



**LA PILA FOOD**  
*Alimentando el futuro*





## **Contenido**

### **1. Compañía**

- 1.1. Historia
- 1.2. Misión y Visión
- 1.3. Instalaciones y Equipo
- 1.4. Certificaciones
- 1.5. Datos de Negocio

### **2. Líneas de negocio**

- 2.1. Retail
- 2.3. Food Services
- 2.3. Tradicional

## **Contents**

### **1. Company**

- 1.1. History
- 1.2. Mission and Vision
- 1.3. Facilities and Team
- 1.4. Certification
- 1.5. Business Data

### **2. Lines of Business**

- 2.1. Retail
- 2.3. Food Services
- 2.3. Traditional



## **Historia**

El origen de la empresa data de 1942 en el pueblo de Navalperal de Pinares (Ávila), de la mano de la familia García.

En 1957 se inaugura un local dedicado a carnicería cuyo nombre era "LA PILA", ubicado en el mercado de Antón Martín en pleno centro de Madrid.

En 1979 Don Tomás García junto con sus hijos, inauguraron En Velilla de San Antonio (Madrid), la primera fábrica que contaba con una sola línea de fabricación.

A comienzos de los años 90, se empiezan a desarrollar productos específicos para cadenas de pizzerías, restaurantes italianos, hamburgueserías o cervecerías temáticas.

En el año 2005, se adquiere un nuevo centro de producción de 5.000m<sup>2</sup> en parcela de 11.000m<sup>2</sup>, en Loeches (Madrid), que sigue siendo la sede actual.

En el año 2010 se amplían las líneas de producción para abastecer a la moderna distribución, de nuevos productos en la sección de platos preparados bajo la marca LA BROCHE de LA PILA.

En el año 2015 se realiza una ampliación de las instalaciones en 1.000m<sup>2</sup> debido al aumento de volumen de ventas.

En el año 2016 se obtiene la certificación IFS que permite acceder a nuevos mercados.

En la actualidad se consolida un crecimiento sostenido durante los últimos 5 años, con una diversificación por canales y productos.



## ***History***

*This company dates back to 1942 in the village of Navalperal de Pinares in the province of Ávila, created by the García family.*

*In 1957, they opened a butcher's shop called "LA PILA" in the Antón Martín market in the centre of Madrid.*

*In 1979, Tomás García and his children opened their first factory in Velilla de San Antonio in the province of Madrid with just one production line.*

*At the beginning of the 1990's, they started to develop specific products for chains of pizza restaurants, Italian restaurants, hamburger restaurants and themed pubs.*

*In 2005, they purchased a new 5.000m<sup>2</sup> production centre on a plot measuring 11.000m<sup>2</sup> in Loeches, Madrid, which is currently still their headquarters.*

*In 2010, they extended the lines of productions to provide new products in the in prepared food section for modern distribution under the brand LA BROCHE from LA PILA.*

*In 2015, they extended their facilities by 1.000m<sup>2</sup> due to the increase in their turnover.*

*In 2016, they were awarded IFS certification, which allowed them to enter new markets.*

*Currently, they are consolidating sustained growth from over the last 5 years by diversifying in terms of channels and products.*



## Misión, Visión y Valores

### Misión

Satisfacer las necesidades de nuestros clientes con productos de máxima calidad y seguridad alimentaria, fabricados con tecnología punta y conforme a la legislación vigente.

### Visión

Ser una empresa líder en nuestros segmentos, basada en criterios de sostenibilidad y diversificación de nuestra oferta, con reconocimiento en el mercado nacional e internacional.

### Valores

Equipo humano basado en la profesionalidad, ética, esfuerzo, trabajo en equipo y respeto a las personas.





## **Mission, Vision and Values**

### **Mission**

*To meet our customers' needs with products of the highest quality and food safety, manufactures with cutting-edge technology and in line with the legislation in force.*

### **Vision**

*To be a leading company in our market segments based on the criteria of sustainability and diversifying what we have to offer and to be recognised on the national and international markets.*

### **Values**

*A team based around professionalism, ethics, effort, team work and respect for others.*

# **Instalaciones y Equipo**

## **Instalaciones**

Nuestro centro de producción está ubicado en Loeches (Madrid), contamos con unas excelentes instalaciones y con la tecnología más moderna para desarrollar nuestras funciones de Investigación, Producción y Distribución de nuestros productos.

## **Planta de Producción**

Superficie total: 11.000m<sup>2</sup>

Superficie construida: 6.000m<sup>2</sup>

Superficie oficinas: 650m<sup>2</sup>

Zonas comunes (comedor, vestuarios...): 600m<sup>2</sup>

## **Almacenamiento**

Materias primas (frescas/congeladas): 900m<sup>3</sup>

Producto terminado (fresco/congelado): 1.450m<sup>3</sup>

Material auxiliar: 2.950m<sup>3</sup>

## **Nuestro equipo humano**

A lo largo de nuestros más de 75 años de experiencia, contamos con un equipo humano de más de 100 personas que forman parte de nuestra Gran Familia LA PILA FOOD. Durante este tiempo hemos adquirido experiencia y contamos con formación específica para cada uno de nuestros trabajadores y así poder aportar seguridad y calidad en cada uno de nuestros productos.

