



Catálogo de Elaborados Cárnicos

GRUPO OBLANCA



+8.500

CLIENTES

+2.000

REFERENCIAS DE
PRODUCTOS

+600

EMPLEADOS

+100

NOVEDADES
AL AÑO

80

PERSONAS
DPTO. COMERCIAL

+50

VEHICULOS
DE REPARTO

9

DELEGACIONES
COMERCIALES

QUIÉNES SOMOS



OFICINAS CENTRALES DE OBLANCA (Onzonilla, León)

Dado el alto compromiso de esta compañía con la calidad y la innovación, empleamos las últimas tecnologías en cada proceso para garantizar la seguridad alimentaria, lo cual se demuestra con el cumplimiento constante de las normativas de calidad ISO 9001.



Siendo el emprendimiento y la diversificación valores siempre presentes en la estrategia corporativa, en el año 2015 el grupo adquiere la marca GARLAIZ, ya veterana en la elaboración de productos cárnicos y embutidos.



FÁBRICA DE GARLAIZ (Trobajo del Camino, León)

El saber hacer de los más de 30 años de GARLAIZ en la fabricación de elaborados cárnicos, unidos a la constante apuesta del grupo en innovación, equipo humano y avanzada tecnología, nos permite estar a la vanguardia en seguridad alimentaria y poder ofrecer a nuestros clientes directos y consumidores la calidad final que esperan de nosotros.

Por ello, ponemos a vuestra disposición todo un equipo de comerciales, con una alta formación en producto, que estarán encantados de aportar las soluciones más adecuadas a vuestro negocio, ofreciendo profesionalidad y honestidad en todo momento.



PROCESO DE FABRICACIÓN DE LOS ELABORADOS CÁRNICOS

Donde la tradición y el sabor van unidos



Queremos ser tu empresa de confianza y el referente en alimentación de calidad, nutritiva, saludable y sabrosa, para cuidar la salud y el bienestar de las personas.

Por ello, te presentamos a continuación los pasos que seguimos en nuestra planta de producción GARLAIZ, para lograr elaborados cárnicos con la calidad, contenido nutricional y sabor que los consumidores demandan en su mesa.

Existen distintos procesos de elaboración según si se trata de productos frescos, curados, cocidos o asados, como se presentan en el amplio surtido que ofrecemos en este catálogo de nuestra marca GARLAIZ.

ELABORADOS CÁRNICOS FRESCOS

Elaboramos nuestros productos frescos tras una cuidadosa selección de las materias primas y mediante un proceso de producción que respeta al máximo sus características, garantizando así productos de calidad.

Para elaborados como son los embutidos o el picadillo de chorizo, primero se pica la materia prima y después se amasa con distintos condimentos e ingredientes. Para el embutido, el siguiente paso es introducir dicha masa en tripa natural de cerdo.

Además, a algunos productos, previamente al envasado, se les aplica un oreado para que adquieran sus propiedades organolépticas características, como es el caso de la costilla y el chorizo fresco.

En cuanto a los productos adobados, se someten a un adobo de la forma tradicional, como es el caso del lomo y la costilla adobada. A ésta última y al chorizo se les aplica también un ligero ahumado con leña natural para obtener su aroma y sabor tan diferenciales.



Picadillo de chorizo en la amasadora



Chorizo fresco recién embutido



ELABORADOS CÁRNICOS CURADOS

Seleccionamos nuestras piezas para posteriormente, adobarlas o salarlas de forma artesanal. Seguidamente, se cuidan en nuestros secaderos el tiempo suficiente hasta que adquieren el punto de curación adecuado, momento en el que se envasan.

Por último, se someten a un proceso de maduración en nuestros secaderos. Se trata de salas con una serie de parámetros de temperatura y porcentajes de humedad controlados de manera continua, para que los productos alcancen el grado de maduración óptimo para su consumo.



