

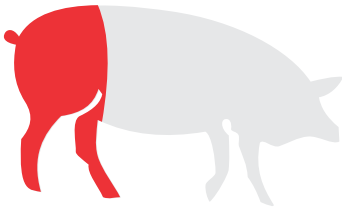
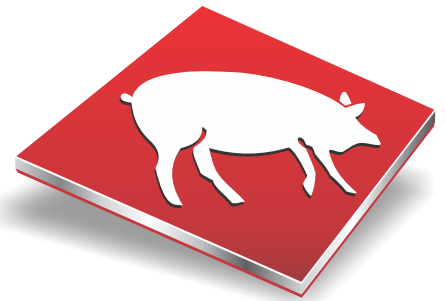
Frigorífico



*El Cerdo Argentino
de Reconquista al Mundo.*



Cortes de Cerdo



Jamón con Hueso

Descripción: Corte que limita hacia interior con el Costillar, el Lomo y la Panceta y hacia posterior con la pata trasera.

Peso neto promedio: 10 kg

Presentación: individual en cajas (congelado) o colgado en ganchos (fresco)



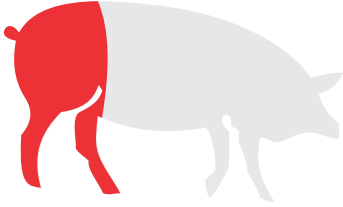
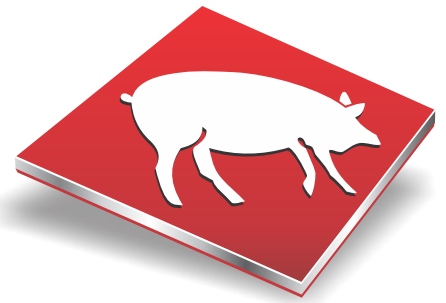
Bola de Lomo, Carnaza cuadrada, Peceto, Nalga y Cuadril:

Descripción: son los cinco músculos que conforman el jamón. Son cortes magros. Ideal para milanesas y escalopes. Estos cortes tienen poco contenido graso, la cantidad de vitaminas, minerales y ácidos grasos esenciales indispensables para una alimentación saludable.

Peso neto promedio: 500 kg

Presentación: Granel

Cortes de Cerdo



Bola de Lomo

Descripción: Son dos de los cinco músculos que conforman el jamón. Son cortes magros, ideales para milanesas y escalopes. Estos cortes tienen poco contenido graso, la cantidad de vitaminas, minerales y ácidos grasos esenciales indispensables para una alimentación saludable.

Peso neto promedio Bola de Lomo: 1 kg

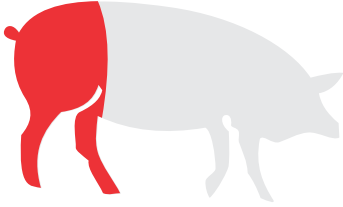
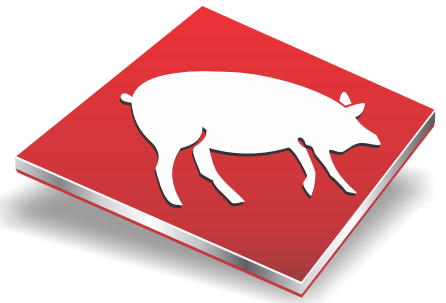
Peso neto promedio Carnaza Cuadrada: 1.4 kg

Presentación: en bandejones junto con los otros músculos del jamón.

Carnaza Cuadrada



Cortes de Cerdo



Tapa de Nalga

Descripción: Son dos de los cinco músculos que conforman el jamón. Son cortes magros, ideales para milanesas y escalopes. Estos cortes tienen poco contenido graso, la cantidad de vitaminas, minerales y ácidos grasos esenciales indispensables para una alimentación saludable.

