

Productos

Filtro: Lista VENTA AL PUBLICO; Activos

CERDO

Nombre

BONDIOLA

Descripción

Es uno de los cortes de cerdo más consumido, la mejor preparación es al horno, pero a la parrilla queda muy bien. Es un corte muy apto para su consumo en sándwich.

Es la carne que cubre al costillar, equivalente a la tapa de asado. Se asa a la plancha o parrilla.

Es un corte popular, una de las mejores preparaciones, es grillado. También pueden hacerse a la parrilla manteniendo como punto de cocción el “a punto”.

El matambre de cerdo es uno de los cortes preferidos para la parrilla. También se puede preparar al horno.

Es el equivalente a la costilla vacuna. Se prepara preferentemente a la parrilla.

Es el equivalente al lomo del vacuno, es el corte más valorado del cerdo por su poca grasa. Ideal para la parrilla y platos elaborados.

Es el equivalente al vacío vacuno, es el corte que se encuentra entre la costilla y los huesos de la cadera. Se asa a la plancha o parrilla.

ELABORADOS

Nombre

BONDIOLA FIAMBRE

Es un fiambre casero, fabricado a partir del corte de cerdo del mismo nombre. Con un tiempo de maduración necesario, para obtener un producto artesanal de calidad para consumir en picadas como fiambre.

CODEGUIN

Es un salame elaborado a partir de tocino, cueritos, carne de cerdo y condimentos. Se puede consumir hervido o a la parrilla.

HAMBUR DE CARNE

Hamburguesa casera, elaborada a partir de carne picada elegida y de primera calidad y aromáticas frescas picadas.

HAMBUR DE POLLO

Hamburguesa casera, elaborada a partir de carne picada de pollo de primera calidad y aromáticas frescas picadas.

LEVERBUSH

Salame elaborado a partir de hígado y condimentos, embutido y cocido. Se come frío como fiambre.

MILA DE CERDO

Se prepara rebozando pulpa de cerdo de primera calidad, sin nervios ni grasa. Se remoja el bife en huevo fresco y se reboza con la cantidad de pan rallado acorde a las preparaciones caseras. Se puede consumir frita o al horno.

MILA PECETO/LOMO

Se prepara rebozando peceto o lomo exclusivamente. Se remoja el filet en huevo fresco y se reboza con la cantidad de pan rallado acorde a las preparaciones caseras. Se consume preferentemente frita pero también puede ser al horno.

MILANESA DE POLLO

Se prepara rebozando pechugas de pollo de primera calidad. Se remoja el bife en huevo fresco y se reboza con la cantidad de pan rallado acorde a las preparaciones caseras. Se puede consumir frita o al horno.

MILANESA VACUNA

Se prepara rebozando cortes vacunos de primera calidad (nalga, bola de lomo o cuadrada). Se remoja el bife en huevo fresco y se reboza con la cantidad de pan rallado acorde a las preparaciones caseras. Se puede consumir frita o al horno.

MORCILLA

Elaborada a partir de sangre de cerdo, carne de cerdo, verduras, se consume preferentemente asada a la parrilla.

PANCETA

Es un fiambre casero, fabricado a partir del corte de cerdo del mismo nombre. Con un tiempo de maduración necesario, para obtener un producto artesanal de calidad para consumir en picadas como fiambre.

PAQ PICADA FIAMBRE AL VACIO x KG

Se trata de una bandeja envasada al vacío de un surtido de fiambres varios (salame, bondiola y panceta) con queso patregás y/o roquefort. Se comercializa en paquetes de aproximadamente 300 gs. Se trata de una cantidad acorde para que piquen dos/tres personas.

PULPA RELLENA VACIO

Se trata de un corte de carne vacuna de primera calidad (bola de lomo, marucha deshuesada, bife de chorizo, nalga, etc) rellena con morrón y queso parmesano, finamente condimentado, sin sal. Envasado al vacío. Se presenta en paquetes de entre 0,7 Kg y 1,2 Kg.

PULPETIN DE POLLO

Carne de pollo enrollada, con verduras y queso. Se presenta en paquetes de 0,3 Kg aproximadamente, en un envoltorio apto para cocción al horno o a la parrilla.

SALAME EN GRASA

Salame casero picado grueso. Madurado en cámara de secado y conservado en grasa. Se consume quitando por completo la tripa que recubre el embutido y cortando en rodajas finas.

SALAME SECO

Salame casero picado grueso. Madurado en cámara de secado. Se consume quitando por completo la tripa que recubre el embutido y cortando en rodajas finas.

SALAMIN PARRILLERO

Embutido fabricado a base de tocino, carne vacuna, carne de cerdo y condimentos. Se consume preferentemente asado a la parrilla.

SALCHICHA PARRILLERA

Embutido fabricado a base de tocino, carne vacuna, carne de cerdo y condimentos. Se comercializa en tiras del peso requerido. Se consume preferentemente asado a la parrilla.

POLLO

Nombre

PATA MUSLO

Se asan a la parrilla, al horno o se puede cocinar a la cacerola y en salsas. Su peso aproximado es de 0.6 Kg.

PATA MUSLO DESHUESADA

Se trata de la pata muslo sin hueso, se puede utilizar para supremas, se puede cocinar grillado o a la parrilla. Es un corte sabroso y jugoso.

