

 *Ternepal*
Ramos Bolos
DISTRIBUIDORES CÁRNICOS



nuestros animales.

Nuestro catálogo representa el resultado de esta dedicación. Ofrecemos una amplia selección de cortes y razas de carne premium, cuidadosamente elegidos por su calidad y frescura. **Cada producto en nuestra gama es el fruto de un meticuloso proceso de selección y representa la exquisitez en su máxima expresión.**



Ternepal Ramos es una empresa familiar arraigada en el corazón de la industria cárnica. **Nuestra pasión y amor por la carne nos ha llevado a especializarnos en carnes de la más alta calidad. .**

Con una sólida trayectoria desde su fundación en 1997.
Con un nuevo propósito adaptado a los tiempos, buscar las mejores carnes del mercado y hacerlas nuestras e únicas, seleccionadas para nuestros clientes.
Ofrecer un asesoramiento continuo y personalizado.

Ternepal Ramos Bolos, con su legado familiar y su dedicación a la calidad, complementará perfectamente la nueva oferta premium, de la mano de proveedores estratégicos en el sector y con mucha experiencia. Juntos, estamos comprometidos a ofrecer a nuestros clientes una experiencia gastronómica excepcional, combinando la frescura y la calidad de los productos con la atención y el cuidado artesanal de Ternepal Ramos Bolos.

que trabajamos



*R
B*

Origen

En Ternepal Ramos Bolos, nuestra Origen es la unión de razas autóctonas de Galicia y norte de Portugal compuestas por unas 14 razas diferentes criadas en pequeñas explotaciones ganaderas .

Animales en libertad, en una zona privilegiada refrescada por el mar atlántico con verdes praderas y abundante forraje natural que le confiere unas condiciones excepcionales que sirven de aporte para la gran calidad de carne.

RB

origen

Distintas razas, como Minhota,

Frisona, Barrosa, Arouquesa, Mirandesa y más, en las que resalta la textura, sabor y jugosidad mejorados por la influencia del entorno natural y la grasa infiltrada.

Cada raza aporta su propio encanto y singularidad a nuestra gama de productos. Estas razas, criadas con dedicación por los ganaderos locales, se distinguen por sus características únicas, desde la ternura de su carne hasta su sabor distintivo.

rubia

Carne suave con veteado moderado,

resaltando su grasa de tonalidad amarillo-cremosa para un sabor único y característico.

La combinación de su crianza en

libertad a lo largo de la costa atlántica y el compromiso con la preservación de las tradiciones locales la convierten en una de las razas más codiciadas

buey

Carne de buey de la costa atlántica:

textura suave, sabores intensos y jugosidad incomparable, gracias a la infiltración equilibrada de grasa que realza su perfil sensorial.

El tamaño de las fibras musculares del

Buey hace que sea el ejemplar perfecto para la maduración en seco, a la que debe ese sabor fuerte e intenso que lo caracteriza y que le proporciona una textura inigualable.



wag yu



RRB

La distinguida raza Wagyu, de origen japonés, se erige como una de las joyas más preciadas entre los conocedores de la carne. Durante años, ha cautivado a los amantes de la excelencia cárnica en Europa, y en Terneapal Ramos nos enorgullecemos de ofrecer esta excepcional joya de la corona gastronómica.

Nuestros criadores, con una extensa trayectoria en este arte, garantizan un estándar de calidad superior para nuestros clientes, son seleccionamos por nuestros proveedores únicamente la categoría más alta, gracias a la gran experiencia en el sector.

El Wagyu, criado con dedicación exclusiva y una alimentación única, se destaca por su inigualable infiltración de grasa y una capa uniforme de grasa de tono claro. Además, su excelente conformación corporal asegura un rendimiento extraordinariamente alto, ofreciendo una experiencia culinaria incomparable.



wag yu

simmental



La prestigiosa raza Simmental, de raíces suizas y procedencia germano-austriaca, es cuidadosamente seleccionada en mataderos locales para garantizar la calidad y continuidad del producto.

La distinción de la Simmental se manifiesta en su característico y uniforme marmoleado de color crema-amarillo, que brinda a la chuleta una cobertura excelente, acompañada de una infiltración notable.

Esta combinación de cualidades resulta en una chuleta excepcionalmente bien conformada y de alto rendimiento, consolidando a esta raza como una de las más renombradas y auténticas en el mundo gastronómico.

RB



simmental

angus



El Angus, con orígenes británicos arraigados en España, destaca por su adaptabilidad a diversos entornos climáticos. Reconocida por su excepcional marmoleado, esta raza ofrece una carne jugosa y sabrosa, apreciada por su ternura.