Peso neto promedio Tapa de Nalga: 1.65 kg

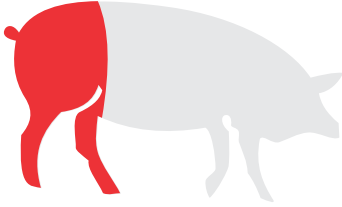
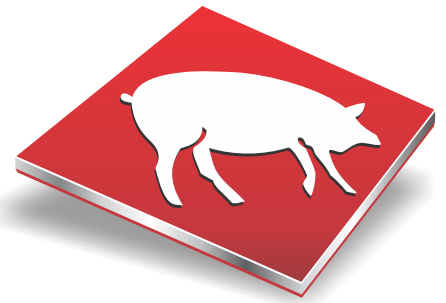
Peso neto promedio Peceto: 0.45 kg

Presentación: en bandejonas junto con los otros músculos del jamón.



Peceto

Cortes de Cerdo



Unto

Descripción: es la gordura o grasa blanca que cubre las tripas del intestino delgado del cerdo.

Peso neto promedio: 20 Kg

Presentación: en boneles.



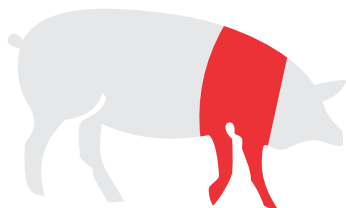
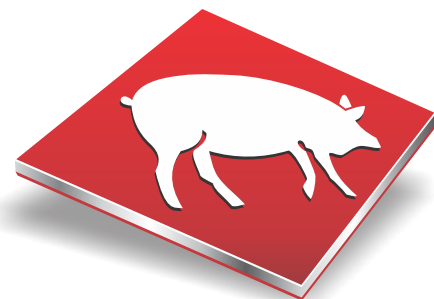
Manos

Descripción: suelen ser empleadas en la cocina española frescas o en salazón como elemento cárnico de estofados y cocidos. Es uno de los ingredientes del cocido madrileño, y es frecuente verlo servido como tapa. Su textura gelatinosa debido a la presencia de cartílago, hace que se elaboren caldos con texturas agradables.

Peso neto promedio: 20 Kg

Presentación: en boneles.

Cortes de Cerdo



Bondiola

***Descripción:** extraída de la región adyacente al cuello del animal. Se la utiliza como embutido elaborado a partir de la carne y grasa de cerdo compactada dentro de una membrana mediante el atado con hilos. Los condimentos tradicionales son la sal y pimienta. También suele agregarse el pimentón y nuez moscada. Dicha membrana puede ser un fragmento del intestino grueso vacuno o bien de tipo celulósico artificial.*

***Peso neto promedio:** 1,5 kg*

***Presentación:** en cajas envueltas individuales*

Precio: USD 4,635



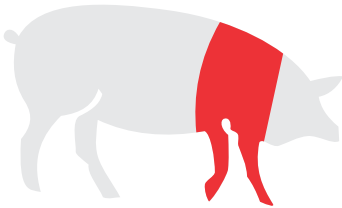
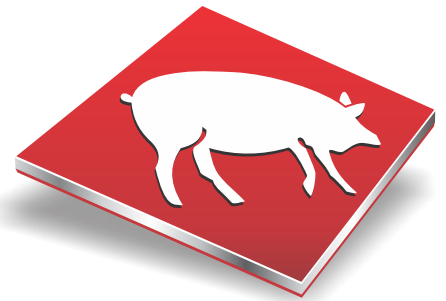
Paleta con Garrón

***Descripción:** es el nombre genérico del producto obtenido de las patas delanteras (o anca, pernil, pierna) del cerdo, salado en crudo y curado de forma natural. La paleta suele ser más aromática y su sabor ligeramente más dulce.*

***Peso neto promedio:** 7,5 kg*

***Presentación:** individual en cajas (congelado) o colgado en ganchos (fresco).*

Cortes de Cerdo



Paleta Deshuesada

Descripción: es el nombre genérico del producto obtenido de las patas delanteras (o anca, pernil, pierna) del cerdo, salado en crudo y curado de forma natural. La paleta suele ser más aromática y su sabor ligeramente más dulce.