Secadero de embutidos



Chorizo y salchichón de pollo, nuestros embutidos más novedosos, durante el proceso de curado



Embutido de cerdo en los secaderos



Lomos embuchados en tripa natural



Lenguas curadas



Panceta para torreznos

ELABORADOS CÁRNICOS COCIDOS

Productos elaborados con métodos tradicionales de lenta cocción, con el fin de que los tejidos de la carne se ablanden, consiguiendo una textura más tierna, además de conservar todas sus características y sabor.

Este proceso de cocción se realiza en hornos o en marmitas, siendo estas últimas ollas industriales de gran capacidad.



Callos en una marmita



Bacon Molde

ELABORADOS CÁRNICOS ASADOS

El asado Sajonia es un proceso de cocinado de origen germano, donde también se denomina Westfalia.

Se basa en salar la carne introduciéndola después en hornos industriales de gran capacidad, para someterse a un lento proceso de cocinado a temperaturas que logran asar el producto sin alterar sus propiedades nutritivas. Posteriormente y en el mismo horno, los productos reciben un ligero ahumado para lograr su característico e inconfundible sabor.



Chuleteros de Sajonia en el horno de asado



Paletas ya asadas



ELABORADOS CÁRNICOS

FRESCOS



CHORIZO FRESCO

SABORES:

TRADICIONAL

PICANTE



El auténtico sabor del chorizo fresco tradicional oreado. Se utiliza para acompañamiento de platos, tapas y raciones.



IDEAL PARA PARRILLAS, BOLLOS PREÑADOS Y EMPANADAS.



CADA CAJA CONTIENE 3 BOLSAS ENVASADAS AL VACÍO DE 2 KG APROX.



SIN ALÉRGENOS.



CHORIZO CRIOLLO



El auténtico chorizo criollo perfecto para parrilla y barbacoa. Se puede utilizar para acompañamiento de platos, tapas y raciones. (añadir pastillas: tradicional y sabor jalapeños)



PLANCHA, PARRILLA, BARBACOA O EN HORNO.



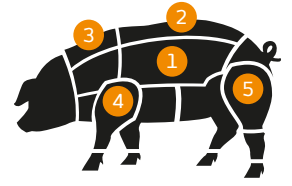
CADA CAJA CONTIENE 2 BOLSAS DE 1,4 KG APROX.



SIN ALÉRGENOS.

ELABORADOS CÁRNICOS

FRESCOS



LONGANIZA ROJA DE CERDO



Derivado cárnico fresco de elaboración propia. Perfecto para menú y platos combinados.



IDEAL PARA HACER A LA PLANCHA.



CADA CAJA CONTIENE 1 BOLSA DE 2,5 KG APROX.



SIN GLUTEN.



LONGANIZA BLANCA DE CERDO



Elaborado de cerdo de producción propia, ideal para ofrecerlo de tapa.



ES UN PRODUCTO PERFECTO PARA HACER VUELTA Y VUELTA.



CADA CAJA CONTIENE 1 BOLSA DE 2,5 KG APROX.



SIN GLUTEN.



LOMO ADOBADO EXTRA 2



Pieza de carne noble seleccionada, adobada con las mejores materias primas. Ideal para menú y platos combinados.



PRODUCTO PARA HACER EN FILETES A LA PLANCHA.



CADA CAJA CONTIENE 1 PIEZA ENVASADA AL VACÍO DE 3,75 KG APROX.



SIN ALÉRGENOS.



PICADILLO



Producto perfectamente picado, elaborado con carne magra, ajo natural, sal y pimentón que le da un toque sabroso a cualquier menú, pincho o ración.



FREÍR EN UNA SARTÉN Y SERVIR ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS Y HUEVOS.



CADA CAJA CONTIENE 6 BOLSAS ENVASADAS AL VACÍO DE 1 KG APROX.



SIN ALÉRGENOS.



