





3 NOSOTROS

RIVADULLA
LEGADO
RAZÓN DE SER
FÓRMULA
ADN

10 PROCESO

LA CADENA
EL MÉTODO

20 INSTALACIONES

25 BIENESTAR ANIMAL

30 PRODUCTO

33 CONTACTO



RIVADULLA

Desde el Valle del Ulla, entorno de naturaleza y bienestar, son ya 50 años los que llevamos trabajando para que nuestros productos lleguen a la mesa siempre frescos, en condiciones óptimas y con un sabor único.



Vocación
por las cosas
bien hechas

NUESTRO LEGADO

Mi máxima en la vida siempre ha sido dar lo mejor de mí mismo y mejorar día a día. Esta filosofía es la que he querido trasladar a la empresa y a mi familia.

Durante estos 50 años de actividad, lo que nos ha movido ha sido la mejora constante en busca de la excelencia no sólo en los procesos, el servicio y el producto final que ofrecemos, sino también en el valor aportado al entorno.

La satisfacción de estar generando mayor bienestar y riqueza para todos: empleados, productores, proveedores, clientes... hasta el consumidor final.

Manuel Carpinteiro
Fundador



NUESTRA RAZÓN DE SER

Contribuir a mejorar la vida de la gente

Creemos que con nuestro trabajo mejoramos la calidad de vida de la gente. No sólo por ofrecer productos de máxima calidad y un sabor único, también por los valores que nos mueven y que nos hacen sentir orgullosos de lo que hemos sido, somos y seguiremos siendo.

Y queremos revelar el secreto de nuestro éxito:

Excelencia y mimo en todo el proceso, desde la granja hasta el servicio post-venta, para que todas las partes implicadas, tengan una experiencia amable y satisfactoria.



NUESTRA FÓRMULA

**Apostamos por las
personas y por la
mejora constante.**

Nuestra empresa crece y evoluciona año tras año. Aprendemos de la experiencia y valoramos el error como aprendizaje esencial en esa evolución. Aprovechamos lo mejor de la tecnología conservando y poniendo en valor lo mejor del trabajo manual y humano.



Trabajamos con personas y para personas

Son nuestro “activo” más valioso.
Y en Rivadulla estamos orgullosos de
nuestro equipo, nuestros colaboradores,
proveedores y clientes y de que todos
trabajemos por un objetivo común: la
excelencia en la calidad y el servicio.
Desarrollamos asimismo un entorno de
confianza que nos permite confirmar
que los negocios se hacen entre
personas, que ellas son
el alma de las empresas.



NUESTRO ADN

**Servicio,
servicio,
servicio.**

Damos un gran servicio, nos lo dicen y
a nosotros nos gusta presumir de ello;
es nuestra seña de identidad. Decirlo
bien alto nos motiva para dar lo mejor
de nosotros cada día. Es nuestro
granito de arena para contribuir al
éxito de nuestros clientes.



NUESTRO PROCESO

Desde la granja hasta la mesa

Supervisamos y controlamos todo el proceso para que nuestros productos estén siempre frescos, en condiciones óptimas de consumo y con el mismo sabor y calidad siempre. Desde la entrega de las crías a las granjas y su alimentación, hasta la distribución del producto y el seguimiento postventa.

Un gran equipo con un engranaje perfecto.

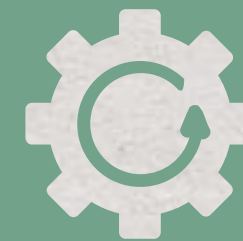
LA CADENA

Nuestra dilatada experiencia unida a los avances tecnológicos y un equipo dedicado nos permiten garantizar el mejor servicio y los más altos estándares de calidad.



Las granjas

Contamos con 2 granjas propias y 24 granjas de producción integrada. Cuidamos al máximo todo el proceso: desde la entrega de las crías, su alimentación y su salud hasta su traslado a las instalaciones de procesado. Todas las granjas están a menos de una hora de camino para que los animales no sufran innecesariamente.



La producción

Nuestro método productivo combina instalaciones y tecnología innovadora con procesos manuales tradicionales para conseguir una producción eficaz y a la vez personalizada a las necesidades de los clientes.



La distribución

Desde nuestras oficinas se centralizan y supervisan todos los pedidos y una amplia flota de camiones de frío realiza el reparto diariamente. Nuestros repartidores actúan con diligencia y se aseguran de que la mercancía llegue en perfectas condiciones.

