

# CATÁLOGO DE PRODUCTOS

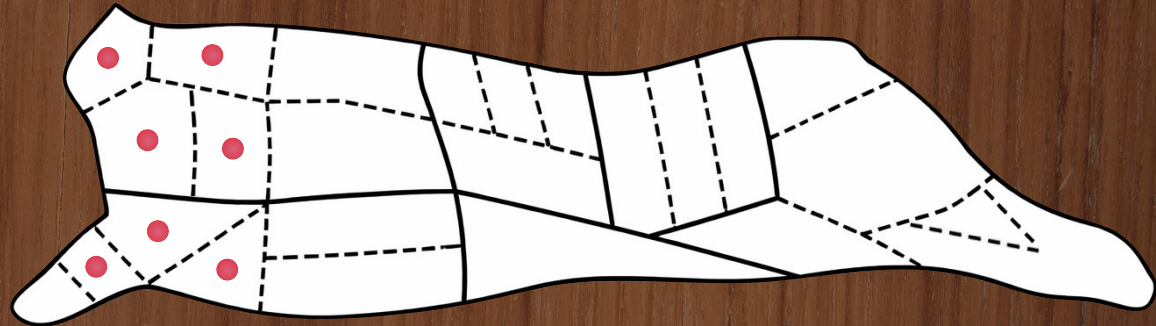
2026



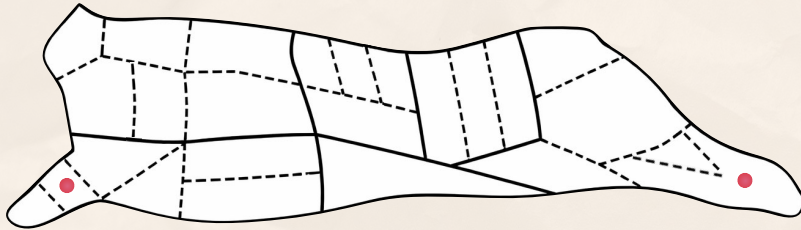


# CUARTO CORTO

- CHAMBARETE CON HUESO
- CLOD
- PALETA SIN HUESO
- PECHO SIN HUESO
- PESCUEZO CON HUESO
- PESCUEZO SIN HUESO



# CHAMBARETE CON HUESO



Corte proveniente de la pierna delantera o trasera.

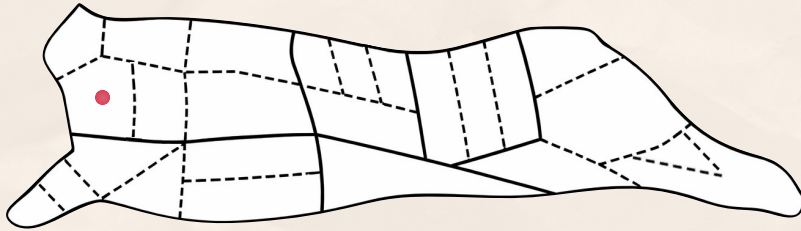
## CARACTERÍSTICAS

---

- Producto con hueso.
- Olor característico.
- Color rojo intenso de textura firme.
- Presencia de tejido conectivo y colágeno.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



# CLOD



Ubicado en la región de la espaldilla del cuarto delantero.

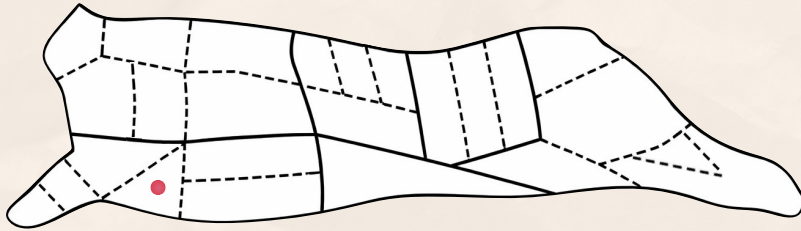
## CARACTERÍSTICAS

---

- Producto sin hueso.
- Olor característico.
- Color rojo cereza de textura firme.
- Grasa moderada.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



# PECHO SIN HUESO



Parte del cuarto delantero obtenida de la paleta.

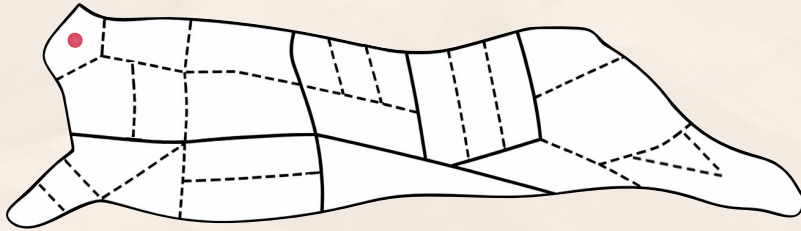
## CARACTERÍSTICAS

---

- Producto sin hueso.
- Olor característico.
- Color rojo cereza de textura firme.
- Grasa moderada.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



