



CarSIVA

ENTREPOSTO COMERCIAL DE CARNES

**SOMOS
ESPECIALISTAS
EM CARNE
BOVINA**





A CARSIVA É UM EMPRESA DEDICADA AO CORTE, EMBALAGEM E DISTRIBUIÇÃO DE CARNE BOVINA, UNGULADOS E AVES.

EM TODOS OS SEUS PROCESSOS, A CARSIVA CUIDA DO QUE CONSIDERA MAIS IMPORTANTE: A QUALIDADE, A FRESCURA E O SABOR DE UMA CARNE RIGOROSAMENTE SELECIONADA.

CARSIVA IS A COMPANY DEDICATED TO THE CUTTING, PACKAGING AND DISTRIBUTION OF BEEF, UNGULATES AND BIRDS.

IN ALL OF ITS PROCESSES, CARSIVA TAKES CARE OF WHAT IT CONSIDERS MOST IMPORTANT: THE QUALITY, FRESHNESS AND FLAVOR OF A RIGOROUSLY SELECTED MEAT.

WE MUUVE FOR YOU

“

O nosso produto é reflexo do nosso rosto, da nossa alma e mostra muito do que somos e fazemos neste sector, por isso jamais descuramos a qualidade.

Tudo fazemos para que a nossa carne corresponda às exigências dos nossos Clientes e Consumidores. Somos rigorosos no que concerne aos atributos de qualidade sanitária, nutritiva e organoléptica da Carne que produzimos.

Porque respeitamos, acima de tudo, as nossas raízes e tudo o que de bom a mãe natureza e a terra nos dá, acompanhamos rigorosamente os processos de seleção, criação e crescimento dos animais, bem como o seu transporte, abate, processo produtivo e todo o controlo de rastreabilidade da nossa Carne, desde a sua origem até ao cliente final.”

“

Our product is a reflection of our identity and soul, shows much of what we are and do in this sector, always aiming to high quality standards.

We do everything so our meat achieves the demands of our customers and consumers. We are rigorous about the sanitary quality, nutritional and organoleptic attributes of the meat we produce.

Because we respect, above all, our roots and all the good things mother nature and the earth give us, we strictly monitor the processes of selection, breeding and growth of our animals, as well as their transportation, slaughter, production process and all traceability control of our meat, from its origin to the final customer.”





SOMOS RIGOROSOS NO QUE CONCERNE AOS ATRIBUTOS DA QUALIDADE SANITÁRIA, NUTRITIVA E ORGANOLÉTICA DA CARNE QUE PRODUZIMOS.

SOMOS ESPECIALISTAS EM CARNE BOVINA

Após uma cuidadosa seleção de matérias-primas e rigoroso controle de qualidade, os melhores cortes são extraídos de cada peça, com precisão e atenção aos detalhes. O resultado é uma carne de qualidade superior, que é armazenada em condições ideais para preservar suas qualidades organolépticas.

QUALIDADE E RIGOR DESDE A ORIGEM

Na Carsiva, levamos a qualidade e a segurança alimentar muito a sério. Por isso garantimos que, tanto nos nossos processos de corte, embalagem e distribuição de carne, como em todos os agentes que intervêm na nossa cadeia de valor (produtores, fornecedores, etc.), sejam alcançados altos padrões de qualidade, segurança e bem-estar animal.

Como resultado, a Carsiva é certificada com os selos nacionais e internacionais mais exigentes, entre os quais se destacam a ISO 22000, o HACCP Codex Alimentarius e o IFS (International Food Standard).

WE ARE RIGOROUS IN CONNECTING ALL THE QUALITY, SANITARY, NUTRITIVE AND ORGANOLEPTIC ATTRIBUTES OF THE MEAT WE PRODUCE.

WE ARE BEEF SPECIALISTS

After a careful selection of raw materials and a strict quality control, the best cuts are extracted from each piece, with precision and attention to detail. The result of this work is a superior quality meat, which is stored in optimal conditions to preserve its organoleptic qualities.

QUALITY AND PERFECTION FROM ITS ORIGINS

At Carsiva, we take quality and food safety very seriously. That is why we guarantee that, in our meat cutting, packaging and distribution processes, as well as in all agents that intervene in our chain of value (producers, suppliers, etc.), high standards of quality, safety and animal well-being are achieved.

As a result, Carsiva is certified with the most demanding national and international certificates, among many we stand out the ISO 22000, the HACCP Codex Alimentarius and the IFS (International Food Standard).

international
food standard



IFS



OS NOSSOS CORTES



DIANTEIRO FOREQUARTER

- D1 **CACHAÇO NOVILHO** NECK
- D2 **ACÉM COMPRIDO S/ OSSO** CHUCK
- D2.1 **ACÉM COMPRIDO C/ OSSO** CHUCK BONE IN
- D3 **SETE PÁ NOVILHO** BLADE
- D4 **AGULHA PÁ NOVILHO** CHUCK TENDER
- D5 **CHEIO PÁ NOVILHO** SHOULDER LEAF
- D6 **ESPELHO PÁ NOVILHO** BRISKET
- D7 **ABA COSTELA C/OSSO NOVILHO E S/OSSO** SPARE RIBS
- D8 **PÁ NOVILHO** SHOULDER
- D9 **PEITO NOVILHO** SHOULDER/CLOD
- D10 **CHAMBÃO PÁ NOVILHO** SHANK

