



Tradición Familiar

CATALOGO

Quiénes Somos

El Zamorano S.A es una empresa familiar fundada en el año 2003 dedicada a la producción y comercialización de carne vacuna. Con el objetivo de posicionarnos en el mercado cárnico y ser líderes en el mismo se creó la marca **Estancia Don Ramón**. A lo largo de los años fuimos creciendo y mejorando en el rubro gracias a nuestros valores ligados al compromiso y al trabajo en equipo.

Somos una empresa **integrada verticalmente**, hacia atrás y hacia delante, lo que nos permite estar en todos los eslabones de la cadena desde su origen en el campo hasta el consumidor final; ese es nuestro diferencial, la **trazabilidad**, la cual nos permite garantizar calidad permanente.

Estancia Don Ramón tiene como objetivo satisfacer las exigencias de sus consumidores ofreciendo productos de altísima calidad acompañada de un servicio insuperable.

Cortes Frescos

Medias Reses

Todas nuestras medias reses son de producción propia, provenientes de animales de las mejores razas británicas, reconocidas mundialmente por su excelente calidad y prestigio. **Estancia Don Ramón** realiza una segmentación de acuerdo a las necesidades del mercado,



Nuestras medias reses se comercializan de la siguiente manera:

- 85 kg - 90 kg
- 91 kg - 100 kg
- 101 kg - 110 kg
- 111 kg - 120 kg
- 121 kg - 130 kg
- 131 kg en adelante.

Cortes Anatómicos

A su vez de ofrecer cortes anatómicos que provienen de nuestras medias reses con el objetivo de dar una solución integral a cada uno de nuestros clientes. Los cortes que comercializamos son:

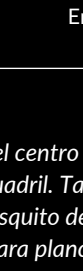
- Cuarto trasero o Mocho
- Asado completo a 13 costillas
- Parrillero a 13 costillas
- Pecho con falda s/ 3 costillas
- Bife / lomo a 10 costillas
- Pistola a 10 costillas

Cortes Envasados

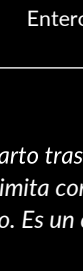
Beneficios

La carne envasada al vacío en origen garantiza la correcta conservación de los productos, asegurando su higiene, inocuidad evitando la contaminación cruzada. A su vez maximiza el sabor, la frescura y la ternura del corte; además de prolongar la vida útil del producto, crea un sistema de resguardo ante cortes en la cadena de frío. Nuestro sistema de envasado al vacío en origen garantiza 120 días de vida útil manteniendo el producto a una temperatura entre -1° C a + 2° C.

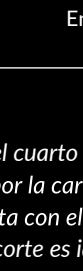
Recomendaciones de uso



Descongelar en la heladera o a temperatura ambiente. Nunca descongelar en microondas, agua caliente o fuego directo.



Abrir media hora antes de ser utilizado para que entre en contacto con el oxígeno y recobre su color natural.



Se debe secar el excedente de líquido con papel.

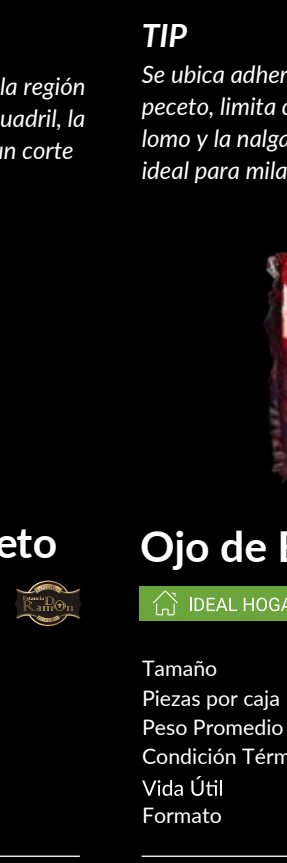
Ideales

A través de un análisis exhaustivo de mercado, se realizó una exclusiva segmentación en el objetivo de dar una solución personalizada a cada segmento. Actualmente **Estancia Don Ramón** ofrece cuatro ideales de producto pensados para satisfacer las preferencias más exigentes de nuestros clientes.

