


mac  **ba**
SLAUGHTERHOUSE AND CUTTING PLANT



Worldwide
MEAT SUPPLY





QUIÉNES SOMOS

ABOUT US

MACOBA es un matadero y sala de despiece, situada en la comarca del Bages, cerca de Barcelona.

La empresa fue fundada en 1975 y tiene sus inicios como matadero de referencia para las Cooperativas Agrícolas de la zona.

Nuestro principal objetivo es ofrecer a nuestros clientes una amplia gama de productos porcinos de la máxima calidad, en fresco o congelado, en diferentes presentaciones y adaptándonos a sus necesidades.

MACOBA se encuentra inmersa en un proceso de crecimiento y expansión nacional e internacional con un compromiso de calidad y servicio orientado a la fidelización de nuestros clientes, junto con la responsabilidad social corporativa.



La empresa cuenta con unas modernas instalaciones, recientemente reformadas, con una capacidad de producción de 20.000 cerdos por semana.



The company has a modern facilities, recently reformed, with a production capacity of 20,000 pigs per week.

MACOBA is a slaughterhouse and pork cutting plant, located in the territorial district of Bages, near Barcelona.

The company was founded in 1975 and has its beginnings as the slaughterhouse of reference for the Agricultural Cooperatives in the area.

Our main goal is to offer our customers a wide range of pork products of the highest quality, fresh or frozen, in different packaging and adapted to their needs.

MACOBA is engaged in a process of national and international growth and expansion with the commitment of quality and service focused on the loyalty of our customers, along with corporate social responsibility.

La aplicación **GoZee** hace que tu catálogo cobre vida



GoZee: cómo empezar en tan solo 30 segundos

1. En App Store o Google Play, escribe "GoZee" en el campo de búsqueda y descarga la aplicación en tu Smartphone o tu tableta.
2. Abre la aplicación y utilízala en las páginas que contengan el icono de GoZee.



Panorámica de 360°



Galería de fotos



Icono web



- TRIPA NATURAL PER EMBOTITS I SAL
- MAGATZEM FRIGORÍFIC



Ctra.Vilalleons km. 0.8 • 08504 Sant Julià de Vilatorrada (Barcelona)
Tel. 93 812 20 19 Fax. 93 888 78 66 • e-mail: info@tripozona.com
www.tripozona.com

CALIDAD QUALITY

macoba
SLAUGHTERHOUSE AND CUTTING PLANT



MACOBA ha implantado un sistema de análisis de peligros y puntos críticos (HACCP), así como los requisitos previos basados en el CODEX ALIMENTARIUS, que garantizan el cumplimiento de la legislación vigente. Todos los procedimientos son periódicamente evaluados y auditados externamente siguiendo los estándares BRC e IFS, certificados implementados en la empresa.

El bienestar de los animales en nuestro matadero es una prioridad, por lo que tanto el transporte, como la descarga de los animales, la conducción y la espera en las cuadras se realiza con las máximas garantías, respetando y optimizando los tiempos de espera en cada etapa, mejorando nuestras instalaciones, capacitando al personal involucrado en el manejo de los animales y realizando exhaustivos controles a lo largo de todo el proceso con el fin de cumplir con los requisitos de bienestar animal establecidos en el protocolo de Calidad Social.

Aplicamos un estricto control a las granjas que nos suministran, con el fin de asegurar la calidad de los cerdos que se sacrifican en nuestro matadero y ejercemos una estricta supervisión, con el fin de tener un suministro con las mayores garantías de calidad, seguridad y trazabilidad.

MACOBA has implemented a Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system, as well as the prerequisites based on CODEX ALIMENTARIUS, which guarantee compliance with current legislation.

All procedures are periodically evaluated and externally audited following the BRC and IFS standards, certificates implemented in the company.

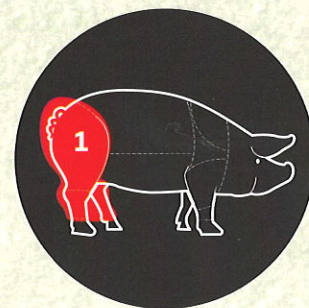
The animal welfare in our slaughterhouse is a priority, so both the transport and unloading of the animals, driving and waiting in the stables is done with maximum guarantees, respecting and optimizing the waiting times at each stage, improving our facilities, training the staff involved in handling the animals and making exhaustive controls throughout the process in order to meet the animal welfare requirements established in the Welfare Quality protocol.

