



San Luis
Cordero tierno y sabroso

www.alimentossanluis.com



En el año 2015 se inicia el sueño de producir y ofrecer al mercado un cordero de calidad internacional con un sabor y contextura diferente al de aves, res o cerdo.

El **Cordero SAN LUIS** es criado en los valles cálidos de la Sierra ecuatoriana, donde contamos con la temperatura ideal para su crecimiento. Utilizamos las razas Kathadin y Dorper por ser las más valoradas para la producción de carne.

Su alimentación está basada en heno con altos valores nutritivos, el ciclo de engorde termina en nuestros establos donde los cuidamos y alimentamos con balanceado adecuado especialmente para ovinos.

Después de varios años de ensayos de producción, hoy ofrecemos al mercado ecuatoriano el **Cordero SAN LUIS**, un ovino joven, de máximo 6 meses de edad, criado, procesado y comercializado con altos estándares de calidad.

En el **Criadero SAN LUIS** contamos con personal profesionalmente capacitado en la crianza de corderos y vinculados con el cumplimiento de las medidas de bienestar animal.



¿CUÁL ES LA DIFERENCIA ENTRE CORDERO Y BORREGO?

BORREGO: La principal diferencia radica en la edad. El borrego es un animal adulto que se utiliza en la reproducción y como consecuencia su carne es dura y con sabor fuerte.

CORDERO: El Cordero San Luis es el resultado del cruce de dos razas exclusivas. Es faenado entre los 5-6 meses de edad, lo que garantiza una carne suave, de sabor delicado y una jugosidad inigualable.



BENEFICIOS

El Cordero San Luis es rico en proteínas, 100 gramos de su carne aportan con 25-30 gr de proteína, además es muy bajo en grasa y una carne fácilmente digerible.

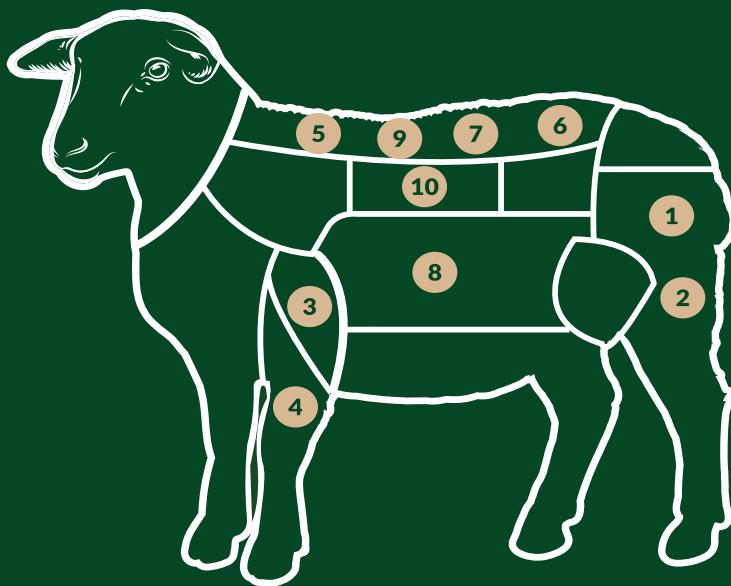
El Cordero San Luis contiene 8 aminoácidos esenciales de la proteína animal, ayuda al fortalecimiento de defensas y mejora el funcionamiento del cerebro y el sistema nervioso.

El Cordero San Luis es además, rico en minerales y vitaminas que fortalecen nuestra salud.



NUESTROS CORTES

Todos nuestros cortes son empacados al vacío para asegurarnos su frescura y conservar todas sus cualidades nutritivas. San Luis ofrece un amplio portafolio de cortes, ideales para todo tipo de clientes y ocasiones.



