



# CATÁLOGO DE CORTES



# Agroganadera Don Atilio SRL

es el resultado de la evolución de 80 años y cuatro generaciones de productores de alimentos, una empresa familiar que durante todo este tiempo se dedicó a la producción primaria de granos y carnes.



Desde hace 20 años contamos con un Feedlot modelo, con capacidad instalada de más de 7.500 cabezas de ganado vacuno e instalaciones y maquinarias de última generación que nos permiten tener los mejores resultados productivos, logrando una calidad premium en nuestros productos cárnicos.

También contamos con un frigorífico ciclo 2, destacado por su personal capacitado y la última tecnología de vanguardia aplicada al proceso productivo, donde se despostan, fraccionan y envasan los mejores cortes cárnicos vacunos y porcinos, y donde también, se elaboran los mejores embutidos destacados por su sabor y calidad inigualables.



**Nuestro constante crecimiento y adaptación en cada cambio que presenta el mercado nacional e internacional nos sumergió en el apasionante y superador comercio de cortes envasados al vacío transformándonos en pioneros de este innovador sistema de venta.**



## ¿Porqué envasado al vacío?

Consiste en extraer el oxígeno presente en el envase que contiene el producto. Este procedimiento posee ventajas como:

- Prologar la vida útil. Manteniendo el producto a temperatura correcta, de  $-1^{\circ}\text{C}$  a  $+4^{\circ}\text{C}$ , puede durar hasta 120 días.
- Evita la oxidación.
- Evita la descomposición.
- Favorece la maduración, mejorando la ternura de la carne.
- Te permite realizar compras en volumen y racionalizar en porciones.

## Tips para el consumidor

Una vez abierto el envase, para preparar la carne es importante:

- Absorber la sangre con papel descartable limpio (papel de cocina).
- Dejarla reposar 15 a 20 minutos en la heladera para que el corte se oxigene y tome su color rojo característico, debido a que la sangre por falta de oxígeno se torna color púrpura.
- A su vez, este proceso favorece la supresión del olor suave a ácido láctico que se distingue al abrir el paquete, producido por los gases de confinamiento, los cuales son indicadores de un correcto envasado al vacío.

# Cortes Vacunos



## ASADO

Parrilla | Plancha | Horno

Es un corte que no puede faltar en ninguna parrillada típica de Argentina. Tiene un sabor único gracias a los huesos y por la forma en que se cocina.



## BIFE ANCHO

Parrilla | Plancha | Horno

Su moderado recubrimiento graso y su grasa intramuscular, le brindan la combinación perfecta que resalta el sabor y la jugosidad ideal.



## BIFE ANGOSTO

Parrilla | Plancha | Horno

Tiene una cobertura abundante de grasa y fibras finas que generan un inconfundible sabor, y terniza para los paladares más exigentes.



## BOLA DE LOMO

Plancha | Cacerola | Horno

Es un corte músculo que cubre el fémur del lado de la panza. Muy utilizado para hacer milanesas y también popular para hacer bifés.



## CARACÚ

Cacerola | Disco

Es también conocido como Osobuco. Es el corte transversal del corvejón de la vaca. Ideal para preparar guisos.



## CHINGOLO

Cacerola | Horno

También llamado Palomita, es un corte de carne con sabor suave y textura magra, que por lo general tiene forma triangular o redonda.

## Cortes Vacunos



### COLITA DE CUADRIL

Parrilla | Cacerola | Horno

Es un músculo alargado que se recorta del cuadril entero. Es una carne magra muy elogiada por su ternera y sabor.



### CUADRADA

Cacerola | Plancha

Es un corte magro y sin queso que se obtiene del cuarto trasero. Tiene un excelente sabor, es rendidor y tiene un costo muy competitivo.



### CUADRIL

Plancha | Cacerola | Horno

Es una carne muy magra y tierna empleada por lo general en la cocina cotidiana argentina para hacer bifés.



