Grupo Alonzo

GA

Catálogo de Productos

SUPLIDORA DE CARNES

A&B

Índice

Misión y Visión 03

Productos Derivados de la Res 04

Cortes Selectos

- Tapa (INS) 05
- Dobo (OUT) 06
- Bola (KNX) 07
- Cadera (SB) 08
- Punta de Palomilla (SBS) 09
- Boliche (ER) 10
- Filete Mignon (FM) 11
- Roti (SL) 12
- Picaña (PS) 13
- Faldilla (FS) 14
- Churrasco (Flap) 15
- Short Tender (ST) 16
- CL Shoulder (CL) 17
- Carne N° 7 (CL) 18
- Osobuco Delantero (SH) 19
- Osobuco Sin Hueso (SH-1) 20
- Entraña (ISK / OSK) 21
- Filete (T) 22

Cortes Con Hueso

- California 23
- Ossobuco Con Hueso 24
- Pecho Almendra 25
- Pecho Corriente 26
- Costilla - Short Ribs 27

Carne Industrial

Chuck 85 - 15 28
Carne Molida 29
Cabeza de Res Deshuesada 30

Vísceras

Hígado 31
Mondongo 31
Corazón 31
Riñón 31
Bofe 31
Pata 31
Lengua 31
Rabo 31

Valor Agregado

Cubos - Carne de Guisar 32
Filetes - Steaks 32

Bandas

Banda de Res 33

Suplidora De Carnes A&B, SRL es un matadero industrial de ganado bovino, que opera bajo los más estrictos procedimientos y regulaciones sanitarias, para el manejo de alimentos destinados al consumo humano, con nuestra planta de producción certificada por el Ministerio de Salud Pública.

