

El sabor de la tradición





Hablar de Cárnicas Dibe es hablar de tradición, naturaleza y pasión por el trabajo que realizamos.

Con una presencia de más 40 años en el mercado, Cárnicas Dibe SL ha ido evolucionando y adaptándose a los nuevos mercados y tiempos, así como, a las necesidades y exigencias de sus clientes.

Contamos con un equipo humano cualificado, joven, innovador y capacitado que ha hecho de una empresa familiar, una firma sólida en el mercado nacional e internacional.

Nuestra línea de negocio está representada por la carne salvaje, ovino mayor y caprino, carne brava y vacuno, cerdo, embutidos libres de alérgenos (gluten, lactosa, soja y mostaza) y jamones.

Certificados por la IFS (International Food Service), garantizamos una calidad en nuestras carnes y embutidos de caza.



Talk About Cárnicas Dibe is talking about tradition, nature and passion for the work we do.

With a presence of 40 years in the market, Cárnicas Dibe SL has been progressing according to the needs of its customers.

We have a team of qualified, young, innovative and trained personnel that have created a strong firm in the national and international market.

Our line of business is represented by Wild Game Meat, Sheep and "Fierce meat, Bull, Pork, dry cured sausages allergy free (gluten, lactose, soya and mustard) and Hams. Certified by the IFS (International Foods Services), we guarantee a good quality of wild meat and sausages.



Parler de Cárnicas Dibe, c'est parler de tradition, de nature et de passion pour le travail que nous faisons.

Avec une présence de plus de 40 ans sur le marché, Cárnicas Dibe SL a évolué selon les besoins et exigence de ses clients.

Nous avons une équipe humaine qualifiée, innovatrice et formé qui a fait d'une entreprise familiale, une entreprise solide sur le marché national et international.

Notre secteur d'activité est représenté par la viande de gibier, mouton, chèvre, viande Brave et boeuf, porc, charcuterie libre d'allergène (gluten, lactose, soja et moutarde) et jambons.

Certifié par la IFS (International Food Service), nous garantissons la qualité de nos viandes et charcuteries a base de gibier.



Falar de Carnicas dibe é falar de tradição, natureza e paixão pelo trabalho que realizamos.

Com uma presença de mais de 40 anos no mercado, Carnicas Dibe SL foi evoluindo e adaptando-se aos novos mercados e tempos, assim como ás necessidades e exigências dos seus clientes.

Contamos com uma equipe humana qualificada, jovem, inovadora e capitalizada que transformou uma empresa familiar, numa empresa solida no mercado nacional e internacional.

A nossa linha de negócio está representada pela carne selvagem de veado e jabalí, ovino maior e caprino, carne brava e vaca, porco, transformados sem alérgenos (gluten, lactose, soja e mostarda) e presuntos. Certificados pela IFS (Internacional Food Service), garantimos qualidade nas nossas carnes e enchidos de caça.



CARNE DE CIERVO

VENISON MEAT • VIANDE DE CERF • CARNE DE VEADO



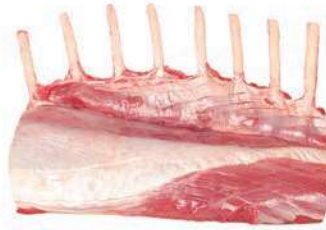
CARNE DE CIERVO



Cinta de Lomo



Striploin
Dos Désossé
Cinta de Lombo



Lomo corte francés



French Rack
Carré
Lombo French Rack



Chuletero



Saddle
Dos avec os
Vão



Solomillo



Tenderloin
Filet Mignon
Lombinho



Paleta sin Hueso



Deboned shoulder
Épaule désossée
Pa sem osso



Paleta con Hueso



Shoulder bone in
Épaule avec os
Pa com osso



Pierna sin Hueso



Deboned leg
Cuissot désossé
Perna sem osso



Pierna con Hueso



Leg bone in
Cuissot avec os
Perna com osso



Pierna 4 Cortes



Four cuts leg
Cuissot quatre pièces
Perna quatro cortes



Ragout con Codillo



Goulasch shank on
Sauté avec jarret
Pedaços com nispo



Ragout sin Codillo



Goulasch shank off
Sauté sans jarret
Pedaços sen nispo



Polpa Extra



Polpa extra
Polpa extra
Polpa extra



Polpa Scelta



Polpa scelta
Polpa scelta
Polpa scelta



Magro falda (B)



