





NUESTRA
JOYA ES LA

Carne

La pasión que nos une
a la profesión y el contacto directo
con nuestros clientes,
nos motiva a buscar la excelencia
en cada uno de nuestros cortes.

arcecarne 

Nuestra joya es la carne y nuestro buen hacer, nuestra carta de presentación. Motivo por el cual, nuestros productos ya se disfrutan en muchos de los mejores restaurantes y asadores del país.

Meat is pride and joy and our good work, our calling card. For this reason, our products are already enjoyed in many of the finest restaurants and grills throughout the country.



arcecarne

Somos los hermanos Arce, carniceros profesionales de 4ª generación. Apasionados de nuestro oficio, trabajamos cada día en búsqueda de la excelencia, con el objetivo principal de ofrecer a nuestros clientes la más espectacular y cuidada selección de carnes, manteniéndonos siempre a la vanguardia del sector.

Comenzamos nuestra andadura allá por el año 1995, con una pequeña carnicería en el barrio de San Pedro y San Felices en Burgos. Mimando cada corte y dando lo mejor de nosotros día a día. Poco a poco, la marca Arcecarne fue creciendo y decidimos que nuestro siguiente paso sería lanzarnos al sector de HORECA. Empezamos sirviendo a pequeños restaurantes de la provincia, y en 1998, para seguir expandiendo el negocio, ya estábamos funcionando en las grandes capitales del país. Pasos firmes, fundamentados en el esfuerzo, la pasión por esta profesión y la formación continua, nos han llevado a lo que somos hoy:

Un equipo de decenas de profesionales apasionados y en continuo desarrollo, que desde nuestra central en Burgos (más de 5000 m2) trabajan a diario para satisfacer las necesidades de todos nuestros clientes.

Más de 25 años de trayectoria, nos avalan como proveedores líderes del sector HORECA a nivel nacional y con creciente influencia internacional.

We are the Arce brothers, the 4th generation of professional butchers. Passionate towards our trade, we work every day in search of excellence, with the main goal of offering our customers the most spectacular and meticulous selection of meats, never straying from the forefront of the sector.

We began our journey back in 1995, with a small butcher shop in the neighbourhood of San Pedro and San Felices in Burgos. Pampering every cut and giving our best day in day out. Little by little, the Arcecarne brand grew and the decision was made that our next step would be to launch into the HORECA sector. We started serving small restaurants in the province, to continue expanding the business and in 1998, we were already frequently seen in the country's largest cities. Steady steps, based on effort, passion for this profession and ongoing training, have led us to where we are today:

A team of dozens of passionate professionals continually recycling their knowledge base, who from our headquarters in Burgos (featuring than 5,000 m2) floor space, strive daily to meet the needs of all our clients.

More than 25 years of experience back us as leading suppliers in the HORECA sector on a national level and with growing international influence.



MÁS CONTENIDO
ESCANEARDO EL QR

nuestra filosofía

our ethos

En Arcecarne creemos en la importancia del origen, el manejo ganadero tradicional y los beneficios de una alimentación autóctona de nuestras reses.

La historia detrás de cada animal y una forma de cría tradicional es muy importante para conseguir productos de primer valor gastronómico. Por eso, dedicamos gran parte de nuestros esfuerzos a buscar las mejores granjas y animales allá donde estén.

Codo con codo con nuestros ojeadores y ganaderos, seleccionamos sólo reses y razas de primera categoría. Reses que acompañaremos a cada paso, en su viaje hasta la mesa, para garantizar productos del mayor valor gastronómico.

Reses extraordinarias que, gracias a nuestros profesionales, podrán alcanzar su máximo potencial convirtiéndose en la mejor versión posible de sí mismas. Un producto de carácter premium y calidad excepcional.

Desde nuestra central en Burgos controlamos el proceso de nuestros productos de principio a fin. Para garantizar su calidad revisamos cómo viven las reses en el campo, contamos con sala de despiece propia, afinamos las maduraciones para cada tipo de carne y corte en nuestras propias instalaciones. Siempre ajustándonos a unos altos estándares de autoexigencia y calidad. Siempre buscando la excelencia.

