
Nuestras carnes, provienen de vacunos criados en un entorno natural privilegiado, con grandes praderas y rios en el sur de Chile. Alimentados inicialmente con leche y posteriormente de pasto. Características que le otorgan un sabor, ternera, jugosidad y calidad superior.



CARNES

CARNES

CARNES 🐮



ARRACHERA

Es un corte que proviene del diafragma, músculo que separa la cavidad torácica de la abdominal y se encuentra adherido a las costillas de la vacuno. Corte muy suave y de buen sabor, prácticamente libre de grasa.

Usos



CARNES

CARNES 🐮



ABASTERO

Corte proveniente del cuarto trasero del animal, específicamente de las piernas.

Usos



ASADO CARNICERO

Corte proveniente de las patas delanteras del animal y que se encuentra bajo el Chocllillo y la Punta Paleta. Es alargado y fibroso.

Usos



ASIENTO

Corte proveniente del cuarto trasero del animal. Su particularidad es que es una carne muy magra (poca grasa). Se ocupa bastante Bifes, escalopas, anticuchos.

Usos



ASADO DE TIRA

Corte proveniente de la parte media del animal, específicamente de las costillas. Comúnmente usado en cazuelas o preparaciones a la olla, hoy es muy apetecido para los amantes de los asados.

Usos



COLUDA

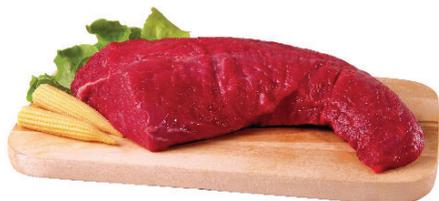
Corresponde a las cuatro últimas costillas que van desde la pierna.

Usos



CARNES

CARNES 🐮



CHOCLILLO

Corte proveniente de las paletas delanteras del animal, es de poca grasa (magro) y de forma puntiaguda

Usos



ENTRAÑA

Es la parte del diafragma pegado a las costillas. Es una carne blanda de color rojo oscuro, corte angosto y delgado. Muy sabrosa y pariente de la palanca.

Usos



FILETE

Es quizás uno de los cortes más conocidos a nivel mundial y se caracteriza por su sabor y por ser una carne muy blanda, de forma cilíndrica. Posee una escasa cantidad de grasa de cobertura y carece de grasa infiltrada.

Usos



CARNES

CARNES 🐮



GANSO

Corte de forma irregular, intermedio entre el pollo ganso y la punta de ganso. Se ocupa bastante para bistec, mechadas, cacerola, guisos y estofados. Carece de grasa infiltrada.

Usos



HUACHALOMO

Corte con alta infiltración de grasa, de forma rectangular, muy requerido para la parrilla y que sirve para todo uso. Corresponde al musculo que se saca entre el lomo y la cabeza del animal.

Usos



LOMO LISO

Corte de forma rectangular y alargada, semi magro de muy buen sabor y blando.

Usos



CARNES

CARNES 🐮



LOMO VETADO

Este corte también es de forma rectangular y alargada como el Lomo Liso, pero posee grasa infiltrada lo que le proporciona muy buen sabor y jugosidad. Es blando y muy apetecido por los parrilleros.

Usos



MALAYA

Es el corte de carne que cubre las costillas, es delgado y de forma irregular, posee una cara recubierta de una fina capa de grasa, la que le ayuda a conservar su particular sabor, pero para su cocción se requiere de una temperatura alta.

Usos



OSOBUCO

Es un corte situado en la parte intermedia entre la pierna y la pata.

Usos



CARNES

CARNES 🐮



PALANCA

Corte delgado de forma rectangular con extremos redondos, es una carne semi magra que posee una fibra muscular hacia la misma dirección lo que la hace ser muy sabrosa y jugosa, ideal para picar antes de un asado.

Usos



PLATEADA

Es un corte de forma irregularmente y aplanado, medianamente grueso y en su cara externa posee una gruesa cubierta de grasa, lo que lo ayuda a conservar sus jugos y su sabor tan particular, se recomienda siempre cocinarlo a fuego lento.

Usos



POLLO GANSO

Es un corte de forma cilíndrica, que carece de grasa (magro) y sin nervios, se encuentra envuelto por una tela casi blanca, muy fácil de sacar. Por sus características es muy ocupado para mechadas.

Usos



CARNES

CARNES 🐮



POLLO BARRIGA

Es un corte intraabdominal, pequeño y de forma ovalada de muy rápida cocción. Muy excaso o difícil de encontrar porque se saca uno por animal. Corresponde a la parte dorsal y central del diafragma del animal.

Usos



POSTA NEGRA

Es quizás uno de los cortes más utilizados en nuestra dieta diaria. No posee nervios, ni grasa, de color rojo Oscuro y de forma redonda, es muy utilizado en preparaciones como Carbonadas, molidas, Bistec y Colados.

Usos



POSTA PALETA

Corte que proviene de las Paletas del Animal, de forma triangular y redondeada. Es una carne magra y de sabor suave. Muy ocupada en escalopas y colados.

Usos



CARNES

CARNES 🐮



POSTA ROSADA

Al Corte ubicado en la parte anterior del muslo, limita hacia adelante con la Punta Picana, hacia atrás con el Pollo Ganso y hacia adelante con la Posta Negra. Al igual que esta, es muy utilizada en Churrascos, Milanesas o Escalopas y Colados.

Usos



PONCHO PARRILLERO

Corte pequeño y redondo, muy jugoso y sabroso como la entraña, pero sin ese gusto tan viseral. Corresponde al recorte extraído desde la parte interna de la pelvis, por detrás de la posta negra.

Usos



PUNTA PICANA

Corte de forma triangular y aplanada que limita hacia adelante con la palanca y Tapabarriga. Es muy blando y está cubierto parcialmente por una capa de grasa. Es un corte firme y de cocción rápida.

Usos



CARNES

CARNES 🐮



PUNTA PALETA

Corte muy blando, de forma triangular, que posee un nervio interior que recorre todo el corte. Es ideal para todo tipo de preparación y en algunas de estas es recomendable cortar en medallones o simplemente extraer su nervio.

Usos



PUNTA GANSO

Extremo del músculo compuesto por el pollo ganso y el ganso. Este es un corte de forma triangular y Cónica, muy usado en las carnes a la espada, que trae un capa gruesa de grasa que cubre la totalidad del corte por una de sus caras.

Usos



SOBRECOSTILLA

Este corte se encuentra bajo la Plateada y es de forma rectangular, poca grasa y semiblando. Es bastante versátil en la cocina.

Usos



CARNES

CARNES 🐮



TAPABARRIGA

Corte de forma irregular, de sabor intenso y muy jugoso. Se saca de la región abdominal del animal, posee una cara externa recubierta por grasa, lo que le da una estructura tierna y toda su jugosidad.

Usos



TAPAPECHO

Corte alargado y de forma triangular, no muy versátil en cuanto a preparaciones, que posee bastante grasa y nervios.

Usos

