DIBE

DIBE

Natural de Calidad y de Nuestra Tierra

Historia de una tradición empresarial

Más de tres décadas forjan a golpe de tradición y amor por nuestra tierra la historia de lo que comenzó siendo un humilde sueño y hoy es una realidad como empresa familiar. Los comienzos de Cárnicas Dibe S.L., los encontramos allá por el año 1979 a sus fundadores, Dionisio Sánchez Ferreras y Beatriz de Castro Carballo.

La firma cárnica era entonces una pequeña charcutería familiar que con el tiempo Dionisio y Beatriz heredaron de ello los conocimientos en el sector y que transmitieron a sus hijos un saber hacer y pasión por el trabajo que hoy constituyen las señas de identidad de la empresa.

El negocio fue desarrollándose como consecuencia del aumento de producción, lo que obligó a ampliar la ya existente industria hasta en dos ocasiones. El año 2005 supone un punto de inflexión en la trayectoria empresarial de Cárnicas Dibe S.L dando comienzo a las obras de una nueva industria con más de 4000 m2 y equipada con modernas instalaciones e infraestructura de vanguardia ubicada en el municipio extremeño de El Gordo.

En la actualidad, Cárnicas Dibe suma a su historia y tradición la juventud, el dinamismo y modernización de la cuarta generación familiar que hoy se encuentra al frente del negocio y cuya misión es satisfacer las demandas de sus clientes y una mejora continua en la calidad de sus procesos y productos que le permita seguir creciendo tanto en el mercado nacional como internacional, donde sigue afianzándose día a día.

Nuestro capital humano acoplada a tecnología unida a la trazabilidad y seguridad alimentaria.

En Cárnicas Dibe somos conscientes de que la diferencia la marcan las personas. Por ello, nuestro concepto de empresa familiar ha evolucionado hacia una firma compuesta por un equipo de profesionales joven, innovador, formado y capacitado para atender las necesidades de nuestros clientes.

Invertimos en tecnología para mejorar y aumentar la calidad en nuestros procesos. Disponemos de una alta informática que ayuda en la trazabilidad de la industria, consiguiendo que a través de todos los terminales instalados en cada una de nuestras salas de producción se rastree una canal desde su entrada hasta su salida.

Contamos con un departamento de Calidad altamente cualificado y que se encuentra inmerso en continuos proyectos de I+D, buscando nuevos procesos productivos que garanticen nuestra máxima prioridad: la seguridad alimentaria de nuestros productos.

Nuestro compromiso con la Calidad es tal, que contamos con la certificación de nuestra industria en las normas de calidad I.F.S (International Food Standard), la cual, garantiza un proceso máximo y riguroso de los productos.

An special firm's story with a tradition.

With more than three decades filled of tradition and love for our local produce, what have begun as a dream is now an reality and a family company. Cárnicas Dibe S.L.'s beginnings in 1979 would have been impossible without Dionisio Sánchez Ferreras and Beatriz de Castro Carballo.

The company was a little familial butchery… and with the elapsed time and the experience gained, Dionisio and Beatriz have given two things to their sons: their know-how and the work's passion. Those elements make today the keywords of the society.

The production's augmentation has involved the company to growth, and that fact has forced the industry to gain size at two occasions. 2005 was a landmark year for Cárnicas Dibe SL with the new industry construction project's inauguration of more than 4000 m2 equipped in modern installations, at the village named El Gordo (Extremadura region).

Actually, Cárnicas Dibe gives to its story and its Iberian's tradition the youth, the dynamism, and the modernization of the fourth familial generation; its mission concern to fill the exigencies of the customers, making them satisfied and improve in continue the quality by the manufacturing and unique products which allows the firm to growth into the national or international markets, who is getting developed every days.

Our human capital, paired with technologies for more tractability and food safety.

At Cárnicas Dibe we are conscientious that the human capital makes the difference, that's why our firm has lived its evolution from a familial company to a company composed of a graduated and innovative young team able to meet the demands of our customers.

We invest in technology to make better and reinforce the quality of our proceeding. We have a helpful data network in industry's traceability; thus, throughout all terminals installed in any producing rooms, we can track a carcass since its entry to our cutting room, until it leaves the factory.

We have highly qualified quality departments which continually develop R&D's projects; the aim consist in finding new production processes in improvising food safety for our products, our priority.

