

Premium Quality  
**THE FROZEN BUTCHER**



**THE FROZEN BUTCHER**

# HOLA, SOMOS

# THE FROZEN BUTCHER

Nuestro objetivo es utilizar únicamente la mejor carne de todo el mundo, para ofrecérsela a Maria, Alberto, Fernando, Lucía y Pilar. Y a ti, ¡a todo el mundo!

Somos artesanos con una nueva técnica. Allí donde encontramos una carne perfecta, la congelamos inmediatamente, ¡y a menos 35 °C!

**Frozen in time... and fresh on your plate.**



# BELIEVE THE FREEZE

Ser carnicero es un oficio noble. Y, cuando solo quieres la mejor carne del mundo, también es un reto. Pero hemos encontrado nuestro método: ultracongelamos nuestros productos en congeladores especiales, inmediatamente tras la producción. De este modo, **no es necesario añadir conservantes artificiales, colorantes u otros aditivos**. Además, así podemos garantizar que la carne conserve el sabor y calidad de la carnicería en tu congelador hasta el momento en que la prepares.

Por eso nos llamamos **The Frozen Butcher**



# NUESTRAS HAMBURGUESAS

## 100%

Tenemos un nuevo concepto de hamburguesas: 6 hamburguesas de altísima calidad con un importante énfasis en el origen de la carne y su alimentación: Hamburguesa 100% de Angus certificada, Hamburguesa 100% de Wagyu, Hamburguesa 100% USA, Hamburguesa 100% de Cerdo Ibérico, Hamburguesa 100% de Cordero y Hamburguesa 100% Orgánica.



# NUEVA: BEEF BURGER

Nuestra carne de vaca de Brasil está certificada 100% por [Rainforest Alliance Certified](#)<sup>™</sup>. Los ganaderos locales crían sus reses en el estado brasileño de Mato Grosso, donde viven en armonía con la naturaleza, entre la fauna local, los bosques y las praderas. Las granjas certificadas cumplen exigentes requisitos para la preservación del medio ambiente y la viabilidad del bienestar social y económico.

El sello con la rana verde en este envase significa que los ganaderos criaron a sus reses conforme a los exigentes protocolos para el bienestar de los animales, en pastos gestionados respetando el medio ambiente.



# NUEVO: CORTES

Amamos nuestras hamburguesas, pero también nos gusta comer una buena pieza de carne. Nuestros favoritos, el lomo alto y el lomo bajo. Aquí los presentamos:

Nuestros cortes provienen de reses de Angus de EEUU. Cuando visitamos el imponente ganado de Angus, en Estados Unidos, no dábamos crédito a nuestros ojos. Su carne es famosa en todo el mundo por sus maravillosas cualidades. Una de ellas es su cantidad de grasa intramuscular, lo que le da un intenso sabor. El ganado que nosotros utilizamos se alimenta con una dieta de granos cuidadosamente equilibrada, para mejorar aún más su sabor. ¡Y su carne se cura durante al menos 30 días!



# NUEVO: CARPACCIO

¡Nos encanta el carpaccio y queríamos tener nuestra propia versión dentro de nuestro surtido! Nos inspiramos en Italia y en el gran ganado Angus de EEUU.

Lo logramos: Nuestro propio carpaccio de filetes de carne de primera, para una mayor ternura, jugosidad y sabor.

¡Una absoluta joya para el paladar!



**100%**

# **CALIDAD GARANTIZADA**

- ☞ Total control de calidad
- ✦ Trazabilidad 100% desde la granja hasta el plato
- ✦ Sólo utilizamos materias primas de proveedores seleccionados cuidadosamente





# **LAS MEJORES RAZAS**

# **LAS MEJORES CONDICIONES**

Las mejores razas disponibles, combinadas con una vida despreocupada garantiza la más alta calidad. Los animales viven una vida libre de estrés en grandes llanuras abiertas, comiendo hierba fresca y diferentes tipos de hierbas durante todo el año .