### ENTRAÑA

Parrilla | Plancha

Es un corte - musculo muy delgado que rodea el diafragma. Su sabor es muy atractivo para quienes buscan buena ternera y sazón.



### FALDA ESPECIAL

Cacerola | Parrilla

Son músculos pectorales, es un corte económico e ideal para realizar una rápida cocción a la parrilla. Tiene sabor intenso e incomparable.



### GARRÓN

Cacerola | Disco

El garrón es el caracú sin el hueso. Un corte del cuarto delantero o trasero. Es único para caldos y guisos, como también un clásico para estofado.

# Cortes Vacunos



## LOMO

Parrilla | Plancha | Horno

Es un músculo oblongo. Es de los cortes preferidos por los amantes de la carne principalmente por ser uno de los mas tiernos.



## MARUCHA CON HUESO MARUCHA DESHUESADA

Parrilla | Cacerola

Proviene de la parte delantera del animal, específicamente del pecho. Es conocido por su sabor intenso y textura jugosa y suave



Cacerola | Horno

La marucha sin el hueso es un músculo que no trabaja demasiado y eso hace que sea de ternura media. Es un corte económico.



## MATAMBRE

Parrilla | Horno

Es el músculo mas externo de todos, es la capa de carne magra que se saca entre el cuero y el costillar de la vaca. Otro corte infaltable para una parrillada.



## NALGA

Plancha | Cacerola

Es la pieza mas voluminosa y magra, sin hueso. Por su tamaño resulta ideal para cortarla en rebanadas y empanarlas para hacer milanesas.



## PALETA

Cacerola | Plancha

Desechando los huesos queda una pieza vistosa con distinto matices y sabores. Es apreciada la parte central para hacer bifés.

## Cortes Vacunos



**PECETO**  
Cacerola | Horno

Es una de las partes más buscadas. Es magro, uniforme, compacto y se utiliza mucho para preparar platos como el vitel tonn .



**PICADA COMÚN**  
Preparaciones

Elegimos cortes ideales para que nuestra carne picada sea jugosa y tenga la cantidad de grasa suficiente para hacer una buena molida.



**PICADA ESPECIAL**  
Preparaciones

El corte elegido es fundamental para tener una carne molida de calidad, jugosa y con la grasa exacta para la molida perfecta.



**ROAST BEEF**  
Horno | Parrilla

Comprende parte de los cortes de carne oficiales aguja y cogote. Es un corte con abundante grasa en su veta, bien marmoleado.



**TAPA DE ASADO**  
Parrilla | Cacerola | Horno

Es un corte del pecho. Los músculos incluyen los pectorales superficiales y profundos con gran grasa intramuscular.



**TAPA DE BIFE ANCHO**  
Parrilla | Plancha

Esta ubicado en la región dorsal. Es un corte muy versátil, caracterizado por su gran sabor, ternura y poder de saciedad.

# Cortes Vacunos



## TAPA DE CUADRIL

Parrilla | Plancha | Horno

Corte premium y jugoso recubierto de una capa externa de grasa que se disuelve de forma natural y permite que el sabor de la carne se acentúe durante la cocción.



## TAPA DE NALGA

Cacerola | Horno

Está constituido por los músculos de la preparación de la nalga de adentro. Es un corte que se vuelve muy tierno con la cocción.



## TORTUGUITA

Parrilla | Cacerola

Proviene de la parte trasera de la res y se distingue por su forma redondeada y su carne tierna y jugosa. Ideal para estofados y guisos.



## VACÍO

Parrilla | Horno

Situado en la zona lateral trasera, entre las costillas y los huesos de la cadera. Es muy jugoso y viene recubierto de una piel - membrana.

# Cortes Porcinos



## BONDIOLA

Parrilla | Horno | Cacerola

Es el pescuezo del animal deshuesado. Es uno de los mejores cortes ya que es muy sabroso, tierno y jugoso gracias a la grasa que tiene entre sus músculos.