INFORMACIÓN Y MOMENTO DE CONSUMO



PREPARACIÓN



FORMATO



SIN ALÉRGENOS



SIN GLUTEN

ELABORADOS CÁRNICOS

CURADOS



MÁS SALUDABLES

BAJOS EN GRASA

BAJOS EN CALORÍAS

SIN ALÉRGENOS



GRAN LANZAMIENTO

IMPORTANTES BENEFICIOS PARA EL CONSUMIDOR

- **MÁS SALUDABLES** al ser embutidos con un 80% de pollo y un 20% de pavo, de menor contenido en grasas y en calorías que otras carnes.
- **DE FÁCIL DIGESTIÓN** al contener principalmente pollo, siendo especialmente recomendables para niños y ancianos.
- **TEXTURA Y SABOR** idóneos gracias a un curado perfecto.
- **CONSUMO CÓMODO Y RÁPIDO** por su formato tipo fuet.
- **MEJOR CONSERVACIÓN** gracias a su envasado al vacío que evita la sequedad del producto.
- **PRODUCTOS APTOS PARA CELÍACOS.**



CHORIZO Y SALCHICHÓN DE POLLO



Embutidos curados elaborados a base de pollo fresco criado en granjas de Castilla y León. Producto perfecto para pinchos, aperitivos, tapas y raciones.



IDEAL PARA CORTAR EN RODAJAS Y PRESENTAR EN PLATO, TABLA O BANDEJA.



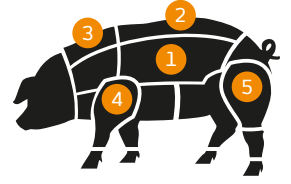
CADA CAJA CONTIENE 6 PIEZAS ENVASADAS AL VACÍO DE 300 G APROX.



SIN ALÉRGENOS.

ELABORADOS CÁRNICOS

CURADOS



CHORIZO DULCE Y PICANTE DE CERDO



El auténtico sabor del chorizo de cerdo elaborado de forma natural, en dos variedades. Se utiliza principalmente para pinchos, aperitivos, tapas y raciones.



IDEAL PARA CORTAR EN RODAJAS Y PRESENTAR EN PLATO, TABLA O BANDEJA.



CADA CAJA CONTIENE 12 PIEZAS ENVASADAS AL VACÍO, CON UN PESO TOTAL DE 6 KG APROX.



SIN ALÉRGENOS.



SALCHICHÓN DE CERDO



Salchichón de elaboración propia, con una textura extra tierna y jugosa. Es un producto perfecto para pinchos, aperitivos, tapas y raciones.



IDEAL PARA CORTAR EN RODAJAS Y PRESENTAR EN PLATO, TABLA O BANDEJA.



CADA CAJA CONTIENE 12 PIEZAS ENVASADAS AL VACÍO, CON UN PESO TOTAL DE 6 KG APROX.



SIN GLUTEN.



LOMO EMBUCHADO

2



El auténtico sabor del lomo curado embuchado en tripa natural y presentado en red. Producto idóneo para pinchos, aperitivos, tapas y raciones.



LISTO PARA LONCHEAR Y PRESENTAR EN PLATO, TABLA O BANDEJA.



LOMO ENTERO: CADA CAJA CONTIENE 2 PIEZAS ENTERAS ENVASADAS AL VACÍO DE 2 KG APROX.
LOMO EN MITADES: CADA CAJA CONTIENE 4 MITADES ENVASADAS AL VACÍO DE 1 KG APROX.



SIN ALÉRGENOS.



INFORMACIÓN Y MOMENTO DE CONSUMO



PREPARACIÓN



FORMATO



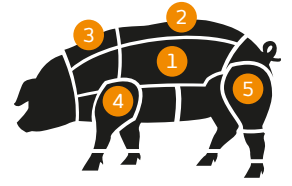
SIN ALÉRGENOS



SIN GLUTEN

ELABORADOS CÁRNICOS

CURADOS



PANCETA CURADA

1



Panceta de cerdo carnosa con ternilla, siguiendo un cuidadoso proceso de salazón, curación y ahumado. Ideal para acompañamiento de platos.



COMPLEMENTO IDEAL PARA ELABORAR COCIDOS.



CADA CAJA CONTIENE 4 MEDIAS PIEZAS ENVASADAS AL VACÍO DE 1,5 KG APROX.



SIN ALÉRGENOS.