Our gagging in regard to the quality is crucial, at a highly point that we obtained the certification of our production by IFS (International Food Standard), it guarantee an optimal execution of the production procedure and the reliability of the products.

L'histoire d'une entreprise avec une tradition.

Avec plus de trois décennies forgées de tradition et d'amour pour notre terre, ce qui a commencé comme un rêve est maintenant une réalité et une entreprise familiale. Les débuts de Cárnicas Dibe S.L., nous les devons à Dionisio Sánchez Ferreras et Beatriz de Castro Carballo, en 1979.

L'entreprise fût une petite charcuterie familiale… avec le temps et l'expérience acquise, Dionisio et Beatriz ont transmis le savoir-faire à leurs fils ainsi que la passion pour le travail qui aujourd'hui constituent les maîtres mots de la société.

L'entreprise a été développée à la suite de l'augmentation de la production, forçant à élargir l'industrie existante à deux reprises. L'année 2005 a été un tournant pour Cárnicas Dibe SL avec l'inauguration de travaux d'une nouvelle industrie de plus de 4000 m2 équipé en installations modernes, dans la localité El Gordo, région d'Extrémadure.

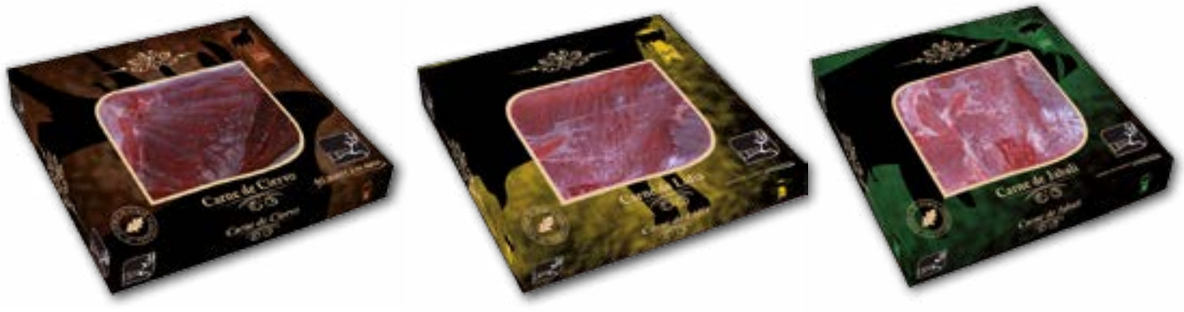
Actuellement, Cárnicas Dibe donne à son histoire et sa tradition ibérique la jeunesse, le dynamisme et la modernisation de la quatrième génération familiale ; dont la mission est de satisfaire les exigences de ses clients et l'amélioration continue de la qualité via le processus de production et des produits uniques qui permettent sa croissance dans le marché national comme international, et qui continue à se développer chaque jour.

Notre capital humain couplé à la technologie pour la traçabilité et la sécurité alimentaire.

Chez Cárnicas Dibe nous sommes conscient que le capital humain fait la différence, c'est pourquoi notre entreprise a vécu son évolution d'une entreprise familiale à une entreprise composée d'une équipe jeune, innovante, formée et capable de répondre aux besoins de nos clients.

Nous investissons dans la technologie pour améliorer et renforcer la qualité de nos processus. Nous disposons d'un réseau informatique qui nous aide dans la traçabilité de l'industrie, permettant qu'à travers de tous nos terminaux installés dans chacune de nos salles de production, puissions suivre une carcasse depuis son entrée à notre salle de découpe, jusqu'à sa sortie.

Nous avons un département de qualité hautement qualifié et qui constamment développe des projets de R&D, à la recherche de nouveaux processus productifs qui garantissent notre priorité absolue : la sécurité alimentaire de nos produits. Notre engagement envers la qualité est tel que nous avons la certification de nos normes industrielles via IFS (International Food Standard), qui garantit un déroulement optimum des processus et de la fiabilité des produits.



Und spezielle Firmengeschichte mit Tradition.

Mit mehr als drei Jahrzehnten gefüllt von Tradition und Liebe für unsere lokalen Produkte, was wie ein Traum begonnen hat, ist jetzt eine Realität und ein Familienunternehmen. Cárnicas Dibe S. L. Anfänge im Jahr 1979 wäre nicht möglich gewesen ohne Dionisio Sánchez Ferreras und Beatriz de Castro Carballo.

