

CATÁLOGO
DIGITAL



EL ORIGEN DEL SABOR

CORTES SELECCIONADOS • FRESCURA GARANTIZADA • SABOR QUE IMPACTA

Calidad que se disfruta en cada corte



★★★
CONFIANZA
CALIDAD
TRADICIÓN
★★★



VER CATÁLOGO

Explora nuestros cortes



PEDIR POR
WHATSAPP

¡Escribenos!



POLLO

Frescura que
se nota



RES

Cortes premium,
sabor inigualable



CERDO

Jugosidad en cada
preparación



HECHO CON PASIÓN, PENSADO PARA TU MESA



CARNE DE RES

Conoce nuestros cortes



MENU

El punto perfecto empieza aquí



Tomahawk

Corte premium con hueso largo, ideal para parrilla. Jugoso, intenso y perfecto para una experiencia gourmet.



Tips de cocina

Sella a fuego alto 3-4 minutos por lado y termina a fuego medio. Déjalo reposar 5 minutos antes de cortar para conservar sus jugos

Osobuco

Corte con hueso y médula, perfecto para preparaciones lentas. Ideal para platos tradicionales llenos de sabor.



Tips de cocina

Cocinalo a fuego bajo durante 2-3 horas en caldo o salsa. Entre más lento, más suave y delicioso.



PEDIR POR
WHATSAPP
¡Escribenos!



Baby Beef

Corte magro, limpio y de fibra uniforme, ideal para preparaciones precisas y elegantes.



Tips de cocina

Sella a alta temperatura, termina a 55–60°C y deja reposar. Corte siempre contra la fibra para un acabado más tierno.

Cola

Corte rico en colágeno, ideal para cocciones largas que desarrollan sabor profundo y textura tierna.



Tips de cocina

Dora intensamente y cocina a baja temperatura (90–100°C) por varias horas. Textura ideal: suave y que se desprenda del hueso.



PEDIR POR
WHATSAPP
¡Escribenos!



T-Bone Steak

Corte icónico que reúne dos experiencias en una sola pieza: suavidad y sabor profundo junto al hueso. Ideal para parrilla y momentos especiales.



Tips de cocina

Asa primero el lado del hueso para distribuir mejor el calor. Finaliza con sal en escamas para potenciar su perfil.

Murillo

Corte de gran sabor y textura firme, apreciado por su carácter y versatilidad en cocina.

Perfecto para una experiencia más intensa en cada bocado.



Tips de cocina

Cocínalo a fuego medio para que se ablande progresivamente. Un toque de mantequilla al final realza su sabor y jugosidad.



PEDIR POR
WHATSAPP
¡Escribenos!



Punta de Anca

Corte estrella de la parrilla, reconocido por su suavidad y capa de grasa que aporta un sabor inigualable. Perfecto para disfrutar en cortes gruesos.



Tips de cocina

Sella la punta de anca a fuego alto hasta lograr un dorado perfecto por fuera que concentre todo su sabor. Luego baja el fuego y deja que termine de cocinarse lentamente.

Pulgarejo

Corte de carácter firme y sabor directo, ideal para preparaciones intensas y bien ejecutadas.



Tips de cocina

Mánejalo en cortes delgados. Marinar con ajo, cerveza, comino, sal, pimienta y un chorrito de aceite. Dejar reposar mínimo 2 horas para mejorar la terneza.



PEDIR POR
WHATSAPP
¡Escribenos!



Sobrebarriga Delgada



Un corte ideal para preparaciones lentas que resaltan su suavidad y sabor.

Al cocinarse con tiempo, logra una textura tierna y jugosa que se deshace fácilmente.

Tips de cocina



Cocínala a fuego bajo durante varias horas para que se ablande y conserve su jugosidad. Puedes prepararla en olla o al horno con un poco de líquido para potenciar su sabor.

Pierna

Corte robusto y rendidor, con estructura ideal para cocciones largas que desarrollan sabor profundo.



Disponible según tu necesidad, por gramaje para restaurante o porciones listas para cocinar. Perfecta para asados, guisos, sudados y recetas tradicionales

Tips de cocina



PEDIR POR
WHATSAPP
¡Escribenos!





CARNE DE CERDO



TRADICIÓN Y CALIDAD ARTESANAL



PEDIR POR
WHATSAPP
¡Escribenos!



MENU

Cortes Selectos: La Maestría del Cerdo

Lomo de Cerdo

La pieza más noble y versátil de nuestra línea porcina. Un corte magro, de textura sedosa y sabor delicado, pulido artesanalmente para ofrecerte una experiencia premium en cada preparación.



¡No lo sobrecocines! Séllalo fuerte y déjalo reposar antes de tajar. Así conservas toda la jugosidad en el centro.

Tips de cocina



Coditos de Cerdo

El secreto de los mejores guisos. Un corte con el equilibrio perfecto entre carne tierna, piel y hueso, ideal para aportar una textura melosa y un sabor profundo a tus platos.



