

PORTAFOLIO DE MARCAS



minerva
foods

Disponibilidad y diversificación geográfica son nuestro sello



Minerva Foods es líder en la **exportación de carne de vacuno en Sudamérica** y opera en el segmento industrializado, vendiendo sus productos a más de 100 países.



Unidades industriales en Argentina, Brasil, Colombia, Paraguay y Uruguay.



Uno de los mayores **exportadores de cordero** en Australia y Chile.



Diversidad de orígenes y estandarización de calidad aseguran la disponibilidad de los productos.



Logística de distribución integrada y eficiente.

Nuestro propósito

Creando **conexiones** entre
personas, alimentos y naturaleza.

Nuestros valores



Estamos presentes en todo el mundo



UNIDADES DE PROCESAMIENTO

ARGENTINA

Berazategui | EST 1378
 Colonia Caroya | EST 1580
 Pontevedra | EST 2067
 Rosário | EST 13
 Venado Tuerto | EST 1373
 Villa Mercedes*

AUSTRALIA

Colac | EST 282
 Esperance | EST 1459
 Sunshine | EST 689
 Tammin | EST 119

BRASIL

Alegrete | SIF 2007
 Araguaína | SIF 1940
 Bagé | SIF 232
 Barretos | SIF 421
 Bataguassu | SIF 4238
 Campina Verde | SIF 3711
 Chupinguaia | SIF 3250
 Goianésia | SIF 3149
 Janaúba | SIF 2471
 José Bonifácio | SIF 451
 Mineiros | SIF 3047
 Mirassol D'Oeste | SIF 2911
 Palmeiras de Goiás | SIF 431

BRASIL

Paranatinga | SIF 2500
 Pirenópolis - GO
 Pontes Lacerda | SIF 1900
 Porto Murtinho - MS
 Rolim Moura | SIF 791
 São Gabriel | SIF 847
 Tangará da Serra | SIF 1751
 Tucumã - PA

COLOMBIA

Bucaramanga | INVIMA 341BD
 Ciénaga de Oro | INVIMA 680B

CHILE

Patagónia

PARAGUAY

Asunción | IVO 8 - 2 - 13
 Belén | EST 3
 San Antonio | IVO 3

URUGUAY

Canelones | EST 8
 Carrasco | EST 3
 Durazno | EST 310
 Melo | EST 7

UNIDADES DE PROCESAMIENTO

BRASIL

Barretos | SIF 745

ARGENTINA

Pilar | EST 4725
 Rosário | EST 13

OFICINA COMERCIAL INTERNACIONAL

Argelia
 Chile
 China
 Egipto
 Hong Kong
 Israel
 Irán
 Italia
 Japón
 Líbano
 México
 Suiza
 Arabia Saudita
 Singapur
 Rusia
 Taiwán
 Emiratos Árabes Unidos
 Reino Unido
 Estados Unidos

La sustentabilidad es nuestra ventaja competitiva

Minerva Foods tiene objetivos claros y ambiciosos en su Compromiso con la Sustentabilidad porque entendemos que este tema debe ser una prioridad.

Compromiso con la Sustentabilidad

para 2030

Cero deforestación ilegal en toda la cadena de suministro de Sudamérica.

Reducción de la intensidad de emisiones en un 30% (en comparación con 2020).

para 2035

Cero emisiones líquidas.



Minerva Foods es miembro participante del **Pacto Global de la ONU en Brasil**.

renove

Un programa que involucra a productores rurales y trabaja en conjunto para implementar una cadena agrícola sustentable, rentable y baja en carbono.



Capacitación y asistencia técnica para implementar tecnologías bajas en carbono.



Finanzas verdes, con facilidades de pago para el productor.



Asociaciones técnicas, con metodologías y profesionales reconocidos.

mycarbon

Origina y comercializa créditos de carbono, transformando las cadenas de suministro para abordar el cambio climático. Conecta a productores y empresas que tienen el objetivo común de generar ingresos y contribuir a la preservación del medio ambiente.

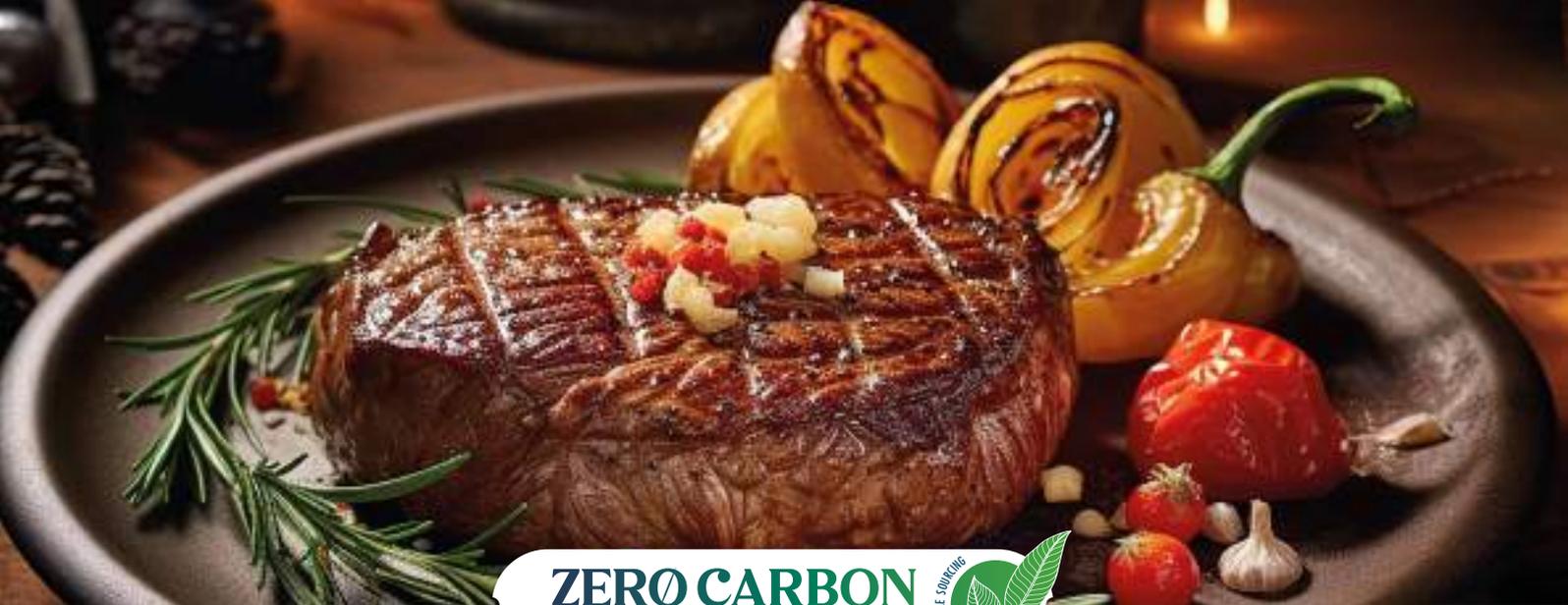


Productos Orgánicos

Calidad del Producto y **Respeto por la Vida**

Hemos obtenido certificaciones globales específicas para la producción de carne orgánica en 7 unidades en Brasil, todas las unidades en Paraguay y Uruguay, y la unidad de Rosario, en Argentina. Al ser acreditadas, estas unidades se someten a rigurosos controles de trazabilidad que siguen las Regulaciones de la Comunidad Europea 834/2007 y 889/2008 y el Programa Orgánico Nacional (NOP) de los Estados Unidos. Orgánico Nacional (NOP) de los Estados Unidos. A todos los animales se les garantiza el uso cero de antibióticos, hormonas de crecimiento y alimentos de origen animal, además de altos estándares de bienestar animal.

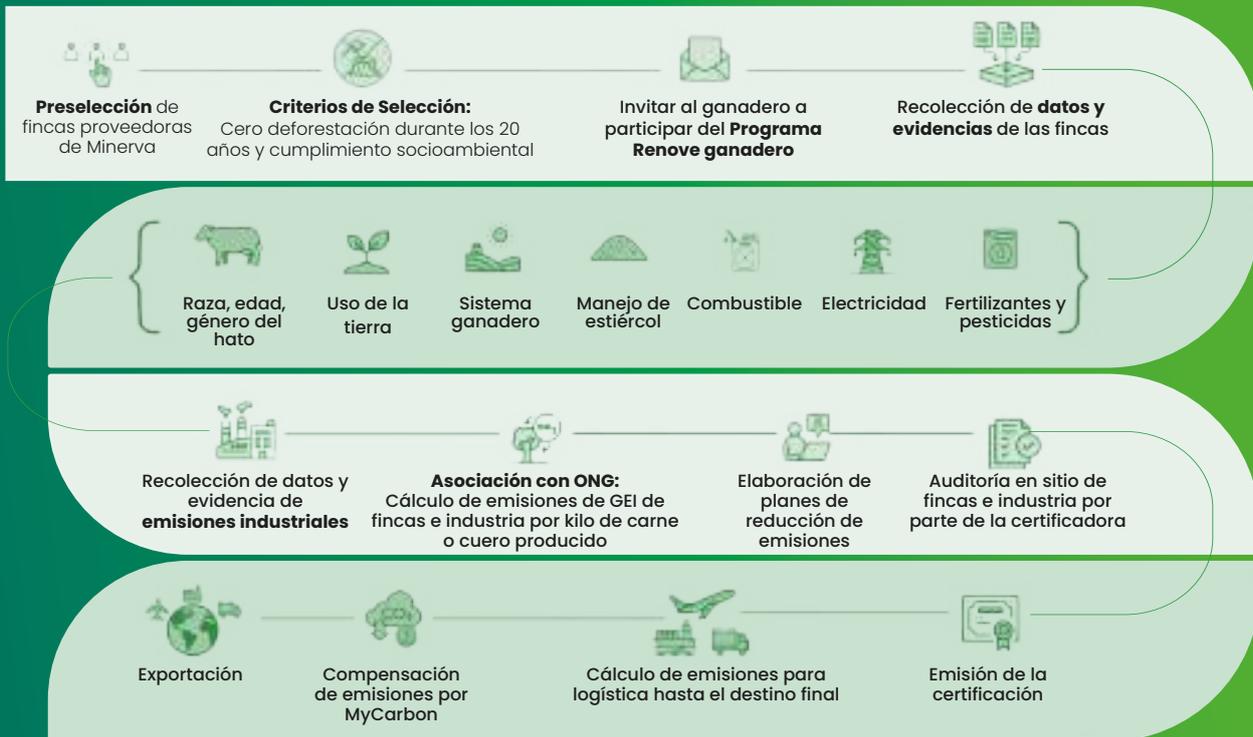




Calidad del Producto y Respeto por la Vida

Los productos Cero Impacto de Carbono se diferencian porque

- Proviene de fincas seleccionadas con cero deforestación en los últimos 20 años.
- Proviene de fincas y unidades industriales que cuentan con Planes de Reducción de Emisiones de Gases de Efecto Invernadero.
- Utilizan créditos de carbono de proyectos que contribuyan a la conservación de bosques o plantación de árboles en Sudamérica para su neutralización.



minerva
foods



minerva foods

Minerva Foods ofrece a sus clientes productos de alto nivel con marcas reconocidas internacionalmente. Conocemos el valor de una alimentación saludable y nuestros productos cumplen con los más exigentes niveles de calidad y sabor. En línea con las tendencias de consumo globales, presentamos una sinergia perfecta entre tradición e innovación, diseñada para optimizar su negocio con productos de calidad que satisfacen las necesidades más diversas y exigentes de los clientes.

Calidad y Tradición

- Bajo el aval de Minerva Foods, cada marca lleva nuestro legado de excelencia, sustentabilidad y innovación, asegurando un viaje de sabor auténtico y confiable.
- Con un portafolio diversificado, estamos preparados para satisfacer todas las necesidades del consumidor.

Nuestras Marcas

- **Para el día a día: PUL** representa conveniencia y nutrición y ofrece una excelente relación costo-beneficio. Proporciona comidas diarias con productos de calidad, sabrosos, nutritivos y fáciles de preparar.
- **Para la celebración: Estância 92** es el ingrediente perfecto que realiza sus momentos de celebración. Cada producto está desarrollado para maximizar la experiencia de sus comidas en compañía de las personas que más ama.
- **Para los especialistas: Cabaña Las Lilas** transforma las comidas en experiencias culinarias perfectas. No es solo una marca de carne premium. Es una experiencia sensorial única e inolvidable elegida por especialistas.

¡Únase a nosotros en este viaje! Explore el universo de Minerva Foods y descubra los sabores que conectan al mundo y convierten las comidas en recuerdos.



PERMÍTETE SER ÚNICO



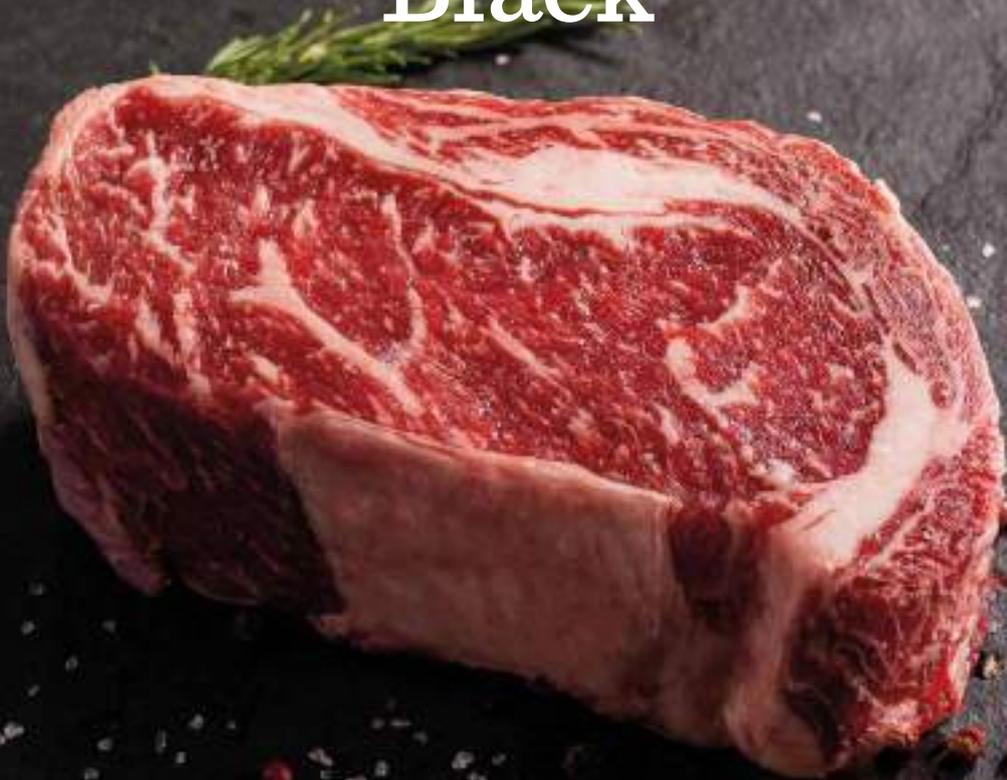
Un portafolio de cortes premium seleccionados y procesados por un equipo de especialistas que cumplen rigurosamente con los más altos estándares de producción para garantizar consistencia, sabor único y ternura. Nuestras diversas líneas de productos incluyen Black, Angus, Grain Fed, Grass Fed, Organic y Zero Carbon Impact.

No somos solo una marca de carne premium.
Somos una experiencia sensorial única y memorable elegida por expertos.

minerva
foods



Black



UNA EXPERIENCIA SENSORIAL ÚNICA Y MEMORABLE



Razas británicas

Los cortes premium se obtienen exclusivamente de razas británicas.



Alto nivel de marmoleado y jugosidad

Puntuación de marmoleado superior a 5 garantizada.



Elección de expertos

Cada corte es seleccionado y elaborado meticulosamente por un equipo de especialistas para garantizar un sabor consistente y único y una ternura excepcional.



Maduración +15 días.



Protocolo Línea Black

Vacuno	<input checked="" type="checkbox"/> Hembra	<input checked="" type="checkbox"/> Macho Castrado
Dentición	0-6 dientes	
Raza	<input checked="" type="checkbox"/> Razas británicas - Angus / Hereford	
Peso de la carcasa	>240 Kg / 529 lb	
Terminado	<input checked="" type="checkbox"/> Grano	
Puntuación de Marmoleado:	<input checked="" type="checkbox"/> Choice	<input checked="" type="checkbox"/> Prime
Equivalente a la clasificación del USDA		

PERMÍTETE SER ÚNICO

minerva
foods



Angus



CUANDO LA PERFECCIÓN SE UNE AL SABOR



Raza Angus

Los cortes premium se obtienen exclusivamente de la raza ANGUS. Consistencia de alta calidad.



Especialistas en calidad

Cada corte es cuidadosamente seleccionado y elaborado para brindar una comida de alta calidad.



Elección de expertos

Marmoleo excepcional, ternura y sabor distintivo. Cabaña Las Lilas Angus ofrece una experiencia gastronómica memorable.



Protocolo Línea Angus

Vacuno	<input checked="" type="checkbox"/> Hembra	<input checked="" type="checkbox"/> Macho Castrado
Dentición	0-4 dientes	
Raza	<input checked="" type="checkbox"/> Razas británicas - Angus (mínimo 50%)	
Peso de la carcasa	>220 Kg / 485 lb	
Terminado	<input checked="" type="checkbox"/> Grano	
Puntuación de Marmoleado:	<input checked="" type="checkbox"/> Choice	<input checked="" type="checkbox"/> Prime
Equivalente a la clasificación del USDA		

PERMÍTETE SER ÚNICO

minerva
foods



Grain Fed



UNA EXPERIENCIA CULINARIA SUPERIOR



Raza británica

Los cortes premium se obtienen exclusivamente de razas británicas.



Alimentado con granos

Vacuno alimentado con granos. Ternura y jugosidad.



Maduración +15 días.



Protocolo Línea Regular

Vacuno	<input checked="" type="checkbox"/> Hembra	<input checked="" type="checkbox"/> Macho Castrado
Dentición	0-6 dientes	
Raza	<input checked="" type="checkbox"/> Razas británicas - Angus / Hereford	
Peso de la carcasa	>240 Kg / 529 lb	
Terminado	<input checked="" type="checkbox"/> Grano	

PERMÍTETE SER ÚNICO

minerva
foods



Grass Fed



EL AUTÉNTICO SABOR DE LA NATURALEZA



Raza británica

Los cortes premium se obtienen exclusivamente de razas británicas.



Alimentado con pasto

Vacuno criado y terminado con pasto, sin granos, lo que garantiza un sabor auténtico.



Sabor auténtico

Ternura y sabor distintivo, resultado de un proceso que combina tradición, selección y producción artesanal.