Nuestro valor añadido es contar con estos grandes profesionales que gracias a su trabajo e ilusión quieren seguir formando parte de nuestra familia. Por ello seguimos creciendo y podemos satisfacer todas las necesidades y exigencias de la vida actual. Los RRHH, no es algo que hacemos, es lo que hace funcionar a nuestra empresa.

## **Laboratorio**

Contamos con un moderno laboratorio, homologado por la Comunidad de Madrid, dotado de los instrumentos necesarios para el análisis microbiológico de los productos, controles de recepción de materias primas, analítica de los lotes de fabricación, entre otras muchas labores.





## **Facilities and Team**

### **Facilities**

*Our production center is located in Loeches (Madrid), where we have excellent facilities and modern machinery to develop our functions for Research, Production and Distribution of our products.*

### **Production plant**

*Total area: 11.000m<sup>2</sup>*

*Constructed area: 6.000m<sup>2</sup>*

*Offices area: 650m<sup>2</sup>*

*Common areas (dining room, locker rooms...): 600m<sup>2</sup>*

### **Storage**

*Raw materials: (fresh / frozen): 900m<sup>3</sup>*

*Finished product: (fresh / frozen): 1.450m<sup>3</sup>*

*Auxiliary material: 2.950m<sup>3</sup>*

### **Our team**

*Throughout our more than 75 years' experience, we've benefitted from a team of more than 100 people who belong to our Great LA PILA FOOD Family. During this time we've acquired experience and we provide specific training for all our employees, so that we can provide safety and quality in each of our products.*

*Our added value is having these great professionals, whose work and enthusiasm drive them to continue being part of our family. That's why we continue growing and being able to meet all the needs and demands of modern-day life. HR, isn't something we do, it's what makes our company work.*

### **Laboratory**

*We have a modern laboratory approved by the Community of Madrid, endowed with the necessary instruments for the microbiological analysis of the products, controls reception of raw materials, analytical batch manufacturing, among other tasks.*



## **La Pila Food: Innovación y Calidad**

### **Innovación**

La Investigación y Desarrollo e innovación es un Departamento que desde LA PILA FOOD, S.A. mimamos como banco de pruebas de nuevos envases, cortes, formatos y sabores, y a través del cual tratamos también de diferenciarnos de nuestros competidores, intentando estar un paso siempre por delante de ellos. Así, en esta faceta unimos nuestra experiencia, mediante profesionales con una dilatada carrera en el sector, junto con una continua observación de las tendencias del mercado, tanto en España como fuera de nuestras fronteras, renovándolas en algunos casos, en nuevos productos, exclusivos en muchas ocasiones y líderes en el mercado nacional.

En los últimos años estamos desarrollando e implantando mejoras continuas en todos nuestros procesos productivos, cada vez más mecanizados y con mayor apuesta de I+D+i, con el objetivo final de aportar soluciones a nuestros clientes, ser eficientes y conseguir certificados de calidad con los que crear un mayor valor añadido a todas nuestras referencias.

### **Calidad**

LA PILA FOOD, S.A. es sinónimo de calidad y seguridad alimentaria. Desde siempre hemos perseguido este objetivo: calidad en las materias primas, calidad en los procesos, calidad en el producto acabado.

A través de una estricta elaboración y con controles aplicados a cada etapa del proceso obtenemos productos con la máxima calidad y seguridad alimentaria y como prueba de ello LA PILA FOOD está certificada por la norma IFS (Internacional Food Standard) reforzando así la satisfacción del cliente dando cumplimiento a las especificaciones requeridas.



## **La Pila Food: Innovation and Quality**

### **Innovation**

*That is why the Research and Development is a Department that from LA PILA FOOD, S.A. spoil as a testbed for new containers, cuts, sizes and flavors, and through which we also try to differentiate ourselves from our competitors, always trying to stay one step ahead of them. Thus, in this facet, we join our experience with professionals with a long career in the industry, along with a continuous observation of market trends, both in Spain and outside Spain, renovating in some cases, or new products, exclusive on many occasions and national market leaders.*

*All this focus on building loyalty among final consumers with our brand, making them feel attracted to our specialties, which will certainly help in maintaining a healthy and balanced diet.*

*In recent years we are developing and implementing continuous improvements in our production processes, ever more mechanized and committed with RTD + i, with the ultimate objective of providing solutions to our customers, be efficient and get quality certificates with which create greater value added to all our references.*

