

BEEF

IT'S WHAT'S FOR DINNER.®



LOS CORTES DE CARNE VACUNO PARA FOODSERVICE

PALETA / CHUCK

ROLLO DE DIEZMILLO (CHUCK ROLL)
116A, Paleta, Rollo de Diezmillo (Chuck Roll), Deshuesado

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Cocinar con Calor Humedo

BISTEC DE CORAZÓN DE DIEZMILLO (BISTEC DE CHUCK ROLL)
116D, Paleta, Bistec del Centro de Rollo de Diezmillo, Deshuesado

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Asar Para Obtener Mejores Resultados

COSTILLAS ESTILO "CONTRY"
1116D, PSO 2, Carne de Res, Corazon de Diezmillo, Deshuesado

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Cocinar a Fuego Lento Para Obtener Mejores Resultados

BISTEC DENVER
1116G, Carne de Res, Rosbif Denver, Deshuesado

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

SHOULDER (CLOD)
114 Paleta, Shoulder Clod

BISTEC "RANCH"
1114E PSO 1, Paleta, Planchuela, Deshuesada

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Cocinar a Fuego Lento Para Obtener Mejores Resultados

BISTEC "FLAT IRON"
1114D PSO 1, Paleta, Espaldilla, Deshuesada

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

Bistec "Flat Iron" porcionado

TERES MAYOR "PETITE TENDER"
114F PSO 1, Paleta, Teres Filé, Deshuesada

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Cocinar a Fuego Lento Para Obtener Mejores Resultados

CORAZON DE DIEZMILLO (CHUCK ROLL) EN TROZO
116D Paleta, Centro de Rollo de Diezmillo, Deshuesado

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Cocinar a Fuego Lento Para Obtener Mejores Resultados

CHULETON / RIB

CHULETON, RIBEYE CON HUESO
109E, Ribeye Con Cordon, Con Hueso (Estilo Exportacion)

STEAK DE RIBEYE CON HUESO
1103 Chuletón, Steak de Ribeye con Hueso

COWBOY STEAK
1103B, Chuletón, Steak de Ribeye con Hueso Estilo Frances

CHULETON, ROLLO DE RIBEYE, CON CORDON, DESHUESADO
112A Chuletón, Rollo Ribeye, Con Cordon, Deshuesado

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Asar Para Obtener Mejores Resultados

STEAK DE RIBEYE
1112A Chuletón, Rollo Ribeye, Con Cordon, Deshuesado

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

STEAK DE RIBEYE SIN CORDON
1112 Chuletón, Rollo Ribeye, Sin Cordon, Deshuesado

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

STEAK DE RIBEYE
1112C Chuletón, Rollo Ribeye, Sin Tapa, Sin Cordon, Deshuesado, Dividido

Dividir (cortar) el musculo del ojo del Ribeye (longissimus dorsi) por la mitad

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Cocinar a Fuego Lento Para Obtener Mejores Resultados

Cortar en el centro del musculo solamente chuletón (Longissimus dorsi)

STEAK TAPA DEL RIBEYE
112D Carne de Res, Deshuesado

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

El corte proviene solamente del M. Spinalis Dorsi.

STEAK TAPA DEL RIBEYE
1112D Chuletón, Tapa del Ribeye

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

COSTILLAS DEL CHULETON (BACK RIBS)
124 Chuletón, Costilla Con Hueso

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Asar Para Obtener Mejores Resultados

LOMO / LOIN

LOMO CORTO, SHORT LOIN
174 Lomo, Lomo Corto, Acortado

PORTERHOUSE STEAK
1173, Lomo Corto, Porterhouse Steak

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

T-BONE STEAK
1174, Lomo Corto, T-Bone Steak

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

NEW YORK STEAK CON HUESO
1179, Lomo con Hueso, New York Steak con Hueso

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

STRIP LOIN (LOMO DESHUESADO)
180, Lomo, Strip Loin (New York), Deshuesado

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Asar Para Obtener Mejores Resultados

NEW YORK STEAK
1180, Lomo, New York Steak, Deshuesado

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

NEW YORK STEAK, DIVIDIDO
1180, Lomo, New York Steak, Dividido, Deshuesado

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

FILETE ENTERO (LOMITO)
190, Lomo, Filete Entero, Sin Cordon, Limpio de Grasa

190A, Lomo, Filete Entero, Sin Cordon, Despeleado

MEDALLION DE FILETE
1190A, Lomo, Medallion de Filete, Sin Cordon, Despeleado

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

AGUAYÓN / SIRLOIN

AGUAYÓN
184, Lomo, Top Sirloin (Aguayón con Tapa), Deshuesado

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Asar Para Obtener Mejores Resultados