Ideal Hogar



Ideal Carnicería



Ideal Gastronomía

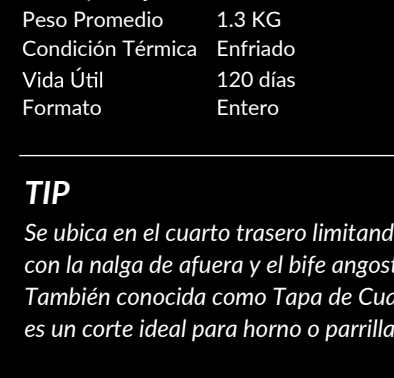


Ideal Industria



Cortes Envasados Ideal Hogar

El ideal hogar busca satisfacer las necesidades hogareñas diarias con productos prácticos y fáciles de cocinar.

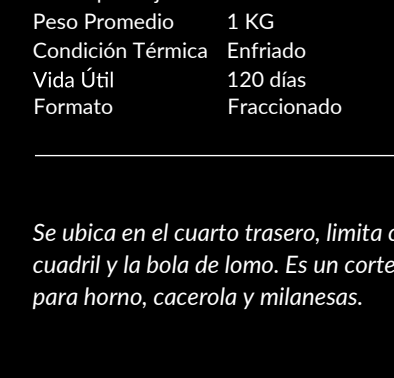


Asado Banderita

Tamaño 60x25x15
Piezas por caja 8
Peso Promedio 1.2 KG
Condición Térmica Enfriado
Vida Útil 30 días
Formato Entero

TIP

Se ubica en el cuarto delantero y va desde la cuarta hasta la octava costilla del centro del costillar. Este corte es ideal para parrilla.

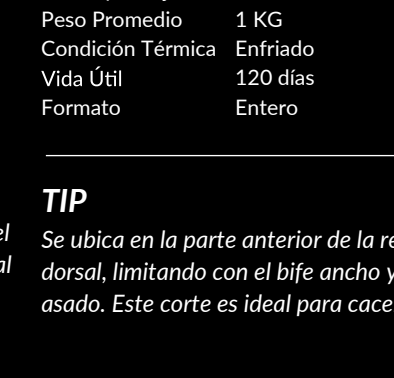


Asado del Medio

Tamaño 60x25x15
Piezas por caja 8
Peso Promedio 1.5 KG
Condición Térmica Enfriado
Vida Útil 30 días
Formato Entero

TIP

Se ubica en el cuarto delantero, también llamado venturo, son las 5 costillas del centro de la plancha de asado cortado a la mitad. Este corte es ideal para parrilla.



Bife de Chorizo

Tamaño 60x25x15
Piezas por caja 10
Peso Promedio 1 KG
Condición Térmica Enfriado
Vida Útil 120 días
Formato Fraccionado

TIP

Se ubica en el músculo dorsal, limita hacia delante con el bife ancho y hacia atrás con el cuadril. Es un corte ideal para la parrilla.



Brisket

Tamaño 60x25x15
Piezas por caja 10
Peso Promedio 1 KG
Condición Térmica Enfriado
Vida Útil 120 días
Formato Fraccionado

TIP

Se ubica en el cuarto delantero y va desde la cuarta hasta la octava costilla del centro del costillar. Este corte es ideal para parrilla.



Carne Picada

Tamaño 60x25x15
Piezas por caja 10
Peso Promedio 1.5 KG
Condición Térmica Enfriado
Vida Útil 30 días
Formato Entero

TIP

Nuestra carne picada especial está hecha a base de Roastbeef y Tortuguita.



Churrasquito de Cuadril

Tamaño 60x25x15
Piezas por caja 10
Peso Promedio 1 KG
Condición Térmica Enfriado
Vida Útil 120 días
Formato Fraccionado

TIP

Se ubica en la parte superior del cuarto trasero, es un músculo con forma esférica y homogénea. Es un corte ideal para la plancha.