Das Unternehmen war eine familiäre Metzgerei ... und mit der verstrichenen Zeit und der Erfahrung von Dionisio und Beatriz haben sie zwei Dinge ihren Söhne weitergegeben: ihr Know-how und die Leidenschaft der Arbeit. Diese Elemente machen heute den Erfolg der Gesellschaft aus.

Durch die Produktion von verschiedenen Produktsparten hat das Unternehmen den Wachstum weiter ausgebaut und die Tatsache, die Industrielle Größe dadurch erreicht. 2005 war ein wichtiges Jahr für Cárnicas Dibe SL mit dem neuen Industrieprojekt der Eröffnung von mehr als 4000 m2 mit modernen Anlagen ausgestattet, auf dem Dorf namens El Gordo (Region Extremadura).

In der vierten Familiengeneration lebt Cárnicas Dibe zu seiner Geschichte und seiner iberischen Tradition der Jugend, Dynamik und die Modernisierung weiter. Seiner Mission betreffend die Anforderungen der Kunden zu erfüllen, qualititativ standardisierte und hochwertige Produkte zu produzieren. Die dem Unternehmen das Wachstum im nationalen und internationalen Märkten ermöglicht hat.

Unser Humankapital, gepaart mit Technologien für mehr Lenkbarkeit und Lebensmittelsicherheit.

Bei Cárnicas Dibe sind wir uns bewußt, dass das Humankapital den Unterschied macht, warum unser Unternehmen seine Entwicklung von einem familiären Unternehmen zu einem Unternehmen von einem abgestuften und innovativen jungen Team in der Lage sind die Anforderungen unserer Kunden zu erfüllen.

Wir investieren in Technologie um die Qualität unserer Verfahren zu verbessern. Wir haben ein lückenloses Datennetz in unseren Unternehmen wo die Rückverfolgbarkeit gesichert ist. Diese ist in allen Terminals der produzierenden Räumen installiert, somit wird jede einzelne Karkasse über den Wareneingang, Schneideraum dokumentiert, bis sie das Werk verlässt.

Wir haben hoch qualifizierte Qualitätsabteilungen, die R & D-Projekte kontinuierlich entwickeln. Die Priorität besteht darin, Lebensmittelsicherheit für unsere bestehenden Produkte und neue Produktionsverfahren zu finden. Durch die regelmäßige Zertifizierung unserer Produktion nach IFS (International Food Standard) , ist es eine optimale Ausführung des Herstellungsprozesses und die Zuverlässigkeit der Produkte gewährleistet.

Carnes de Ciervo

Venison Meat / Viande de Cerf / Carne de Veado

Cinta de lomo
Loin boneless
Dos desossé
Lombo

Chuletero
Loin bone-in
Dos avec os
Vão com osso

Lomo Corte Francés
French Rack
French Rack
Carré

Cuello
Collar
Collier
Cachaço

Ragout sin codillo
Goulash shank off
Sauté sans jarret
Jardineira standard

Ragout con codillo
Goulash shank on
Sauté avec jarret
Jardineira extra

Solomillo
Tenderloin
Filet mignon
Lombinho

Pierna con hueso
Leg bone-in
Cuissot avec os
Perna com osso

Pierna sin hueso
Leg boneless
Cuissot desossé
Perna sem osso

Rotí
Roast
Rôti
Roti

Magro B (falda)
Trimming B (flank)
Maigre B (flanc)
Carne B

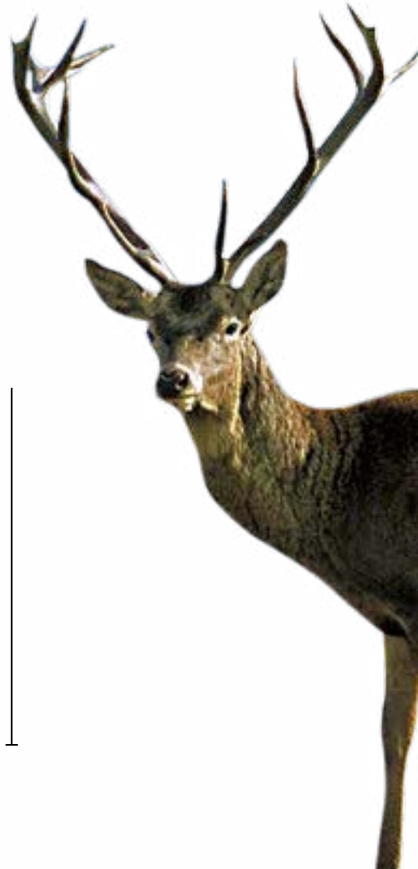
Pierna 4 cortes
4 Cuts legs
Cuissot 4 coupes
Perna 4 cortes