PANCETA CURADA ADOBADA

1



Panceta curada con un adobo natural a base de pimentón, perfecta para acompañamiento de platos.



IDEAL PARA CALDOS Y COCIDOS.



CADA CAJA CONTIENE 4 MEDIAS PIEZAS ENVASADAS AL VACÍO DE 1,5 KG APROX.



SIN ALÉRGENOS.



TORREZNO PANCETA ADOBADA

1



Derivado cárnico curado elaborado a partir de la panceta de cerdo sin costillas. Es un producto ideal para tapas y raciones.



HORNEAR A 180° Y CUANDO HAYA SUBIDO LA CORTEZA DE LOS TORREZNOS, PASAR A LA FREIDORA HASTA QUE DORE EL PRODUCTO EN SU CONJUNTO.



CADA CAJA CONTIENE 4 PIEZAS ENVASADAS AL VACÍO DE 2 KG APROX.



SIN ALÉRGENOS.



INFORMACIÓN Y MOMENTO DE CONSUMO



PREPARACIÓN



FORMATO



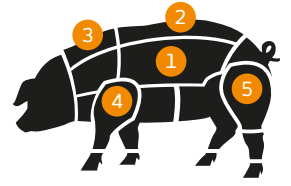
SIN ALÉRGENOS



SIN GLUTEN

ELABORADOS CÁRNICOS

CURADOS



COSTILLA CURADA ADOBADA 1



Costilla carnosa de cerdo preparada con un adobo tradicional y sometida a un cuidadoso proceso de curación. Envasada individualmente al vacío para conservar mejor su sabor. Ideal para platos principales y segundos platos.



PERFECTO PARA ELABORAR COCIDOS Y GUIZOS.



CADA CAJA CONTIENE 3 PIEZAS ENVASADAS AL VACÍO DE 2 KG APROX.



SIN ALÉRGENOS.



LENGUA DE VACUNO CURADA



Procedente de una lengua de vacuno seleccionada, adobada, curada, cocida y pelada, se obtiene un producto gourmet con el que elaborar entrantes, raciones y pinchos.

MEJOR PRODUCTO EN LA XXVI FERIA PRODUCTOS DE LEÓN



IDEAL PARA COMER EN FINAS LONCHAS ADEREZADAS CON PIMENTÓN O VIRUTAS DE QUESO Y ACEITE DE OLIVA.



LA CAJA CONTIENE 4 ESTUCHES, CADA UNO INCLUYENDO UNA PIEZA ENVASADA AL VACÍO DE 800 G APROX. 10 BANDEJAS DE 300 G APROX. (POR ENCARGO)



SIN ALÉRGENOS.



LISTO PARA LONCHEAR Y PRESENTAR EN PLATO, TABLA O BANDEJA.



REDONDO DE CECINA: CADA CAJA CONTIENE 4 PIEZAS DE 900 GR APROX. CECINA BABILLA MITADES: 2 PIEZAS DE 2 KG APROX.



SIN ALÉRGENOS.



CECINA

REDONDO DE CECINA

CECINA BABILLA SIN HUESO



Procedente de la babilla de vacuno obtenemos la CECINA BABILLA sin hueso y presentado en dos mitades envasadas al vacío. Y procedente del redondo de vacuno, sacamos como producto final REDONDO DE CECINA, el cual lo comercializamos presentado en red. Productos perfectos para pinchos, aperitivos, tapas y raciones.



INFORMACIÓN Y MOMENTO DE CONSUMO



PREPARACIÓN



FORMATO



SIN ALÉRGENOS



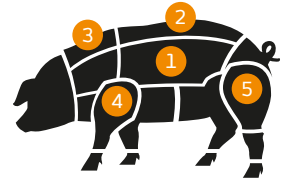
SIN GLUTEN

■ ELABORADOS CÁRNICOS
COCIDOS



ELABORADOS CÁRNICOS

COCIDOS



BACON NATURAL AHUMADO 1



Panceta de cerdo carnosa con ternilla recortada, siendo perfecta para platos combinados, pinchos y cualquier acompañamiento.