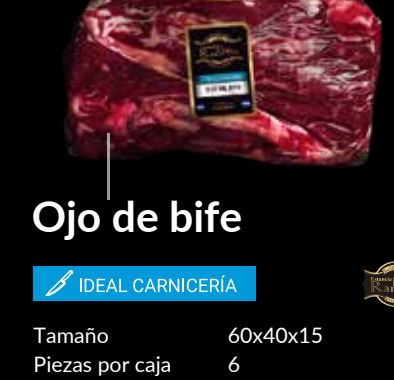


Churrasquito Escondido

Tamaño 60x25x15
Piezas por caja 14
Peso Promedio 0.5 KG
Condición Térmica Enfriado
Vida Útil 120 días
Formato Entero

TIP

Se ubica en el centro del cuarto trasero, al lado del cuadril. También es conocido como churrasquito del carnicero. Es un corte ideal para plancha o parrilla.



Colita de Cuadril

Tamaño 60x25x15
Piezas por caja 10
Peso Promedio 1.1 KG
Condición Térmica Enfriado
Vida Útil 120 días
Formato Entero

TIP

Se ubica en el cuarto trasero o continuación del cuadril, limita con el lomo, el bife ancho y el vacío. Es un corte ideal para horno o parrilla.



Entraña

Tamaño 60x25x15
Piezas por caja 10
Peso Promedio 0.5 KG
Condición Térmica Enfriado
Vida Útil 120 días
Formato Entero

TIP

Se ubica en el cuarto delantero y está constituido por la cara interna de las costillas, limita con el matambre y el bife ancho. Este corte es ideal para parrilla.

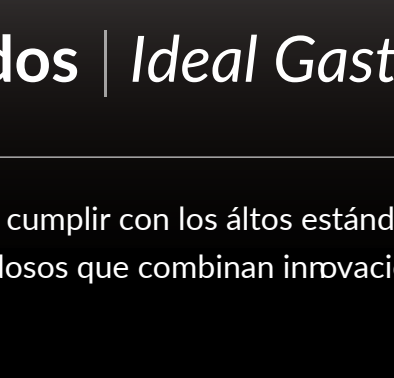


Lomo

Tamaño 60x25x15
Piezas por caja 8
Peso Promedio 1.6 KG
Condición Térmica Enfriado
Vida Útil 120 días
Formato Entero

TIP

Se ubica en la región sublumbar, limita con el bife ancho y la bola de lomo. Es un corte ideal para parrilla, cacerola y plancha.

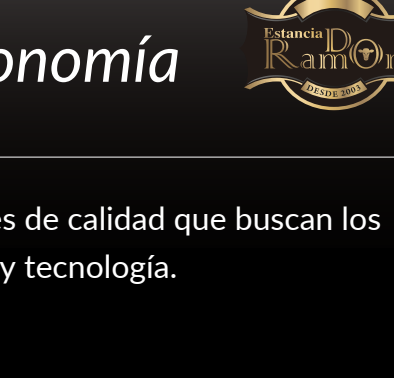


Matambre

Tamaño 60x25x15
Piezas por caja 8
Peso Promedio 1.5 KG
Condición Térmica Enfriado
Vida Útil 120 días
Formato Entero

TIP

Se ubica entre la paleta y el cuarto trasero, limita con el asado, el vacío y la entraña. Es un corte ideal para parrilla.



Medio lomo

Tamaño 60x25x15
Piezas por caja 10
Peso Promedio 1 KG
Condición Térmica Enfriado
Vida Útil 120 días
Formato Entero

TIP

Forma parte del lomo y se ubica en la región sublumbar, limita con el bife ancho y el cuadril. Es un corte ideal para parrilla, cacerola y plancha.



Milanesa de

Tamaño 60x25x15
Piezas por caja 10
Peso Promedio 1.2 KG
Condición Térmica Enfriado
Vida Útil 120 días
Formato Feteado

TIP

Se ubica en la parte anterior de la región femoral, limita con la colita de cuadril, la nalga de asado y el cuadril. Es un corte ideal para milanesa.



Milanesa de Cuadrada

Tamaño 60x25x15
Piezas por caja 10
Peso Promedio 1 KG
Condición Térmica Enfriado
Vida Útil 120 días
Formato Feteado

TIP

Se ubica adherido internamente al peceto, limita con el cuadril, la bola de lomo y la nalga de asado. Es un corte ideal para milanesa.



