

Así es el nuevo sitio web de La Parada de la Carn

Gracias a las ayudas del Kit Digital, la carnicería ha estrenado una nueva página web

Desde sus inicios, La Parada de la Carn ha sido un punto de referencia para los amantes de la carne que buscan sabores y frescura excepcionales. Su distinción radica en la elaboración propia, la constante búsqueda de la máxima calidad y una amplia gama de productos que satisfacen diversos gustos y preferencias.

La historia de este negocio empieza en 1998, en un modesto supermercado de Sentmenat y en 2005 se establecieron en un supermercado en Caldes de Montbui, pero su visión era más grande y fueron en busca de un espacio más amplio y especializado. En 2017, decidieron abrir un nuevo local llamado La Parada de la Carn, convirtiéndose, así, en una carnicería familiar que combina la pasión por la carne con un fuerte compromiso hacia la calidad del producto.

Cada corte de carne en La Parada de la Carn se elige con minuciosidad y se prepara con gran dedicación. En su selección, se puede encontrar cerdo, ternera, aves, cordero, productos de charcutería, quesos, productos elaborados, hamburguesas y delicias gourmet, así como productos especiales para barbacoas o para la verbena de San Juan. Para celebraciones especiales como la verbena, ofrecen a sus clientes preparados de embutidos y quesos de alta calidad. En sus productos pensados para barbacoas, destacan la careta de cerdo marcada para hacer a la brasa, el abanico ibérico, las costillas de cerdo, el secreto ibérico, el churrasco de ternera, la panceta de cerdo, los muslos de pollo o la butifarra de pagés.

Su trato hacia los clientes refleja amabilidad y atención, como si fueran parte de su propia familia. La carnicería presenta una amplia gama de productos de elaboración propia y siguen apostando por productos de la máxima calidad, con la misma pasión y experiencia que el primer día. En su nueva página web se pueden ver los detalles específicos de cada uno de sus productos.

La Parada de la Carn

<https://www.laparadadelacarn.com/>

Datos de contacto:

carlos

onlinevalles

937685249

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía E-Commerce Digital](#)

<https://www.notasdeprensa.es>