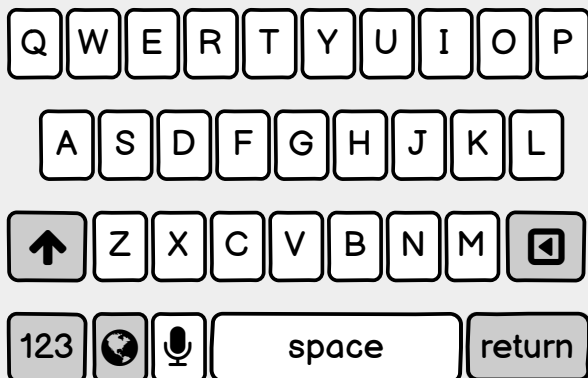


09:52 AM

[Productos](#) [Tips](#) [Contactanos](#) [Nosotros](#)

***La carniceria de Martinez te ofrece una
amplia variedad de cortes
tantos vacunos como porcinos y avicolas.
Ofrecemos
siempre la mejor atencion a nuestros
clientes y la mejor calidad en
todos nuestros productos premium***

**Promociones y medios de pago****Envios sin cargo a todo CABA****Contactate con nosotros**

09:52 AM



Productos

Home

Contactanos

Nosotros

...



LA VISTA: Para empezar, la carne debe tener un color rojo brillante que hablará de su frescura. Si lo ves muy encendido es posible que lo haya alterado así que mejor busca lo que te parezca natural.

Una carne con marmoleo tiene grasa en el corte. Ésta aportará mucho sabor y jugosidad al corte; entre más tenga, más rico será. La calidad de la carne la dicta la grasa intramuscular. Cuanto más marmoleo, mayor calidad, mejor sabor y mucha suavidad

LA TEXTURA:

No deberá presentar cortadas ni rupturas pues eso demuestra mal manejo por parte del carnicero.

Si el corte tiene grasa checa que sea más firme que la carne. Además de hablarte de la frescura, te orientará para saber si tuvo un buen manejo con respecto a la temperatura.

Cuando busques carne molida asegúrate que la trituren frente a ti. Así podrás saber exactamente de dónde viene y su cantidad de grasa.

Es importante que sepas que la carne no tiene sangre; el líquido que derrama se llama mioglobina y da sabor al corte siempre y cuando se deje reposar y se cocine correctamente.

EL AROMA

*Una buena proteína animal **independientemente de su procedencia** nunca va a tener un aroma intenso y mucho menos desagradable. En el caso de la carne de res, necesitas percibir algo fresco y que no tenga mucha persistencia en tu nariz.*

Si te acercas y el olor es muy fuerte o pasa el tiempo y sigues sintiendo como si tuvieras la carne frente a ti, definitivamente no es una buena elección.



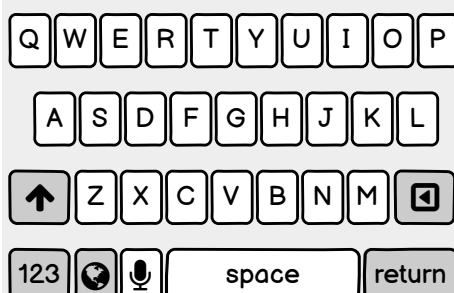
Promociones y medios de pago



Envios sin cargo a todo CABA



Contactate con nosotros!



09:52 AM



Productos Tips Contactanos Home ...



«Mi papá conoció lo que era realmente el sacrificio y el esfuerzo de

llevar adelante una carnicería. Todas las madrugadas, cuando en aquel

tiempo la usina generaba luz sólo hasta medianoche, mi papá debía ir a

carnear al campo con un peón, un carrito y sus pocas herramientas.

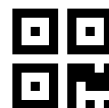
Después de varias horas de trabajo, volvía al pueblo y tenía que abrir

su pequeña carnicería. Todo era manual y no había sierras eléctricas.

Todo debía hacerse a mano. Por eso no creo



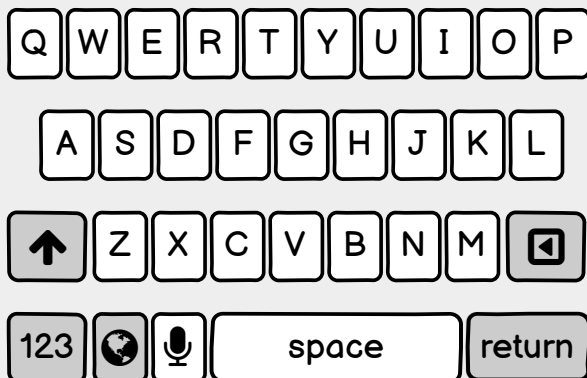
Promociones y medios de pago



Envios sin cargo a todo CABA



Contactate con nosotros



09:52 AM



Productos Tips Nosotros Home ...



INGRESE LOS SIGUIENTES LOS SIGUEINTES DATOS:

Nombre:

Apellido:

Email:

Numero
De :
Celular



Promociones y medios de pago



Envios sin cargo a todo CABA



Contactate con nosotros

Q	W	E	R	T	Y	U	I	O	P
A	S	D	F	G	H	J	K	L	
↑	Z	X	C	V	B	N	M	↵	
123	🌐	🎤	space				return		

09:52 AM

Lista de Productos









Promociones y medios de pago





Envios sin cargo a todo CABA



Contactate con nosotros

QWERTYUIOP

ASDFGHJKL

↑ZXCVBNM↩

123🌐🎤spacereturn



https://



[Productos](#)

[Sobre Nosotros](#)

[Contactanos](#)

[Tips](#) ...




