

El Grupo Alimentario Guissona es una gran casa de campo, como las de antes, cuando todo estaba y se hacía en casa, en el huerto y en el corral. Incluso la cocina está en Guissona, desde donde se sirve a millones de mesas.

El corral de antes son las granjas de los socios; el huerto, los frutales y las huertas del Urgell, el Segrià o la Ribera d'Ebre; la despensa, nuestros grandes secaderos y bodegas, donde se curan jamones y embutidos; y la cocina, los hornos y marmitas de cocidos y cocinados o las líneas de canelones, lasaña o croquetas.

Nuestras líneas de sacrificio y despiece de animales han tomado el relevo de las antiguas y laboriosas matanzas del cerdo, el pollo o el conejo en casa, y el trabajo de pelado, desplumado, eviscerado y eliminación de residuos.

En todos nuestros procesos se cumplen las más rigurosas normativas de higiene, salud y bienestar animal, y se eliminan los residuos sin contaminación ambiental, ni del aire ni del agua. Todo ello, inimaginable hace sólo unos pocos años, ha sido posible gracias a la incorporación de nuevas técnicas y tecnologías, y también gracias a importantes inversiones.

Como resultado, hoy podemos ofrecer una amplísima gama de productos cárnicos, en pieza o fileteados, frescos, congelados, curados o cocinados, incluso en raciones individuales. En conjunto, más de cuatrocientas referencias que día a día aumentan, mejoran y se renuevan.

El producto de libre servicio, con indicación de peso, precio y etiqueta descriptiva, ha sido un gran paso en favor de la calidad, la productividad y el control de gasto por parte del consumidor.