# PESCUEZO CON HUESO

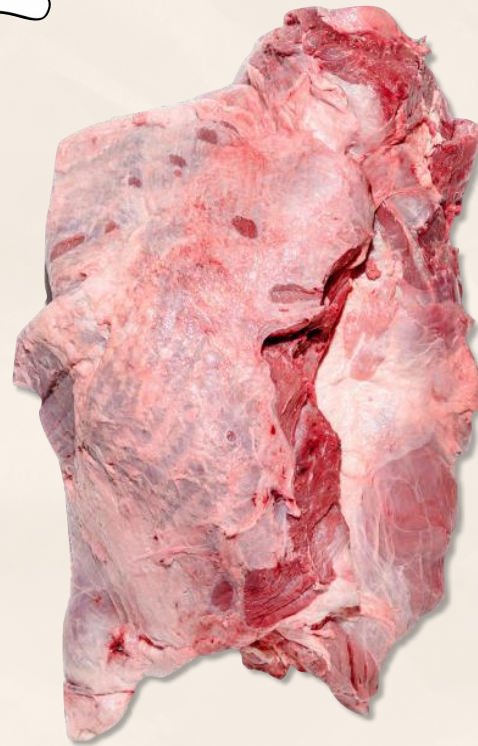


Se localiza en la zona baja del cuarto delantero.

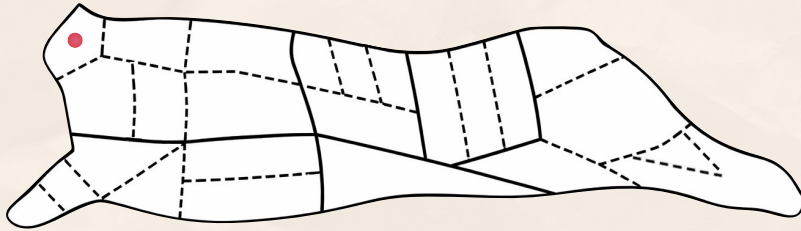
## CARACTERÍSTICAS

---

- Producto sin hueso.
- Olor característico.
- Color rojo oscuro de textura fibrosa.
- Grasa abundante.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



# PESCUEZO SIN HUESO



Corte correspondiente a la región del cuello.

## CARACTERÍSTICAS

---

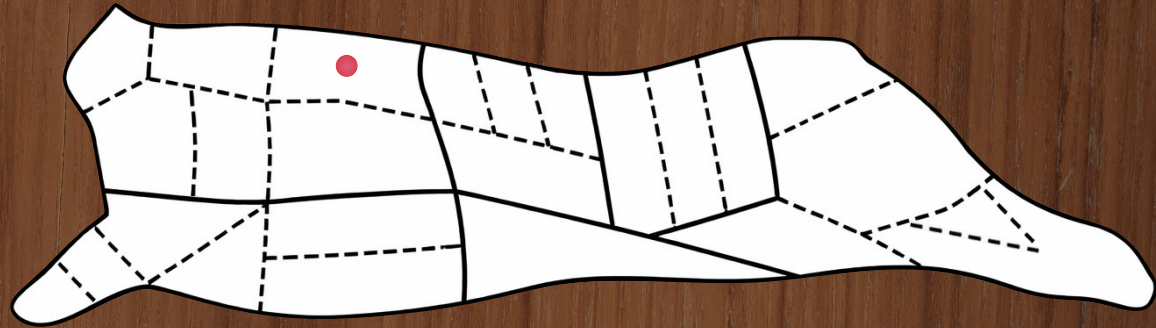
- Producto con hueso.
- Olor característico.
- Color rojo oscuro de textura firme.
- Alto contenido de tejido conectivo.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



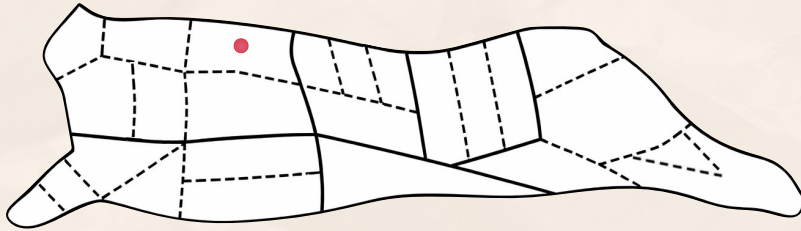


# CHULETON

- CHULETON
- RIB EYE



# CHULETON



Corte del lomo que conserva el hueso de la costilla.

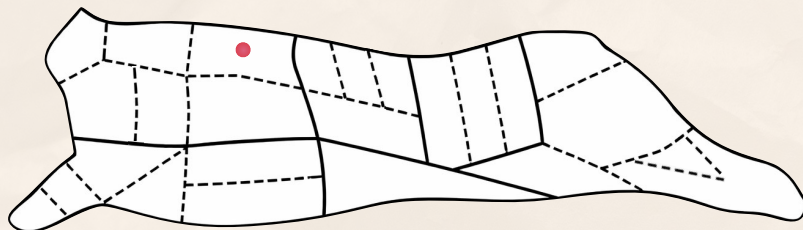
## CARACTERÍSTICAS

---

- Producto con hueso.
- Olor característico.
- Color rojo brillante de textura suave.
- Presencia de marmoleo.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



# RIB EYE



Extraído del lomo alto sin hueso.