### **Quality**

*LA PILA FOOD, S.A. it is synonymous with quality and food safety. We have always strived pursued this objective: quality raw materials, quality in processes, quality on the finished product.*

*Our productive structure and the specialization of our team allows us to ensure the quality of our products thanks to the integrated control of different organoleptic, bacteriological and physiochemical aspects. The process is full traceability from raw materials to delivery of products to customers. This is made possible by keeping the identification of raw materials and ingredients involved in the composition during the manufacturing process. Through a strict processing and controls applied to each stage of the process we obtain products of the highest quality and food safety.*





Más de 20 millones



8 líneas de Producción



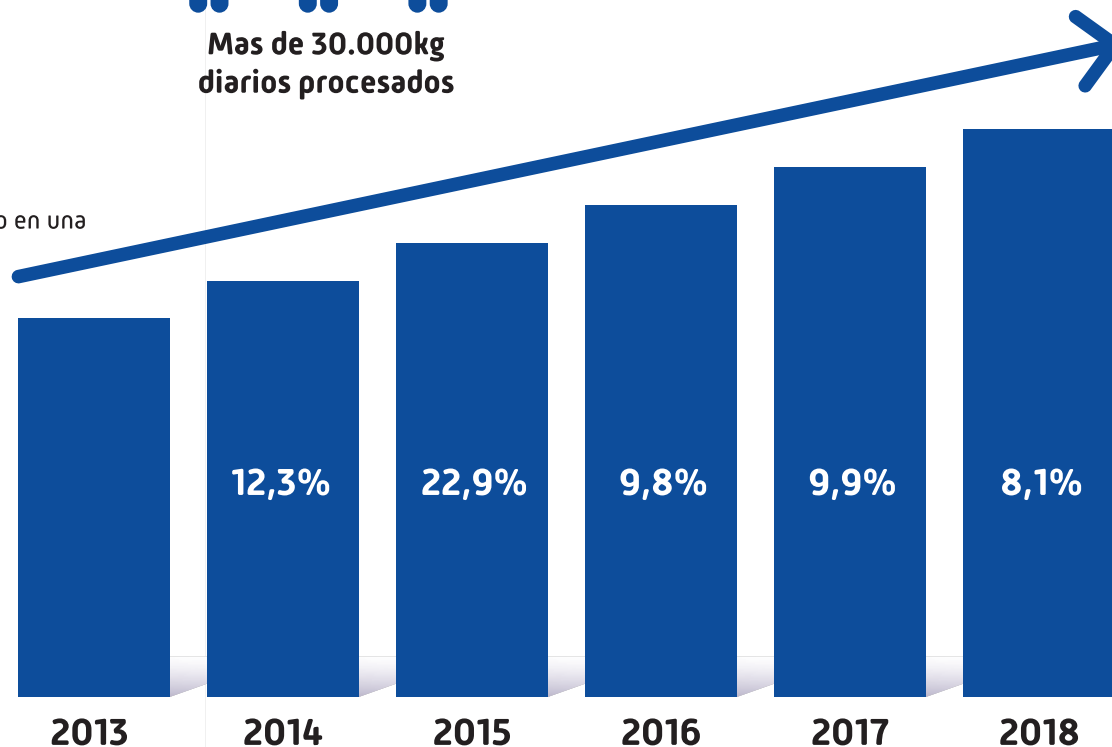
Más de 30.000kg  
diarios procesados

## Datos de Negocio

En los últimos años hemos experimentado un crecimiento constante, basado en una estrategia de innovación, reinversión y continua mejora de los procesos.

### ***Business Data***

*Over the last few years, we have experienced constant growth with a strategy involving innovation, reinvention and continued improvement of our processes.*



A través de nuestras marcas conectamos con los consumidores y consolidamos con ella nuestros valores en cada uno de los mercados en los que competimos.

*Through our brands, we connect with consumers and in doing so we consolidate our values on each of the markets on which we compete.*



## RETAIL

La sociedad actual ha experimentado importantes cambios culturales, sociales, económicos, etc, que han determinado nuevas formas de comportamiento y hábitos de consumo cada vez cobra más importancia el ocio y el tiempo del que disponemos para disfrutarlo.

Con nuestra línea de productos **Fun Food**<sup>®</sup>, ofrecemos productos prácticos, saludables, equilibrados, ricos, divertidos y fáciles de preparar, aportando soluciones a nuestros clientes que demandan más tiempo libre.

*Society today has been through huge cultural, social, economic, etc. changes, which have led to new forms of behaviour and consumption, and leisure and the time we have to enjoy it are becoming more and more important.*

*With our **Fun Food**<sup>®</sup> product line, we offer practical, healthy, balanced, tasty, fun and easy to prepare products, providing solutions for our customers who want more free time.*

# Innovafun!

Ampliamos nuestra gama de **Fun Roll** con las nuevas **Fun Veggie** con las que completamos la oferta del lineal y respondemos a nuevas necesidades de los consumidores. Perfectas para disfrutar de manera sana siendo, sin duda, una gran opción de innovación.

