http://www.summumdelsus.com

Cárnicas J.Chica a través de su nueva marca Summum del Sur, quiere empezar a emprender el camino hacia la internacionalización (y conservar su liderazgo en el mercado nacional), produciendo piernas y paletillas de cabrito preasadas listas para consumir en casa o restaurantes en solo 15 minutos al horno.

Nos adaptamos a las particularidades de cada mercado, con entusiasmo, seriedad y esfuerzo para ofrecer a nuestros clientes productos reconocidos gastronómicamente por su jugosidad extraordinaria y un sabor suave.

En la actualidad la trazabilidad, la genealogía de cada animal, y los exhaustivos controles de calidad del producto, son objetivos diferenciales e inexcusable de Cárnicas J.Chica, que nos permite producir más de dos millones de toneladas de diversos productos del cabrito y cordero.

Este proyecto se inicia con cabrito criados en la Sierras del Sur de España donde las madres consumen pastos frescos de alta calidad. El cabrito se alimenta de leche desde que nace hasta pesar entre 4 y 6 kilos, es el momento óptimo para su consumo.

El cabrito posee
cualidades organolépticas
excepcionales para todos
los amantes de la gastronomía.

PRODUCTO ELABORADO CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

# Paletilla de Cabrito

## Preasada a Baja temperatura

Nuestro Cocinero: Es una carne extremadamente tierna que junto al aporte graso natural de la propia carne, la dota de una jugosidad extraordinaria y un sabor suave único

Ingredientes: Paletilla de cabrito, Sal de mina, tomillo silvestre, pimienta en grano y aceite de oliva virgen extra ecológico.

Peso aprox: 400 gramos

**Sugerencias de preparación**

Precaliente el horno a 200 Grados.
Extrae la paletila de la bolsa y reserva el líquido o gelatina del interior en un recipiente aparte. Introduce la paletilla en el horno durante 15 minutos a 200 grados.
Sacamos del horno la paletilla y añadimos por encima el líquido o gelatina que habíamos reservado para dar mayor jugosidad a la carne. Introducimos de nuevo en el horno gratinando durante 3 minutos para conseguir dorar la carne.
Y lista para comer. Consúmase totalmente cocinada.

PRODUCTO ELABORADO CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

# Pierna de Cabrito

## Preasada a Baja temperatura

Nuestro Cocinero: Es una carne extremadamente tierna que junto al aporte graso natural de la propia carne, la dota de una jugosidad extraordinaria y un sabor suave único

Ingredientes: Pierna de cabrito, Sal de mina, tomillo silvestre, pimienta en grano y aceite de oliva virgen extra ecológico.

Peso aprox: 500 gramos

# Certificados de Calidad

**Certificado de Calidad D.O. Jaén**
(Cárnicas J. Chica · Jaén - España)

**System Certification ISO 9001 - 2000**
(Cárnicas J. Chica · Jaén - España)

**IFS. International Food Standard**
(Cárnicas J. Chica · Jaén - España)

# Premios

"Degusta Jaén" entregados por la Diputación de Jaén, siendo Summum del Sur premiado como el mejor producto 2014 - 2015.

CÁRNICAS

J. CHICA, S.L.

MATADERO Y
SALA DE DESPIECE

UNIÓN EUROPEA

FONDO EUROPEO
DE DESARROLLO
REGIONAL

UNA MANERA DE HACER EUROPA