## CARACTERÍSTICAS

---

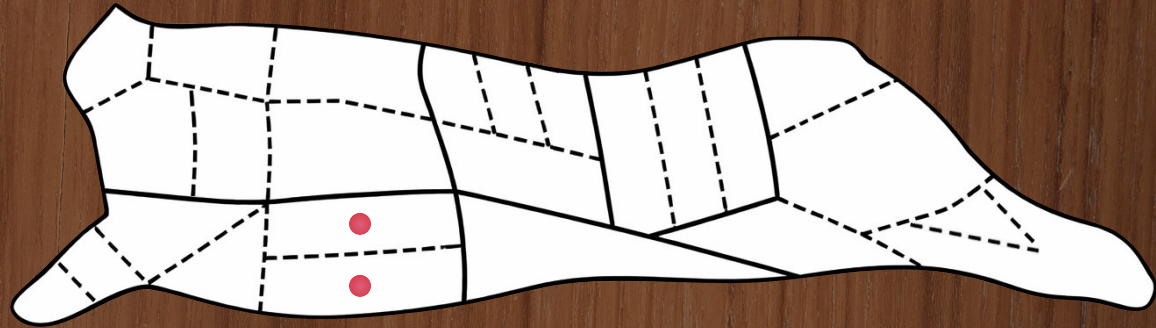
- Producto sin hueso.
- Olor característico.
- Color rojo brillante de textura suave.
- Alto marmoleo.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



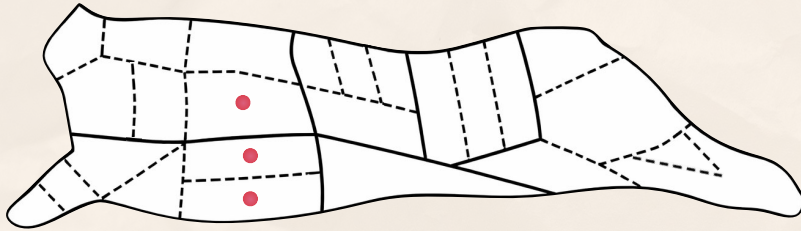


# COSTILLAR

- COSTILLA SIMPLEY FLECHA
- SHORT RIB



# COSTILLA SIMPLE Y FLECHA



Procedente de la sección media de las costillas.

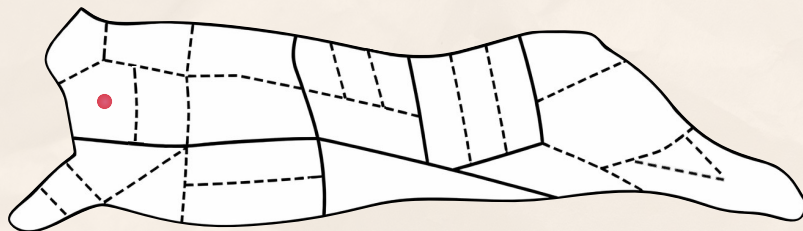
## CARACTERÍSTICAS

---

- Producto con hueso.
- Olor característico.
- Color rojo oscuro de textura firme.
- Grasa moderada.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



# SHORT RIB



Corte obtenido de la parte inferior de las costillas.

## CARACTERÍSTICAS

---

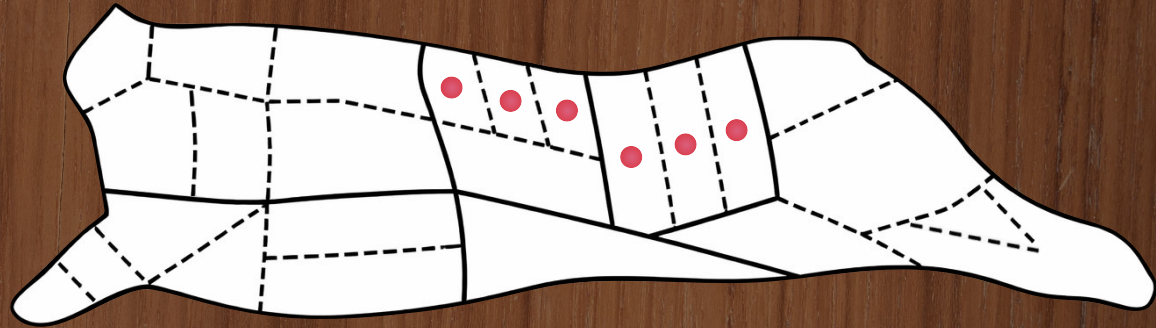
- Producto con hueso.
- Olor característico.
- Color rojo intenso de textura suave.
- Grasa abundante.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



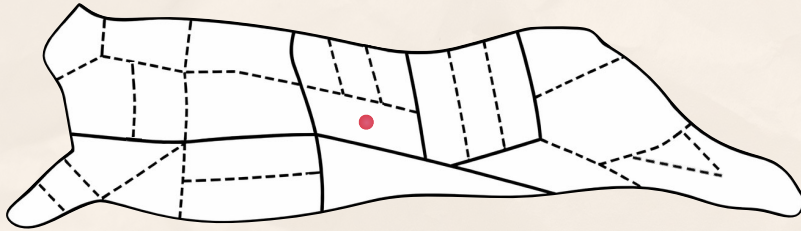


# LOMO CORTO

- ARRACHERA GALLO
- CABEZA DE FILETE
- EMPUJE
- FILETE
- NEWYORK
- T - BONE
- TOP SIRLOIN



# ARRACHERA GALLO



Ubicada en la zona del diafragma.