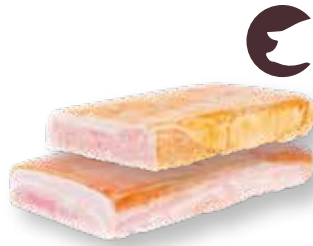
SE UTILIZA EN LONCHAS PARA HACER ELABORACIONES HORNEADAS CON QUESO O ACOMPAÑANDO DIFERENTES PLATOS.



CADA CAJA CONTIENE 2 PIEZAS ENVASADAS AL VACÍO DE 3,5 KG APROX.



SIN ALÉRGENOS.



BACON MOLDE CON CORTEZA | SIN CORTEZA 1



Producto con una base de panceta, cocido en molde de tamaño rectangular, diseñado para hostelería e industria. Es un producto perfecto para utilizar como guarnición en múltiples platos.



PARA COCINAR SALSA A LA CARBONARA, PIZZAS, GRATINADO CON PATATAS, EMPANADAS Y BOCADILLOS.



CADA CAJA CONTIENE 2 PIEZAS ENVASADAS AL VACÍO DE 3,5 KG APROX.



SIN GLUTEN.



LACÓN COCIDO S/H 4



Producto que procede de las extremidades delanteras del cerdo, totalmente deshuesado. Perfecto para tapas, raciones y platos de menú.



IDEAL PARA ELABORAR AL ESTILO GALLEGO CON PIMENTÓN Y ACEITE DE OLIVA.



CADA CAJA CONTIENE 2 MEDIAS PIEZAS ENVASADAS AL VACÍO DE 2 KG APROX.



SIN ALÉRGENOS.



INFORMACIÓN Y MOMENTO DE CONSUMO



PREPARACIÓN



FORMATO



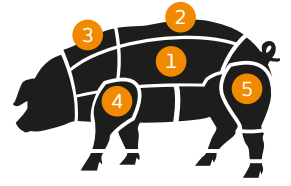
SIN ALÉRGENOS



SIN GLUTEN

ELABORADOS CÁRNICOS

COCIDOS



FIAMBRE DE LOMO ADOBADO 2



Producto cuya carne es extra tierna, rosada y jugosa, de un gran sabor, además de ser fácil de preparar. Perfecto para menús de primer precio.



SE SUELE COCINAR VUELTA Y VUELTA EN LA PLANCHA Y SERVIR ACOMPAÑADO DE UNOS PIMIENTOS.



CADA CAJA CONTIENE 2 MEDIAS PIEZAS ENVASADAS AL VACÍO DE 3 KG APROX.



SIN ALÉRGENOS.



FIAMBRE DE LOMO FILETEADO 2



Nuestro tierno y sabroso fiambre de lomo, ya presentado en filetes listos para menús y platos combinados.



MUY FÁCIL DE PREPARAR A LA PLANCHA VUELTA Y VUELTA.



CADA CAJA CONTIENE 4 BOLSAS DE 1 KG APROX.



SIN ALÉRGENOS.



CALLO ARTESANO



Producto natural sin conservantes, elaborado con callos de ternera, morros y pata que conforman un producto ideal para tapas, raciones y segundos platos.



LISTO PARA CALENTAR Y SERVIR, AJUSTANDO EL PICANTE AL GUSTO.



CAJA CON 6 BOLSAS ENVASADAS AL VACÍO DE 1 KG APROX.
CAJA CON 12 BOLSAS ENVASADAS AL VACÍO DE 500 G APROX.



SIN ALÉRGENOS.



INFORMACIÓN Y MOMENTO DE CONSUMO



PREPARACIÓN



FORMATO



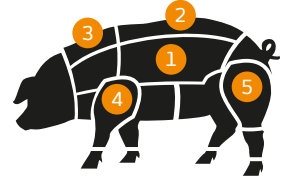
SIN ALÉRGENOS



SIN GLUTEN

ELABORADOS CÁRNICOS

COCIDOS



FIAMBRE PALETA DE CERDO 11x11



Se trata de un producto cárnico cocido, ideal para una gran variedad de recetas, ya que puedes utilizarlo en trozos o lonchas.



