

RANCHO
LAS
MARAVILLAS



CATÁLOGO DE
CORTES
PRIMARIOS



RA

AGUAYON

FALDA
POSTERIOR

R A N C H O
— LAS —
MARAVILLAS
★ ★ ★ ★

Somos una empresa familiar con la experiencia que da 4 generaciones viviendo de los productos que nos da la tierra, con la especialización en la producción de carne de bovino, involucrados en todos los eslabones de la cadena del sistema bovinos carne, con la firme convicción de trabajar con excelencia a través de la innovación tecnológica siempre con un alto sentido de responsabilidad social, bienestar animal y satisfacción total al cliente.

CONTENIDO | CONTENT

CUARTO DELANTERO / CHUCK

COSTILLA CARGADA / CHUCK SHORT RIB
PECHO SIN HUESO / BRISKET BONELESS
RETAZO CON HUESO / NECK BONE IN
PESCUESO CON HUESO / NECK BONE IN
PALETA CON HUESO / SHOULDER CLOD BONE IN
PALETA SIN HUESO / SHOULDER CLOD BONELESS
DIEZMILLO CON HUESO / CHUCK ROLL BONE IN
DIEZMILLO SIN HUESO / CHUCK ROLL BONELESS
CHAMBARETE CON HUESO / FORE SHANK BONE IN

COSTILLAR-FALDA / PLATE-FLANK

COSTILLA PARA ASAR / SHORT PLATE
COSTILLA PARA COCER / UPPER PLATE
SHORT RIBS / SHORT RIBS 1-2-3 BONE IN
OUTSIDE / OUTSIDE SKIRT
INSIDE / INSIDE SKIRT
CONCHA / FLANK STEAK
VACÍO / FLAP MEAT
GALLO / HANGING TENDER
FALDA / LOIN TAIL
SUADERO / ROSE MEAT

COSTILLA / RIBS

CHULETÓN / 107 RIB
COWBOY / COWBOY
RIB EYE / RIB EYE BONELESS
PRIME RIB / 109 EXPORT RIB
COSTILLA DEW RIB EYE / BACK RIB BONE IN

LOMO / LOIN

T-BONE / SHORT LOIN BONE IN
NEW YORK / STRIPLOIN BONELESS
CHULETA / STRIPLOIN BONE IN
CABEZA DE FILETE / BUTT TENDER BONELESS
FILETE / TENDERLOIN BONELESS

CUARTO TRASERO / ROUND

CONTRA-CUETE-COPETE / GOOSENECK
CONTRA-CUETE / GOOSENECK HEEL OUT
COPETE / HEEL BONELESS
SIRLOIN / TOP SIRLOIN BUTT BONELESS
EMPUJE / TRI TIP PEELED BONELESS
PULPA BOLA / KNUCKLE PEELED BONELESS
PULPA NEGRA / INSIDE ROUND BONELESS
CHAMBARETE CON HUESO / HIND SHANK BONE IN
COLA ENTERA / WHOLE OXTAIL
COLA CORTADA / SLICED TAIL



**CUARTO
DELANTERO**
/CHUCK

COSTILLA
/ RIB

LOMO
/ LOIN

**CUARTO
TRASERO**
/ROUND

COSTILLAR-FALDA
/ PLATE-FLANK

PECHO

RAZUELO

SIMBOLOGÍA



Piezas por Res



Peso por pieza



Piezas por Caja

CUARTO DELANTERO

/ CHUCK

COSTILLA CARGADA

/ CHUCK SHORT RIB

Este corte proviene del cuarto delantero de la res, se obtiene separando el pecho desde la parte inferior con un corte vertical desde los cartílagos hasta la 5ta. costilla y del otro lado separando el diezmillo desde el filetillo hasta la 5ta. costilla, se separa de la parte superior mediante un corte transversal a la 5ta. costilla retirando la aguja de res. Se le retira el exceso de grasa.

		
2 Pzas.	1.5-1.8 Kg.	18-20 Pzas.



PECHO SIN HUESO

/ BRISKET BONELESS

Este corte proviene del cuarto delantero de la res, se obtiene retirando la costilla cargada realizando un corte vertical desde los cartílagos inferiores hasta la 5ta. costilla, se realiza un corte transversal en la 5ta. costilla para separarla de la aguja de res. Se deshuesa, se retira el exceso de grasa.