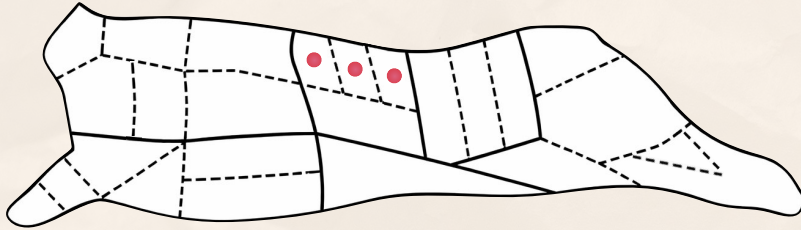
## CARACTERÍSTICAS

---

- Producto sin hueso.
- Olor característico.
- Color rojo oscuro de textura suave.
- Fibra larga.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



# CABEZA DE FILETE



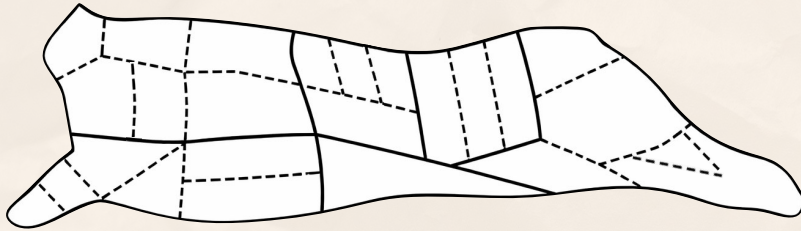
Se obtiene del extremo inicial del filete.

## CARACTERÍSTICAS

- Producto sin hueso.
- Olor característico.
- Color rojo brillante de textura muy suave.
- Bajo contenido de grasa.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



# EMPUJE



Corte perteneciente al cuarto delantero.

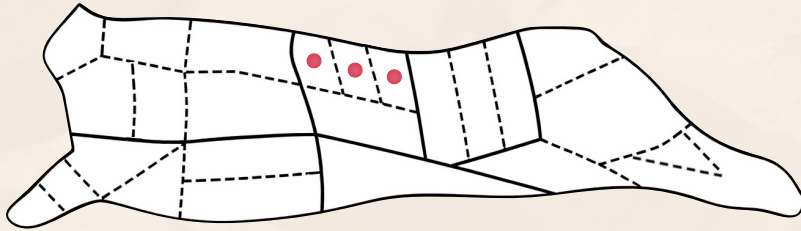
## CARACTERÍSTICAS

---

- Producto sin hueso.
- Olor característico.
- Color rojo medio de textura firme.
- Fibroso.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



# FILETE



Corte del lomo corto sin hueso.

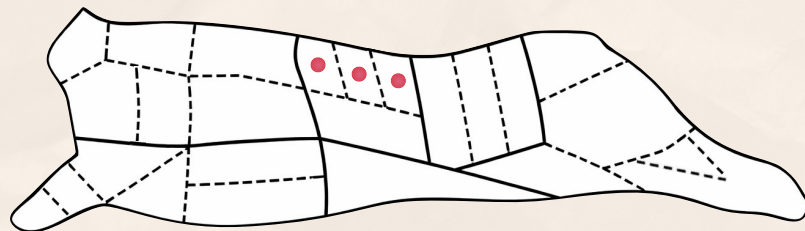
## CARACTERÍSTICAS

---

- Producto sin hueso.
- Olor característico.
- Color rojo intenso de textura firme.
- Marmoleo moderado.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



# T - BONE



Se identifica por su hueso en forma de “T” en el lomo.

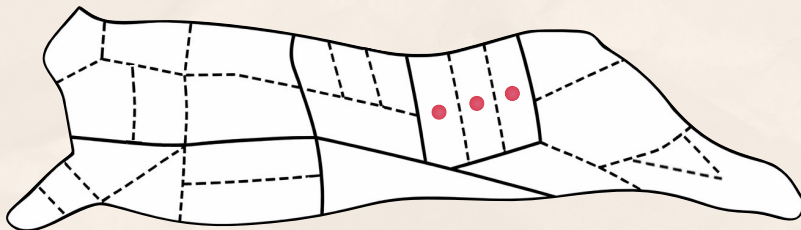
## CARACTERÍSTICAS

---

- Producto con hueso.
- Olor característico.
- Color rojo brillante de textura suave.
- Marmoleo moderado.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



# TOP SIRLOIN



Proveniente de la parte superior de la cadera.

## CARACTERÍSTICAS

---

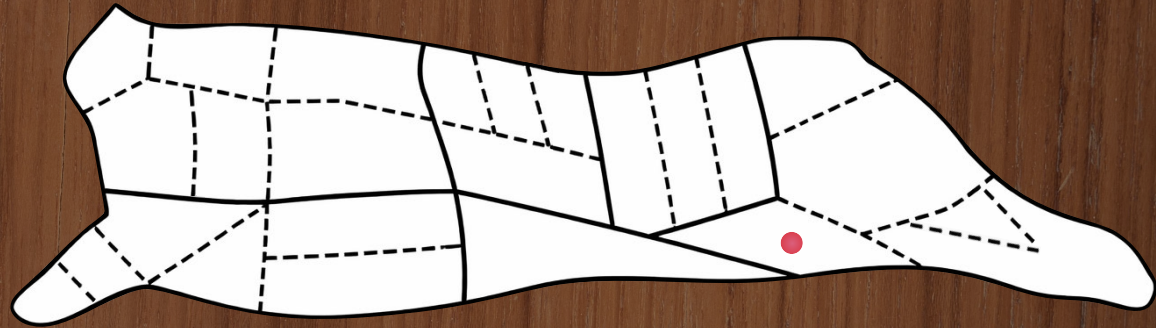
- Producto sin hueso.
- Olor característico.
- Color rojo brillante de textura firme.
- Grasa moderada.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