Maduración +15 días



Protocolo Línea Grass Fed

Vacuno	<input checked="" type="checkbox"/> Hembra	<input checked="" type="checkbox"/> Macho Castrado
Dentición	0-6 dientes	
Raza	<input checked="" type="checkbox"/> Razas británicas - Angus / Hereford	
Peso de la carcasa	>220 Kg / 485 lb	
Terminado	<input checked="" type="checkbox"/> Pasto	

PERMÍTETE SER ÚNICO

minerva
foods



PECHO



Caja - +/- 15kg / 33lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Refrigerado: vida útil máxima de 3 a 4 meses *

* Especificación del país

Disponible en:



DIEZMILLO



Caja - +/- 30kg / 66lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Refrigerado: vida útil máxima de 3 to 4 meses *

* Especificación del país

Disponible en:



CUÑA



Caja - +/- 15kg / 33lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Refrigerado: vida útil máxima de 3 to 4 meses *

* Especificación del país

Disponible en:





SIRLOIN



 Caja - +/- 15kg / 33lb

 Congelado: vida útil máxima de 24 meses *

 Refrigerado: vida útil máxima de 3 to 4 month *

* Especificación del país

Disponible en:



TOP SIRLOIN



 Caja - +/- 15kg / 33lb

 Congelado: vida útil máxima de 24 meses *

 Refrigerado: vida útil máxima de 3 to 4 meses *

* Especificación del país

Disponible en:





PICAÑA



-  Caja - +/- 15kg / 33lb
-  Congelado: vida útil máxima de 24 meses *
-  Refrigerado: vida útil máxima de 3 to 4 * month *

Disponible en:



RIBEYE



-  Caja - +/- 15kg / 33lb
-  Congelado: vida útil máxima de 24 meses *
-  Refrigerado: vida útil máxima de 3 to 4 * meses *

Disponible en:





COLITA DE CUADRIL



Caja - +/- 15kg / 33lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Refrigerado: vida útil máxima de 3 to 4 meses *

* Especificación del país

Disponible en:



CORAZÓN DE PALETA



Caja - +/- 30kg / 66lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Refrigerado: vida útil máxima de 3 to 4 meses *

* Especificación del país

Disponible en:



BISTEC DE PALETA



Caja - +/- 15kg / 33lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Refrigerado: vida útil máxima de 3 to 4 meses *

* Especificación del país

Disponible en:





PULPA GUSANO



Caja - +/- 15kg / 33lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Refrigerado: vida útil máxima de 3 to 4 meses *

* Especificación del país

Disponible en:



STRIPLOIN



Caja - +/- 15kg / 33lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Refrigerado: vida útil máxima de 3 to 4 meses *

* Especificación del país

Disponible en:





LOMO



Caja - +/- 15kg / 33lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Refrigerado: vida útil máxima de 3 to 4 meses *

* Especificación del país

Disponible en:



INSIDE SKIRT



Caja - +/- 15kg / 33lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Refrigerado: vida útil máxima de 3 to 4 meses *

* Especificación del país

Disponible en:



ESTÂNCIA 92

MÁS QUE CARNE, UNA CELEBRACIÓN.



Una cartera de productos centrada en el mundo de la carne. Los productos se preparan y seleccionan siguiendo estrictos protocolos de calidad, seguridad alimentaria, bienestar animal y protección del medio ambiente para garantizar la consistencia, el sabor y la ternura.

Cada producto está diseñado para mejorar sus experiencias gastronómicas con las personas que más quiere.

Somos mucho más que carne de vacuno: Ofrecemos una gran selección de cortes. Nuestras diversas líneas de productos incluyen Angus, Regular, Organic y Zero Carbon Impact.

minerva
foods

ESTÂNCIA 92

ANGUS



TERNURA Y JUGOSIDAD SUPERIORES



Raza Angus

Mínimo 50 % de genética Angus sin excesiva influencia de genética Zebu.



Novillos Jóvenes

Animales jóvenes, certificados por la Asociación Brasileña de Ganado Angus (ABA) y la Asociación Paraguaya de Criadores de Ganado Angus. Ganado criado en pastura y alimentado con granos.



Una experiencia sensorial superior

Excelente marmoleo, ternura y sabor.



Madurado



Carne de Vacuno Angus Certificada



Protocolo Línea Angus

Vacuno	<input checked="" type="checkbox"/> Hembra	<input checked="" type="checkbox"/> Macho Castrado
Dentición	0-4 dientes	
Raza	<input checked="" type="checkbox"/> Angus	
Peso de la carcasa	>205 Kg / 451 lb	
Terminado	<input checked="" type="checkbox"/> Grano	
Puntuación de Marmoleado:	<input checked="" type="checkbox"/> Choice	<input checked="" type="checkbox"/> Prime
Equivalente a la clasificación del USDA		

Más que carne, una celebración.

minerva
foods

ESTÂNCIA 92



TERNURA Y JUGOSIDAD SUPERIORES



Novillos Jóvenes

Control de identificación de animales jóvenes.
Excelente ternura.



Profundidad de grasa: mínimo de 3 mm

Cobertura de grasa perfecta, rico sabor y jugosidad.



Maduración +15 días



Protocolo Línea Regular

Vacuno	<input checked="" type="checkbox"/> Hembra	<input checked="" type="checkbox"/> Macho Castrado
Dentición	0-4 dientes	
Raza	<input checked="" type="checkbox"/> Genética Zebu	
Peso de la carcasa	>180 Kg / 396 lb	
Terminado	<input checked="" type="checkbox"/> Grano	<input checked="" type="checkbox"/> Pasto

Más que carne, una celebración.

minerva
foods

ESTÂNCIA 92

PECHO



Caja - +/- 30kg / 66lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Refrigerado: shelf life maximum 4 meses *

* Especificación del país

Disponible en:



DIEZMILLO



Caja - +/- 30kg / 66lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Refrigerado: shelf life maximum 4 meses *

* Especificación del país



Disponible en:



Más que carne, una celebración.

minerva
foods

ESTÂNCIA 92

CUÑA



-  Caja - +/- 15kg / 33lb
-  Congelado: vida útil máxima de 24 meses *
-  Refrigerado: vida útil máxima de 3 to 4 meses *
- * Especificación del país

Disponible en:



DENVER STEAK



-  Caja - +/- 15kg / 33lb
-  Congelado: vida útil máxima de 24 meses *
-  Refrigerado: vida útil máxima de 3 to 4 meses *
- * Especificación del país

Disponible en:



SIRLOIN



-  Caja - +/- 15kg / 33lb
-  Congelado: vida útil máxima de 24 meses *
-  Refrigerado: vida útil máxima de 3 to 4 meses *
- * Especificación del país

Disponible en:



ESTÂNCIA 92

TOP SIRLOIN



Caja - +/- 15kg / 33lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Refrigerado: shelf life maximum 4 meses *

* Especificación del país

Disponible en:

ESTÂNCIA 92

ESTÂNCIA 92
ANGUS

ESTÂNCIA 92
ORGANIC

ESTÂNCIA 92
ZERO CARBON
IMPACT

GIBA



Caja - +/- 15kg / 33lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Refrigerado: vida útil máxima de 3 to 4 meses *

* Especificación del país

Disponible en:

ESTÂNCIA 92

ESTÂNCIA 92
ANGUS

ESTÂNCIA 92
ORGANIC

ESTÂNCIA 92
ZERO CARBON
IMPACT

PICAÑA



Caja - +/- 15kg / 33lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Refrigerado: vida útil máxima de 3 to 4 meses *

* Especificación del país

Disponible en:

ESTÂNCIA 92

ESTÂNCIA 92
ANGUS

ESTÂNCIA 92
ORGANIC

ESTÂNCIA 92
ZERO CARBON
IMPACT

Más que carne, una celebración.

minerva
foods

ESTÂNCIA 92

RIBEYE



Caja - +/- 15kg / 33lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Refrigerado: shelf life maximum 4 meses *

* Especificación del país

Disponible en:

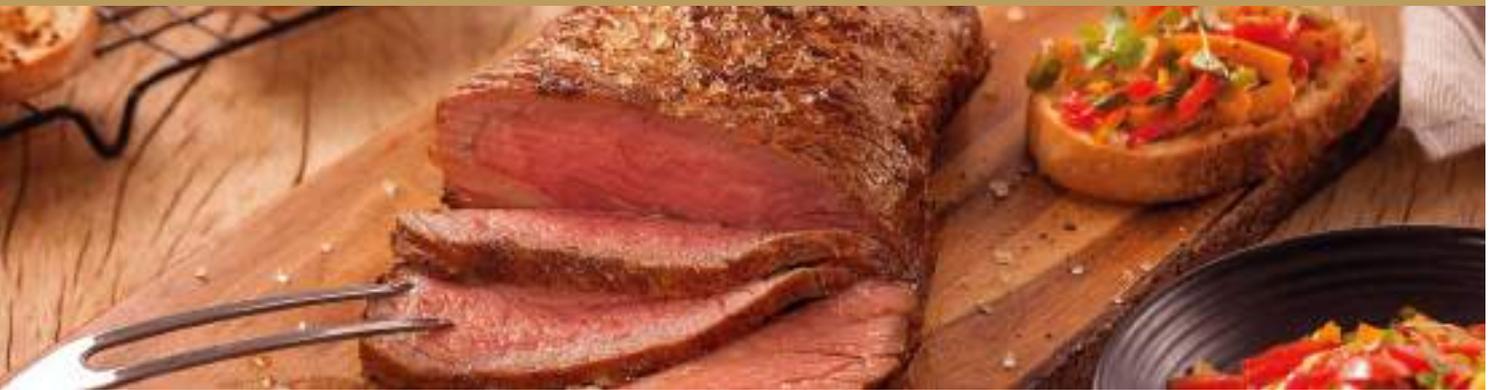
ESTÂNCIA 92

ESTÂNCIA 92
ANGUS

ESTÂNCIA 92
ORGANIC

ESTÂNCIA 92
ZERO CARBON
FARM

COLITA DE CUADRIL



Caja - +/- 15kg / 33lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Refrigerado: shelf life maximum 4 meses *

* Especificación del país

Disponible en:

ESTÂNCIA 92

ESTÂNCIA 92
ANGUS

ESTÂNCIA 92
ORGANIC

ESTÂNCIA 92
ZERO CARBON
FARM

Más que carne, una celebración.

minerva
foods

ESTÂNCIA 92

CORAZÓN DE PALETA



-  Caja - +/- 15kg / 33lb
-  Congelado: vida útil máxima de 24 meses *
-  Refrigerado: shelf life maximum 4 meses *
- * Especificación del país

Disponible en:



BISTEC DE PALETA



-  Caja - +/- 15kg / 33lb
-  Congelado: vida útil máxima de 24 meses *
-  Refrigerado: vida útil máxima de 3 to 4 meses *
- * Especificación del país

Disponible en:



STRIPLOIN



-  Caja - +/- 15kg / 33lb
-  Congelado: vida útil máxima de 24 meses *
-  Refrigerado: vida útil máxima de 3 to 4 meses *
- * Especificación del país

Disponible en:



ESTÂNCIA 92

LOMO



 Caja - +/- 15kg / 33lb

 Congelado: vida útil máxima de 24 meses *

 Refrigerado: shelf life maximum 4 meses *

* Especificación del país

Disponible en:

ESTÂNCIA 92

ESTÂNCIA 92
ANGUS

ESTÂNCIA 92
ORGANIC

ESTÂNCIA 92
ZERO CARBON
IMPACT

FALDA ROJA



 Caja - +/- 15kg / 33lb

 Congelado: vida útil máxima de 24 meses *

 Refrigerado: vida útil máxima de 3 to 4 meses *

* Especificación del país

Disponible en:

ESTÂNCIA 92

ESTÂNCIA 92
ANGUS

ESTÂNCIA 92
ORGANIC

ESTÂNCIA 92
ZERO CARBON
IMPACT

INSIDE SKIRT



 Caja - +/- 15kg / 33lb

 Congelado: vida útil máxima de 24 meses *

 Refrigerado: vida útil máxima de 3 to 4 meses *

* Especificación del país

Disponible en:

ESTÂNCIA 92

ESTÂNCIA 92
ANGUS

ESTÂNCIA 92
ORGANIC

ESTÂNCIA 92
ZERO CARBON
IMPACT

Más que carne, una celebración.

minerva
foods

PUL



El portafolio más grande de carne y productos procesados disponible a escala mundial elaborado bajo los estándares de calidad de Minerva Foods para brindar soluciones nutritivas para su vida diaria.

Cada producto ha sido desarrollado y distribuido ampliamente para resolver las necesidades alimentarias diarias de las personas en todo el mundo. Nuestras diversas líneas de productos incluyen Selection, Pro, Regular, Organic y Zero Carbon Impact.

Siempre la mejor opción.

minerva
foods



CONVENIENCIA PARA LA RUTINA DE SU FAMILIA

PUL es una línea especialmente diseñada para cubrir las necesidades del menú diario de los consumidores, ofreciendo una amplia variedad y la mejor relación costo-beneficio, permitiéndoles disfrutar de la mejor carne sin salir de casa y con la calidad de Minerva Foods.



Disponibilidad garantizada



Soluciones eficientes



Nutrición accesible



Mayor portafolio y escala global



Protocolo PUL

Cattle: Macho / Hembra
 Macho Castrado

Dentición:
0 - 6 dientes

Raza:
 Zebu / Taurine

Terminado:
 Grano Pasto



PARA HACERLE LA VIDA MÁS FÁCIL

Buenas porciones, limpieza de cortes, facilidad de preparación.

VARIEDAD DE CORTES

Cortes estandarizados, con tamaño y peso ideal para venta minorista.



SOLUCIONES EFICIENTES

Una línea de productos desarrollada para cubrir las necesidades específicas de los procesadores (carniceros y chefs).

EXCELENTE RELACIÓN COSTO-BENEFICIO

Cortes más pesados con excelente marmoleo de grasa por su rendimiento y calidad.

ASOCIACIÓN PARA SU NEGOCIO

Personalización, limpieza de cortes y facilidad de servicio.

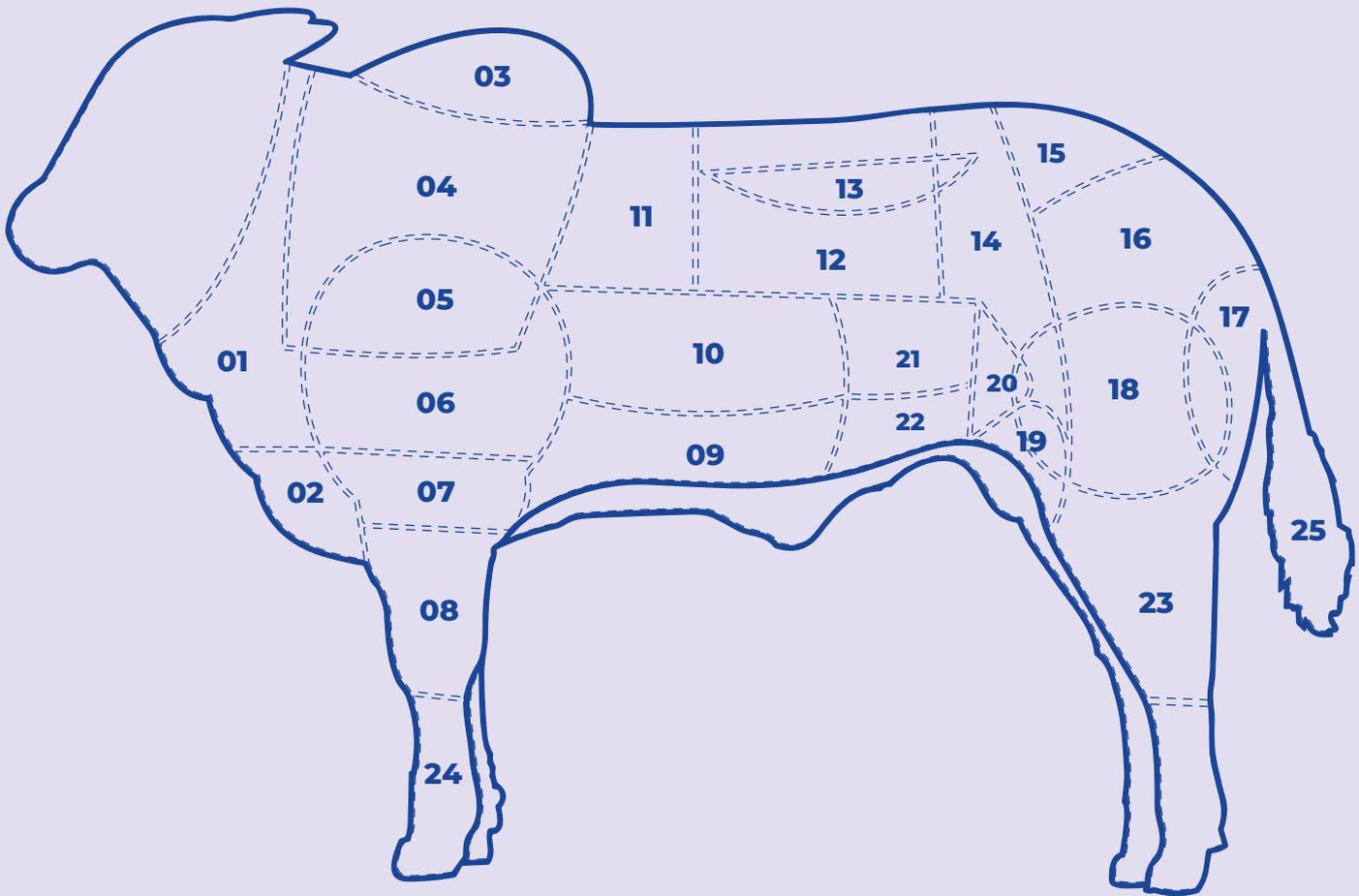
Nuestro variado portafolio de productos puede ofrecerse con diferentes certificaciones:



Siempre la mejor opción.

minerva
foods

MAPA DE CORTES



01. Pescuezo

02. Pecho

03. Giba*

04. Chuck largo

05. Corazón de paleta

06. Bistec de paleta

07. Cuña

08. Chambarete de mano
(Brazuelo)

09. Costilla

10. Costilla (Rib end Meat)

11. Ribeye

12. Striploin

13. Tenderloin

14. Sirloin

15. Picaña

16. Cuadrada

17. Cuete

18. Pulpa negra

19. Knuckie

20. Colita decuadril

21. Fralda

22. Bide de vacío

23. Chambarete de pierna y Tortuga

24. Patas de res

25. Cuadril

*existente solo en razas Nelore

CORTES TRASEROS

STRIPLOIN

STRIPLOIN CON GRASA CON CORDÓN Y ABA



STRIPLOIN CON GRASA CON CORDÓN SIN ABA



STRIPLOIN CON GRASA SIN CORDÓN Y ABA



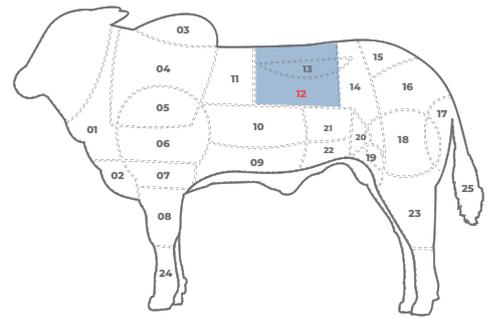
STRIPLOIN EN LA TELA CON CORDÓN Y SIN ABA



STRIPLOIN ROJO SIN CORDÓN Y ABA



Disponible en:



Striploin

Jugoso y con sabor realzado, el bife angosto de carne de vacuno es suave debido a su capa de grasa en el costado. Es ideal para bistecs, parrillas, medallones, asados y barbacoas.

Método de preparación



Freír



Barbacoa



Asado



Hervido

Conservación

Caja - +/- 15kg / 33lb

Congelado: vida útil máxima de 24 meses *

Refrigerado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

CORTES TRASEROS

RIBEYE

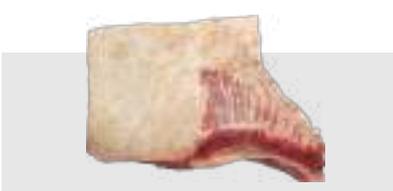
RIBEYE SIN TAPA CON ABA



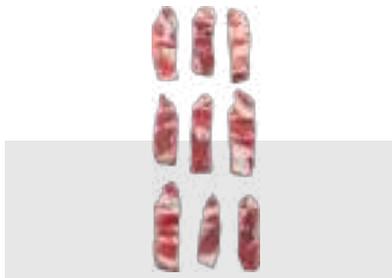
RIBEYE SIN TAPA SIN ABA



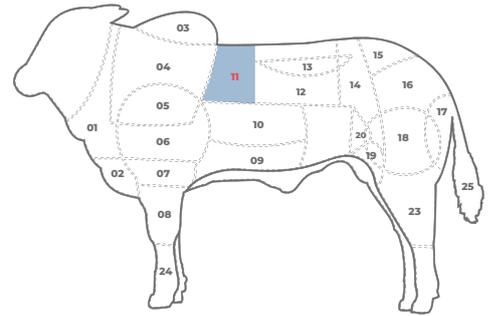
TAPA DE RIBEYE



TIRAS DE COSTILLA S/H



Disponible en:



Ribeye

Jugoso, sabroso, con fibras musculares cortas y duras, así como textura suave debido a su marmoleo, el bife ancho es perfecto para barbacoas, parrillas y asados.