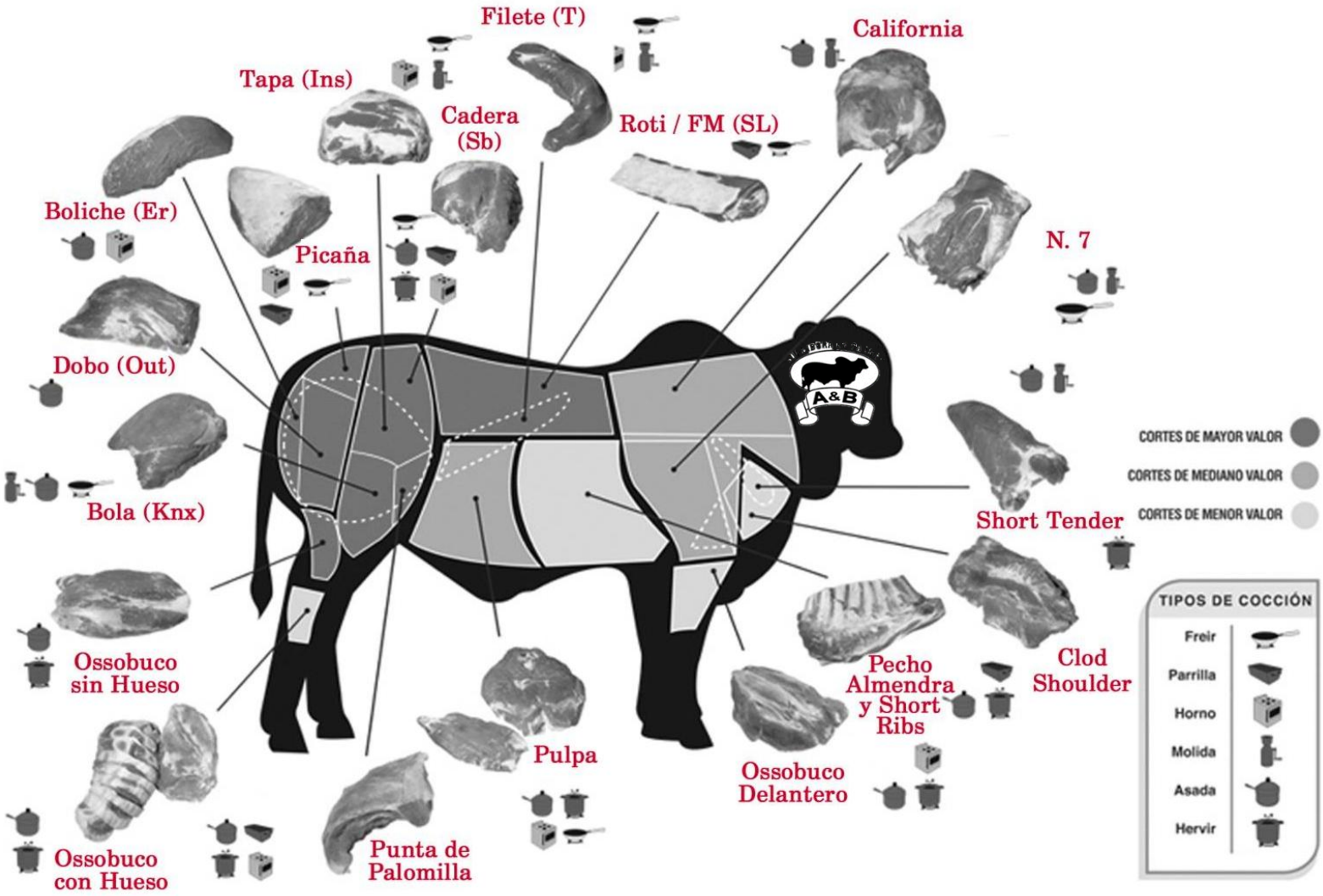
Misión

Ser una empresa líder en el sector cárnico, que aporte bienestar económico y social a nuestros clientes y trabajadores, comprometidos con la excelencia y medio ambiente.

Visión

Estamos comprometidos a procesar las mejores carnes del país, garantizando la satisfacción plena de nuestros clientes, produciendo carnes con los mayores controles de inocuidad, calidad, tecnología y tomando las mejores acciones de cara a la producción y medio ambiente.

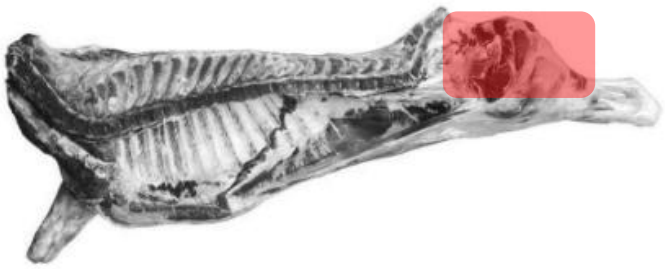
Productos Derivados de la Res



Categorías de Productos:

Cortes Selectos, Cortes con Hueso, Carne Industrial, Vísceras, Valor Agregado, Bandas, Terneros.

TAPA (INS)



Descripción: Corte ubicado en la región femoral en la cara interna de la Pierna, limita en su parte delantera con KNX, lateralmente hacia atrás con ER.

Características: Color y olor característico del producto.
Peso promedio por pieza: 16.8 Libras.

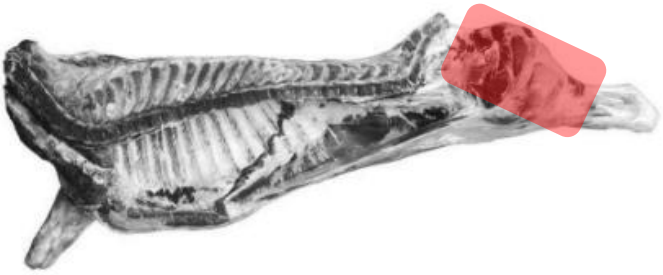
Empaque: Primario: Empacado al vacío, en bolsas termoencogibles.
Secundario: Empacado en cajas de cartón corrugado.
Piezas por Caja: 3.
Peso por Caja: 50 Libras Aprox.

Vida útil: 3 meses en refrigeración (28° F).
12 meses en congelación (0° F).

Microbiología: Cuenta con los análisis microbiológicos aprobados por parte del Ministerio de Salud Pública.

Etiqueta: A la etiqueta se le incluye nombre y dirección de la planta, Fecha de producción, fecha de matanza, fecha de vencimiento, N° de Lote, descripción del producto, peso en libras y kilos.

DOBO (OUT)



Descripción: Ubicado en la sección del hueso femoral, en la parte superior externa de la pierna, junto al ER en su parte interna y por el frente junto al KNX.

Características: Color y olor característico del producto.
Peso promedio por pieza: 10.5 Libras.

Empaque: Primario: Empacado al vacío, en bolsas termoencogibles.
Secundario: Empacado en cajas de cartón corrugado.
Piezas por Caja: 5.
Peso por Caja: 50 Libras Aprox.

Vida útil: 3 meses en refrigeración (28° F).
12 meses en congelación (0° F).