Flanck (B)
Flanchet
Aparas B



Magro Recortes



Trimming
Maigre de découpe
Aparas de recortes



Roti



Roast
Rôti
Roti



Cuello



Neck
Collier
Cachaço



Huesos Salavajes



Wild Bones
Os à Moelle
Ossos Selvagens



LIBRE SERVICIO CARNES SALVAJES

WILD MEAT RETAILS
GAMME LIBRE SERVICE
LIBRE SERVIÇE CARNE SALVAJE



Filete de Ciervo



- Fillets
- Bifteck
- Bife



Lomo de Ciervo



- Striploin
- Dos Désossé
- Lombo



Rogout de Ciervo



- Goulasch
- Sauté
- Pedaços



Solomillo de Ciervo



- Tenderloin
- Filet Mignon
- Lombinho



Filete de Jabalí



- Fillets
- Bifteck
- Bife



Lomo de Jabalí



- Striploin
- Dos Désossé
- Lombo



Ragout de Jabalí



- Goulasch
- Sauté
- Pedaços



Solomillo de Jabalí



- Tenderloin
- Filet Mignon
- Lombinho



CARNE DE JABALÍ

WILD BOAR MEAT • VIANDE DE SANGLIER • CARNE DE JAVALI



CARNE DE JABALÍ



Cinta de Lomo



Striploin

Dos Désossé

Cinta de Lombo



Chuletero



Saddle

Dos avec os

Vão



Solomillo



Tenderloin

Filet Mignon

Lombinho



Paleta sin Hueso



Deboned shoulder

Épaule désossée

Pa sem osso



Paleta con Hueso



Shoulder bone in

Épaule avec os

Pa com osso



Costilla



Rib

Cotê

Costeleta



Pierna sin Hueso



Deboned leg

Cuissot desossé

Perna sem osso



Pierna con Hueso



Leg bone-in

Cuissot avec os

Perna com osso



Pierna 4 Cortes



Four cuts leg

Cuissot quatre pièces

Perna quatro cortes



Ragout con Codillo

Goulasch shank on
Sauté avec jarret
Pedaços com nispo



Ragout sin Codillo

Goulasch shank off
Sauté sans jarret
Pedaços sen nispo



Polpa Extra

Polpa extra
Polpa extra
Polpa extra



Polpa Scelta

Polpa scelta
Polpa scelta
Polpa scelta



Magro falda (B)