*We expand our range **Fun Roll** with new **Fun Veggie** option. One way to complet the offer and answer to new consumers needs. Perfect to enjoy to healthy way being and, no doubt, a good innovation option.*

# fun Veggie<sup>®</sup>



# funRoll®

Es la línea de productos líder en su categoría, en la que ofrecemos diversas combinaciones de ingredientes, enfocadas a distintos targets de consumidor.

*This line of products is the top in its field. As part of this, we offer a range of ingredient combinations focused on different target markets.*



Pollo



BBQ



Bacon Crispy



Pechuga de Pollo



Pavo



Bacon



Burrito



# funRoll®

## SABORES DEL MUNDO

Presentamos al Mercado una nueva gama de "Sabores del Mundo" con sabores únicos para trasladarnos a diferentes partes del mundo: fajitas mexicanas con su inconfundible salsa tex-mex, una deliciosa carbonara, y un toque exótico con la flauta de pollo al curry. Una nueva manera de disfrutar del sabor para los paladares más exigentes.

We present to Market a new range of "Flavours of the World" with unique flavours to move us to different parts of the world: Mexican Fajitas with an unmistakable tex-mex sauce, a delicious carbonara sauce, and an exotic touch with the curry's chicken Fun Roll.



# funTapas®

Ahora, deliciosas tortillas rellenas de ingredientes con sabor y texturas tradicionales de la gastronomía española en un formato fácil para disfrutar en cualquier momento. Calentar, servir y comer.

Now, delicious "tortillas" filled with ingredients with traditional flavour and textures from the Spanish's cuisine with an easy format to enjoy at any time. Head up, serve and eat.





# funCheese®

Productos versátiles y únicos en el mercado, pensados para "dippear" en familia y amigos.

*Versatile products that are unique on the market, designed for dipping with family and friends.*

# funGrill®

Hamburguesa doble lista para consumir o para regenerar en horno o microondas.

*Double hamburger ready to eat or to heat up in the microwave or the oven.*



# funTapas®



# funTapas®

Sabrosos aperitivos listos para calentar en su propio envase y disfrutar solo o en compañía.

*Tasty snacks that are ready to heat in their packaging and enjoy alone or to share.*

# funToppings®

Deliciosas tiras de pechuga de pollo asadas, listas para incorporar a tus recetas y aportar un toque sabor y textura.

*Delicious strips of grilled chicken, ready to add into your recipes to give them a kick of flavour and texture.*