Microbiología: Cuenta con los análisis microbiológicos aprobados por parte del Ministerio de Salud Pública.

Etiqueta: A la etiqueta se le incluye nombre y dirección de la planta, Fecha de producción, fecha de matanza, fecha de vencimiento, N° de Lote, descripción del producto, peso en libras y kilos.

BOLA (KNX)

Descripción: Ubicado en la pierna sobre el hueso del fémur, limita hacia adelante con el SBS, hacia atrás y lateral con el OUT, internamente con INS y abajo con el SB.

Características: Color y olor característico del producto.
Peso promedio por pieza: 11.3 Libras.

Empaque: Primario: Empacado al vacío, en bolsas termoencogibles.
Secundario: Empacado en cajas de cartón corrugado.
Piezas por Caja: 4.
Peso por Caja: 50 Libras Aprox.

Vida útil: 3 meses en refrigeración (28° F).
12 meses en congelación (0° F).

Microbiología: Cuenta con los análisis microbiológicos aprobados por parte del Ministerio de Salud Pública.

Etiqueta: A la etiqueta se le incluye nombre y dirección de la planta, Fecha de producción, fecha de matanza, fecha de vencimiento, N° de Lote, descripción del producto, peso en libras y kilos.

CADERA (SB)

Descripción: Ubicado en la parte superior del hueso pélvico. Sobre este se encuentra el PS, en dirección a la columna está el SL, en la parte externa junto al SBS y al KNX hacia arriba.

Características: Color y olor característico del producto.
Peso promedio por pieza: 6.4 Libras.

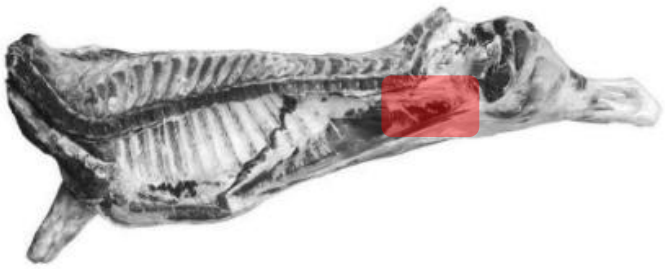
Empaque: Primario: Empacado al vacío, en bolsas termoencogibles.
Secundario: Empacado en cajas de cartón corrugado.
Piezas por Caja: 8.
Peso por Caja: 50 Libras Aprox.

Vida útil: 3 meses en refrigeración (28° F).
12 meses en congelación (0° F).

Microbiología: Cuenta con los análisis microbiológicos aprobados por parte del Ministerio de Salud Pública.

Etiqueta: A la etiqueta se le incluye nombre y dirección de la planta, Fecha de producción, fecha de matanza, fecha de vencimiento, N° de Lote, descripción del producto, peso en libras y kilos.

PUNTA DE PALOMILLA (SBS)



Descripción: Corte de forma triangular que se encuentra sobre el KNX, unido al SB en su lado más ancho.

Características: Color y olor característico del producto.
Peso promedio por pieza: 2.2 Libras.

Empaque: Primario: Empacado al vacío, en bolsas termoencogibles.
Secundario: Empacado en cajas de cartón corrugado.
Piezas por Caja: 23.
Peso por Caja: 50 Libras Aprox.

Vida útil: 3 meses en refrigeración (28° F).
12 meses en congelación (0° F).

Microbiología: Cuenta con los análisis microbiológicos aprobados por parte del Ministerio de Salud Pública.

Etiqueta: A la etiqueta se le incluye nombre y dirección de la planta, Fecha de producción, fecha de matanza, fecha de vencimiento, N° de Lote, descripción del producto, peso en libras y kilos.

BOLICHE (ER)

Descripción: Ubicado en la parte trasera de la pierna, junto al OUT por la parte externa y al IN por la parte interna.

Características: Color y olor característico del producto.
Peso promedio por pieza: 4.2 Libras.

Empaque: Primario: Empacado al vacío, en bolsas termoencogibles.
Secundario: Empacado en cajas de cartón corrugado.
Piezas por Caja: 12.
Peso por Caja: 50 Libras Aprox.

Vida útil: 3 meses en refrigeración (28° F).
12 meses en congelación (0° F).

Microbiología: Cuenta con los análisis microbiológicos aprobados por parte del Ministerio de Salud Pública.

Etiqueta: A la etiqueta se le incluye nombre y dirección de la planta, Fecha de producción, fecha de matanza, fecha de vencimiento, N° de Lote, descripción del producto, peso en libras y kilos.