At Arcecarne we believe in the importance of origin, traditional livestock management and the benefits of a native diet for our cattle's well-being.

The story behind each animal and a traditional way of breeding is highly significant to accomplish products of standout gastronomic value. For this reason, we devote a large chunk of our efforts to find the finest farms and animals wherever they are.

Side by side with our scouts and ranchers, we select only first class cattle and breeds. Cattle that we will be at their side along each step on their journey to the table, to guarantee products of the highest gastronomic worth.

Extraordinary cattle that, thanks to our professionals will be able to reach their maximum potential becoming the best possible version of themselves. A product of premium status and exceptional quality.

From our headquarters in Burgos, we oversee the process of our products from start to finish. To guarantee its quality, we review how the cattle live in the field, boasting our own cutting chamber, we fine-tune the ageing process for each type of meat and cut in our in-house facilities. Always adjusting to high standards vis-à-vis performance and quality. Always seeking out excellence.



Nuestro objetivo es ser el centro neurálgico de las mejores carnes del mundo, centralizando en nuestras instalaciones la más espectacular selección de reses y productos cárnicos posibles. Todo para que nuestros clientes puedan acceder a aquello que necesiten en una sola llamada.

Our aim is to become the hub for the best meats worldwide, centralising in our facilities the most spectacular selection of cattle and meat products on-hand. Everything so that our clients can access what they need with just a single call.



especialistas en dry aged

dry aged experts

Con nuestro proceso de maduración en seco buscamos mejorar la calidad de la carne mediante un proceso de secado en el que controlamos la humedad, temperatura y flujo de aire. En definitiva, buscamos convertir productos cárnicos de la mejor calidad en bocados premium extraordinarios, consiguiendo la mejor versión posible de nuestras reses y cortes.

El Dry Aged está cada día más presente en restauración, por eso nos especializamos en la maduración más apropiada para cada pieza, ajustando el proceso a cada tipo de carne y corte, buscando maximizar las propiedades de nuestros productos premium, mejorando su textura y consiguiendo nuevos y deliciosos matices.

Está comprobado que este proceso de maduración mejora sustancialmente la calidad de la carne, dotándola de una mayor textura y sabor, dando lugar a cortes de vacuno excepcionales y del más alto valor gastronómico. Es como pulir un diamante en bruto para convertirlo en la mejor versión gastronómica posible de sí mismo.

With our dry ageing process, we seek to improve the quality of the meat through a drying process in which we control humidity, temperature and air flow. In short, we seek to convert the best quality meat products into extraordinary premium delicacies, achieving the best possible outcome from our cattle and cuts.

Dry Aged is increasingly present in restaurants, which is why we specialize in the most appropriate ageing for each piece, adjusting the process to each type of meat and cut, seeking to maximize the properties of our premium products, improving their texture and achieving new and delicious nuances.

It has been proven that this ageing process substantially improves the quality of the meat, giving it greater texture and flavour, entailing thus exceptional cuts of beef of the highest gastronomic value. Polishing a rough diamond in the rough to make it the best possible gastronomic version of itself.



Buscamos convertir productos cárnicos de la mejor calidad en bocados premium extraordinarios, consiguiendo la mejor versión posible de nuestras reses y cortes.

We seek to convert the best quality meat products into extraordinary premium delicacies, achieving the best possible outcome from our cattle and cuts.







**nuestros
productos**

our products

E

l lugar donde se cría el animal y su tradición cárnica están directamente relacionados con la calidad del producto final.

The place where the animal is reared and its meat tradition are directly linked to the quality of the final product.



GAMA Royale Beef



Nuestra línea Royale Beef procede sólo de animales y razas fuera de serie. Animales valorados por su genética única, alimentación natural y la calidad de los cuidados tradicionales que reciben en vida. Es la máxima expresión de nuestra búsqueda de la excelencia.

Estamos en contacto directo con las mejores granjas y ganaderos del país, recorriendo además fincas y casas particulares de tradición en España y Portugal. Además, contamos con ojeadores de confianza en gran parte de Europa, para encontrar aquellos ejemplares excepcionales que se ajusten a nuestros estándares de calidad y poder así ofrecer siempre la mejor selección de productos cárnicos.