Flanck (B)
Flanchet
Aparas B



Magro Recortes

Trimming
Maigre de découpe
Aparas de recortes



Secreto

Secret (lean lower shoulder cut)
Secreto
Secreto



Pluma

Pluma meat cut
Pluma
Plumas



Presa

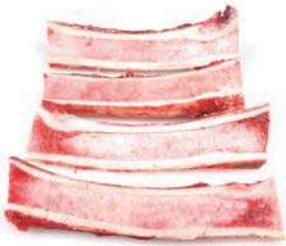
Presa (shoulder Blade cut)
Presa
Presas





ELABORADOS

MANUFACTURED • ÉLABORÉ • ELABORADOS



Huesos de Tuétano
Marrow bone
Os à moelle
Osso de medula



Ossobuco
Knuckle
Jarret avec os
Jarrete



Pave
Pave
Pavé
Pave



Picadillo
Minced meat
Hache marinée
Carne picada temperada



Filete marinado
Filets marinade
Bifteck mariné
Bifinhos temperados



Brocheta
Brochette
Brochete
Espetada



CARNE DE MUFLÓN

MUFLON MEAT
VIANDE DE MOUFLON
CARNE DE MUFLON



Cinta Lomo
Striploin
Dos Désossé
Cinta de Lombo



Chuletero
Saddle
Dos avec os
Vão



Solomillo
Tenderloin
Filet Mignon
Lombinho



Paleta sin Hueso
Deboned shoulder
Épaule désossée
Pa sem osso



Paleta con Hueso
Shoulder bone in
Épaule avec os
Pa com osso



Pierna sin Hueso
Deboned leg
Cuissot désossé
Perna sem osso



Pierna con Hueso
Leg bone in
Cuissot avec os
Perna com osso



Ragout con Codillo
Goulasch shank on
Sauté avec jarret
Pedaços com nispo



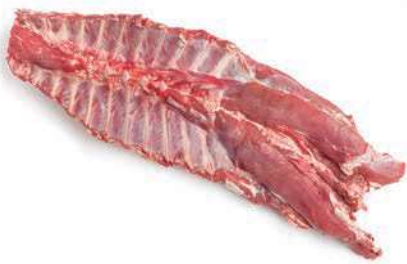
Ragout sin Codillo
Goulasch shank off
Sauté sans jarret
Pedaços sen nispo





CARNE DE CORZO

ROER DEER MEAT • VIANDE DE CHEVREUIL • CARNE DE CORÇO



Chuletero
Saddle
Dos avec os
Vão



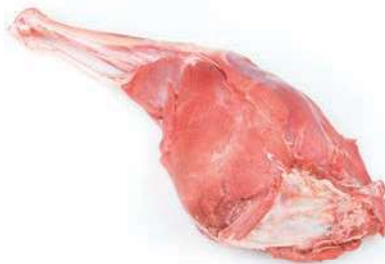
Paleta sin Hueso
Deboned shoulder
Épaule désossée
Pa sem osso



