

Nuestras carnes

TE LO PREPARAMOS COMO NECESITES



CANARIAS

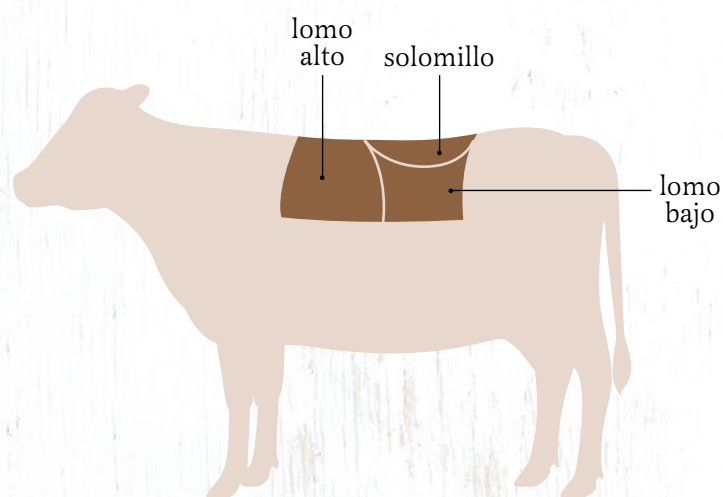


TRANSGOURMET



**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: plancha, 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
Vaca Selección	☆☆☆☆☆	☆	☆
Rubia Gallega	☆☆☆☆☆	☆☆	☆☆
Añojo Nacional	☆☆☆	☆☆☆	☆☆
Vaca Centroeuropea	☆☆	☆☆☆☆	☆☆☆
Vaca refrigerado Brasil	☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆
Vaca refrigerado Uruguay	☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆

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



**CHULETERO CARNIUM VACA SELECCIÓN E/K**

Ref. 224668

CON SOLOMILLO

Pieza de 20 Kg.

Mayores de 48 meses.



Centro Europa.



Raza vacuna Simmental/Fleckvieh: Reina de Centroeuropa (Suiza/Alemania), de doble aptitud (leche y carne), grande y con buen engrase amarillo. Raza parda (Pardo Suiza): muy extendida, versátil, tanto para leche como para carne, con buena adaptación.



Carne apreciada por su equilibrio entre jugosidad y sabor. Procedente de vaca seleccionada, presenta una infiltración grasa moderada que aporta ternura y un gusto limpio y reconocible. Su maduración controlada realza la textura y hace de este producto una opción ideal para disfrutar a la parrilla o a la plancha, perfecta tanto para el día a día como para ocasiones especiales.

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

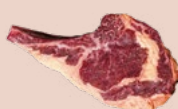
Chuletón



Entrecot



Chuleta

**LOMO BAJO**

T-bone



Solomillo



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



CHULETERO CARNIUM VACA GALLEGA E/K

Ref. 224669

CON SOLOMILLO

Pieza de 14 Kg.



Mayores de 48 meses.



Vacas de Galicia. Tradición atlántica, adaptadas al clima, terreno y alimentación exclusiva tradicional.



Raza vacuna Rubia Gallega



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 AÑOJO E/K

Ref. 96662

CON SOLOMILLO

● En stock

Pieza de 25 Kg.

📅 Entre 12 y 24 meses

📍 Unión Europea

🔍 Raza vacuna retinta: autóctona del suroeste de la Península Ibérica (Extremadura, Andalucía), colorada, con marcado sabor y reconocida en IGP "Ternera de Extremadura" como añojo.

☆ 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.



Vacuno centroeuropeo



Vacas seleccionadas de ganaderías centroeuropeas mayores de 48 meses.



De origen alemán, austríaco y polaco principalmente.



Raza vacuna Simmental/Fleckvieh: Reina de Centroeuropa (Suiza/Alemania), de doble aptitud (leche y carne), grande y con buen engrase amarillo. Raza parda (Pardo Suiza): muy extendida, versátil, tanto para leche como para carne, con buena adaptación.



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.



LOMO ALTO

CHULETERO VACA 8 COSTILLAS CON HUESO

Ref. 226384

Pieza de 14 Kg.

● En stock



LOMO BAJO DE VACA SIN HUESO

Ref. 226386

Pieza de 8 Kg.

● En stock



CHULETERO VACA 5 COSTILLAS SIN HUESO

Ref. 226385

Pieza de 6 Kg.

● En stock



SOLOMILLO DE VACA

Ref. 226387

Pieza de 2.5 Kg.

● En stock



Vacuno refrigerado Brasil

 El novillo es mayor de 24 meses hasta los 48 meses.

 Vacunos procedentes de Brasil

 El ganado vacuno enfriado en Brasil se basa principalmente en razas Cebú (Nelore, Gir, Guzerat, Indubrasil, Sindi).

 La carne brasileña se distingue por su excelente calidad y sabor particular. Un corte popular es la picaña, un corte triangular con una fina capa de grasa blanca que le otorga jugosidad y un sabor distintivo.

Preparación recomendada: Es muy común encontrarla en asadores brasileños, donde se aprecian sus cortes de calidad superior



BOLA LOMO NOVILLO AL VACÍO E/K

Ref. 67850

Pieza de 7 Kg.

● En stock



SOLOMILLO NOVILLO 4/5 AL VACÍO E/K

Ref. 67844

Pieza de 2 Kg.

● En stock



BIFE ANGOSTO NOVILLO AL VACÍO E/K

Ref. 67847

Pieza de 7.5 Kg.

● En stock



PECETO NOVILLO AL VACÍO E/K

Ref. 67851

Pieza de 3 Kg.