Su consistente calidad y capacidad para producir carne de estándares elevados la convierten en una opción fiable para los conocedores de la carne. Su versatilidad en la cocina, ya sea a la parrilla, asada o en preparaciones culinarias sofisticadas, permite disfrutar de su sabor distintivo y textura tierna en una amplia variedad de platos.

RB



angus

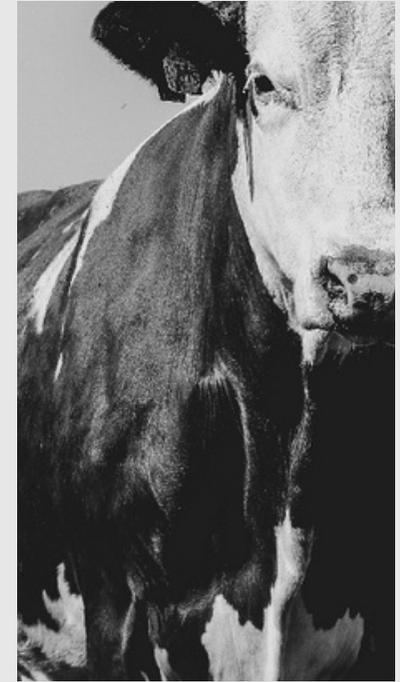
selecta



Descubre nuestra línea Selecta, hembras y novillas cuidadosamente seleccionadas de las regiones prominentes de Centro Europa: Alemania, Austria, Holanda o Polonia. Esta línea se distingue por su excepcional infiltración y chuleteros de alto rendimiento.

La meticulosa selección de productos de calidad es evidente en cada pieza. La infiltración óptima garantiza una experiencia culinaria sin igual. Esta selección representativa de Centro Europa refleja nuestro compromiso con productos de élite, donde la calidad y el rendimiento superior son nuestro reto día a día.

BR



selecta

jersey



RRB

Jersey, originaria del Reino Unido y ahora criada a través de ganaderías especializadas en Dinamarca, esta raza es reconocida por su excepcional calidad y un peso mediano/pequeño debido a su genética.

Nuestro compromiso con la excelencia se refleja en cada aspecto de su crianza, desde una alimentación basada en pastos selectos hasta el meticuloso marmoleado que caracteriza su carne.

En un mercado cada vez más diversificado y con una creciente oferta de carnes premium, en Ternepal Ramos nos esforzamos por mantenernos a la vanguardia, asegurando altos estándares de calidad y una selección meticulosa. La raza Jersey simboliza nuestra dedicación continua para ofrecer a nuestros distribuidores productos de élite, respaldados por una crianza cuidadosa y un legado de calidad.



jersey

FRISONA



La vaca Frisona tiene su origen en la región de Frisia, una provincia de los Países Bajos. Su nombre, por tanto, hace referencia al origen geográfico de la raza, que además de Holanda también se encuentra en regiones de Alemania.

La principal fuente de producción de estas vacas es lechera, ya que el engrase dentro de las fibras musculares es óptimo y da calidad a la leche. No obstante, éste también aporta finura y sabor a la carne, que es considerada así de buen nivel. A nivel general, la carne de vaca Frisona es de color claro, con buena infiltración de grasa, lo que otorga una gran textura y sabor que destaca sobre las demás. En este caso, la infiltración hace referencia a la presencia de grasa que forma parte de la carne de la vaca, que se hace visible de forma pequeña y fina.



FRISONA

Fernepal Ramos



**En colaboración con nuestro
proveedor principal y ganador de
World Steak Challenger 2023 y 2024**

MEERMEAT

World Steak Challenge.

El premio en el World Steak Challenge 2023 es un distintivo de excelencia para Meermeat. Gracias a su experiencia en asignar la maduración necesaria a cada pieza según la raza, edad, grasa intramuscular y cobertura, nos enorgullece anunciar su reconocimiento a nivel mundial.

Este reconocimiento a nuestro proveedor principal, consolida nuestro compromiso con la calidad sobresaliente en la industria cárnica. Es un honor que valida nuestra dedicación en la selección de carnes Premium y refuerza su posición de Meermeat como referente en el mercado.



CONTACTO

Victor Ramos

625488534

victor@ternepal.es

Daniel Fernandez

643807224

danielfernandez@ternepal.es

**La palma del condado (HUELVA) SPAIN
Polg.Industrial Dehesa Boya,bodega toro 101-102**

@ternepal.es