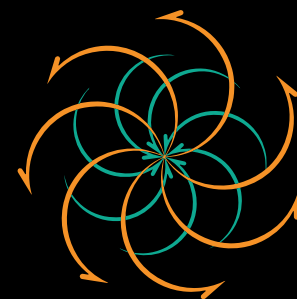




CATÁLOGO INSTITUCIONAL



DIACO
¡El Mundo en tu Paladar!

Aclaraciones previas

Este documento tiene como fin servir como catálogo para venta institucional. Los productos están sujetos a disponibilidad y los precios deberán ser consultados.

¡No olvide preguntar por productos relacionados, aun si no aparecen en este catálogo, ya que podríamos tener en inventario o conseguirlos de manera especial!

LEYENDA:



Mantener congelado



Producto procedente de EE.UU.



Producto procedente de Francia



Producto procedente de Italia



Corte de Res de los EE.UU. certificado por la U.S. Meat Export Federation



Producto procedente de la región centroamericana



Producto procedente de España



Corte de Cerdo de los EE.UU. certificado por la U.S. Meat Export Federation



tradicional



premium



super premium



choice

*Las estrellas que brindamos a nuestras carnes son con base a palatabilidad y atributos propios de cada corte aunque todos son de la misma calidad. Esta clasificación es propia de DIACO y no proviene de ninguna literatura o certificación.



Bebida "Best-Seller"



ÍNDICE

Carnes

Res	I-6
Cerdo	7-9
Pollo	10

Lácteos

Président	II-12
Don Bernardo	13
Gran Capitán	13
Galbani	14
Otros Quesos Importados	15-18

Embutidos

Tocinos	19
Otros Embutidos Importados	20

Bebidas

Jugos de Fruta	21
Refrescos de Fruta	22-23
Otros Productos de Fruta	24

Mariscos

Mariscos Varios	25
-----------------------	----

CARNES





CARNES DE RES



T-BONE / PORTERHOUSE

T-Bone / Porterhouse

Cortes provenientes del "short-loin". El T-Bone contiene una porción menor del lomo de aguja a diferencia del Porterhouse que incluye una pieza mayor del lomo de aguja. Ambos están conformados al centro por un hueso en forma de T.

CÓDIGO: A04DM075

Presentación: Pieza de peso variable o porción



★★★★★ choice



CARNES DE RES



Tri-Tip Choice

Punta/manita de cinta, corte triangular que proviene del bottom sirloin, normalmente entre 1.5 y 2.5 lbs.

CÓDIGO: A04DM086

Presentación: Pieza completa de peso variable



Rib-Eye Choice

Proveniente del lomo delantero, este corte sin hueso es lleno de sabor, jugosidad y con marmoleo generoso intramuscular.

CÓDIGO: A04DM064

Presentación: Pieza de peso variable o porción



Outside Skirt (Entraña)

Consiste en el diafragma de la res que proviene del costillar corto de donde se extrae la "falda". Corte muy suave, jugoso y con mucha grasa intramuscular.

CÓDIGO: A04DM032

Presentación: Pieza de peso variable



Culotte (Puyazo)

Pieza proveniente del sirloin cap, uno de los cortes más suaves del sirloin y muy versátil.

CÓDIGO: A04DM101

Presentación: Pieza completa de peso variable





CARNES DE RES



ARRACHERA

Arrachera

Proviene de la falda del res, muy gustosa por la presencia de grasa. Marinada con especias para potenciar su sabor y suavidad.

CÓDIGO: A04LH001

Presentación: 2 libras



Lomo de Aguja

Proveniente del psoas mayor (largo músculo fusiforme localizado lateralmente a la región lumbar), considerado el corte más aceptado y suave de la res.

CÓDIGO: A01NA007

Presentación: 3 a 4 libras





CARNES DE RES



Churrasco Premium

Corte estilo argentino, bastante magro aunque jugoso y suave.

CÓDIGOS: A04LH008 | A04LH011 | A04LH013

Presentación: porción 4oz, 7oz y lb

★★★★☆ premium ❄️



Fajita Superior

Recorte de res magro, suave y jugoso. Ideal para tacos y platos de fajitas.