Paleta con Hueso
Shoulder bone in
Épaule avec os
Pa com osso



Pierna sin Hueso
Deboned leg
Cuissot désossé
Perna sem osso

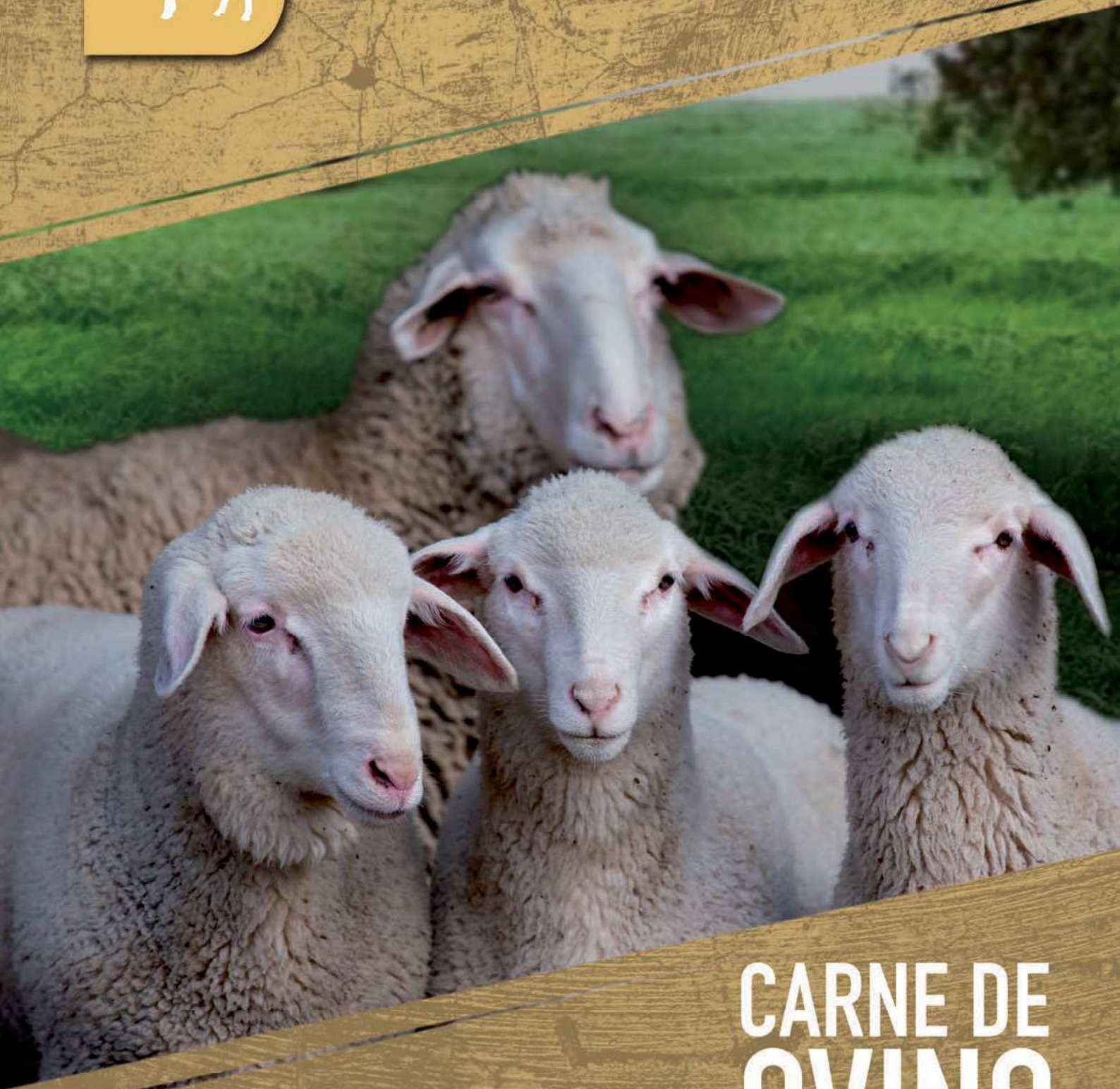
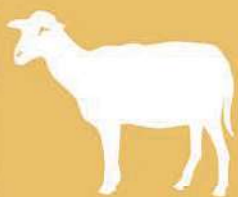


