

# Nuestras carnes

TE LO PREPARAMOS COMO NECESITES



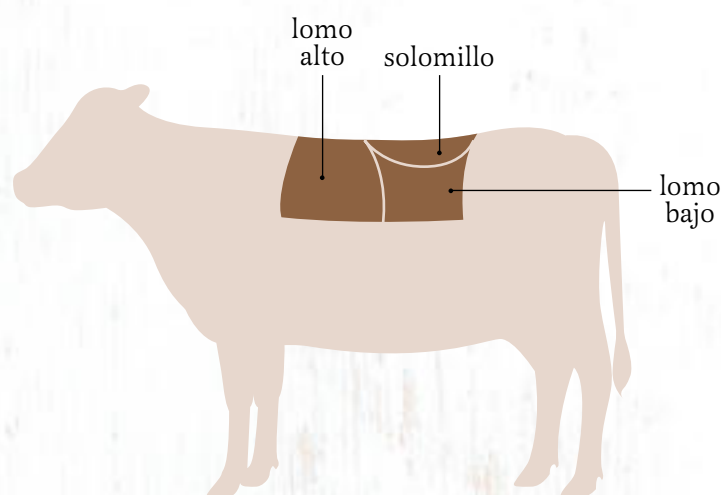
TRANSGOURMET





**Compra la riñonada entera por encargo y te la  
preparamos según las necesidades de tu negocio  
para entregártela en 48/72 horas**

**A tu medida  
A tu gusto**



La riñonada es la parte que comprende desde la última costilla,  
hasta el final del chuletero, incluyendo el solomillo.

Usos en cocina: BBQ, al vacío y brasas.

\* Paga tu riñonada entera y llévatela a tu manera. El mismo precio €/kg se aplica a todas las piezas de la riñonada. Pídela por encargo y en 48/72 horas la tendrás disponible según tu preferencia. Consulta disponibilidad logística.

## ¿Qué tipos de riñonadas ofrecemos y cómo son?

Categoría	Terneza	Intensidad	Infiltración grasa
Ternero macho	☆☆☆☆☆	☆	☆
Ternera hembra	☆☆☆☆☆	☆☆	☆☆
Añojo	☆☆☆	☆☆☆	☆☆
Vaca Centroeuropea	☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆☆
Vaca Galicia y Portugal	☆☆	☆☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆
Buey	☆☆	☆☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆☆

Disponemos de tres marcas para identificar el origen de nuestros productos: la Atlantika de origen gallego y portugués, la Selección Europea de ganaderías centroeuropeas y la de Buey de la Península Ibérica.



La riñonada es la pieza donde incluimos el solomillo, a diferencia del chuletero que es sin solomillo y sin rosario.



**RIÑONADA TERNERA E/K**

Ref. 99507

CON SOLOMILLO



Menos de 12 meses



Unión Europea



Carne de textura excepcionalmente tierna, color rosado y sabor delicado. Gracias a su juventud, presenta una infiltración grasa ligera que aporta jugosidad sin resultar pesada. Ideal para quienes buscan una experiencia refinada y sutil al paladar.

Usos en cocina: Chuletón, chuleta, solomillo, T-bone, lomo alto y lomo bajo sin hueso.

**La riñonada a tu medida.**  
**Preparamos las siguientes piezas listas para llevar.**

**LOMO ALTO**

Chuletón



Entrecot



Chuleta

**LOMO BAJO**

T-bone



Solomillo



\*Esta es la clasificación más habitual pero también podemos preparar entrecot y chuleta de lomo bajo.








### RIÑONADA TERNERA HEMBRA E/K

Ref. 217820




CON SOLOMILLO

-  Menos de 12 meses
-  Unión Europea
-  Carne de color rosado, más untuosa (con mayor contenido de grasa). Muy tierna, con una gran aceptación entre todos los públicos. Presenta un punto adicional de sabor y una infiltración grasa moderada que mejora su jugosidad. De menor peso que la riñonada anterior, pero debido a su mayor calidad, su precio es superior. Un producto versátil y muy apreciado, tanto para parrilla como para cortes premium.  
Usos en cocina: Chuletón, chuleta, solomillo, T-bone, lomo alto y lomo bajo sin hueso.



### FALDA TERNERA CON HUESO E/K

Ref. 99505


-  Menos de 12 meses
-  Unión Europea
-  Este producto ofrece múltiples cortes aprovechables. De ella se obtienen el churrasco, la costilla (ideal para cortar a tacos) y el pecho, que también puede filetearse como el churrasco trasero (teniendo en cuenta que el hueso es más grande) o trocearse a tacos.  
La carne de la falda es perfecta para estofar, se puede picar o, de nuevo cortar a tacos. Del mismo despiece surgen piezas como el vacío/medallón, apto para brasa o cocciones lentas, y el matambre, para obtener tiras más carnosas. La entraña no siempre viene incluida, depende de la pieza entera.  
Finalmente, encontramos la grasa, variable en cantidad, es útil para potenciar el sabor de guisos y estofados.