Método de preparación



Freír



Barbacoa



Asado

Conservación

Caja - +/- 15kg / 33lb

Congelado: vida útil máxima de 24 meses *

Refrigerado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

CORTES TRASEROS

LOMO

LOMO CON CORDÓN



LOMO SIN CORDÓN



LOMO ROJO SIN CORDÓN



CORAZÓN DEL LOMO



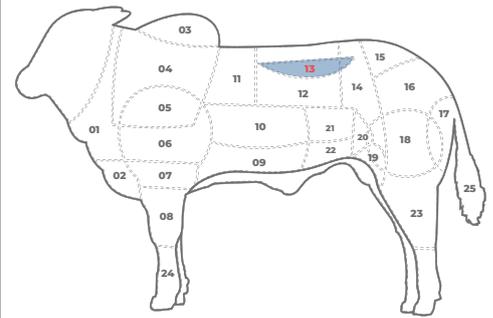
CABEZA DEL LOMO



CORDÓN DEL LOMO



Disponible en:



Lomo

Lomo-solomillo es el corte de carne de vacuno más suave. De sabor suave y bajo contenido en grasa, es ideal para filetes, parrilladas rápidas, medallones, bife angosto, carne en cubos o preparaciones exquisitas. Su delicada textura y calidad premium la convierten en una opción clásica para los amantes de la carne de vacuno.

Método de preparación



Freír



Barbacoa



Hervido

Conservación



Caja - +/- 15kg / 33lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



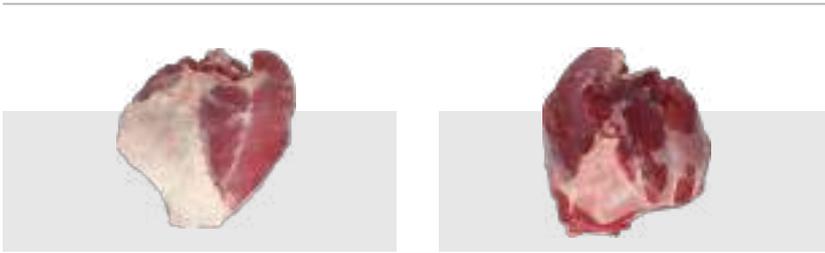
Refrigerado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

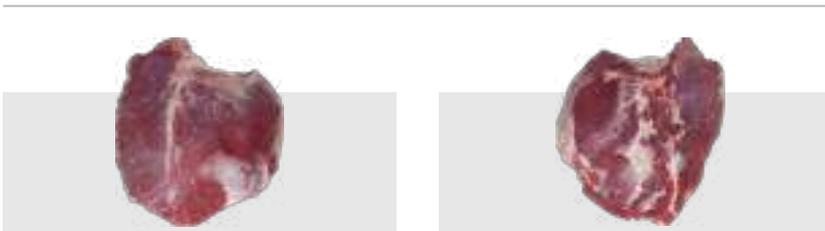
CORTES TRASEROS

SIRLOIN

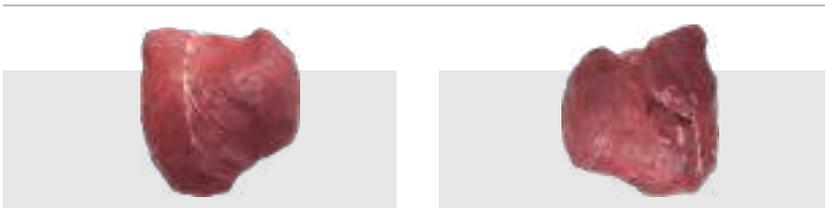
SIRLOIN CON CORCHO CON GRASA CON TELA



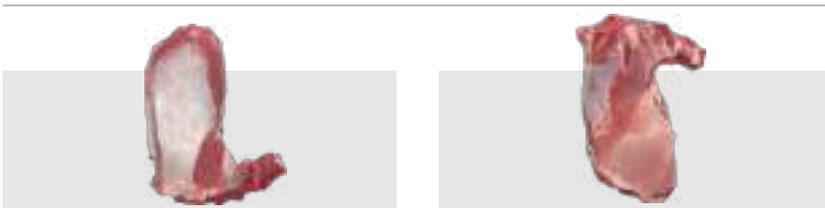
SIRLOIN EN LA TELA SIN CORCHO



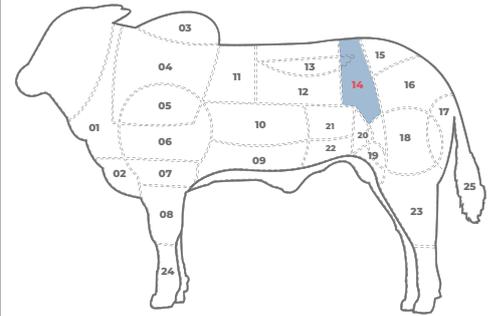
SIRLOIN ROJO SIN CORCHO



CORCHO DEL SIRLOIN



Disponibile en:



Sirloin

Suave, jugosa y con un bajo contenido de grasa, el cuadril de carne de vacuno es una opción óptima para parrillas y barbacoas. De textura delicada y sabor suave, es una opción versátil en la cocina, siendo indicada para filetes, parrillas, asados, guisos, carne en cubos y barbacoas.

Método de preparación



Freír



Barbacoa



Hervido

Conservación

Caja - +/- 15kg / 33lb

Congelado: vida útil máxima de 24 meses *

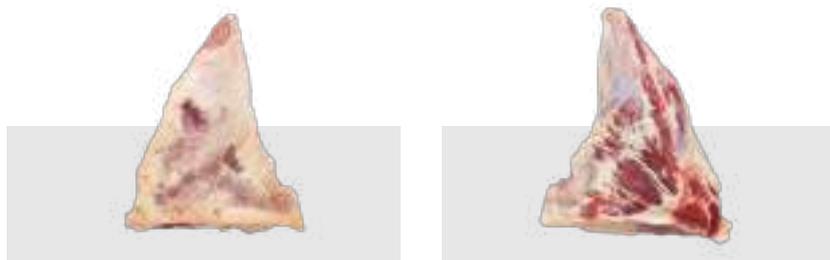
Refrigerado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

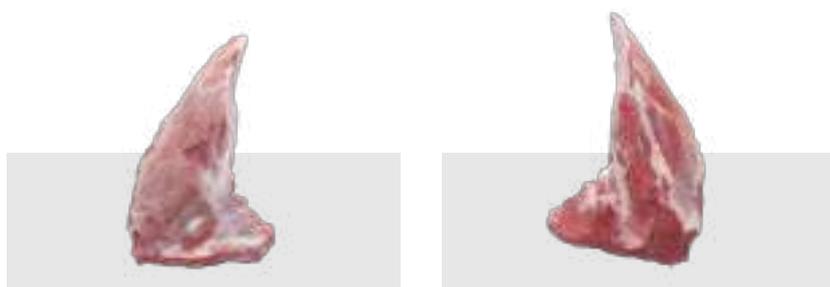
CORTES TRASEROS

COLITA DE CUADRIL

COLITA DE CUADRIL CON GRASA Y TELA



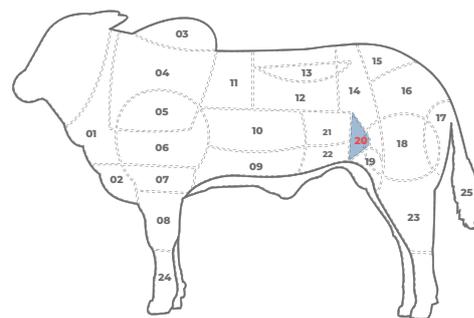
COLITA DE CUADRIL EN LA TELA



COLITA DE CUADRIL ROJA



Disponible en:



Colita de cuadril

La colita de cuadril es la parte más suave del cuadril. Conocida por su jugosidad y sabor delicado, es perfecta para parrillas rápidas, barbacoas, asados, filetes y guisos.

Método de preparación



Barbacoa



Asado

Conservación



Caja - +/- 15kg / 33lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Refrigerado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

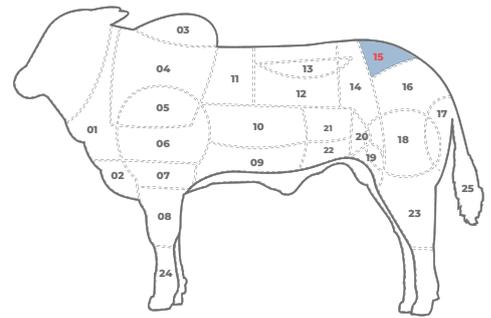
CORTES TRASEROS

PICAÑA

PICAÑA "A"



PICAÑA "B"



Picaña

Picaña es jugosa y sabrosa, y se disfruta por su suavidad y veteado. Con una capa de grasa que se derrite durante el proceso de cocción, la tapa de cuadril es perfecta para barbacoas, parrillas y asados.

Método de preparación



Freír



Barbacoa



Asado

Conservación

Caja - +/- 15kg / 33lb

Congelado: vida útil máxima de 24 meses *

Refrigerado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

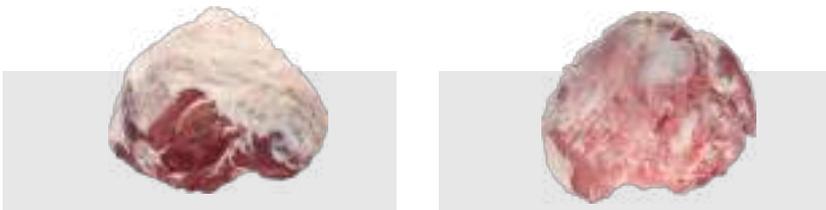
Disponible en:



CORTES TRASEROS

PULPA NEGRA

PULPA NEGRA CON TAPA CON GRASA CON TELA CON PERA



PULPA NEGRA CON TAPA EN LA TELA CON PERA



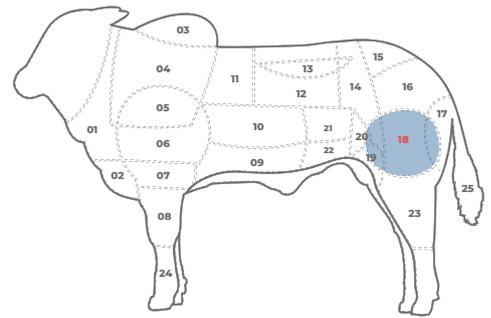
PULPA NEGRA SIN TAPA EN LA TELA CON PERA



PULPA NEGRA ROJA SIN TAPA SIN PERA



Disponible en:



Pulpa negra

Con fibras cortas y suaves, la parte superior es conocida por ser tierna y tener un sabor suave. Con una textura delicada, es ideal para filetes, parrillas, escalopes de carne de vacuno, milanesas, carne salteada y asados.

Método de preparación



Freír



Asado



Hervido

Conservación

Caja - +/- 30 kg/ 66lb

Congelado: vida útil máxima de 24 meses *

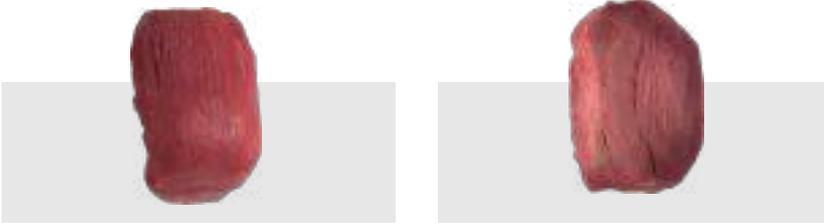
Refrigerado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

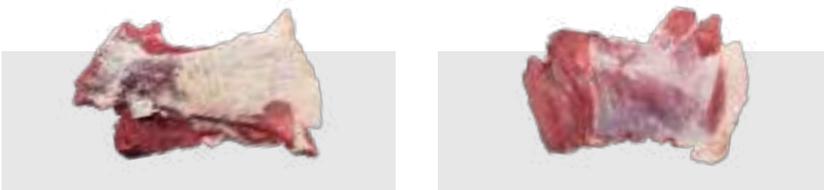
CORTES TRASEROS

PULPA NEGRA

PULPA NEGRA SIN TAPA SIN BABY TOP (VERO BINDEN)



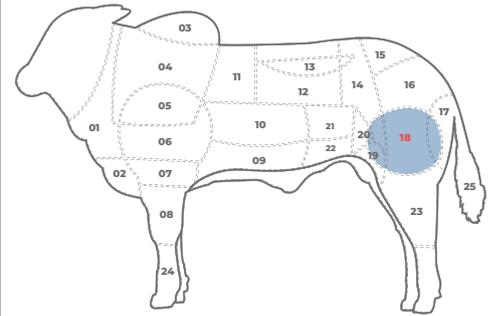
TAPA DE PULPA NEGRA



BABY TOP ROJO DE PULPA NEGRA



Disponible en:



Pulpa negra

Con fibras cortas y suaves, la parte superior es conocida por ser tierna y tener un sabor suave. Con una textura delicada, es ideal para filetes, parrillas, escalopes de carne de vacuno, milanesas, carne salteada y asados.

Método de preparación



Conservación

 Caja - +/- 30 kg/ 66lb

 Congelado: vida útil máxima de 24 meses *

 Refrigerado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

CORTES TRASEROS

PULPA BOLA LIMPIA

PULPA BOLA LIMPIA CON TAPA



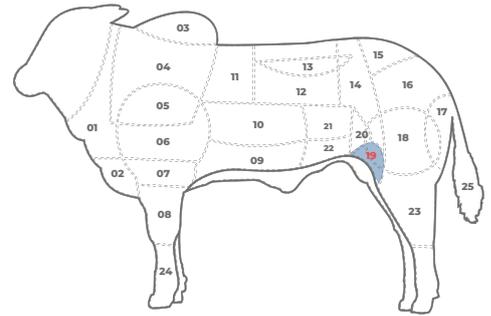
PULPA BOLA LIMPIA EN LA TELA



PULPA BOLA LIMPIA ROJA



Disponibile en:



Pulpa bola limpia

Es un corte de carne de vacuno bajo en grasa y versátil que es alto en proteínas. Tiene una textura suave y un sabor suave, siendo ideal para filetes, parrillas, milanesas, carne en cubos y guisos.

Método de preparación



Conservación

Caja - +/- 30 kg/ 66lb

Congelado: vida útil máxima de 24 meses *

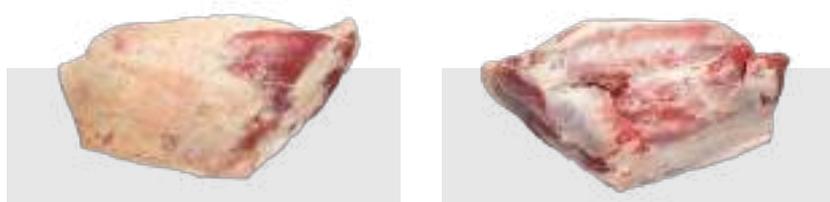
Refrigerado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

CORTES TRASEROS

CUADRADA CON PECETO

PULPA GUSANO



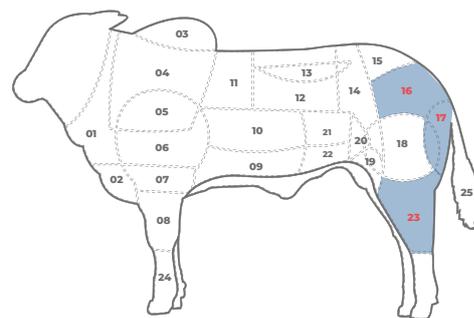
CUADRADA CON PECETO



CUADRADA CON PECETO EN LA TELA



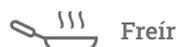
Disponible en:



Cuadrada con peceto

Con fibras musculares largas y duras concentradas en la parte externa, la carne plana de vacuno destaca por su notable sabor. De carne firme y textura densa, está indicada para recetas de cocción lenta, siendo ideal para bife angosto, salteados, asados y guisos.

Método de preparación



Freír



Barbacoa



Asado



Hervido

Conservación



Caja - +/- 30 kg/ 66lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Refrigerado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

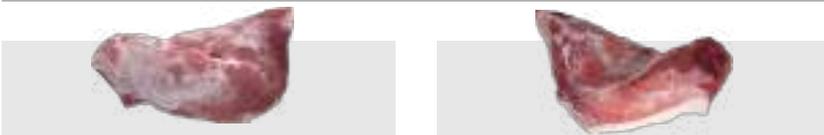
CORTES TRASEROS

GOOSENECK

GOOSENECK CON GRASA CON NERVIO LATERAL CON TELA



GOOSENECK EN LA TELA CON NERVIO LATERAL



GOOSENECK ROJA



GOOSENECK ROJA CON GRASA NATURAL EN LA MARIPOSA



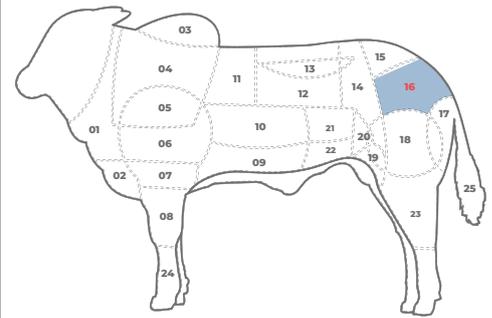
GOOSENECK ROJA SIN MARIPOSA



MARIPOSA DEL CUADRADA



Disponible en:



Gooseneck

Con fibras musculares largas y duras concentradas en la parte externa, la carne plana de vacuno destaca por su notable sabor. De carne firme y textura densa, está indicada para recetas de cocción lenta, siendo ideal para bife angosto, salteados, asados y guisos.

Método de preparación



Freír



Barbacoa



Asado



Hervido

Conservación

Caja - +/- 30 kg/ 66lb

Congelado: vida útil máxima de 24 meses *

Refrigerado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

CORTES TRASEROS

CUETE

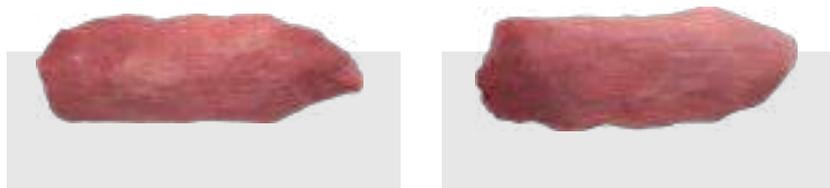
CUETE CON GRASA CON TELA



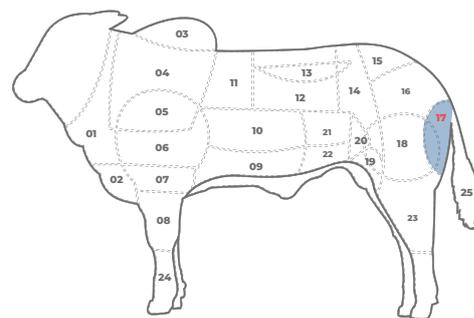
CUETE SCAN TRIM



CUETE ROJO



Disponible en:



Cuete

Con fibras musculares largas y un bajo contenido en grasa, el peceto tiene una textura firme y un sabor suave. Se vuelve suave y jugosa al asarla y cocinarla lentamente. Está indicada para guisos, asados y bife angosto, además del tradicional carpaccio de carne de vacuno (crudo, en lonchas finas).

