

Carne de Vacuno

CELEVANT

INDUSTRIA CÁRNICA



EMPRESA COMPANY ENTERPRISE

CARNE DE VACUNO SELECCIONADA Y HOMOGENEA,
Y DE PRIMERA CALIDAD

SELECTED, DEPENDABLE, FIRST CLASS
QUALITY BEEF

VIANDE DE BOEUF SÉLECTIONNÉ,
HOMOGÈNE, DE PREMIÈRE QUALITÉ



Celevant es una empresa dedicada al despiece, transformación, elaboración y comercialización de carne de ternera en todas sus variantes.

Con más de 30 años de experiencia en el sector, fue constituida en el año 1991 para cerrar el ciclo productivo del grupo empresarial del que forma parte con unas instalaciones destinadas al despiece y distribución cárnica.

Desde el inicio hasta la actualidad, se han ido ampliando y mejorando nuestras instalaciones e invertido todo nuestro esfuerzo en mejorar todo el proceso productivo para poder controlar el manejo de la carne.

Para garantizar la máxima calidad de los productos, la mayor parte del género viene de la empresa asociada Meat Center Ibérica, con la que es capaz de controlar todo el proceso del ganado de vacuno, cría, alimentación y sacrificio.

Asimismo, la carne comercializada a través de Celevant está certificada por Certicar, IFS, ISO 14001, Welfair Bienestar Animal y HALAL.

Celevant is a company dedicated to the quartering, transformation, production and commercialisation of veal meat in all their variants.

With over 30 years' experience in the sector it was settled up in 1991 to close the production cycle of the company group which it is part of with quartering and distribution meat facilities.

From its beginning to the present our facilities have been increasing and improving, spending all our effort to increase the production process to be capable of controlling the meat management.

To guarantee the maximum quality of the products, the major part of the merchandise comes from the associated company Meat Center Ibérica, with which it is able to control the process of beef cattle, breeding, feeding and slaughter.

Furthermore, the meat commercialised through Celevant is certified by Certicar, IFS, ISO 14001, Animal Welfair and HALAL.



Celevant est une entreprise dédiée à la découpe, transformation, élaboration et commercialisation de viande de jeune bovin sous toutes ces formes.

Fort de plus de 30 années d'expérience dans le secteur, Celevant a été créé en 1991 afin de compléter le cycle de production du groupe d'affaires dont il fait partie avec des installations de découpe et de distribution de viande.

Depuis le début et jusqu'à ce jour, nos installations ont été agrandies et améliorées et tous nos efforts ont été investis dans l'amélioration de l'ensemble du processus de production afin de contrôler la manipulation des produits carnés.

Afin de garantir des produits des hautes qualités, la majeure partie de la matière première provient de la société associée Meat Center Ibérica, avec laquelle nous sommes en mesure de contrôler l'ensemble du processus d'élevage, alimentation et d'abattage. De ce fait, la viande commercialisée par Celevant est certifiée par Certicar, IFS, ISO 14001, Welfair Animale et HALAL.



INSTALACIONES FACILITIES INSTALLATIONS

COMPLEJO CARNICO DE 8000 M²

8.000 M² MEAT COMPLEX

COMPLEXE DE VIANDE DE 8.000 M²



ALMACEN FRIGORÍFICO DE CANALES Y CUARTOS
REFRIGERATED WAREHOUSE OF CARCASSES AND QUARTERS
MAGASIN DE RÉFRIGÉRATEURS À CANAL ET QUARTIERS

Almacén frigorífico de carne con hueso con una capacidad de 100 TN.

Refrigerated warehouse of carcasses and quarters of 100 TN capacity.

Stockage à froid de viande avec os d'une capacité de 100 TN.

SALA DE DESPIECE
CUTTING ROOM
UNE SALLE DE DÉCOUPE

Sala de despiece con una capacidad de producción de 22.000 TN/Año.

Deboning room of 22.000 TN of annual production capacity.