FILETE MIGNON (FM)

Descripción: Producido a partir del RE, retirando la porción de carne que lo recubre.

Características: Color y olor característico del producto.
Peso promedio por pieza: 5.3 Libras.

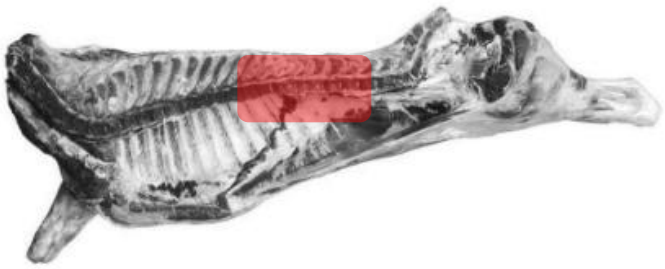
Empaque: Primario: Empacado al vacío, en bolsas termoencogibles.
Secundario: Empacado en cajas de cartón corrugado.
Piezas por Caja: 9.
Peso por Caja: 50 Libras Aprox.

Vida útil: 3 meses en refrigeración (28° F).
12 meses en congelación (0° F).

Microbiología: Cuenta con los análisis microbiológicos aprobados por parte del Ministerio de Salud Pública.

Etiqueta: A la etiqueta se le incluye nombre y dirección de la planta, Fecha de producción, fecha de matanza, fecha de vencimiento, N° de Lote, descripción del producto, peso en libras y kilos.

ROTI (SL)



Descripción: Ubicado en la región dorso lumbar, entre el RE y el SB, hacia parte interna con el TDR.

Características: Color y olor característico del producto.
Peso promedio por pieza: 5.6 Libras.

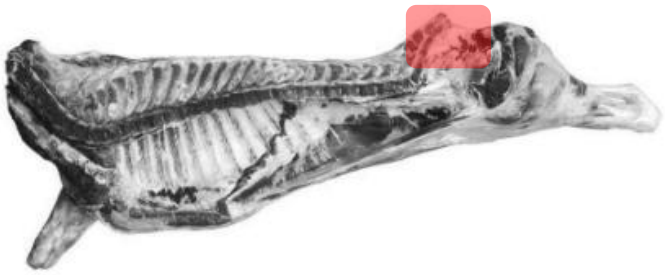
Empaque: Primario: Empacado al vacío, en bolsas termoencogibles.
Secundario: Empacado en cajas de cartón corrugado.
Piezas por Caja: 9.
Peso por Caja: 50 Libras Aprox.

Vida útil: 3 meses en refrigeración (28° F).
12 meses en congelación (0° F).

Microbiología: Cuenta con los análisis microbiológicos aprobados por parte del Ministerio de Salud Pública.

Etiqueta: A la etiqueta se le incluye nombre y dirección de la planta, Fecha de producción, fecha de matanza, fecha de vencimiento, N° de Lote, descripción del producto, peso en libras y kilos.

PICAÑA (PS)



Descripción: Ubicado en la pierna sobre el hueso del fémur, limita hacia adelante con SBS, hacia atrás y lateral con el OUT, internamente con el IN y hacia abajo con el SB.

Características: Color y olor característico del producto.
Peso promedio por pieza: 2.6 Libras.

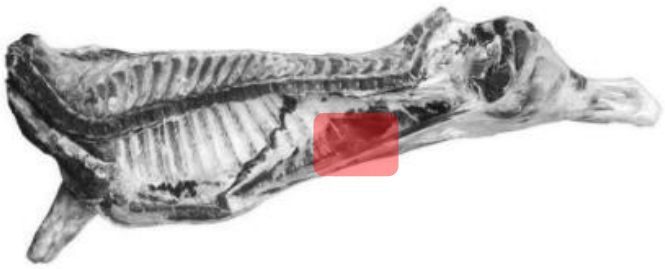
Empaque: Primario: Empacado al vacío, en bolsas termoencogibles.
Secundario: Empacado en cajas de cartón corrugado.
Piezas por Caja: 20.
Peso por Caja: 50 Libras Aprox.

Vida útil: 3 meses en refrigeración (28° F).
12 meses en congelación (0° F).

Microbiología: Cuenta con los análisis microbiológicos aprobados por parte del Ministerio de Salud Pública.

Etiqueta: A la etiqueta se le incluye nombre y dirección de la planta, Fecha de producción, fecha de matanza, fecha de vencimiento, N° de Lote, descripción del producto, peso en libras y kilos.

