

OUR COMPANY

OFERAN S.A, commercially known as “Frigorífico La Trinidad”, located in Flores, Uruguay and established since 2000 with registration number 91 authorized for slaughtering **beef, lamb** and hares by M.G.A.P 91.

Our main markets are: China PRC, United Arab Emirates, Saudi Arabia, Brazil, Russia, Caribbean market, Africa and others.

Our slaughtering capacity in units per shift is: beef 440. Ovine/lamb: 2400. Hare: 3000.

NUESTRA COMPAÑÍA

OFERAN S.A, comercialmente identificada como” Frigorífico La Trinidad”, está localizada en el departamento de Flores, Uruguay. Fue creada en el año 2000 quedando habilitada a faenar las especies **vacuna, ovina** y liebres con el registro de habilitación del MGAP número 91.

Nuestra capacidad de faena por turno es: vacuno 440 cabezas, ovino 2400 cabezas, Liebre 3000 cabezas.

Nuestros principales mercados son: China (PRC), Emiratos Árabes Unidos, Arabia Saudita, Brasil, Rusia, Mercado del Caribe, países de África, entre otros.

LET'S MEET CONOZCÁMONOS

Foreign trade
Comercio Exterior

Juliana Irazabal: jirazabal@flt.com.uy
Santiago Nosedá: santiagonosedá@flt.com.uy
Mercado Interno: gabrielnosedá@flt.com.uy

Quality department
Departamento de Calidad

analevin@flt.com.uy

Phones/Teléfonos

+598 4364 2515
+598 4364 2562

Oferan S.A.
Trinidad-Flores-Uruguay



QUALITY

and tradition in meats



CALIDAD

y tradición en carnes

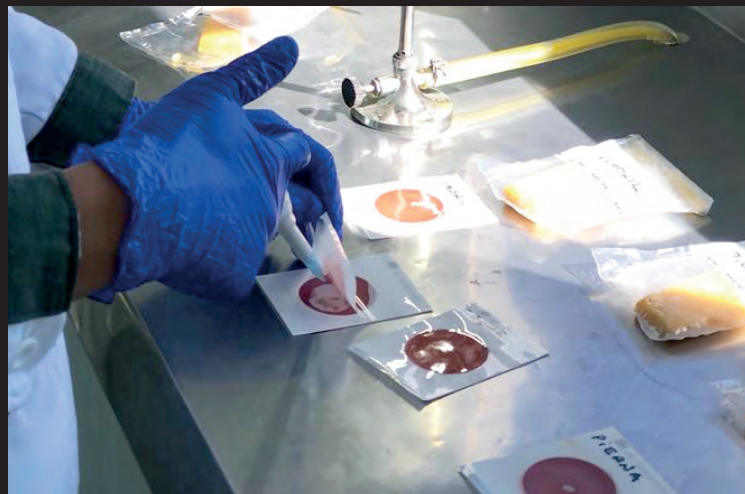
www.frigorificolatrinidad.com.uy

quality

Our quality starts in the farm, selecting the best animals for our production. Animals raised on open ranges their entire lives, no added hormones, cattle are feed 100% vegetarian diet with no animal byproducts. The use of added hormones and antibiotics for the purpose of growth promotions is prohibited by law. Animal Welfare: dedicated to raising cattle responsibly, the cattle are treated humanely following strict handling guidelines. Uruguayan Angus and Hereford breeds produced to high standards have consistent taste, flavor, tender and healthy.

Frigorifico La Trinidad is committed with on-going improvements on process that contributes to quality; incorporation of new technology, training, communications and a responsible management of natural resources.

Food Safety is our most important pillar. We guarantee product safety working in an integrated quality management standards based on programs that take place at our plant, which aim to fully guarantee the control and maximum safety of the products we process: HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) plan, GPM (Good Manufacturing Practices), SSOPS (Standardized Sanitation Operational Procedures), animal welfare, fulfillment Norma UNIT-ISO/IEC 17025:2017 in our lab.



calidad

Nuestra calidad empieza en el campo, seleccionando para la faena los mejores animales. Criados en libertad, al aire libre y alimentados con pasturas naturales. Libres de hormonas, promotores de crecimiento y residuos de pesticidas. Si a ello le agregamos la calidad genética de las razas de carne uruguaya podemos lograr carne tierna, sabrosa y saludable.

Frigorifico La Trinidad se compromete a la mejora permanente de los procesos que contribuyen a la calidad: incorporación de tecnología, capacitación, comunicación y manejo adecuado de los recursos naturales.

La Seguridad Alimentaria es el pilar más importante. De esta manera, garantizamos la inocuidad de nuestros productos trabajando en un sistema de gestión de calidad integrado basado en normas nacionales e internacionales, Sistema de Analisis de Peligros y Control de Puntos Criticos (HACCP), Buenas Practicas de Manufactura (GMP), Procedimientos Preoperativos y Operativos Estandarizados de higiene y sanitizacion (SSOP), requisitos sobre Bienestar Animal, además del cumplimiento con la Norma de referencia UNIT-ISO/IEC 17025:2017 en nuestro laboratorio habilitado.

