



SELECTION OF BEEF EXCELLENCE



SELECTION OF BEEF EXCELLENCE

«The House of Fine Foods – Selection of Beef Excellence» representa un viaje exclusivo al mundo de las carnes bovinas de alta calidad, concebido para satisfacer los más exigentes estándares gastronómicos internacionales. En esta colección hemos reunido algunas de las empresas más prestigiosas a nivel global: cada marca encierra una filosofía, un territorio y una historia propios, del mismo modo que cada corte expresa su singularidad.

Las carnes proceden de diferentes regiones, cada una con sus particulares condiciones ambientales, razas bovinas y técnicas de cría. Sin embargo, todas convergen en un mismo objetivo: ofrecer una textura, un veteado y un sabor inigualables, pensados para ser interpretados en la cocina con creatividad y profesionalidad.

A continuación, presentamos un perfil sintético de las marcas que forman parte de esta selección.



ÍNDICE

Carima	pág. 6 pág. 18
Vitulus	pág. 7 pág. 22
Mazura	pág. 8 pág. 26
Arcecarne	pág. 9 pág. 30
Greater Omaha	pág. 10 pág. 34
Taurus Gold	pág. 11 pág. 38
UMI	pág. 12 pág. 42
INK	pág. 13 pág. 46
Teys	pág. 14 pág. 50
Diamantina	pág. 15 pág. 54
Akune Gold	pág. 16 pág. 58





Carima Marbled Beef nace de la exclusiva selección de hembras de **Frisona Italiana** criadas en la Val Padana, una de las tierras más fértiles del mundo gracias al microclima creado por los Alpes y el río Po. En esta región prosperan todo tipo de cultivos —cereales, frutas y viñedos— y se concentra una extraordinaria colección de productos **DOP** e **IGP**, entre los que destacan iconos absolutos como el Parmigiano Reggiano, el Grana Padano y el Prosciutto di Parma. Es aquí donde cobra vida la célebre Food Valley, una auténtica mina de oro gastronómica en la que el saber hacer, la tradición y la creatividad transforman materias primas de excelencia en auténticas obras maestras reconocidas en todo el mundo.

En este contexto único crece la Frisona Italiana, considerada la mejor raza lechera, alimentada con forrajes y cereales locales bajo estrictos protocolos. La selección Carima se centra exclusivamente en **hembras de entre 36 y 60 meses de edad**, un intervalo que garantiza la máxima expresión de veteado, estructura e intensidad aromática.

Durante la clasificación de la carne, el veteado se evalúa según parámetros precisos: cantidad, distribución y finura de las vetas de grasa. Carima selecciona exclusivamente reses comprendidas entre los niveles **4 y 12** del **Beef Marbling Score**, divididas en las categorías **Superior, Rare y Unique**, que representan el nivel más alto del veteado europeo.

Este cuidado se refleja directamente en la carne, caracterizada por un **sabor intenso**, una identidad inconfundible y un origen **100% italiano**.



En el corazón de Italia, entre las tierras fértiles de la **Llanura Padana**, nace **Vitulus**: una marca que celebra la más antigua tradición italiana en la cría del ternero lechal. Su nombre encierra una profunda herencia lingüística y cultural, ya que proviene del término latino Víteliú, “tierra de los jóvenes bovinos”, la misma raíz de la que deriva el nombre Italia.

Vitulus pertenece a la categoría de terneros lechales, sacrificados generalmente **entre los 6 y los 8 meses de edad**, criados con esmero y alimentados principalmente con leche y derivados naturales, siguiendo un proceso que prioriza el bienestar animal, la trazabilidad y la pureza de la cadena productiva.

La carne Vitulus se distingue por su característico **color blanco nacarado**, señal de su autenticidad, y por una ternura que la hace inmediatamente reconocible. Su sabor suave y refinado responde a las exigencias de la cocina contemporánea gracias a su extraordinaria **versatilidad**: desde los cortes más clásicos hasta las preparaciones más innovadoras, es una carne que se adapta con elegancia a múltiples técnicas e interpretaciones.

Vitulus es un homenaje a la sencillez y a la sofisticación: una excelencia italiana que refleja la esencia de una tierra donde calidad, respeto y tradición conviven en perfecta armonía.





En el noreste de Polonia, entre lagos cristalinos y bosques vírgenes, nace **Mazura – The Finest Marbled Beef**: una marca que lleva al mundo la elegancia y la pureza de la carne europea más refinada. Su nombre hace referencia a la región de Masuria, conocida como “la tierra de los mil lagos”, un entorno natural donde el tiempo aún fluye al ritmo de la naturaleza y donde los animales crecen en perfecta armonía con el territorio.

La cría de los animales Mazura se basa en un principio de equilibrio: un modelo que combina el pastoreo libre, la alimentación con cereales locales y un programa de selección extremadamente riguroso. La genética es un elemento clave: los animales proceden de un linaje seleccionado en la región de Masuria, fruto del cruce entre razas británicas y razas europeas continentales. El resultado es una carne de excelencia, considerada entre las máximas expresiones de la producción europea contemporánea.

