



Toate gusturile tradiției



Catalog de produse



Păstrători ai gusturilor tradiționale românești!

Cu mai bine de trei decenii de trudă și pricepere așezate în slujba meșteșugului cărnii, Fabrica de preparate din carne Tradiții Câmpenești poartă mai departe rânduiala gustului românesc, păstrând vie savoarea aparte a bucatelor născute pe meleagurile Buzăului.

Din carne proaspătă, aleasă cu grijă și pregătită prin tranșări făcute în propria gospodărie a meșteșugului, se nasc preparate și specialități din porc, vită și pui, lucrate cu răbdare și respect pentru datină.

Fiecare produs păstrează în el ceva din gustul de odinioară, din priceperea celor care au știut să transforme simplitatea în bucurie și hrana în tradiție.

Parte a grupului



general
AGROCOM

Când soarele se ridică blând peste câmpuri
și lumea se adună laolaltă, grătarul devine
prilej de voie bună și tihnă, iar micii și
cârnatii sunt sufletul ospățului. Din
 vremuri știute, pregătirea lor nu era doar
meșteșug, ci și rânduială: carne aleasă cu
grijă, frământată îndelung, lăsată să se
odihnească până când toate se leagă într-un
gust deplin.



Micii de Buzău, despre care s-a dus
vestea în toată țara, poartă în ei o taină
greu de rostit și ușor de recunoscut.
Frăgezimea lor, suculența păstrată la foc
iute și amestecul de condimente așezate cu
măsură dau naștere unui gust viu, care
adună oamenii în jurul mesei și îi ține
aproape, povestind fără cuvinte despre
pricepere și tradiție.

De pus pe jar

Mici Extra Horeca

Creați la Buzău,

vedeta verii

în toată

România!



Mici Extra
Horeca

+ 12 buc.
+ 80g/buc.



Mici
Extra Horeca

de Buzău

Vită - Porc



Declaratie nutrițională medie	100g
Valoare energetică	958kJ/231kcal
Grăsimi,	18 g
din care acizi grași saturați	6,8 g
Glucide,	1,95 g
din care zahăruri	0,7 g
Fibre	0,5 g
Proteine	15,8 g
Sare	2,2 g

Cantitate netă
960ge

INGREDIENTE: carne de porc, carne de vită, slănină, seu de vită (UE), apă, condimente (MUSTAR), sare, zahăr; conservanți: acid de ascorbic, bicarbonat de sodiu, acidifiant: citrat și acetat de sodiu, antioxidant: ascorbat și izoscorbat de sodiu, coloranți naturali: carmin. Poate conține urme de SOIA, LACTOZĂ, TELINĂ, ZER, OU. A se trata termic înainte de consum.

Produs și distribuit de SC General Agro Com Service SRL, Str. Transilvaniei nr. 429, Buzău - România
office@generalagrocom.ro, tel.: 0238 725 857



Traditii meșteșugite



Gusturi desăvârșite



+ 16 buc.
+ 53 g/buc.



**Mai mulți, mai buni,
mai savuroși!**

Tradiții meșteșugite

+ 12 buc.
+ 75 g/buc.



Porc - Vită

Traditii mestesugite

Gusturi desăvârșite



+ 10 buc.
+ 90 g/buc.



+ 10 buc.
+ 60g sau 90 g/buc.





Cârnați proaspeți subțiri



Cârnați rotunzi de grătar



Carne tocată/preparată



Disponibil și în ambalaj de 5kg



*În odaia afumătoarei de altădată, unde
lemnul trosnea molcom și fumul se ridica
în vâltături cuminti, se nașteau afumăturile
ce hrăneau familii întregi peste ierni lungi.
Ciolanul, fleica, slămina și scărîta
prindeau mirosul vetrei, păstrând în ele
gustul cel adevărat al satului.*