Método de preparación



Freír



Barbacoa



Asado



Hervido

Conservación



Caja - +/- 15kg / 33lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Refrigerado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

CORTES TRASEROS

TORTUGA

TORTUGA CON BANANITA CON TENDON



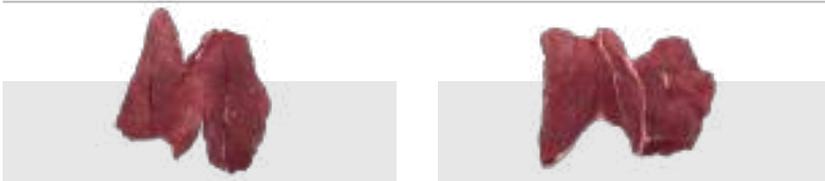
TORTUGA CON BANANITA SIN TENDON



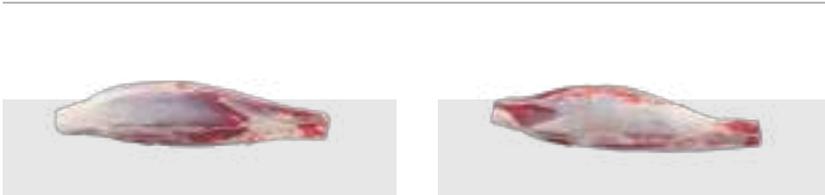
TORTUGA SIN BANANITA SIN TENDON



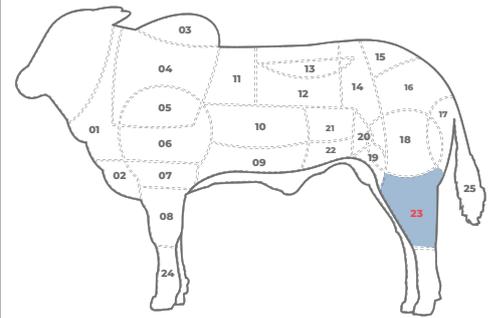
TORTUGA ROJO SIN BANANITA



BANANITA



Disponible en:



Tortuga

Se obtiene de la parte inferior de la pata trasera del animal. Se caracteriza por ser magro, tener fibras musculares densas y un sabor pronunciado, lo que lo hace ideal para métodos de cocción lenta como guisos y asados para garantizar su ternura.

Método de preparación



Hervido

Conservación

Caja - +/- 30 kg/ 66lb

Congelado: vida útil máxima de 24 meses *

Refrigerado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

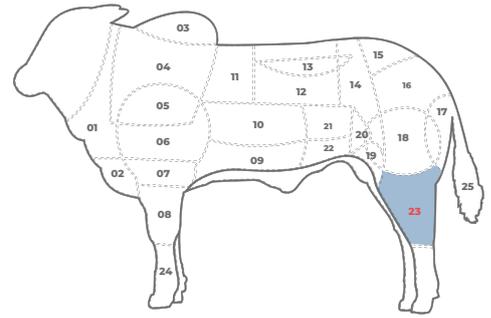
CORTES TRASEROS

CHAMBARETE DE PIERNA

CHAMBARETE DE PIERNA CON TENDON



CHAMBARETE DE PIERNA SIN TENDON



Chambarete de pierna

La Chambarete de pierna proviene de la parte inferior de la pata del animal. Es un corte duro, magro y con mucho tejido onectivo y colágeno, lo que lo hace perfecto para métodos de cocción lenta como estofar y guisar, que dan como resultado un plato rico, sabroso y tierno.

Método de preparación



Conservación

- Caja - +/- 15kg / 33lb
 - Congelado: vida útil máxima de 24 meses *
 - Refrigerado: vida útil máxima de 4 meses *
- * Especificación del país

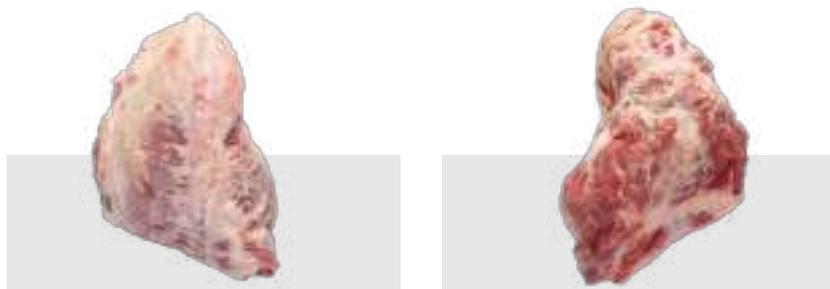
Disponible en:



CORTES DEL ANTERIOR

GIBA

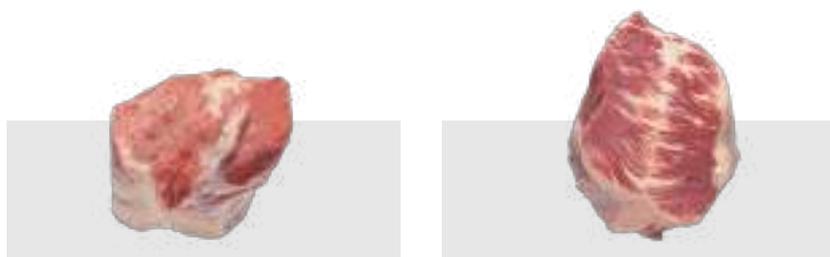
GIBA CON GRASA



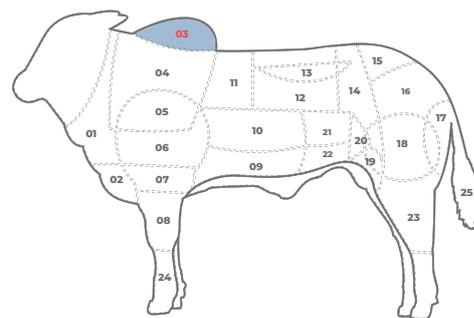
GIBA "A"



GIBA "B"



Disponible en:



Giba

La giba de vacuno es conocida por su textura marmórea y su sabor intenso. Su alto contenido de grasa intramuscular le proporciona un sabor único. Está indicada para barbacoas, asados y guisos.

Método de preparación



Barbacoa



Asado



Hervido

Conservación



Caja - +/- 15kg / 33lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Refrigerado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

CORTES DEL ANTERIOR

CHUCK LARGO

CHUCK LARGO CON COGOTE CON COSTILLAS



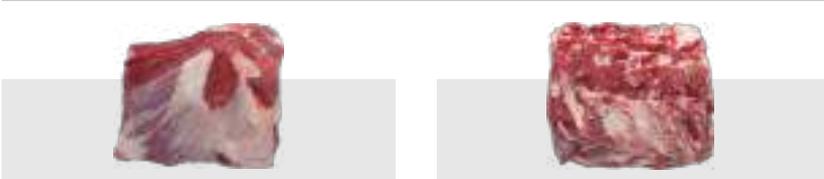
CHUCK LARGO CON COGOTE CON COSTILLAS



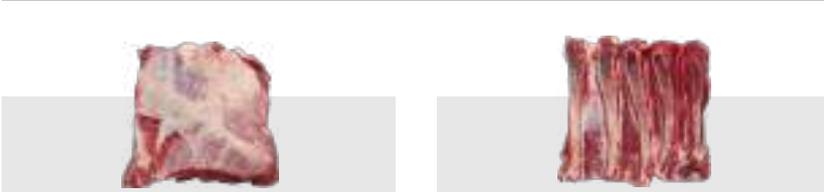
CHUCK LARGO CON COGOTE CON COSTILLAS



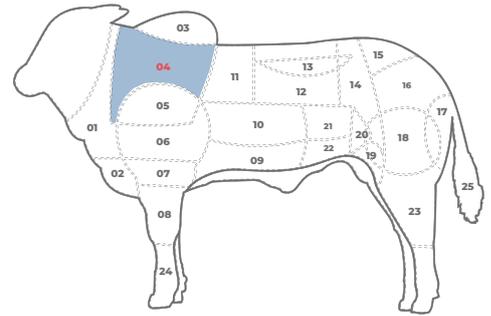
CHUCK LARGO CON COGOTE SIN COSTILLAS



CHUCK LARGO



Disponible en:



Chuck largo

Conocida por su versatilidad en la cocina, la aguja es un corte suave, sabroso y jugoso del cuarto delantero del ganado. Está indicado para diversas recetas como guisos, carne en dados, carne hervida, asados, carne salteada y estofados de bistec.

Método de preparación



Asado



Hervido

Conservación



Caja - +/- 30 kg/ 66lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Refrigerado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

CORTES DEL ANTERIOR

CHUCK LARGO

CHUCK LARGO (SOBRECOSTILLA) EN LA TELA



CHUCK LARGO (SOBRECOSTILLA) ROJO



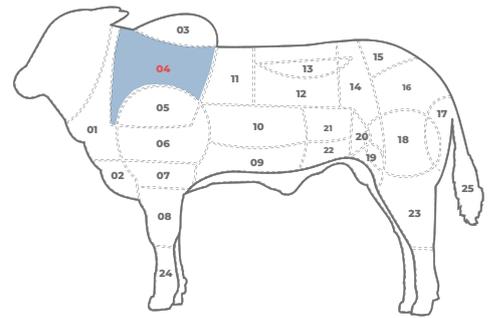
CHUCK LARGO (HUACHALOMO) EN LA TELA



CHUCK LARGO (HUACHALOMO) ROJO



Disponible en:



Chuck largo

Conocida por su versatilidad en la cocina, la aguja es un corte suave, sabroso y jugoso del cuarto delantero del ganado. Está indicado para diversas recetas como guisos, carne en dados, carne hervida, asados, carne salteada y estofados de bistec.

Método de preparación



Asado



Hervido

Conservación



Caja - +/- 30 kg/ 66lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Refrigerado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

CORTES DEL ANTERIOR

PESCUEZO

PESCUEZO LARGO CON COSTILLA



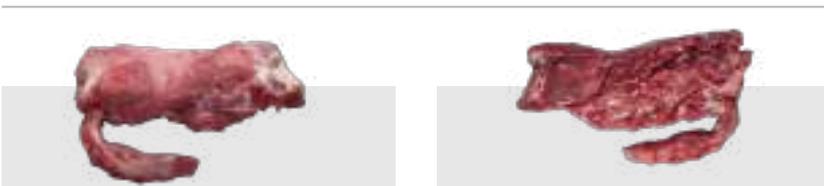
PESCUEZO LARGO



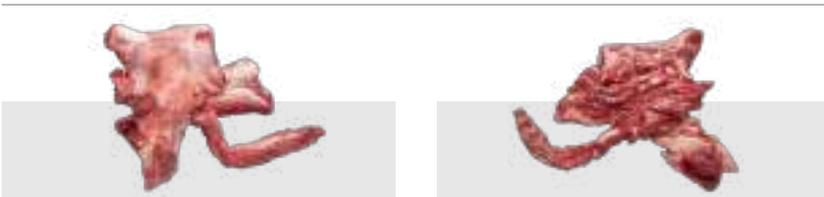
PESCUEZO CON COSTILLA



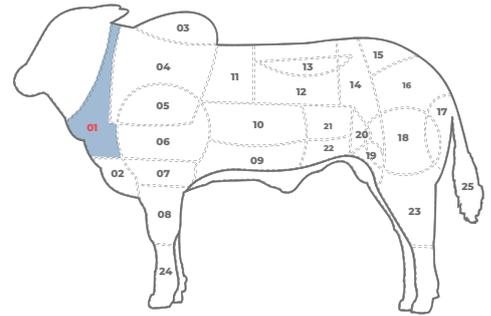
PESCUEZO EN LA TELA



PESCUEZO PEQUEÑO



Disponible en:



Pescuezo

De textura jugosa y llena de colágeno, el cogote de carne de vacuno es sabroso, suave y sabroso cuando se cocina lentamente. Es ideal para guisos de cocción prolongada.

Método de preparación



Asado



Hervido

Conservación



Caja - +/- 30 kg/ 66lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Refrigerado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

CORTES DEL ANTERIOR

PECHO

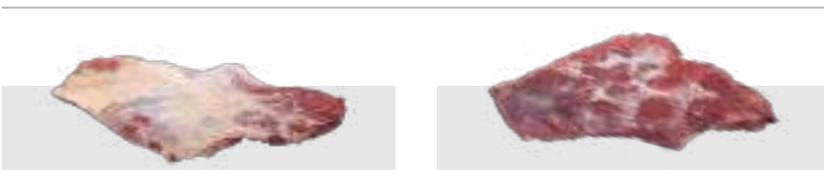
PECHO CON ABA CON GRASA



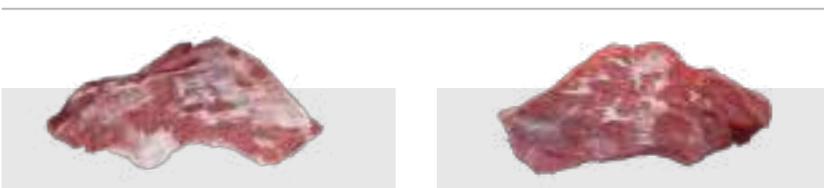
PECHO CON ABA EN LA TELA



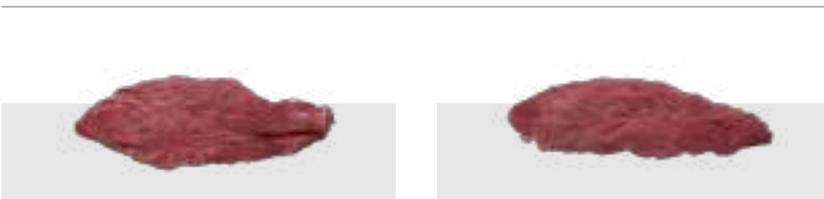
PECHO SIN ABA CON GRASA



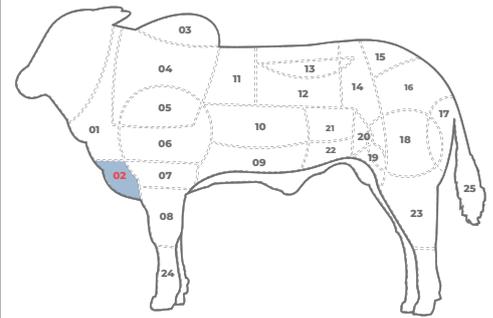
PECHO SIN ABA EN LA TELA



PECHO SIN ABA ROJO



Disponibile en:



Pecho

El pecho de carne de vacuno tiene un sabor notable y es perfecto para platos de cocción lenta. De textura fibrosa, es ideal para marinadas y técnicas de cocción prolongada que realzan su sabor. Para barbacoa o parrilla, se debe asar lentamente a fuego intenso.

Método de preparación

-  Barbacoa
-  Asado
-  Hervido

Conservación

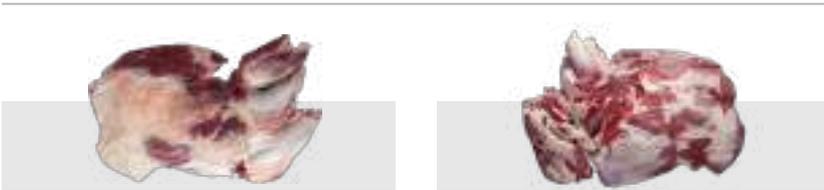
-  Caja - +/- 30 kg/ 66lb
-  Congelado: vida útil máxima de 24 meses *
-  Refrigerado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

CORTES DEL ANTERIOR

PULPA PALETA

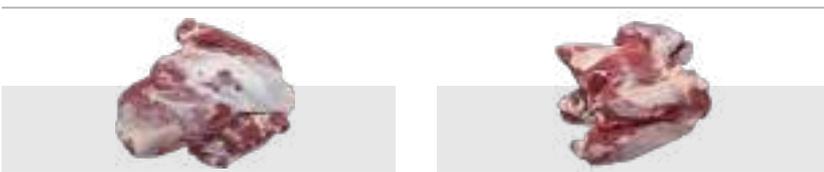
PULPA PALETA CON CHAMBARETE DE MANO



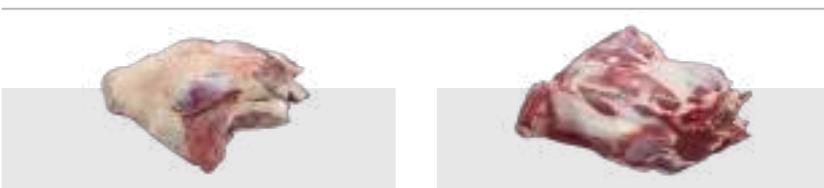
PULPA PALETA CON GRASA



PULPA PALETA EN LA TELA



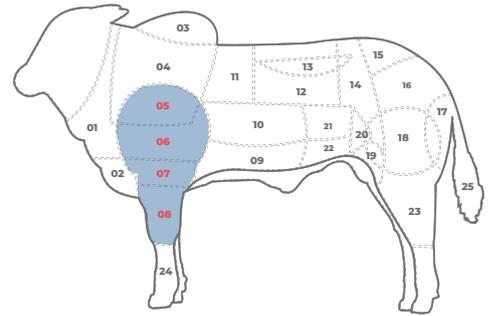
PULPA PALETA SIN CUÑA CON GRASA



PULPA PALETA SIN CUÑA EN LA TELA



Disponible en:



Pulpa paleta

La paleta de carne de vacuno es conocida por su jugosidad y sabor excepcionales. Al ser un ingrediente común para salsas, guisos y asados, tiene una textura suave y es ideal para platos de cocción lenta.

Método de preparación

-  Barbacoa
-  Asado
-  Hervido

Conservación

-  Caja - +/- 30 kg/ 66lb
 -  Congelado: vida útil máxima de 24 meses *
 -  Refrigerado: vida útil máxima de 4 meses *
- * Especificación del país

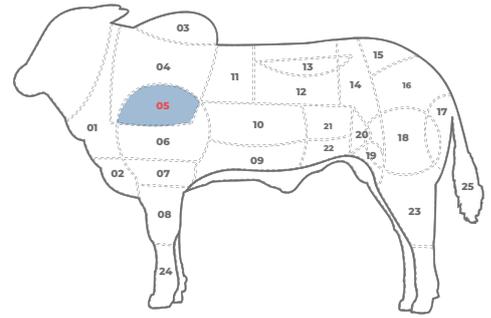
CORTES DEL ANTERIOR

CORAZÓN DE PALETA CON TAPA

CORAZÓN DE PALETA CON TAPA CON GRASA



CORAZÓN DE PALETA CON TAPA EN LA TELA



Corazón de Paleta con tapa

Es conocida por su jugosidad y sabor excepcionales. Al ser un ingrediente común para salsas, guisos y asados, tiene una textura suave y es ideal para platos de cocción lenta.