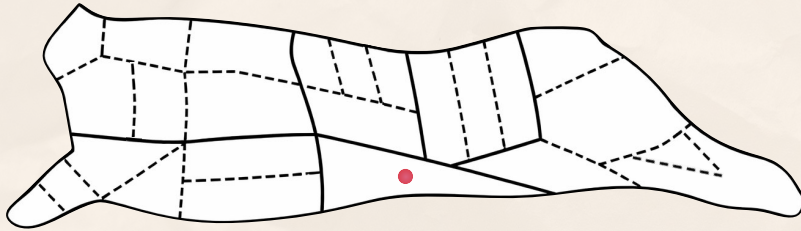


# FALDA

- ARRACHERA CONCHA
- ARRACHERA INSIDE
- ARRACHERA OUTSIDE
- FAJITA FALTA



# ARRACHERA CONCHA



Corte del diafragma con mayor grosor.

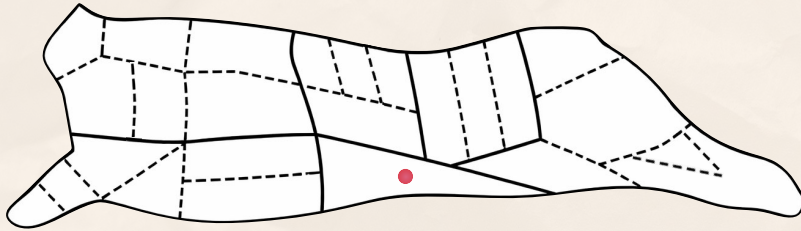
## CARACTERÍSTICAS

---

- Producto sin hueso.
- Olor característico.
- Color rojo oscuro de textura suave.
- Fibra gruesa.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



# ARRACHERA INSIDE



Parte interna del diafragma.

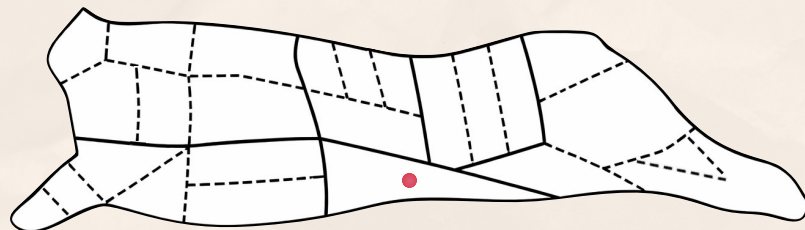
## CARACTERÍSTICAS

---

- Producto sin hueso.
- Olor característico.
- Color rojo intenso de textura suave.
- Fibra fina.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



# ARRACHERA OUTSIDE



Parte externa del diafragma.

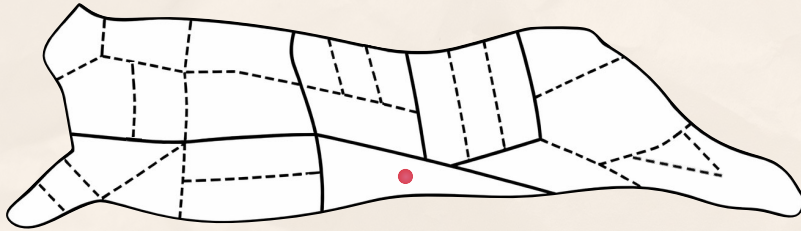
## CARACTERÍSTICAS

---

- Producto sin hueso.
- Olor característico.
- Color rojo oscuro de textura suave.
- Mayor marmoleo.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



# FAJITA FALDA



Se obtiene de la región abdominal baja (falda).

## CARACTERÍSTICAS

---

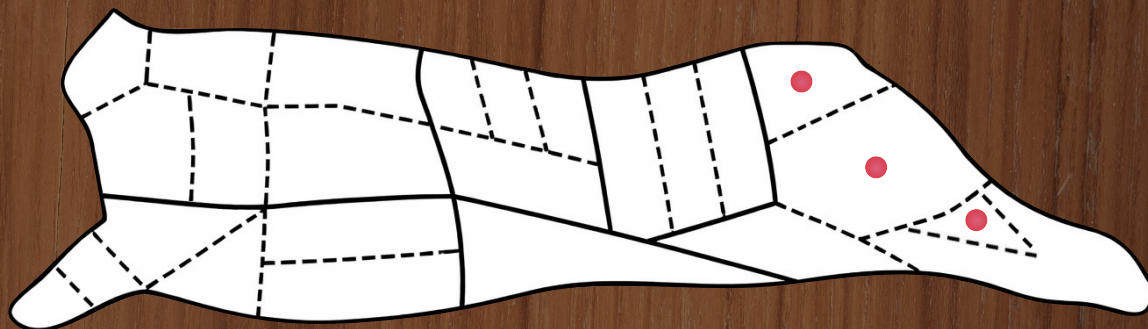
- Producto sin hueso.
- Olor característico.
- Color rojo oscuro de textura firme.
- Fibra larga.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



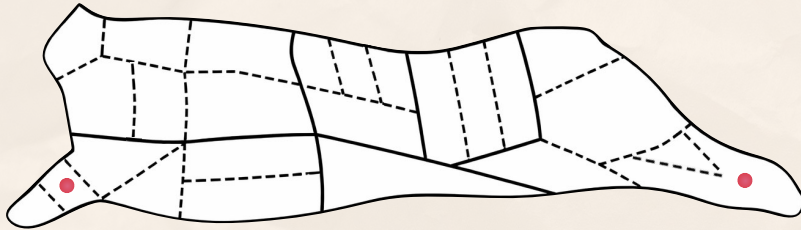


# PIÑA

- CHAMBERETE CON HUESO
- PULPA BLANCA
- PULPA BOLA
- PULPA NEGRA



# CHAMBARETE CON HUESO



Corte proveniente de la pierna delantera o trasera.