FALDILLA (FS)



Descripción: Es un músculo plano, ubicado en el extremo más cercano a la pierna. Se retira libre de tejido conectivo. Así como también libre de grasa de falta y la membrana que lo recubre.

Características: Color y olor característico del producto.
Peso promedio por pieza: 1.05 Libras.

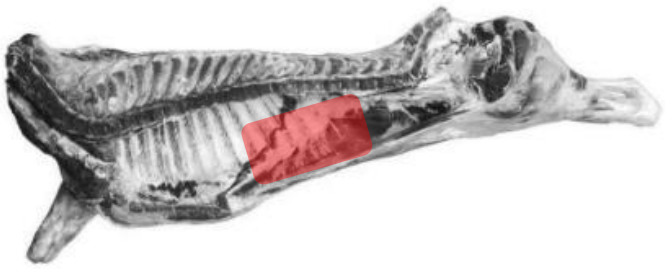
Empaque: Primario: Empacado al vacío, en bolsas termoencogibles.
Secundario: Empacado en cajas de cartón corrugado.
Piezas por Caja: 48.
Peso por Caja: 50 Libras Aprox.

Vida útil: 3 meses en refrigeración (28° F).
12 meses en congelación (0° F).

Microbiología: Cuenta con los análisis microbiológicos aprobados por parte del Ministerio de Salud Pública.

Etiqueta: A la etiqueta se le incluye nombre y dirección de la planta, Fecha de producción, fecha de matanza, fecha de vencimiento, N° de Lote, descripción del producto, peso en libras y kilos.

CHURRASCO (FLAP CP)



Descripción: Ubicado en la falda, es la sección más gruesa del músculo. Toda la grasa visible se retira.

Características: Color y olor característico del producto.
Peso promedio por pieza: 2.3 Libras.

Empaque: Primario: Empacado al vacío, en bolsas termoencogibles.
Secundario: Empacado en cajas de cartón corrugado.
Piezas por Caja: 22.
Peso por Caja: 50 Libras Aprox.

Vida útil: 3 meses en refrigeración (28° F).
12 meses en congelación (0° F).

Microbiología: Cuenta con los análisis microbiológicos aprobados por parte del Ministerio de Salud Pública.

Etiqueta: A la etiqueta se le incluye nombre y dirección de la planta, Fecha de producción, fecha de matanza, fecha de vencimiento, N° de Lote, descripción del producto, peso en libras y kilos.

SHORT TENDER (ST)

Descripción: Se encuentra en la parte alta del hueso de paleta. Es separado por la línea natural del hueso.

Características: Color y olor característico del producto.
Peso promedio por pieza: 2.75 Libras.

Empaque: Primario: Empacado al vacío, en bolsas termoencogibles.
Secundario: Empacado en cajas de cartón corrugado.
Piezas por Caja: 18.
Peso por Caja: 50 Libras Aprox.

Vida útil: 3 meses en refrigeración (28° F).
12 meses en congelación (0° F).

Microbiología: Cuenta con los análisis microbiológicos aprobados por parte del Ministerio de Salud Pública.

Etiqueta: A la etiqueta se le incluye nombre y dirección de la planta, Fecha de producción, fecha de matanza, fecha de vencimiento, N° de Lote, descripción del producto, peso en libras y kilos.

CL SHOULDER (CL)

Descripción: Se encuentra en la parte alta del hueso de paleta. Es separado por la línea natural del hueso.

Características: Color y olor característico del producto.
Peso promedio por pieza: 15 Libras.

Empaque: Primario: Empacado al vacío, en bolsas termoencogibles.
Secundario: Empacado en cajas de cartón corrugado.
Piezas por Caja: 3.
Peso por Caja: 50 Libras Aprox.

Vida útil: 3 meses en refrigeración (28° F).
12 meses en congelación (0° F).

Microbiología: Cuenta con los análisis microbiológicos aprobados por parte del Ministerio de Salud Pública.

Etiqueta: A la etiqueta se le incluye nombre y dirección de la planta, Fecha de producción, fecha de matanza, fecha de vencimiento, N° de Lote, descripción del producto, peso en libras y kilos.

CARNE N°7 (CL)

Descripción: Este corte se toma del cuarto delantero de la canal bovina, proveniente de la pierna delantera. Carne con Hueso.

Características: Color y olor característico del producto.
Peso promedio por pieza: 22 Libras.