Our Royale Beef line comes only from flagship animals and breeds. Animals valued for their unique genetics, natural diet, and the quality of traditional care they receive during their lifetime. It is the maximum expression of our quest for excellence.

We are in direct contact with the finest farms and ranchers in the country, also visiting traditional farms and private homes throughout Spain and Portugal. Furthermore, we have a network of trusted scouts in much of Europe, to find those exceptional specimens that meet our quality standards and thus be able to always offer the finest selection of meat products.

★★★★★
buey de
aldea
Royale Beef

village oxen

Animales de gran nobleza que crecen recibiendo los mejores cuidados, basados en el manejo ganadero tradicional, en un ambiente libre y con una alimentación natural a base de los mejores cereales autóctonos. Castrados a los 12 meses para favorecer la producción de carne y grasa de mayor calidad.

Animals of great nobility that grow up receiving the best care based on traditional livestock management, in a free environment and with a natural diet based on the best native cereals. Castrated at 12 months to foster the production of higher quality meats and fats.

★★★★★
vaca de
aldea
Royale Beef

village beef

Procedentes de pequeñas explotaciones ganaderas, son criadas con el mayor de los mimos por nuestros ganaderos de confianza. Durante sus últimos 12 meses de vida, estos animales dejan de realizar esfuerzos físicos y parir terneros, centrando así toda su alimentación en generar una carne y grasa de mayor calidad.

Raised on small livestock farms, they are reared with the greatest care by our trusted farmers. During their last 12 months of life, these animals stop making physical efforts and giving birth to calves, thus placing the onus on their entire diet on generating higher quality meats and fats.





GAMA Royale Beef

★★★★★
wagyu
japonés
Royale Beef

japanese wagyu

El auténtico wagyu es actualmente la raza vacuna más valorada del mundo, producto de unos cuidados especiales de tradición milenaria en Japón y un ADN particularmente especial.

Una carne con una infiltración de grasa espectacular, tierna y rica en umami, resultado de unos cuidados especiales, una alimentación de primera y las características especiales del entorno en que se crían.

Los expertos en carne de wagyu consideran esta raza la máxima expresión de las carnes royale, sólo comparable con lujos gastronómicos del nivel del caviar. En nuestro caso, los animales seleccionados tendrán siempre sello de calidad y certificado de denominación de origen.

The authentic Wagyu meat is currently the most highly-prized bovine breed in the world, the product of special care from a thousand-year-old tradition in Japan and a particularly special DNA.

A meat with a spectacular infiltration of fat, tender and rich in umami, the result of special care, first-rate food and the special characteristics of the environment in which they are raised.

Wagyu meat experts consider this breed the maximum expression of royal meat, only comparable with gastronomic luxuries of the level of caviar. In our case, the animals chosen will always feature the seal and certificate of denomination of origin.

★★★★★
angus
Beef

angus

Una de las razas más reconocidas y valoradas a nivel mundial, dedicada en exclusiva a la producción de carne de primer nivel. Seleccionamos sólo los mejores ejemplares de ganaderías especializadas en la cría y alimentación, a base de cereales autóctonos de la Península Ibérica, de esta espectacular raza. Además de garantizar su bienestar animal, se minimiza su grado de estrés favoreciendo un ambiente de confort para estas reses, maximizando la calidad de la carne. Un auténtico homenaje para los sentidos.

One of the most renowned and valued breeds worldwide, engaged exclusively in the production of top-level meat. We select only the best specimens of this spectacular breed from specialist farms breeding and feeding native cereals from the Iberian Peninsula. In addition to guaranteeing their animal welfare, minimising their degree of stress, and fostering a comfortable environment for these cattle, thereby maximising the meat's quality. A genuine tribute to the senses.

GAMA Deluxe Beef

Los animales seleccionados para nuestra gama Deluxe Beef cuentan con un mayor porcentaje de grasa y su conformación permite someterlas a maduraciones más largas, (que van desde los 30 días, hasta + de 90 en maduraciones más extremas) potenciando su sabor y consiguiendo una mayor ternera en cada pieza.