## RIÑONADA AÑOJO E/K

Ref. 96662

CON SOLOMILLO

 Entre 12 y 24 meses

 Unión Europea

☆ Carne más firme y compacta que la ternera, con un sabor y aroma vacuno más marcado, pero manteniendo una suavidad que la hace atractiva para todo tipo de clientes. Su equilibrio entre intensidad y ternura la convierte en una opción muy demandada.



Usos en cocina: Chuletón, chuleta, solomillo, T-bone, lomo alto y lomo bajo sin hueso.





## CHULETERO TERNERA GALLEGA E/K

Ref. 75064

 Menos de 12 meses España y Portugal

☆ Carne de color rosado a rojo claro, textura tierna y muy jugosa. Su alimentación con leche materna y forrajes naturales le confiere un sabor delicado y auténtico, con calidad garantizada por el sello oficial.

Usos en cocina: Chuletón, chuleta, solomillo, T-bone, lomo alto y lomo bajo sin hueso.





# Vaca Galicia y Portugal

Tradición atlántica, adaptadas al clima, terreno y alimentación exclusiva tradicional. Vacas que han pastado en tierras gallegas y portuguesas.



Mayores de 48 meses.



Vacas de Galicia y norte de Portugal mayor de 48 meses.



Producto emblemático de la península ibérica, reconocido por su abundante infiltración grasa y su sabor complejo, con matices de pasto y una maduración prolongada. Ofrece una experiencia gastronómica intensa y diferenciada, especialmente apreciada en alta restauración.

Usos en cocina: Chuletón, chuleta, solomillo, T-bone, lomo alto y lomo bajo sin hueso.





**RIÑONADA VACA 24-28K ATLANTIKA E/K**

Ref. 224798

CON SOLOMILLO



**CHULETERO VACA GALLEGA E/K**

Ref. 75068



**CHULETERO VACA SIN ROSARIO ATLANTIKA E/K**

Ref. 224799

Más de 25 días de maduración



LOMO ALTO



CHULETA VACA 9C. SIN ROSARIO ATLANTIKA E/K

Ref. 224800

Más de 25 días de maduración



CHULETA VACA 500G ATLANTIKA AL VACÍO E/K

Ref. 224787

Más de 25 días de maduración



CHULETÓN VACA 1K ATLANTIKA AL VACÍO E/K

Ref. 224785

Más de 25 días de maduración










## Vaca centroeuropea

 Vacas seleccionadas de ganaderías centroeuropeas mayores de 48 meses.

 De origen alemán, austríaco y polaco principalmente.

☆ Carne con maduración cuidadosamente controlada, de sabor auténtico a vacuno, con matices aromáticos y notas intensas. Su infiltración grasa equilibrada aporta jugosidad y un perfil aromático distintivo. Muy valorada en restauración por su consistencia y homogeneidad.

Usos en cocina: Chuletón, chuleta, solomillo, T-bone, lomo alto y lomo bajo sin hueso.





**RIÑONADA VACA 22-24 K  
EUROPEA SELECCIÓN E/K**

Ref. 224789

CON SOLOMILLO



**CHULETERO VACA SIN ROSARIO  
EUROPEA SELECCIÓN E/K**

Ref. 224792

Más de 25 días de maduración



**LOMO ALTO**

**CHULETA VACA SIN ROSARIO 8 C.  
EUROPEA SELECCIÓN E/K**

Ref. 224794

Más de 25 días de maduración



**CHULETÓN VACA 1K.  
EUROPEA SELECCIÓN AL VACÍO E/K**

Ref. 224793

Más de 25 días de maduración



**CHULETA VACA 500G.  
EUROPEA SELECCIÓN E/K**

Ref. 224795


Más de 25 días de maduración






# Buey

La joya de la carne

 Más de 4 años

 Macho castrado con origen en la Península Ibérica, criado en libertad durante más de 4 años. Ganadería sostenible. Alimentación tradicional.

☆ Carne excepcional, destacada por su generosa infiltración grasa, que se traduce en una jugosidad y aroma únicos. Su textura es firme pero melosa, con un sabor profundo e inconfundible. Presenta un sabor vacuno dulce y avainillado, con matices aromáticos complejos, menor intensidad que la carne de vaca (debido a la castración) y una ternera superior. Producto escaso y de prestigio, reservado para experiencias gastronómicas de alto nivel.

Usos en cocina: Chuletón, chuleta, lomo alto y lomo bajo sin hueso.





**CHULETERO BUEY SIN ESPINADA  
35/45K E/K**

Ref. 224786

Más de 25 días de maduración



**LOMO ALTO**

**CHULETÓN BUEY 1,5K. AL VACÍO E/K**


Ref. 224784


Más de 25 días de maduración





# Wagyu

 2 - 3 años

 Australia

★ La carne de Wagyu australiana proviene de una línea pura importada legalmente desde Japón, con producción que comenzó en los años 90. Los sistemas de alimentación empleados favorecen la infiltración de grasa en el músculo, creando un marmoleado característico. Esta carne se distingue por su sabor suave y mantecoso, con una textura extremadamente tierna.