Peso neto promedio: 7,5 kg

Presentación: individual en cajas (congelado) o colgado en ganchos (fresco).



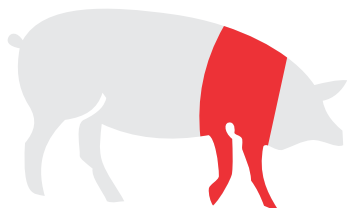
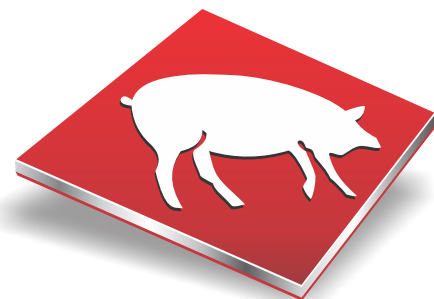
Patatas

Descripción: suelen ser empleadas en la cocina española frescas o en salazón como elemento cárnico de estofados y cocidos. Es uno de los ingredientes del cocido madrileño, y es frecuente verlo servido como tapa. Su textura gelatinosa debido a la presencia de cartílago, hace que se elaboren caldos con texturas agradables.

Peso neto promedio: 20 Kg

Presentación: en boneles.

Cortes de Cerdo



Paleta

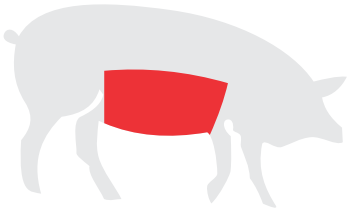
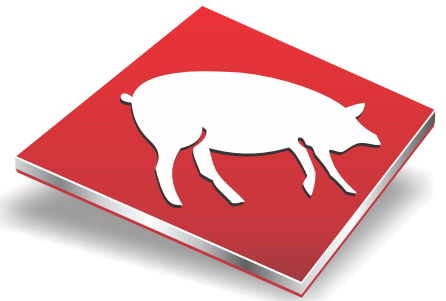
Descripción: es el nombre genérico del producto obtenido de las patas delanteras (o anca, pernil, pierna) del cerdo, salado en crudo y curado de forma natural. La paleta suele ser más aromática y su sabor ligeramente más dulce.

Peso neto promedio: 7,5 kg

Presentación: individual en cajas (congelado) o colgado en ganchos (fresco).



Cortes de Cerdo



Costilla con Manta y Vacío

Costilla con manta y vacío:

Descripción: es un corte que se obtiene de la zona de la Panceta. Es ideal para cocinar a la parrilla o al horno.

Peso neto promedio: 4 kg

Presentación: en cajas de 4 unidades

Costilla Deshuesada



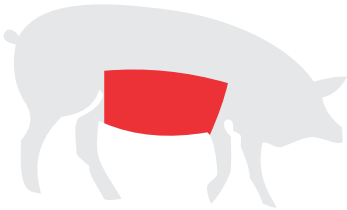
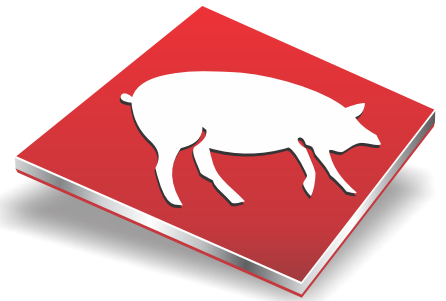
Costilla Deshuesada:

Descripción: es un corte que se obtiene de la zona de la Panceta, sin hueso. Es ideal para cocinar a la parrilla o al horno.

Peso neto promedio: 4 kg

Presentación: en cajas de 4 unidades

Cortes de Cerdo



Matambre

Descripción: El Matambrito de cerdo es un plato muy difundido: a la parrilla solo, con sal y limón. Es de cocción rápida y muy sabrosa. Se lo puede cocinar asado a la parrilla, horneado y guisado.