ABA FLANK

- A1 **ABA COM OSSO** FLANK WITH BONE
- A2 **ABA DESCARREGADA** FLANK WITHOUT BONE
- A3 **ABA GROSSA** YOUNG BULL FLANK



ROSBIFE FOREQUARTER

- R1 **ACÉM REDONDO COM OSSO** CUBE ROLL BONE IN
- R2 **VAZIA** STRIPLON
- R3 **LOMBO** TENDER LOIN

TRASEIRO HINDQUARTER

- T1 **CORAÇÃO ALCATRA** HEART RUMP
- T2 **MAMINHA** RUMP TAIL
- T3 **PICANHA** PICANHA
- T4 **ALCATRA COMPLETA** RUMP
- T5 **GANSO REDONDO** EVEROUND
- T6 **POJADOURO** TOPSIDE
- T7 **CHÃ DE FORA** SILVERSIDE
- T8 **RABADILHA** KNUCKLE
- T9 **NERVO DO GANSO** HEEL MUSCLE
- T10 **CHAMBÃO PERNA** SHIN
- T11 **OSSOBUCO** HINDSHANK, CENTER CUT





DIANTEIRO

FOREQUARTER



D1

CACHAÇO NOVILHO
NECK



D2

ACÉM COMPRIDO S/ OSSO
CHUCK



D2.1

ACÉM COMPRIDO C/ OSSO
CHUCK BONE IN



D3

SETE PÁ NOVILHO
BLADE



D4

AGULHA PÁ NOVILHO
CHUCK TENDER



D5

CHEIO PÁ NOVILHO
SHOULDER LEAF



D6

ESPELHO PÁ NOVILHO
BRISKET



D7

ABA COSTELA C/OSSO NOVILHO E S/OSSO
SPARE RIBS



D8

PÁ NOVILHO
SHOULDER



D9

PEITO NOVILHO
SHOULDER/CLOD



D10

CHAMBÃO PÁ NOVILHO
SHANK



ABA

FLANK



A1

ABA COM OSSO
FLANK WITH BONE



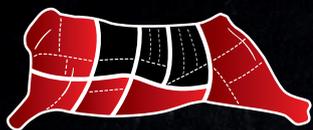
A2

ABA DESCARREGADA
FLANK WITHOUT BONE



A3

ABA GROSSA
YOUNG BULL FLANK



ROSBIFE

ROSBIFE



R1

ACÉM REDONDO COM OSSO
CUBE ROLL BONE IN



R2

VAZIA
STRIPLOIN



R3

LOMBO
TENDER LOIN





TRASEIRO

HINDQUARTER



T1

CORAÇÃO ALCATRA
HEART RUMP



T2

MAMINHA
RUMP TAIL



T3

PICANHA
PICANHA



T4

ALCATRA COMPLETA
RUMP



T5

GANSO REDONDO
EYEROUND



T6

POJADOURO
TOPSIDE



T7

CHÃ DE FORA
SILVERSIDE



T8

RABADILHA
KNUCKLE



T9

NERVO DO GANSO
HEEL MUSCLE



T10

CHAMBÃO PERNA
SHIN



T11

OSSOBUCO
HINDSHANK, CENTER CUT



FRESCO OU CONGELADO

NA CARSIVA, COM A NOSSA OFERTA DE CONGELADOS, MANTEMOS A MESMA QUALIDADE DO PRODUTO FRESCO. RECORRENDO A UM PROCESSO DE CONGELAMENTO, QUE UTILIZA MODERNAS E ADEQUADAS CONDIÇÕES TECNOLÓGICAS, OBTÉMOS UM PRODUTO QUE MANTÉM INTACTAS AS CARACTERÍSTICAS DE ORIGEM, E COM O VALOR ACRESCENTADO QUE RESULTA DA COMODIDADE DE UM PRAZO DE VALIDADE ALARGADO, BEM COMO DAS OUTRAS VANTAGENS LOGÍSTICAS, NOMEADAMENTE AS QUE SE PRENDEN COM O ARMAZENAMENTO.

FRESH OR FROZEN

AT CARSIVA, OUR PRE-PACKAGED FROZEN MEAT MAINTAINS THE SAME FRESH QUALITY. THROUGH A FREEZING PROCESS USING MODERN AND APPROPRIATE TECHNOLOGICAL CONDITIONS, WE OBTAIN A PRODUCT THAT KEEPS INTACT THE CHARACTERISTICS OF ORIGIN AND ADDS VALUE THAT RESULTS IN THE CONVENIENCE OF AN EXTENDED VALIDITY DATE, AS WELL AS OTHER LOGISTICAL ADVANTAGES, NOTABLY THOSE ASSOCIATED WITH THE STORAGE.



PACKAGING EXCLUSIVO



LOGÍSTICA LOGISTICS

A EFICIÊNCIA NO PROCESSO DE ENTREGA AOS CLIENTES E A GARANTIA DE UMA RESPOSTA RIGOROSA À ENCOMENDA, SÃO ELEMENTOS ESSENCIAIS PARA NÓS. NO MERCADO NACIONAL, OU NOS MERCADOS INTERNACIONAIS, COM RECURSO A FROTA PRÓPRIA, OU AOS NOSSOS PARCEIROS NA ÁREA DOS TRANSPORTES TRABALHAMOS PARA ASSEGURAR QUE TODAS AS NOSSAS ENTREGAS CUMPREM AS CONDIÇÕES ACORDADAS.

EFFICIENCY IN THE DELIVERY PROCESS TO CUSTOMERS, AND THE GUARANTEE OF A RIGOROUS RESPONSE TO ORDERS, ARE ESSENTIAL ELEMENTS TO OUR TEAM. IN THE DOMESTIC OR INTERNATIONAL MARKETS, USING OUR OWN FLEET OR OUR TRANSPORT PARTNERS, WE WORK TO ENSURE THAT ALL OUR DELIVERIES MEET THE AGREED CONDITIONS.



GROUP COMPANIES
EMPRESAS DO GRUPO