# TRAEMOS EL MUNDO ENTERO A TU CONGELADOR



*"TRAVEL THE WORLD  
THROUGH YOUR FREEZER"*

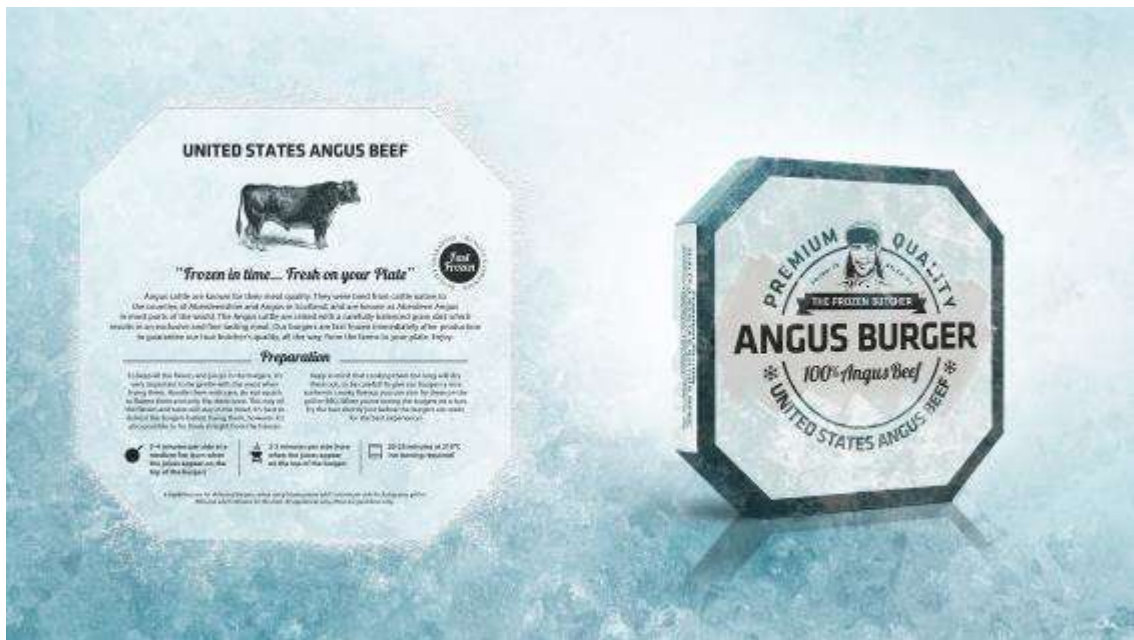


# LO QUE VES

# ES LO QUE OBTIENES

El packaging incluye numerosa información adicional

- ✦ Información específica sobre la raza
- ✦ El origen
- ✦ Descripción sobre la alimentación del animal
- ✦ Consejos de preparación de las hamburguesas



# HAMBURGUESA DE WAGYU



# HAMBURGUESA DE ANGUS



# HAMBURGUESA DE CORDERO



# HAMBURGUESA IBERICA



# HAMBURGUESA USA





# HAMBURGUESA ORGÁNICA



# BEEF BURGER



PREMIUM QUALITY  
THE FROZEN BUTCHER  
**BEEF BURGER**  
100% Brazilian Beef  
RAINFORST ALLIANCE CERTIFIED

PREMIUM QUALITY  
**BEEF BURGER**  
100% Brazilian Beef

# CARPACCIO DE ANGUS



# LOMO BAJO DE ANGUS





# LOMO ALTO DE ANGUS



# THE FROZEN BUTCHER

## EN FACEBOOK

**The Frozen Butcher**  
Sponsored (demo) · 🌐

Hello, I am The Frozen Butcher. Get to know me!



**THE FROZEN BUTCHER**  
WWW.FROZENBUTCHER.COM [Learn More](#)

15 Likes

👍 Like    💬 Comment    ➦ Share

**The Frozen Butcher**  
Sponsored (demo) · 🌐

You've got to love this one: <http://bit.ly/1KjDmq6>



**THE FROZEN BUTCHER**  
[HTTP://WWW.FROZENBUTCHER.COM](http://www.frozenbutcher.com) [Learn More](#)

👍 Like    💬 Comment    ➦ Share

# THE FROZEN BUTCHER

# UN CONCEPTO GANADOR

En Sial Innovacion 2014 The Frozen Butcher fue seleccionado por el Gran Jurado como ganador en la categoría de productos cárnicos. The Frozen Butcher fue uno de los 16 ganadores entre más de 1700 productos presentados.

+



La Hamburguesa The Frozen Butcher Angus ha ganado Smagsprisen 2015 (Un concurso de sabor Danés) como mejor hamburguesa!



**BORSEN.  
SMAGS/  
PRISEN  
2015**



# THE FROZEN BUTCHER<sup>®</sup>

Distribuido en España por:

BORMARKET, S.A.

c\Pollensa nº2,

28290 Las Rozas (Madrid)

917 866 870

[info@bormarket.com](mailto:info@bormarket.com)

