



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 ofrecemos 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
- Panillero a 13 costillas
- Pecho con falda s/ 3 costillas
- Bife c/ 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 y 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 con 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: Enfrinado  
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: 4  
Peso Promedio: 2.5 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Vida Útil: 30 días  
Formato: Entero

**TIP**  
Se ubica en el cuarto delantero, también llamada ventana, 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: 8  
Peso Promedio: 2 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
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.

**Carne Picada**

Tamaño: 60x25x15  
Piezas por caja: 8  
Peso Promedio: 1.7 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Vida Útil: 15 días  
Formato: Entero

**TIP**  
Esta carne picada especial está hecha a base de Roastbeef y Tortuguita.

**Churrasquito de Cuadril**

Tamaño: 60x25x15  
Piezas por caja: 7  
Peso Promedio: 1.5 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Vida Útil: 120 días  
Formato: Feteado

**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**

Tamaño: 60x25x15  
Piezas por caja: 20  
Peso Promedio: 0.6 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
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 carnicería. Es un corte ideal para plancha o Parrilla.

**Colita de Cuadril**

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

**TIP**  
Se ubica en el cuarto trasero a continuación del cuadril, limita con el lomo, el bife angosto y el vacío. Es un corte ideal para horno o Parrilla.

**Entraña**

Tamaño: 60x25x15  
Piezas por caja: 10  
Peso Promedio: 1.5 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Vida Útil: 120 días  
Formato: Entero

**TIP**  
Se ubica en el cuarto delantero y está constituido por la zona 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: Enfrinado  
Vida Útil: 120 días  
Formato: Entero

**TIP**  
Se ubica en la región sublumbar, limita con el Bife Angosto y el Cuadril. Es un corte ideal para Parrilla, cacerola y plancha.

**Matambre**

Tamaño: 60x25x15  
Piezas por caja: 8  
Peso Promedio: 1.7 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Vida Útil: 120 días  
Formato: Entero

**TIP**  
Se ubica entre la peleta 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: 7  
Peso Promedio: 0.7 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Vida Útil: 120 días  
Formato: Fraccionado

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

**Milanesa de Bola de Lomo**

Tamaño: 60x25x15  
Piezas por caja: 8  
Peso Promedio: 1.5 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
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 afuera y el cuadril. Es un corte ideal para milanesa.

**Milanesa de Cuadrada**

Tamaño: 60x25x15  
Piezas por caja: 7  
Peso Promedio: 1.5 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Vida Útil: 120 días  
Formato: Feteado

**TIP**  
Se ubica adherido internamente al pecheto, limita con el cuadril, la bola de lomo y la peleta de adentro. Es un corte ideal para milanesa.

**Milanesa de Nalga**

Tamaño: 60x25x15  
Piezas por caja: 7  
Peso Promedio: 1.5 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
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 Pecheto**

Tamaño: 60x25x15  
Piezas por caja: 8  
Peso Promedio: 1.7 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Vida Útil: 120 días  
Formato: Fraccionado / Feteado

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

**Ojo de Bife**

Tamaño: 60x25x15  
Piezas por caja: 8  
Peso Promedio: 1.5 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Vida Útil: 120 días  
Formato: Entero / Fraccionado

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

**Osobuco**

Tamaño: 60x25x15  
Piezas por caja: 18  
Peso Promedio: 1.5 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Vida Útil: 30 días  
Formato: Fraccionado

**TIP**  
Se ubica en la pata del animal, entre la panterilla y la correa. Este corte es ideal para cacerola u horno.

**Picanha**

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

**TIP**  
Se ubica en el cuarto trasero limitando con la nalga de afuera y el bife angosto. También conocida como Tapa de Cuadril, es un corte ideal para horno o Parrilla.

**Roastbeef**

Tamaño: 60x25x15  
Piezas por caja: 8  
Peso Promedio: 1.8 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Vida Útil: 120 días  
Formato: Fraccionado

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

**Vacío Entero**

Tamaño: 60x25x15  
Piezas por caja: 3  
Peso Promedio: 3.5 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
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. Es un corte ideal para Parrilla.

**Vacío Fino**

Tamaño: 60x25x15  
Piezas por caja: 12  
Peso Promedio: 1.1 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Vida Útil: 120 días  
Formato: Entero

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

**Vacío Pulpeta**

Tamaño: 60x25x15  
Piezas por caja: 5  
Peso Promedio: 1.8 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
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. Es la parte anterior 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: 1.5 KG  
Condición Térmica: Enfrinado / Congelado  
Vida Útil: 120 días / 24 meses

**Bola de Lomo**

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

**Colita de Cuadril**

Tamaño: 60x40x15  
Piezas por caja: 15  
Peso Promedio: 1.2 KG  
Condición Térmica: Enfrinado / Congelado  
Vida Útil: 120 días / 24 meses

**Corazón de Cuadril**

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

**Cuadrada**

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

**Cuadril con Tapa**

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

**Lomo**

Tamaño: 60x40x15  
Piezas por caja: 10  
Peso Promedio: 1.5 KG  
Condición Térmica: Enfrinado / Congelado  
Vida Útil: 120 días / 24 meses

**Matambre**

Tamaño: 60x40x15  
Piezas por caja: 14  
Peso Promedio: 3.5 KG  
Condición Térmica: Enfrinado / Congelado  
Vida Útil: 120 días / 24 meses

**Nalga**

Tamaño: 60x40x15  
Piezas por caja: 9  
Peso Promedio: 7 KG  
Condición Térmica: Enfrinado / Congelado  
Vida Útil: 120 días / 24 meses

**Nalga sin tapa**

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

**Ojo de bife**

Tamaño: 60x40x15  
Piezas por caja: 8  
Peso Promedio: 2.5 KG  
Condición Térmica: Enfrinado / Congelado  
Vida Útil: 120 días / 24 meses

**Paleta**

Tamaño: 60x40x15  
Piezas por caja: 2  
Peso Promedio: 8.5 KG  
Condición Térmica: Enfrinado / Congelado  
Vida Útil: 120 días / 24 meses

**Pecheto**

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

**Plancha de asado**

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

**Tapas de asado**

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

**Vacío**

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

## Cortes Envasados | Ideal Gastronomía

El ideal gastronomía llega para cumplir con los altos estándares de calidad que buscan los restaurantes, con cortes novedosos que combinan innovación y tecnología.