La selección Mazura se centra exclusivamente en **scottone y manzette menores de 36 meses**, evaluadas según parámetros precisos de edad, conformación, genética y nivel de veteado, con el objetivo de garantizar una calidad constante y fácilmente reconocible. Mazura – The Finest Marbled Beef es, por definición, una carne veteada. El veteado confiere a la carne su característico aspecto marmóreo y desempeña un papel decisivo durante la cocción: las finas vetas de grasa se funden lentamente, aportando jugosidad, ternura, suavidad y un sabor pleno y envolvente.

Por este motivo, la carne Mazura se clasifica según un **Beef Marbling Score** de entre **4 y 12**, dividido en tres categorías: **Prime, Sublime y Divine**, que representan niveles crecientes de intensidad y finura del veteado y garantizan una experiencia gastronómica de nivel superior. El resultado es una carne que refleja la delicadeza del clima y la riqueza de la tierra de la que procede: armónica, equilibrada y extraordinariamente elegante, una de las máximas expresiones de carne veteada disponibles hoy en el mercado europeo.



Situada entre **Burgos y Castilla y León**, en el corazón de la España más auténtica, **Arcecarne** opera desde hace más de veinte años en la selección y elaboración de carne bovina de alta calidad, consolidándose como uno de los referentes nacionales en carne madurada premium. La empresa colabora con una amplia red de explotaciones certificadas en España, Portugal y en los principales países europeos (Austria, Polonia y Países Bajos), garantizando un control riguroso sobre el origen del ganado y cada fase de la cadena productiva.

La selección de Arcecarne se centra principalmente en **bovinos adultos** —vacas, novillas y bueyes—, animales que, gracias a su madurez fisiológica, desarrollan una complejidad aromática imposible de obtener en animales jóvenes. Las **vacas** seleccionadas tienen una edad mínima de **48 meses**, mientras que los **novillos** suelen sacrificarse a partir de los **24–36 meses**, a menudo tras haber completado su ciclo productivo (en el caso de las hembras) y después de seguir un periodo de alimentación específica en los últimos meses de vida, orientado a mejorar la infiltración grasa, la consistencia y la calidad del tejido adiposo.

El verdadero rasgo distintivo de la empresa es la **maduración controlada**: en sus cámaras especializadas, equipadas con sistemas avanzados de gestión de temperatura, humedad y ventilación, las carnes se maduran entre **30 y 200 días**, según el corte y el perfil organoléptico deseado. Es durante este proceso cuando la carne desarrolla una **elevada ternura, un sabor concentrado y una estructura rica y equilibrada**, características muy valoradas por los chefs que buscan carnes con una fuerte personalidad.

Arcecarne utiliza para sus líneas premium la escala internacional **Beef Marbling Score**, seleccionando exclusivamente animales con un adecuado nivel de infiltración de grasa intramuscular.





Fundada en 1920, **Greater Omaha** se distingue por un compromiso absoluto con la calidad, desde la selección del ganado hasta el procesamiento final. Los animales proceden de explotaciones seleccionadas dentro de un radio de aproximadamente 250 millas de la sede central en Nebraska, en pleno corazón del Medio Oeste estadounidense. Se valoran especialmente las razas británicas (**British Breeds**), en particular **Black Angus y Hereford**, elegidas por su adaptabilidad y por un patrimonio genético que favorece el veteado, la ternura y un sabor pleno.

Nebraska, conocido como “**The Beef State**”, ofrece un entorno ideal gracias a sus extensos pastos, su clima continental y su ubicación dentro de la famosa **Corn Belt**, una de las mejores zonas del mundo para el cultivo de maíz y cereales. La cadena de producción de Greater Omaha sigue un modelo estructurado en tres fases, reconocido internacionalmente por la calidad de sus resultados. Tras el **destete en pastoreo**, los bovinos atraviesan una fase intermedia de crecimiento llamada **Backgrounding**, realizada en feedlots (centros de engorde controlados), lo que permite desarrollar la estructura y la musculatura de manera equilibrada. Posteriormente, los animales se finalizan mediante un riguroso **Grain Fed Program**, una dieta rica en maíz y cereales diseñada para mejorar el veteado, la ternura y la característica dulzura de la grasa que define la mejor carne americana.

Los animales, machos castrados y hembras, deben tener **menos de 30 meses de edad**, proceder de una dieta grain-fed y cumplir estrictos criterios de peso, musculatura y espesor de grasa. La canal debe clasificarse dentro de los estándares **USDA** (United States Department of Agriculture) **Prime** o **Upper 2/3 Choice**, garantía de una calidad superior y constante, equivalente aproximadamente a un nivel 4–5 en la escala internacional Beef Marbling Score.