Procedentes de la Península Ibérica (Iberian beef) y Europa (European beef), todos sus cuidados van dirigidos a producir una carne y grasa de calidad extraordinaria. Los cortes de vacuno de la gama Deluxe Beef son seleccionados y categorizados personalmente por nuestros profesionales en 3 categorías: top, select y extra.

The animals selected for our Deluxe Beef range have a higher percentage of fat and their conformation allows them to be subjected to longer maturations, (ranging from 30 days, up to 90 in more extreme ageing scenarios) enhancing their flavour and achieving greater tenderness in each piece.

Coming from the Iberian Peninsula (Iberian beef) and Europe (European beef), all their care is aimed at producing meat and fat of extraordinary quality. The beef cuts from the Deluxe Beef range are personally selected and categorised by our professionals into 3 categories: top, select and extra.



Procedente de vacas viejas de mayor envergadura, con un alto nivel de grasa y alimentadas a base de cereal.

Coming from older, corn-fed cows of a larger size, with a high level of fat.

deluxe ^{★★★★★}
Beef
top

deluxe ^{★★★★}
Beef
select

deluxe ^{★★★}
Beef
extra



GAMA Classic Beef

Una línea de productos cárnicos, procedente de vacas de menor envergadura, pero con un alto nivel de grasa y carne de buena calidad. En su mayoría, son animales que provienen de ganaderías de producción láctea de España (Iberian beef), Portugal, Austria, Polonia y Holanda (European beef). Durante sus últimos 5 meses de vida dejan de producir y toda su alimentación va dirigida a la producción de una mejor calidad de carne y grasa.

Las piezas de nuestra gama Classic, son también seleccionadas y categorizadas personalmente por nuestro equipo de profesionales en 3 categorías: top, select y extra. Todo ello tras haber cumplido con el tiempo de maduración en seco ideal para cada tipo de corte, garantizando un sabor y textura excepcionales.

A line of meat products, coming from smaller cows, though with a high level of fat and good quality meat. Most of them are animals that are reared in dairy farms in Spain (Iberian beef), as well as Portugal, Austria, Poland and the Netherlands (European beef). During their last 5 months of life, they stop producing and all their food is directed to the production of a better quality of meat and fat.

The pieces of our Classic range are also personally selected and categorised by our team of professionals into 3 categories: top, select and extra. All this after having complied with the ideal dry ageing time for each type of cut, guaranteeing an exceptional flavour and texture.