● En stock



Vacuno refrigerado Uruguay

 El novillo es mayor de 24 meses hasta los 48 meses.

 Vacunos procedentes de Uruguay

 Del vacuno refrigerado en Uruguay predominan las razas Hereford y Angus, criadas en pasturas, lo que contribuye a su calidad.

 La carne de res uruguaya es predominantemente magra debido a que los animales se alimentan de pasto. Investigaciones han demostrado que tiene bajos niveles de grasa y un alto porcentaje de grasas "buenas", como ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados, omega 3 y ácidos grasos neutros que reducen el colesterol.

Preparación recomendada: Uruguay tiene una gran pasión por la carne, siendo el lugar ideal para probar un buen bife.



**BIFE ANGOSTO NOVILLO URUGUAY
AL VACÍO E/K**

Ref. 67848

● En stock

Pieza de 6 Kg.



LOMO ALTO NOVILLO AL VACÍO E/K

Ref. 67852

● En stock

Pieza de 3 Kg.



**SOLOMILLO NOVILLO 4/5 URUGUAY
AL VACÍO E/K**

Ref. 67846

● En stock

Pieza de 2 Kg.



CUADRIL NOVILLO AL VACÍO E/K

Ref. 67849

● En stock

Pieza de 3 Kg.



Cerdo

🔍 Raza de cerdo blanco

☆ 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.

LOMO CINTA CERDO AL VACÍO E/K

Ref. 96878

● En stock

Pieza de 6 Kg.



CHULETERO LOMO CERDO AL VACÍO E/K

Ref. 36250

● En stock

Pieza de 7 Kg.



JAMÓN CERDO 3D AL VACÍO E/K

Ref. 96412

● En stock

Pieza de 8 Kg.



CABEZA LOMO SIN HUESO AL VACÍO E/K

Ref. 96697

● En stock

Pieza de 3.5 Kg.



PALETILLA CERDO SIN HUESO AL VACÍO E/K

Ref. 96877

● En stock

Pieza de 4 Kg.



Media canal de cochino canario sin cabeza

CERDO CANARIO MEDIA CANAL E/K

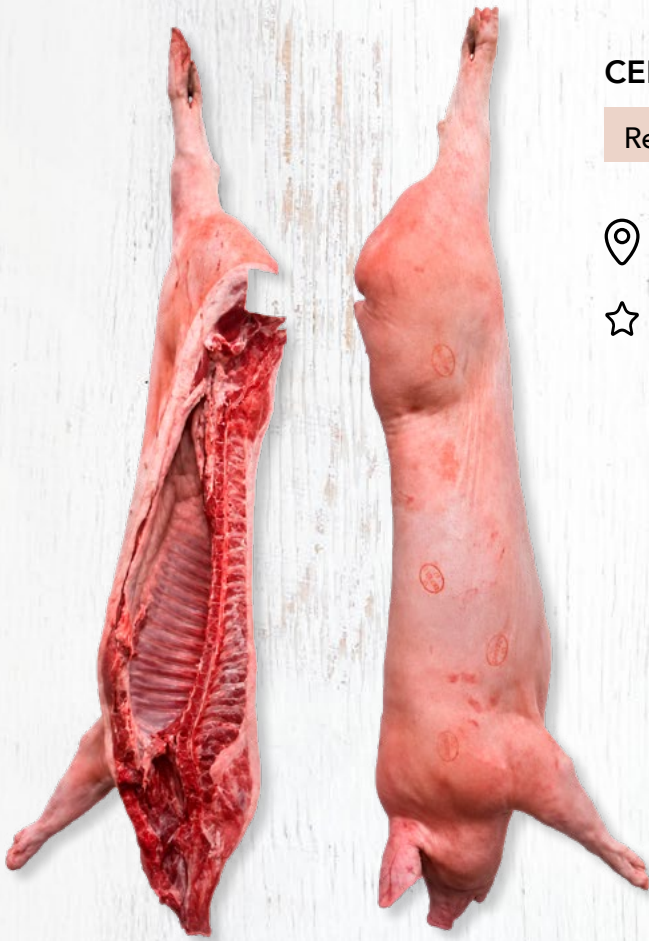
Ref. 228592

● En stock

📍 100% Canario

☆ De la media canal de cerdo se obtiene un despiece completo formado por jamón con hueso y sin hueso, paleta con hueso y sin hueso, costillar, costillar de chuleta de palo largo y panceta.

Cada pieza permite distintos usos culinarios, como asados, guisos, filetes, parrilla, plancha, fritura, curados o elaborados. Un aprovechamiento integral que ofrece cortes versátiles, sabrosos y de gran rendimiento.



Cortes principales de la media canal de cerdo canario

JAMÓN CON HUESO



Pieza trasera entera con hueso. Ideal para asados, guisos o para curar.

JAMÓN SIN HUESO



Pieza trasera deshuesada. Perfecta para filetes, asados o elaborados.

PALETA CON HUESO



Pieza delantera entera con hueso. Ideal para asados, guisos o para curar.

PALETA SIN HUESO



Pieza delantera deshuesada. Muy versátil para filetes, asados o elaborados.

COSTILLAR



Conjunto de costillas con su carne. Perfecto para el horno, guisos o barbacoa.

COSTILLAR DE CHULETA DE PALO LARGO



Costillas con el hueso largo (palo largo). Ideal para chuletas, parrilla o plancha.

PANCETA



Pieza de barriga con capas de carne y grasa. Ideal para asar, guisar, fritura o curados.

**TODO ESTE SURTIDO DE CARNE LO ENCONTRARÁS EN
NUESTROS CENTROS EN CANARIAS**



+34 900 300 097
sac@transgourmet.es



TRANSGOURMET