Paleta con hueso
Shoulder bone-in
Epaule avec os
Pá com osso

Paleta sin hueso
Shoulder boneless
Epaule desossé
Pá sem osso

Polpa scelta
Polpa scelta
Polpa scelta
Polpa scelta

Polpa extra
Polpa extra
Polpa extra
Polpa extra



Carnes de Jabalí

Wild boar meat / Viande de sanglier / Carne de javali

Lomo
Loin boneless
Dos desossé
Lombo

Chuletero
Loin bone-in
Dos avec os
Vão com osso

Solomillo
Tenderloin
Filet mignon
Lombinho

Ragout con codillo
Goulash shank on
Sauté avec jarret
Jardineira extra

Ragout sin codillo
Goulash shank off
Sauté sans jarret
Jardineira standard

Falda
Trimming B (flank)
Maigre B (flanc)
Aparas da Aba sem osso

Pierna con hueso
Leg bone-in
Cuissot avec os
Perna com osso

Pierna sin hueso
Leg boneless
Cuissot desossé
Perna sem osso

Pierna 4 cortes
4 Cuts legs
Cuissot 4 coupes
Perna 4 cortes

Polpa scelta
Polpa scelta
Polpa scelta
Polpa scelta

Polpa extra
Polpa extra
Polpa extra
Polpa extra

Carrillera
Cheek meat
Joues
Queixada

Paleta con hueso
Shoulder bone-in
Epaule avec os
Pá com osso

Paleta sin hueso
Shoulder boneless
Epaule desossé
Pá sem osso

Costillas
Ribs
Côtes
Entrecosto

Presa
Presa
Presa
Presa

Pluma
Pluma
Pluma
Plumas

Secreto
Secreto
Secreto
Secretos

Elaborados de Caza: Ciervo y Jabalí

Processed hunting, deer and wild boar / Transformés chasse, cerfs et sanglier / Processado caça, cervo e javali

Filetes en adobo
Fillets
Biftecks
Bifinhos temperados

Biftecs de pierna
Steak
Steak
Bife da perna

Medallones Osobuco
Sliced poned shank
Osso buco
Medalhões de osso buco

Hamburguesas
Hamburger
Hamburger
Hambúrgueres

Brochetas adobadas
Marinated brochette
Brochette marinée
Espetadas temperadas

Picadillo
Minced meat
Hache
Carne picada

Carnes de Corzo

Roe Deer Meat / Viande de Chevreuil / Carne de Corço

Pierna con hueso
Leg bone in
Cuissot avec os
Perna com osso

Paleta con hueso
Shoulder bone in
Epaule avec os
Pá com osso

Chuletero
Loin bone-in
Dos avec os
Vão com osso

Carnes de Muflón

Muflon meat / Viande de mouflon / Carne de muflon

Lomo
Loin boneless
Dos desossé
Lombo

Chuletero
Loin bone-in
Dos avec os
Vão com osso

Solomillo
Tenderloin
Filet mignon
Lombinho

Pierna con hueso
Leg bone-in
Cuissot avec os
Perna com osso

Pierna sin hueso
Leg boneless
Cuissot desossé
Perna sem osso

Paleta con hueso
Shoulder bone-in
Epaule avec os
Pá com osso

Paleta sin hueso
Shoulder boneless
Epaule desossé
Pá sem osso

Ragout sin codillo
Goulash shank off
Sauté sans jarret
Jardineira standard

Ragout con codillo
Goulash shank on
Sauté avec jarret
Jardineira extra

Carnes de Toro

Bull Meat / Viande de taureau de lidia / Carne de Touro

Chuletero
Loin bone in
Dos avec os
Vão com osso

Lomo
Striploin boneless
Faux-filet
Lombo

Solomillo
Tenderloin
Filet mignon
Lombinho

Tapa
Top side
Tende de tranche
Pojadouro

Cadera con Rabillo
Rump full cut
Rumsteck entier
Alcatra com folha

Babilla
Thick flank
Tranche grasse
Rabadilha

Contra
Silverside
Semelle
Chã de fora

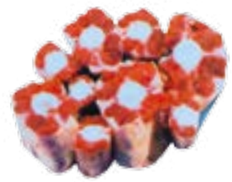
Ragout sin codillo
Goulash shank off
Sauté sans jarret
Jardineira standard