Método de preparación



Barbacoa



Asado



Hervido

Conservación



Caja - +/- 30 kg/ 66lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Refrigerado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

Disponible en:



CORTES DEL ANTERIOR

CORAZÓN DE PALETA

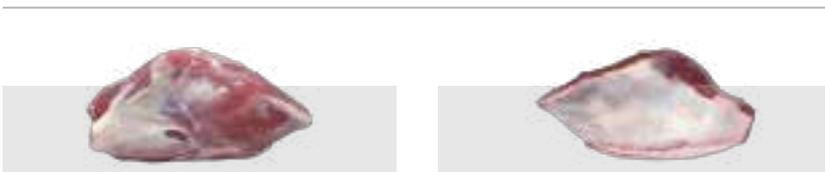
CORAZÓN DE PALETA CON GRASA



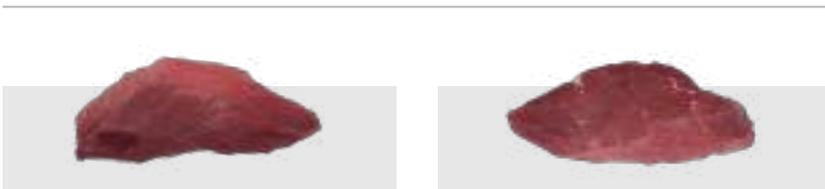
CORAZÓN DE PALETA SIN MUSCULO AUXILIAR CON GRASA



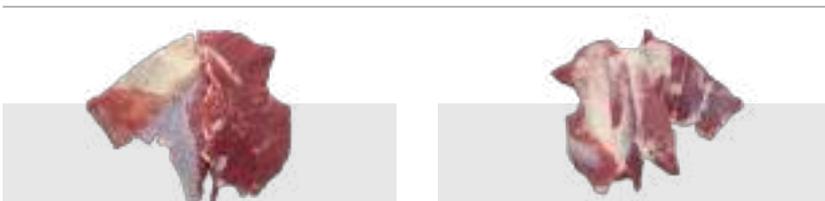
CORAZÓN DE PALETA SIN MUSCULO AUXILIAR EN LA TELA



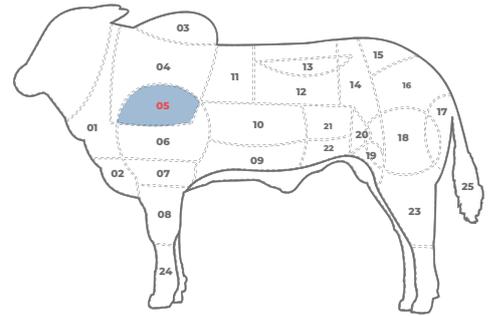
CORAZÓN DE PALETA SIN MUSCULO ROJO



TAPA DE PALETA CON GRASA



Disponible en:



Corazón de paleta

La paleta de carne de vacuno es conocida por su jugosidad y sabor excepcionales. Al ser un ingrediente común para salsas, guisos y asados, tiene una textura suave y es ideal para platos de cocción lenta.

Método de preparación

-  Barbacoa
-  Asado
-  Hervido

Conservación

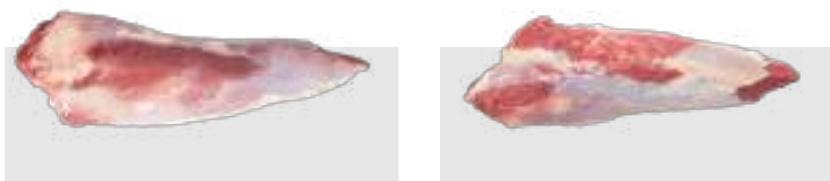
-  Caja - +/- 30 kg/ 66lb
-  Congelado: vida útil máxima de 24 meses *
-  Refrigerado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

CORTES DEL ANTERIOR

CUÑA

CUÑA CON GRASA



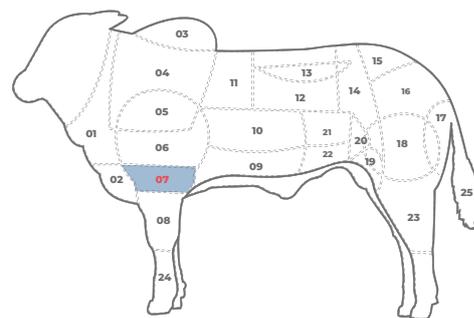
CUÑA EN LA TELA



CUÑA ROJO



Disponible en:



Cuña

Es un corte magro de la zona de la paleta del animal. A pesar de su nombre, es relativamente dura y se beneficia de métodos de cocción lenta como estofar o asar para lograr ternura y resaltar su rico sabor.

Método de preparación



Asado



Hervido

Conservación



Caja - +/- 15kg / 33lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Refrigerado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

CORTES DEL ANTERIOR

BISTEC DE PALETA

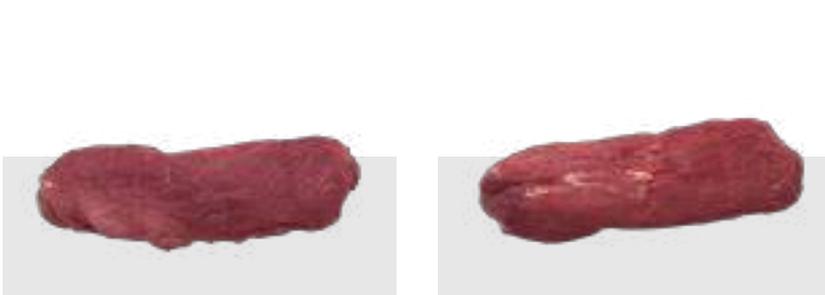
BISTEC DE PALETA CON GRASA



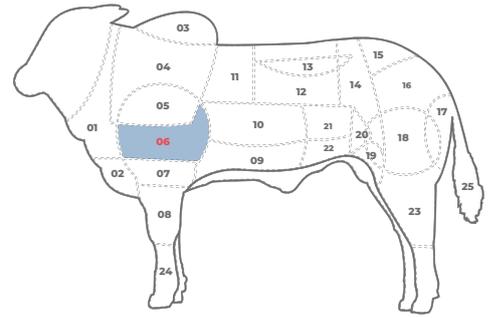
BISTEC DE PALETA EN LA TELA



BISTEC DE PALETA ROJO



Disponible en:



Bistec de paleta

Es un corte de la paleta del animal. Tiene una distintiva veta de cartilago que atraviesa el centro, que derrite y ablanda la carne cuando se cocina lentamente. Es ideal para asar a la parrilla, estofar o asar a fuego lento, y ofrece un plato rico y sabroso.

Método de preparación



Asado



Hervido

Conservación



Caja - +/- 15kg / 33lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



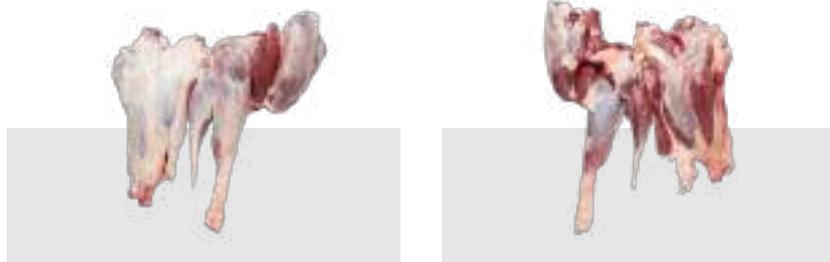
Refrigerado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

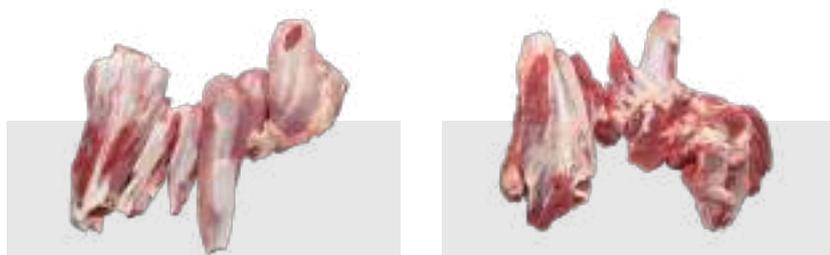
CORTES DEL ANTERIOR

CHAMBARETE DE MANO (BRAZUELO)

CHAMBARATETE DE MANO CON TENDÓN



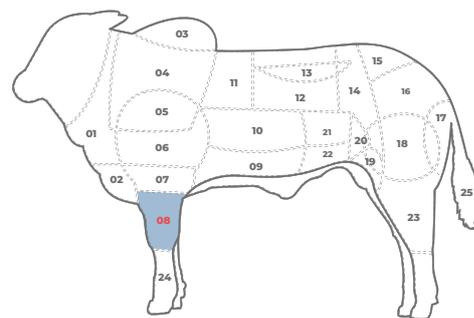
CHAMBARETE DE MANO SIN TENDÓN



MÚSCULO CONICAL DEL BRAZUELO



Disponible en:



Chambarete de mano

Es un corte de la parte inferior de la pierna del animal. Se caracteriza por su textura dura y magra y por su gran cantidad de tejido conectivo, lo que la hace ideal para métodos de cocción lenta, como estofar o guisar. Estos métodos descomponen el colágeno, lo que da como resultado un plato rico, sabroso y tierno.

Método de preparación



Freír



Asado



Hervido

Conservación



Caja - +/- 15kg / 33lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Refrigerado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

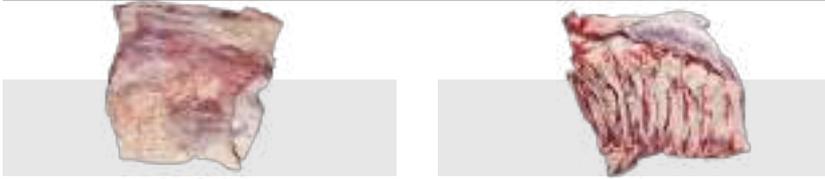
COSTILLA

SIN HUESO

COSTILLA CON FALDA Y BIFE DE VACIO



COSTILLA



COSTILLA SIN ARRACHERA



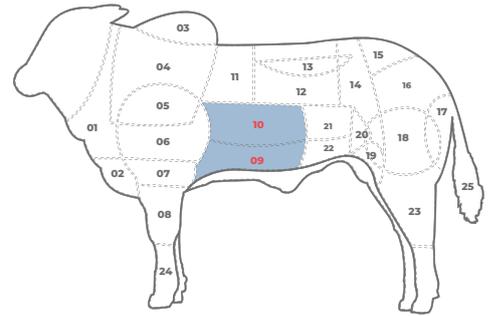
COSTILLA (NAVEL END BRISKET)



COSTILLA (RIB END MEAT)



Disponible en:



Costillas

La costilla tiene una combinación única de sabor y textura. Es ideal para preparaciones de cocción lenta y guisos, lo que le da a la carne un sabor y jugosidad increíbles.

Método de preparación

-  Barbacoa
-  Asado
-  Hervido

Conservación

-  Caja - +/- 30 kg/ 66lb
 -  Congelado: vida útil máxima de 24 meses *
 -  Refrigerado: vida útil máxima de 4 meses *
- * Especificación del país

COSTILLA

SIN HUESO

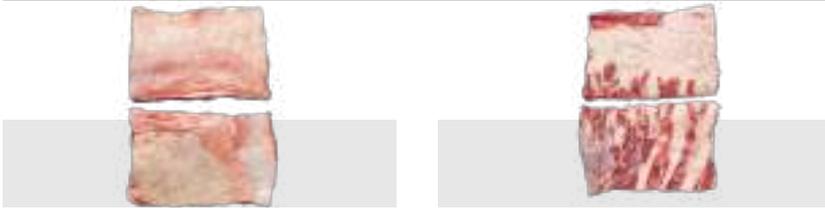
SUADERO ORIGINAL



COSTILLA (SHORT PLATE)



COSTILLA (SHORT PLATE - DOUBLE LAYER)



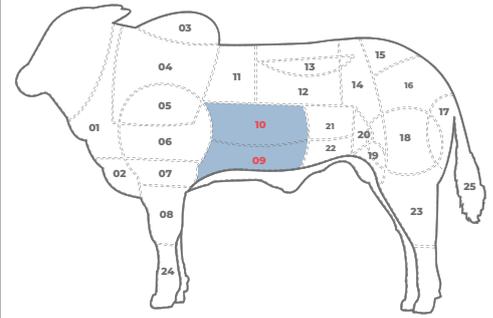
COSTILLA (SUPER PLATE)



ARRACHERA (INSIDE SKIRT)



Disponible en:



Costilla

La costilla tiene una combinación única de sabor y textura. Es ideal para preparaciones de cocción lenta y guisos, lo que le da a la carne un sabor y jugosidad increíbles.

Método de preparación



Barbacoa



Asado



Hervido

Conservación

Caja - +/- 30 kg/ 66lb

Congelado: vida útil máxima de 24 meses *

Refrigerado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

COSTILLA

FALDA Y BIFE DE VACÍO

BIFE DE VACÍO EN LA TELA



BIFE DE VACÍO ROJO



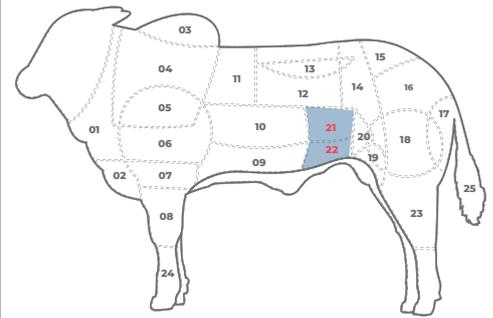
FALDA CON GRASA



FALDA ROJA (RED MEAT)



ARRACHERA (OUTSIDE SKIRT)



Falda y bife de vacío

La falda e bife de vacío tiene una combinación única de sabor y textura. Es ideal para preparaciones de cocción lenta y guisos, lo que le da a la carne un sabor y jugosidad increíbles.

Método de preparación



Barbaoco



Asado



Hervido

Conservación

Caja - +/- 15kg / 33lb

Congelado: vida útil máxima de 24 meses *

Refrigerado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

Disponible en:



minerva
foods

Cortes Industriales

Cortes Industriales

RECORTE : PIEZAS HASTA 200G

RECORTE 50VL



RECORTE 70VL



RECORTE 60VL



RECORTE 80VL



CORTES DELANTERO/TRASERO : PIEZAS ARRIBA DE 200G

CORTES DELANTERO/TRASERO 60VL



CORTES DELANTERO/TRASERO 70VL



CORTES DELANTERO/TRASERO 80VL



CORTES DELANTERO/TRASERO 90VL



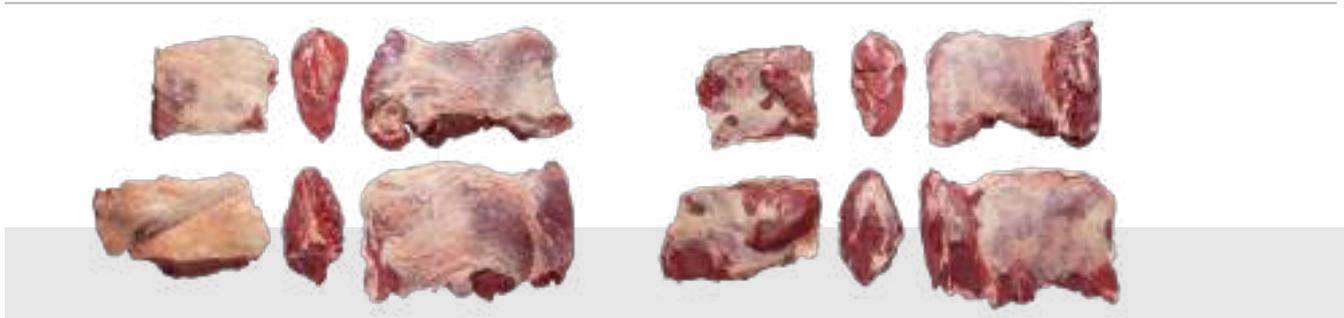
CORTES DELANTERO/TRASERO 98VL



Cortes Industriales

CORTES DELANTERO/TRASERO PREMIUM: PIEZAS ARRIBA DE 200G

CORTES TRASERO PREMIUM (TAPA DEL RIBEYE + TAPA DEL PULPA NEGRA + PERA DEL PULPA NEGRA)



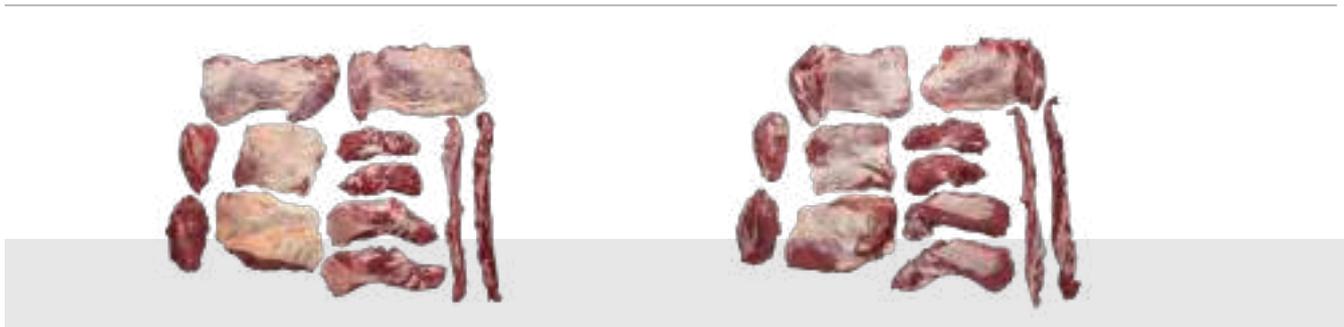
CORTES DELANTERO PREMIUM (TAPA DE PALETA + MÚSCULO AUXILIAR DEL CORAZÓN DE PALETA)



CORTES DELANTERO/TRASERO: (CORDÓN DEL LOMO + ARAÑITA + CORCHO DEL SIRLOIN)



CORTES DELANTERO/TRASERO PREMIUM: (CORDÓN DEL LOMO + ARAÑITA + CORCHO DEL SIRLOIN) + (TAPA DEL RIBEYE + TAPA DEL PULPA NEGRA + PERA DEL PULPA NEGRA)



Cortes Industriales

CON HUESO

HUESO DEL CUELLO



HUESO DEL PECHO



COSTILLAS TRASERAS



TIBIA



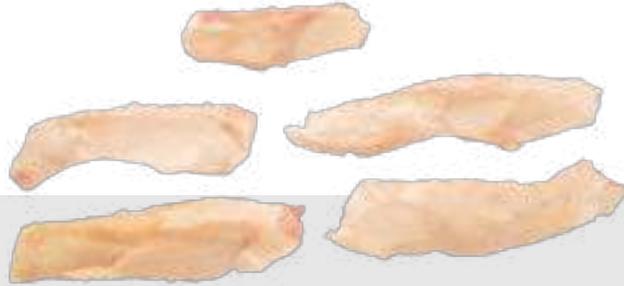
FÉMUR



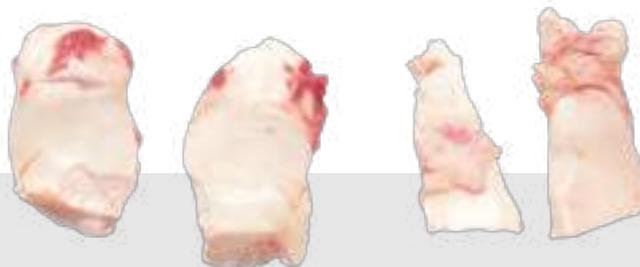
Cortes Industriales

SIN HUESO

GRASA DEL PECHO



TENDONES



CARTÍLAGO DE LA ESPALDA



TENDÓN DE AQUILES (MORCILLO)