Peso neto promedio: 700 gr

Presentación: en cajas de 20 unidades.



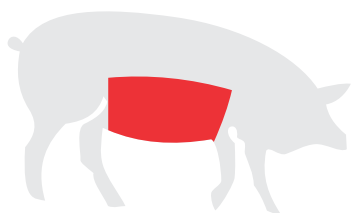
Panceta Píanito

Descripción: La panceta, beicon, bacón, tocino o tocineta es un producto cárnico que comprende la piel y las capas que se encuentran bajo la piel del cerdo. Está compuesta de la piel, tocino (grasa) entreverado de carne. Suele elaborarse ahumado y consumirse salado, teniendo un gran valor energético (aproximadamente 9 calorías por cada gramo).

Peso neto promedio: 4 kg

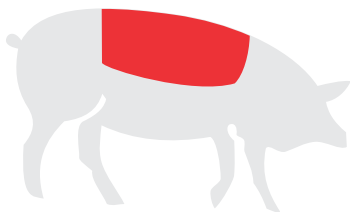
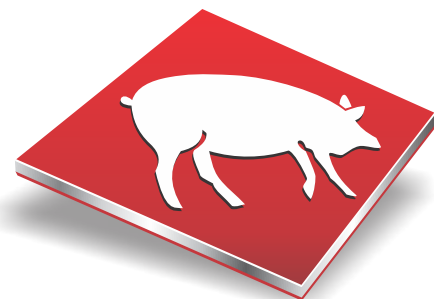
Presentación: en cajas de 4 unidades

Cortes de Cerdo



Riñón / Corazón

Cortes de Cerdo



Carré

Descripción: es una parte de la carne cercana a las costillas del animal. El carré se suelen cocinar la mayoría de las veces asadas o a la barbacoa, algunas veces se empanan y a veces se suelen adobar o poner en salazón para que se conserven y se incluyan posteriormente en guisos. Es común también ahumarlas de modo que se conserven por un largo período de tiempo.

Peso neto promedio: 4 kg

Presentación: en cajas de 4 unidades



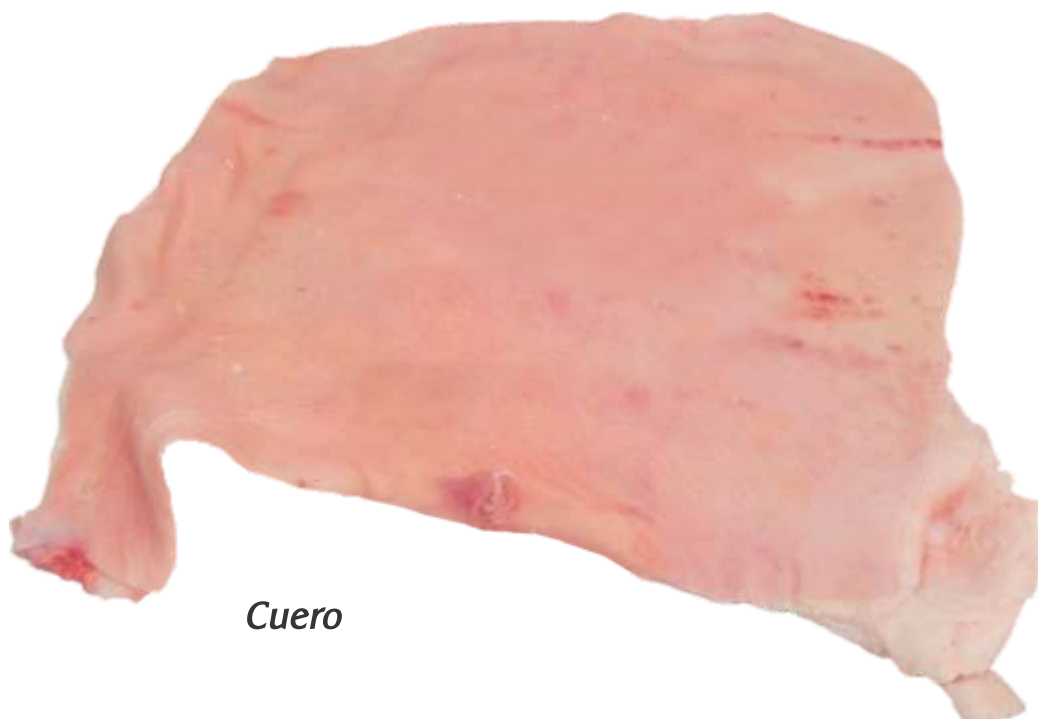
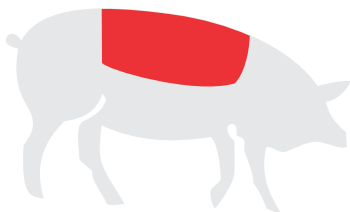
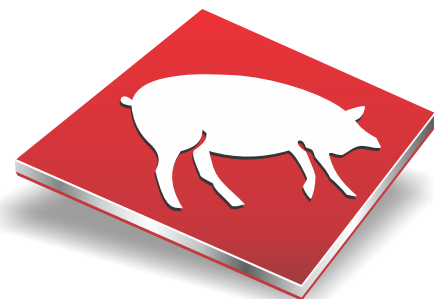
Cinta de Carré