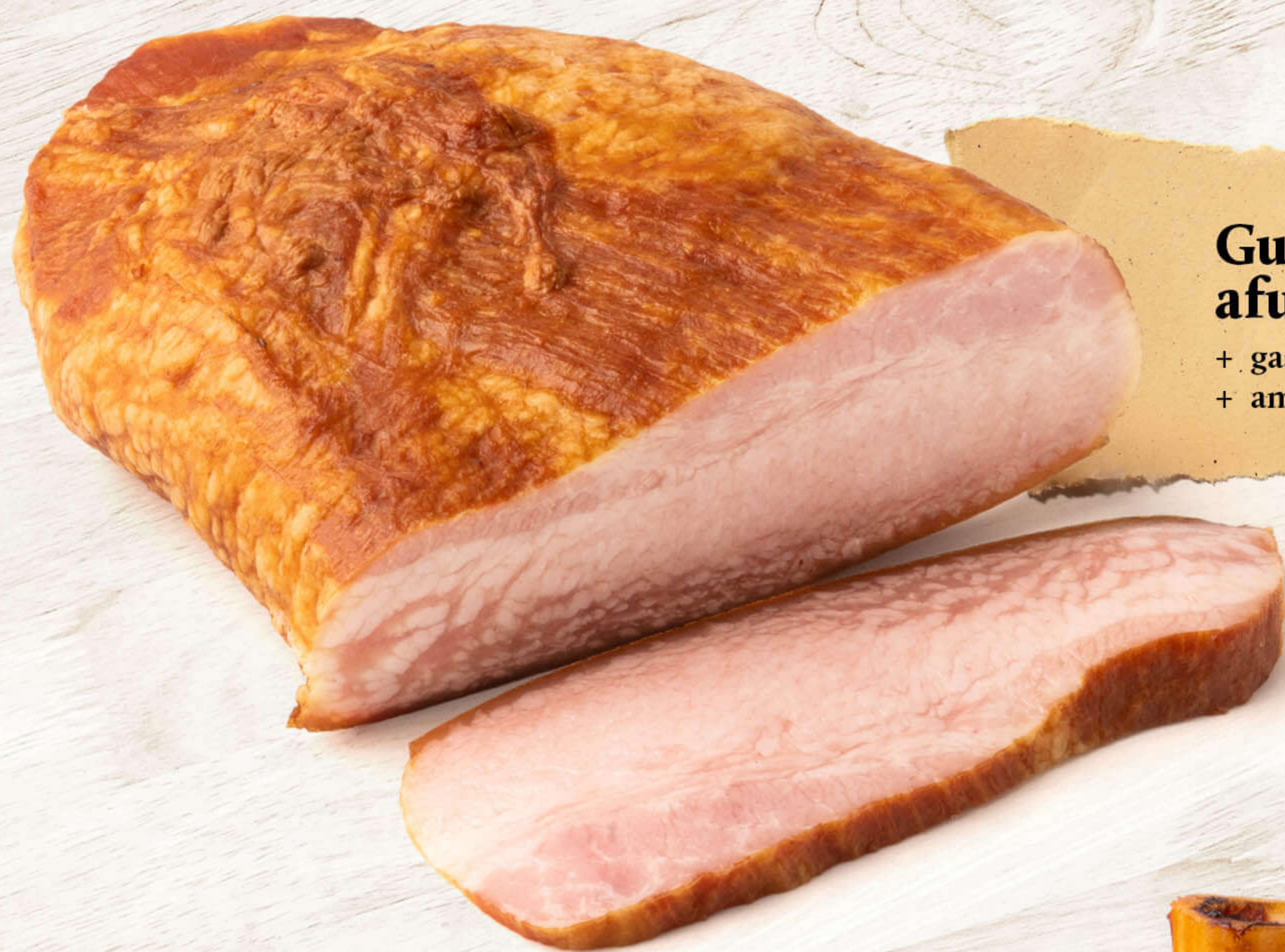
*Fiecare specialitate e lucrată cu grija celui
ce respectă datina: condimente așezate cu
măsură, afumare curată, lucru desăvârșit
prin răbdare. Astfel se nasc bucatele care
vorbesc despre tradiție, despre meșteșug și
despre gustul moștenit cu demnitate.*