CÓDIGO: A04LH024

Presentación: 2 libras

★★★★☆ super premium ❄️



Puyazo Regional

Pieza proveniente del sirloin cap, poco marmoleo, ideal por su versatilidad, suavidad y sabor. Listo para cocinar.

CÓDIGO: A04DM058

Presentación: peso variable

★★★★☆ super premium ❄️



Churrasco Tradicional

Corte típico, jugoso y gran sabor, ideal para bistec o platos elaborados.

CÓDIGO: A04LH022

Presentación: porción 6 onzas

★★★★☆ tradicional ❄️



CARNES DE RES



Filete de Res porción

Bistec de res ideal para control por porción. Corte delgado aunque con buena cobertura de plato. Corte suave, magro y jugoso.

CÓDIGOS: A04LH055 | A04LH058

Presentación: porción de 3.2 y 4 onzas

★★★★☆ premium ❄️

Carne Molida

Mezcla perfecta 80/20 ideal para elaboración de tortas de hamburguesa o 90/10 para preparación de platos como rellenos, lasagnas y otros.

CÓDIGOS: A04LH004 | A04LH009

Presentación: 5 libras

★★★★☆ premium ❄️

Medallón Superior

Corte ideal para elaboración de Filet Mignon. Corte listo para cocinar. Magro, suave y jugoso.

CÓDIGO: A04LH033

Presentación: 1 libra (4 medallones de 4oz)

★★★★☆ super premium ❄️



SIRLOIN STEAK



Lomo Rollizo Procesado

Versátil en su uso, pieza limpia sin tejido conjuntivo o grasa. Listo para cocinarse.

CÓDIGO: A04DM026

Presentación: peso variable

★★★★☆ super premium



Sirloin Steak (solomillo)

Corte alto, bastante magro, aunque jugoso y suave.

CÓDIGO: A04LH041

Presentación: porción 9 onzas

★★★★☆ super premium





CARNES DE CERDO



Riblets (pork short ribs)

Costillas muy magras asociadas de las vértebras lumbares de cualquier pieza de lomo de cerdo con hueso.

CÓDIGO: A04DM072

Presentación: Caja de 30 libras



Riblets Marinados

Costillas muy magras asociadas de las vértebras lumbares de cualquier pieza de lomo de cerdo con hueso.

Las preparamos para que sólo cocines, ya sea en sabor neutro o limón.

CÓDIGOS: A04LH039 | A04LH061

Presentación: 2 libras



Pork Shoulder

Proveniente del brazuelo del cerdo. Corte sin hueso, racional en rendimiento y de versátil uso.

CÓDIGO: A04DM052

Presentación: Caja, peso variable





CARNES DE CERDO



PORK BOSTON BUTT

Pork Boston Butt

“Nuca de cerdo”. Corte ideal para pulled pork, chicharrones y otros. Esto por su combinación entre carne y grasa.

CÓDIGO: A04DM051

Presentación: Variable



super
premium



CARNES DE CERDO



BABY BACK RIBS



Baby Back Ribs

Costillas de espaldar, 1.75 down, por lo menos 8 costillas, incluyen la membrana superior.

CÓDIGO: A04DM048

Presentación: caja de 30 libras



super
premium



super
premium

St. Louis Ribs

Costillar de cerdo de al menos 11 huesos. Más cerca del vientre del cerdo, corte más plano y con más carne que otras costillas de cerdo.

CÓDIGO: A04DM050

Presentación: caja de 30 libras



Recorte de Pechuga de Pollo ❄

"Fajitas" de pollo, bastante magras pues provienen de la pechuga. Ideales para comidas mexicanas, cafeterías, comidas chinas y otros.

CÓDIGOS: A04DM105 | A04DM106

Presentación: Cajas de 50 libras y 5 libras

LÁCTEOS





PRÉSIDENT



Brie Fresco

Considerado el queso de los reyes. Queso de pasta blanda elaborado a partir de leche cruda de vaca, denominado así por la región geográfica francesa de donde procede: La Brie. Producción al este de París.