Combinamos tecnología innovadora con procesos manuales tradicionales



EL MÉTODO PRODUCTIVO

Despiece manual y personalizado

La maquinaria y la automatización agilizan ciertos procesos y mejoran las condiciones de trabajo de los operarios pero no todo pueden hacerlo las máquinas, o no tan bien como nos gusta, por eso los despieces se realizan de forma manual.

Así los cortes son más precisos, la carne no se daña y podemos calibrarlos y personalizarlos si el cliente lo solicita.

El enfriado

Tras el despiece, las carnes pasan entre 7 y 8 horas en las cámaras de frío estático, lo que ayuda a que maduren mejor, se rompan las fibras y estén más jugosas que con otro tipo de procesos. Además de alargar la vida útil del producto hasta los 10 días.





NUESTRAS INSTALACIONES

Instalaciones modernas y productivas

Desde siempre hemos invertido para mejorar y actualizar nuestras instalaciones para conseguir el más alto estándar de calidad y mayor bienestar para nuestros trabajadores. Somos pioneros en la introducción de algunas máquinas que nos permiten gran capacidad productiva.









BIENESTAR ANIMAL

Comprometidos con el bienestar animal

Ponemos todo nuestro empeño en contribuir al bienestar animal, poniendo todos los medios necesarios para que así sea, cuidando las condiciones de cría, un control sanitario adecuado, una buena alimentación o evitando traslados largos o innecesarios. Cuidarlos adecuadamente no sólo es un deber para con ellos, además redunda en nuestro propio beneficio. Los animales bien criados y cuidados producen carnes más sabrosas y saludables.

A photograph of a family in a kitchen. A man with dark hair, wearing a plaid shirt over a red t-shirt, holds a baby in a pink dress. A woman with long brown hair, wearing a plaid shirt over a pink top, is smiling and holding a spoon. In the foreground, the back of a young girl's head with a braid is visible. The kitchen has wooden shelves with books and jars, and a stove with a pan of food.

“ El pollo que sabe

POLLO 100% GALLEGO

**Nuestro sabor es
nuestra marca.**

Cuidamos al máximo todo el proceso
y la alimentación para conservar el
sabor de siempre.



NUESTRO PRODUCTO

El pollo que sabe

La alimentación es la base de la salud y el bienestar. Y los productos frescos y de calidad son la base de una buena alimentación.

Garantizamos que nuestros productos son siempre de gran calidad y son entregados frescos y en óptimas condiciones, bien calibrados y con un sabor único. Ese sabor único es el resultado de toda la experiencia y el cuidado que ponemos en nuestro trabajo.



PRODUCTOS FRESCOS

POLLO GALLEGO FRESCO

Presentamos nuestro pollo de siempre en distintos formatos y con posibilidad de cortes personalizados para adaptarlos a las necesidades de cada cliente.

POLLO ENTERO LIMPIO

POLLO ENTERO PICADO

FILETE DE PECHUGA

(ENTERO, FILETEADO Y DOBLEMENTE ABIERTO)

CONTRAMUSLOS

(ENTERO, ABIERTO, DESHUESADO,
DESHUESADO SIN PIEL, PICADO)

MUSLOS

MUSLITOS

CUARTOS TRASEROS

ALAS

SOBREALAS

TRONQUITOS

(*) Revisa toda la información referente a productos, calibrados, pesos y formatos a través de nuestra web y si así lo deseas solicita tu corte personalizado:

rivadullasl.com











PRODUCTOS FRESCOS ELABORADOS

POLLO GALLEGO ELABORADO

Estamos en constante innovación trabajando para ofrecer nuevos productos elaborados a partir de nuestro pollo de siempre pero adaptados a las necesidades de nuestros clientes profesionales y estilo de vida de nuestros consumidores.

HAMBURGUESAS DE POLLO

HAMBURGUESAS DE POLLO Y ESPINACAS

BROCHETAS DE POLLO

NUGGETS DE POLLO

(*) Infórmate de los nuevos productos elaborados a través de nuestra web:

rivadullasl.com



PEDIDOS

T. +34 981 590 154
M. +34 618 326 152
pedidos@rivadullasl.com

COMERCIAL

T. +34 981 590 154
M. +34 618 326 152
comercial@rivadullasl.com

PROVEEDORES

T. +34 981 590 154
M. +34 618 326 152
proveedores@rivadullasl.com

rivadullasl.com

Argunte, 26
15885 Rivadulla - Vedra
info@rivadullasl.com

T. +34 981 590 154
M. +34 618 326 152





Argunte, 26
15885 Rivadulla - Vedra
T. +34 981 590 154
M. +34 618 326 152
info@rivadullasl.com
www.rivadullasl.com