



DETALLISTAS
DE PRINCIPIO A FIN



somos PALETAS MARPA

una empresa dedicada durante más de 30 años a la paleta curada en todas sus variedades.







calidad BASADA EN LA EXPERIENCIA

PALETAS MARPA es el resultado del esfuerzo y la dedicación de dos generaciones, centradas en conseguir un producto de calidad basado en la experiencia.

Trabajamos con pasión y humildad con el fin de seguir creciendo y afrontar nuevos proyectos, lo que nos permite mejorar nuestros productos e innovar con otros nuevos.





nuestro compromiso

Escuchamos

todas las necesidades de nuestros clientes.

Trabajamos

para ser una empresa de confianza y ofrecer productos de calidad al consumidor. Apostamos

por la flexibilidad y competitividad con nuestro cliente.

Nos comprometemos

a trabajar en conjunto bajo un mismo objetivo para satisfacer a los consumidores.



como más te guste

En **PALETAS MARPA** disponemos de un amplio surtido de productos de calidad.

Queremos adapatarnos a tus necesidades, que puedas elegir, por eso te ofrecemos toda una gama de productos en diversos formatos.



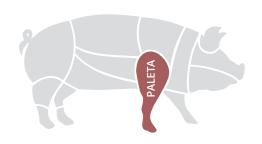
>Cuéntanos qué necesitas y nosotros te ayudaremos.





LA PALETA, LA PROTAGONISTA

La paleta curada se trata de la extremidad delantera del cerdo, en el caso de MARPA, procedente de cerdos de raza blanca.







Son los atributos que seguidamente se detallan, los que le confieren a nuestra paleta curada en sus diferentes versiones, las características especiales por las que se le conoce:

JUGOSA

Se caracteriza por una adecuada sensación de jugosidad de aspecto brillante y atractiva coloración.

AROMA INTENSO

Tiene un aroma intenso, delicado, apetecible, equilibrado y característico del producto curado.

SABOR EQUILIBRADO

Con su sabor perfectamente equilibrado entre dulce y salado, se reconoce como un producto exquisito.







TRADICIÓN Y TECNOLOGÍA

Partiendo de los procesos de elaboración más tradicionales, la elaboración de la paleta curada MARPA consta de varias etapas, todas ellas perfectamente definidas en cuanto a características y duración, combinadas con la más alta tecnología al servicio de la calidad de nuestro producto.



Durante la fase de recepción, se asegura A continuación tiene lugar el proceso de que la materia prima seleccionada cumple con las exigencias de calidad asegurando así la excelencia de nuestro producto.

salazón, este favorece la conservación y deshidratación y contribuye al desarrollo del color y aroma.

La fase de post-salado, se realiza para conseguir una distribución homogénea de la sal y se elimina el agua de constitución.

La fase de curado y maduración, se lleva a cabo en nuestras modernas instalaciones dotadas de alta tecnología, donde se reproducen las condiciones ambientales y climáticas del curado natural. Esto nos permite obtener unas condiciones de calidad e higiénicas constantes y controladas en todo momento.

Finalmente tiene lugar el estufaje, que confieren a la Paleta su peculiar aroma y sabor, alcanzando así, una óptima curación.

Una vez se ha completado el proceso de elaboración y curación de la Paleta, que comprende en torno a 7-8 meses, se procede a la preparación de los diferentes formatos de venta con el deshuése y el proceso de corte del taco en nuestras instalaciones de Benifaio (Valencia) donde se aseguran las máximas condiciones higiénicas y seguridad alimentaria de nuestros productos.

Loncheados

La paleta loncheada es la opción más fácil y rápida para el consumo directo ya que se presenta en finas lonchas.

Se presenta en cómodos sobres envasados al vacío.





LONCHAS Paleta curada Gran Formato

Indicado para clientes de mayor consumo y que buscan el máximo rendimiento sin renunciar a la calidad.



LONCHAS Paleta curada Varios gramajes

Nos adaptamos a las necesidades específicas de nuestros clientes con una gran variedad de soluciones.

Troceados

Nuestra paleta curada se presenta en tacos o trozos envasados al vacío, pudiéndose destinar para consumo directo, para el tapeo y como alternativa para acompañar todo tipo de platos.



VERSÁTIL

Nuestros tacos se presentan como una alternativa práctica para condimentar o acompañar todo tipo de platos.



TAQUITOS Paleta curada

Ideales como acompañamiento de revueltos, croquetas y otras elaboraciones culinarias.



TACOS Paleta curada

Con la curación necesaria para aportar lo mejor de nuestra paleta a los mejores guisos y aperitivos.

Deshuesados

La opción más cómoda para el manejo de la pieza, lo que permite una mayor facilidad a la hora de cortar.



MODERNIDAD Y TRADICIÓN



BLOQUE Paleta curada

Producto para lonchear de alto rendimiento, realizado con las técnicas más modernas.





El corazón de nuestra paleta en su variante más tradicional.



Deshuesados

La opción más cómoda para el manejo de la pieza, lo que permite una mayor facilidad a la hora de cortar.





DESHUESADA SIN PIEL Paleta curada

Nuestra paleta deshuesada y sin piel, para facilitar el corte.





DESHUESADA SIN PIEL PULIDA Paleta curada

Para los más exigentes, lista para lonchear.

PALETAS MARPA 14

Con hueso

Uno de nuestros productos es el formato de pieza entera, con hueso, para realizar el corte de la paleta en nuestros hogares.

Ideal para preparar tapas o corte en lonchas para bocadillos.



UN BOCADO EXQUISITO PARA CUALQUIER OCASIÓN



PATA Paleta curada

La paleta Marpa con corte v, ideal para el consumo por piezas.



SIN PATA Paleta curada

Nuestra paleta sin pata y con piel, para los más tradicionales.

Otros productos

Nuestra gama de variedades para los profesionales y clientes industriales.



CODILLOS Varios formatos

Enteros en gran formato para profesionales.



PREPARADOS

Formatos de menor gramaje sin perder la intensidad de nuestro sabor.



LONCHAS GRANEL Paleta curada

Paleta loncheada de gran formato para profesionales y clientes industriales.



MAGRO GRANEL

Los mejores recortes de nuestras paletas en formatos de mayor gramaje.