**FUN ROLL® X 2**

POLLO Y 2 QUESOS/*CHICKEN AND 2 CHEESES*

CARNE BBQ CON BACON/*BBQ BEEF WITH BACON*

BACON CRISPY/*CRISPY BACON*

POLLO Y 3 QUESOS/*CHICKEN AND 3 CHEESES*

BACON Y 2 QUESOS/*BACON AND 2 CHEESES*

PAVO Y QUESO/*TURKEY AND CHEESE*

BURRITO MEXICANO/*MEXICAN BURRITO*

**SABORES DEL MUNDO/FLAVORS OF THE WORLD**

CARBONARA

DÜRÜM KEBAB

FAJITAS MEXICANAS/*MEXICAN FAJITAS*

POLLO AL CURRY/*CHICKEN CURRY*

**INTERNACIONAL/INTERNATIONAL**

LOMO Y QUESO IBERICO/*LOMO AND IBERIAN CHEESE*

JAMON SERRANO/*SERRANO HAM*

CHORIZO ASADO/*GRILLED CHORIZO*

**FUN CHEESE®**

CHEDDAR Y BACON/*CHEDDAR CHEESE AND BACON*

EMMENTAL CON POLLO CAJÚN/*EMMENTAL CHEESE WITH CAJUN CHICKEN*

**FUN GRILL®**

CHEESE BURGUER X2

**FUN TAPAS®**

CHORIZO

CHORIZO CRIOLLO/*CREOLE CHORIZO*

**FUN TOPPINGS®**

TIRAS DE POLLO ASADO/*GRILLED CHICKEN STRIPS*

TIRAS PECHUGA POLLO TERIYAKI/*TERIYAKI CHICKEN STRIPS*

TIRAS DE POLLO CAJUN/*CAJUN CHICKEN STRIPS*

UNIDAD DE FACTURACIÓN BILLING UNIT	PESO WEIGHT	EAN 13	UNIDADES CAJA UNITS PER BOX	CAJAS PALET BOXES PER PALLET	VIDA ÚTIL (DÍAS) SHELF LIFE (DAYS)
Ud	0,275	8414696013503	8	98	33
Ud	0,260	8414696014203	8	98	33
Ud	0,280	8414696014548	6	36	33
Ud	0,280	8414696014531	9	36	33
Ud	0,275	8414696013527	8	98	33
Ud	0,220	8414696014326	6	119	33
Ud	0,250	8414696014487	6	120	33
Ud	0,250	8414696014647	6	120	33
Ud	0,250	8414696014470	6	120	33
Ud	0,250	8414696014630	6	120	33
Ud	0,250	8414696014654	6	120	33
Ud	0,250	8414696014685	6	120	33
Ud	0,250	8414696014678	6	120	33
Ud	0,250	8414696014661	6	120	33
Ud	0,210	8414696014388	6	112	33
Ud	0,220	8414696014371	4	112	33
Ud	250	8414696013701	6	90	36
Ud	0,100	8414696014401	8	140	50
Ud	0,100	8414696014418	8	140	50
Ud	0,125	8414696011202	8	140	45
Ud	0,120	8414696008363	8	140	30
Ud	0,120	8414696008370	8	140	30

## **FOOD SERVICE**

Ofrecemos soluciones al profesional de hostelería, con una amplia gama de ingredientes cárnicos, que facilitarán su labor:

- Ahorrando tiempo y espacio
- Controlando los costes
- Evitando exceso de manipulación
- Controlando mermas
- Facilitando la dosificación
- Garantizando la seguridad alimentaria
- Con presentaciones adaptadas a sus necesidades

*We offer solutions for catering professionals with a wide range of meat ingredients to make their work easier.*

- *Saving time and space*
- *Controlling costs*
- *Avoiding excess handling*
- *Controlling impairments*
- *Making it easier to control portions*
- *Ensuring food safety*
- *With presentations adapted to their needs*



## **Innovación**

Carne natural cocinada a baja temperatura y deshilachada con diferentes marinadas para aplicaciones en pizzas, hamburguesas, sandwiches, empanadas, tacos, etc. Proponemos múltiples posibilidades dentro de nuestras tres categorías:

- Toppings refrigerados y/o congelados IQF
- Toppings cocinados refrigerados y/o congelados IQF
- Evitando exceso de manipulación
- Platos preparados
- Envases/Packaging

## **Innovation**

*Natural slow cooked and shredded meat with different marinades for use in pizzas, hamburgers, sandwiches, empanadas, tacos, etc. We have come up with many possibilities within our three categories:*

- *Chilled and/or IQF frozen toppings*
- *Chilled and/or IQF frozen cooked toppings*
- *Avoiding excess handling*
- *Prepared food*
- *Containers/Packaging*



**TOPPINGS REFRIGERADOS Y/O CONGELADOS IQF**  
**REFRIGERATED TOPPINGS AND FROZEN IQF**

Productos presentados en diferentes formatos, con cortes homogéneos para elaborar platos sofisticados a un precio competitivo.

*Products presented in different formats in uniform cuts for creating sophisticated dishes at a competitive price.*

**Fiambre Magro Daditos**  
*Cubed Lean Cold Cuts*



**Fiambre de Magro Sellos**  
*Lean Cold Cuts Brands*



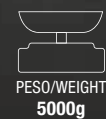
**Topping de Pollo Marinado**  
*Marinated Chicken*



**Bacon Sellos/Bacon Brands**



**Tiras de Bacon**  
*Crispy Bacon*



**Jamón Serrano Sellos**  
*Serrano Ham Brands*



**TOPPINGS COCINADOS REFRIGERADOS Y/O CONGELADOS IQF**



**REFRIGERATED COOKED TOPPINGS AND FROZEN IQF**

Ingredientes asados con mucho valor añadido, para dar a los platos un toque de distinción, aportar sabores y texturas personalizadas, a fin de lograr más clientes satisfechos.

*Grilled ingredients with a lot of added value that give dishes a sophisticated touch, bringing in personalised flavours and textures to get more satisfied customers.*



**Tiras de Pollo Vacío**  
*Vacuum-packed Chicken Strips*



   
CORTES/CUTS  
40-70x6x8  
VARIABLE  
PESO/WEIGHT  
500g



**Tiras de Pollo Kebab Vacío**  
*Vacuum-packed Kebab Chicken Strips*



   
CORTES/CUTS  
40-70x6x8  
VARIABLE  
PESO/WEIGHT  
500g

**Tiras de Pollo Cajún Vacío**  
*Vacuum-packed Cajun Chicken Strips*



   
CORTES/CUTS  
40-70x6x8  
VARIABLE  
PESO/WEIGHT  
500g



**Tiras de Pollo Teriyaki Vacío**  
*Vacuum-packed Teriyaki Chicken Strips*



   
CORTES/CUTS  
40-70x6x8  
VARIABLE  
PESO/WEIGHT  
500g



**Pechuga de Pollo Asada en Tiras**  
*Grilled Chicken Breast Strips*



   
CORTES/CUTS  
30x6x8  
PESO/WEIGHT  
1000g


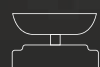
**Fiambre de Pechuga de Pollo Cocida en Cubos**  
*Cold Chicken Breast in Cubes*