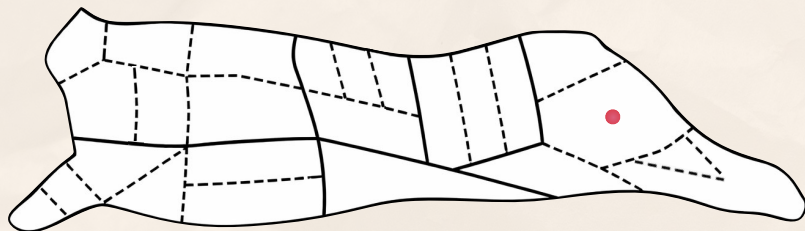
## CARACTERÍSTICAS

---

- Producto con hueso.
- Olor característico.
- Color rojo intenso de textura firme.
- Presencia de tejido conectivo y colágeno.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



# PULPA BLANCA



Corte magro de la pierna.

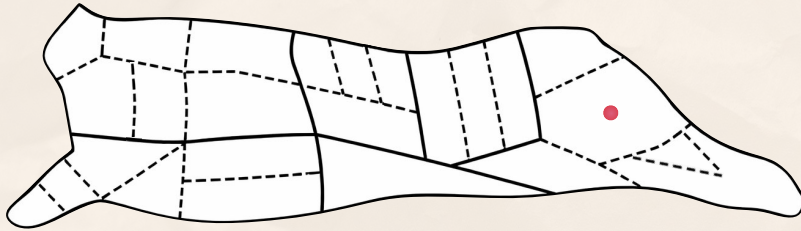
## CARACTERÍSTICAS

---

- Producto sin hueso.
- Olor característico.
- Color rojo claro de textura firme.
- Bajo en grasa.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



# PULPA BOLA



Ubicada en la parte central de la pierna.

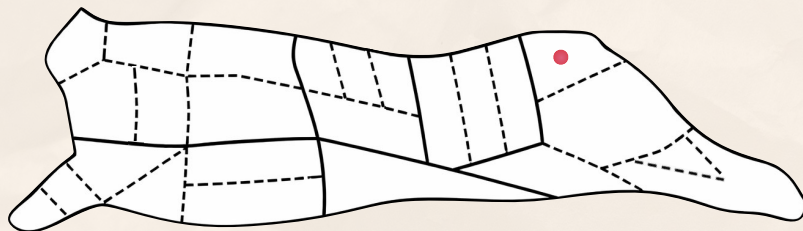
## CARACTERÍSTICAS

---

- Producto sin hueso.
- Olor característico.
- Color rojo intenso de textura firme.
- Bajo en grasa.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



# PULPA NEGRA



Parte posterior de la pierna.

## CARACTERÍSTICAS

---

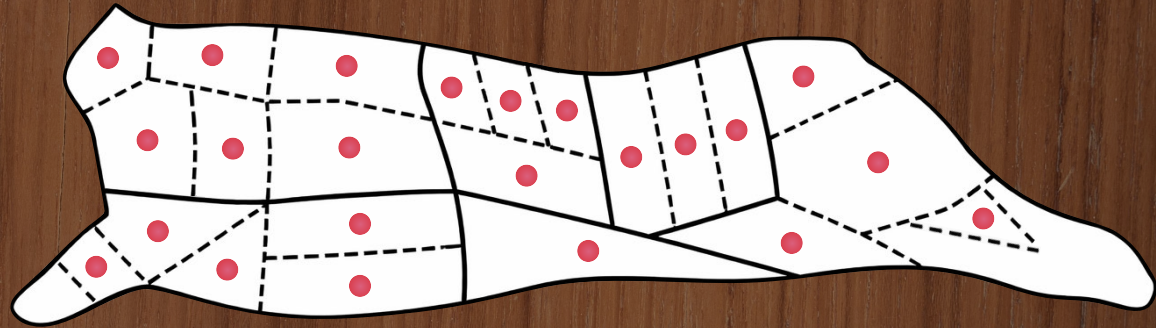
- Producto sin hueso.
- Olor característico.
- Color rojo oscuro de textura firme.
- Fibroso.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



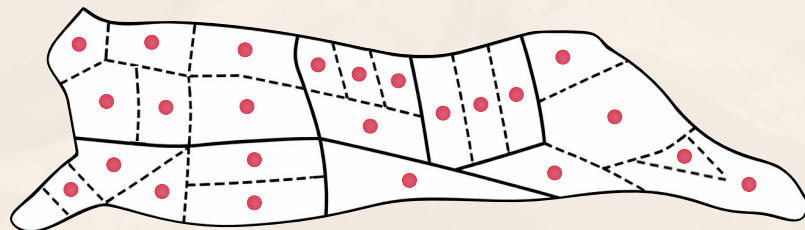


# OTRAS PIEZAS

- DESHEBRADA
- SEBO COBERTURA
- HUESO TUÉTANO
- RECORTE 80-20



# DESHEBRADA



Cortes primarios obtenidos de diferentes partes de la canal.