We apply a strict control to the farms that supply us, in order to assure the quality of the pigs that are slaughtered in our slaughterhouse and we exercise a strict supervision, in order to have a supply with the major guarantees of quality, security and traceability.

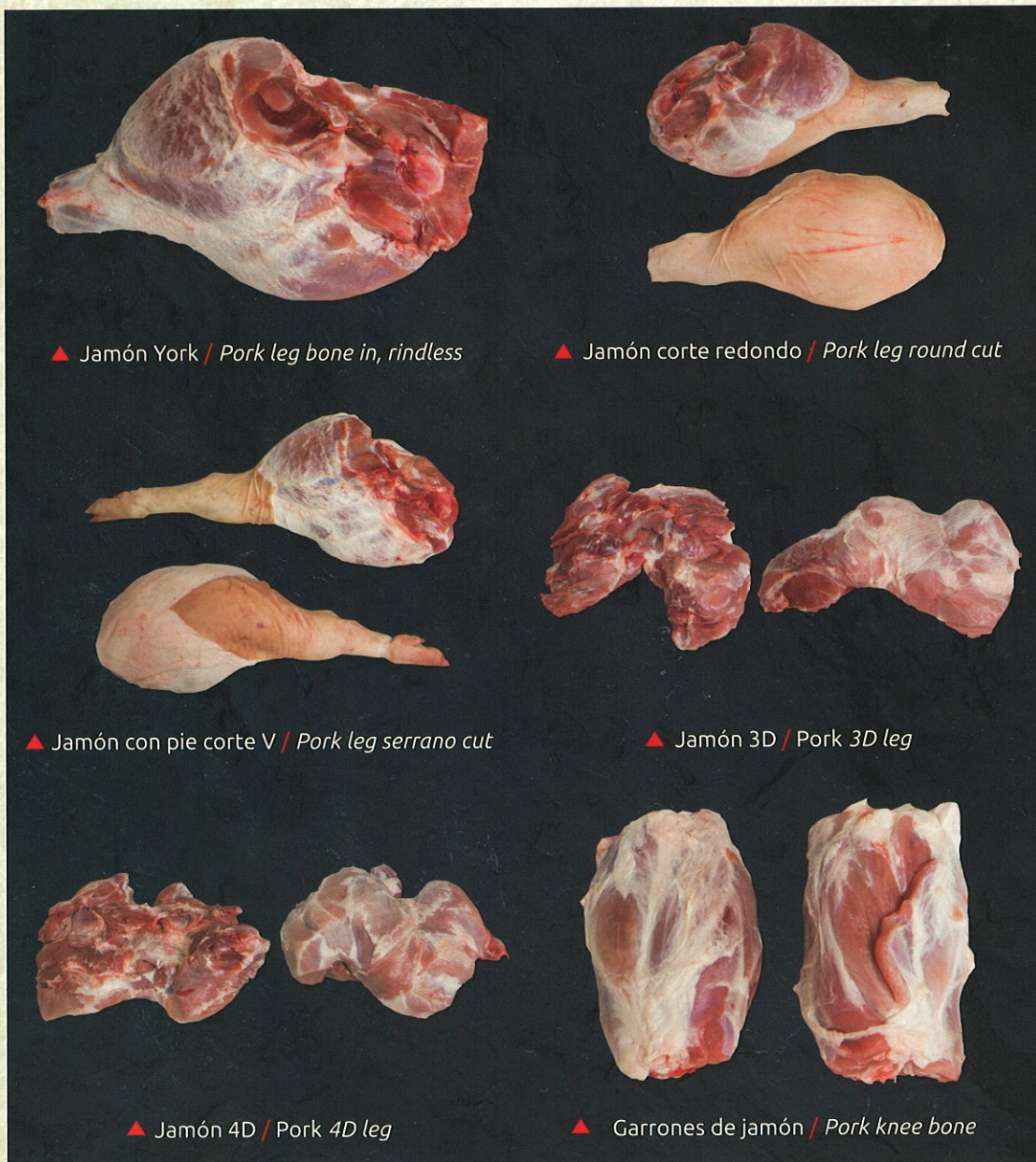




NUESTROS PRODUCTOS OUR PRODUCTS



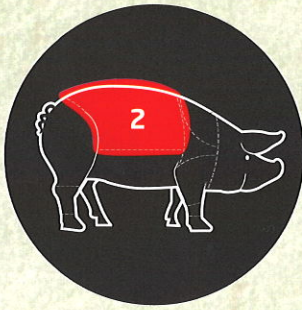
1 JAMONES / PORK LEGS



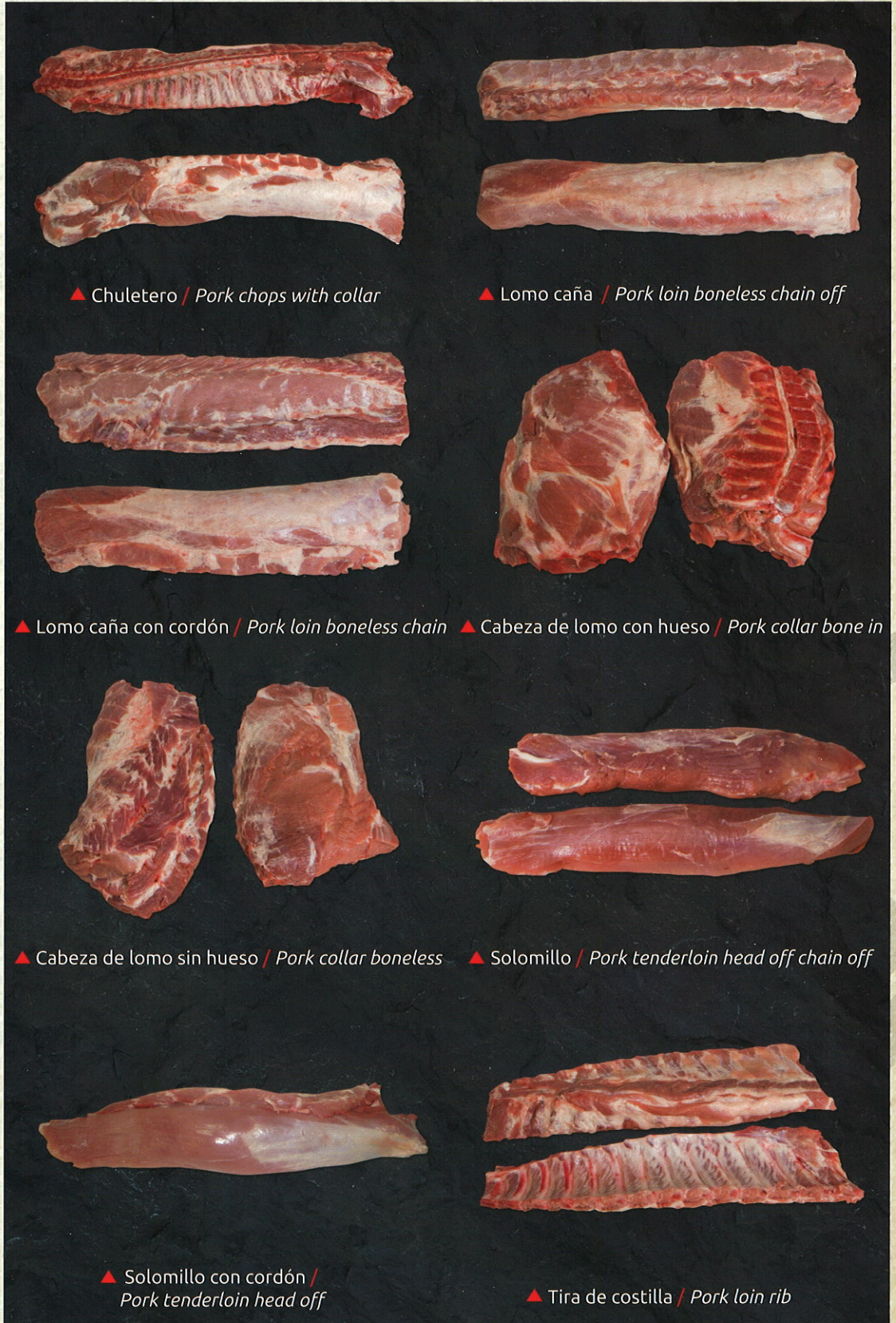
INGENIERIA APLICADA
EN INSTALACIONES
FRIGORÍFICAS

