



DISCARLUX®



DISCARLUX®



## ÍNDICE

¿Quiénes somos?

Nuestros productos. Nuestro oficio

Datos clave

¿Por qué elegirnos?

Nuestra Misión

Maduración

Dry Aged

Vaca Bella e Boi

Importación

Prescriptores

## ¿QUIÉNES SOMOS?

---

Discarlux nace en el año 2005 de la mano de José Portas y Carlos Ronda, como especialista en carnes rojas de alta calidad. Localizados en Madrid, dan un servicio nacional e internacional tanto a restaurantes y a asadores como a hoteles, tiendas especializadas, supermercados y carnicerías.

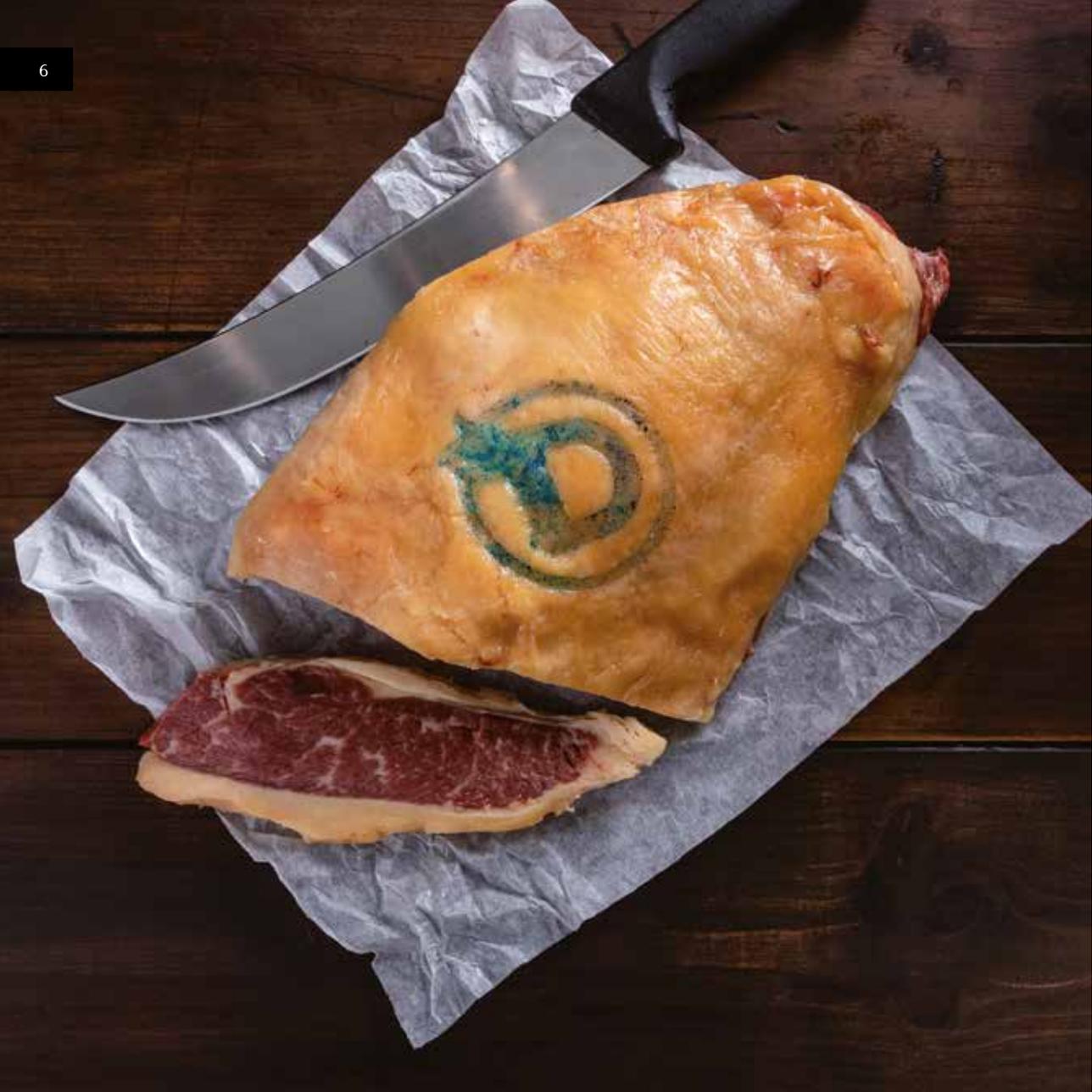
José y Carlos son auténticos apasionados de su oficio y precursores de la carne de alta gama, así como de los cortes y maduraciones que han marcado tendencia en los últimos años.