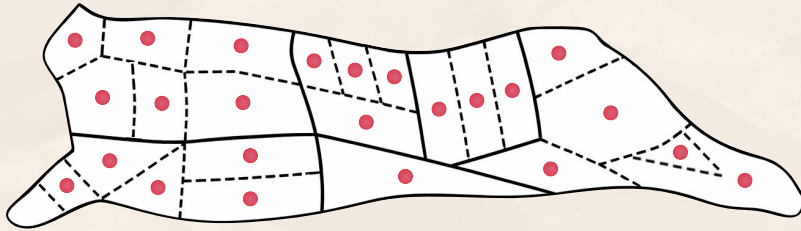
## CARACTERÍSTICAS

---

- Producto sin hueso.
- Olor característico.
- Color rojo medio de textura firme.
- Fibra larga.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



# SEBO COBERTURA



Grasa externa que recubre al animal.

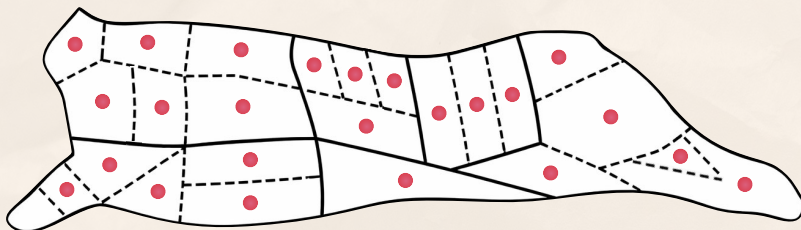
## CARACTERÍSTICAS

---

- Producto graso.
- Olor característico.
- Color blanco de textura firme.
- Alta pureza.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



# HUESO TUÉTANO



Hueso largo que contiene médula en su interior.

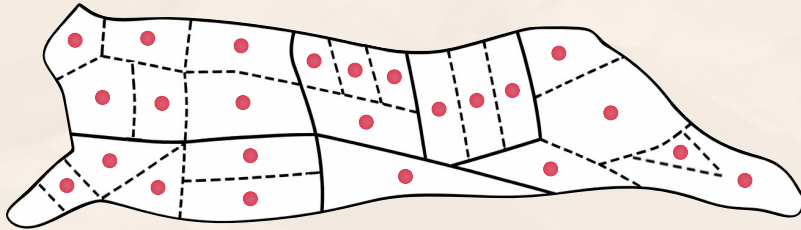
## CARACTERÍSTICAS

---

- Producto con hueso.
- Olor característico.
- Color blanco a crema.
- Contiene tuétano.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



# RECORTE 80-20



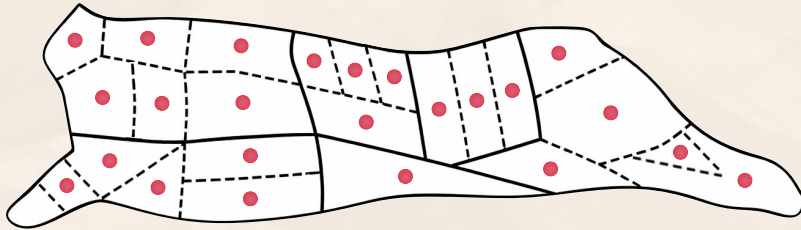
Mezcla de carne y grasa en proporción estándar.

## CARACTERÍSTICAS

- Producto sin hueso.
- Olor característico.
- Color rojo con vetas blancas.
- Proporción 80/20.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



# TRIPA GRUESA



Parte del sistema digestivo del bovino.

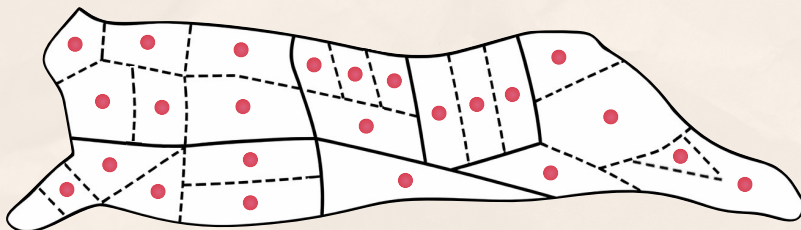
## CARACTERÍSTICAS

---

- Producto sin hueso.
- Olor característico.
- Color blanco a crema de textura firme.
- Superficie lisa.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



# DIEZMILLO



Corte ubicado en la región del cuarto delantero, cercano a la espaldilla.

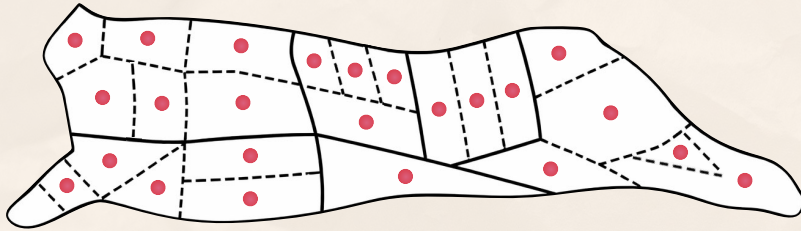
## CARACTERÍSTICAS

---

- Producto sin hueso.
- Olor característico.
- Color rojo intenso de textura firme.
- Grasa moderada.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



# TOMAHAWK



Corte del lomo con hueso largo de costilla expuesto.