MANTENIMIENTOS
PREVENTIVOS
PREDICTIVOS Y
CORRECTIVOS

Ctra. N-II, Km. 710,300
17458 Fornells de la Selva
+34 972 47 60 71
+34 972 47 61 57
itisa@itisa.net



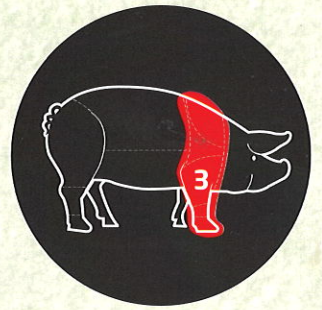
2 CHULETERO / PORK CHOPS & LOINS



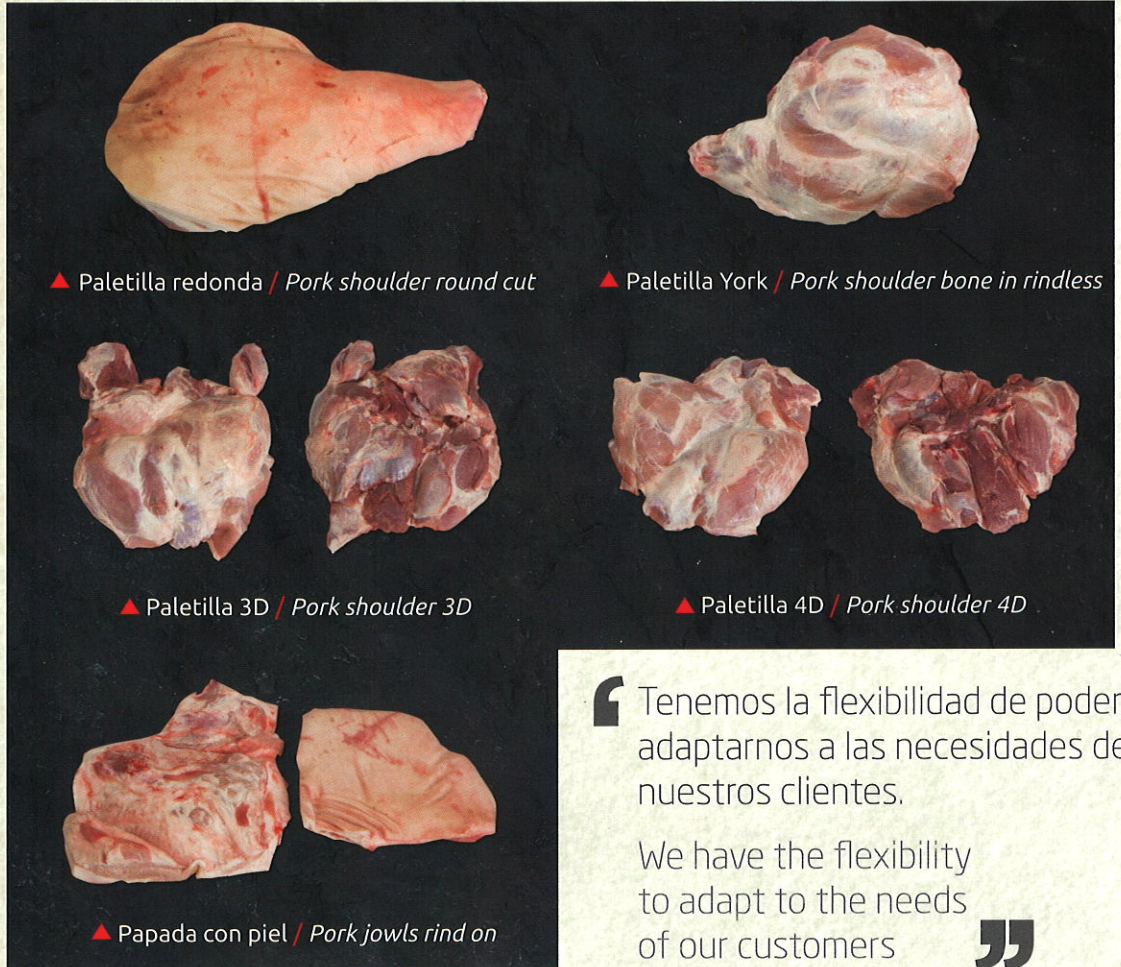


NUESTROS PRODUCTOS

OUR PRODUCTS



3 PARTE DELANTERA / PORK FOREENDS



“ Tenemos la flexibilidad de poder adaptarnos a las necesidades de nuestros clientes.