		
2 Pzas.	5-6 Kg.	6-7 Pzas.



RETAZO CON HUESO

/ NECK BONE IN

Este corte proviene del cuarto delantero de la res específicamente del pescuezo o cogote, se retira mediante un corte transversal con la sierra separando el diezmilllo desde la primera vértebra. Se retira la carne de pescuezo hasta las vértebras.

		
2 Pzas.	3-4 Kg.	8-10 Pzas.



PESCUEZO CON HUESO

/ NECK BONE IN

Este corte proviene del cuarto delantero de la res, se obtiene separando el pescuezo del diezmilllo mediante un corte transversal con la sierra, se retira el atlas (primera vértebra), exceso de grasa, cartilagos y coágulos de sangre.

		
2 Pzas.	9-11 Kg.	3 Pzas.



PALETA CON HUESO / SHOULDER CLOD BONE IN

Este corte se obtiene separando la paleta de la canal con un corte transversal entre la 5ta. y 6ta. costilla, separándola por sus membranas naturales, se separa la punta del brazuelo del chambarete y se le retira el chambarete con un corte transversal en la unión del radio y el húmero.

		
2 Pzas.	23-28 Kg.	1 Pza.



PALETA SIN HUESO / SHOULDER CLOD BONELESS

Este corte se obtiene separando la paleta de la canal con un corte transversal entre la 5ta. y 6ta. costilla, separándola por sus membranas naturales, se separa la punta del brazuelo del chambarete y se le retira el chambarete con un corte transversal en la unión del radio y el húmero. Se deshuesa retirando los huesos escápula y húmero.

		
2 Pzas.	20-24 Kg.	1 Pza.



DIEZMILLO CON HUESO

/ CHUCK ROLL BONE IN

Se obtiene separando el pescuezo con un corte transversal a la altura de la primera costilla, se retira el chuletón con un corte transversal entre la 5ta. y 6ta. costilla, se separa de la costilla cargada cortando a la línea del cordón del pescuezo. Se retira la giba y exceso de grasa.

		
2 Pzas.	10-11 Kg.	3 Pzas.



DIEZMILLO SIN HUESO

/ CHUCK ROLL BONELESS

Este corte proviene del cuarto delantero de la res, se separa del entrecot mediante un corte transversal a la 5ta. costilla, por su costado se separa de la costilla cargada mediante un corte vertical desde el filetillo, se le retiran los huesos, recortes, la giba, membranas, cartílagos y grasa.

		
2 Pzas.	7-8 Kg.	3-4 Pzas.



CHAMBARETE CON HUESO / FORE SHANK BONE IN

Este corte se obtiene del cuarto delantero, se obtiene cortando con una sierra en la unión del radio y el húmero, se corta el exceso de hueso del otro extremo y se retira membrana y exceso de grasa.

		
2 Pzas.	3-3.5 Kg.	8-10 Pzas.



COSTILLAR-FALDA

/ PLATE-FLANK

COSTILLA PARA ASAR

/ SHORT PLATE

Este corte proviene del cuarto medio de la res, se obtiene separando las agujas del dieznillo con un corte transversal a la 5ta. costilla y un corte vertical de la 5ta. a la 13ava. costilla librando el chuletón, obteniendo el costillar entero, este se corta aproximadamente 28 cm de ancho desde la falda hasta el corte de separación con la costilla para cocer. Se le retira la membrana y exceso de grasa en la parte interior del corte.

		
2 Pzas.	8-9 Kg.	3 Pzas.



COSTILLA PARA COCER

/ UPPER PLATE

Este corte proviene del cuarto medio de la res, se obtiene separando las agujas del dieznillo con un corte transversal a la 5ta. costilla y un corte vertical de la 5ta. a la 13ava. costilla librando el chuletón, obteniendo el costillar entero, este se corta aproximadamente 28 cm de ancho desde la falda hasta el corte de separación con la costilla para cocer. Obteniendo la costilla para cocer se le retiran las costillas 6ta., 7ma. y 8ava. Se retira el exceso de grasa y la membrana en la parte interna.

		
2 Pzas.	5-6 Kg.	5-7 Pzas.



SHORT RIBS

/ SHORT RIBS 1-2-3 BONE IN

Proviene de la costilla para cocer, se retira cortando de la 6ta. a la 8ava. costilla y se le separa la tapa o falda.

		
2	1-1.5	28-30
Pzas.	Kg.	Pzas.



OUTSIDE / OUTSIDE SKIRT

Este corte proviene del cuarto medio de la res específicamente del lado interno medio del costillar, se retira de las costillas así como la membrana por ambos lados.

