

## **Canaleta Meat, una carnicería con ganadería propia reinventada tras la crisis del COVID-19**

**En momentos de incertidumbre y de inseguridad económica, es cuando entran en juego la astucia y la experiencia de muchas empresas, que saben adaptar sus negocios a las nuevas situaciones adecuando su negocio a las necesidades de sus clientes**

El mejor ejemplo se encuentra en Canaleta Meat, una empresa familiar que como muchos otros negocios han tenido que cerrar sus puertas durante la pandemia, con las inevitables pérdidas económicas que ello acarrea. Sin embargo, lejos de perder sus ánimos, decidieron reinventarse para poder seguir ofreciendo las mejores carnes a sus clientes. El lanzamiento de su carnicería online ([www.canaletameat.com](http://www.canaletameat.com)) ha sido una decisión difícil aseguran, pero ha tenido muy buena acogida tanto en sus clientes locales habituales como en nuevos clientes que cada día se suman a la compra de carne por internet.

Ganadería criada en el Parque Natural de Els Ports

Pocas ganaderías pueden presumir de alimentar sus animales con los pastos de un Parque Natural. Canaleta Meat es una empresa familiar con una larga historia ganadera. Tres generaciones son ya parte de la historia de su ganadería situada en la zona de Els Ports, un macizo montañoso que pertenece a la cordillera pre litoral Castellonense declarada Parque Natural desde 2001, situada entre Tarragona, Teruel y Castellón.

A los indiscutibles beneficios de criar sus animales en esta zona montañosa, se une el especial respeto por los animales a la hora de criarlos y los valores de sostenibilidad, con el objetivo de criar con las máximas garantías calidad e higiene medioambiental. En Canaleta Meat no se utilizan técnicas de explotación perjudiciales ni intensivas para los animales, ni para el entorno natural donde crecen. Unas medidas que permiten trabajar con una materia prima excelente, perfecta para ofrecer en su carnicería online.

Comprar carne por internet directa al ganadero

Otro de sus inigualables valores es el hecho de comprar la carne directa al productor, sin intermediarios ni procesos perjudiciales para la calidad de la misma.

Una amplia selección de productos para los clientes mas exigentes, que buscan tener un producto de calidad gourmet en sus platos. En su carnicería online se pueden encontrar productos tan del día a día como filetes, espinazos, carne picada, lomo o chuletas, hasta chuletones de ternera o entrecots madurados en cámara, además cuentan con una línea de productos elaborados libres de gluten y lactosa como son las hamburguesas, las longanizas de pastor o las salchichas.

Envíos a toda España en su carnicería online

En Canaleta Meat realizan envíos refrigerados en 24 – 48 horas a toda la península. Para que el producto llegue en las mejores condiciones, este se envía envasado al vacío y correspondientemente

etiquetado.

Una carnicería que promete satisfacer las necesidades de los consumidores mas exigentes, que buscan adquirir los productos de mejor calidad con la comodidad, seguridad y garantías de hacerlo desde casa. Las mejores carnes de su ganadería directas desde sus campos a los platos de los consumidores.

**Datos de contacto:**

juan carballo castro

638781238

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

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

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>