

**abrasador**  
DEL CAMPO A LA PARRILLA



# ÍNDICE

Experiencia y Tradición.....

Compromiso.....

Garantía De Calidad.....

Nuestros Productos.....

Restaurantes Asociados,  
Modelo De Negocio.....

Formación.....

Marketing On-line.....





# EXPERIENCIA Y TRADICIÓN

Crianza Propia  
Carnes A La Brasa  
Cortes Exclusivos Y Tradicionales



## CRIANZA PROPIA

---

Las carnes de ternera e ibérico que se sirven proceden de la ganadería que posee el Grupo familiar en la localidad toledana de Menasalbas, desde hace más de 40 años.



*Desde 1977*

*“Un negocio familiar con trato cercano y personal con cada restaurante”*



## CARNES A LA BRASA

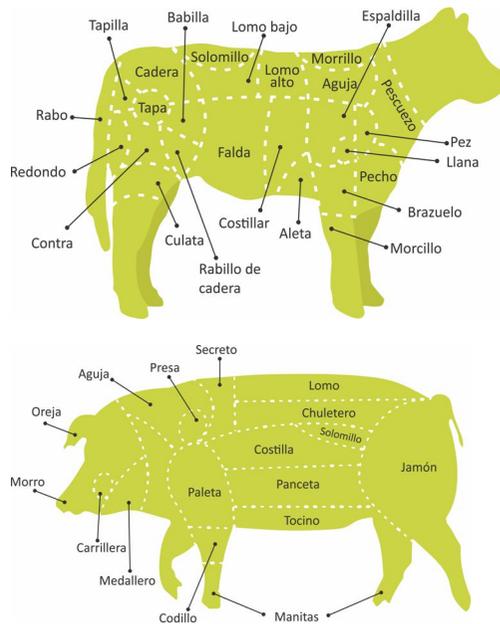


El sistema de **Brasa Ecológica** que usa Abrasador, hace que sea un proyecto sostenible a largo plazo y que cuida el Medio Ambiente.

- ✓ Sin hollín ni suciedad
- ✓ Adaptable a cualquier cocina
- ✓ Sin llamas ni peligro de Incendio

## CORTES EXCLUSIVOS Y TRADICIONALES

La Crianza Propia del grupo facilita que desde I+D se trabaje con cortes tradicionales y con cortes exclusivos que mejoran la alimentación de las personas y ayudan a diferenciarse de la competencia.



## COMPROMISO

Estabilidad con Precio Anual

Estabilidad en la máxima calidad

Costes de transportes incluidos y Servicio de Entrega en 24 horas



## ESTABILIDAD CON PRECIO ANUAL

Mantenemos las tarifas de precio todo el año sin depender de las fluctuaciones del mercado.

**Precios fijados todo el año en carnes de Vacuno e Ibérico:**

- ✓ Ganadería
- ✓ Carne Fresca
- ✓ Productos Curados



TEL. PEDIDOS: T: 925 245 1  
pedidos@abrasador.com M: 647 221  
www.abrasador.com

### TARIFAS CATÁLOGO DE PRODUCTOS 2017

#### CARNES DE TERNERA DE PRIMERA CALIDAD

NÚMERO	PÁG.	PRODUCTO	PRECIO
001	PÁG 7	COSTILLAR DE LOMO	10,20 €
002	PÁG 7	CHURRASCO FALDA CON HUESO	10,20 €
003	PÁG 7	CHURRASCO DELANTERO CON HUESO	10,20 €
004	PÁG 7	TRES PRODUCTOS PARA MENÚ	10,20 €
005	PÁG 7	CARNE PICADA 100% TERNERA NATURAL	10,20 €
006	PÁG 7	COSTILLA DE GUIZO DE TERNERA	10,20 €
007	PÁG 7	OSOBUCO DE TERNERA	10,20 €
008	PÁG 8	GUIZO DE TERNERA	10,20 €
009	PÁG 8	MINICHORICILLOS ROJOS DE TERNERA	10,20 €
010	PÁG 8	CARRILLERA DE TERNERA	10,20 €
011	PÁG 8	CHURRASCO DE PIERNA DE TERNERA	10,20 €
012	PÁG 8	CHURRASCO DE FALDA	10,20 €
013	PÁG 8	LONGANIZA DE TERNERA (SALCHICHA)	10,20 €
014	PÁG 8	MORCILLO DE TERNERA	10,20 €
015	PÁG 8	CHURRASCO MAGRO	10,20 €
016	PÁG 9	ESCALOPE DE MENÚ	10,20 €
017	PÁG 9	REDONDO DE TERNERA	10,20 €



## ESTABILIDAD EN LA CALIDAD DE LA CARNE



Seleccionamos siempre la misma genética, sexo del animal y peso para que la calidad de la carne sea siempre la misma.



## COSTES DE TRANSPORTES INCLUIDOS Y SERVICIO DE ENTREGA EN 24 HORAS.

---

Pedido mínimo de 300 € con posibilidad de servir menos importe o entrega urgente los sábados con un pago adicional del transporte.