Descripción: es el corte de cerdo más difundido en los hogares argentinos, muchas veces acompañado con puré de manzana, pero sus posibilidades de preparación son diversas tanto a la parrilla, salteado, braseado, guisado o al horno.

Peso neto promedio: 2,5 kg

Presentación: en cajas de 5 unidades

Cortes de Cerdo



Cuero

Descripción: es la piel que recubre al cerdo, son utilizado en diversas preparaciones culinarias y además en la industria del chacinado.

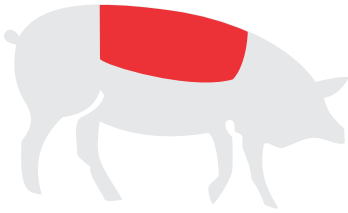
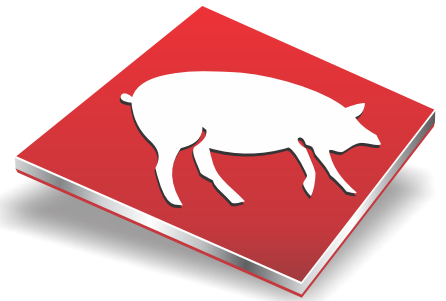
Peso neto promedio: 20 kg

Presentación: en boneles paletizado.

Cuero con Tocino



Cortes de Cerdo



Tocino de Lonja

Descripción: es la parte grasa que está entre el cuero y la carne de cerdo, y que cubre todo el cuerpo del animal. Generalmente el tocino es destinado a las plantas industriales de fusión de grasas, ya que el consumo para usos alimenticios es bajo, pese a las características de aroma y sapidez.

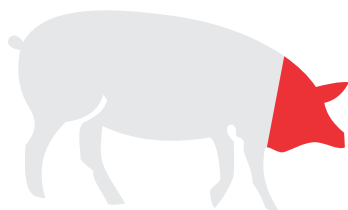
Peso neto promedio: 20 kg.

Presentación: en boneles paletizado.



Tocino de Tapa

Cortes de Cerdo

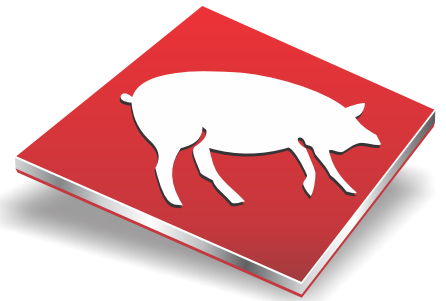


Lengua



Oreja

Elaborados de Cerdo



Chorizo:
envasado al vacío en 4 unidades
envasado en vacío, venta al peso

Morcilla:
envasado al vacío en 4 unidades
envasado en vacío, venta al peso