Ragout extra
Goulash shank off
Sauté extra
Jardineira extra

Elaborados de Toro y Lidia

Bull processed / Taureau transformés / Lidia processada

Filetes
Fillets
Biftecks
Bife



Rabo
Tail
Queue
Rabo

Entrecot
Entecote
Entrecôte
Entrecote

Carnes de Ovino

Ovine meat / Viande de mouton / Carne de ovino

Lomo
Striploin boneless
Faux-filet
Lombo

Lomo Corto
Striploin boneless
Faux-filet
Lombo curto

Chuletero
Loin bone in
Dos avec os
Vão com osso

Paleta con hueso
Shoulder bone-in
Epaule avec os
Pá com osso

Paleta sin hueso
Shoulder boneless
Epaule desossé
Pá sem osso

Codillo
Hind shank
Jarret
Codillo

Lomo corte francés 5 costillas
French rack 5 ribs
French rack 5 côtes
French rack 5 entrecosto

Lomo corte francés 8 costillas
French rack 8 ribs
French rack 8 côtes
French rack 8 entrecosto

Solomillo
Tenderloin
Filet mignon
Lombinho

Ragout con codillo
Goulash shank on
Sauté avec jarret
Jardineira extra

Ragout sin codillo
Goulash shank off
Sauté sans jarret
Jardineira standard

Trimming 80/20
Trimming 80/20
Trimming 80/20
Trimming 80/20

Pierna con hueso
Leg bone-in
Cuissot avec os
Perna com osso

Pierna sin hueso
Leg boneless
Cuissot desossé
Perna sem osso

Pierna Túnel
Tunel deboned leg
Cuissot tunel
Perna sem osso túnel

Chuleta lomo
Loin chop
Côtelette d´échine
Costeleta

Chuleta de pierna
Leg chop
Côtelette de gigot
Costeleta de perna

Canal 6 cortes
Six way cut
Carcasses 6 coupes
Carcaça 6 cortes

Embutidos de Ciervo y Jabalí

Deer & Wild boar sausages / Salaisons de sanglier et cerf / Enchidos de Caça Veado e Javali

Chorizo Sarta
"Sarta" Chorizo
Chorizo "Sarta"
Chouriço "Sarta"

Chorizo Vela
"Vela" Chorizo
Chorizo "Vela"
Chouriço "Vela"

Salchichón Vela
"Vela" Sausage
Saucisson "Vela"
Salchichão "Vela"

Salchichón finas hierbas
Mixed herbs sausage
Saucisson fines herbes
Salchichão com ervas

Salchichón a la pimienta
Pepper sausage
Saucisson poivre
Salchichão com pimenta

Cecina de ciervo y jabalí
Cecinas
Viande séchée cerf et sanglier
Carne defumada de veado e javali

Embutidos libres de alérgenos (gluten, lactosa, soja y mostaza) y etiqueta limpia.

Sausages allergy free (gluten, lactose, soya and mustard) and free label.

sin gluten

Embutidos de Cerdo

Pork cured sausages / Charcuterie de porc / Embutidos de porco

Lomo embuchado
Pork loin cured
Lomo embuchado
Paio do lombo de porco

Cabecera de lomo
Top loin cured
Cabecera de lomo
Paio do cachaço de porco

Chorizo cular
“Cular” chorizo
Chorizo “cular”
Chouriço colar

Chorizo
Chorizo
Chorizo
Chouriço pedaços

Chorizo extra dulce
Sweet chorizo
Chorizo extra doux
Chouriço extra doce

Salchichón cular
“Cular” sausage
Saucisson “cular”
Salchichão colar

Morcilla patatera
Potato black pudding
Boudin de patate
Morcela batateira

Morcilla de calabaza
Pumpkin black pudding
Boudin de potiron
Morcela Cozida

Morcón ibérico
Iberian morcon
Morcon ibérique
Paiola ibérica

Nuestros Jamones

Our ham / Nous jambon / Nossos presunto

Jamón serrano
Serrano ham
Jambon serrano
Presunto serrano

Jamón ibérico
Iberian ham
Jambon ibérique
Presunto ibérico cebo

Jamón ibérico bellota
Iberian ham
Jambon ibérique de bellota
Presunto ibérico de bolota

Empresa certificada en IFS

En Cárnicas DIBE tenemos un compromiso con nuestros clientes para ofrecerles un producto de las máximas garantías y calidad. Muestra de ello es que somos una de las pocas empresas de carne de caza con certificación IFS, obtenida además con el Higher Level.