PECHUGA

Es el corte más magro del pollo se puede consumir de diversas maneras, en suprema, al horno a la parrilla, en salsas y estofados, etc.

PECHUGA DESHUESADA

La pechuga sin el cartílago y hueso.

POLLO DESHUESADO

El pollo entero sin hueso, y sin cortes, se consume preferentemente para rellenar.

POLLO ENTERO

Alimento verátil para la preparación de diferentes tipos de platos y cocciones

## VACUNO

### Nombre

BIFE DE CHORIZO	Se trata de la costeleta de lomo sin hueso ubicada en la cara externa del lomo del animal. Es un corte magro para ser consumido de diversas maneras, las más comunes son asado a la parrilla o al horno.
BOLA DE LOMO	Corte ubicado en la parte anterior de la región femoral, limita hacia delante con la colita de cuadril, se trata de un corte tierno, puede usarse para filetear y ser consumido a la plancha, al sartén o en milanesas.
CADERA DESHUESADA	Este corte se encuentra en la parte trasera de la res, es una carne tierna y con poca grasa. Ideal para filetes a la plancha, aunque también se puede utilizar para hornear, o freír.
CARNE PICADA	Carne elegida y desgrasada, picada para diversos usos alimenticios.
CENTRO PALETA	
CHINCHULIN	Es un corte utilizado para la obtención de bifes, que van cocidos a la plancha o sartén, Achura de la res, se consume preferentemente asado a la parrilla.
COLITA DE CUADRIL	Corte del cuarto trasero, de bajo contenido de grasa. Se consume al horno, también permite su cocción en la parrilla y plancha.
CORTE MALVINA	Se trata de un corte longitudinal de la costeleta de res, es muy sabroso y jugoso para cocinar a la parrilla, es un corte con hueso y de gran sabor.
COSTELETA DE AGUJA	Es la costeleta cortada del costeletero pegado al cogote de la res. Se consume preferentemente a la plancha o asada a la parrilla, es un corte económico y jugoso.
COSTELETA DE LOMO	Es la costeleta cortada del costeletero pegado al lomo de la res. Se consume preferentemente a la plancha o asada a la parrilla, se trata de un corte magro, de gran sabor, preferentemente cocción jugosa.
COSTELETA REDONDA(LOMO SIN LOMO)	Es la costeleta cortada del costeletero entre la costeleta de lomo y la costeleta de aguja de la res. Se consume preferentemente a la plancha o asada a la parrilla, se trata de un corte de gran sabor, preferentemente cocción a punto o jugosa.
COSTILLA	Las costillas o costillar, son unos trozos que se adquieren en la zona del lomo. Tienen hueso y un exquisito sabor cuando se cocina a la parrilla. Es el corte más popular para la parrilla.
CUADRADA	Es un corte magro y firme ubicado en el cuarto trasero que se utiliza preferentemente para milanesas.
CUADRADA FETEADA	
FALDA	Es el borde final del costillar de res, contiene huesos grandes y cartilagos y una cierta cantidad de grasa que le da un sabor especial.
FALDA DESHUESADA	
LOMO	Es el corte más tierno y de menor tenor grase de la res vacuna, se puede consumir de diversas maneras y es muy utilizado en platos gourmet.
MARUCHA	La marucha, un corte del cuarto delantero de la res, es una pieza vistosa con distintos matices y sabores, que puede consumirse asada a la parrilla o grillada.
MARUCHA DESHUESADA	
MATAMBRE	Es el corte que cubre el costillar de la res. Es uno de los cortes por excelencia de la parrilla argentina, se puede consumir asado a la parrilla, al horno y puede ser utilizado para la elaboración de alimentos enrollados y rellenos.
MOLLEJA	Achura de la res, se consume preferentemente asado a la parrilla.
NALGA	Corte ubicado en el cuarto trasero, típico por su ternesa y sabor. Se puede consumir en milanesas o fileteado a la placha o al sartén.
NALGA FETEADA	
OJO DE BIFE	
OSOBUCO	Se trata de la costeleta redonda sin hueso . Es un corte de gran sabor y jugosidad para ser consumido de diversas maneras, las más comunes son asado a la parrilla o al horno. Se obtiene de la parte inferior de la pata de la res, es una carne que se consume preferentemente a cocción lenta al horno o cacerola.
PECETO	Se obtiene del cuarto trasero de la res, y se trata de un corte muy magro que puede ser consumido en preparaciones frías o en milanesas.
PECHO	Se obtiene del cuarto delantero de la res y se consume preferentemente asado a la parrilla.
PICAÑA	Se obtiene del extremo del corte cuadrada, y se puede consumir al horno o asado a la parrilla.
RIÑÓN	Achura de la res, se consume preferentemente asado a la parrilla o en cazuelas.
ROAST BEEF	Se trata de la costeleta de aguja sin hueso . Es un corte de gran sabor y no muy magro para ser consumido de diversas maneras, las más comunes son asado a la parrilla o al horno.
T-BONE	Es un corte especial, para cocción al horno o a la parrilla.
TAPA DE NALGA	
TRIPA GORDA	Achura de la res, se consume preferentemente asado a la parrilla o en cazuelas.
VACIO	Es el corte que se encuentra entre la costilla y los huesos de la cadera. Se asa a la plancha o parrilla.