Datini afumate

**Sunt gusturi
care se înțeleg
din prima
îmbucătură.**

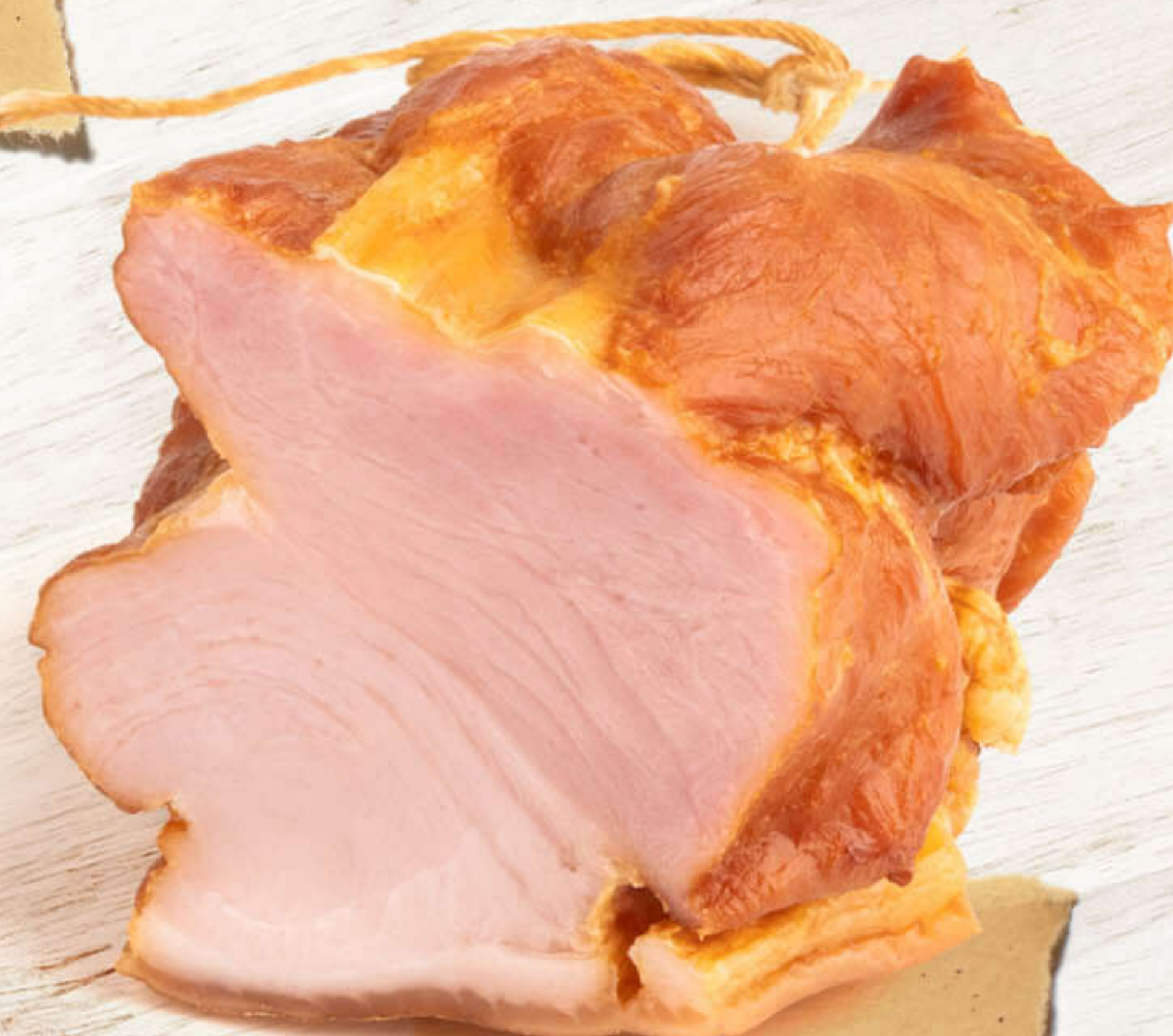
Ciolan afumat cu os





Guşă afumată

- + gastro
- + ambalată vid



Fleică afumată

- + ambalată individual
- + gastro
- + ambalată vid

Ciolan afumat cu os

- + ambalat individual



Ciolan afumat cu os în plasă

- + gastro (3 buc.)

Ciolan dezosat afumat

- + ambalat individual
- + porționat





**Scăriță
extra afumată**

+ vrac
+ gastro



**Oase moi
afumate**

+ gastro



**Cozi porc
afumate**

+ gastro



**Fâșii din piept
afumate**

+ gastro





**Coaste
porc
afumate**
+ gastro



**Genunchi
porc
afumați**
+ gastro



**Oase garf
afumate**
+ gastro

*În odaia afumătoare de altădată, unde lemnul
trosnea molcom și fumul se ridica în vâltături
cuminți, se nașteau afumăturile ce hrăneau
familii întregi peste ierni lungi. Ciolanul, fleica,
slânina și scărița prindeau mirosul vetrei, păstrând
în ele gustul cel adevărat al satului.*



**Scăriță
afumată**
+ vrac
+ gastro



Pe mesele de sărbătoare ale țaranului român, specialitățile din carne aveau întotdeauna un loc cu cinste. Baconul rumen, kaizerul bine afumat, muschiul fraged și toba plină de savoare aminteau de iscusința meșterilor care, cu simțire și cumpătare, știau să prefacă rodul gospodăriei în bucate împărătești.



În alcătuirea acestor specialități, Tradiții Câmpenești urmează un drum în care tehnologia desăvârșește ceea ce tradiția a început. Afumarea este ghidată cu precizie, frăgezimea este atent păstrată, iar condimentele sunt potrivite cu măsură, după datina locului. Fiecare specialitate iese astfel ca o punte între vremurile străbune și gusturile de azi.