★★★★★
classic
Beef
top

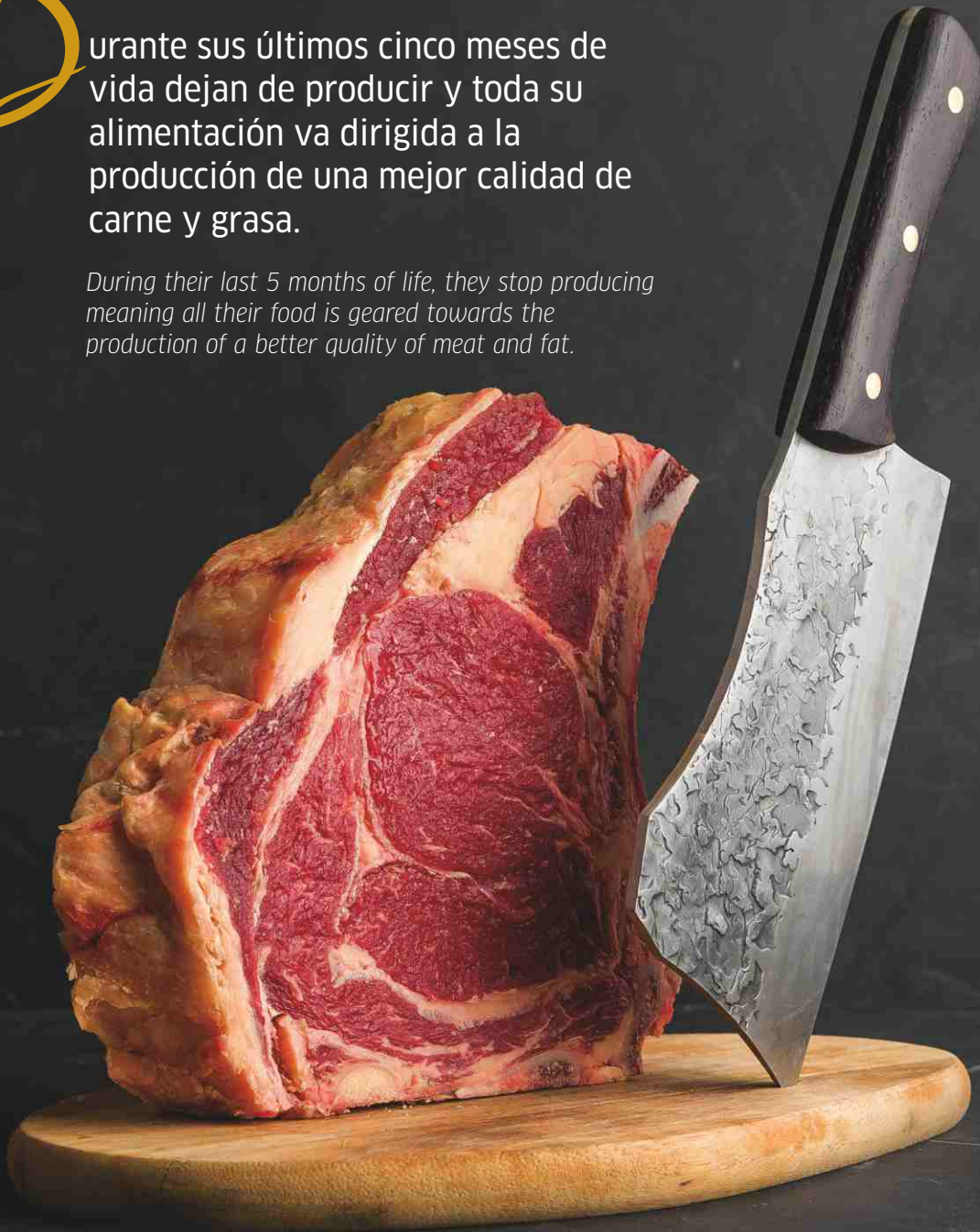
★★★★
classic
Beef
select

★★★
classic
Beef
extra



Durante sus últimos cinco meses de vida dejan de producir y toda su alimentación va dirigida a la producción de una mejor calidad de carne y grasa.

During their last 5 months of life, they stop producing meaning all their food is geared towards the production of a better quality of meat and fat.





En Arcecarne hemos convertido la hamburguesa tradicional en un producto Gourmet de primera categoría. Unas burger con un sabor y textura excepcionales, que ya se disfrutaban en muchos de los mejores restaurantes y hamburgueserías del país.

Hamburguesas fabricadas sólo con la mejor selección de carnes nobles, para obtener una burger espectacular, como no has probado nunca antes.

At Arcecarne, we have turned the traditional hamburger into a first class Gourmet product. Burgers with an exceptional flavour and texture, which are already enjoyed in many of the best restaurants and hamburger joints throughout the country.

Burgers made only with the best selection of noble meats, to obtain a spectacular burger, like you have never tasted before.

Burger *Buey de Aldea*

Burger *Vaca de Aldea*

Burger *Angus*

Burger *Deluxe*

Burger *Classic*



Dejamos atrás el concepto “fast food” para pasar a un alimento saludable con aporte de Omega 3, Omega 6 y más nutrientes de las carnes de calidad.

Gone are the days of the “fast food” concept to move on to healthy food with a contribution of Omega 3, Omega 6 and more nutrients obtained from quality meats.



ternera nacional

iberian veal

Trabajamos codo con codo con ganaderos excepcionales de Castilla y León, que crían nuestras terneras con el mayor de los mimos. Siempre alimentadas con la mejor selección de cereales autóctonos y cumpliendo con un estricto protocolo de bienestar animal.