We have the flexibility to adapt to the needs of our customers ”

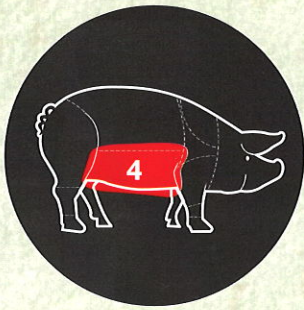
Nos mueve el transporte de calidad



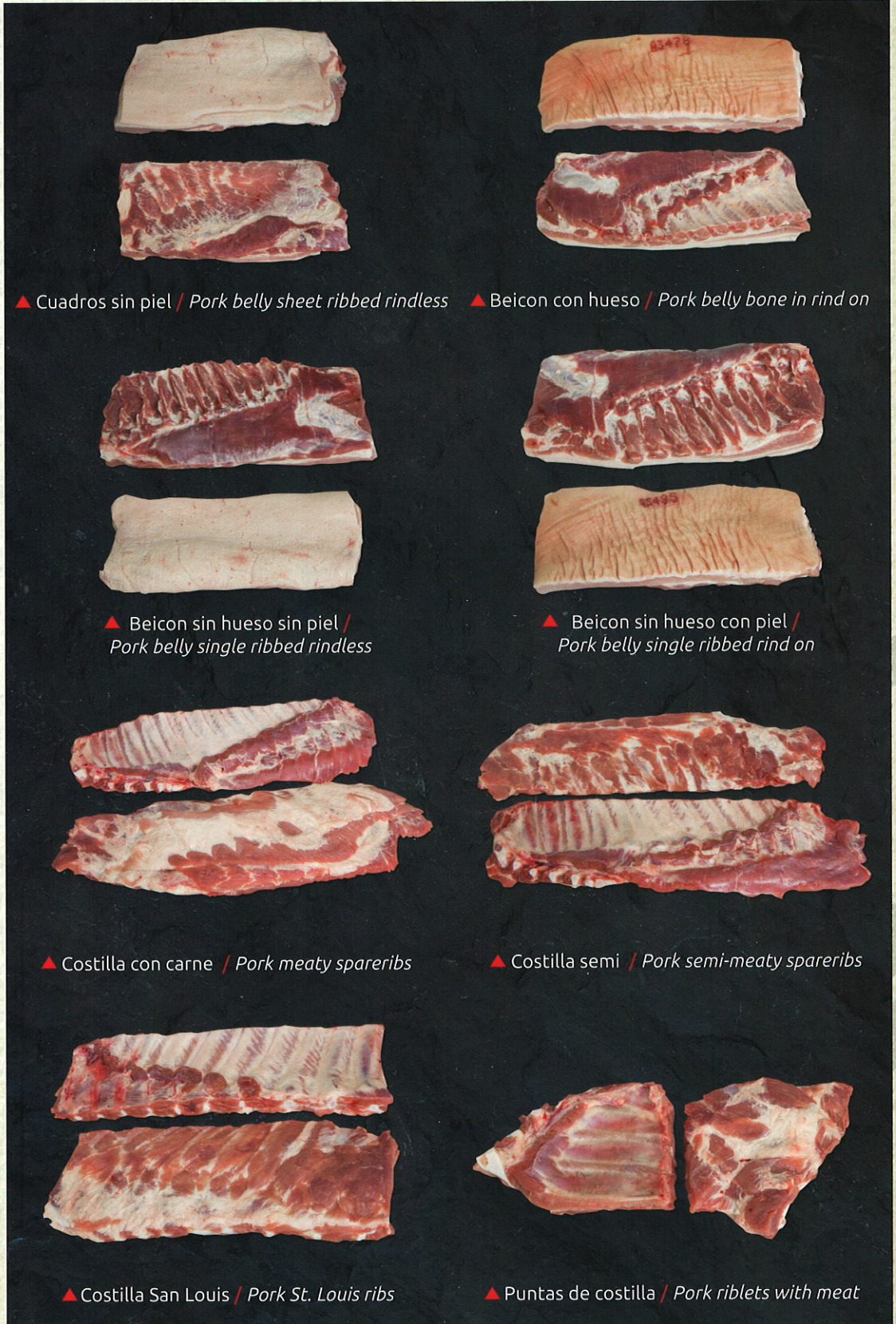
ANGUS logística

Tel./Fax: 0034 973 044 064
M. 0034 631 434 721

www.anguslogistica.com



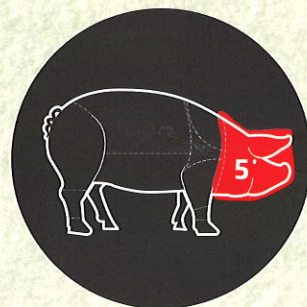