1 **PIERNA CON CADERA**

2 **PIERNA SIN CADERA**

3 **CHULETA**

4 **OSOBUCO**

5 **BONDIOLA**

6 **T-BONE**

7 **RACK**

8 **COSTILLAR**

9 **LOMO DE FALDA**

10 **SECO**



PIERNA CON CADERA



PIERNA CON CADERA

COD. BAAN
44009C

IDEAL PARA:



Parrilla



Horno



Sartén

PRESENTACIÓN	2,8 - 3,5 kg
TIPO DE EMPAQUE	Empaque al vacío para garantizar la frescura
PVP /KG	\$13,71
CONSERVACIÓN	Mantener en congelación de -22° a -18°C
VIDA ÚTIL	365 días

CARACTERÍSTICAS

Pierna entera con cadera. Contiene una ligera cobertura de grasa. Se deja la parte inferior de la pierna, llamada muñón para que facilite su manipulación a la hora de cortar la carne. Empacado al vacío y termoencogido. En un corte suave, de mayor tamaño y rendimiento perfecto para hornear.



PIERNA SIN CADERA



PIERNA SIN CADERA

COD. BAAN
44010C

IDEAL PARA:



Parrilla



Horno



Sartén

PRESENTACIÓN	2,0 - 3,0 kg
TIPO DE EMPAQUE	Empaque al vacío para garantizar la frescura
PVP /KG	\$16,46
CONSERVACIÓN	Mantener en congelación de -22° a -18°C
VIDA ÚTIL	365 días

CARACTERÍSTICAS

Corte de pierna sin hueso de la cadera y sin muñón. Corte con una ligera cobertura de grasa, empacado al vacío y termoencogido. En un corte suave, de mayor tamaño y rendimiento (mayor cantidad de carne vs hueso) perfecto para hornear.



CHULETAS DE CORDERO



CHULETAS DE CORDERO

COD. BAAN
44011C

IDEAL PARA:



Parrilla



Horno



Sartén

PRESENTACIÓN	0,4 - 0,7 kg
TIPO DE EMPAQUE	Empaque al vacío para garantizar la frescura
PVP /KG	\$14,53
CONSERVACIÓN	Mantener en congelación de -22° a -18°C
VIDA ÚTIL	365 días

CARACTERÍSTICAS

Cortes de chuletas provenientes del brazo o pierna, cada chuleta mide de 1,4 a 1,8 cm de espesor (120 - 140 gramos cada una). Cada empaque viene con 5 unidades. Corte característico por su buen sabor gracias a la presencia de hueso y marmoleado medio de grasa. Corte de fácil y rápida preparación. Concentran el sabor en la carne y hueso, lo cual las hacen realmente deliciosas.



OSOBUCO DE CORDERO



OSOBUCO DE CORDERO

COD. BAAN
44012C

IDEAL PARA:



Horno



Sartén

PRESENTACIÓN	0,70 - 1 kg
TIPO DE EMPAQUE	Empaque al vacío para garantizar la frescura
PVP /KG	\$10,57
CONSERVACIÓN	Mantener en congelación de -22° a -18°C
VIDA ÚTIL	365 días

CARACTERÍSTICAS

Corte proveniente de la pantorrilla o extremos de los brazos y piernas del cordero. Contienen hueso y poca grasa, resalta el rico sabor de la carne con una textura suave, ideal para estofados o guisos. 4 unidades de 200 gramos aprox cada una.



BONDIOLA DE CORDERO



BONDIOLA DE CORDERO

COD. BAAN
44013C

IDEAL PARA:



Horno



Sartén

PRESENTACIÓN	0,50 - 0,80 kg
TIPO DE EMPAQUE	Empaque al vacío para garantizar la frescura
PVP /KG	\$13,24
CONSERVACIÓN	Mantener en congelación de -22° a -18°C
VIDA ÚTIL	365 días

CARACTERÍSTICAS

Corte obtenido del cuello del cordero, uno de los mejores cortes ya que es tierno, sabroso y jugoso por la grasa que posee entre sus músculos. Su preparación y cocción son muy fáciles ya que es un corte noble y versátil.