Salle de découpe avec une capacité de production de 22.000 TN / an.

FABRICA DE ELABORADOS
PROCESSING FACTORY
UNE USINE DE PRODUITS ÉLABORÉS

Fábrica de elaborados con una capacidad de 100 TN semanales.

Processing factory of 100 TN capacity per week.

Une usine de produits élaborés avec une capacité de production de 100 TN / semaine.

TÚNEL Y CÁMARA DE CONGELADO
TUNNEL AND FREEZER ROOM
UNE SALLE DE CONGÉLATION

Túnel y cámara de congelado con capacidad de +650 TN.

Tunnel and freezer room + 650 TN capacity.

Une salle de congélation avec une capacité de +650 Tn.

SALA DE FILETEADO
FILLETING ROOM
UNE SALLE DE PRODUITS EN TRANCHE

Sala de fileteado con una capacidad de 100 TN semanales.
Filleting room of 100 TN capacity per week.
Salle de produits en tranche avec une capacité de production de 100 TN / semaine.



CÁMARA FRIGORÍFICA
COLD ROOM
UNE CHAMBRE FROIDE POSITIVE

Cámara frigorífica de 1.200 TN.
+1.200 TN positive cold room.
Une chambre froide positive de +1.200 TN.



DEPARTAMENTO DE CALIDAD
QUALITY DEPARTMENT
DÉPARTEMENT QUALITÉ

Rigurosos controles de calidad en todos los procesos productivos.
Rigorous quality controls in all production processes.
Contrôles de qualité rigoureux dans tous les processus de production.



TUNEL IQF
IQF TUNNEL
IQF TUNNEL

Tunel de ultracongelado con capacidad de 1.500 kg/hora.
Freezing tunnel with 1.500kg/hour capacity.
Tunnel surgelé d'une capacité de 1.500kg / heure.



CICLO CERRADO
CLOSE CYCLE
CYCLE FERME

PRODUCCION PROPIA
CONTROL DE INICIO A FIN DE TODO
EL PROCESO
TRAZABILIDAD INDIVIDUAL
BIENESTAR ANIMAL
CALIDAD EN EL TRANSPORTE

NUESTRA CARNE
OUR MEAT
NOTRE VIANDE

CEREAL DE CALIDAD

QUALITY CEREAL
CÉRÉALES DE QUALITÉ

FABRICA DE PIENSOS PROPIA

OWN FEED FACTORY
PROPRE USINE D'ALIMENTACION

ENGORDE DE GANADO

FAT THE LIVESTOCK
ÉLEVAGE DE JEUNE BOVIN

COMERCIO DE ANIMALES

ANIMAL TRADE
COMMERCE ANIMAL

TRANSPORTE PROPIO

OWN TRANSPORTATION
PROPRE TRANSPORT

CONTROL EN MATADERO

CONTROL AT SLAUGHTERHOUSE
CONTRÔLE À L'ABATTAGE

CAMIONES FRIGORÍFICOS

REFRIGERATOR TRUCKS
CAMIONS REFRIGERATEURS



**OWN PRODUCTION
CONTROL OF THE WHOLE
PROCESS
INDIVIDUAL TRACEABILITY
ANIMAL WELFARE
QUALITY IN TRANSPORT**

**PRODUCTION PROPRE
CONTRÔLE DU DÉBUT À LA FIN DU
PROCESSUS
TRAÇABILITÉ INDIVIDUELLE
BIEN-ÊTRE ANIMAL
QUALITE DANS LES TRANSPORTS**

**CALIDAD 100% GARANTIZADA
100% GUARANTEED QUALITY
QUALITÉ 100% GARANTIE**

CARNE DE TERNERA

**VEAL MEAT
VIANDE DE JEUNE BOVIN**

ELABORADOS Y FILETEADOS

**ELABORATED AND FILETED
ÉLABORÉ ET DÉPOSÉ**

SALA DE DESPIECE PROPIA

**OWN DEBONING ROOM
PROPRE SALLE DE DÉCOUPE**





C A T A L O G O
P R O D U C T O S
P R O D U C T S
P R O D U I T S

BOLA / DELANTERO / LOMO / FALDA / FILETEADO /
ELABORADOS / HUESOS / MAGROS / CASQUERÍA.