4 PANCETA / PORK BELLIES





NUESTROS PRODUCTOS

OUR PRODUCTS



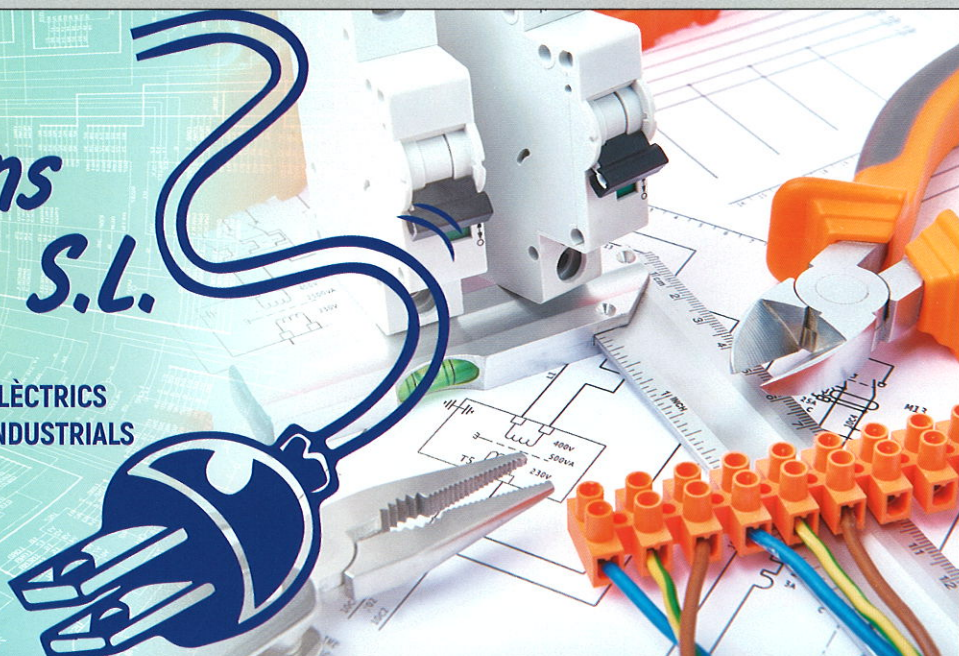
5 CABEZA / PORK HEAD



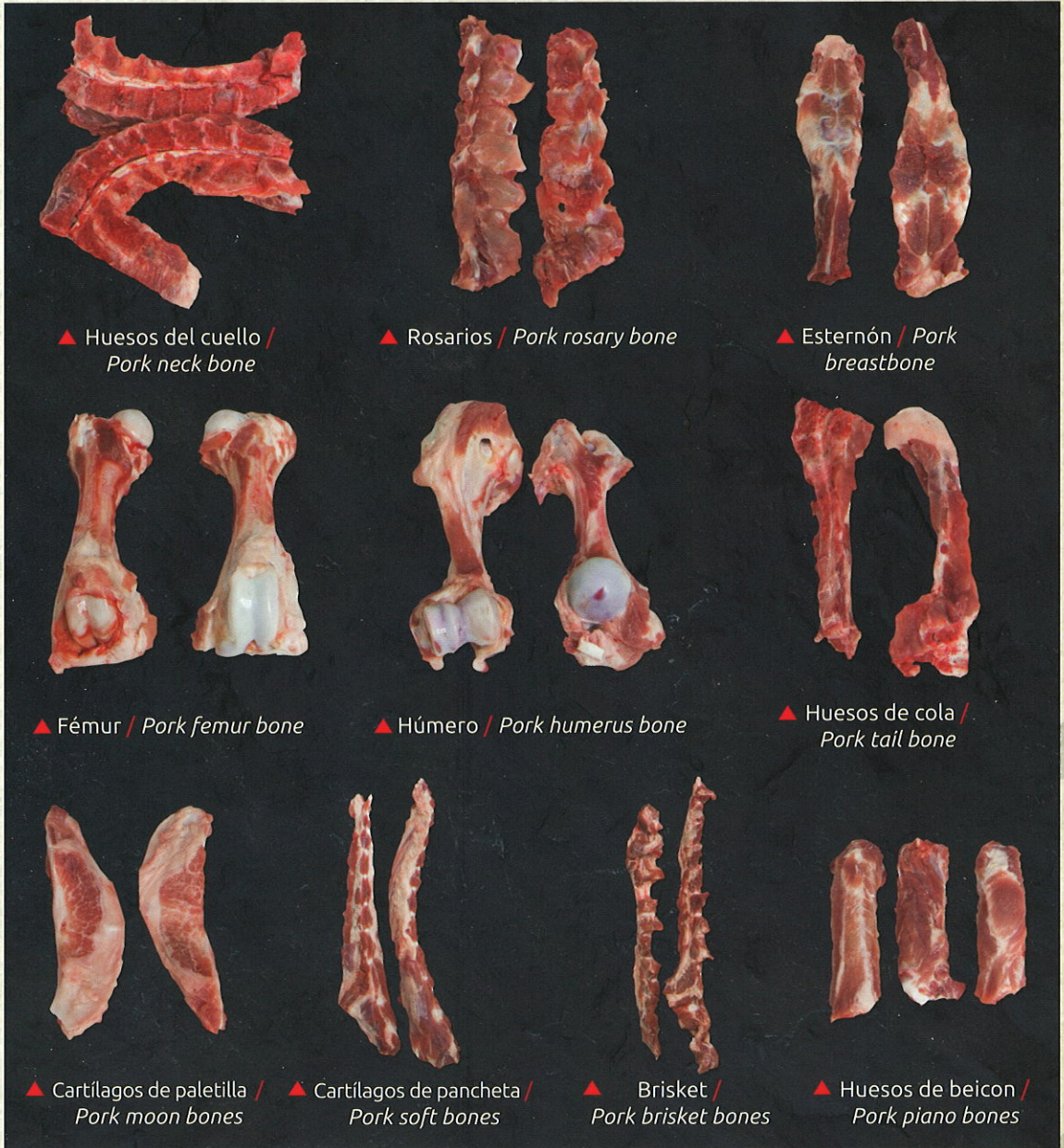
“ Todos los productos se fabrican con los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria. All products are produced to the highest standards of quality and food safety ”

Ricam Instal·lacions Elèctriques, S.L.

- BAIXA TENSÍO
- INSTAL·LACIONS I MANTENIMENTS ELÈCTRICS
- INSTAL·LACIONS I MANTENIMENTS INDUSTRIALS
- BOBINATS ELÈCTRICS
- PROJECTES I LEGALITZACIONS
- EXTINTORS I ANTIINCENDIS
- SERVEIS TÈCNICS OFICIALS