		
2 Pzas.	.400-.500 Kg.	60-65 Pzas.



INSIDE / INSIDE SKIRT

Este corte se encuentra en el cuarto medio de la res cubriendo el esternón de las costillas 6ta. a la 12ava. Se retira del costillar sin dañar la pieza con un corte pegado al hueso. Se limpia el exceso de grasa y membrana.

		
2 Pzas.	.900-1.2 Kg.	28-30 Pzas.



CONCHA / FLANK STEAK

Pertenece al cuarto medio de la res específicamente de la falda, se retira por sus membranas naturales separándola del vacío y del loin tail.

		
2 Pzas.	.700-.800 Kg.	25-28 Pzas.



VACÍO / FLAP MEAT

Pertenece a la falda que se encuentra en el cuarto medio de la res, se separa de la concha y el loin tail por sus membranas naturales, se le retira el exceso de grasa.

		
2 Pzas.	1.6 -1.75 Kg.	15-18 Pzas.



GALLO

/ HANGING TENDER

Este corte se encuentra colgando en la parte interna de la canal a la altura del cuarto medio, se le retira la membrana y el exceso de grasa.

		
2 Pzas.	.600-.700 Kg.	45-50 Pzas.



FALDA

/ LOIN TAIL

Se obtiene de la falda de la res separando el vacío y concha, se le retira el exceso de grasa.

		
2 Pzas.	.350-.400 Kg.	65-70 Pzas.





SUADERO / ROSE MEAT

Este corte proviene del cuarto medio de la res, específicamente en la parte externa de la falda, el suadero es un corte de color rojo a rosado que parte del inicio de la bragadura hasta el inicio de los cartílagos de las costillas 12ava. y 13ava. de la res. Se le retira el exceso de grasa de la parte interna.

		
2 Pzas.	.500-.600 Kg.	50-60 Pzas



COSTILLA

/ RIBS



CHULETÓN

/ 107 RIB

Este corte se obtiene del cuarto medio de la res, se obtiene separando el diezmilllo mediante un corte transversal a la quinta costilla y del otro lado entre la 12va y 13va costilla se hace un corte paralelo a la canal a 2 pulgadasel ojo del Rib Eye.

		
2 Pzas.	10-11 Kg.	3 Pzas.



COWBOY

/ COWBOY

Este corte proviene del chuleton con la diferencia que se le dejan 3 pulgadas de hueso de costilla. Se le retira la tapa del tomo y las vertebrae lumbares, a los huesos se les retira la carne.

		
2 Pzas.	7-8 Kg.	4-5 Pzas.



RIB EYE

/ RIB EYE BONELESS

Este corte proviene del cuarto medio de la res específicamente del entrecot, se retira la tapa del entrecot y las apófisis espinosas (plumas), se retiran las costillas de rib eye, el exceso de grasa y se cuadra la falda a 2 pulgadas del ojo de rib eye.

		
2 Pzas.	4-6 Kg.	5-6 Pzas.



PRIME RIB

/ 109 EXPORT RIB

Este corte proviene del cuarto medio de la res específicamente del entrecot, se retira la tapa del entrecot y las apófisis espinosas (plumas), se retira el exceso de grasa y se cuadra la falda a 2 pulgadas del ojo de rib eye.

		
2 Pzas.	6-7 Kg.	4-5 Pzas.



COSTILLA DE RIB EYE

/ BACK RIB BONE IN

Este corte proviene del Chuleton de res y se obtiene retirando el rib eye, este corte es del ancho del lomo y contiene 6 huesos. Se hace un corte vertical retirando las vertebras.

		
2 Pzas.	1-1.2 Kg.	25 -28 Pzas.



LOMO

/ LOIN



T-BONE

/ SHORT LOIN BONE IN

Este corte proviene del cuarto medio, por un lado se obtiene separando la cabeza del filete de la cadera de la res y por el otro lado con un corte transversal entre la doceava y treceava costilla, se elimina el exceso de grasa, se retira la cabeza del filete mediante un corte donde comienza el hueso "T".

		
2 Pzas.	9-11 Kg.	3 Pzas.



NEW YORK

/ STRIPLOIN BONELESS

Este corte proviene del cuarto medio de la res específicamente del t-bone, se retira el filete del lomo, se retiran los huesos, se cuadran las orillas a una pulgada del ojo a la falda y se retira el exceso de grasa.

		
2 Pzas.	5-6 Kg.	5-6 Pzas.





CHULETA / STRIPLOIN BONE IN

Este corte proviene del cuarto trasero de la res específicamente del T-bone, se retira el filete y se corta con la sierra el canal medular, eliminando el exceso de grasa.