   
CORTES/CUTS  
12x12 (9,1-13,15)x  
(9,1-13,15)x(11,7-17,1)  
PESO/WEIGHT  
1000g



**Tiras de Bacon Crispy**  
*Crispy Bacon Strips*



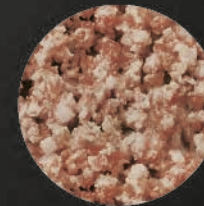
   
CORTES/CUTS  
≥65x3,5-7x1  
PESO/WEIGHT  
1000g

**Crispy Bacon Bits**  
*Crispy Bacon Bits*



   
CORTES/CUTS  
6x6  
PESO/WEIGHT  
1000g

**Carne Cocinada Vacuno Para Pizza**  
*Cooked Beef For Pizza*



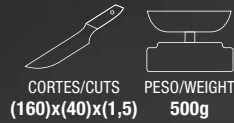
  
PESO/WEIGHT  
1000g

**PLATOS PREPARADOS**  
**PREPARED DISHES**

Alimentos asados y listos, para usar como base de una receta que el profesional de la cocina completará con su toque creativo, al objeto de ofrecer menús o platos combinados variados.

*Grilled food, ready to use as the staple for a recipe that catering professionals can add their creative flare to in order to create varied set menus or combo dishes.*

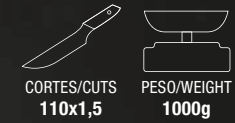
**Bacon Loncheado**  
*Sliced Bacon*



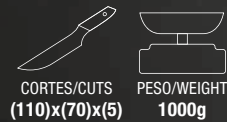
**Tranchettes de Bacon Crispy**  
*Crispy Bacon Slices*



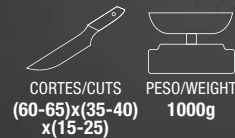
**Bacon Horeca Sandwich**  
*Catering Sandwich Bacon*



**Filetes de Pechuga de Pollo A La Plancha**  
*Griddled Chicken Breast Fillets*



**Alitas de Pollo Asadas**  
*Grilled Chicken Wings*



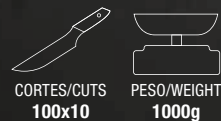
**Pulled Pork**  
*Pulled Pork*



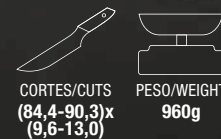
**BBQ Pulled Pork**  
*BBQ Pulled Pork*



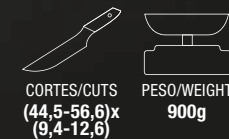
**Hamburguesas 100% de Vacuno 85gr**  
*Cooked 100% Beef Hamburgers 85gr*



**Hamburguesas de Vacuno Cocinadas 60gr**  
*Cooked Beef Hamburgers 60gr*



**Mini Hamburguesas de Vacuno Cocinadas**  
*Cooked Beef Mini Hamburgers*





## Envases/Packaging

Envases de plástico flexible y rígido de alta barrera termoformado, para asegurar su frescura y mantener la calidad del producto. Éste se envasa en atmósfera protectora, con proceso previo de vacío, con lo que el producto se mantiene en valores inferiores al 0,3% de oxígeno residual. En las tablas descriptivas que acompañan al producto se muestra el tipo de envase en el que se presentan.

*Flexible and rigid high-barrier heat-formed plastic containers to ensure hot product is kept fresh and keeps its quality. It is packaged in a protective atmosphere with a prior vacuum process, meaning that the product is kept with residual oxygen values of under 0.3%.*

*The description tables that go with the show the type of packaging in which they are presented.*

