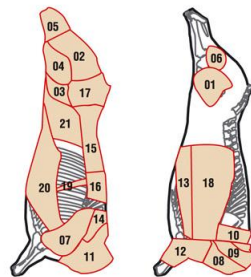
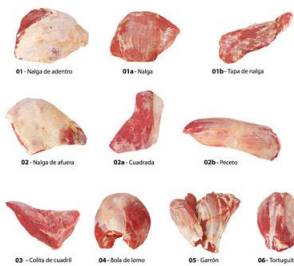


CORTES VACUNOS DE EXPORTACION

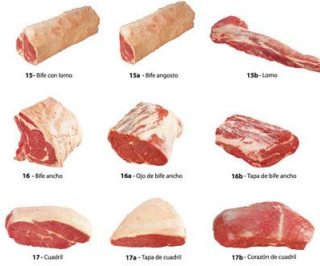
CARNE ARGENTINA

Principales Cortes Vacunos

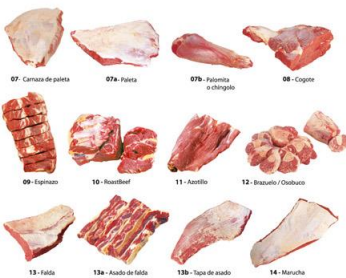
RUEDA



R&L A DIEZ COSTILLAS

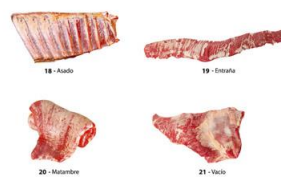


PECHO A TRES COSTILLAS CON FALDA



- 01 - Nalga de adentro
- 01a - Nalga
- 01b - Tapa de Nalga
- 02 - Nalga de afuera
- 02a - Cuadrada
- 02b - Peceto
- 03 - Colita de cuadril
- 04 - Bola de lomo
- 05 - Garrón
- 06 - Tortuguita
- 07 - Carnaza de paleta
- 07a - Paleta
- 07b - Palomita / Chingolo
- 08 - Cogote
- 09 - Espinazo
- 10 - Roast Beef
- 11 - Asadillo
- 12 - Brazuelo / Osobuco
- 13 - Falda
- 13a - Tapa de asado
- 13b - Asado de falda
- 14 - Marucha
- 15 - Bife con lomo
- 15a - Bife angosto
- 15b - Lomo
- 16 - Bife ancho
- 16a - Ojo de bife ancho
- 16b - Tapa de bife ancho
- 17 - Cuadril
- 17a - Tapa de cuadril
- 17b - Corazón de cuadril
- 18 - Asado
- 19 - Entraña
- 20 - Matambre
- 21 - Vacio

COSTILLAR



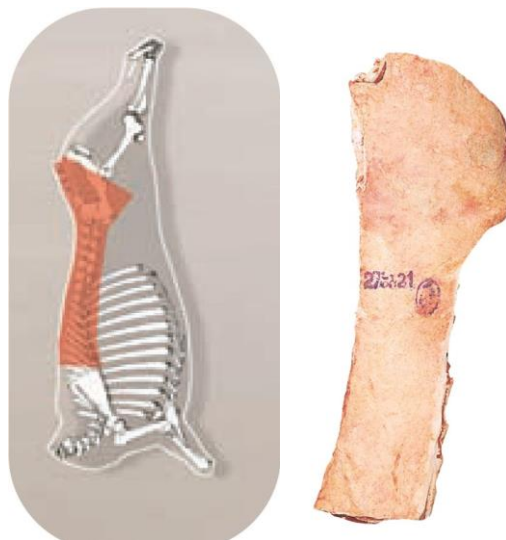
www.ipcva.com.ar

IPCVA Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina

SENASA

Los principales cortes de carne vacuna que se comercializan para exportación son los que componen el RUMP & LOIN (R&L) y el corte PISTOLA. Además hay cortes como la entraña y el bife ancho que son muy requeridos para parrillas y restaurantes y que forman parte del asado y del cuarto delantero

RUMP & LOIN



CORTE COMPUESTO PROVENIENTE DEL CUARTO TRASERO, INTEGRADO POR LOS BIFES ANGOSTOS, EL LOMO Y EL CUADRIL. LIMITA EN SU PARTE ANTERIOR CON EL BIFE ANCHO, HACIA ATRÁS Y ABAJO CON LA RUEDA Y VENTRALMENTE CON EL VACÍO, LA COLITA DE CUADRIL Y LA PORCIÓN DE ASADO CORRESPONDIENTE A LAS ÚLTIMAS 8 COSTILLAS.