***La carniceria de Martinez te ofrece una amplia variedad de cortes
tantos vacunos como porcinos y avicolas. Ofrecemos
siempre la mejor atencion a nuestros clientes y la mejor calidad en
todos nuestros productos premium***



https://

A Web Page

Sobre Nostros



«Mi papá conoció lo que era realmente el sacrificio y el esfuerzo de llevar adelante una carnicería. Todas las madrugadas, cuando en aquel tiempo la usina generaba luz sólo hasta medianoche, mi papá debía ir a carnear al campo con un peón, un carrito y sus pocas herramientas. Después de varias horas de trabajo, volvía al pueblo y tenía que abrir su pequeña carnicería. Todo era manual y no había sierras eléctricas. Todo debía hacerse a mano. Por eso no creo que se pusiera contento si yo seguía el oficio. El trabajo en aquella época era muy sacrificado», explica hoy a la distancia Gogo. «Por la vida que él llevaba, nunca me alentó a que yo continuara en la carnicería. Mi papá no quería que yo fuera carnicero. Es que a él le tocaron épocas muy difíciles para esta tarea», cuenta Rodríguez. Pero al igual que su papá y sus abuelos (materno y paterno) Gogo siguió el oficio. No tuvo casi alternativa. Un día, siendo jovencito, su papá sufrió un ACV. Y no hubo demasiadas opciones: El muchacho debía hacerse cargo del negocio. «A mí ya no me tocó tanto trabajo sacrificado como mi padre o mis abuelos», aclara. Y brinda de inmediato dos ítems básicos en su lista de principales aliados: El frigorífico y la sierra eléctrica. «Desde hace años que compro la mercadería a la Cooperativa de Carniceros. Yo no tuve que ir a carnear al campo. Y eso me ayudó mucho en mi trabajo. Además, la sierra eléctrica posibilitó que la tarea en mi comercio no sea tan dura», cuenta hoy el hombre. Gogo comenzó comprando carne al matadero municipal de Viale. Pero un día, y de manera sorpresiva, el Municipio decidió cerrarlo. Por ello, los carniceros de la zona tuvieron que recurrir a frigoríficos de otros lugares. Como Gogo, que desde aquella oportunidad comenzó a trabajar con la Cooperativa de Carniceros. Fanático hincha de Boca, a Gogo suele encontrárselo en varias oportunidades con un delantal que luce los colores de su amada camiseta. En las paredes de su negocio, hay varios cuadros con el escudo azul y oro. Pero no solo el fútbol y Boca figuran entre sus pasiones. Uno de los objetos más preciados que tiene en su local es una chaira de 104 años. Sí, escuchó bien, un utensilio de afilar cuchillos que ya pasó el siglo de vida. Perteneció a su abuelo; lo usó también su padre y hoy sigue dando batalla en la carnicería del Gogo. Esta semana, nos recibió en su tradicional local de 3 de Febrero y Tucumán. Como no podía ser de otra forma, lo hizo con esa

G

f



Tips



LA VISTA: Para empezar, la carne debe tener un color rojo brillante que hablará de su frescura. Si lo ves muy encendido es posible que lo hayan alterado así que mejor busca lo que te parezca natural. Una carne con marmoleo tiene grasa en el corte. Ésta aportará mucho sabor y jugosidad al corte; entre más tenga, más rico será. La calidad de la carne la dicta la grasa intramuscular. Cuanto más marmoleo, mayor calidad, mejor sabor y mucha suavidad



LA TEXTURA:

No deberá presentar cortadas ni rupturas pues eso demuestra mal manejo por parte del carnicero.

Si el corte tiene grasa checa que sea más firme que la carne. Además de hablarte de la frescura, te orientará para saber si tuvo un buen manejo con respecto a la temperatura.

Cuando busques carne molida asegúrate que la trituren frente a ti. Así podrás saber exactamente de dónde viene y su cantidad de grasa.

Es importante que sepas que la carne no tiene sangre; el líquido que derrama se llama mioglobina y da sabor al corte siempre y cuando se deje reposar y se cocine correctamente.



EL AROMA

Una buena proteína animal independientemente de su procedencia nunca va a tener un aroma intenso y mucho menos desagradable. En el caso de la carne de res, necesitas percibir algo fresco y que no tenga mucha persistencia en tu nariz.

Si te acercas y el olor es muy fuerte o pasa el tiempo y sigues sintiendo como si tuvieras la carne frente a ti, definitivamente no es una buena elección.




A Web Page


https://

search


CARNICERIA MARTINEZ




Mollejas
\$1999




Chinchulines
\$500




Nalga
\$1350




Vacio
\$1290




Asado
\$1150



Entraña
\$1750



Cuadrada
\$1250



Chorizos bombon
\$800

A Web Page

←

→

✕

🏠

https://

🔍

INGRESE LOS SIGUIENTES LOS SIGUEINTES DATOS:

Nombre:

Apellido:

Email:

Numero de telefono:

G

f

📷