### Toppings Refrigerado y/o congelado IQF Refrigerated Toppings and Frozen IQF

FIAMBRE MAGRO DADITOS/  
CUBED LEAN COLD CUTS

FIAMBRE DE MAGRO SELLOS/  
LEAN COLD CUTS BRANDS

TOPPING DE POLLO MARINADO/  
MARINADED CHICKEN

BACON SELLOS/BACON BRANDS

TIRAS DE BACON/BACON STRIPS

JAMÓN SERRANO SELLOS/SERRANO HAM BRANDS

### Toppings Cocinados Refrigerado y/o congelado IQF Refrigerated Cooked Toppings and Frozen IQF

TIRAS DE POLLO ASADAS VACIOS/  
VACUUM-PACKED CHICKEN STRIPS

TIRAS DE POLLO KEBAB VACÍO/  
VACUUM-PACKED KEBAB CHICKEN STRIPS

TIRAS DE POLLO CAJÚN VACÍO/  
VACUUM-PACKED CAJUN CHICKEN STRIPS

TIRAS DE POLLO TERIYAKI VACÍO/  
VACUUM-PACKED GRILLED CAJUN CHICKEN STRIPS

PECHUGA DE POLLO ASADA EN TIRAS/  
GRILLED CHICKEN BREAST STRIPS

FIAMBRE DE PECHUGA DE POLLO COCIDA EN CUBOS/  
COLD CHICKEN BREAST IN CUBES

TIRAS DE BACON CRISPY/ CRISPY BACON STRIPS

CRISPY BACON BITS

CARNE COCINADA VACUNO PARA PIZZA  
COOKED BEEF FOR PIZZA

### Platos Preparados/Prepared Dishes

BACON LONCHEADO/SLICED BACON

TRANCHETTES DE BACON CRISPY  
CRISPY BACON SLICES

BACON HORECA SANDWICH  
CATERING SANDWICH BACON

FILETES DE PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA  
GRIDDLED CHICKEN BREAST FILETS

ALITAS DE POLLO ASADAS  
GRILLED CHICKEN WINGS

PULLED PORK

BBQ PULLED PORK

HAMBURGUESAS 100% VACUNO 85G  
COOKED 100% BEEF HAMBURGERS 85G

HAMBURGUESAS VACUNO COCINADAS 60G  
COOKED BEEF HAMBURGERS 60G

MINI HAMBURGUESAS VACUNO COCINADAS  
COOKED BEEF MINI HAMBURGUERS

UNIDAD DE FACTURACIÓN BILLING UNIT	*PESO UNIDAD UNIT WEIGHT	EAN 13	*CORTES CUTS	MEDIDAS DEL ENVASE PRIMARIO PRIMARY PACKAGING MEASURES	VIDA ÚTIL (DÍAS) SHELF LIFE (DAYS)
Kg	3	8414696003870	6x6x6	250x390x80	30
Ud	0,500	8414696003917	40x40x2,5	290x250x80	30
Kg	1	8414696009643	12x12x12	250x193x80	60
Ud	0,500	8414696000145	40x27x2,5	290x250x80	60
Kg	5	8414696000336	30x6x6	515x330x80	365
Kg	1	8414696005003	40x30x2,5	250x193x80	90
Ud	0,500	8414696009650	55x6x8	250x140x50	75
Ud	0,500	8414696008493	55x6x8	250x140x50	75
Ud	0,500	8414696008486	55x6x8	250x140x50	75
Ud	0,500	8414696008097	55x6x8	250x140x50	75
Kg	1	8414696008196	55x6x8	248x140x80	45
Kg	1	8414696008110	12x12x12	248x140x80	30
Ud	0,500	8414696000121	<65x5x1	250x140x80	90
Kg	1	8414696000114	6x6	250x290x80	75
Kg	2	8414696013213	(100x200)mm	255x150x210	90
Ud	0,500	8414696001517	160x40x1,5	250x140x80	90
Ud	0,500	5425005737167	92x38x1,5	272x248x80	365
Kg	1	8414696101378	Ø110x1,5	250x290x80	90
Kg	1	8414696008059	110x70x5	248x278x80	90
Kg	1	8414696013329	NO APLICA	250x140x50	270
Ud	0,500	8414696013497	NO APLICA	230x215x22	90
Ud	0,500	8414696013473	NO APLICA	228x154x26	90
Ud	2,125	8414696013398	(100x10)mm	290x250x80	270
Kg	0,960	8414696013312	Ø 87x11	250x140x50	270
Kg	1	8414696013480	Ø 55x11	250x140x850	270

\*Los valores indicados en el campo peso unidad y medidas son promedios y corresponden al 90% de la población, para mas detalles solicitar la presentacion comercial.

\* The values indicated in the field weight unit and measures are averaging and correspond to 90% of the population, for more details request the commercial presentation.