CÓDIGO: A05PT007



Madrigal (Maasdam)

Queso semi-duro, de tipo suizo elaborado en Francia, con sabores dulces y nuez.

CÓDIGO: A05PT042



Queso de Cabra

Queso sin corteza, suave, ligero de textura y sabor suave.

CÓDIGO: A05PT048



Mantequilla

Mantequilla #1 venta en Francia, 100% natural, sin grasas vegetales agregadas.

CÓDIGO: A05PT060



Crema de Cocina

Crema 100% natural especial para espesar platos tanto fríos como calientes, ideal para restaurantes, hoteles, cafeterías y otros. 18% de grasa, lo que permite que no se corte a alta temperatura.

CÓDIGO: A05PT020



Crema para Batir

Crema 100% natural de 35.1% de grasa ideal para usos en frío o en caliente. Al no tener grasas vegetales agregadas, el sabor en el paladar es muy natural.

CÓDIGO: A05PT023



Crema Batida

Crema batida 20% grasa (light) ideal para terminaciones de platos o toppings. Crema 100% natural sin grasas vegetales agregadas.

CÓDIGO: A05PT025



**DON BERNARDO
& GRAN CAPITÁN**

Don Bernardo



**Queso Manchego
Oro Viejo 3Kg**
Denominación de Origen Protegida

+180 días de añejamiento, con Denominación de Origen Protegida, Don Bernardo es la marca en quesos manchegos líder en España. Elaborado con leche de oveja de La Mancha.

CÓDIGO: A05DB003



**Queso Manchego
Oro Viejo 880g**
Denominación de Origen Protegida

+180 días de añejamiento, con Denominación de Origen Protegida, Don Bernardo es la marca en quesos manchegos líder en España. Elaborado con leche de oveja de La Mancha.

CÓDIGO: A05DB003



**Queso Manchego
Semi-Curado**

+35 días de añejamiento haciendo extraordinario su sabor y textura. Con un aroma peculiar pero sutil.

CÓDIGO: A05GC002



Mascarpone Fresca

Queso-crema al estilo italiano ideal para preparaciones dulces y saladas. De triple crema, fresco y suave.

CÓDIGO: A05GA004

MASCARPONE FRESCA



OTROS QUESOS IMPORTADOS



Muenster*

Elaborado de leche de vaca pasteurizada. Queso de consistencia suave, pálido-amarillo con cobertura anaranjada. Sabor suave, ideal para platos donde el sabor del queso no se desea sobresalga. Por su textura puede gratinar.

CÓDIGO: A05DC043



Cheddar Amarillo*

Elaborado de leche de vaca pasteurizada, de consistencia suave y cremosa. Queso procesado que por su textura gratina de manera perfecta. De sabor no intenso, es ideal para sandwiches, ensaladas, hamburguesas, y otros.

CÓDIGO: A05DC003



Cheddar Blanco*

Elaborado de leche de vaca pasteurizada, de consistencia suave y cremosa. Queso procesado que por su textura gratina de manera perfecta, de sabor no intenso, es ideal para sandwiches, ensaladas, hamburguesas, y otros.

CÓDIGO: A05DC008



Monterrey Jack*

Originario de la ciudad de Monterrey, California. Elaborado a partir de leche de vaca pasteurizada de un añejamiento de unas 4 semanas. Suele ser de color blanco-amarillo, corteza seca y textura poco cremosa.

CÓDIGO: A05DC036



Pepper Jack*

Derivado del Monterrey Jack aunque se agrega chile y/o hierbas.

CÓDIGO: A05DC051

*Podemos porcionar, rebanar y/o rallar estos quesos de acuerdo a la necesidad del cliente.



OTROS QUESOS IMPORTADOS



Colby Jack*

Mezcla entre los quesos Colby y Monterrey Jack, con forma de cilindro. Es un queso semi-duro de sabor suave.