Para la comprensión del público general, la IFS es un estándar internacional de calidad y seguridad alimentaria ampliamente reconocido, de una gran exigencia y que nos obliga a una renovación y esfuerzo constantes, lo que nos permite exponer desde un punto de vista objetivo que ofrecemos un producto de garantía y de calidad, poniendo de manifiesto nuestro compromiso y dedicación para con los clientes y consumidores.

Línea de embutidos sin alérgenos

En su política de acercar sus productos a toda la población, Cárnicas DIBE ha desarrollado una línea de embutido y elaborados libre de los alérgenos declarados en el Reglamento 1169-2011, reduciendo de la misma manera a la mínima expresión la presencia de “E”. Es así que al no trabajar ninguno de estos alérgenos en nuestras instalaciones, eliminamos la posibilidad de contaminación cruzada con otro tipo de género que podamos trabajar. Así mismo se realizan analíticas periódicas que están a disposición de quien las solicite con el fin de contar con resultados objetivos que soporten estas afirmaciones.

La carne de caza y de lidia son productos nutricionalmente saludables

Tanto la carne de caza como la de toro de lidia proceden de animales criados y alimentados en extensivo, bajo condiciones altamente sostenibles que tienen como resultado carnes de niveles muy bajos en grasas saturadas y altos niveles de proteínas, constituyendo por tanto un producto sano y siendo idóneo para formar parte de una dieta equilibrada y saludable.

En definitiva, en Cárnicas DIBE tenemos una clara apuesta por la calidad y la seguridad en todos y cada uno de nuestros procesos. Estamos seguros que es la mejor forma de dar a nuestros clientes un servicio de garantía que nos permita establecer una relación duradera basada en la confianza en nuestro producto.

Company with IFS

The commitment between Cárnicas DIBE and our clients oblige us to provide the products of the best quality and guarantee all the time. To prove it will be enough to say - we are one of very few manufacturers who hold the IFS Certificate, in addition, obtained with the Higher Level score.

To comprehend, IFS is an international quality and security standard in alimentary, commonly known and accepted worldwide, which obliges us to enforce and constantly renew the contents. It makes us demonstrating to public and authorities all the time we keep offering quality products and to guarantee, showing up our obligation, to serve always the best product to our customers.

Sausages without allergen

Following our policy to provide the products to all and every person, Cárnicas DIBE have developed dry sausages and cured meat products line, free of any kind of allergens declared in Regulation 1169-2011, by reducing to possible minimum the number of ˝E˝ substances included. So due to fact we do not work with any of the allergens in our plant, we eliminate possibilities of cross-contaminating between materials we are working at that moment, to make possible to offer cured and processed products to allergic and gluten intolerant persons. Our aim is to get also to this particular profile of people, whose number increases systematically each year. Periodical analyses are taken to control the issue and can easily be shown to everyone who wishes to see their last result.

Game and Bull meat are products nutritionally healthy

The wild game animals and fighting bull’s meat we get from animals grown and fed freely in a field, following the high sustainable conditions, which cause that meat is low in fat but very rich in proteins. It gives us as the result a very healthy product which can be a part of very equilibrated and beneficial diet.

Summary, in Cárnicas DIBE we have a very high commitment to the quality and security in every part of our production. In our opinion it is the best and only reasonable way to offer the best quality service and create long lasting confidence in us and our daily work.

Entreprise certifiée IFS

Chez Cárnicas DIBE, nous avons un engagement envers nos clients afin de leurs offrir un produit avec les meilleurs garanties et qualités. La preuve de cela est que nous sommes de rares entreprises de viande gibier avec la certification IFS, obtenus en outre avec le « Higher Level ».