LISTO PARA LONCHEAR Y PREPARAR AL GUSTO.



CADA CAJA CONTIENE 2 PIEZAS DE 3 KG APROX.



SIN ALÉRGENOS.



FIAMBRE PECHUGA POLLO COCIDA



Fiambre de pechuga de pollo elaborado a base de pollo fresco criado en granjas de Castilla y León. Perfectos para sándwiches, ensaladas, pinchos y platos de menú.



LISTO PARA LONCHEAR Y PREPARAR AL GUSTO.



CADA CAJA CONTIENE 3 PIEZAS DE 2,5 KG APROX.



SIN ALÉRGENOS.



INFORMACIÓN Y MOMENTO DE CONSUMO



PREPARACIÓN



FORMATO



SIN ALÉRGENOS



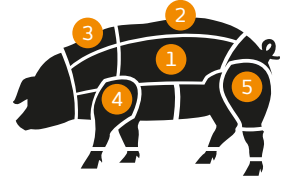
SIN GLUTEN

■ ELABORADOS CÁRNICOS
ASADOS



ELABORADOS CÁRNICOS

ASADOS



CHULETERO DE SAJONIA SIN AGUJA

2



Perfecto para obtener jugosas chuletas, ideales para preparar deliciosos platos combinados y segundos platos.



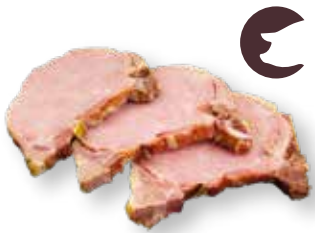
FÁCIL DE PREPARAR EN LA PLANCHA O A LA PARRILLA.



CAJA CON 1 PIEZA ENVASADA AL VACÍO DE 8 KG APROX.
CAJA CON 2 MEDIAS PIEZAS ENVASADAS AL VACÍO DE 3 KG APROX.



SIN ALÉRGENOS.



CHULETAS DE SAJONIA

2



Tiernas y sabrosas chuletas listas para elaborar platos combinados y segundos platos.



FÁCIL DE PREPARAR A LA PLANCHA O A LA PARRILLA VUELTA Y VUELTA.



BANDEJA DE 2,5 KG APROX.
BANDEJA DE 600 GR.



SIN ALÉRGENOS.



CABECERO DE SAJONIA

3



Se trata de la parte más cercana a la cabeza del animal, que se caracteriza por ser la más jugosa. Perfecto para segundos platos.



VUELTA Y VUELTA EN LA PLANCHA O SARTÉN.



CADA CAJA CONTIENE 1 PIEZA ENVASADA AL VACÍO DE 3 KG APROX.



SIN ALÉRGENOS.



LOMO DE SAJONIA LONCHEADO

2



Lomo de cerdo sin hueso, ya presentado en tiernas lonchas para elaborar platos combinados y segundos platos.



FÁCIL DE PREPARAR A LA PLANCHA O A LA PARRILLA VUELTA Y VUELTA.



CADA CAJA CONTIENE 1 BOLSA ENVASADA AL VACÍO DE 1,6 KG APROX.



SIN ALÉRGENOS.



INFORMACIÓN Y MOMENTO DE CONSUMO



PREPARACIÓN



FORMATO



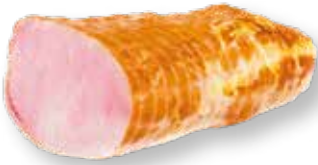
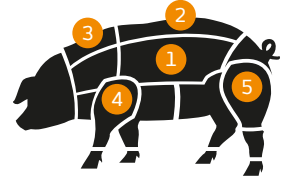
SIN ALÉRGENOS



SIN GLUTEN

ELABORADOS CÁRNICOS

ASADOS



LOMO DE SAJONIA

2



Pieza de categoría extra y textura muy tierna. Se utiliza para platos combinados y segundos platos.