Pierna con Hueso
Leg bone in
Cuissot avec os
Perna com osso



Ragout con Codillo
Goulasch shank on
Sauté avec jarret
Pedaços com nispo





CARNE DE OVINO

OVINE MEAT • VIANDE DE OVINE • CARNE DE OVINO



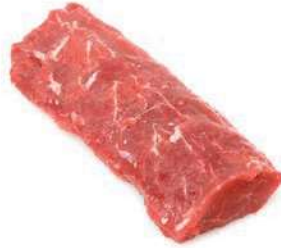
CARNE DE OVINO



Cinta de Lomo



Striploin
Dos Désossé
Cinta de Lombo



Lomo Corto



Short Striploin
Dos Court
Lombo curto



French Rack 5 Costillas



French rack 5 ribs
Carré de 5 côtes
5 costelas Franch rack



French Rack 8 Costillas



French rack 8 ribs
Carré de 8 côtes
8 costelas Franch rack



Chuletero



Saddle
Dos avec os
Vão



Solomillo



Tenderloin
Filet Mignon
Lombinho



Paleta sin Hueso



Deboned shoulder
Épaule désossée
Pa sem osso



Paleta con Hueso



Shoulder bone in
Épaule avec os
Pa com osso



Pierna sin Hueso



Deboned leg
Cuissot désossé
Perna sem osso



Pierna con Hueso



Leg bone in
Cuissot avec os
Perna com osso



Pierna Túnel



Deboned and shank off leg
Cuissot sans Jarret
Perna sem osso e sem nispo tunel



Ragout con Codillo



Goulasch shank on
Sauté avec jarret
Pedaços com nispo



Ragout sin Codillo



Goulasch shank off
Sauté sans jarret
Pedaços sen nispo



Chuleta Lomo



Loin chop
Côtelette de dos
Costoleta de Lombo



Chuleta Pierna



Leg chop
Côtelette de cuisse
Costoleta do perna



Codillo



Knuckles
Jarrets
Nispo-Jarrete



Magro de recorte

Trimming
Maigre de découpe
Aparas de recortes



Canal 6 Cortes



Carcasses 6 way
Carcasse 6 coupes
Carçaça 6 cortes



**CARNE
BRAVA**

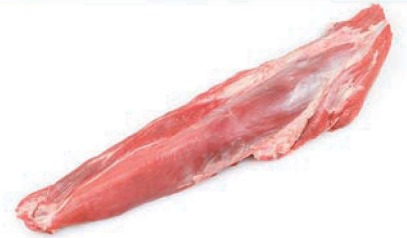
FIERCE MEAT • VIANDE BRAVE • CARNE BRAVA



Cinta de Lomo
Striploin
Dos Désossé
Cinta de Lombo



Chuletero
Saddle
Dos avec os
Vão



Solomillo
Tenderloin
Filet Mignon
Lombinho



Ragout con Codillo Toro
Goulasch shank on
Sauté avec jarret
Pedaços com nispo



Ragout Extra
Goulasch shank off (noble parts)
Sauté sans jarret
Pedaços sem nispo



Babilla
Knuckle
Tranche Grasse
Rabadilha



Cadera con Rabillo
Rump
Rumsteck
Alcatra



Contra
Silverside
Semelle
Chã de Fora



Tapa
Topside
Tende de Tranche
Pojadouro



Entrecot
Entecote
Entrecôte
Entrecote



Filete de toro
Filets
Bifteck
Bifinhos



Rabo de vacuno
Bovine Tail
Queue de Bovine
Rabo de vacuno





EMBUTIDOS
SAUSAGES • SALAISONS • ENCHIDOS

EMBUTIDOS DE CAZA



VENISON AND WILD BOAR SAUSAGES • SALAISONS DE GIBIER • ENCHIDOS DE CAÇA



Chorizo
Chorizo
Chorizo
Chouriço



Salchichón
Sausage
Saucisson
Salchichão



Salchichón Pimienta
Pepper Sausage
Saucisson poivre
Salchichão com pimenta



Salchichón finas hierbas
Herb sausage
Saucisson Fines Herbes
Salchichão com Ervas



Cecina Ciervo
Cecina
Viande séchée
Cecina



Cecina Jabali
Cecina
Viande séchée
Cecina



EMBUTIDOS DE CERDO

PORK CURED SAUSAGES • CHARCUTERIE DE PORC • ENCHIDOS DE PORCO



Salchichón Cular



Sausage cular
Saucisson cular
Salchichão cular



Salchichón herradura



Sausage
Saucisson
Salchichão



Fuet Cerdo



Fuet
Saucisson fuet
POR: Fuet



Chorizo Cular



Chorizo cular
Chorizo cular
Chouriço cular



Chorizo casero dulce o picante



Natural or spicy chorizo
Chorizo doux ou picant
Chouriço caseiro dulce o picante



Chorizo Partes



Chorizo in part
Chorizo en parties
Chouriço en parties



Chorizo Primera



First class chorizo
Chorizo premium
Chouriço caseiro primeira



Morcilla patatera dulce o picante



Natural or spicy black pudding potato
Boudin a la pomme de terre doux ou picant
Morcela de patata dulce o picante



Morcilla calabaza dulce o picante



Natural or spicy black pudding pumpkin
Boudin de potiron doux ou picant
Morcela de calabaza dulce o picante



