



Aliments d'una família
pagesa compromesa
amb la terra

Alimentos de una familia
de agricultores comprometidos
con el campo





Tradició, qualitat, servei i flexibilitat

Des dels inicis a **Família Tero** hem apostat per la qualitat dels nostres productes, és per això que prestem una especial atenció a totes les etapes de producció, des del naixement de les cries, el seu creixement, alimentació, com en tot el procés de matança i tall. Per això fem una selecció genètica que ens permet la cría d'exemplars de la raça **Duroc** d'alta qualitat, juntament amb la cría en llibertat en un entorn natural i tranquil.

El creixement dels animals es realitza a les nostres pròpies granjes seguint estrictes protocols de qualitat higiènica, constant control mèdic de tots els animals i una alimentació variada i de primera qualitat per aconseguir carns amb un alt nivell de greixos infiltrats i un índex baix de greixos saturats que es tradueixen en carns amb un color i textura diferents, un sabor molt més suau i un alt valor nutritiu i saludable.

Però, sabem que no només amb un bon producto s'aconsegueix l'èxit, és per això que a **Família Tero** posem el mateix èmfasi en la qualitat dels nostres productes com en el servei al client, proper, atent i sempre disposat.

El nostre sistema de producció ens permet treballar de manera personalitzada per a cada client, atendre les seves necessitats de personalització i executar produccions de capacitats molt variables en el menor temps possible.

Tradición, calidad, servicio y flexibilidad

Desde los inicios en **Familia Tero** hemos apostado por la calidad de nuestros productos, es por eso que prestamos una especial atención a todas las etapas de producción, desde el nacimiento de las crías, su crecimiento, alimentación, como en todo el proceso de matanza y despiece. Para ello realizamos una selección genética que nos permite la cría de ejemplares de la raza **Duroc** de alta calidad, juntamente con la cría en libertad en un entorno natural y tranquilo.

El crecimiento de los animales se realiza en nuestras propias granjas siguiendo estrictos protocolos de calidad higiénica, constante control médico de todos los animales y una alimentación variada y de primera calidad para conseguir carnes con un alto nivel de grasas infiltradas y un índice bajo de grasas saturadas que se traducen en carnes con un color y textura diferentes, un sabor mucho más suave y un alto valor nutritivo y saludable.

Pero, sabemos que no solo con un buen producto se consigue el éxito, es por eso que en **Familia Tero** ponemos el mismo énfasis en la calidad de nuestros productos como en el servicio al cliente, cercano, atento y siempre dispuesto.

Nuestro sistema de producción nos permite trabajar de manera personalizada para cada cliente, atender a sus necesidades de personalización y ejecutar producciones de capacidades muy variables en el menor tiempo posible.



Empresa Km. 0
Empresa Km. 0

Pagesos i Ramaders
Agricultores y Ganaderos

Sense colorants i conservants
Sin colorantes ni conservantes

Producte ecològic
Producto ecológico

Flexibilitat de servei
Flexibilidad de servicio





Vedella / Ternera



Xai / Cordero

Pollastre / Pollo

Porc / Cerdo

Hamburgueses / Hamburguesas

Mandonguilles / Albóndigas

Llonganissa (crua) / Longaniza (fresca)

Salsitxa / Salchicha





Gall d'indi / Pavo

Elaborats / Elaborados

Filetejats / Fileteados

Empanats / Empanados



**Masia Artesana**

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