CÓDIGO: A05DC010



Gouda Ahumado*

Llamado Gouda por la ciudad de los Países Bajos, es uno de los quesos más populares del mundo. Esta es una variación del queso gouda ahumado con madera de nogal. Queso duro de corteza comestible color marrón y de interior cremoso y amarillo.

CÓDIGO: A05DC021



Feta

Queso "blanco" clásico en Grecia, Bulgaria, Turquía, Dinamarca y Rumania. Regularmente elaborado con leche de oveja o mezclas de oveja y cabra o leche de vaca. Sabor particular.

CÓDIGO: A05DC018



Queso Blanco en lascas

De tipo procesado, ideal para sandwiches, hamburguesas, pitas y otros.

CÓDIGO: A05WH017



Queso Amarillo en lascas

De tipo procesado, ideal para sandwiches, hamburguesas, pitas y otros.

CÓDIGO: A05WH003

*Podemos porcionar, rebanar y/o rallar estos quesos de acuerdo a la necesidad del cliente.



OTROS QUESOS IMPORTADOS



Emmental*

Queso endurecido con agujeros distintivos de la variedad (suizo) y sabor a nuez, dulce. Elaborado a partir de leche de vaca pasteurizada alimentadas con hierba de la región noroeste de Francia.

CÓDIGO: A05DC059



Danish Blue*

Textura semi-suave, fácil de desmenuzar. Quesos que tienen en su pasta cultivos de penicillium añadidos al producto final proporcionando un color entre azul y gris-verdoso característico de los mohos.

CÓDIGO: A05DC014

*Podemos porcionar, rebanar y/o rallar estos quesos de acuerdo a la necesidad del cliente.



OTROS QUESOS IMPORTADOS



Parmigiano Reggiano*

Queso italiano muy famoso de consistencia dura y granular, de producción regulado por una DOP y que contiene grandes cantidades del quinto sabor básico, umami.

CÓDIGO: A05GA016



Parmigiano Grana Padano*

Queso italiano con denominación de origen protegida a nivel europeo, textura granulosa y corteza dura.

CÓDIGO: A05DC050



Provolone*

Queso de breve añejamiento, queso liso y lleno de sabor, muy útil para gratinar en pizza, sandwiches, hamburguesas, y otros. De origen italiano, elaborado a partir de leche de vaca. Semi-duro, de sabor semi-suave.

CÓDIGO: A05DC052

*Podemos porcionar, rebanar y/o rallar estos quesos de acuerdo a la necesidad del cliente.

EMBUTIDOS





TOCINOS



Tocino Premium Granel

"Layout bacon". Tocino de buena proporción entre proteína y grasa.

CÓDIGOS: A04LH045 | A04LH047



Tocino Gwaltney en Lazcas 16oz

"Layout bacon". Tocino de buena proporción entre proteína y grasa.

CÓDIGO: A04DM002



Tocino Lykes en Lazcas 12oz

"Layout bacon". Tocino de buena proporción entre proteína y grasa.

CÓDIGO: A04DM003



Tocino Aberdeen en Lazcas 12oz

"Layout bacon". Tocino de buena proporción entre proteína y grasa.

CÓDIGO: A04DM001

OTROS EMBUTIDOS IMPORTADOS



Prosciutto sin Hueso

Jamon italiano curado, ideal como antipasto, acompañamiento o ingrediente en platos.

CÓDIGOS: A04DM055 | A04DM054



Salchicha de Pavo 16oz

Salchicha americana de pavo.
2 oz por unidad.

CÓDIGO: A04DM069



Salchicha de Pollo 12oz

Salchicha americana de pollo.
1.5 oz por unidad.

CÓDIGO: A04DM071



BEBIDAS



JUGOS DE FRUTA

0% AZÚCAR AÑADIDA
100% FRUTA



Agua de Coco Dr. Juice



Agua de coco de pura fruta,
100% natural.

CÓDIGOS:

B08DJ004	250mL
B08DJ007	500mL
B08DJ008	500mL sport
B08DJ080	1,000mL
B08DJ003	1,600mL
B08DJ006	3,785mL



Jugo de Naranja Premium Dr. Juice



Jugo de naranja 100% natural, sin preservantes
ni aditivos. Pasteurizado para asegurar vida
e inocuidad.

