

Avinyó
阿比諾

全球猪肉供应商



ES
10.01204/B
CE



集团历史

20世纪50年代初，罗玛(Adjutori Roma Altarriba)先生在巴塞罗那阿维尼奥大街(Major d'Avinyó)开了一家小食品杂货铺。一年后，他和妻子多萝丝(Dolors Fuster Medalla)扩建了店铺，增加了一个屠宰场和几个工作间用来制作腌肉和西班牙香肠，并以“为顾客提供一流的品质和服务”为发展目标。1974年，罗玛(Roma)家族的产品获得成功，并开设了新的屠宰场，专用于猪类的屠宰和猪肉的分切。这家屠宰场建设在阿维尼奥郊区，延续至今。



我们的集团

我们专注于猪肉及猪肉制品的生产，覆盖了“从农场到餐桌”的整个生产流程。我们的主要目标是提供最高标准质量的产品以及最出色的售后服务。

阿比诺公司设施占地三万七千平方米，员工超过四百五十位，并为三千五百家客户供应产品。

2016年阿比诺屠宰数据

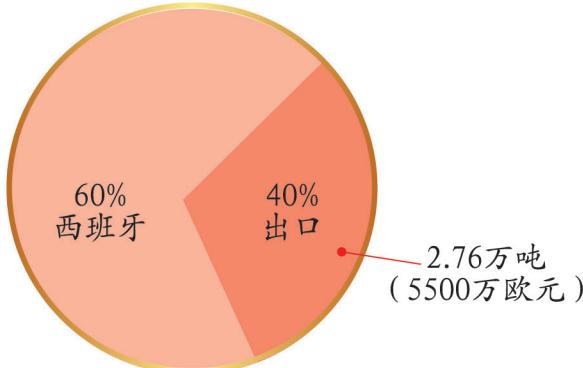
每日屠宰3,500
头猪

每周屠宰17,500
头猪

每年屠宰910,000
头猪

2016年阿比诺销售数据

6.9万吨
(1.25亿欧元)





运输系统

阿比诺是一家垂直一体化公司，我们控制着整个生产流程，屠宰场、分切室、包装室和冷冻室都建设在一起，保证产品的完全可溯源性。

- 我们的农场
- 屠宰场
- 切割室
- 冷冻室
- 销售环节
- 运输系统
- 市场营销及出口



- ✓ 我们的肉大部分来自年轻的母猪和阉割过的公猪，保证肉质的口感更加嫩滑，脂肪更厚。
- ✓ 动物福利和快乐猪农场的构建保障了健康饲养的福利体系。
- ✓ 我们的所有流程及产品都因严格执行国际食品机构推行的质量标准而得到保障。



我们的品牌



阿比诺传统猪肉：“阿比诺传统猪肉”。
味道好、质地嫩滑、品质高端。



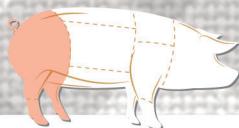
阿比诺乡村式饲养猪肉：“真正猪肉的味道”。
阿比诺乡村特种猪：当地乡村特种猪杂交品种。



阿比诺生态有机猪肉：“100%有机的猪肉”。
我们的有机生产线，保证猪肉的天然和美味。



阿比诺欧米加3：Avinyó：“关心您健康的猪肉”。
用富含Omega3的谷物喂养，为您提供健康平衡的高品质猪肉。



猪后腿类产品


Avinyó
阿比诺



塞拉诺V切猪腿



带猪脚圆切猪腿



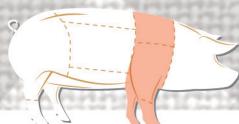
不带猪脚圆切猪腿



帕拉玛猪腿



猪后腿肌肉 4D



猪前腿类产品



带骨猪前腿



猪前腿肌肉2D



猪前腿肌肉4D



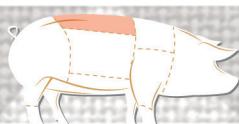
直切猪颈肉



带皮下颚肉



去皮日式下颚肉



猪大排类产品



带骨猪大排肌肉



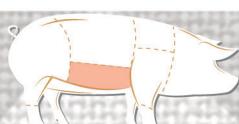
去骨猪大排肌肉



猪背排



猪小里脊



中方和排类



带骨中方



去骨中方



五花



Lardon中方



猪肋排



短切猪肋排



猪小排

ES
10.01204/B
CE



猪副产品

Avinyó
阿比诺



猪心管



猪脑



带膜隔膜肉



去膜条状隔膜肉



猪耳



猪食管



猪心



猪腰



猪肝



猪鞭



原切猪肚



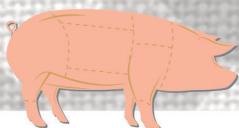
猪舌



猪气管



猪三管



猪碎肉类产品



猪碎肉 60/40



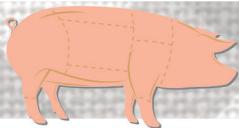
猪碎肉 70/30



猪碎肉 80/20



猪碎肉 90/10



猪皮及膘类产品



猪背皮



猪腹皮



猪碎皮

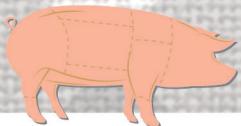


猪去皮背膘



猪碎膘

ES
10.01204/B
CE



猪骨及软骨类产品

Avinyó
阿比诺



猪背骨（一切二）



猪腹软骨



猪扇子骨



猪后筒骨



猪手



猪前肘



猪半头（去耳去舌去脑去脸颊肉）



猪脚



猪髓骨



猪前筒骨



猪脚圈



猪争



猪月亮骨



猪颈骨



猪钢琴骨



猪龙骨边



猪胸骨



猪尾



猪尾骨（不带尾）



短猪尾骨（不带尾）



猪喉骨



带骨RAL猪中方



去骨RAL猪中方



RAL猪五花



RAL猪颈肉



RAL去皮日式下颚肉



RAL带骨猪大排肌肉



RAL 去骨猪大排肌肉



RAL猪背排



RAL猪小里脊



RAL原切猪肚



阿比诺怎样培育出了 RAL猪

阿比诺怎样培育出了RAL猪

阿比诺的RAL猪源于一种在欧洲几乎绝迹的猪种，
200年来一直保持着品种的完整和纯正。我们将巴克夏
公猪和杜洛克母猪这两种乡村猪进行杂交，以便保留及
复原高品质的传统猪肉，让它的肉质更为柔软可口。

RAL猪由巴克夏公猪和杜洛克母猪杂交而成，是具有
健壮、平静、轻松性格的乡村猪，性格温和，不易发
怒。这一特点的品种猪，再加上加泰罗尼亚本土种植
的传统谷物饲养（大麦、黑麦及小麦），我们会得到
色泽上乘，脂肪分布合适，美味可口的高品质猪肉。

- 冕 纯正猪肉味道
- 冕 阿比诺独有的乡村猪品种
- 冕 传统谷物方式喂养
- 冕 轻松自然的配种过程
- 冕 肉质鲜美柔嫩，体验传统口味猪肉

我们集团的业务范围遍及超过38个国家：包括安哥拉、中国、欧盟、日本、菲律宾、俄罗斯、南非、韩国、阿联酋、乌拉圭及越南等。



亚洲销售办公室

地址：中国上海市民生路1518号B楼804A室

邮编：200135

电话：+86 (0) 21 6155 3420

地址：Prats de Lluçanès公路53.5公里处
08279 - 阿维尼奥（巴塞罗那，西班牙）

电话：+34 938 388 888

网页：www.gruproma.com

电子邮箱：avinyo@avinyo.net



ES
10.01204/B
CE