Tips de cocina

La clave es la paciencia. Cocínalos a fuego muy lento (estofados o al horno) hasta que la carne se desprenda solita del hueso. ¡Ese colágeno es oro puro!



PEDIR POR
WHATSAPP
¡Escribenos!



Panceta

El balance perfecto entre carne y grasa. Capas de sabor inigualable con una piel seleccionada para lograr el dorado más provocativo del mercado.



Tips de cocina

Hazle cortes en diamante a la piel sin tocar la carne y úntale sal con un toque de bicarbonato. Llévala al horno y prepárate para el chicharrón más crocante de tu vida.

Chuleton

El corte de los amantes de la carne. Un bocado imponente que combina el lomo tierno con el sabor intenso que solo aporta el hueso.



Tips de cocina

Pásalo por la plancha bien caliente y deja que la grasa del borde se dore primero. El hueso mantendrá la carne jugosa y con un aroma brutal.



PEDIR POR
WHATSAPP
¡Escribenos!



Pezuña

El alma de los frijoles y sancochos. Un corte seleccionado por su frescura y limpieza, ideal para aportar esa textura melosa y tradicional que define nuestra cocina.



Tips de cocina

Cocínala a presión con un toque de comino hasta que esté suave. Ese brillo y espesor que le da al caldo es el verdadero secreto de la abuela.



Costilla de Cerdo

Carne tierna pegada al hueso con el marmoleo perfecto. Es el corte más deseado por su jugosidad extrema y su versatilidad para asar, hornear o guisar.



Tips de cocina



PEDIR POR
WHATSAPP
¡Escribenos!



Para un acabado verdaderamente profesional, hornéalas cubiertas con aluminio durante dos horas a baja temperatura y finaliza la cocción destapándolas a fuego alto para lograr un dorado perfecto. El resultado será una carne tan tierna que se desprenderá del hueso con la más mínima presión.

Milanesa de Cerdo



Filetes delgados y seleccionados de la parte más tierna del cerdo. Un corte pulido y libre de grasa, ideal para una preparación rápida, suave y con todo el sabor de origen.



Tips de cocina

Para que te queden de otro nivel, marínalas con un toque de mostaza y limón antes de pasarlas por el sartén. Se cocinan en un par de minutos y mantienen una jugosidad increíble.

Ternera

El corte más tierno y joven de nuestra línea. Filetes delgados de sabor suave y textura delicada, ideales para quienes buscan una proteína ligera que se deshace en la boca.

Tips de cocina

Cocción flash es la clave. 2 minutos por lado en un sartén muy caliente con un toque de mantequilla y romero para resaltar su finura sin secarla.



PEDIR POR
WHATSAPP
¡Escribenos!





EL SABOR DE LA CLUECA

Conoce nuestros cortes de pollo premium



MENU

CORTES PREMIUM DE POLLO.

La Clueca: El Secreto de un Buen Pollo.

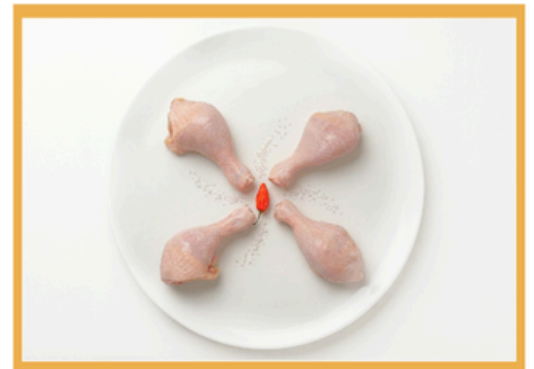


Tips de cocina

Para unas colombinas de película, dales un toque de miel y mostaza antes de llevarlas al horno. ¡Elegancia pura en tu mesa!

Colombinas

El balance perfecto entre jugosidad y presentación. Nuestras colombinas son seleccionadas una a una para garantizar ese bocado tierno que tanto nos gusta.



Alas Selectas

(Sin Costillar)

La pieza perfecta para los amantes del ala. Un corte estilizado que conserva la jugosidad pegada al hueso.



Tips de cocina

Ideales para comer con las manos sin perder el estilo. Un marinado de cítricos resalta la frescura de nuestra carne blanca.



Pechuga

Con piel

La elección de los expertos en cocina. Nuestra pechuga conserva su piel natural para proteger la jugosidad de la carne durante la cocción, garantizando un sabor intenso y una textura inigualable.



Para un resultado de alta cocina, sella la pechuga empezando por el lado de la piel hasta que esté bien crocante. Ese contraste de texturas es el secreto de un plato inolvidable.



Pechuga

Sin piel

100% carne blanca, seleccionada y pulida a mano. Es el corte más versátil y saludable de nuestra línea, ideal para quienes buscan una alimentación balanceada sin sacrificar la frescura de un pollo de origen.