## CARRÉ DESHUESADO

Parrilla | Horno | Plancha

Es un corte magro de forma pareja. Se recomienda no retirar su grasa para evitar que se reseque y aprovechar su sabor.



## CHURRASQUITO

Parrilla | Plancha

Es el corte que cubre el costillar. Tiene baja cantidad de hidratos y el contenido calórico no es demasiado elevado.



## COSTELETA

Parrilla | Plancha | Sartén

Es obtenido del espinazo del cerdo y presenta mayor infiltración de grasa y es mucho más jugosa y sabrosa que otras piezas.



## MATAMBRE

Cacerola | Parrilla

Proviene de la zona ventral del cerdo. Este corte delgado y alargado es conocido por su sabor intenso y por su versatilidad en la cocina.



## PECHITO

Plancha | Parrilla

Es uno de los cortes más sabrosos y jugosos. Es una excelente fuente de proteína y hierro, lo que lo convierte en un plato muy noble.



## SOLOMILLO

Horno | Cacerola | Plancha

Pieza cónica de la zona lumbar del animal. Es uno de los cortes más preciados porque es una carne muy suave.

# Milanesas



## DE BOLA DE LOMO

Sartén | Plancha | Horno

Su principal cualidad es sin dudas la ternura. Hay que tener en cuenta que es menos pareja que la nalga. Tiene un precio muy competitivo.



## DE CUADRADA

Sartén | Plancha | Horno

Tiene excelente sabor, son rendidoras y tienen un costo competitivo. Al ser de un corte magro, son un poco más secas.



## DE CARRÉ DE CERDO

Sartén | Plancha | Horno

El carré de cerdo es corte magro de forma pareja que resulta ideal para hacer en milanesa.



## DE NALGA

Sartén | Plancha | Horno

Son muy tiernas y rendidoras, de buen tamaño y sabor. Una de las mejores opciones en relación calidad-beneficio.



## DE PECETO

Sartén | Plancha | Horno

Sabor y ternura son sinónimos de las milanesas de un corte ideal que además es magro.



## DE PECHUGA DE POLLO

Sartén | Plancha | Horno

Clásicas milanesas de pollo, específicamente de la pechuga.

# Embutidos



## CHORIZO

Parrilla | Disco | Horno

Embutido con carne picada y otros ingredientes. Existen diversas variedades según el tipo e ingredientes que se utilizan en su elaboración.



## MORCILLA

Parrilla | Horno

La morcilla, es un embutido a base de sangre cocida mezclada con grasa, cebolla y diferentes especias.



## SALCHICHA PARRILLERA

Parrilla | Disco | Horno

Embutido con carne picada y otros ingredientes. Existen diversas variedades según el tipo e ingredientes que se utilizan en su elaboración.



## SALAME BASTÓN

Es el resultado de una cuidadosa selección, los ingredientes más finos, y la mejor carne logrando una textura delicada y un aroma irresistible.



# HAMBURGUESA

## Parrilla | Plancha

Nuestra “Ada Burguer” de 166 g. está hecha con los mejores cortes vacunos seleccionados. El resultado es una explosión de sabor.



## MEDALLON DE CARNE

Parrilla | Plancha

Medallon de 138 g. de carne vacuna seleccionada específicamente y soja. Tiene textura ideal y es muy sabroso.



## Información de Contacto

---

Agroganadera Don Atilio SRL

 Chacabuco 619 | Carcarañá | Santa Fe | Argentina

### Área Comercial

 +54 9 3416 83-0523 | +54 9 3413 65-6223

 [comercial@agroganaderadonatilio.com](mailto:comercial@agroganaderadonatilio.com)

### Área Marketing

 +54 9 3413 04-0176

 [marketing@agroganaderadonatilio.com](mailto:marketing@agroganaderadonatilio.com)