Un proceso que da como resultado cortes de ternera deliciosos, tiernos y versátiles, perfectos para la hostelería más exigente.

We work side by side with exceptional breeders from Castile and Leon, who rear our calves with the greatest care. Always fed with the best selection of native cereals and complying with a strict animal welfare protocol.

A process that results in delicious, tender and versatile cuts of beef, ideal for the most demanding catering industry.





Preservamos el medio rural y priorizamos el producto de cercanía para garantizar la calidad de la ternera nacional.

We preserve the rural environment and prioritise local products to guarantee the quality of domestically produced beef.



cecinas

beef jerky

Las cecinas son uno de los productos estrella de la gastronomía tradicional española. Conocidas como "jamón de vacuno", son originarias de la provincia de León y nuestra apuesta es convertirlas en un producto exclusivo de Arcecarne, al ser nosotros mismos quienes seleccionamos tanto los animales como las piezas ideales para su elaboración.

También supervisamos el proceso, que consiste primero en un tratamiento de ahumado. Después se somete a una fase de salazón y, posteriormente, pasa por una técnica de curado lento y natural. En definitiva, una delicia que se envasa lista para consumir.

Beef jerky is a cured meat representing one of the flagship products of traditional Spanish gastronomy. Known as "beef ham", they originate from the province of León and our commitment is to make them an exclusive product of Arcecarne, as it is us who selects both the animals and the ideal pieces for their preparation.

We also oversee the entire process, which firstly entails a curing stage. Then it undergoes a salting stage and, later passes through a slow and natural curing technique. In short, a delicacy that is packed ready for consumption.

Elaboramos tres tipos de cecinas procedentes de distintos animales de vacuno.

We produce three types of beef jerky from different beef animals.

Cecina *Angus*

Cecina *Wagyu*

Cecina *Vaca Premium*





Convertimos el producto estrella de la gastronomía tradicional española en un producto exclusivo de elaboración propia.

We turn the star product of traditional Spanish gastronomy into an exclusive product from our in-house creators.



lechazo IGP

DE CASTILLA Y LEÓN

El lechazo IGP de Castilla y León es uno de los manjares autóctonos más valorados y uno de nuestros artículos estrella. La mayor expresión de la ganadería castellana centenaria. Animales de menos de 35 días, criados en Castilla y León de forma tradicional y alimentados de forma natural, exclusivamente de leche materna.

Cuidados que dan como resultado una carne de sabor espectacular, tierna y baja en grasa.

castile and leon

PGI suckling lamb

The PGI suckling lamb from Castile and Leon is one of the most valued native delicacies and one of our standout items. The greatest expression of century-old Castilian livestock. Animals less than 35 days old, reared in Castile and Leon in the traditional way and fed naturally, exclusively with breast milk.

Special care that results in meat with a spectacular flavour, while tender and low in fat.

cordero

DE CASTILLA Y LEÓN

Durante los primeros 45 días desde su nacimiento, nuestros corderos son alimentados también exclusivamente de leche materna. Tras el “destete”, su alimentación se basa en el consumo de cereales autóctonos como la cebada y la soja. Para conseguir un producto de la mejor calidad, nuestros corderos son sacrificados antes de cumplir los 4 meses.

castile and leon

lamb

During the first 45 days from birth, our lambs are also fed exclusively on mother's milk. After "weaning", their diet is based on the consumption of native cereals such as barley and soybeans. In order to obtain a product offering the highest quality, our lambs are slaughtered before reaching 4 months in age.





Su carne es suave y tierna y contiene muy poca grasa por lo que es perfecta para alimentaciones saludables.

Its meat is soft and tender though contains very little fat, making it ideal for healthy meals.



cochinillo de segovia IGP

Segovia PGI suckling pig

El cochinillo de Segovia es uno de los grandes manjares de la gastronomía española. Animales de entre 21 y 35 días, nacidos y criados en la provincia de Segovia de la manera más tradicional. Una alimentación basada exclusivamente en el consumo de leche materna da como resultado una carne blanca espectacular.