## LA PILA TRADICIONAL

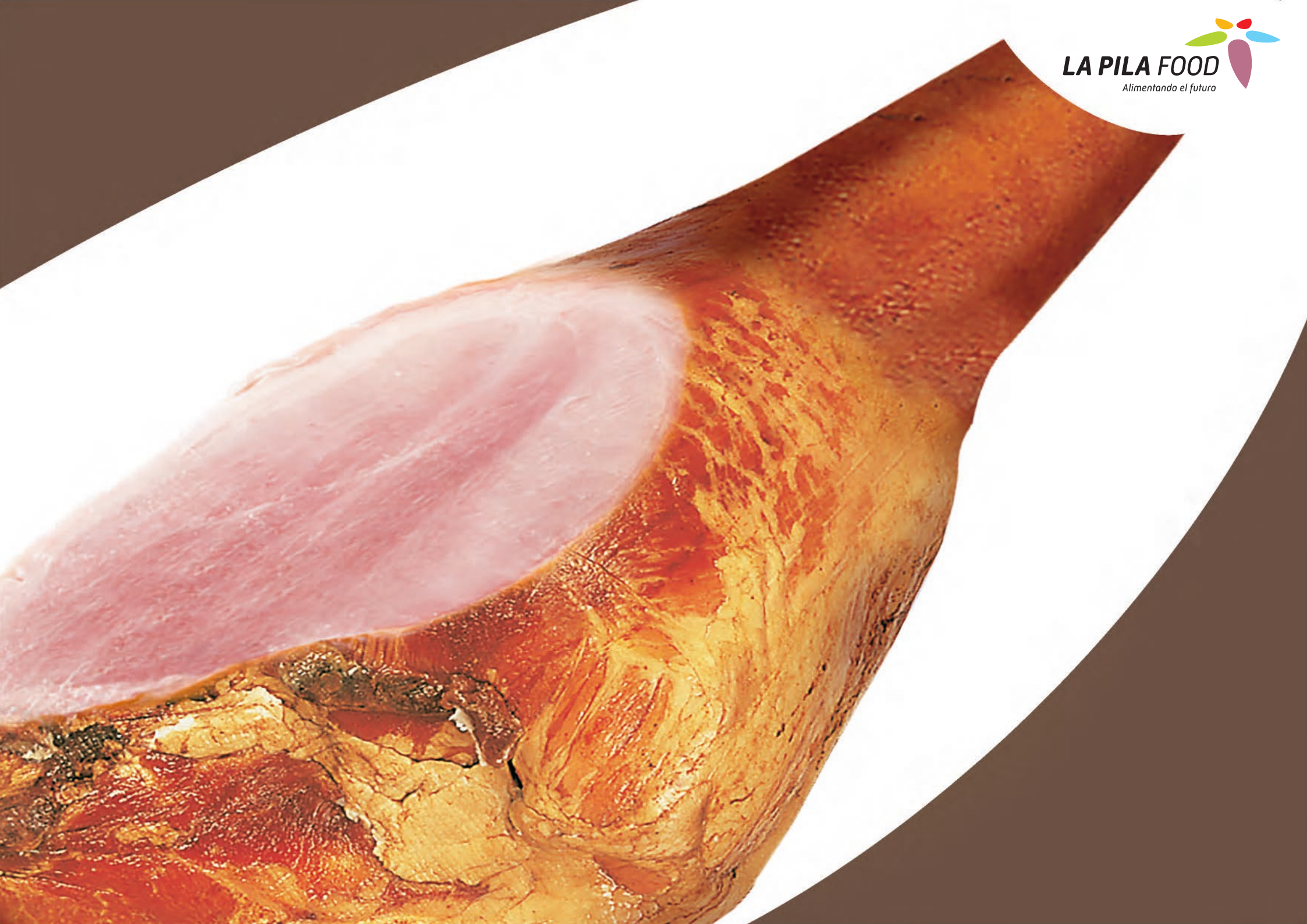
La Pila Tradicional cuenta actualmente con una selecta gama de productos en pieza donde prima la calidad, con una experiencia demostrada de más de 75 años. Todos nuestros ahumados se elaboran mediante un proceso de fricción de madera de haya alemana, lo que elimina todo riesgo de producción de alquitrán y materias tóxicas, a la vez que aporta al producto final un bouquet más exquisito y sin acidez.

## LA PILA TRADICIONAL

*La Pila Traditional currently has a select range of piece products where quality comes first, with over 75 years of proven experience.*

*All of our smoked products are created through a wood friction process using German beech wood which eliminates the risk of producing tar and toxic materials while also giving the final product a more exquisite bouquet without any acidity.*







**JAMÓN AHUMADO**



**JAMÓN DESHUESADO  
AL HORNO**



**JAMÓN COCIDO IBÉRICO  
AHUMADO**

**Charcuteria Tradicional**

JAMON AHUMADO/EXTRA COOKED SMOKED HAM WITH BONEAM

UNIDAD DE FACTURACIÓN BILLING UNIT	PESO WEIGHT	EAN 13	UNIDADES CAJA UNITS PER BOX	CAJAS PALET BOXES PER PALLET	VIDA ÚTIL (DÍAS) SHELF LIFE (DAYS)	
Kg	11Kg*	8414696005515	1	24	90	
JAMON DESHUESADO AL HORNO CP/BAKED HAM BONELESS WITH BONE	Kg	9Kg*	8414696005829	1	30	90
JAMON COCIDO IBÉRICO AHUMADO/COOKED SMOKED IBERIAN HAM	Kg	12Kg*	8414696005812	1	28	90

\*PROMEDIO DE PESO VARIABLE  
\*AVERAGE OF VARIABLE WEIGHT





**La Pila Food, S.A.**  
C/ Roa, 14 • Pol. Ind. Prado Concejil  
28890 Loeches • Madrid • España  
Tel.: +34 918 862 233 • Fax: +34 918 867 785  
[lapilafood@lapilafood.com](mailto:lapilafood@lapilafood.com)

[www.lapilafood.com](http://www.lapilafood.com)