Empaque: Primario: Empacado al vacío, en bolsas termoencogibles.
Secundario: Empacado en cajas de cartón corrugado.
Piezas por Caja: 2.
Peso por Caja: 50 Libras Aprox.

Vida útil: 3 meses en refrigeración (28° F).
12 meses en congelación (0° F).

Microbiología: Cuenta con los análisis microbiológicos aprobados por parte del Ministerio de Salud Pública.

Etiqueta: A la etiqueta se le incluye nombre y dirección de la planta, Fecha de producción, fecha de matanza, fecha de vencimiento, N° de Lote, descripción del producto, peso en libras y kilos.

OSOBUCO DELANTERO (SH)

Descripción: Es un corte del cuarto delantero de la canal bovina.

Características: Color y olor característico del producto.
Peso promedio por pieza: 3 Libras.

Empaque: Primario: Empacado al vacío, en bolsas termoencogibles.
Secundario: Empacado en cajas de cartón corrugado.
Piezas por Caja: 16.
Peso por Caja: 50 Libras Aprox.

Vida útil: 3 meses en refrigeración (28° F).
12 meses en congelación (0° F).

Microbiología: Cuenta con los análisis microbiológicos aprobados por parte del Ministerio de Salud Pública.

Etiqueta: A la etiqueta se le incluye nombre y dirección de la planta, Fecha de producción, fecha de matanza, fecha de vencimiento, N° de Lote, descripción del producto, peso en libras y kilos.

OSOBUCO SIN HUESO (SH-1)

Descripción: Es un corte del cuarto trasero de la canal bovina (Pierna).

Características: Color y olor característico del producto.
Peso promedio por pieza: 4 Libras.

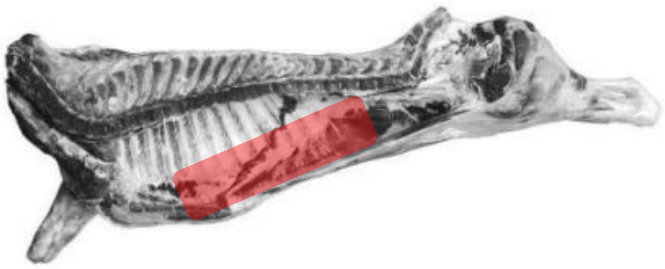
Empaque: Primario: Empacado al vacío, en bolsas termoencogibles.
Secundario: Empacado en cajas de cartón corrugado.
Piezas por Caja: 12.5.
Peso por Caja: 50 Libras Aprox.

Vida útil: 3 meses en refrigeración (28° F).
12 meses en congelación (0° F).

Microbiología: Cuenta con los análisis microbiológicos aprobados por parte del Ministerio de Salud Pública.

Etiqueta: A la etiqueta se le incluye nombre y dirección de la planta, Fecha de producción, fecha de matanza, fecha de vencimiento, N° de Lote, descripción del producto, peso en libras y kilos.

ENTRAÑA (ISK / OSK)



Descripción: Ubicado en la parte interna de la pared abdominal, que se extiende hasta la porción umbilical del Brisket. La grasa y la membrana que la recubren se retiran.

Características: Color y olor característico del producto.
Peso promedio por pieza: 2 Libras.

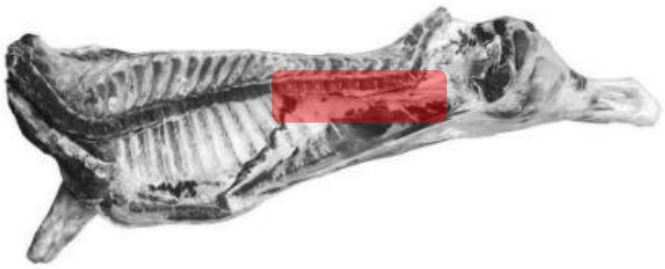
Empaque: Primario: Empacado al vacío, en bolsas termoencogibles.
Secundario: Empacado en cajas de cartón corrugado.
Piezas por Caja: 25.
Peso por Caja: 50 Libras Aprox.

Vida útil: 3 meses en refrigeración (28° F).
12 meses en congelación (0° F).

Microbiología: Cuenta con los análisis microbiológicos aprobados por parte del Ministerio de Salud Pública.

Etiqueta: A la etiqueta se le incluye nombre y dirección de la planta, Fecha de producción, fecha de matanza, fecha de vencimiento, N° de Lote, descripción del producto, peso en libras y kilos.

FILETE (T)



Descripción: Es un corte del cuarto trasero del animal, por debajo del Roti.