CÓDIGOS:

B08DJ016	250mL	B08DJ014	1,000mL
B08DJ019	500mL	B08DJ015	1,600mL
		B08DJ021	3,6785mL



Jugo de Naranja con Zanahoria Dr. Juice

Jugo de naranja y zanahoria 100% natural,
sin preservantes ni aditivos, pasteurizado
para asegurar vida e inocuidad.

CÓDIGOS:

B08DJ025	250mL	B08DJ023	1,000mL
B08DJ027	500mL	B08DJ024	1,600mL
		B08DJ029	3,6785mL



Jugo de Limón Dr. Juice



Jugo de limón 100% natural, sin aditivos.

CÓDIGOS:

B08DJ009	1,000mL
B08DJ010	3,785mL

 =Best-Seller

REFRESCOS DE FRUTA

CON AZÚCAR NATURAL
15-25% FRUTA



Refresco Limonada 3,785 (galón)

Bebida refrescante de limón, combinada con agua y azúcar. Su base es limón natural el cual procesamos para darte un producto sin aditivos ni saborizantes.

CÓDIGO: B08DJ034



Refresco Limonada-Fresa Dr. Juice 3,785 (galón)

Bebida refrescante de limón, combinada con fresa, agua y azúcar. Su base es limón y fresas naturales, los cuales procesamos para darte un producto sin aditivos ni saborizantes.

CÓDIGO: B08DJ036



Refresco Naranjada Dr. Juice 3,785 (galón)

Bebida refrescante de naranja, combinada con agua y azúcar. Su base es de naranja natural, la cual procesamos para darte un producto sin aditivos ni saborizantes.

CÓDIGO: B08DJ043

REFRESCOS DE FRUTA

CON AZÚCAR NATURAL
O SUCRALOSA
15-25% FRUTA



Refresco Maracuyada Dr. Juice 3,785 (galón)

Bebida refrescante de maracuyá, combinada con agua y azúcar. Su base es de pura fruta, la cual procesamos para darte un producto sin aditivos ni saborizantes.

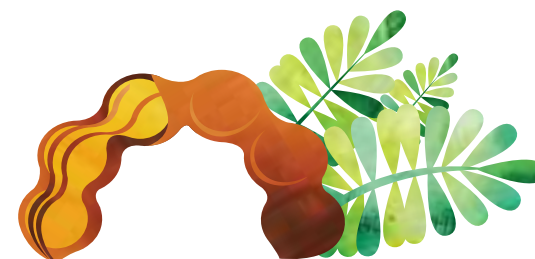
CÓDIGO: B08DJ039



Refresco Maracuyada LIGHT Dr. Juice 3,785 (galón)

Bebida refrescante de maracuyá, combinada con agua y sucralosa. Su base es de pura fruta, la cual procesamos para darte un producto sin aditivos ni saborizantes.

CÓDIGO: B08DJ053



Refresco Tamarindada Dr. Juice 3,785 (galón)

Bebida refrescante de tamarindo, combinada con agua y azúcar. Su base es de pura fruta, la cual procesamos para darte un producto sin aditivos ni saborizantes.

CÓDIGO: B08DJ045

OTROS PRODUCTOS DE FRUTA



CARNE DE COCO MOLIDA

Carne de Coco Molida Libra

Carne de coco molida ideal para frozen, sorbetes, dulces y otros.

CÓDIGO: B08DJ061

MARISCOS



MARISCOS VARIOS



Calamar Entero

Calamar argentino. 3 calamares aproximados por libra. Calamar sucio.

CÓDIGO: A06DF012

Presentación: caja de 40 libras



Carne de Cangrejo

Imitación de carne de cangrejo.

CÓDIGO: A06DF022

Presentación: 1 libra



Palito de Cangrejo

Imitación de palito de cangrejo.

CÓDIGO: A06DF039

Presentación: 1 libra