Los cortes que lo conforman son:

BIFE ANGOSTO SIN CORDON



Componente Muscular:

EL COMPONENTE MÚSCULAR ES EL MISMO QUE EN EL ÍTEM 2450 CON EXCEPCIÓN DE LOS MÚSCULOS COSTAL LARGO -QUE ES DESCARTADO TOTALMENTE-, INTERCOSTALES Y SERRATO TORÁCICO DORSAL, CUYOS RESTOS SON ASIMISMO ELIMINADOS. EL CORTE QUEDA ENTONCES INTEGRADO EXCLUSIVAMENTE POR LOS MÚSCULOS DORSAL LARGO, ESPINAL DORSAL Y MULTÍFIDO DORSAL.





LOMO SIN CORDON:



Componente Muscular:

MÚSCULOS PSOAS MAYOR, PSOAS MENOR E ILÍACO.

Preparación:

SE EXTRAER LA MASA DE MÚSCULOS SUBLUMBARES, SEPARÁNDOLA DE LOS CUERPOS VERTEBRALES Y APÓFISIS TRANSVERSAS LUMBARES Y DOS ÚLTIMAS DORSALES Y LA EXTREMIDAD VERTEBRAL DE LAS COSTILLAS CORRESPONDIENTES, COMO ASÍ TAMBIÉN DE LAS INSERCIONES CORRESPONDIENTES EN EL CUERPO DEL ILIÓN, ALA DEL SACRO Y EXTREMIDAD PROXIMAL DEL FÉMUR. UNA VEZ HECHO ESTO, SE EFECTÚAN LAS OPERACIONES DE DESGRASE Y PROLIJAMIENTO. SE PUEDE PREPARAR CON O SIN MEMBRANA CONFORME A LOS REQUISITOS DE LOS COMPRADORES.



CORAZON DE CUADRIL:

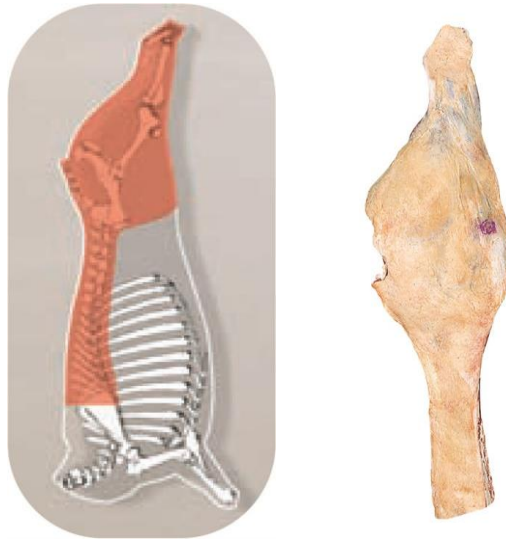


EN BASE AL CUADRIL SIN TAPA, SE EXTRAJE EL MÚSCULO GLÚTEO PROFUNDO QUEDANDO EXCLUSIVAMENTE INTEGRADO ESTE CORTE POR EL MÚSCULO GLÚTEO MEDIO Y ACCESORIO.



PISTOLA





ABARCA LAS REGIONES DORSO LUMBAR, SACRO COXAL, FEMORAL Y TARSO TIBIAL. ESTÁ INTEGRADA POR LOS SIGUIENTES CORTES: BIFE ANGOSTO, LOMO, CUADRIL, BOLA DE LOMO, NALGA DE ADENTRO, CARNAZA CUADRADA, PECETO, TORTUGUITA Y GARRÓN.

Los Cortes que lo componen son los mismos que el R&L y además están las pulpas, pero estas no se utilizan para parrillas.

Los cortes que se suman al R&L son:

COLITA DE CUADRIL:



CORTE DE FORMA TRIANGULAR QUE LIMITA HACIA ATRÁS Y ARRIBA CON EL CUADRIL, HACIA ADELANTE CON EL VACÍO Y HACIA ABAJO Y ATRÁS CON LA BOLA DE LOMO.



TAPA DE CUADRIL:



ESTE CORTE ES OBTENIDO DEL CUADRIL (ÍTEM 2456). SE TRATA DE UN CORTE PROVENIENTE DE LA REGIÓN DE LA GRUPA, CUYO COMPONENTE MUSCULAR LO CONSTITUYE LA PORCIÓN SUPERIOR Y ANTERIOR DEL MÚSCULO BÍCEPS FEMORAL. COMO REQUISITOS, LOS COMPRADORES DE ESTE CORTE PUEDEN ESPECIFICAR SU TENOR DE GRASA DE COBERTURA O SI EL TEJIDO CONECTIVO DEBERÁ SER REMOVIDO





BIFE ANCHO SIN TAPA: Este es un corte del cuarto delantero.



ESTÁ UBICADO EN LA REGIÓN DORSAL, TENIENDO LOS MISMOS LÍMITES Y BASE ÓSEA QUE EL BIFE ANCHO A 7 COSTILLAS





ENTRAÑA: Este es un corte del Asado



ESTE CORTE ESTÁ CONSTITUIDO POR LA PORCIÓN CARNOSA DE LAS INSERCIÓNES COSTALES DEL DIAFRAGMA