Discarlux se ha convertido, con el paso del tiempo, en una de las empresas cárnicas de **referencia en la gastronomía española** y en proveedor de los restaurantes más conocidos del mercado y algunos de los más prestigiosos del mundo.

*Parque natural de Baja Limia y Sierra de O Xurés.  
Galicia, España*



*José Portas y Carlos Ronda*



## NUESTROS PRODUCTOS. NUESTRO OFICIO.

---

Nuestro mayor orgullo nace de nuestra experiencia, de nuestro oficio. De la selección que hacemos cada semana de la mejor carne de buey y vaca vieja en mataderos de Galicia y norte Portugal. Somos además importadores de carnes de alta gama europea que seleccionamos en mataderos de Polonia, Holanda y Alemania.

Son los más de veinte años acumulados de nuestro equipo de ojeadores, el conocimiento de las razas, de los productores, del canal y de los mataderos los que hacen que **nuestra experiencia sea única en el sector.**

## DATOS CLAVE

---

Dos millones de kilos vendidos por año.

**Selección en origen:**

Alemania, Holanda y Polonia.

**Razas Únicas:**

Rubia Gallega, Cachena, Barrosa,  
Limiana, Simmental y Holstein.

**Dry Aged:**

Matices como aroma, ternera y sabor.





## ¿POR QUÉ ELEGIRNOS?

### **PASIÓN Y CONFIANZA**

El conocimiento y experiencia de nuestro equipo es único en España. Así como la confianza que depositan en nosotros mataderos y productores que hace que consigamos piezas únicas a las que nadie más tiene acceso.

### **OFICIO Y MANEJO ÓPTIMO DE LAS PIEZAS**

Gestionamos las piezas desde el origen, conocemos razas y productores. Y vamos más allá seleccionando cómo queremos cada pieza en función del gusto de nuestros clientes.

### **FLEXIBILIDAD Y RAPIDEZ**

Adaptándonos a los cambios del mercado, a los gustos, tendencias o necesidades de cada cliente.

### **I+D+I**

Constantes desarrollos de programas específicos para proteger a las razas rurales y fomentar el cuidado y la mejora de los animales.

### **HONESTIDAD**

Trazabilidad, control de calidad y confianza en los mejores procesos.

### **TRANSPORTE Y SEGURIDAD**

Eficiente y eficaz con controles de seguridad y temperatura.

## NUESTRA MISIÓN

*“Queremos proveer a nuestros clientes con las mejores carnes del mercado sin perder la cercanía, con ese servicio personal que nos hace únicos. Comercializar carne de verdad, honesta, de calidad, en un afán por dejar el mundo y nuestro sector mejor de lo que lo hemos encontrado. Y sobre todo honrar al animal que se sacrifica.”*

- Jose Portas y Carlos Ronda

Para ello son miles los kilómetros que Carlos Ronda y José Portas hacen cada año. **La selección semanal de piezas en mataderos de confianza en Galicia** así como en casas particulares y pequeñas explotaciones ganaderas.



### · VACUNO SELECTO · Nacional

Solo los mejores lomos y los que conseguimos en los mataderos de confianza, son seleccionados por nuestro equipo de ojeadores para llevar el **sello de nuestras carnes**.

El campo, el tiempo, la montaña gallega y la alimentación tradicional al cuidado de gentes excepcionales, artesanos de los animales, hacen el resto.