Segovia suckling pig is one of the great delicacies of Spanish gastronomy. Animals between 21 and 35 days old, born and raised in the province of Segovia in the most traditional manner. A diet based exclusively on the consumption of breast milk, results in spectacular white meat.



El delicioso cochinillo segoviano se asa en horno de leña a fuego lento para que no pierda ni una sola de sus propiedades.

The delicious Segovian suckling pig is roasted in a wood oven over low heat meaning that it does not lose a single iota of its properties.



listos para servir

ready to serve

Una selección de productos cocinados con receta propia y sin ningún tipo de conservante. Elaborados cuidadosamente por nuestros chefs de confianza para obtener productos del mayor valor gastronómico.

Esta línea de productos premium, también conocida como 5ª Gama, es la solución perfecta para disfrutar de un plato gourmet en pocos minutos.

A selection of products cooked with our own recipe that do not feature any type of preservatives. Carefully prepared by our trusted chefs, to obtain products of the highest gastronomic value.

This line of premium products, also known as 5th Range, is the ideal solution to enjoy a gourmet dish that takes just a few minutes to knock up.

lechazo pre-asado

pre-roasted suckling lamb

Se presenta en piezas de cuarto (delantero y trasero) y gracias a su preparación mantiene el sabor tradicional a horno de leña. Está preparado a fuego lento, dejando que suelte su propia grasa natural y se entrega listo para dorar y servir.

This is presented in quarter pieces (front and rear) and thanks to its preparation it maintains the traditional wood-fired oven flavour. It is cooked over low heat, allowing it release its own natural fats and delivered ready merely to brown and serve.

costillas de cerdo pre-asadas

pre-roasted pork ribs

Cocinadas a baja temperatura durante 5 horas, conseguimos una jugosidad y ternera excepcionales. Envasado al vacío, es un producto perfecto para regenerar al horno o la brasa.

Cooked at low temperature for 5 hours, exceptional level juiciness and tenderness are attained. Vacuum packed, it is a perfect product for reheating in the oven or on the grill.



the
beef[®]chef





asesoramiento gastronómico

gastronomic appraisal

Mi nombre es Manu Loro, The Beef Chef, y seré vuestro aliado en este viaje gastronómico a través de nuestros mejores cortes cárnicos.

Un punto de contacto que resolverá todas tus dudas y te asesorará para que siempre le saques el máximo partido a cada uno de los cortes que adquieras en Arcecarne: métodos de cocinado, técnicas culinarias, elaboraciones, conservación, maridajes...

“Una carne de la más alta calidad requiere muchas veces de un tratamiento específico para sacar el máximo partido a sus matices y texturas”.

En Arcecarne queremos estar a tu lado en cada paso del proceso para que brilles como nunca con cada uno de nuestros productos.

My name is Manu Loro, The Beef Chef, and I will be your ally on this gastronomic journey through our best cuts of meat.

A contact point that will solve all your doubts and advise you so that you always get the most out of each of the cuts you buy at Arcecarne: cooking methods, culinary techniques, recipes, storage, wine pairings...

“Meats of the highest quality, often require specific treatments, to get the most out of their nuances and textures”.

At Arcecarne, we wish to be by your side at every step of the process, so that you excel like never before with each of our products.



arcecarne

Condado de Treviño, 52 - 54
Pol. Ind. Villalonquéjar · 09001 · Burgos
Tel. 947 473 924 · Fax. 947 473 925

www.arcecarne.es
arcecarne@arcecarne.es



Servimos a todo tipo de restaurantes
en cualquier rincón España y Europa.

Expansión internacional de las PYMES de la Comunidad
de Castilla y León

OBJETIVO: "Conseguir un tejido empresarial
más competitivo"

Actuación subvencionada:

*FERIA INTERNACIONAL 33 SALÓN GOURMET Y
CATÁLOGOS PARA PROMOCIÓN EN LA FERIA*

Proyecto cofinanciado por el Instituto para la Competitividad Empresarial
de Castilla y León (ICE) y por Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER)
Programa Operativo de Castilla y León 2021 - 2027