HUESOS / PORK BONES



MAGROS / PORK TRIMMINGS





NUESTROS PRODUCTOS

OUR PRODUCTS

GRASAS /
GRASAS

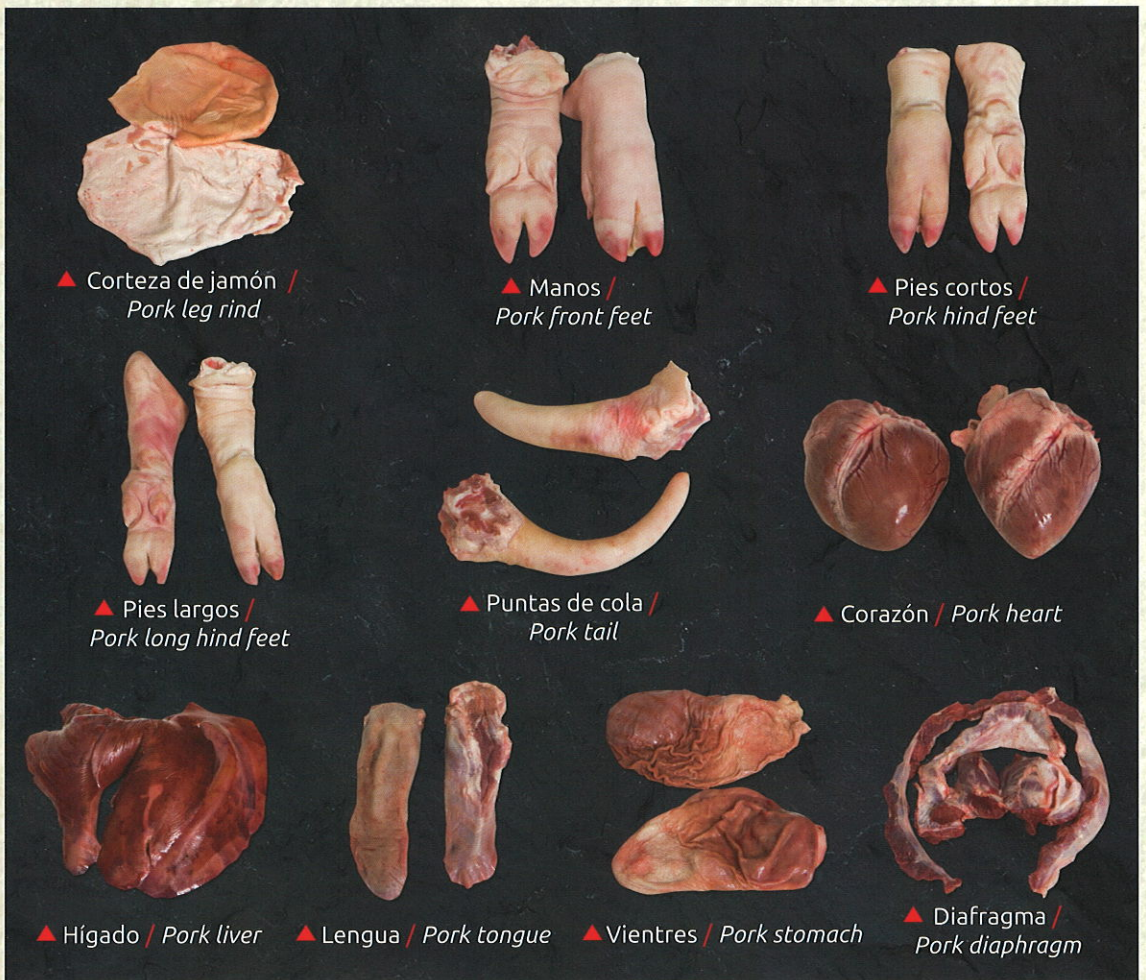


▲ Tocino con corteza /
Pork back fat rind on

▲ Grasa dura / Pork fat

▲ Grasa blanda / Pork soft fat

VÍSCERAS / PORK OFFALS



▲ Corteza de jamón /
Pork leg rind

▲ Manos /
Pork front feet

▲ Pies cortos /
Pork hind feet

▲ Pies largos /
Pork long hind feet

▲ Puntas de cola /
Pork tail

▲ Corazón / Pork heart

▲ Hígado / Pork liver

▲ Lengua / Pork tongue

▲ Vientres / Pork stomach

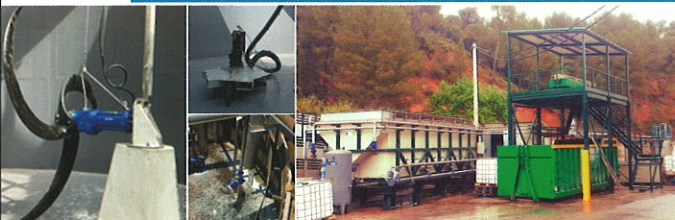
▲ Diafragma /
Pork diaphragm



depurtech

DEPURACIÓ I TECNOLOGIA DE L'AIGUA SL

Tractament d'aigües residuals industrials
i tractament de purins (mitjançant tecnologia sbr)



C/ de la fusteria, 22 • 08551 Tona • BARCELONA • T. 93 812 59 48 • F. 93 812 33 42
www.depurtech.com • comercial@depurtech.com



XUCLÀ
THE BEST HYGIENIC PERFORMANCE

Equipos para la higienización de cajas y contenedores, pasos higiénicos,
salas de proceso y complementos para la industria alimentaria.

WWW.XUCLA.ES