Morcilla Achorizada



Achorizada black pudding
Boudin au chorizo
Morcela achorizada



Morcilla Cebolla



Onion black pudding
Boudin a l'oignon
Morcela de cebola



Morcilla Verdura



Natural black pudding
Boudin aux légumes
Morcela de verdura



Lomo Embuchado



Striploin sausages
Lomo de porc
Lomo Embuchado



Morcón Ibérico



Iberian morcon
Morcon Iberiqué
Morcon iberico



Panceta Adobo



Marinated belly
Poitrine marinées
Barriga marinada



Butifarra



Boiled catalan sausages
Boudin blanc
Butifarra



Chistorra



Chistorra
Chistorra
Linguiça



Choricillo



Choricillo
petit chorizo
Choricillo



La carne salvaje tiene un color rojo intenso que se intensifica con la edad del animal; y un olor y sabor más pronunciados que la de otros animales de abasto.

Aunque la composición nutritiva de los animales de caza es muy variable, ya que viene condicionada por factores como la especie, la edad, el sexo y el tipo de alimentación, se puede afirmar que la carne "silvestre" se caracteriza por:

- Ser una carne baja en grasas y rica en proteínas, vitaminas y hierro.
- Además, carece de residuos hormonales, antibióticos y otros fármacos, al contrario de lo que sucede ocasionalmente con los animales de abasto.
- Su alimentación es natural, no están alimentados con piensos ni ningún tipo de alimentos procesado.



The wild game meat has strong red color that intensifies with the age of the animal; and smell and flavor more pronounced than other animals for slaughter.

Although the nutritional composition of game animals is very variable, as it is conditioned by factors such as species, age, sex, and the type of food, it can be said that the flesh "wild" is characterized by:

- Being a meat low in fat and rich in proteins, vitamins and iron.
- In addition, lacks of hormone residues, antibiotics and other medicines, on the contrary what happens occasionally with the animals for slaughter.
- Their feeding is natural, are not fed with artificial feed, or any type of processed food.



La viande de gibier a une couleur rouge intense foncée qui s'intensifie avec l'âge de l'animal ; et une odeur et une saveur plus prononcées que les autres animaux de boucherie.

Bien que la composition nutritionnelle du gibier soit très variable, puisqu'elle est conditionnée par des facteurs tels que l'espèce, l'âge, le sexe et le type d'alimentation, on peut dire que la viande "sauvage" se caractérise par :

- Une viande faible en gras et riche en protéines, vitamines et en fer.
- En plus, elle n'a pas de résidus hormonaux, antibiotiques et d'autres médicaments, contrairement à ce qui se passe occasionnellement avec les animaux de boucherie.
- Leur alimentation est naturelle, ils ne sont pas nourris avec des aliments pour animaux ni aucun type de nourriture transformée.



A carne de caça tem uma cor vermelha mais intenso, que se intensifica com a idade do animal; e um odor e sabor mais pronunciado que o dos outros animais de abastecimento.

Ainda que a composição nutritiva dos animais de caça seja muito variável, já que está condicionada por fatores como a espécie, a idade, o sexo e o tipo de alimentação, podemos afirmar que a carne "silvestre" se caracteriza por:

- Ser uma carne baixa em gorduras e rica em proteínas, vitaminas e ferro.
- Além de que carece de resíduos hormonais, antibióticos e outros fármacos, ao contrario do que sucede ocasionalmente com os outros animais de abastecimento.
- A sua alimentação é natural, não são alimentados com ração nem nenhum tipo de alimentos processados.



Cárnicas DIBE

CÁRNICAS DIBE.S.L.
Autovía de Extremadura, Km. 163
10392 El Gordo (Cáceres) - España
Telf. + 34 927 57 75 00
carnicasdibe@carnicasdibe.com
www.carnicasdibe.com