Bonmercat solo vende carne de la mejor calidad

12/10/2023

Carmelo Pérez junto a algunos profesionales del equipo de Bonmercat.

Seis generaciones dedicadas a la carnicería. La familia Pérez-Milla, dueña de Bonmercat, se dedican a la charcutería y carnicería en cuerpo y alma, lo llevan en el ADN y disfrutan con su trabajo. Si algo les distingue es que solo ofrecen la mejor calidad y, por ello, ellos mismos se encargan de elaborar cada uno de los productos que ofrecen en su amplia vitrina de más de 30 metros.

Su dueño, Carmelo Pérez, deja claro que "no venden carne industrial. No utilizamos antibióticos en los animales, no usamos conservantes, ofrecemos la mejor calidad y sabor porque todo lo hacemos de forma natural, como siempre. Y nos encargamos nosotros mismos de seleccionarla, no tenemos intermediarios". Por ello, sus elaboraciones son sin anabolizantes, tampoco tienen ganadería intensiva, de manera que cada animal se cría de forma natural y con espacio para moverse.

Bonmercat cuenta con su propia ganadería de ovejas y cabras, sus chuletones de vaca ganaron una medalla de oro mundial, concretamente la vaca rubia gallega de Galicia. También han ganado en dos ocasiones el premio al mejor cordero de España. Todo ello es posible gracias a que realizan un control exhaustivo y siempre ofrecen la máxima calidad.

Cuentan con su propia ganadería.

Recalcan que "no se puede vender cualquier carne, no vendemos carne con agua. Es carne de verdad. Y todo lo elaboramos en nuestra propia fábrica".

Están especializados en productos elaborados, por ejemplo, cuentan con 164 variedades de hamburguesa, 60 variedades de queso, diez clases de empanado, y jamón serrano que ellos mismos se encargan de deshuesar. También tienen una amplia sección vegana.

Situados en la calle Julio Román, 7, de Petrer, disponen de unas amplias instalaciones, con 30 metros de mostrador. Tienen 14 trabajadores para dar respuesta a la amplia demanda diaria, pues gracias a su calidad y servicio la gente confía en Bonmercat.

Y no solo venden al por menor, sino que muchos restaurantes le compran la carne, incluido uno con una estrella Michelín.

Ofrecen la mayor calidad, carne fresca a precios muy reducidos.