Specialități



Tobă Câmpenească

- + ambalată individual
- + ambalată vid
- + vrac

Tobă Extra

- + ambalată individual



Leber

- Greutate 200g
- + ambalat individual



Leber Extra

- + ambalat individual

Șunculiță țărănească afumată

- + ambalată individual
- + gastro
- + ambalată vid



Pulpe pui afumate

+ ambalate individual



Ciocănele pui afumate

+ ambalate vid
+ gastro



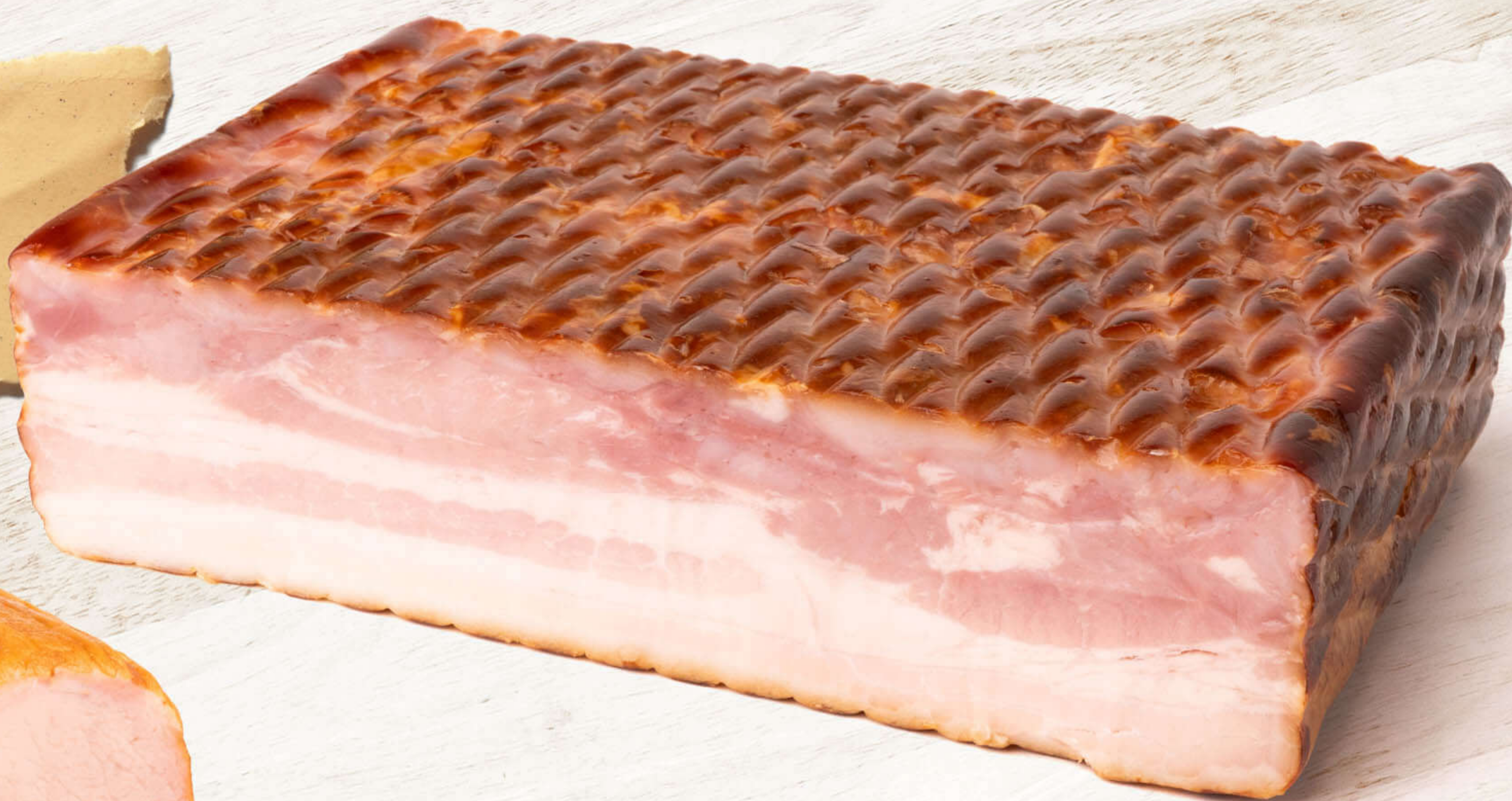
Aripi pui afumate

+ gastro



Bacon Extra afumat

+ ambalat individual
+ ambalat 1kg
+ feliat ambalat



Muşchi file afumat

+ ambalat individual
+ ambalat 1kg
+ ambalat vid





Piept porc ardelenesc

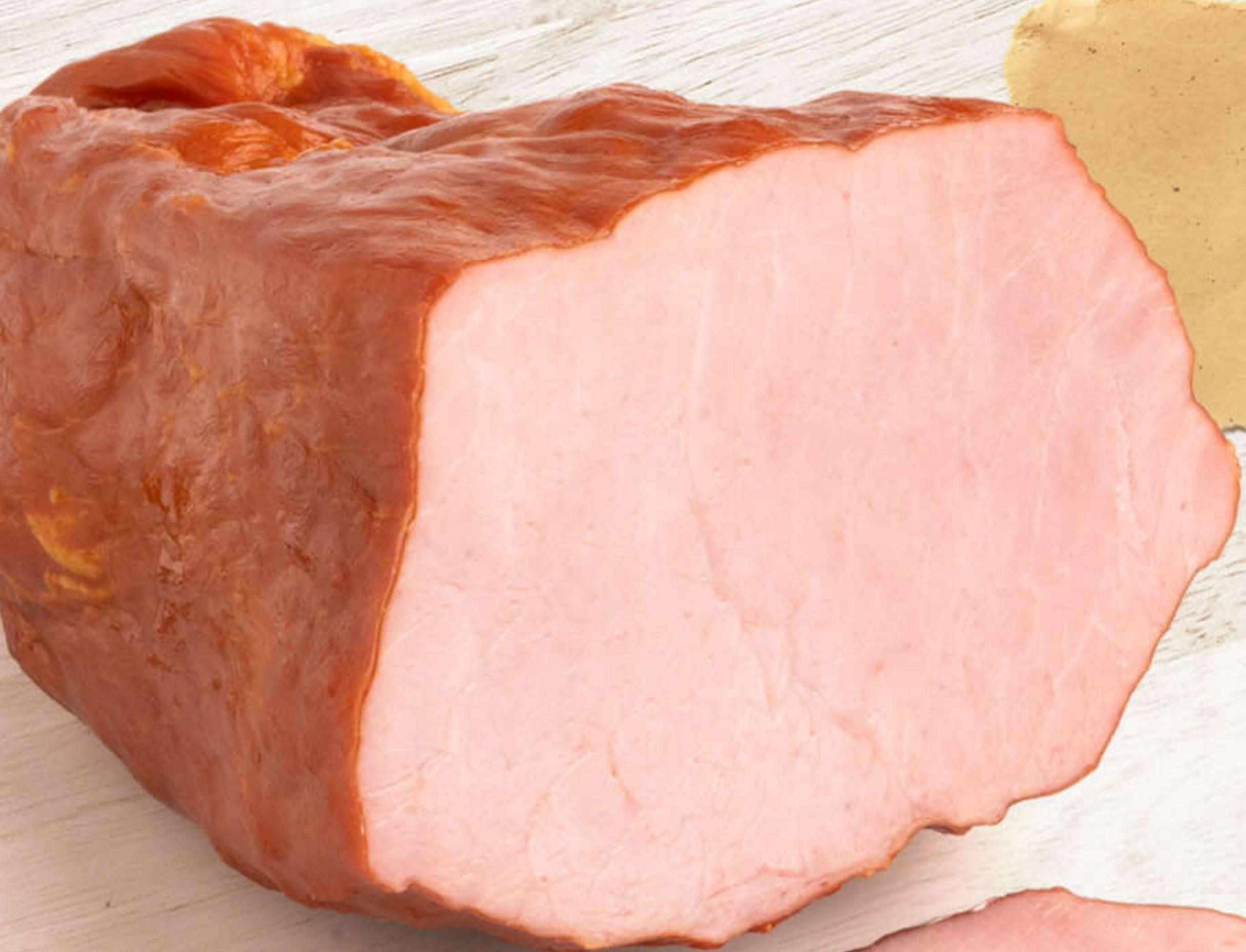
- + ambalat individual
- + vrac (placă întreagă)