### · VACUNO SELECTO EUROPA · Origen | Lux

Solo las piezas excepcionales son marcadas como **ORIGEN y LUX**. Factores como raza, edad del animal, cobertura grasa e infiltración hacen del **ORIGEN y LUX** una carne solo para los muy caprichosos. Piezas seleccionadas una a una en nuestros mataderos de confianza de Alemania, Holanda y Polonia, donde se reservan y encontramos los mejores ejemplares, que posteriormente se maduran en nuestras instalaciones el tiempo necesario para alcanzar su punto óptimo.

## MADURACIÓN

En el momento del *rigor-mortis* el músculo alcanza su máxima rigidez y dureza. El proceso conocido como “maduración” de la carne, comprende una serie de cambios bioquímicos y estructurales que van transformando la arquitectura muscular y las características de la carne. Estos cambios se deben principalmente a la actuación de enzimas proteolíticos, que rompen las proteínas estructurales del tejido muscular y por tanto producen un ablandamiento de la carne.

**La maduración es por lo tanto el proceso previo al consumo que persigue la ruptura de los tejidos conjuntivos del animal producidos por el *rigor-mortis*.**

## DRY AGED

Proceso de reposo al que se somete a la carne para su añejamiento progresivo en ambientes de temperatura y humedad controladas durante un período prolongado de tiempo. La carne debe permanecer a temperaturas cercanas a la congelación durante varias semanas. **Para la maduración son necesarias piezas de gran calidad** ya que el proceso requiere de carnes con un buen contenido graso distribuido de modo uniforme tanto por el exterior como por el interior.

**La clave fundamental del “dry aged” consiste en lograr una mayor concentración del sabor y una textura más suave.** El tiempo mínimo recomendado para un óptimo proceso de maduración es de cuatro semanas. El entorno ideal es de 1,5° a 3°C con una humedad entre 50-60%.

El proceso logra mejorar la carne de dos modos. Primero, por la evaporación de la humedad del músculo que provoca una alta concentración en el sabor y el gusto de la carne. Segundo, por la acción de las enzimas endógenas —presentes de forma natural en la carne— que desintegran los tejidos conjuntivos del músculo y produce un ablandamiento en la carne que la vuelve más tierna.







## VACA VELLA E BOI

---

Vaca Vella en gallego significa “vaca vieja”. Su textura y jugosidad, así como el aroma y los sabores generados tras la maduración, son las características que hacen única a esta carne. Su prestigio en todo el territorio español y más allá de nuestras fronteras la ha elevado a ser una de las mejores carnes del mundo.

**CRÍA** \_ Carne procedente de animales que se crían en explotaciones tradicionales y en libertad. Conformación general, larga, profunda, con ampulosidad y anchura, de los animales más especializados en la producción cárnica.

**ALIMENTACIÓN** \_ Cereales como el maíz y la cebada, son elementos importantes de su alimentación.

**SACRIFICIO** \_ Más de 4 años.

**GENÉTICA** \_ Razas originarias de la zona como Rubia Gallega, Cachena, Limiana, Frisona o Mestiza Seleccionada.

**COLOR** \_ “Marela” denota el color característico que asocian en Galicia al color de la yema de huevo. Esta carne tiene un tono púrpura, con grasa que va desde un color blanco anacarado a un amarillo yema y que se funde con el simple calor de la mano. El grano del músculo es de textura aterciopelada, suave y de consistencia firme.



## VACA VELLA MARELA

---

Lomo entero con/sin solomillo

Cabecero

Ribeye

Chuletón

Solomillo

Carne picada  
(preparado cárnico)

Hamburguesa

## BOI MARELO

---

Lomo entero con/sin solomillo

Lomo bajo con hueso

Lomo bajo sin hueso

Cabecero

Ribeye

Chuletón

Solomillo

# IMPORTACIÓN

Importación de la más alta calidad seleccionada por nuestros colaboradores en mataderos de Alemania, Holanda y Polonia.