Como con todas las carnes, se recomienda atemperarla antes de cocinar. Para su preparación, sellar en una plancha muy caliente durante unos 3 minutos por cada lado, a lo sumo en su punto o poco hecha, y salar al final. Un buen Rioja reserva es el acompañante ideal, aunque también puede prepararse como tataki o tartar, para los cuales un blanco tipo Riesling sería una excelente opción.







## LOMO BAJO CEBON WAGYU AUSTRALIA E/K

Ref. 222195



Entre 2 y 3 años



AUSTRALIA



La carne de Wagyu no es una marca, sino una raza bovina. De textura ultra tierna y sabor mantecoso y intenso, tiene un alto contenido de grasa insaturada. Es un producto gourmet de lujo ya que es una raza genética exclusiva. También por la necesidad de una alimentación prolongada y muy específica, con un cuidado intensivo del animal.

Tiene un sabor tan intenso que no necesita de mucho acompañamiento, aconsejamos utilizar sal en escamas o sal marina, también otros simples como puré o patatas para no ocultar el sabor con salsas pesadas.





## Cerdo

- ☆ Producto fundamental en la gastronomía europea, apreciado por su versatilidad culinaria y su equilibrio entre jugosidad y firmeza. Destaca por un sabor suave pero profundo, marcado por una infiltración grasa uniforme que potencia la melosidad en boca. Ofrece una experiencia gustativa amplia i adaptable, muy valorada tanto en cocina tradicional como en elaboraciones de alta restauración.





## CHULETERO CERDO E/K

Ref. 99601

☆ De esta pieza pueden obtenerse múltiples cortes y combinaciones para una gran variedad de preparaciones culinarias. Los cortes básicos al despiezarla son: lomo cinta, lagarto, cabezada, solomillo, costilla tira, espinazo, recortes y grasa.

También se pueden hacer: chuletas de lomo, chuletas de cabezada y T-bone. Las chuletas pueden cortarse finas para plancha o gruesas para parrilla. El lomo se puede dejar entero, o filetear en cortes más finos o gruesos. A continuación, un escandallo de una combinación haciendo chuletas de lomo:

- Chuletas de lomo: 20%
- Lomo: 25%
- Aguja: 22%
- Solomillo: 5%
- Huesos: 17%
- Recortes: 10%





### PANCETA CERDO CON COSTILLA E/K

Ref. 99989

- ☆ Corte obtenido de la región ventral del cerdo, compresa entre el tórax y el abdomen. Presenta capas alternadas de músculo y tejido adiposo que garantizan elevada jugosidad y comportamiento óptimo en cocciones lentas. Su estructura laminar favorece un desarrollo aromático intenso y una textura final melosa y homogénea.



### PRESA CERDO DUROC E/K

Ref. 205771

● En stock

- ☆ Corte situado en la zona cervical del cerdo, entre el hombro y el lomo, caracterizado por una elevada infiltración intramuscular típica de la raza Duroc. Su fibra corta y uniforme ofrece gran jugosidad y un comportamiento excelente en cocciones rápidas o a alta temperatura, potenciando un perfil aromático limpio e intenso.



### PLUMA CERDO E/K

Ref. 205973

● En stock

- ☆ Corte que se obtiene de la parte posterior del lomo, justo donde empieza el hombro. Tiene forma fina y triangular, con un punto de grasa que la hace muy tierna y sabrosa. Es ideal para hacer a la plancha o a la brasa, puesto que se cocina rápido y mantiene una textura suave y jugosa. Producto envasado al vacío.







## Nuestras novedades de carne fresca al corte

**SOLOMILLO VACA 2-2,5K**  
**EUROPEA SELECCIÓN AL VACÍO E/K**

Ref. 224783



**LOMO VACA +4,5K**  
**EUROPEA SELECCIÓN AL VACÍO E/K**

Ref. 224889



**LOMO VACA +6K**  
**EUROPEA SELECCIÓN AL VACÍO E/K**

Ref. 224890



**CADERA VACA**  
**EUROPEA SELECCIÓN AL VACÍO E/K**

Ref. 224780



**RABILLO CADERA VACA**  
**EUROPEA SELECCIÓN AL VACÍO E/K**

Ref. 224781



**BABILLA VACA**  
**EUROPEA SELECCIÓN AL VACÍO E/K**

Ref. 224887





**PICAÑA VACA**  
**EUROPEA SELECCIÓN AL VACÍO E/K**

Ref. 224782



**MORCILLO VACA**  
**EUROPEA SELECCIÓN AL VACÍO E/K**

Ref. 224888







**+34 900 300 097**  
**sac@transgourmet.es**



**TRANS**GOURMET