Características: Color y olor característico del producto.
Peso promedio por pieza: 3 Libras.

Empaque: Primario: Empacado al vacío, en bolsas termoencogibles.
Secundario: Empacado en cajas de cartón corrugado.
Piezas por Caja: 17.
Peso por Caja: 50 Libras Aprox.

Vida útil: 3 meses en refrigeración (28° F).
12 meses en congelación (0° F).

Microbiología: Cuenta con los análisis microbiológicos aprobados por parte del Ministerio de Salud Pública.

Etiqueta: A la etiqueta se le incluye nombre y dirección de la planta, Fecha de producción, fecha de matanza, fecha de vencimiento, N° de Lote, descripción del producto, peso en libras y kilos.

CALIFORNIA

Descripción: Este corte proviene del cuarto delantero, en la región del cuello del animal. Es un corte con hueso.

Características: Color y olor característico del producto.
Peso promedio por pieza: 20 Libras.

Empaque: Primario: Empacado a granel.
Secundario: Empacado en cajas de cartón corrugado.
Piezas por Caja: 2.
Peso por Caja: 50 Libras Aprox.

Vida útil: 12 meses en congelación (0° F).

Microbiología: Cuenta con los análisis microbiológicos aprobados por parte del Ministerio de Salud Pública.

Etiqueta: A la etiqueta se le incluye nombre y dirección de la planta, Fecha de producción, fecha de matanza, fecha de vencimiento, N° de Lote, descripción del producto, peso en libras y kilos.

OSOBUCO CON HUESO

Descripción: Es un corte del cuarto trasero de la canal bovina (Pierna). Es un corte con hueso.

Características: Color y olor característico del producto.
Peso promedio por pieza: 10 Libras.

Empaque: Primario: Empacado a granel.
Secundario: Empacado en cajas de cartón corrugado.
Piezas por Caja: 5.
Peso por Caja: 50 Libras Aprox.

Vida útil: 12 meses en congelación (0° F).

Microbiología: Cuenta con los análisis microbiológicos aprobados por parte del Ministerio de Salud Pública.

Etiqueta: A la etiqueta se le incluye nombre y dirección de la planta, Fecha de producción, fecha de matanza, fecha de vencimiento, N° de Lote, descripción del producto, peso en libras y kilos.

PECHO ALMENDRA

Descripción: Proviene del cuarto delantero. En la parte torácica frontal del pecho del animal. Es un corte con hueso.

Características: Color y olor característico del producto.
Peso promedio por pieza: 14 Libras.

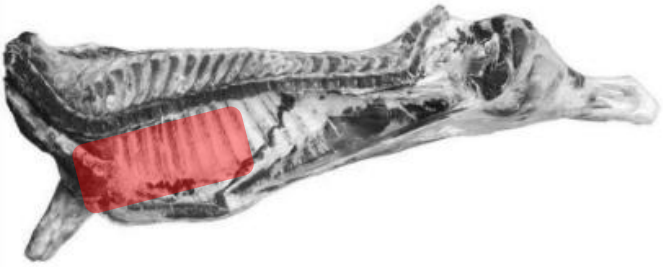
Empaque: Primario: Empacado a granel.
Secundario: Empacado en cajas de cartón corrugado.
Piezas por Caja: 3.
Peso por Caja: 50 Libras Aprox.

Vida útil: 12 meses en congelación (0° F).

Microbiología: Cuenta con los análisis microbiológicos aprobados por parte del Ministerio de Salud Pública.

Etiqueta: A la etiqueta se le incluye nombre y dirección de la planta, Fecha de producción, fecha de matanza, fecha de vencimiento, N° de Lote, descripción del producto, peso en libras y kilos.

PECHO CORRIENTE



Descripción: Proviene del cuarto delantero de la canal bovina. En el área de la costilla. Es un corte con hueso.

Características: Color y olor característico del producto.
Peso promedio por pieza: 14 Libras.

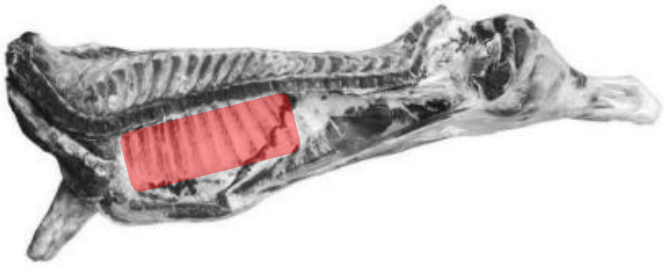
Empaque: Primario: Empacado a granel.
Secundario: Empacado en cajas de cartón corrugado.
Piezas por Caja: 3.
Peso por Caja: 50 Libras Aprox.