*Camión Abrasador*



# GARANTÍA DE CALIDAD

Ganadería Propia  
Matadero y Sala de Despiece propios



## GANADERÍA PROPIA

---

El hecho de poseer ganadería propia permite a Abrasador ejercer el control en cada una de las fases por las que ha de pasar la carne antes de ser servida en el plato.



## MATADERO Y SALA DE DESPIECE PROPIOS

Permite que siempre se realicen los cortes elegidos y solicitados por el restaurante asociado de forma homogénea. Buscando la calidad en el plato y no el rendimiento de la pieza como es habitual en el mercado de la carne.



## NUESTROS PRODUCTOS

Más de 125 referencias de productos  
Control de escandallos para el Restaurante.  
Caducidad de cada producto y tipo de envasado  
Pesos de cortes específicos  
Ofertas de Producto  
Carnes frescas y naturales



## NUESTROS PRODUCTOS

# MÁS DE 125 REFERENCIAS DE PRODUCTOS.

Entre los productos de Ternera Añoja y Cerdo Ibérico Cebo de Campo con Certificación que elaboramos para que cumplan los requisitos estrictos de peso, razas, alimentación y calidad.

*Catálogo 2018*



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

## NUESTROS PRODUCTOS

### MAYOR CONTROL DE ESCANDALLOS PARA EL RESTAURANTE

Envases en raciones individuales y porcionadas, listas para elaborar y servir en el plato sin mermas.

### CADUCIDAD DE CADA PRODUCTO Y TIPO DE ENVASADO

Ternera en fresco con caducidad 21 días, ibérico congelado con caducidad de 1 año, loncheados caducidad de 2 meses y curados 1 año.



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

## PESOS DE CORTES ESPECÍFICOS

---

Posibilidad de adaptarnos a pesos específicos que nos pida el Restaurante

- ✓ **Preparación de tu pedido a la recepción del mismo**
- ✓ **Disponer de tu Propia Sala de Despiece**
- ✓ **Cortes por ración limpios y sin mermas**



 *Oferta!*



## OFERTAS DE PRODUCTO



Para regular el stock en sala y mantener siempre la crianza propia.

**Ofertas semanales,  
quincenales y mensuales**



### CARNES FRESCAS Y NATURALES



Con la maduración adecuada, para cada tipo de carne, para que sean todas tiernas y saludables

- ✓ **Cumplimiento de Medidas**
- ✓ **Higiénico-Sanitarias**
- ✓ **Carnes más saludables**
- ✓ **Mejora de la alimentación**



# RESTAURANTES ASOCIADOS

Modelo de Negocio

Proveedores Homologados

Formación

Márketing Online



## MODELO DE NEGOCIO



Hacemos cliente al restaurante interesado en nuestras carnes de crianza propia y una vez nos conocemos ambas partes ... si vemos interesante unirle a la red, firmamos un acuerdo anual como Abrasador

- ✓ Seguridad a través de alidad y homogeneidad de la Carne
- ✓ Diferenciación y Exclusividad en tu pueblo o Distrito postal
- ✓ Aumento de las reservas de tu restaurante un 20%



## PROVEEDORES HOMOLOGADOS



Grandes descuentos en factura como Cadena Nacional, en los productos de Marcas nacionales e Internacionales de hostelería para los restaurantes asociados.

€ *Descuentos!*

*Ahorro de  
10.500,00 €  
anuales*

*(Cálculo realizado sobre un restaurante con unas ventas de 350.000 € y por tanto un 30% de compra de materias primas.)*



## FORMACIÓN



Contamos con los mejores Chefs y expertos en restauración a nivel nacional como Partners del Grupo Abrasador. Carlos Torres, Ramón Dios, Diego Coquillat, Oscar Carrión, etc...

- ✓ **Asesoría Gastronómica anual para cada Restaurante**
- ✓ **Asesoramiento o realización integral de cartas, carteles, anuncios y vallas publicitarias**
- ✓ **Talleres de formación Mensuales on-line de todos los restaurantes asociados.**
- ✓ **2 Jornadas Técnicas Anuales en Febrero y Junio**
- ✓ **2 días de Convención Anual y Fiesta Abrasador durante el otoño**



*Chef Carlos Torres*



### MARKETING ON-LINE

Gestión Digital para cada restaurante asociado

- ✓ **Aplicación propia con APP para cada Restaurante y para el Grupo**, con programa de Fidelización, reservas on-line, pedidos por el cliente desde el móvil, pagos con el móvil y envíos de promociones del restaurante a todos los clientes.
- ✓ **Agencia Social Media**
- ✓ **Comunicación y Publicidad a través de Redes Sociales.** Página propia de cada restaurante tanto en web como en facebook y redes sociales con post semanales de cada restaurante
- ✓ **Gestión de cada Restaurante en Tripadvisor y Google My Business** para un correcto posicionamiento



*Muchas Gracias*



**Del Campo a la Parrilla, S.L.**

C / Rio Jarama, 5 Nave 1 y 3, sector A, Mercado de Mayoristas  
Polig Industrial Santa María de Benquerencia  
45007 Toledo

