S/H CARNES MADURADO**
- 440039 **LOMO ALTO 8 COSTILLAS S/H PREMIUM MADURADO**
- 432390000 **CHULETA 8 COSTILLAS C/H S/R N MADURADA**
- 432391010 **CHULETA 8 COSTILLAS C/H S/R R MADURADA**
- 440016G **CHULETA 8 COSTILLAS C/H S/R B MADURADA**



La mejor selección de carne

# VACUNO MAYOR LOMO BAJO



*El Lomo Bajo con o sin hueso, es el corte ideal para presentar los mejores entrecots. Los distintos cortes y presentaciones que elaboramos dan forma a gran variedad de opciones y propuestas culinarias para brasa, horno y plancha.*

SAENZ HORECA  
TU PROVEEDOR INTEGRAL



- 440042A **LINGOTE MADURADO (TOTALMENTE PULIDO)**
- 433002A **LOMO BAJO 3 COSTILLAS EXTRA S/H**
- 431061 **LOMO BAJO 3 COSTILLAS EXTRA S/H**
- 431042 **LOMO BAJO 3 COSTILLAS VETEADO S/H**
- 440016I **ENTRECOT VACUNO C/H R MADURADO**



La mejor selección de carne

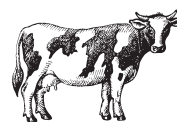
## VACUNO MAYOR **SOLOMILLO**

*El Solomillo es la pieza más noble y tierna del animal; la intensidad, el sabor y el color será más intenso en las piezas de vacuno mayor.*

*La textura que brindan estas piezas son las ideales para trabajarlas a la brasa, al horno o a la plancha, así como elaboraciones en crudo como el Steak Tartar, los Carpaccios, o Tatakis entre otros.*



- 431072B **SOLOMILLO BANQUETE (+2)**
- 431072A **SOLOMILLO EXTRA (+2,5)**
- 431072 **SOLOMILLO W (+3)**
- 431077 **SOLOMILLO CINTA (+3-4,5KG PISTOLA SH)**



La mejor selección de carne

# VACUNO MENOR **TERNERA**

Bidfood

*La Ternera es un animal de menos de 12 meses. Nos da una carne de gran calidad con texturas tiernas y sabores suaves ideales para cualquier tipo de cocción.*

SAENZ HORECA  
TU PROVEEDOR INTEGRAL



411037	<b>SOLOMILLO</b>	411034	<b>REDONDO</b>
411009	<b>CHULETA</b>	412187000	<b>BABILLA</b>
411077	<b>LOMO ALTO S/H</b>	411038	<b>TAPA</b>
412191000	<b>LOMO BAJO S/H</b>	431009	<b>LLANA</b>
411019	<b>BISTEC CORTADO</b>	<b>OTROS CORTES DE TERNERA DISPONIBLES</b>	



La mejor selección de carne

# HAMBURGUESAS

*Hamburguesas sin aditivos ni alérgenos,  
ultracongeladas en nuestro moderno túnel  
de nitrógeno líquido.*

*Caracterizadas por una gran melosidad  
y un sabor muy agradable que se  
intensificará dependiendo de la carne  
utilizada para cada una de ellas.*



203096A **CERDO 90GR.**

413115 **MIXTA 110GR.**

413042C **100% VACUNO 170GR. (TERNERA)**

413077B **GOOD 170GR. (VACA)**

413114 **BUEY AVILEÑO 170GR.**

**OTROS GRAMAJES DE HAMBURGUESA DISPONIBLES**





La mejor selección de carne

# CERDO IBÉRICO

Todos los cortes disponibles  
en Cebo y Bellota



- 203105 **SECRETO IBÉRICO DE 1ª CONG.**
- 203103 **SOLOMILLO IBÉRICO CONG.**
- 203108 **PRESA IBÉRICO BELLOTA CONG.**
- 203109 **PLUMA IBÉRICO BELLOTA CONG.**
- 203102 **SECRETO IBÉRICO BELLOTA EXTRA CONG.**
- 203117 **CARRILLERAS IBÉRICO BELLOTA CONG.**



La mejor selección de carne

## CORDERO



*Cordero Nacional y de importación.  
Todos los cortes disponibles.*

- 101043 **PIERNA CORDERO LECHAL**
- 101004 **CHULETA CORDERO LECHAL**
- 101011 **PALETILLA CORDERO LECHAL**
- 101012 **PALETILLA CORDERO RECENTAL**
- 101017 **PIERNA CORDERO RECENTAL**

- 101003 **CHULETA CORDERO RECENTAL**
- 101007 **CUELLO CORDERO RECENTAL**
- 101001 **CORDERO RECENTAL (CANAL)**
- 101009 **LITIRUELAS CORDERO (MOLLEJAS)**

## POLLO



*Pollo Blanco y Amarillo.  
Todos los cortes disponibles.*

- 301007 **PECHUGA POLLO**
- 301010 **POLLO LIMPIO**
- 301068 **CONTRAMUSLO POLLO S/H**

## COCHINILLO



*El auténtico cochinitillo de Segovia.*

- 201139 **COCHINILLO SEGOVIA 4-5KG**

## CERDO



*Todos los cortes disponibles  
en Cerdo Blanco y Duroc.*

- 201111A **PRESA DUROC**
- 201107A **PLUMA DUROC**
- 201034C **SOLOMILLO DUROC**
- 201019 **CINTA DE LOMO**
- 201006 **CARRILLERA DE CERDO C/H**
- 201013 **COSTILLA MEDIA DE CERDO**



## Más cerca, más Bidfood

*Bidfood Guzmán es referencia en el sector de servicios de alimentos en España. Ofrecemos una extensa selección de productos adaptados a satisfacer las necesidades de nuestros clientes. Bidfood Guzmán es el resultado de la alianza de empresas especializadas de reconocido prestigio: Guzmán Gastronomía, Cutting's, Saenz Horeca, Frustock e Igartza que nos permiten tener una amplia gama de productos, especializaciones y ser así un proveedor integral.*





Llámanos hoy  
**902 227 030**

[www.bidfoodiberia.com](http://www.bidfoodiberia.com)

Carrer Longitudinal 5, 53  
MERCABARNA  
08040 Barcelona (España)

[info@bidfoodiberia.com](mailto:info@bidfoodiberia.com)