**Asado americano**

Tamaño: 60x25x16  
Piezas por caja: 1  
Peso Promedio: 1.4 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Formato: 2 U x Pack

**Bife de chorizo**

Tamaño: 60x40x16  
Piezas por caja: 4  
Peso Promedio: 3 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Formato: Entero

**Brisket**

Tamaño: 60x40x15  
Piezas por caja: 6  
Peso Promedio: 6 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Formato: Entero

**Colita de cuadril**

Tamaño: 60x40x15  
Piezas por caja: 10  
Peso Promedio: 1.5 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Formato: Entero

**Corazón de cuadril**

Tamaño: 60x40x15  
Piezas por caja: 3  
Peso Promedio: 2 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Formato: Entero

**Cuadrada**

Tamaño: 60x40x15  
Piezas por caja: 6  
Peso Promedio: 5 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Formato: Entero/Feteado

**Hammer**

Tamaño: 60x40x15  
Piezas por caja: 2  
Peso Promedio: 18 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Formato: Entero

**Lomo**

Tamaño: 60x40x15  
Piezas por caja: 2  
Peso Promedio: 2.5 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Formato: Entero

**Matambre**

Tamaño: 60x40x15  
Piezas por caja: 8  
Peso Promedio: 2.5 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Formato: Entero

**Nalga**

Tamaño: 60x40x15  
Piezas por caja: 2  
Peso Promedio: 9 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Formato: Entero/Feteado

**Nalga sin tapa**

Tamaño: 60x40x15  
Piezas por caja: 3  
Peso Promedio: 7 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Formato: Entero

**Ojo de bife**

Tamaño: 60x40x15  
Piezas por caja: 2  
Peso Promedio: 3.5 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Formato: Entero

**Pecheto**

Tamaño: 60x40x15  
Piezas por caja: 8  
Peso Promedio: 2.5 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Formato: Entero/Feteado

**Picanha**

Tamaño: 60x40x15  
Piezas por caja: 10  
Peso Promedio: 10 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Formato: Entero

**Plancha de asado**

Tamaño: 60x40x15  
Piezas por caja: 1  
Peso Promedio: 10 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Formato: Entero

**Rack de ojo x1**

Tamaño: 60x25x15  
Piezas por caja: 12  
Peso Promedio: 0.8 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Formato: Entero

**Rack de ojo x3**

Tamaño: 60x25x15  
Piezas por caja: 3  
Peso Promedio: 3 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Formato: Entero

**T-Bone**

Tamaño: 60x25x15  
Piezas por caja: 12  
Peso Promedio: 0.8 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Formato: Entero

**Tapa de nalga**

Tamaño: 60x40x15  
Piezas por caja: 10  
Peso Promedio: 2 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Formato: Entero

**Tomahawk**

Tamaño: 60x25x15  
Piezas por caja: 6  
Peso Promedio: 1.5 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Formato: Entero

**Vacío**

Tamaño: 60x40x15  
Piezas por caja: 6  
Peso Promedio: 9 KG  
Condición Térmica: Enfrinado  
Formato: Entero

## Cortes Envasados | Ideal Industria

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

**Carne Picada**

Tamaño: 60x40x15  
Piezas por caja: 3  
Peso Promedio: 1.5 KG  
Condición Térmica: Al vacío / Granel  
Condición Térmica: Enfrinado / Congelado

**Falda**

Tamaño: 60x40x15  
Piezas por caja: 8  
Peso Promedio: 3 KG  
Condición Térmica: Al vacío  
Condición Térmica: Enfrinado / Congelado

**Garrón**

Tamaño: 60x40x15  
Piezas por caja: 9  
Peso Promedio: 2 KG  
Condición Térmica: Al vacío  
Condición Térmica: Enfrinado / Congelado

**Recorte I**

Tamaño: 60x40x15  
Piezas por caja: 3  
Peso Promedio: 6 KG  
Presentación: Al vacío / Granel  
Condición Térmica: Enfrinado / Congelado

**Recorte II**

Tamaño: 60x40x15  
Piezas por caja: 3  
Peso Promedio: 9 KG  
Presentación: Al vacío / Granel  
Condición Térmica: Enfrinado / Congelado

**Tapa de Bife**

Tamaño: 60x40x15  
Piezas por caja: 2  
Peso Promedio: 3 KG  
Presentación: Al vacío  
Condición Térmica: Enfrinado / Congelado

**Tortuguita**

Tamaño: 60x40x15  
Piezas por caja: 10  
Peso Promedio: 2.5 KG  
Presentación: Al vacío  
Condición Térmica: Enfrinado / Congelado

## Estancia Don Ramón

### Números

**54.000**

Animales engordados al año

**10.000**

Toneladas de carne producida

**70%**

Destinado a carne envasada en origen

### Clientes de referencia



estanciadonramon.com.ar LISTA DE PRECIOS

Lola Mora 421 - C1107 DDA Buenos Aires, Argentina ventas@estanciadonramon.com.ar (+54) 9 11 5401 9510