Milanesa de Nalga

Tamaño 60x25x15
Piezas por caja 10
Peso Promedio 1 KG
Condición Térmica Enfriado
Vida Útil 120 días
Formato Feteado

TIP

Se ubica en la región femoral en la cara interna del muslo, limita con el cuadril, la bola de lomo y la tortuguita. Es un corte ideal para milanesa.



Milanesa de Peceto

Tamaño 60x25x15
Piezas por caja 10
Peso Promedio 1 KG
Condición Térmica Enfriado
Vida Útil 120 días
Formato Feteado

TIP

Se ubica en el cuarto trasero, limita con el bife ancho y la bola de lomo. Es un corte ideal para horno o parrilla.



Ojo de Bife

Tamaño 60x25x15
Piezas por caja 10
Peso Promedio 1 KG
Condición Térmica Enfriado
Vida Útil 120 días
Formato Fraccionado

TIP

Se ubica en la parte dorsal, es el centro del bife ancho y limita con el bife ancho. Es un corte ideal para horno o parrilla.



Osobuco

Tamaño 60x25x15
Piezas por caja 10
Peso Promedio 1 KG
Condición Térmica Enfriado
Vida Útil 120 días
Formato Fraccionado

TIP

Se ubica en la pata del animal, entre la pantorrilla y la cara. Este corte es ideal para cacerola o horno.



Picanha

Tamaño 60x25x15
Piezas por caja 8
Peso Promedio 1.3 KG
Condición Térmica Enfriado
Vida Útil 120 días
Formato Entero

TIP

Se ubica en el cuarto trasero limitando con la nalga de asado y el bife ancho. También es conocido como tapa de cuadril, es un corte ideal para horno o parrilla.



Peceto fraccionado

Tamaño 60x40x15
Piezas por caja 10
Peso Promedio 1 KG
Condición Térmica Enfriado
Vida Útil 120 días
Formato Fraccionado

TIP

Se ubica en el cuarto trasero, limita con el cuadril y la bola de lomo. Es un corte ideal para horno, cacerola y milanesas.



Roastbeef

Tamaño 60x25x15
Piezas por caja 10
Peso Promedio 1 KG
Condición Térmica Enfriado
Vida Útil 120 días
Formato Entero

TIP

Se ubica en la parte anterior de la región dorsal, limitando con el bife ancho y el asado. Este corte es ideal para cacerola.

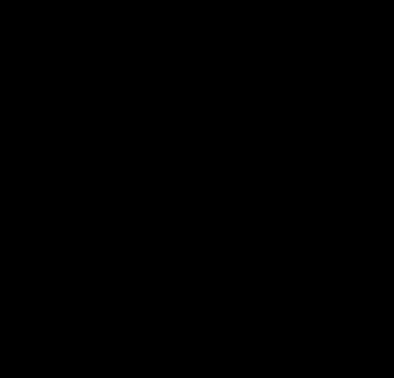


Tapa de nalga

Tamaño 60x25x15
Piezas por caja 10
Peso Promedio 1.2 KG
Condición Térmica Enfriado
Vida Útil 120 días
Formato Entero

TIP

Se ubica en la parte superior de la nalga del animal, es un corte que tiene una capa de grasa en uno de sus lados, que le aporta sabor y jugosidad en la cocción. Es un corte ideal para horno

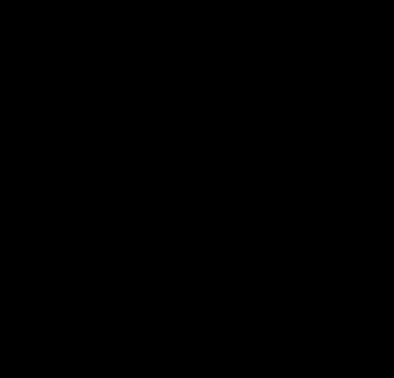


Vacío Fino

Tamaño 60x25x15
Piezas por caja 10
Peso Promedio 0.8 KG
Condición Térmica Enfriado
Vida Útil 120 días
Formato Entero

TIP

Se ubica desde la última costilla hasta el cuarto trasero, limita con la colita de cuadril, el matambre y el cuadril. También conocido como bife de vacío. Es un corte ideal para parrilla.