Para una textura de restaurante, séllalo a fuego fuerte por ambos lados antes de terminar la cocción. Al ser un corte parejo, retiene todos sus jugos y se cocina en tiempo récord.

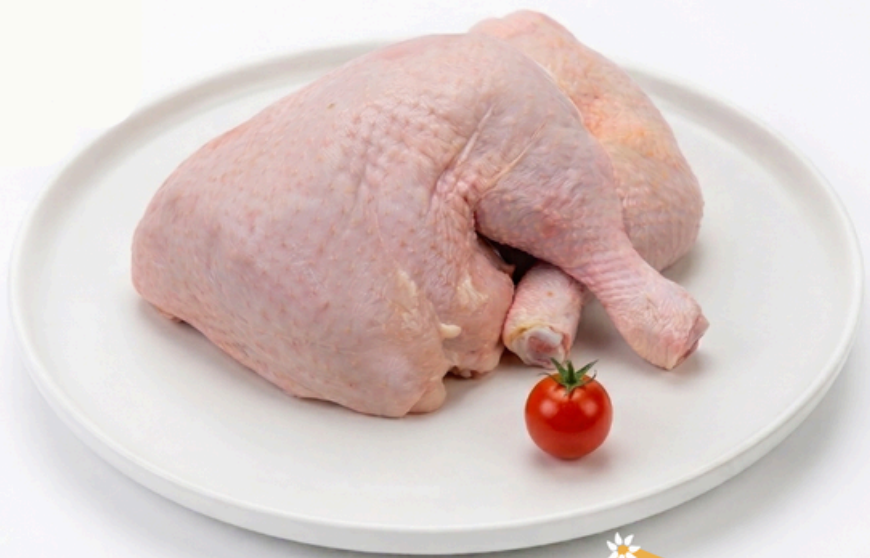
Muslos

El corte que tiene todo el carácter. Carne oscura, fibrosa y potente que aguanta los sabores más fuertes. Si buscas un plato que sepa a gloria, el muslo es el que manda en la cocina.



Pierna Pernil

Tradición y abundancia en una sola pieza. Es el corte más completo de nuestra selección, ideal para quienes buscan el máximo sabor y una textura jugosa que solo el pollo fresco de origen puede ofrecer.



El secreto para que no quede roja junto al hueso es empezar la cocción a temperatura baja. Hazle un par de cortes profundos cerca de la articulación para que el calor penetre parejo y la piel quede ultra crocante.



Pollo Blanco

Calidad superior de la granja a su hogar. Un pollo fresco, de piel tersa y carne firme, seleccionado cuidadosamente para ser el protagonista de sus mejores recetas familiares.



Para lograr una piel dorada y carne jugosa:

- Marinar con sal, ajo, limón y hierbas durante unas horas.
- Hornear primero a temperatura media para cocción uniforme.
- Finalizar con fuego alto los últimos minutos para dorar la piel

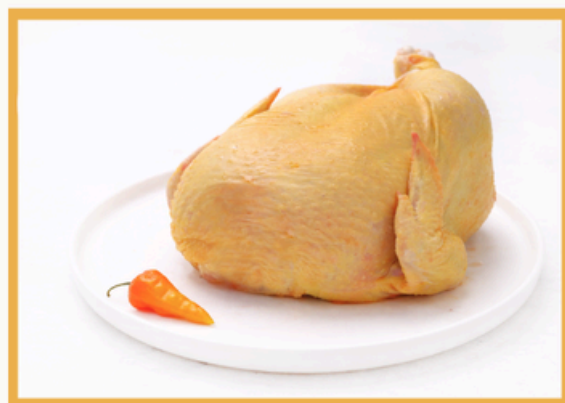


Gallina

Se cocina primero la gallina sola con ajo, cebolla larga y cilantro para que suelte todo su sabor y ablande bien. Cuando el caldo esté concentrado, agrega yuca, plátano y papa en tiempos diferentes para que cada ingrediente quede en su punto. El toque final son unas gotas de limón y cilantro fresco al servir.



Pollo Criollo



Se distingue por su piel naturalmente amarilla, característica que refleja su crianza tradicional y una alimentación de calidad, rica en granos y nutrientes naturales.



Menudencias

Limpias, firmes y llenas de sabor. Nuestras menudencias son seleccionadas cuidadosamente para garantizar una textura perfecta, ideal para quienes buscan el auténtico gusto de la cocina de hogar.

Mollejas



Patatas



Corazones



Higado



*Tips de
cocina*

Para que queden bien tiernas, dales una cocción previa lenta con especias. Luego, pásalas por el sartén con un poco de ajo y cebollín.
¡Un manjar colombiano!





19 AÑOS DE TRAYECTORIA
LLEVANDO LA MEJOR SELECCIÓN



CALIDAD QUE SE SIENTE,