Vida útil: 12 meses en congelación (0° F).

Microbiología: Cuenta con los análisis microbiológicos aprobados por parte del Ministerio de Salud Pública.

Etiqueta: A la etiqueta se le incluye nombre y dirección de la planta, Fecha de producción, fecha de matanza, fecha de vencimiento, N° de Lote, descripción del producto, peso en libras y kilos.

COSTILLA – SHORT RIBS



Descripción: Proviene del cuarto delantero de la canal bovina. En el área de la costilla. Es un corte con hueso.

Características: Color y olor característico del producto.
Peso promedio por pieza: 12.5 Libras.

Empaque: Primario: Empacado a granel.
Secundario: Empacado en cajas de cartón corrugado.
Piezas por Caja: 4.
Peso por Caja: 50 Libras Aprox.

Vida útil: 12 meses en congelación (0° F).

Microbiología: Cuenta con los análisis microbiológicos aprobados por parte del Ministerio de Salud Pública.

Etiqueta: A la etiqueta se le incluye nombre y dirección de la planta, Fecha de producción, fecha de matanza, fecha de vencimiento, N° de Lote, descripción del producto, peso en libras y kilos.

CH 85 - 15

Descripción: Este producto consiste en una mezcla de diferentes cortes. Resultando en una combinación de 85% carne y 15% grasa.

Características: Color y olor característico del producto.

Empaque: Primario: Empacado a granel.
Secundario: Empacado en cajas de cartón corrugado.
Peso por Caja: 60 Libras Exactas.

Vida útil: 12 meses en congelación (0° F).

Microbiología: Cuenta con los análisis microbiológicos aprobados por parte del Ministerio de Salud Pública.

Etiqueta: A la etiqueta se le incluye nombre y dirección de la planta, Fecha de producción, fecha de matanza, fecha de vencimiento, N° de Lote, descripción del producto, peso en libras y kilos.

CARNE MOLIDA

Descripción: Este producto consiste en una mezcla de diferentes cortes. Resultando en una combinación de 85% carne y 15% grasa.

Características: Color y olor característico del producto.

Empaque: Primario: Empacado al vacío.
Secundario: Empacado en cajas de cartón corrugado.
Peso por Caja: 60 Libras Exactas.

Vida útil: 12 meses en congelación (0° F).

Microbiología: Cuenta con los análisis microbiológicos aprobados por parte del Ministerio de Salud Pública.

Etiqueta: A la etiqueta se le incluye nombre y dirección de la planta, Fecha de producción, fecha de matanza, fecha de vencimiento, N° de Lote, descripción del producto, peso en libras y kilos.

CABEZA DE RES DESHUESADA

Descripción: Este producto proviene de la cabeza de la res.

Características: Color y olor característico del producto.

Empaque: Primario: Empacado a granel.
Secundario: Empacado en cajas de cartón corrugado.
Peso por Caja: 60 Libras Exactas.

Vida útil: 12 meses en congelación (0° F).

Microbiología: Cuenta con los análisis microbiológicos aprobados por parte del Ministerio de Salud Pública.

Etiqueta: A la etiqueta se le incluye nombre y dirección de la planta, Fecha de producción, fecha de matanza, fecha de vencimiento, N° de Lote, descripción del producto, peso en libras y kilos.

VÍSCERAS

Hígado
Peso Promedio
9.5 Lbs

Corazón
Peso Promedio
2 Lbs

Lengua
Peso Promedio
2.4 Lbs

Bofe
Peso Promedio
4.5 Lbs

Riñón
Peso Promedio
0.5 Lbs

Mondongo
Peso Promedio
12 Lbs

Patas
Peso Promedio
4 Lbs

Rabo
Peso Promedio
1.8 Lbs

VALOR AGREGADO

Filetes - Steaks

Cubos – Carne de Guisar

BANDA DE RES

SUPLIDORA DE CARNES A&B

Una Empresa de

Grupo Alonzo GA

Dominican Republic Beef

Tel. 809 620 8585 Fax. 809 922 8700

Km. 26 Carretera Villa Mella – Yamasa,

Sierra Prieta, Santo Domingo Norte,

República Dominicana

www.grupoalonzo.com.do

suplidoradecarnesayb@grupoalonzo.com.do