Piept porc presat

- + ambalat vid
- + aprox 500g

Pe mesele de sărbătoare ale țaranului român, specialitățile din carne aveau întotdeauna un loc cu cinste. Baconul rumen, kaizerul bine afumat, mușchiul fraged și toba plină de savoare aminteau de iscusința meșterilor care, cu simțire și cumpătare, știau să prefacă rodul gospodăriei în bucate împărătești.



Kaizer din pulpă

- + ambalat vid
- + gastro

Kaizer din piept

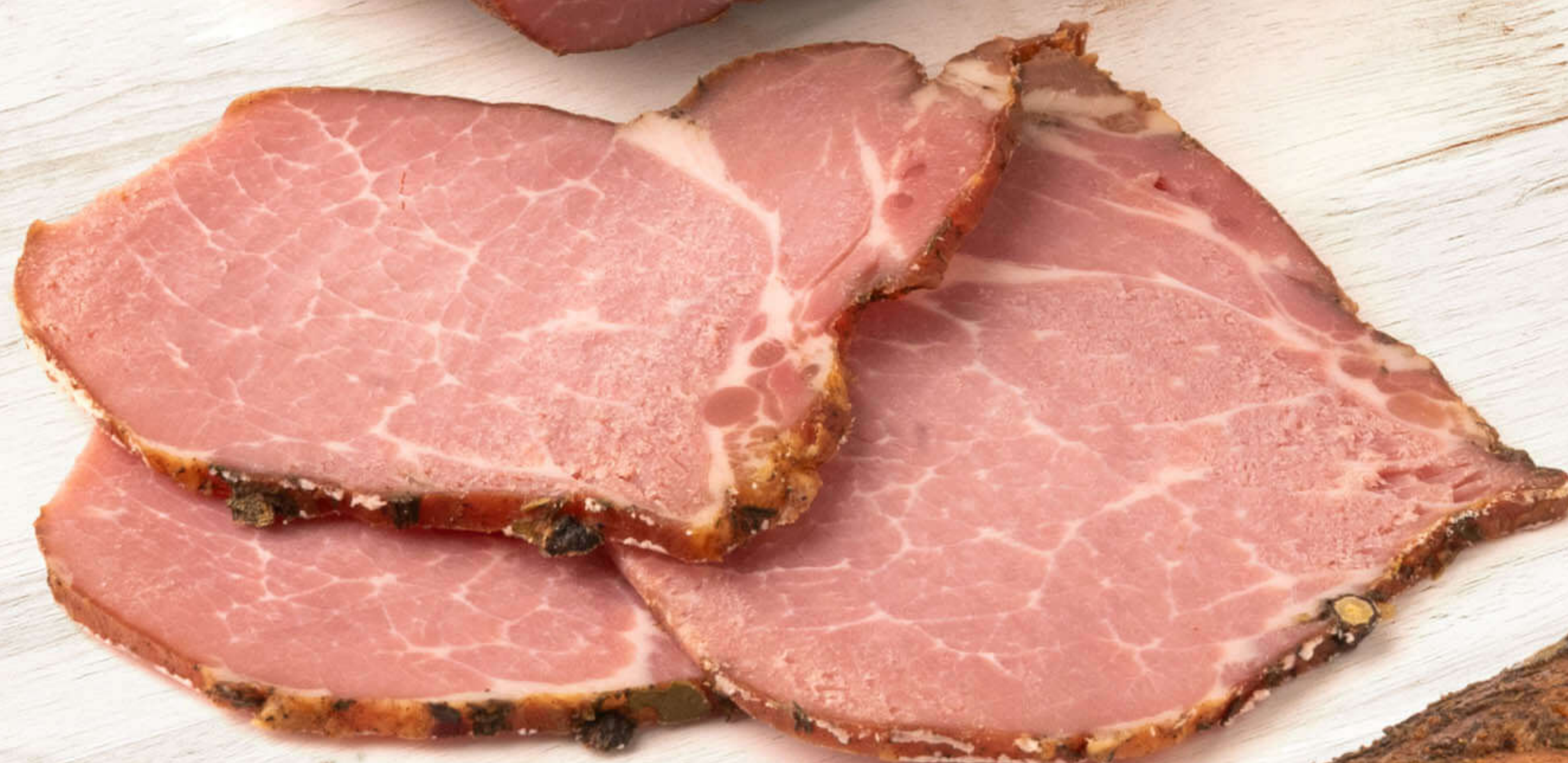
- + ambalat vid
- + gastro





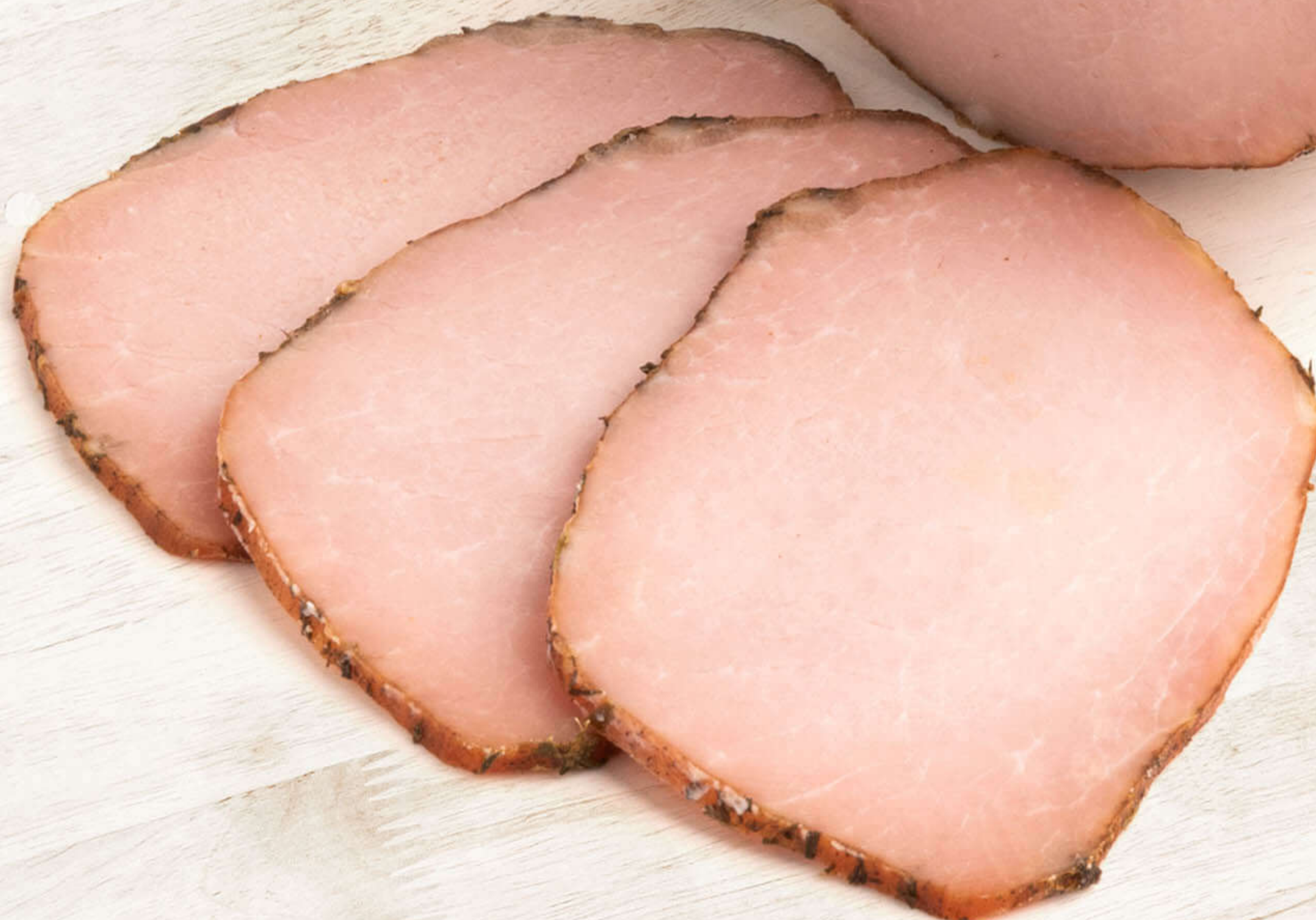
Ceafă țărănească

+ ambalată individual



Mușchi file țărănesc

+ ambalat individual



De pe vremuri când gospodarul își rânduia
porcul cu grijă, slănina era comoara albă a
iernii, pusă la sare ori lăsată să prindă
mireasmă de fum domol. Așezată în pod
sau în cămară, veghea peste lunile reci,
aducând putere și alin celor ce trudiseră peste
an. Gustul său curat, moale și îmbietor
amintea mereu de rânduiala satului, de
focul din vatră și de masa strânsă în tihnă.



În Buzău, slănina Tradițiilor
Câmpenești urmează un drum bine strunit,
în care sărarea, maturarea și afumarea
curată sunt atent conduse pentru a-i păstra
simplitatea și savoarea de odinioară.

Tehnologia ajută doar la statornicia gustu-
lui, iar tradiția rămâne sufletul lucrării,
trecând neschimbată peste generații.