Vacío Pulpeta

Tamaño 60x25x15
Piezas por caja 10
Peso Promedio 1 KG
Condición Térmica Enfriado
Vida Útil 120 días
Formato Fraccionado

TIP

Se ubica desde la última costilla hasta el cuarto trasero, limita con la colita de cuadril, el matambre y el cuadril. Es la parte gruesa del vacío. Es un corte ideal para parrilla.

Cortes Envasados Ideal Carnicería

El ideal carnicería tiene como objetivo desarrollar cortes de excelencia basados en los requerimientos de los clásicos carniceros de siempre.

Bife de Chorizo

Tamaño 60x40x15
Piezas por caja 4
Peso Promedio 4.5 KG
Condición Térmica Enfriado / Congelado
Vida Útil 120 días / 24 meses

Bola de Lomo

Tamaño 60x40x15
Piezas por caja 5
Peso Promedio 4 KG
Condición Térmica Enfriado / Congelado
Vida Útil 120 días / 24 meses

Colita de Cuadril

Tamaño 60x40x15
Piezas por caja 12
Peso Promedio 1.5 KG
Condición Térmica Enfriado / Congelado
Vida Útil 120 días / 24 meses

Corazón de cuadril

Tamaño 60x40x15
Piezas por caja 6
Peso Promedio 3 KG
Condición Térmica Enfriado / Congelado
Vida Útil 120 días / 24 meses

Cuadrada

Tamaño 60x40x15
Piezas por caja 5
Peso Promedio 4 KG
Condición Térmica Enfriado / Congelado
Vida Útil 120 días / 24 meses

Vacío

Tamaño 60x40x15
Piezas por caja 4
Peso Promedio 5 KG
Condición Térmica Enfriado / Congelado
Vida Útil 120 días / 24 meses

Lomo

Tamaño 60x40x15
Piezas por caja 10
Peso Promedio 2 KG
Condición Térmica Enfriado / Congelado
Vida Útil 120 días / 24 meses

Matambre

Tamaño 60x40x15
Piezas por caja 10
Peso Promedio 2 KG
Condición Térmica Enfriado / Congelado
Vida Útil 120 días / 24 meses

Nalga

Tamaño 60x40x15
Piezas por caja 3
Peso Promedio 7 KG
Condición Térmica Enfriado / Congelado
Vida Útil 120 días / 24 meses

Nalga sin tapa

Tamaño 60x40x15
Piezas por caja 4
Peso Promedio 5 KG
Condición Térmica Enfriado / Congelado
Vida Útil 120 días / 24 meses

Ojo de bife

Tamaño 60x40x15
Piezas por caja 6
Peso Promedio 4 KG
Condición Térmica Enfriado / Congelado
Vida Útil 120 días / 24 meses

Paleta

Tamaño 60x40x15
Piezas por caja 4
Peso Promedio 8.5 KG
Condición Térmica Enfriado / Congelado
Vida Útil 120 días / 24 meses

Peceto

Tamaño 60x40x15
Piezas por caja 10
Peso Promedio 2.2 KG
Condición Térmica Enfriado / Congelado
Vida Útil 120 días / 24 meses

Plancha de asado

Tamaño 60x40x15
Piezas por caja 1
Peso Promedio 4 KG
Condición Térmica Enfriado / Congelado
Vida Útil 10 días / 12 meses

Roast beef

Tamaño 60x40x15
Piezas por caja 3
Peso Promedio 2 KG
Condición Térmica Enfriado / Congelado
Vida Útil 120 días / 24 meses

Tapa de asado

Tamaño 60x40x15
Piezas por caja 3
Peso Promedio 3.5 KG
Condición Térmica Enfriado / Congelado
Vida Útil 120 días / 24 meses

Cortes Envasados Ideal Industria

El ideal industria pensado para clientes que buscan materia prima de calidad para dar origen a productos elaborados para el consumo.

Carne Picada

Tamaño 60x40x15
Piezas por caja 6
Peso Promedio 2.5 KG
Condición Térmica Enfriado / Congelado

Falda

Tamaño 60x40x15
Piezas por caja 2
Peso Promedio 2 KG
Condición Térmica Enfriado / Congelado