Pour mieux faire comprendre au public général, La certification IFS es un standard international de Qualité et Sécurité Alimentaire largement reconnu, d’une grande exigence et qui nous oblige à une rénovation et effort constant, ce qui nous permet d’exposer d’un point de vue objectif que nous offrons un produit de garantie et de qualité, en mettant en évidence notre engagement et assurance vers les clients et consommateurs.

Ligne de charcuterie sans allergènes

Dans la politique de rapprocher nos produits à toute la population, Cárnicas DIBE a développé une ligne de charcuterie et élaborés libre d’allergènes déclarés dans le Règlement 1169-2011, réduisant de cette façon à l’expression minimale la présence de “E”. Ainsi ne travaillant aucun de ses allergènes dans nos installations, nous éliminons la possible contamination croisée avec tout autre type de produit que nous travaillons. De même, nous réalisons périodiquement, des analytiques qui sont à la disposition de qui pourrait les solliciter, afin de disposer des résultats positifs qui avalent ses affirmations.

La viande de gibier et de taureau de combat sont des produits nutritionnellement sains

La viande de gibier comme la viande de taureau de combat procèdent des animaux élevés et alimentés en extensif, sous des conditions hautement durables qui ont pour résultat être des viandes de très bas niveaux de graisses saturées et de hauts niveaux de protéines, constituant par conséquent un produit sain, et étant idéal pour une alimentation équilibrée et saine.

En définitive, chez Cárnicas DIBE, nous avons un grand engagement pour la qualité et la sécurité de tous et chacun de nos processus. Nous avons la conviction que c’est la meilleure façon de donner à nos clients un service de garantie qui nous permet d’établir une relation durable basée sur la confiance de notre produit.

Unternehmen mit IFS

Das Engagement zwischen Cárnicas DIBE und unseren Kunden verpflichtet uns, Produkte von bester Qualität zu produzieren und zu garantieren. Durch ständige Kontrollen sind wir einer der wenigen Hersteller, die ständig das IFS-Zertifikat mit dem Higher Level Punktzahl erhalten.

Durch das IFS- Zertifikat sind die Qualitäts- und Sicherheitsstandard international anerkannt, das uns täglich verpflichtet ständig den Inhalt zu erneuern. Durch die Kontrollen der öffentlichen Behörden die unsere Qualitätsprodukte ständig überprüfen produzieren wir nur beste Produkte für unsere Kunden.

Würste ohne Allergen

Durch unsere Firmemphilosophie möchten wir die Produkte für alle und jeden Menschen zur Verfügung zu stellen. Cárnicas DIBE produziert und entwickelt Roh- und Wurstwaren , frei von jeder Art von Allergenen gemäß der Verordnung 1169-2011. Aufgrund dieser Tatsache, dass wir Allergenfrei in unserer Produktion arbeiten, Kreuzkontaminationen von unterschiedlichen Materialien vermeiden, können wir Produkte für allergische und Gluten-Intoleranz Personen anbieten. Unser Ziel ist es diese Menschen (Kunden), deren Zahl sich systematisch jedes Jahr erhöht für unsere Produkte zu gewinnen.Durch regelmäßige Analysen deren Ergebnisse wir dokumentieren und hinterlegen können diese jederzeit eingesehen werden.

Wild- und Bullenfleisch vom spanischen Stier sind ernährungsphysiologisch gesunde Produkte.

Das spanische Stier- und Wildfleisch das Carnicas Dibe verarbeitet kommt alles aus der freien Natur . Dadurch nehmen die Tiere nur das zu sich was die Natur ihnen zum fressen bietet. Dadurch entsteht ein Fleisch das fettarm und sehr reich an Proteinen ist. Das Ergebnis ist ein sehr gesundes Produkt, das ein Teil von sehr ausgeglichener und vorteilhafter Ernährung sein kann.

Zusammenfassend durch diese Maßnahmen hat Cárnicas DIBE ein sehr hohes Engagement für die Qualität und Sicherheit in jedem Teil unserer Produktion erreicht. Unserer Meinung nach ist es das Beste und der einzige richtige Weg, durch besten Service und unsere tägliche gute Arbeit ein langfrisiges Vertrauen zu bieten.

CÁRNICAS DIBE,S.L.
Autovía de Extremadura, Km. 163
10392 El Gordo (Cáceres) - España
Telf. + 34 927 57 75 00
Fax: + 34 927 57 75 59
carnicasdibe@carnicasdibe.com
www.carnicasdibe.com