Slănina

**Slănină
moldovenească**
+ gastro



**Slăninuță
țărănească**
+ ambalată vid
+ gastro

**Slănină
Câmpenească
cu usturoi**
+ ambalată individual

**Slănină
Câmpenească
afumată**
+ ambalată individual



**Slănină fiartă
cu boia**

+ ambalată individual



**Slănină
afumată**

+ ambalată individual



**Slănină
țărănească
afumată**

+ ambalată individual
+ la tăviță



Afumătură

+ ambalată individual
+ gastro



De când lumea satului se aduna la
taierea porcului, cârnații erau vestitorii
bucuriei și ai belsugului de iarnă.

Frământați cu mâini harnice, umpluți
după ochiul gospodinei și lăsați să tragă
mireasma lemnului de fag, aveau un gust
despre care bătrânii spuneau că "ține
sufletul laolaltă".



Așa se nasc cârnații care spun povestea
unei tradiții ce nu s-a pierdut niciodată.

Cămara cu cârnați



Cârnați Buzoieni

Lungime 18cm
Diametru 3,5cm

*De când lumea satului se aduna la tăierea
porcului, cârnații erau vestitorii bucuriei și ai
belugului de iarnă.*



Cârnați Trandafir

Lungime 16cm
Diametru 3,5cm



Cârnați Câmpenești de grătar

Lungime 16cm
Diametru 2cm



Cârnați de porc

Lungime 16cm
Diametru 2cm



Cârnați Grătar Extra

Lungime 16cm
Diametru 2cm



**Tradiții
Câmpenești**

Cămara cu cârnați



**Cârnați
Oltenești Extra**

Lungime 16cm
Diametru 2cm



**Cârnați
Semiafumați**

Lungime 25cm
Diametru 2cm



**Cârnați
Cabanos**

Lungime 25cm
Diametru 2cm



**Cârnați
Cabanos picanți**

Lungime 25cm
Diametru 2cm

*Frământați cu mâini harnice, umpluți după
ochiul gospodinei și lăsați să tragă mireasma
lemnului de fag, aveau un gust despre care
bătrânii spuneau că "ține sufletul laolaltă".*

**Tradiții
Câmpenești**

Cămara cu cârnați

**Cârnați
casă groși**

Lungime 30cm
Diametru 3,5cm



**Cârnați
casă subțiri**

Lungime 30cm
Diametru 2cm



**Cârnați
picanți groși**

Lungime 30cm
Diametru 3,5cm



**Cârnați
picanți subțiri**

Lungime 16cm
Diametru 2cm



**Cârnați
Paprika**

Lungime 27cm
Diametru 3,5cm



**Tradiții
Câmpenești**

Cămara cu cârnați

Cârnați Țărănești

Lungime 40cm
Diametru 3,5cm



Disponibil și în
variantă de 2 buc.
ambalate vid



Cârnați porc Câmpenești

Lungime 30cm
Diametru 3,5cm

*La Tradiții Câmpenești păstrăm această lucrare cu aceeași sfîntenie ca odinioară.
Carnea este aleasă cu grijă, mirodeniile sunt cele din vechile rețetare, iar afumarea se
face blând, după rînduiala străbună.
Așa se nasc cîrnații care spun povestea unei tradiții ce nu s-a pierdut niciodată.*

Cremwurști Polonezi

Lungime 15cm
Diametru 4cm



Cremwurști Extra Piept de pui

Lungime 16cm
Diametru 2cm



**Tradiții
Câmpenești**

Cămara cu cârnați

În vremurile de demult, când gospodarii își pregăteau proviziile pentru iarnă cu rânduială și migală, salamul era temelia mesei de sărbătoare. Îmbinat cu pricepere și fiert domol, apoi lăsat să prindă mireasma înțeleaptă a fumului, căpăta un gust rotund, asemenea poveștilor spuse la gura sobei.



Noi, la Tradiții Câmpenești purtăm mai departe acest meșteșug, lăsând fiecare baton să urmeze drumul vechi al pregătirii: fierbere blândă, odihnă cumpătată și afumare curată. Astfel se naște salamul ce îmbină meșteșugul străbun cu savoarea căutată, dăinuind în timp ca o moștenire gustoasă.

De pus pe pâine



Salam Victoria

Greutate ~2kg
Diametru 90mm



Salam Porc Gastro

Greutate ~1,5-2kg
Diametru 90mm



Salam Mic Dejun

Greutate ~1,3kg
Diametru 80mm



Salam Rustic

Greutate ~1,8kg
Diametru 80mm



În vremurile de demult, când gospodarii își pregăteau proviziile pentru iarnă cu rânduială și migală, salamul fiert și afumat era temelia mesei de sărbătoare. Îmbinat cu pricepere și fiert domol, apoi lăsat să prindă mireasma înțeleaptă a fumului, căpăta un gust rotund, asemenea poveștilor spuse la gura sobei.