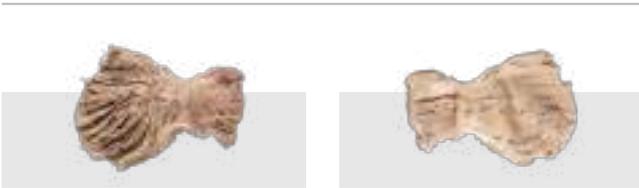


Cortes Industriales

MENUDENCIAS

ESTÓMAGO

ABOMASO COCIDO



ABOMASO BLANQUEADO



CALLOS VERDES SIN PANAL



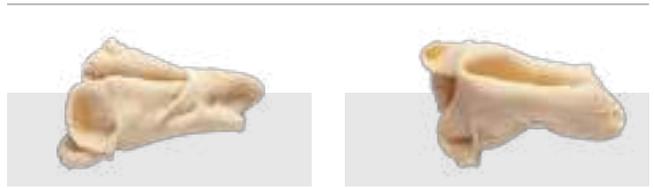
CALLOS NATURALES COCIDOS SIN PANAL



CALLOS NATURALES COCIDOS SIN PANAL



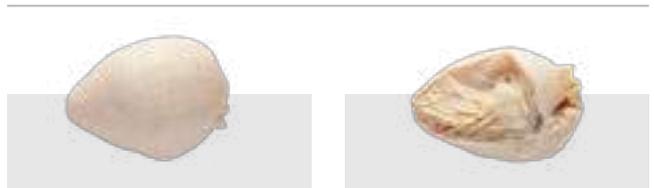
CALLOS BLANQUEADOS SIN PANAL



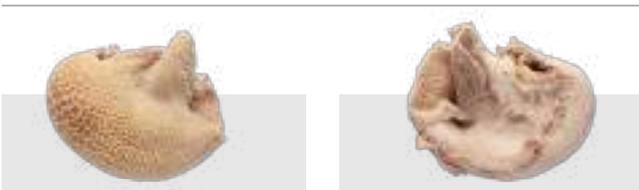
OMASO NATURAL COCIDO



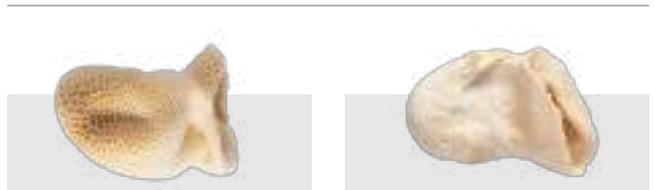
OMASO BLANQUEADO



PANAL NATURAL COCIDO



PANAL BLANQUEADO



Cortes Industriales

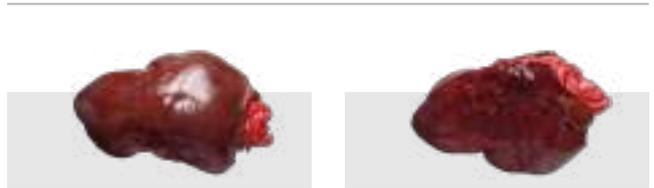
MENUDENCIAS

MENUDENCIAS ROJAS - INDUSTRIAL

HÍGADO CON GRASA Y MEMBRANA



HÍGADO CON GRASA SIN MEMBRANA



HÍGADO SIN GRASA Y MEMBRANA



CORAZÓN



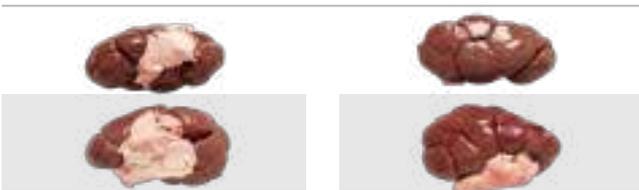
CORONA DEL CORAZÓN



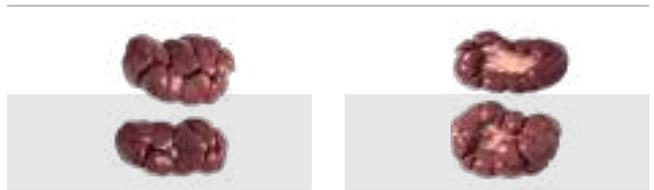
PULMÓN



RIÑÓN CON GRASA



RIÑÓN SIN GRASA



BAZO



Cortes Industriales

MENUDECIAS

VÍSCULOS ROJOS – PRODUCTOS

LENGUA CON GRASA



LENGUA SIN GRASA



LENGUA SIN MÚSCULO



LENGUA SIN GRASA NI PIEL



GRASA DE LA COLA



SIN GRASA DE LA COLA



Cortes Industriales

MENUDENCIAS

OTRAS MENUDENCIAS

GLOTE



PADDYWACK



MÉDULA ESPINAL



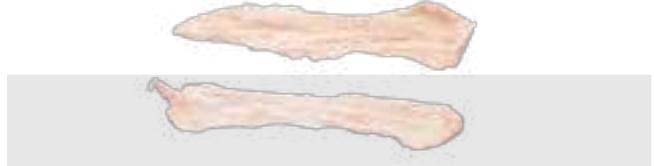
MEMBRANA DEL ASADO CON VACÍO



MEMBRANA DEL DIAFRAGMA



MEMBRANA DEL NUDILLO



CEREBRO



LABIOS



TESTÍCULO



CORAZÓN DE MOLLEJAS



Cortes Industriales

MENUDENCIAS

OTRAS MENUDENCIAS

TRÁQUEA



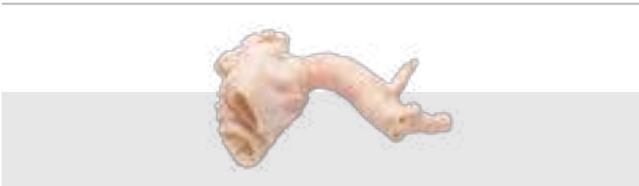
SOMBRILLA DE PIZZLE



PATAS DE VACA BLANQUEADAS



TUBO AORTA



ESÓFAGO



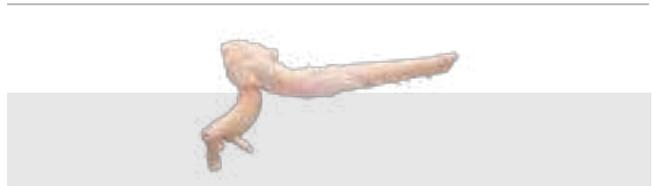
PENE



CARTÍLAGO NASAL



AORTA



TUBO AORTA



Cortes Industriales

MENUDENCIAS

MENUDENCIAS ROJAS - INDUSTRIAL

INDUSTRIAL MEAT 1



INDUSTRIAL MEAT 2



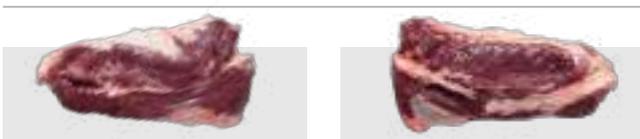
INDUSTRIAL MEAT - SANGRIA



CARNE DE CABEZA



THICK SKIRT



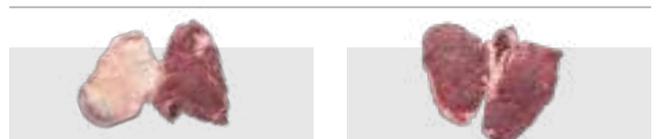
ARRACHERA (OUTSIDE SKIRT)



CARNE DEL QUIJADA CERRADA (CHEEK BEEF)



CARNE DEL QUIJADA ABIERTA (CHEEK BEEF)



TENDÓN DEL CUARTO ANTERIOR



TENDÓN TRASERO



TENDÓN PEQUEÑO





minerva
foods

Productos industrializados



La más moderna tecnología en carnes procesadas



Minerva Foods actúa en el segmento de carnes procesadas para atender los mercados de food service, minorista e industrial en Brasil y en el extranjero.

Las operaciones iniciaron en el año 2009, y las unidades industriales fueron diseñadas para ofrecer la mejor y más moderna tecnología en carnes procesadas. Las unidades industriales de última generación permiten la combinación de diferentes procesos de preparación, disponiendo de una extensa línea de productos – pollo, carne de vacuno y carne de cerdo. Disponemos de equipos modernos y versátiles utilizados para elaborar diferentes productos – a la plancha, asados, ahumados y al vapor, en diferentes formatos, como piezas, tiras, cubos, rebanadas o moldeados, así como productos elaborados con salsas y verduras.

Minerva Foods Industrialized realiza la producción bajo el proceso “listo para el consumo”. En otras palabras, alimentos que pueden consumirse de forma segura sin necesidad de ningún procesamiento térmico posterior.

Calidad asegurada



Minerva Fine Foods cuenta con un riguroso sistema de calidad que garantiza el control de todas las etapas del proceso y también del ambiente de producción, de acuerdo con el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) y las principales directrices de los países importadores y clientes.

Para hacer sostenible este objetivo, la empresa ha establecido una serie de políticas y programas para monitorear materias primas, insumos, empaques, ambiente de producción, equipos y productos terminados. Todo este sistema está permanentemente verificado por inspecciones federales, auditado periódicamente por los clientes, además de pasar por un proceso de certificación anual, siguiendo el estándar BRC (British Retail Consortium), el estándar europeo más riguroso para la producción de alimentos.





minerva
foods



Listo para el consumo



Empanizado



Listo para preparar



Hamburguesa



minerva
foods

Listo para el consumo



minerva
foods

Nuestros productos listos para comer están desarrollados pensando en la practicidad. Están completamente preparados y listos para comer nada más sacarlos del paquete, lo que hace que sea fácil incorporarlos a cualquier receta única.

Nuestros productos listos para comer facilitan su preparación, permitiéndole disfrutar de platos deliciosos y abundantes con solo el simple paso de calentarlos. Ponemos énfasis en nuestros rigurosos procesos de control de calidad, asegurando que cada producto cumpla con nuestros altos estándares de sabor y frescura.

PRESENTACIÓN

Productos disponibles de las siguientes marcas: PUL y Minerva Foods



VENTAJAS Y BENEFICIOS

Cartera de productos amplia y diversificada



Estándar de desempeño



Estándar de calidad



Reducción de plantilla



Optimización del transporte y almacenamiento



Proceso de fraccionamiento fácil



Reducción pérdidas (IQF)



Productos personalizados



Seguridad alimentaria



Costos predecibles

POLLO

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA



PECHUGA DE POLLO AL VAPOR



TIRAS DE PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA



TIRAS DE PECHUGA DE POLLO ASADA



Disponible en:



CARACTERÍSTICAS



Ligeramente condimentado, a la parrilla y horneado.



Congelados individualmente, evitando pérdidas y desperdicios.



Para calentar el producto basta con 2 o 3 minutos en el microondas.



Se pueden consumir calientes o fríos.

Conservación

Congelado -18°C

POLLO

TIRAS DE PECHUGA DE POLLO AL VAPOR



PECHUGA DE POLLO EN CUBOS



PECHUGA DE POLLO DESMENUZADA



POLLO COMPACTO EN CUBOS



Disponible en:



minerva
foods

CARACTERÍSTICAS



Ligeramente condimentado,
a la parrilla y horneado.



Congelados individualmente,
evitando pérdidas
y desperdicios.



Para calentar el producto
basta con 2 o 3 minutos en
el microondas.



Se pueden consumir
calientes o fríos.

Conservación

Congelado -18°C

POLLO

HAMBURGUESA DE POLLO



ALITAS DE POLLO CONDIMENTADAS PREPARADAS



CARACTERÍSTICAS



Ligeramente condimentado, a la parrilla y horneado.



Congelados individualmente, evitando pérdidas y desperdicios.



Para calentar el producto basta con 2 o 3 minutos en el microondas.



Se pueden consumir calientes o fríos.

Disponible en:



minerva
foods

Conservación

Congelado -18°C

CARNE DE VACUNO

CARNE DE VACUNO COCIDA (MÚSCULO ENTERO DE NALGA DE AFUERA, NALGA DE ADENTRO Y PECETO)



TIRAS DE CARNE DE VACUNO



CARNE DE VACUNO EN CUBOS



CUBOS DE CARNE DE VACUNO COCIDA (CARNE EN TIRAS)



Disponible en:



minerva
foods

CARACTERÍSTICAS



Preparado y congelado, evitando pérdidas y desperdicios.



Practicidad y versatilidad: se puede comer entero, cortado en rebanadas o en porciones.



Listo para calentar y servir.



Puede absorber aproximadamente el 10% del agua o salsa durante la preparación.



Para calentar el producto basta con 2 o 3 minutos en el microondas.



Se pueden consumir calientes o fríos.

Conservación

Congela-

CARNE DE VACUNO

CARNE DESMENUZADA



CARNE ASADA EN REBANADAS



CARNE DE VACUNO COMPACTADA EN CUBOS



COBERTURA DE CARNE DE VACUNO COCIDA



Disponible en:



minerva
foods

CARACTERÍSTICAS



Preparado y congelado, evitando pérdidas y desperdicios.



Practicidad y versatilidad: se puede comer entero, cortado en rebanadas o en porciones.



Listo para calentar y servir.



Puede absorber aproximadamente el 10% del agua o salsa durante la preparación.



Para calentar el producto basta con 2 o 3 minutos en el microondas.



Se pueden consumir calientes o fríos.

Conservación

Congela-

CARNE DE VACUNO

CARNE MOLIDA PREPARADA (IQF)



CARNE MOLIDA CON SOJA



HAMBURGUESA DE CARNE DE VACUNO



ALBÓNDIGAS DE CARNE DE VACUNO



Disponible en:



minerva
foods

CARACTERÍSTICAS



Preparado y congelado, evitando pérdidas y desperdicios.



Practicidad y versatilidad: se puede comer entero, cortado en rebanadas o en porciones.



Listo para calentar y servir.



Puede absorber aproximadamente el 10% del agua o salsa durante la preparación.



Para calentar el producto basta con 2 o 3 minutos en el microondas.



Se pueden consumir calientes o fríos.

Conservación

Congelado -18°C

CARNE DE VACUNO

LENGUA DE VACUNO



Este producto también se puede vender en formato cubo



CARNE SECA



CARNE SECA - FALDA



Disponible en:



minerva
foods

CARACTERÍSTICAS



Preparado y congelado, evitando pérdidas y desperdicios.



Practicidad y versatilidad: se puede comer entero, cortado en rebanadas o en porciones.



Listo para calentar y servir.



Puede absorber aproximadamente el 10% del agua o salsa durante la preparación.



Se pueden consumir calientes o fríos.

Conservación

Congelado -18°C

CARNE DE CERDO

JAMÓN EN REBANADAS



CUBOS DE JAMÓN PREPARADOS



REBANADAS DE TOCINO ASADO



Disponible en:



minerva
foods

CARACTERÍSTICAS



Garantía de peso e grosor uniformes de las rebanadas.



100% aprovechamiento de rebanadas, sin desperdicio en los extremos.



Producto congelado, en rebanadas finas e intactas, con peso estandarizado.



Sólo hay que descongelarlo en el frigorífico y estará listo para comer.

Conservación

Congelado -18°C

CARNE CON SALSA

POLLO CON SALSA



CARNE MOLIDA CON SALSA



CARNE DESMENUZADA CON SALSA



CARACTERÍSTICAS



Productos con salsa incorporada a la receta.



Listo para servir.

Disponible en:



minerva
foods

Conservación

 Congelado -18°C

SALCHICHAS, EMBUTIDOS Y PASTAS

SALCHICHAS Y LONGANIZAS



PASTAS



CARACTERÍSTICAS



Elaborado con carnes seleccionadas.



Congelado individualmente, evitando pérdidas y desperdicios.



Práctico y versátil.

CARACTERÍSTICAS



Sin grasas trans.



Excelente consistencia.



Versatilidad para diferentes preparaciones.

Disponible en:



minerva
foods

Conservación



Congelado -18°C



minerva
foods

Empanizado



Descubra la combinación perfecta de sabor y conveniencia con nuestros productos empanizados. Nuestra selección está diseñada para traer alegría a cada comida.

Ya sea para una merienda rápida, una cena familiar o una fiesta, nuestras deliciosas empanadas siempre agradan a todos.

PRESENTACIÓN

Productos disponibles de las siguientes marcas: PUL y Minerva Foods



VENTAJAS Y BENEFICIOS

Cartera de productos amplia y diversificada



Estándar de desempeño



Estándar de calidad



Reducción de plantilla



Optimización del transporte y almacenamiento



Proceso de fraccionamiento fácil



Reducción pérdidas (IQF)



Productos personalizados



Seguridad alimentaria



Costos predecibles

EMPANIZADO

NUGGETS DE CARNE DE VACUNO



NUGGETS DE POLLO



FILETE DE POLLO



CEBO DE POLLO EMPANIZADO



Disponible en:



minerva
foods

CARACTERÍSTICAS



Pollo empanizado pre-frito y congelado.



Carne de vacuno empanizada pre-frita y congelada.



Producto congelado, cortado en rebanadas finas e entero con un peso estandarizado de 400 g / 2 kg.



Fácil de dividir en porciones.

Conservación

Congelado -18°C



minerva
foods

Listo para preparar



minerva
foods

Experiencia en el segmento de carnes procesadas, con el know-how, la tecnología y la experiencia necesarias para desarrollar y producir productos listos para comer para food service, buffets, industrias, comercio minorista y colaciones escolares listas.

Ponemos énfasis en nuestros rigurosos procesos de control de calidad, asegurando que cada producto cumpla con nuestros altos estándares de sabor y frescura.

PRESENTACIÓN

Productos disponibles de las siguientes marcas: PUL y Minerva Foods



VENTAJAS Y BENEFICIOS

Cartera de productos amplia y diversificada



Estándar de desempeño



Estándar de calidad



Reducción de plantilla



Optimización del transporte y almacenamiento



Proceso de fraccionamiento fácil



Reducción pérdidas (IQF)



Productos personalizados



Seguridad alimentaria



Costos predecibles

POLLO

PECHUGA DE POLLO ENTERA SAZONADA



TIRAS DE POLLO



CUBOS DE POLLO



Disponible en:



minerva
foods

CARACTERÍSTICAS



De cortes seleccionados para garantizar un sabor y ternura excepcionales.



Rebanadas congeladas individualmente para dividir en porciones y prepararlas fácilmente.



Congelados rápidamente para conservar el sabor, la textura y los nutrientes naturales.



Ideal para asar, dorar en sartén o hornear, adaptándose a una variedad de recetas.

Conservación



Congelado -18°C

CARNE DE VACUNO

FILETE DE CARNE DE VACUNO



Vida útil máxima de 12 meses*
 * Especificación del país

MEDALLÓN DE CARNE DE VACUNO



Vida útil máxima de 12 meses*
 * Especificación del país

TIRAS DE CARNE DE VACUNO



Vida útil máxima de 12 meses*
 * Especificación del país

CARNE DE VACUNO EN CUBOS



Vida útil máxima de 12 meses*
 * Especificación del país

Disponible en:



minerva
foods

CARACTERÍSTICAS



De cortes seleccionados para garantizar un sabor y ternura excepcionales.



Rebanadas congeladas individualmente para dividir en porciones y prepararlas fácilmente.



Congelados rápidamente para conservar el sabor, la textura y los nutrientes naturales.



Ideal para asar, dorar en sartén o hornear, adaptándose a una variedad de recetas.

Se puede personalizar con los siguientes cortes: entrecot, bife angosto, cuadril, tapa de cuadril, carnaza de paleta, aguja, bola de lomo, lomo-solomillo, cuadrada, corazón de cuadril y nalga de adentro, variando según la necesidad del cliente.

Conservación



Congelado -18°C

CARNE DE VACUNO

CARNE MOLIDA



Se puede personalizar con 4%, 10% o 20% de grasa. El corte puede variar según las necesidades del cliente.



✓ Vida útil máxima de 12 meses*
* Especificación del país

ALBÓNDIGAS (CRUDAS)



✓ Vida útil máxima de 12 meses*
* Especificación del país

CARACTERÍSTICAS



De cortes seleccionados para garantizar un sabor y ternura excepcionales.



Rebanadas congeladas individualmente para dividir en porciones y prepararlas fácilmente.



Congelados rápidamente para conservar el sabor, la textura y los nutrientes naturales.



Ideal para asar, dorar en sartén o hornear, adaptándose a una variedad de recetas.

