



# CENTRO DE CAZA BIURRUN: GARANTÍA DE CALIDAD PARA LA CARNE DE CAZA MAYOR

PUNTO DE REFERENCIA DE CAZADORES, DESTACA POR SU RIGUROSO CONTROL VETERINARIO DESDE LA RECEPCIÓN DE LAS PIEZAS HASTA LA ELABORACIÓN DEL EMBUTIDO Y LA COMERCIALIZACIÓN DE LA CARNE

**E**n octubre de 2015 habría sus puertas el Centro de Caza Biurrun en Murieta, especializado en la recepción y despiece de caza mayor, concretamente de jabalí, ciervo y corzo. Tan sólo un año después, la empresa familiar ha ampliado sus instalaciones para garantizar la máxima calidad y seguridad alimentaria desde la recepción hasta la fabricación y venta de embutido, además de la comercialización, en fresco o congelado, de carne de caza. Al frente de este exitoso proyecto se sitúa Juan Manuel Biurrun, experto carnicero con catorce años de presencia en la localidad en la Carnicería Luis Mari, y sus dos hijos Arantxa y Patxi Biurrun Barásoain.



Arantxa y Patxi Biurrun en el exterior del Centro de Caza Biurrun.

Pero no sólo la ampliación de las instalaciones denota el gran éxito de este proyecto; desde hace un par de meses la carne de caza mayor Biurrun se puede adquirir en grandes superficies y, próximamente, la empresa dará el salto a la venta online a través de su página web [www.centrodecaza.com](http://www.centrodecaza.com). Todo ello, a base de mucho esfuerzo y dedicación y un exhaustivo cumplimiento de la normativa sanitaria implantada en la temporada de caza 2015/2016.

Fruto de ese buen trabajo, este año en los tres primeros meses de la temporada, que va del 1 de septiembre al 28 de febrero, el centro ha triplicado los kilos recibidos con respecto al año pasado. Así, además de los tres miembros de la familia que trabajan en la empresa, se han incorporado otras dos personas, además de los tres veterinarios con los que cuentan para llevar a cabo todos los análisis regulados en el laboratorio de las propias instalaciones.

## Novedad: compra de carne a los cazadores

Además de la recepción, despiece y legalización sanitaria de las piezas, los cazadores cuentan con una novedad importante.



Secadero de embutido de caza mayor.



Seis piezas de jabalí en la cámara frigorífica.

El centro les ofrece la posibilidad de comprar la carne que, gracias a las modernas instalaciones, conserva para comercializar posteriormente en fresco o congelado, directamente en su carnicería y ahora también en grandes superficies.

## Instalaciones punteras de 400 m<sup>2</sup>

Ubicado en el polígono industrial de Murieta, el centro cuenta con unas modernas instalaciones equipadas con la última tecnología. Consta de sala de recepción, donde los animales deben llegar sin tripas pero con cabeza, corazón, pulmón e hígados el mismo día de su caza; laboratorio de análisis para ofrecer la seguridad sani-

LA CARNE SE PUEDE ADQUIRIR EN GRANDES SUPERFICIES Y EN BREVE A TRAVÉS DE COMPRA ON-LINE

taria según normativa; sala de despiece y de elaboración; dos secaderos de grandes dimensiones para el embutido, un congelador y un abatidor, cámaras frigoríficas, sala de embalaje y un muelle para el vehículo isotermo. 📍