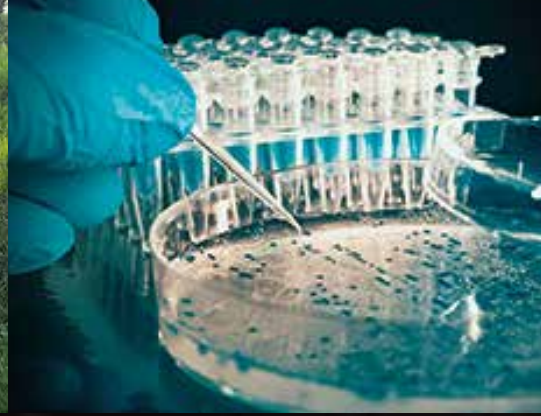




Food from a family
of farmers committed
to the land

Aliments provenant
d'une famille d'agriculteurs
dévoués à la terre





Tradition, quality, service and flexibility

From the outset, the **Tero family** has been committed to the quality of our products, which is why we pay particular attention to every phase of the production process, from breeding and raising our animals through to the slaughtering and butchering process. We use a genetic selection process to ensure we raise the highest-quality pigs from the **Duroc** breed, which roam in freedom in peaceful, natural surroundings.

The animals are fattened on our own farms following strict hygiene and quality criteria. All the animals are under constant medical supervision and eat a balanced, high-quality diet to ensure the meat has a high level of fat marbling yet a low level of unsaturated fats. This results in meat with a unique colour and texture, a much milder flavour and excellent nutritional and health-giving properties.

However, we know that having a good product is not necessarily synonymous with success, which is why the **Tero family** puts the same emphasis on customer service, approachability, flexibility and availability as it does on the quality of our products.

Our production system means we can take a personalized approach to every client, looking after their individual needs and delivering production runs with very different capacities in the shortest possible time.

Tradition, qualité, service et flexibilité

Nous, la **famille Tero**, misons sur la qualité de nos produits depuis nos débuts. C'est pourquoi nous prêtons une attention toute particulière à l'ensemble des étapes de production, de la naissance des animaux à leur croissance, en passant par leur alimentation, ainsi qu'à l'ensemble du processus d'abattage et de dépeçage. Nous réalisons pour cela une sélection génétique qui nous permet d'élever des porcs de race **Duroc** de grande qualité, et avons fait le choix d'un élevage en liberté dans un environnement naturel et paisible.

La croissance des animaux a lieu dans nos propres fermes, selon des protocoles stricts de qualité sanitaire, un contrôle médical permanent de tous les animaux et une alimentation variée de première qualité pour obtenir des viandes comportant un haut niveau de graisse intramusculaire et une faible quantité de graisses saturées. Résultat : des viandes de couleur et de texture différentes, avec un goût bien plus doux, à la fois saines et nourrissantes.

Nous savons cependant que le succès n'est pas que le fruit d'un bon produit. Ainsi, chez la **famille Tero**, nous accordons la même importance à la qualité de nos produits qu'au service client, proche, attentif et toujours à votre disposition.

Notre système de production nous permet de travailler de manière personnalisée, de répondre aux besoins propres à chaque client et de réaliser des productions de capacités très variables, le plus rapidement possible.



A 'zero km' firm
Entreprise km 0

Farmers and stockbreeders
Agriculteurs et éleveurs

No food colourings or preservatives
Sans colorants ni conservateurs

Organic products
Produits bio

Flexible service
Flexibilité de service



Beef / Veau

Chicken / Poulet

Burgers / Steaks

Botifarra (fresh) / Saucisse (fraîche)



Lamb / Agneau

Pork / Porc

Meatballs / Boulettes

Sausages / Saucisse





Turkey / Dinde

Pre-prepared meats / Élaborés

Fillets / Émincés

Breaded products / Panés





Masia Artesana

Pol. Ind. Les Verdunes, parc 34-35
25400 Les Borges Blanques
Lleida (Spain)
(+34) 973 17 00 09 - (+34) 973 14 06 20
www.masiaartesana.com