Disponible en:



minerva
foods

Conservación



Congelado -18°C

CARNE DE CERDO

FILETE DE CERDO



Vida útil máxima de 12 meses*
 * Especificación del país

MEDALLÓN DE CERDO



Vida útil máxima de 12 meses*
 * Especificación del país

TIRAS DE CARNE DE CERDO



Vida útil máxima de 12 meses*
 * Especificación del país

CARNE DE CERDO CORTADA EN CUBOS



Vida útil máxima de 12 meses*
 * Especificación del país

Disponible en:



CARACTERÍSTICAS



De cortes seleccionados para garantizar un sabor y ternura excepcionales.



Rebanadas congeladas individualmente para dividir en porciones y prepararlas fácilmente.



Congelados rápidamente para conservar el sabor, la textura y los nutrientes naturales.



Ideal para asar, dorar en sartén o hornear, adaptándose a una variedad de recetas.

Conservación



Congelado -18°C



minerva
foods

Hamburguesa



minerva
foods



Disfrute de la mejor experiencia de hamburguesas con nuestra versátil selección de opciones listas para comer y cocinar. Desde hamburguesas que puede asar en casa hasta hamburguesas preparadas perfectas para colaciones rápidas, tenemos algo para todos los gustos y ocasiones.

Con ingredientes de calidad y llenas de sabor, nuestras hamburguesas fueron elaboradas para que cada bocado sea inolvidable.

PRESENTACIÓN

Productos disponibles de las siguientes marcas:
Cabaña Las Lilas, PUL y Minerva Foods

Posibilidad de diferentes gamas de productos y embalajes



Caja



Paquete



Bolsa



A granel

VENTAJAS Y BENEFICIOS

Cartera de productos amplia y diversificada



Estándar de desempeño



Estándar de calidad



Reducción de plantilla



Optimización del transporte y almacenamiento



Proceso de fraccionamiento fácil



Reducción pérdidas (IQF)



Productos personalizados



Seguridad alimentaria



Costos predecibles



PUL

minerva
foods

HAMBURGUESA

LISTO PARA EL CONSUMO:

HAMBURGUESA DE CARNE DE VACUNO



HAMBURGUESA DE CARNE MIXTA



LISTO PARA PREPARACIÓN:

HAMBURGUESA DE CARNE DE VACUNO



Disponible en:



CARACTERÍSTICAS



Listo para comer, sin pérdidas durante la preparación y sin mermas de la pieza.



Se necesitan entre 2 y 3 minutos para calentarlo en el microondas, en una sartén o en una plancha.

CARACTERÍSTICAS



Hamburguesas preformadas, en porciones perfectas para una preparación rápida y fácil.



Congelado rápidamente para conservar el sabor, la textura y el valor nutricional.



Perfecto para asar, freír o hornear en el horno.



Disponible en una variedad de tamaños y pesos para adaptarse perfectamente a cualquier receta o apetito.

Conservación



Congelado -18°C

minerva
foods

Cordero



Cordero Australiano



Alimentado con Pasto Totalmente Natural
Sin Antibióticos ni Hormonas Añadidos
Nutritivo y de Sabor Suave



Solo lo mejor

Obtenemos animales de las mejores áreas de producción de cordero de Australia, reconocidas por sus tierras agrícolas frescas, verdes y limpias.



Atractivo mundial

Nuestra gama de productos de cordero innovadores está diseñada para satisfacer los gustos más exigentes de cada uno de nuestros diversos mercados, brindando una calidad insuperable y una garantía de satisfacción.



En buenas manos

Somos una de las empresas de procesamiento de cordero más respetadas de Australia, con licencia para suministrar productos a nivel nacional e internacional. Exportamos a más de 70 países en todo el mundo.



SOVEREIGN

Australia's Finest Lamb



Una experiencia culinaria única

Sovereign es sinónimo de exclusividad, ya que ofrece cordero criado en pasturas, libre de hormonas de crecimiento, proveniente de las regiones de alta pluviosidad de Australia. Trabajamos directamente con productores de élite, seleccionando a mano cada cordero para garantizar la calidad incomparable de nuestros productos.

Exclusividad

Este compromiso con la exclusividad se refleja en cada corte. El resultado es la excelencia de nuestros cortes, la consistencia en el sabor y la ternura que son rasgos distintivos de Sovereign.

Especialidad

La minuciosa selección de los corderos y el desarrollo de un portafolio de cortes premium son llevados a cabo por un equipo que no escatima esfuerzos en la búsqueda de la perfección.

Experiencia

Para crear experiencias culinarias inolvidables, Sovereign ofrece cortes de cordero que realzan cualquier ocasión, desde comidas diarias hasta cenas sofisticadas.



Cordero premium para cualquier ocasión

La marca Ambassador Premium Lamb se destaca como sinónimo de excelencia, ofreciendo productos provenientes de las mejores regiones productoras de cordero, reconocidas por sus tierras de cultivo frescas y limpias.

Seleccionados a mano por un equipo dedicado, los corderos se crían bajo estrictos protocolos de calidad, lo que da como resultado productos frescos, tiernos y sabrosos que satisfacen los paladares más exigentes. Cada corte se prepara cuidadosamente para garantizar la consistencia, el sabor y la ternura que hacen de Ambassador Premium Lamb “el mejor cordero del mundo”.

Alto estándar de calidad

El compromiso con la calidad se complementa con el cuidado artesanal y el respeto por el medio ambiente. Esta minuciosa atención al detalle, desde la selección del cordero hasta la presentación final, refuerza la confianza del cliente en la marca y fortalece su reputación de excelencia en el mercado de carnes premium.

Promoviendo experiencias

Combinando tradición, calidad e innovación, Ambassador Premium Lamb no solo entrega productos deliciosos, sino que también inspira conexiones y celebraciones alrededor de la mesa.

Certificación



Australian Government
Department of Agriculture



Cordero Chileno



Alimentación Natural

Rica en fibra y nutrientes, sin suplementación de granos.
Calidad Premium y Sabor Distintivo



Alimentación Natural:

Sistema de producción que respeta los límites de la naturaleza y las tradiciones locales. Jugosidad, ternura y sabor delicado.



Calidad y Sabor Delicado:

El clima frío y una dieta basada en pastos nativos ricos en fibra contribuyen a una carne con un ligero marmoleo, textura tierna y sabor delicado.



Una experiencia auténtica y regional:

Cada corte es un reflejo de la tradición local y está elaborado a mano por un equipo dedicado que cumple cuidadosamente con los más altos protocolos de calidad para garantizar una experiencia culinaria inolvidable.



PATAGONIA
Lamb Meat



Más que comida de calidad, una historia de conexión con la tierra

La unión de la fuerza y el sabor de la Patagonia con el cuidado y el respeto por la naturaleza son los pilares de la marca Patagonia Lamb Meat.

Lleve a su mesa un sabor que trasciende el tiempo, nacido de generaciones de dedicación y la grandeza de una de las regiones más hermosas y puras del planeta.

Calidad Premium y Sabor Distintivo:

Carne de cordero con un sabor suave, ligero marmoleado y textura tierna, gracias a una dieta natural de pastos nativos y prácticas de pastoreo extensivo.

Cortes Versátiles:

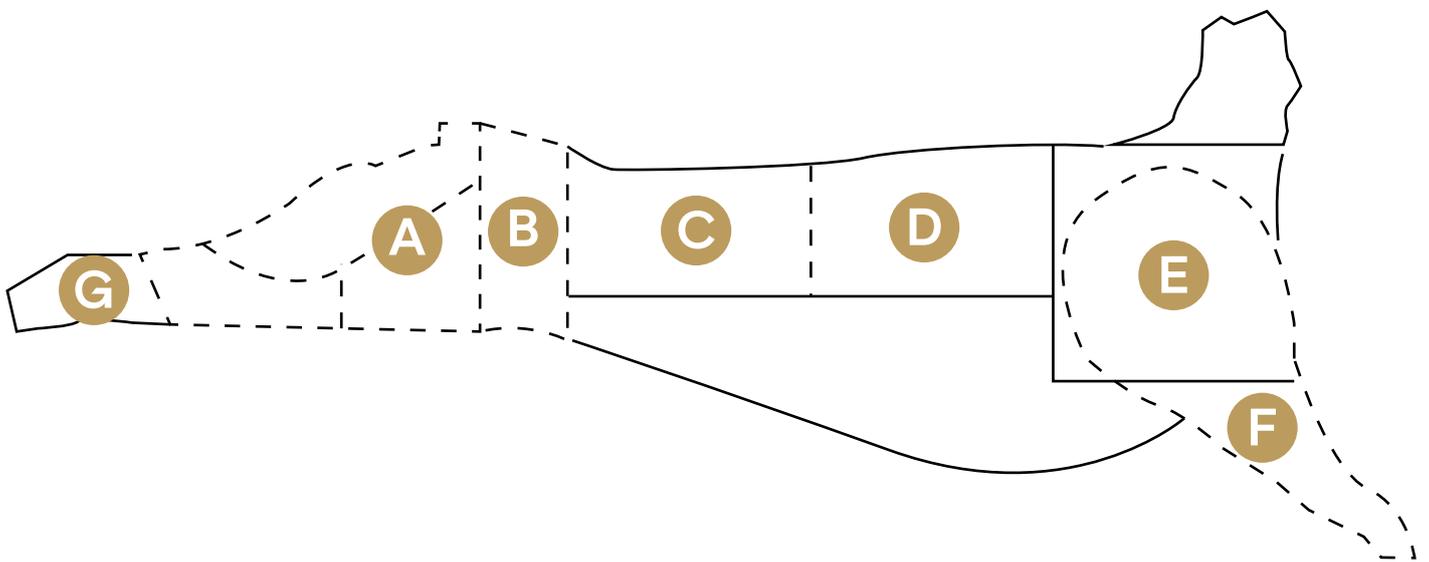
Disponible en cortes tradicionales y especiales, perfectos para la alta cocina y el uso diario.

Alto Valor Nutricional:

Rico en proteínas, vitaminas B, hierro y ácidos grasos omega-3, lo que lo convierte en una opción nutritiva y saludable.

Cordero

Mapa de cortes



Carcasa completa

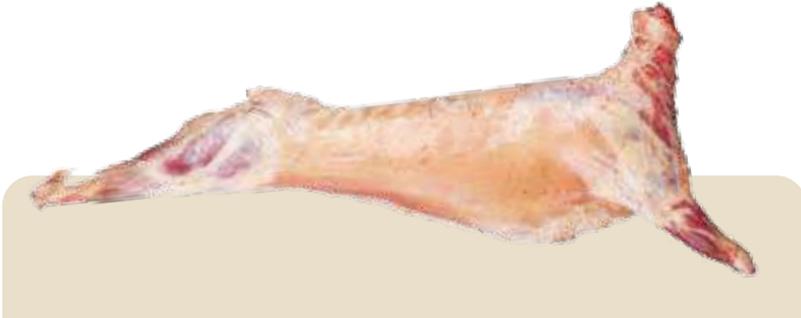
Cortes

- A** Cortes de pierna
- B** Giba
- C** Cortes de lomo
- D** Cortes de costillar
- E** Cortes de paleta
- F** Codillo
- G** Codillo trasero

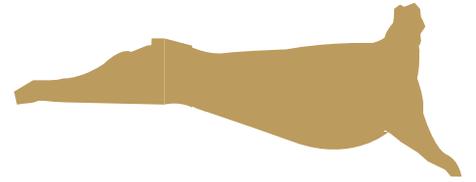
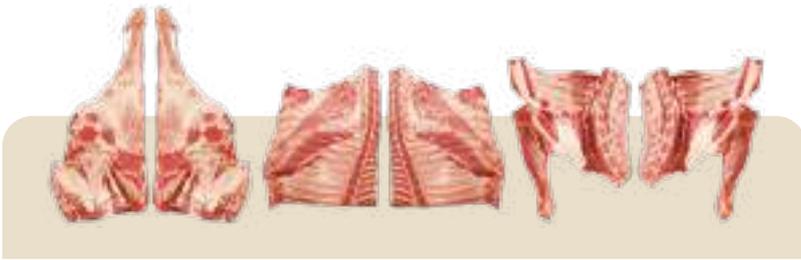
Cortes industriales

Cordero

CARCASA COMPLETA



CORTES EN 6 PIEZAS



Carcasa completa

La carcasa incluye todas las partes del cuerpo, la musculatura esquelética y los huesos, que se extienden hasta la articulación del corvejón (tarso) y la articulación de la rodilla (carpo), todas las vértebras cervicales y hasta cinco vértebras coccígeas.

Disponible en:

SOVEREIGN
Australia's Finest Lamb

AMBASSADOR
PREMIUM LAMB

PATAGONIA
Lamb Meat

Conservation



Caja + - 22kg/49lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Resfriado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

minerva
foods

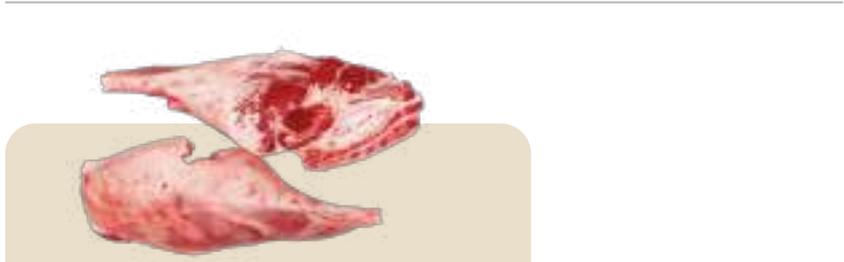
Cordero

CORTES DE PIERNA

PAR



CORTE LARGO (CON HUESO COMPLETO Y PUNTA)



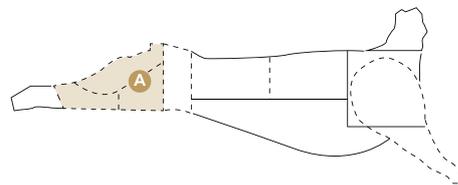
PIERNA



PIERNA CKT



Disponible en:



Cortes de pierna

Los cortes de pierna son jugosos y tiernos, perfectos para asar, asar a la parrilla, hacer bistec y barbacoa. Los cortes con hueso son mejores para cocinar a fuego lento. Ricos en sabor, a menudo se condimentan con hierbas como romero y ajo. Es una buena opción para comidas festivas y ocasiones especiales.

Método de preparación



Freír



Barbacoa



Asado

Conservation



Caja + - 22kg/49lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Resfriado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

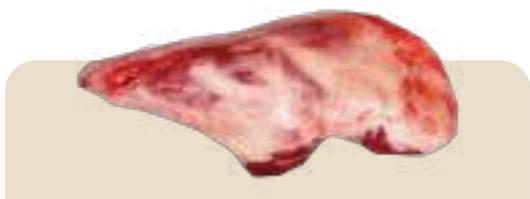
Cordero

CORTES DE PIERNA

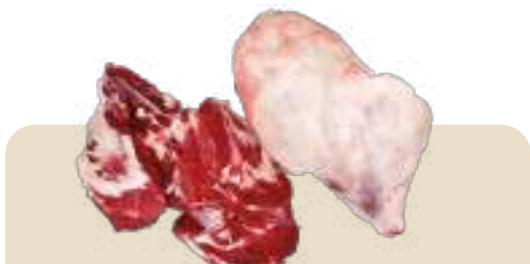
CORTE CENTRAL



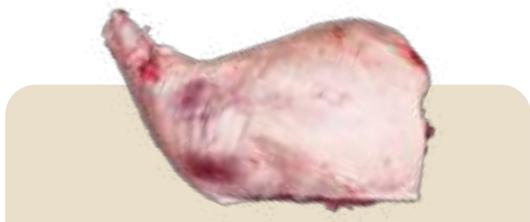
PIERNA ABO



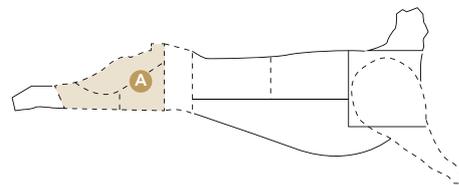
PIERNA FBO



EASY CARVE



Disponible en:



Cortes de pierna

Los cortes de pierna son jugosos y tiernos, perfectos para asar, asar a la parrilla, hacer bistec y barbacoa. Los cortes con hueso son mejores para cocinar a fuego lento. Ricos en sabor, a menudo se condimentan con hierbas como romero y ajo. Es una buena opción para comidas festivas y ocasiones especiales.

Método de preparación



Freír



Barbacoa



Asado

Conservation



Caja + - 22kg/49lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Resfriado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

Cordero

CORTES DE PIERNA

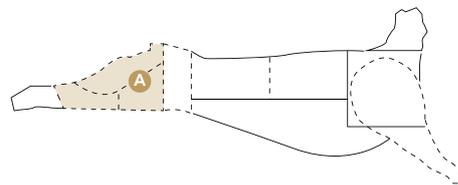
PIERNA TUNEL - CON CUADRIL / SIN GARRON



PIERNA TUNEL - SIN CUADRIL / SIN GARRON



BONELESS CHUMP OFF /SHANK OFF NETTED



Cortes de pierna

Los cortes de pierna son jugosos y tiernos, perfectos para asar, asar a la parrilla, hacer bistec y barbacoa. Los cortes con hueso son mejores para cocinar a fuego lento. Ricos en sabor, a menudo se condimentan con hierbas como romero y ajo. Es una buena opción para comidas festivas y ocasiones especiales.

Método de preparación



Freír



Barbacoa



Asado

Conservation



Caja + - 22kg/49lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Resfriado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

Disponible en:

SOVEREIGN
Australia's Finest Lamb

AMBASSADOR
PREMIUM LAMB

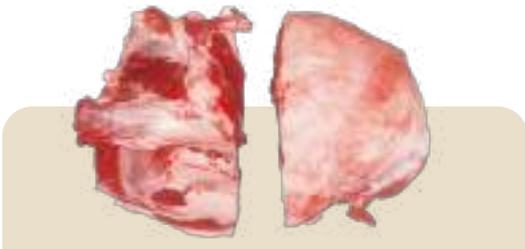
PATAGONIA
Lamb Meat

minerva
foods

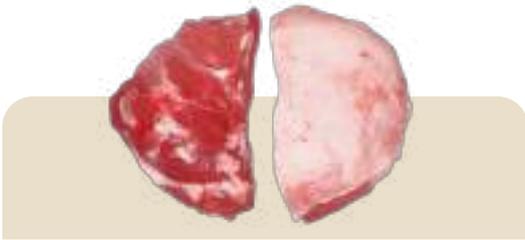
Cordero

GIBA

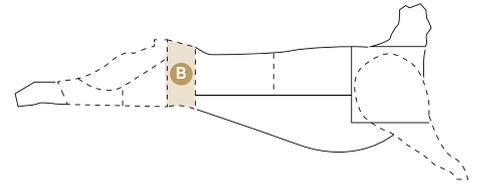
CUADRIL CON HUESO



CUADRIL CON CAPA



CUADRIL SIN CAPA



Giba

Giba es un corte versátil ubicado entre la parte posterior del lomo y la pierna del cordero. Combina jugosidad y ternura, lo que lo convierte en una excelente opción para asar a la parrilla, rostizar o incluso cortar en cubos para brochetas. Su sabor equilibrado permite una variedad de condimentos, lo que mejora la experiencia gastronómica en general.

