

Como en el resto de productos, la seguridad alimentaria debe ser su ingrediente imprescindible en la dieta diaria. Por ello, la materia prima procede de explotaciones familiares de ganado visitadas por personal experto de CARNICERÍA RAMIRÁS. Sólo los animales que cumplen con los estándares de calidad más exigentes, son seleccionados por nuestro personal experto.

Una vez seleccionados y con la documentación veterinaria correspondiente, los animales son transportados en vehículos propios acondicionados al establecimiento de sacrificio, asegurando en todo momento el bienestar de los animales.



Una vez completo el proceso de frío, usted podrá disfrutarlo de la forma que prefiera; si bien puede llevarse entero ó por cuartos, ó despiezado, degustando desde unas paletillas lechales hasta unas exquisitas chuletillas de cordero lechal.