		
2 Pzas.	6-8 Kg.	4-5 Pzas.





CABEZA DE FILETE / BUTT TENDER BONELESS

Se obtiene del cuarto trasero específicamente del t-bone, se hace un corte transversal con sierra a la altura de la primera vertebra, se le retira el hueso y el exceso de grasa y membrana de ambos lados.

		
2 Pzas.	0.800-1 Kg.	30-34 Pzas.



FILETE / TENDERLOIN BONELESS

Este corte proviene específicamente del T-bone de la res, se separa el filete del lomo trasero, se le quita el cordon, membrana y el exceso de grasa en ambos lados.

		
2 Pzas.	2-3 Kg.	5-6 Pzas.



CUARTO TRASERO

/ ROUND



CONTRA-CUETE-COPETE

/ GOOSENECK

Este corte proviene del cuarto trasero de la res, separando la bola, el sirloin y el empuje, se retira el exceso de grasa y tendón.

		
2 Pzas.	12-14 Kg.	3 Pzas.





CONTRA-CUETE / GOOSENECK HEEL OUT

Este corte proviene del cuarto trasero de la res específicamente de la pierna, se obtiene del corte contra-cuete-copete después de retirar el sirloin y la pulpa bola, a este corte se le retira el copete o guante y el exceso de grasa de la parte superior e inferior.

		
2 Pzas.	10-11 Kg.	3 Pzas.





COPETE / HEEL BONELESS

Este corte proviene del gooseneck, se obtiene por sus membranas naturales del cuete y de la contra. Se le retira el tendón de uno de los extremos y se le trimmea el exceso de grasa.

		
2 Pzas.	2-3 Kg.	10-12 Pzas.





SIRLOIN

/ TOP SIRLOIN BUTT BONELESS

Este corte proviene del cuarto trasero de la res específicamente de la pierna, se retira el hueso de la cadera, se realiza un corte transversal en el contra cuete buscando que quede cuadrado el corte, se le retira también el empuje por sus vetas naturales, se regula el exceso de grasa de la parte superior e inferior.

		
2 Pzas.	5-6 Kg.	4-6 Pzas.



EMPUJE

/ TRI TIP PEELED BONELESS

Proviene del cuarto trasero de la res, se encuentra entre la bola y el sirloin, se obtiene por sus membranas naturales de la bola y un corte transversal en la unión con el sirloin, se le retira el exceso de grasa de ambos lados.

		
2 Pzas.	1.2 -1.4 Kg.	20-24 Pzas.





PULPA BOLA / KNUCKLE PEELED BONELESS

Este corte proviene del cuarto trasero de la res específicamente de la pierna, se obtiene la pulpa bola separandola del gooseneck por un corte transversal, se le retira la membrana y el exceso de grasa de la parte inferior, se le retiran los recortes de la parte donde se retira el hueso femur.

		
2 Pzas.	5-6 Kg.	4-6 Pzas.



PULPA NEGRA / INSIDE ROUND BONELESS

Este corte proviene del cuarto trasero de la res específicamente de la pierna, se obtiene al retirarla de la cadera de la res y se separa también de la pupa bola y gooseneck por sus membranas naturales. Se le retira el exceso de grasa de la parte superior y los recortes del área donde fue separada de la cadera.

		
2 Pzas.	9-11 Kg.	3 Pzas.



CHAMBARETE CON HUESO / HIND SHANK BONE IN

Este corte se obtiene del cuarto trasero, se obtiene separando el chambarete del femur después de haber retirado el gooseneck. Se corta el hueso del corvejón con un corte transversal en donde comienza la carne y del otro lado se corta un cm de hueso.

		
2 Pzas.	4 ~4.5 Kg.	6-8 Pzas.



COLA ENTERA / WHOLE OXTAIL

Este corte pertenece al cuarto trasero de la res, se separa de la canal por medio de un corte entre la unión de la primera vértebra coccígea y la cola, se le retira el exceso de grasa.

		
1 Pza.	1.2 -1.4 Kg.	20-24 Pzas.



COLA CORTADA / SLICED TAIL

Este corte pertenece al cuarto trasero de la res, se separa de la canal por medio de un corte entre la unión de la primera vertebra coccígea y la cola, se le retira el exceso de grasa. Se corta con un cuchillo entre cada una de las uniones cartilaginosas.

		
1 Pzas.	1.2 -1.4 Kg.	7-8 Pzas.





t. 283.2797 | 284.5631
ventas@rancholasmaravillas.com