TOPBIT / FOREQUARTER / LOINBONE-IN / FLANKBONE-IN /
SLICES / PROCESSED / BONES / TRIMMINGS / OFFAL AND
GIBLETS.

CUISSE / QUARTIERAVANT / CARRÉCÔTE / FLANCHET /
FILETAGE / ÉLABORÉS / OS / MAIGRES / DÉPOUILLES.



CENTRO CADERA
RUMP
RUMSTECK SANS AIGUILLETE
BARONNE



BABILLA
KNUCKLE
TRANCHE GRASSE



RABILLO
TAIL OF RUMP
AIGUILLETE BARONNE



TAPA
TOPSIDE
TENDE DE TRANCHE



CADERA
RUMP FULL CUT
RUMSTECK AVEC AIGUILLETE BARONNE



REDONDO
EYE ROUND
ROND DE GÎTE À LA NOIX

TOP BIT / CUISSÉ
BOLA



PICAÑA
CUP OF RUMP
AIGUILLETTE



FALSA BABILLA
HEEL MUSCLE
NERVEUX DE GÎTE



CONTRA SIN PICAÑA
OUTSIDE FLAT
GÎTE À LA NOIX



MORCILLO
SHANK BONELESS
JARRET ARRIÈRE SANS OS



CONTRA
SILVERSIDE
SEMELLE ENTIÈRE



OSOBUCO
SHANK BONE-IN
JARRET ARRIÈRE AVEC OS



RABO
TAIL
QUEUE

FOREQUARTER

QUARTIER AVANT

DELANTERO



CENTRO ESPALDILLA
HOLDER CLOD
BOULE DE MACREUSE



MORCILLO
SHANK BONELESS
JARRET AVANT SANS OS



ALETA
BRISKET
BATEAU D'ÉPAULE



OSOBUCO
SHANK BONE-IN
JARRET AVANT AVEC OS



GOLDEN COIN
GOLDEN COIN



PAÑO COSTILLA
RIB
CÔTE



MEDIA AGUJA MALLADA
TIED CHUCK



CENTRO AGUJA
CHUCK
COLLIER ET BASSES-CÔTES



LLANA
BLADE
DESSUS DE PALETTE



PEZ
CHUCK TENDER
JUMENTO À BIFTECK



CONTRALETA
BRISKET



NERVIO ESPALDILLA
OYSTER BLADE
PALERON



AGUJA
CHUCK
BASSES-CÔTES



SOLOMILLO JUDIO
SHOULDER TENDER

FLANK BONE-IN

FLANCHET FALDA



VACIO MEDIALUNA
INSIDE SKIRT
BAVETTE D'ALOYAU



VACIO
FLANK STEAK
BAVETTE FLANCHET



PECHO



ENTRAÑA
THIN SKIRT
HAMPE



PAÑO COSTILLA FALDA
FLANK RIB, BONE-IN
CÔTE FLANCHET

LOIN BONE-IN

CARRÉ CÔTE LOMO



RIÑADA S/SOLOMILLO
RIB EYE BONE-IN
ENTRECÔTE AVEC OS



CENTRO ENTRECOT
CUBE ROLL
NOIX D'ENTRECÔTE



LOMO ALTO S/H
FORE RIB
ENTRECÔTE SAINS OS



LOMO C/H S/SOLOMILLO
STRIP-LOIN BONE-IN
FAUX-FILET AVEC OS



LOMO BAJO
STRIP-LOIN BONELESS
FAUX-FILET SAINS OS



SOLOMILLO
TENDERLOIN
FILET



SECRETO



LOMO S/H
LOIN
CARRÉ SAINS OS

SLICES / FILETAGE
FILETADO



OSOBUCO
SHANK CROSS
OSSO-BUCO



CHURRASCO



CHULETON
RIBA EYE BONE IN ITEAU