SE PUEDE COCINAR GRATINADO AL HORNO, EN SALSA O A LA PLANCHA.



CADA CAJA CONTIENE 1 PIEZA ENVASADA AL VACÍO DE 4 KG APROX.



SIN ALÉRGENOS.



PALETA ASADA S/H

4



Paleta selecta deshuesada, en formato de bola, con el fin de que pueda tener el máximo aprovechamiento. Perfecta para platos de menú y raciones.



IDEAL PARA PARRILLAS CON UN CORTE GRUESO Y CON UN CORTE FINO PARA LA PLANCHA VUELTA Y VUELTA.



CADA CAJA CONTIENE 1 PIEZA ENVASADA AL VACÍO DE 5,5 KG APROX.



SIN ALÉRGENOS.



JAMÓN DE SAJONIA BABILLA

5



Elaborado a partir de la babilla del cerdo, extremidad posterior del cerdo cortada en forma redonda a nivel de la articulación y la penúltima vértebra dorsal, sin hueso y con piel. Idóneo para tapas y menús sencillos y económicos.



PERFECTO PARA CORTAR EN LONCHAS Y ELABORAR A LA PLANCHA.



CADA CAJA CONTIENE 2 PIEZAS ENVASADAS AL VACÍO DE 3,5 KG APROX.



SIN ALÉRGENOS.



POLLO ASADO



Producto de quinta gama, envasado al vacío, el cual sólo requiere calentarlo y estará listo para su consumo. Además, es perfecto para servir como segundo plato o plato combinado, ya que permite múltiples guarniciones.



CALENTARLO Y LISTO PARA SU CONSUMO.



CADA CAJA CONTIENE 6 PIEZAS DE 1 KG APROX.



SIN ALÉRGENOS.



INFORMACIÓN Y MOMENTO DE CONSUMO



PREPARACIÓN



FORMATO



SIN ALÉRGENOS



SIN GLUTEN

Lengua de vacuno curada: tres propuestas de recetas por el chef Javi Estévez

Carpaccio de lengua con vinagreta agridulce

- Laminamos la lengua en lonchas muy finas, como si fuera un embutido y emplatamos.
- Por encima ponemos una vinagreta de mostaza, miel, vinagre de Jerez y aceite, con la que conseguiremos un toque agridulce que combina muy bien con el sabor de la lengua.
- Para darle un toque crujiente, decoramos con almendras laminadas y fritas y brotes verdes.



Salpicón mar y montaña

- Cortamos la lengua en tacos no muy pequeños para que la textura en boca sea más agradable.
- En un bol ponemos los tacos de lengua, cola de langostinos cortada también en tacos y lo mezclamos con una vinagreta de verduras.
- Dejamos reposar un poco esta mezcla y añadimos la vinagreta del carpaccio anterior.
- Para emplatar, en un aro ponemos el salpicón y decoramos con brotes verdes y huevos de trucha.



Guiso de lengua de ternera en salsa pepitoria

- Cortamos la lengua en tacos grandes y los guisamos con una salsa pepitoria.
- Emplatamos poniendo en un plato hondo o cuenco los tacos y vertemos por encima la salsa. Para finalizar, añadimos huevo rallado, perejil frito y unas gotas de aceite de pimentón.



**¡Descubre lo fácil que es comprar en
nuestra tienda online!**

tienda.oblanca.es

- 5% de descuento en tu primer pedido
- Gastos de envío gratis
- Área personalizada para cada cliente

Para cualquier duda, consulta
con tu comercial o escríbenos a
tiendaonline@oblanca.es





**SEGURIDAD
ALIMENTARIA**



SURTIDO



SABER HACER



**SUMINISTRO
EFICIENTE**



OFICINAS CENTRALES:

LEÓN - T. 987 250 000 - E. oblanca@oblanca.es

DELEGACIONES COMERCIALES:

PONFERRADA
VALLADOLID

ORENSE
BURGOS

ZAMORA
SALAMANCA

ASTURIAS
MADRID

ATENCIÓN AL CLIENTE T. 902 24 34 34
www.oblanca.es