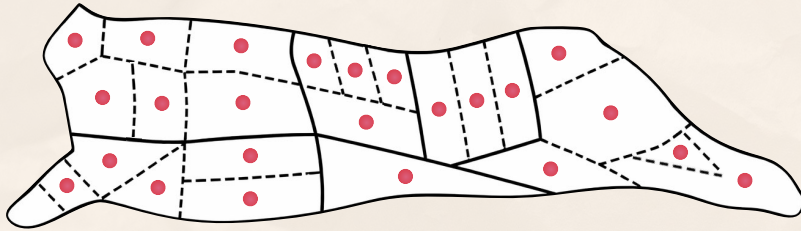
## CARACTERÍSTICAS

---

- Producto con hueso.
- Olor característico.
- Color rojo brillante de textura suave.
- Presencia de marmoleo.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



# CORAZÓN DE RES



Órgano muscular del sistema circulatorio.

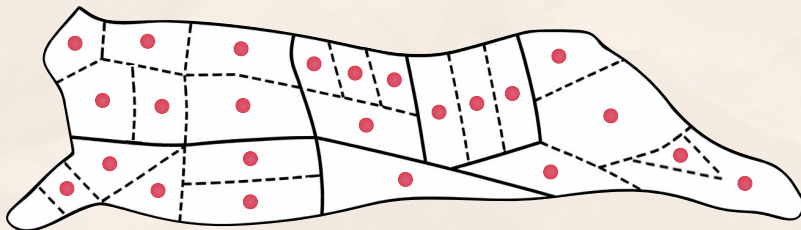
## CARACTERÍSTICAS

---

- Producto sin hueso.
- Olor característico.
- Color rojo oscuro de textura firme.
- Bajo contenido de grasa.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



# CUAJO DE RES



Parte del estómago del bovino.

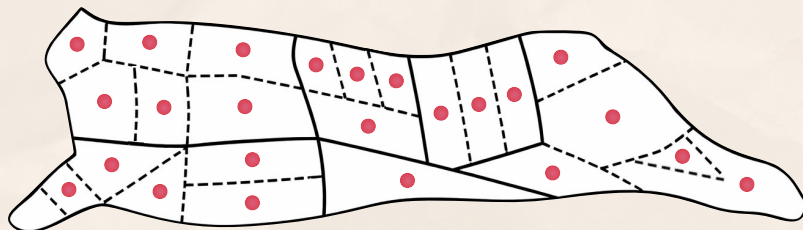
## CARACTERÍSTICAS

---

- Producto sin hueso.
- Olor característico.
- Color blanco a crema de textura firme.
- Superficie irregular.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



# HÍGADO DE RES



Órgano del sistema digestivo con alto valor nutricional.

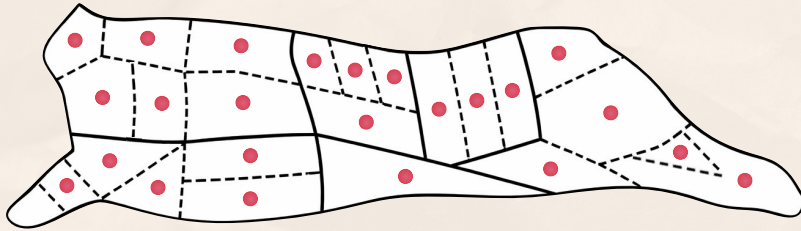
## CARACTERÍSTICAS

---

- Producto sin hueso.
- Olor característico.
- Color rojo oscuro brillante.
- Textura suave.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



# PANZA DE RES



Parte del estómago utilizada en preparaciones tradicionales.

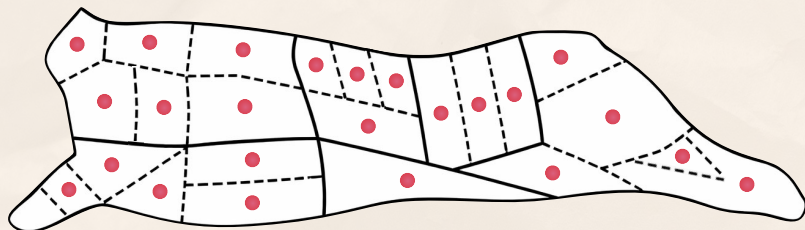
## CARACTERÍSTICAS

---

- Producto sin hueso.
- Olor característico.
- Color blanco a crema de textura firme.
- Superficie con relieve.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



# PATA DE RES



Extremidad inferior del bovino.

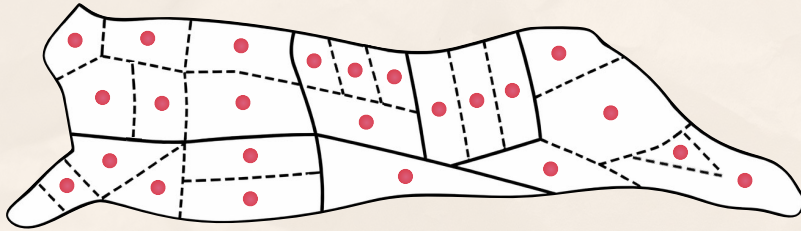
## CARACTERÍSTICAS

---

- Producto con hueso.
- Olor característico.
- Color claro con tejido conectivo.
- Alto contenido de colágeno.
- Producto limpio, libre de materia extraña.



# RINÓN DE RES



Órgano del sistema urinario.

## CARACTERÍSTICAS

---

- Producto sin hueso.
- Olor característico.
- Color rojo oscuro.
- Textura firme.
- Producto limpio, libre de materia extraña.





**RAZA PRIME MEAT**