Lomo entero con /sin solomillo	Tomahawk
Cabecero	Ribeye
Lomo bajo con hueso	Rack
Lomo bajo sin hueso	Chuletón
Entrecots	Solomillo
Tataki	Carne picada (preparado cárnico)
T-Bone	Hamburguesa

Consultar disponibilidad del resto de cortes





Conseguir buena carne es fruto del esfuerzo conjunto de toda la cadena de valor. Y ésta empieza en el campo, con los ganaderos que cuidan en pequeños minifundios de las vacas, alimentadas con maíz de manera tradicional como se ha hecho siempre. Es nuestro compromiso homenajear a los productores locales gallegos y, especialmente, a la mujer que indudablemente es la piedra angular en la cual descansa el entramado rural y social.

Durante generaciones el esfuerzo, la dedicación y el sacrificio han sido cualidades que han identificado la vida de estas mujeres y han contribuido a la sostenibilidad económica de este tejido rural.

*“Para el Asador Etxebarri busco carne gallega muy especial, vacas de casa con unas características muy concretas entre seis y doce años que Discarlux selecciona semanalmente para nosotros en casas y pequeñas explotaciones.”*

**Bittor Arginzoniz – Asador Etxebarri, Atxondo, España**



*“Ser el capitán de la Selección Italiana de Carniceros me da una visión global del mundo de las carnes de todo el mundo, mi confianza para la carne gallega está depositada en Discarlux gracias a su distribuidor en Italia Pietro Uzzauto (Meat premium).”*

**Francesco Camassa – Camassa Macelleria  
Grotaglie, Italia**

*“Nuestras carnes se seleccionan cuidadosamente con nuestros proveedores, como Discarlux para Rubia Gallega, que son carnes reconocidas por sus cualidades de sabor y ternura. Una raza de muy buena calidad que permite un afinado excepcional. Obtenemos un refinamiento perfecto de esta selección hecha para nosotros por José, Sergio y Edouard.”*

**Stephane Balluet – Le Divil, Perpignan, Francia  
(Mejor restaurante de carnes de Francia 2017)**

*“Calidad y trato personalizado, así como responsabilidad en el trabajo de selección y envío de carne, ese es el valor añadido de Discarlux”.*

**Beast Restaurant, Londres, Reino Unido**

*“Como distribuidor de carne en una de las zonas más importantes del mundo, como es el Reino Unido, somos muy exigentes con la calidad de nuestros proveedores, ya que nuestros clientes, dada la competencia tan grande existente no quieren decepcionar a sus clientes, Discarlux nos aporta tranquilidad, dedicación y un producto difícilmente igualable.”*

**Namanja Borjanovic – Mountain Valley**

*“Desde hace años nuestra confianza está depositada en Discarlux porque mima el producto y nos ofrece un trato exquisito y cercano pese a la distancia entre España y Estocolmo.”*

**Johan Jureskog – AG, Estocolmo, Suecia**

*“En La Baita Braceria cada vez tenemos más demanda de carne gallega, nuestros clientes son muy exigentes, por eso es fundamental tener un proveedor tan importante y riguroso como Discarlux.”*

**Pasquale Maravita – La Baita Braceria, Caserta, Italia**

*“Sabor, ternura y mucha regularidad en el servicio es lo que Discarlux a través de su distribuidor Edouard Casado (Espace Jabugo) nos ofrece todas las semanas; y es que tenemos pasión por las excepcionales carnes gallegas.”*

**Frederic Bello – Bello Boucherie, Lyon, Francia**

*“Nuestra excelencia es la calidad en el producto y en esta casa la calidad tiene nombre propio, se llama Discarlux.”*

**Gregorio Tolosa - Restaurante Bidea2, Cizur Menor, España**



*“Somos el primer eslabón de suministro en Suecia que eleva la carne y prestigia a los animales y ganaderos. Nuestros clientes quieren carnes naturales y criadas en entornos de bienestar, por eso cuando necesitamos carnes gallegas Discarlux es nuestro proveedor.”*

**Tolga y Emir Ünal – Kottokompaniet  
Estocolmo, Suecia**

*“La mejor selección de carne. Especialistas en extraordinaria carne de vacuno gallega: Discarlux es tu socio de confianza.”*

**Hendrik Dierendonk – Carcasse, Korksijde. Bélgica**