ENTRECÔTE AVEC OS



FILETE DE 1ª A
FILLET CATEGORY 1A
STEAK 1A



SOLOMILLO
TENDERLOIN
FILET



ENTRECOT ALTO
FORE RIB
ENTRECÔTE



CENTRO ENTRECOT ALTO
CUBE ROLL NOIX
NOIX D'ENTRECÔTE



CARNE A TACOS
STEW
BEEF RAGOÛT



FILETE DE 1ª B
FILLET CATEGORY 1B
STEAK 1B



RABO
TAIL
QUEUE



ENTRECOT BAJO
ENTRECOT SIRLEIN
STEAK FAUX-FILET



ESCALOPIN

PROCESSED / ÉLABORÉS
ELABORADOS



HAMBURGUESA VACUNO
BEEF HAMBURGUER
HAMBURGUER BOEUF



HAMBURGUESA TERNERA
VEAL HAMBURGUER
HAMBURGUER JEUNE BOVIN



BURGUER MEAT
BURGER
BURGER



HAMBURGUESA ENTRECOT
LOIN HAMBURGUER
HAMBURGUER D'ENTRECÔTE



CARNE PICADA
GROUND BEEF
VIANDE HACHEE



BONES / TRIMMING - OS / MAGROS

HUESOS/MAGROS



MAGRO 95/05
TRIMMING 95/05
MAIGRE 95/05



MAGRO 80/20
TRIMMING 80/20
MAIGRE 80/20



MAGRO 70/30
TRIMMING 70/30
MAIGRE 70/30



HUESOS BABILLA
KNUCLE BONES
OS DU TRANCHE



CANILLA
MARROW-BONE
OS À MOUELLE



HUESOS ROJOS
NECK BONES
OS DU COLLIER

OFFAL AND GIBLETS / DÉPOUILLES
CASQUERIA



VERGA
PENIS
VERGE



MORRO
SNOUT
MUSEAU



HIGADO
LIVER
FOIE



CUAJAR
RENNET BAG
SAC DE PRÉSURE



PULMÓN
LUNG
POUMON



CARRILLADA INT.
INT. CHEEK
NOIX DE JOUES



MOLLEJA CUELLO
SWEETBREAD, THROAT
RIS, GORGE



MOLLEJA CORAZÓN
SWEETBREAD, HEART
RIS, COEUR



TRAQUEA
TRACHEA
TRACHEE



CALLO
TRIPE
TRIPE



CORAZÓN
HEART
COEUR



LIBRILLO
OMASUM
LIVRET



ENTRAMA
THICKSKIRT
ONGLET



MAGRO CUELLO
NECK TRIMMING
MAGRE DU COU



MAGRO CABEZA
HEAD TRIMMING
MAIGRE DE TÊTE

OFFAL AND GIBBLET S / DÉPOUILLES
CASQUERIA



EPÍGLOTIS
EPIGLOTTIS
ÉPIGLOTTE



BAZO
SPLEEN
RATE



PATA
FEET
PIED



OREJA
EAR
OREILLE



TENDON AQUILES
AQUILES TENDON
TENDON D'ACHILLE



TENDON AGUJA
PADDYWACK
TENDON BASSES-CÔTES



ESÓFAGO
OESOPHAGUS
ŒSOPHAGE



RIÑÓN
KIDNEY
ROGNON



MAGRO MORRO
SNOUT TRIMMING
MAGRE DU MUSEAU



LENGUA
TONGUE
LANGUE



CRIDADILLAS
TESTICLES
TESTICLES



AORTA
AORTA
AORTE

CELEVANT

INDUSTRIA CÁRNICA

Pol. Ind. Masia del juez
C/ Pared Decantà, 15,
46900 Torrent, Valencia.
Telf. 961552107

www.celevant.es
torrent@celevant.es