BISTEC DE AGUAYÓN
1184, Lomo, Top Sirloin (Aguayón con Tapa), Deshuesado

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

Top Sirloin Porcionado

FILETE DE AGUAYÓN
1184F, Lomo, Top Sirloin (Aguayón sin Tapa), Junturas Musculares Desgrasadas, Lado Dorsal, Deshuesado

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

Gluteus medius único músculo

TAPA DEL AGUAYÓN "COULOTTE"
184D, Lomo, Bistec Corte Coulotte, Deshuesado

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Asar Para Obtener Mejores Resultados

BISTEC, TAPA DEL AGUAYÓN "COULOTTE"
1184D, Lomo, Bistec Corte Coulotte, Deshuesado

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

BISTEC, PUNTA DE PULPA BOLA
1185B, Lomo, Bottom Sirloin, Bistec de Punta de Pulpa Bola, Deshuesada

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Marinar, Luego Cocinar en Sartén

185B

EMPUJE EN TROZO
185D, Lomo, Bottom Sirloin, Empuje, Limpio de Grasa, Deshuesado

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Asar Para Obtener Mejores Resultados

1185D, Bistec de Empuje, Limpio de Grasa

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

1185D

ALDILLA "FLAP MEAT"
185A, Lomo, Bottom Sirloin, Aldilla, (Flap Meat), Deshuesado

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Marinar, Luego Cocinar a la Parrilla

PIERNA / ROUND

STEAMSHIP ROUND
166B, Pierna Corta, Aguayón y Chambarete Retirados Parcialmente, Con Caña (Mango)

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Cocinar / Rositar a Fuego Lento Para Obtener Mejores Resultados

PULPA NEGRA (CARA/CENTRO), SEMI LIMPIA
169, Pierna, Pulpa Negra (Cara/Centro), Semi-Limpia

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Marinar, Luego Asar a la Parrilla

BISTEC DE PULPA NEGRA (CARA/CENTRO), SEMI LIMPIA, (PRIMER CORTE)
1169, Pierna, Pulpa Negra (Cara/Centro), Semi-Limpia

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Marinar, Luego Asar a la Parrilla

BISTEC "SANTA FE" (TAPA DEL CENTRO)
169B, Pierna, Pulpa Negra (Cara/Centro), Tapa, Deshuesado

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Marinar, Luego Asar a la Parrilla

Completamente Limpio

PULPA BLANCA EN TROZO
171B, Pierna, Contracara, Pulpa Blanca

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Cocinar a Fuego Lento Para Obtener Mejores Resultados

CUETE EN TROZO
171C, Pierna, Contracara, Cuete

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Cocinar a Fuego Lento Para Obtener Mejores Resultados

PULPA BOLA
167A, Pierna, Pulpa Bola, Limpia de Grasa

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Cocinar a Fuego Lento Para Obtener Mejores Resultados

PECHO / BRISKET

PECHO / BRISKET
120, Pecho, Sin Grasa Dura Ni Carne Intercoastal, Deshuesado

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Cocinar a Fuego Lento Para Obtener Mejores Resultados

Punta de pecho

ASADO / PLATE

COSTILLA CARGADA
123, Costillar, Costilla Cargada, 2 - 5 costillas (6ta - 10ma)

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Cocinar a Fuego Lento Para Obtener Mejores Resultados

123D

ARRACHERA REGULAR / ENTRANA / DIAFRAGMA
121C, Costillar, Arrachera Regular / Entraña, sin piel

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Marinar, Luego Asar a la Parrilla

ARRACHERA INSIDE
121D, Costillar, Arrachera Inside

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Marinar, Luego Asar a la Parrilla

FALDA Y OTROS CORTES

CONCHA DE FALDA
193 Falda, Concha de Falda

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Marinar, Luego Cocinar en Sartén

ARRACHERA GALLO "HANGER"
140, Arrachera Gallo "Hanger"

MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

CARNE MOLIDA
137, Carne Molida, Especial

ESPECIFICACIONES DE MOLIDA POR CORTE PRIMARIO
Estilo 1: Carne Molida, Especial
Estilo 2: Carne Molida, Paleta (Chuck)
Estilo 3: Carne Molida, Pierna (Round)
Estilo 4: Carne Molida, Aguayón, (Sirloin)

CONTENIDO DE GRASA:
A menos que se especifique lo contrario, el contenido de grasa será del 20%. El comprador puede especificar un contenido distinto, siempre que no supere el 30%.

Sistema de numeración se refiere a IMPS: especificaciones de compra de carne institucional.

IM: individuales del músculo.



Funded by Beef Farmers and Ranchers

© 2018 Federación de consejos estatales res.
Para obtener más información, llame al National Cattlemen's Beef Association
Contratista para el chequeo de la carne, 303-694-0305