Método de preparación



Freír



Barbacoa



Asado

Conservation



Caja + - 22kg/49lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Resfriado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

Disponible en:

SOVEREIGN
Australia's Finest Lamb

AMBASSADOR
PREMIUM LAMB

PATAGONIA
Lamb Meat

minerva
foods

Cordero

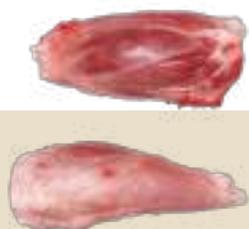
JARRETE TRASERO

SIN PESO FIJO

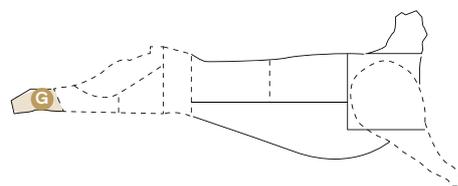


MENOS DE 20OZ (<570GMS)
MÁS DE 20 OZ (>570GMS)

DRUMSTICK



DRUMSTICK 10 - 14 OZ
DRUMSTICK 14 - 18 OZ



Jarrete trasero

El jarrete trasero, que se obtiene de la pata trasera del cordero, es un corte robusto y sabroso.

Al igual que el jarrete delantero, se beneficia de las técnicas de cocción lenta, lo que permite que la carne alcance un nivel de ternura irresistible. Es perfecto para platos como el ossobuco y los guisos de cocción lenta con hierbas aromáticas.

Método de preparación



Asado



Hervido

Disponible en:

SOVEREIGN
Australia's Finest Lamb

AMBASSADOR
PREMIUM LAMB

PATAGONIA
Lamb Meat

Conservation



Caja + - 22kg/49lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Resfriado: vida útil máxima de 4 meses *

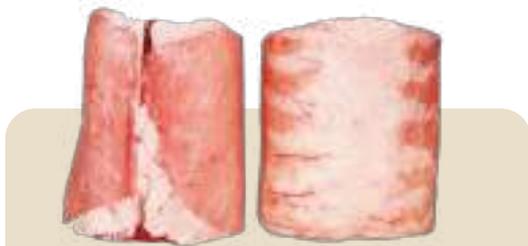
* Especificación del país

minerva
foods

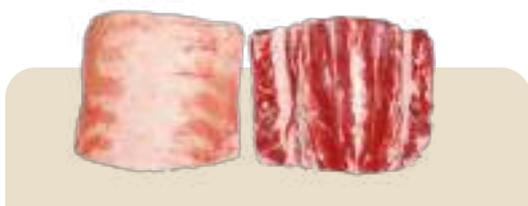
Cordero

LOMO

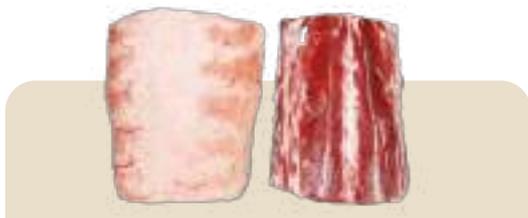
SILLA 75 MM



SILLA 25 MM



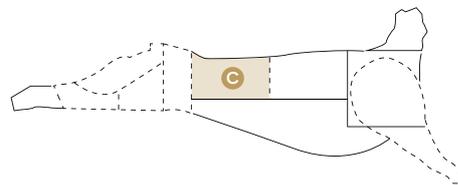
SIN COLA



TAIL OFF - CAP OFF



Disponible en:



Lomo

Los cortes de lomo, apreciados por su carne tierna y jugosa, son cortes premium de la parte posterior del animal. Conocidos por su delicado sabor y versatilidad, a menudo se cocinan a la parrilla, asados, en barbacoa o fritos a la sartén a la perfección.

Método de preparación



Conservation

Caja + - 22kg/49lb

Congelado: vida útil máxima de 24 meses *

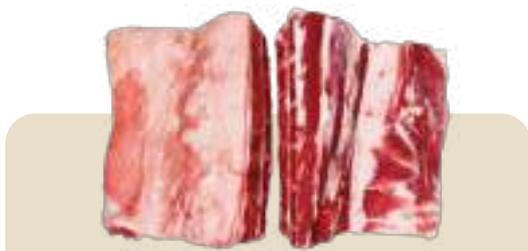
Resfriado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

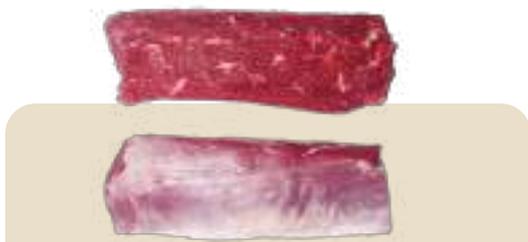
Cordero

CORTES DE LOMO

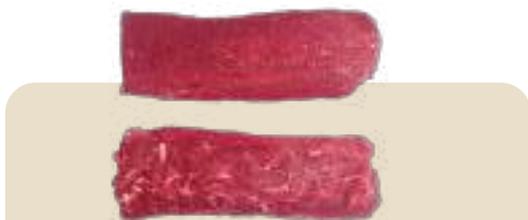
T-BONE



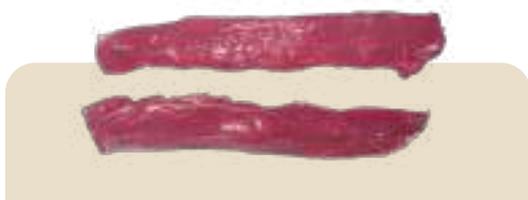
OJO DE SILLA SS/ON



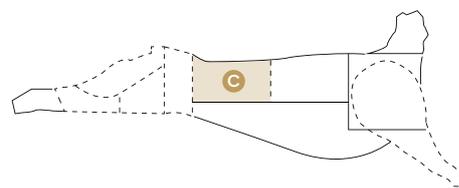
OJO DE SILLA SS/OFF



FILE MIGNON



Disponible en:



Lomo

Los cortes de lomo, apreciados por su carne tierna y jugosa, son cortes premium de la parte posterior del animal. Conocidos por su delicado sabor y versatilidad, a menudo se cocinan a la parrilla, asados, en barbacoa o fritos a la sartén a la perfección.

Método de preparación



Freír



Barbacoa



Asado

Conservation



Caja + - 22kg/49lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



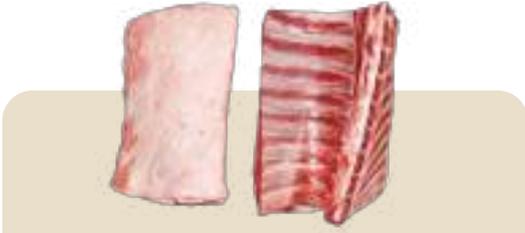
Resfriado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

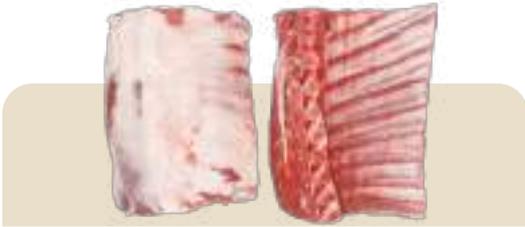
Cordero

CORTES DE COSTILLAR

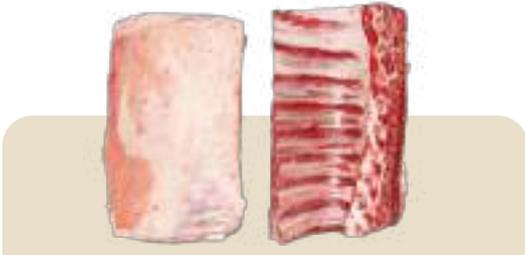
CHULETA



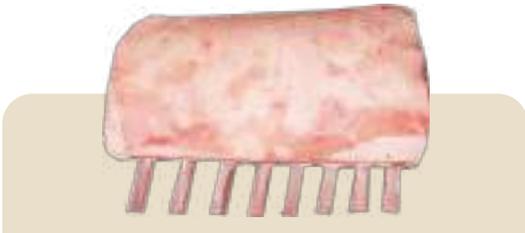
ESTÁNDAR CAP OFF - RACK



CFO - RACK



CARRE FRANCES - CON CAPA

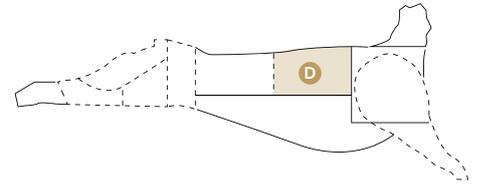


Disponible en:

SOVEREIGN
Australia's Finest Lamb

AMBASSADOR
PREMIUM LAMB

PATAGONIA
Lamb Meat



Cortes de costillar

Los cortes de costillar, famosos por su succulenta ternura, son una delicia gourmet. Ya sea a la parrilla, estofados o asados a fuego lento, ofrecen una experiencia rica y sabrosa.

Método de preparación



Freír



Barbacoa



Asado



Hervido

Conservation



Caja + - 22kg/49lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



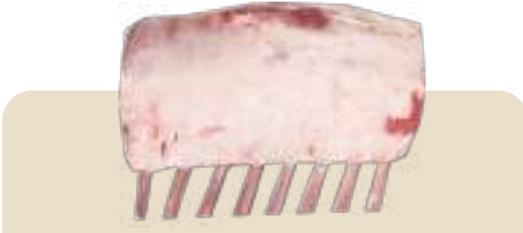
Resfriado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

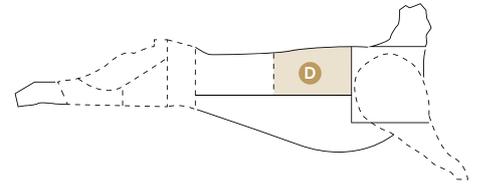
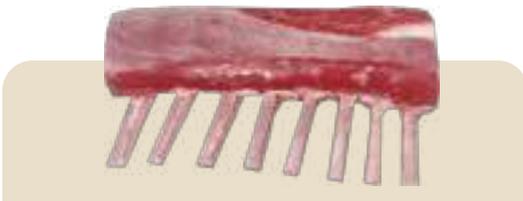
Cordero

CORTES DE COSTILLAR

CARRE FRANCES - SIN CAPA



FRENCHED CAP OFF DENUDED



Cortes de costillar

Los cortes de costillar, famosos por su succulenta ternura, son una delicia gourmet. Ya sea a la parrilla, estofados o asados a fuego lento, ofrecen una experiencia rica y sabrosa.

Método de preparación



Freír



Barbacoa



Asado



Hervido

Conservation



Caja + - 22kg/49lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Resfriado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

Disponible en:

SOVEREIGN
Australia's Finest Lamb

AMBASSADOR
PREMIUM LAMB

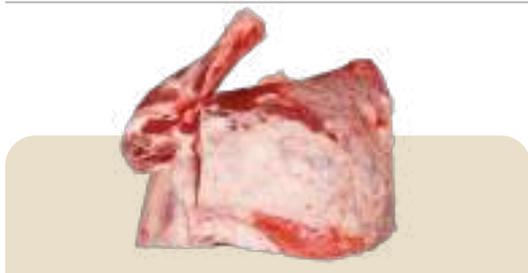
PATAGONIA
Lamb Meat

minerva
foods

Cordero

CORTES DE PALETA

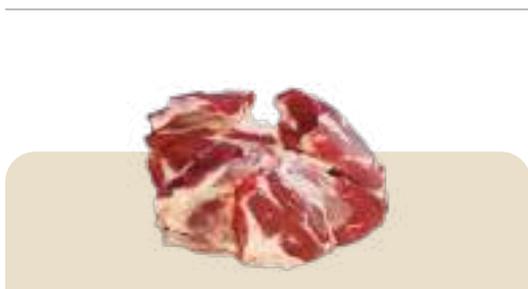
DELANTERO COMPLETO



PALETA CUADRADA



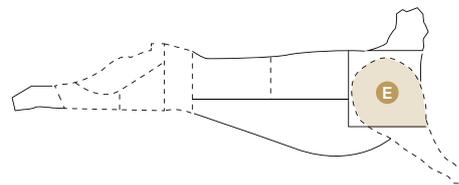
PALETA 85 CL



CHULETA SARATOGA



Disponible en:



Cortes de paleta

Los cortes de paleta ofrecen un equilibrio perfecto entre ternura y sabor. Ya sea cocinados a fuego lento en guisos o asados a la perfección, prometen una deliciosa experiencia gastronómica.

Método de preparación



Asado



Hervido

Conservation



Caja + - 22kg/49lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



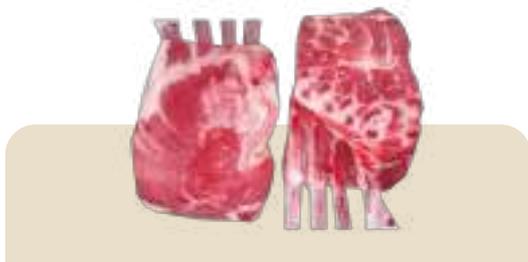
Resfriado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

Cordero

CORTES DE PALETA

CARRE FRANCES



SQUARE CUT - FULL BONELESS



PALETA SIN HUESO



PALETILLA ESTIRADA CON GARRON

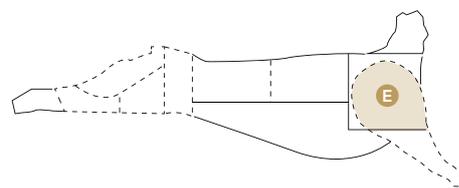


Disponible en:

SOVEREIGN
Australia's Finest Lamb

AMBASSADOR
PREMIUM LAMB

PATAGONIA
Lamb Meat



Cortes de paleta

Los cortes de paleta ofrecen un equilibrio perfecto entre ternura y sabor. Ya sea cocinados a fuego lento en guisos o asados a la perfección, prometen una deliciosa experiencia gastronómica.

Método de preparación



Asado



Hervido

Conservation



Caja + - 22kg/49lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Resfriado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

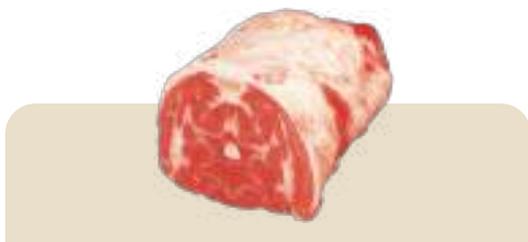
Cordero

CORTES DE PALETA

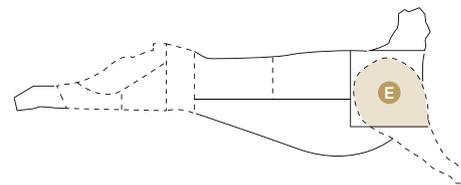
PALETILLA ESTIRADA SIN GARRON



BONE IN NECK



AGUJA



Cortes de paleta

Los cortes de paleta ofrecen un equilibrio perfecto entre ternura y sabor. Ya sea cocinados a fuego lento en guisos o asados a la perfección, prometen una deliciosa experiencia gastronómica.

Método de preparación



Asado



Hervido

Conservation



Caja + - 22kg/49lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Resfriado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

Disponible en:

SOVEREIGN
Australia's Finest Lamb

AMBASSADOR
PREMIUM LAMB

PATAGONIA
Lamb Meat

minerva
foods

Cordero

GARRON DELANTERO



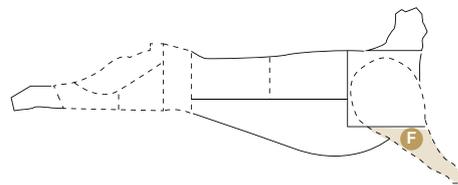
SIN PESO FIJO

MENOS DE 10oz (<280GMS)

10-14OZ (280-395GMS)

14-18OZ (395-510GMS)

18OZ+ (510>GMS)



Codillo

El garron delantero es un corte que se toma de la pata delantera del cordero, conocido por su textura firme y sabor profundo. Es ideal para métodos de cocción lenta como guisos y estofados, ya que el colágeno presente se transforma en una ternura succulenta. Cuando se prepara adecuadamente, ofrece un plato rico y reconfortante.

Método de preparación



Asado



Hervido

Conservation



Caja + - 22kg/49lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *



Resfriado: vida útil máxima de 4 meses *

* Especificación del país

Disponible en:

SOVEREIGN
Australia's Finest Lamb

AMBASSADOR
PREMIUM LAMB

PATAGONIA
Lamb Meat

minerva
foods

Industrial Cuts

PRODUCTO

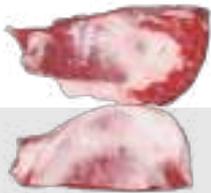
GORDURA



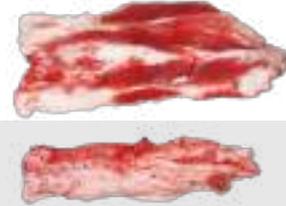
CAPA DE GORDURA



HUESO DE LA PALETA



GRASA DEL LOMO



HUESOS DEL COGOTE



HUESOS DEL LOMO COJINETE



HUESOS DEL LOMO PALETA



HUESOS DEL LOMO



HUESOS DE LA PLACA DE LAS COSTILLAS



HUESOS DEL FÉMUR DE LA PIERNA



Conservation



Caja + - 27kg/60lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *Especificación del país

Industrial Cuts

PRODUCTO

HUESOS DE LA PIERNA



HÚMERO



PUNTAS DE GARRON



COGOTE CON HUESO



FILLETE DE COGOTE



INTERCOSTAL



Conservation



Caja + - 27kg/60lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *Especificación del país

Industrial Cuts

PRODUCTO

TRIMMING

RECORTE 40CL



RECORTE 50CL



RECORTE 65CL



CARNE DE LA PALETA



Conservation



Caja + - 27kg/60lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *Especificación del país

Industrial Cuts

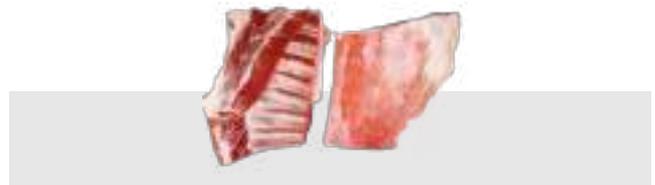
PRODUCTO

FLAP

PECHO & COSTILLA



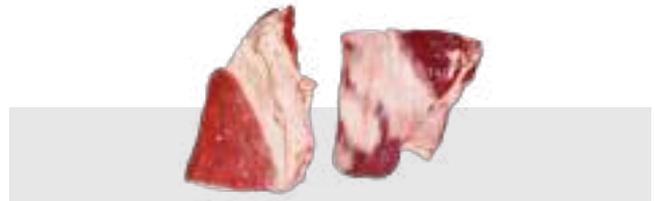
COSTILLA UNA PIEZA



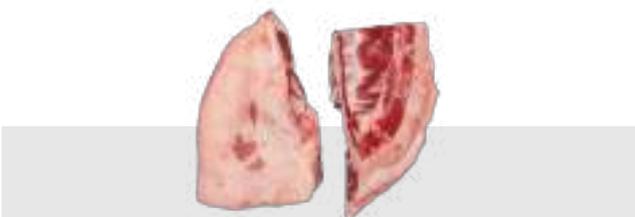
LOMO - UNA PIEZA



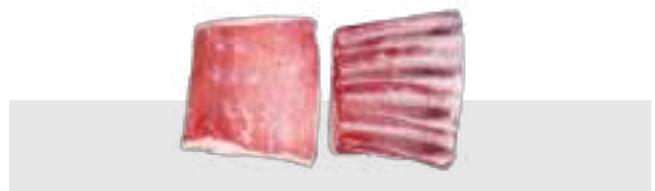
DOS PIEZAS



PECHO



SPARE RIB - CAP ON



Conservation



Caja + - 27kg/60lb



Congelado: vida útil máxima de 24 meses *Especificación del país

minerva foods



[instagram.com/minervafoods_global/](https://www.instagram.com/minervafoods_global/)



[facebook.com/minervafoodsglobal/](https://www.facebook.com/minervafoodsglobal/)



[company/minerva-sa/](https://www.linkedin.com/company/minerva-sa/)

www.minervafoods.com