Parizer Porc Țărănesc

Greutate ~2kg
Diametru 6,5cm



Parizer Pui Țărănesc

Greutate ~1,7kg
Diametru 80mm



Parizer porc

Greutate 400g
Diametru 60mm



Parizer Pui

Greutate 400g
Diametru 60mm



*Așa ducem mai departe acest meșteșug,
lăsând fiecare baton să urmeze drumul vechi
al pregătirii: fierbere blândă, odihnă
cumpătată și afumare curată.*

Salam de vară

Greutate 0,65kg
Diametru 50mm

*Astfel se naște salamul ce îmbină meșteșugul
străbun cu savoareă căutată, dăinuind în timp
ca o moștenire gustoasă.*

Salam de casă

Greutate 0,7kg
Diametru 55mm

Salam țărănesc

Greutate 0,7kg
Diametru 45mm

Salam cu șuncă

Greutate 0,4kg
Diametru 55mm

Salam boieresc

Greutate ~1,8kg
Diametru 80mm



Șuncă Praga Extra

**Orice bucată aleasă
își începe povestea
în mâinile celui
care știe să o
pregătească.**





Șuncă Praga mediteraneană

Greutate ~3kg

Șunca, fie ea presată, praga sau afumată, a fost mereu socotită o podoabă a ospetelor românești. Din carnea fragedă, așezată la sare și lucrată cu grijă, ieșea o bunătate pe care gospodarii o păstrau pentru zile mari, semn de belșug și pricepere.

Salam rustic mini

Greutate 0,3kg
Diametru 45mm



NOU!



Șuncă Praga Extra

Greutate ~3kg



INGREDIENTE: pulpă de porc (UE), apă, amidon din cartofi, sare, proteină vegetală din SOIA (non GMO), zahăruri: dextroză, LACTOZĂ, condimente și arome, stabilizatori: polifosfați de sodiu, gelifiant: caragenan, proteină din porc, proteină din LAPTE, potențiator de gust: glutamat de sodiu, antioxidant: ascorbat și eritorbat de sodiu, acidifiant: citric și acid de sodiu, conservanți: nitrit și nitrat de sodiu, colorant natural: carmin. Poate conține urme de MUSTĂR, GLUTEN, TELINĂ, ZER, OU.
Produs tratat termic. Membrană artificială necomestibilă.
Temperatura de depozitare: 4 - 8°C.

Valori medii nutriționale per 100g de produs:
Valoare energetică 373kJ/88kcal, Grăsimi 24 g, din care acizi grași saturați 0,8 g, Glucide 3,7 g, din care zahăruri 1,5 g, Fibre vegetale 0,5 g, Proteine 13,3 g, Sare 2,3 g

Produs și distribuit de:
SC General Agro Com Service SRL,
Str. Transilvaniei nr. 429, Buzău - România
office@generalagrocom.ro
Tel.: 0238 725 857



Salam Regal Gastro

Greutate ~1kg
Diametru 80mm



Salam de Sibiu

Greutate ~1kg
Diametru 60mm



Salam Premier Picant

Greutate ~1kg
Diametru 60mm



Salam Premier

Greutate ~1kg
Diametru 60mm



Salam Regal

Greutate 350g
Diametru 50mm



Salam *Picant* Ardelenesc

Greutate 230g
Diametru 40mm



Salam uscat

Greutate 220g
Diametru 35mm



Picant Salam uscat

Greutate 220g
Diametru 35mm



*Acolo unde vântul uscat al dealurilor
mângâie gospodăriile, s-au plămădit de
veacuri salamurile crud uscate, păstrate cu
răbdare până când gustul lor se rotunjește
asemenea vinurilor bune.*

Cârnați sticks

Greutate 200g
Lungime 20cm



Cârnați *Picanti* sticks

Greutate 200g
Lungime 20cm



*În gospodăriile de altădată, alegerea cărnii
era începutul fiecărei mese așezată cu rost.
Gospodarul știa că bunătatea bucatelor nu
stă doar în felul pregătirii, ci mai întâi în
calitatea cărnii, aleasă cu grijă și pregătită
cu pricepere. Din cotlet, ceafă, pulpă ori
scărită se nășteau fripturi care adunau fa-
milia în jurul mesei și dădeau sărbătorii
gustul ei adevărat.*



*În spatele fiecărei tranșări stau experiența,
măsura și respectul pentru materia primă.
Carnea este pregătită cu atenție, astfel încât
fiecare piesă să își păstreze forma, textura și
calitățile care o fac potrivită pentru cuptor,
tigaie sau jar.*

Carne proaspătă

Cotlet cu os french

Gustul adevărat

începe mereu

cu o tranșare

pricepută...



**Fripturi din cotlet
cu os french de 8 cm**

260 g

**Fripturi
din cotlet
cu os
french
de 3 cm**

230 g

**Obrăjori
de porc**

400 g

**Fripturi
din cotlet
cu os
french
de 3 cm
la două
oase**

400 g

**Fripturi
porc
tomahawk**

400 g





**Scăriță
grill
Extra**

Scăriță grill
6 cm lățime



**Pulpă porc
cu os și șorici**

*În gospodăriile de altădată, alegerea cărnii era începutul
fiecărei mese așezate cu rost. Gospodarul știa că bunătatea
bucatelor nu stă doar în felul pregătirii, ci mai întâi în
calitatea cărnii, aleasă cu grijă și pregătită cu pricepere.*

**Mușchiuleț
de porc**



Scăriță grill

**Pe grătar prinde
culoare,
la masă prinde
poveste.**



**Spată porc
fără os**

+ refrigerată
+ congelată



Ceafă porc

+ refrigerată
+ congelată



**Pulpă porc
fără os**

+ refrigerată
+ congelată



**Carne porc lucru
80/20**



**Cotlet de porc
dezosat**





**Piept de pui
refrigerat**

**Pulpe de pui
dezosate
cu piele**

+ refrigerate



**Pulpe de pui
dezosate
fără piele**

+ refrigerate