T-BONE DE CORDERO



T-BONE DE CORDERO

COD. BAAN
44014C

IDEAL PARA:



Parrilla



Horno



Sartén

PRESENTACIÓN	0,60 - 0,90 kg
TIPO DE EMPAQUE	Empaque al vacío para garantizar la frescura
PVP /KG	\$16,99
CONSERVACIÓN	Mantener en congelación de -22° a -18°C
VIDA ÚTIL	365 días

CARACTERÍSTICAS

Corte realizado en forma de T, formado por el lomo de falda y el lomo fino. La carne de este corte, que es de dos partes más nobles, proporciona una textura suave y jugosa en la cocción. Cada corte tiene 1,5 a 2 cm de espesor. Cada empaque contiene 8 unidades.



RACK DE CORDERO



RACK DE CORDERO

COD. BAAN
44015C

IDEAL PARA:



Parrilla



Horno



Sartén

PRESENTACIÓN	0,90 - 1,5 kg
TIPO DE EMPAQUE	Empaque al vacío para garantizar la frescura
PVP /KG	\$34,36
CONSERVACIÓN	Mantener en congelación de -22° a -18°C
VIDA ÚTIL	365 días

CARACTERÍSTICAS

Corte con estilo francés proveniente del lomo de cordero con costilla, cada bloque tiene 8 costillas con muy buen nivel de carne y buen retoque de hueso. Cada empaque contiene 2 bloques. Su carne es muy suave y la proporción hueso costilla realza el sabor del cordero.



COSTILLAR DE CORDERO



COSTILLAR DE CORDERO

COD. BAAN
44016C

IDEAL PARA:



Parrilla



Horno

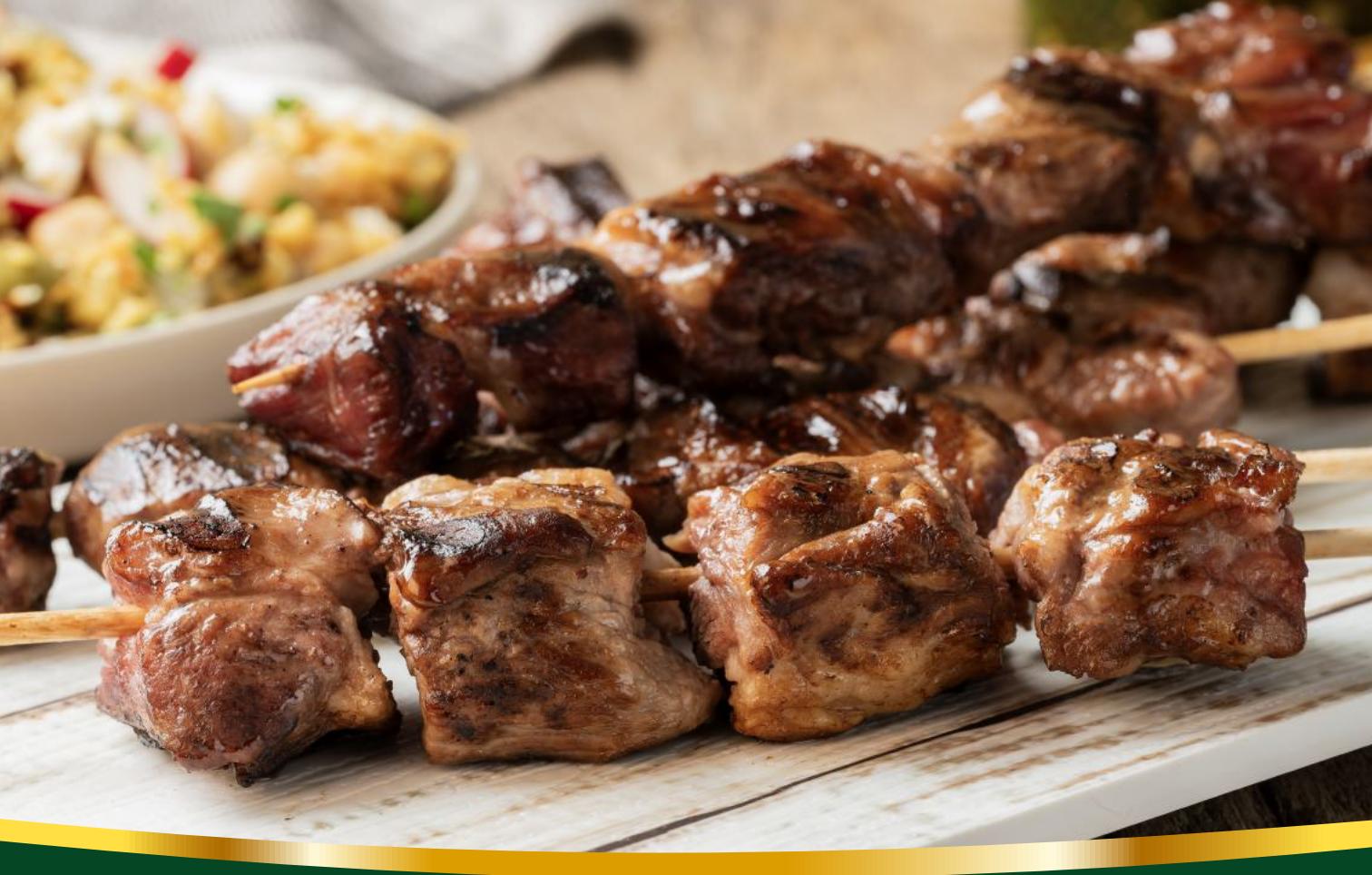


Sartén

PRESENTACIÓN	0,80 - 1,1 kg
TIPO DE EMPAQUE	Empaque al vacío para garantizar la frescura
PVP /KG	\$21,01
CONSERVACIÓN	Mantener en congelación de -22° a -18°C
VIDA ÚTIL	365 días

CARACTERÍSTICAS

Corte proveniente de la costilla entera con buena cantidad de grasa superficial e intramuscular (retocada). Viene una costilla por empaque. Corte delicioso, con la proporción de carne suave, hueso y grasa ideal.



LOMO DE FALDA



LOMO DE FALDA

COD. BAAN
44018C

IDEAL PARA:



Parrilla



Horno



Sartén

PRESENTACIÓN	0,40 - 0,8 kg
TIPO DE EMPAQUE	Empaque al vacío para garantizar la frescura
PVP /KG	\$14,74
CONSERVACIÓN	Mantener en congelación de -22° a -18°C
VIDA ÚTIL	365 días

CARACTERÍSTICAS

Corte suave, limpio y sin grasa superficial, carne jugosa y exquisita. Cada empaque contiene 2 cortes. Su contenido de grasa resulta ideal para todo tipo de estofado, guiso y brasa.



SECO DE CARNE



SECO DE CARNE

COD. BAAN
44019C

IDEAL PARA:



Horno



Sartén

PRESENTACIÓN	0,60 - 0,8 kg
TIPO DE EMPAQUE	Empaque al vacío para garantizar la frescura
PVP /KG	\$10,23
CONSERVACIÓN	Mantener en congelación de -22° a -18°C
VIDA ÚTIL	365 días

CARACTERÍSTICAS

Cortes provenientes de todo el animal, solo carne y carne con hueso de diferentes tamaños, muy versátil para preparar diferentes recetas.



CONTACTO

ventas@alimentossanluis.com

0984055817 | 0999716056

Encuétranos en Almacenes PRONACA
y los principales autoservicios
de Quito y Guayaquil.



¡ENCUENTRA
MÁS RECETAS!