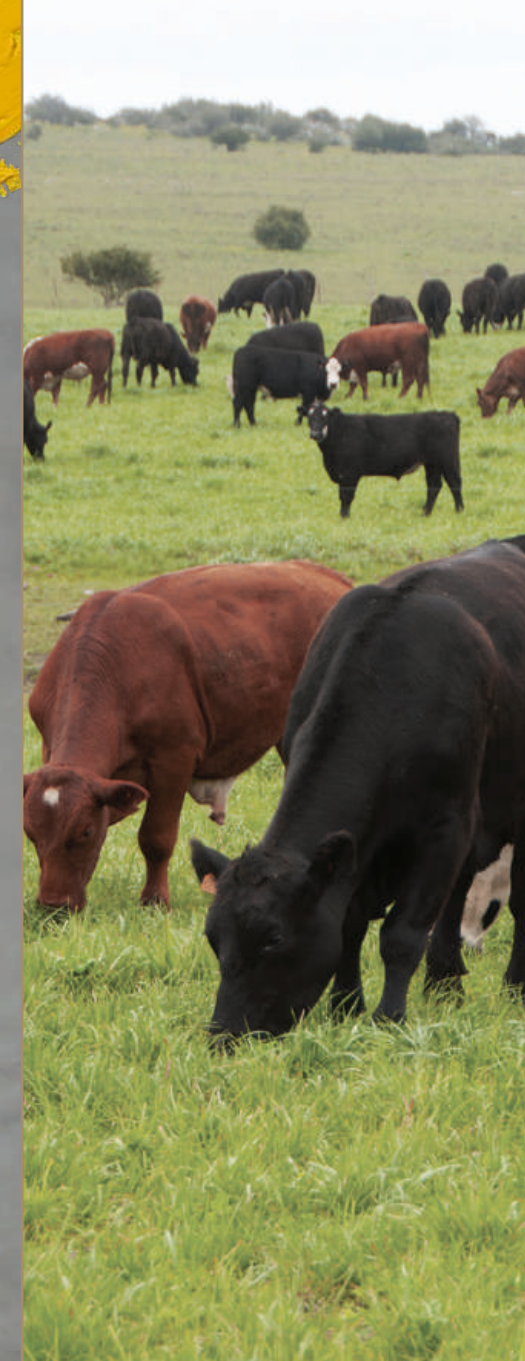
Taurus Gold ofrece una selección premium de bovinos de **razas europeas** (*Bos taurus*), especialmente **Angus y Hereford**, criados en **Uruguay**, un país que combina pastos naturales vírgenes con una larga tradición en la exportación de carnes de alta calidad.

El programa selecciona exclusivamente animales nacidos, criados y sacrificados en Uruguay, siguiendo un sistema de **cría mixto** que valora tanto la naturalidad del pastoreo como la precisión nutricional de la fase de acabado con cereales. El crecimiento comienza de forma **extensiva**: los animales pastan libremente en las vastas pampas uruguayas, en un entorno rico en hierbas naturales que aporta a la carne características nutricionales únicas, como un menor contenido de grasa y un mayor nivel de Omega-3.

En la fase final, los bovinos son trasladados a **feedlots** (centros de engorde controlados) y sometidos a un acabado a base de cereales (maíz, cebada y soja) durante aproximadamente **200 días**, un periodo superior a los estándares medios del mercado y fundamental para desarrollar un veteado **3+** en la escala **Beef Marbling Score**, así como una elevada ternura, jugosidad y un perfil gustativo característico de las carnes sudamericanas.

La selección se centra exclusivamente en animales jóvenes, machos castrados y hembras, con una **edad media de 24–27 meses** en el momento del sacrificio, un estándar internacional que garantiza la máxima ternura y una calidad superior tanto del músculo como de la grasa.

Uruguay se distingue además por un sistema de **control extremadamente riguroso**. La cadena Taurus Gold opera conforme a los protocolos del programa nacional **Uruguay Certified Natural Beef**, gestionado por el INAC, que garantiza trazabilidad, seguridad e integridad productiva a lo largo de toda la cadena de suministro. El resultado es una carne que combina lo mejor de ambos mundos: la pureza del pastoreo extensivo y la estructura aterciopelada del acabado grain-fed.



Nacido en el corazón de Uruguay, **UMi – The Art of Beef** representa el encuentro entre tradición y perfección contemporánea. La marca nace con el objetivo de transformar la cría bovina en un auténtico arte, poniendo en valor la naturaleza virgen de los pastos uruguayos y la maestría de una cadena productiva que respeta los tiempos, los equilibrios y la pureza del territorio.

El programa UMi selecciona exclusivamente **bovinos 100% Black Angus certificados**, procedentes de genéticas de altísimo valor. La selección genética es uno de los pilares del proyecto: se eligen animales con una predisposición natural a acumular grasa intramuscular fina y uniforme, base indispensable para obtener un veteado superior. El crecimiento sigue el modelo típico uruguayo, basado en un sistema de **cría mixto**: durante la fase inicial, los bovinos viven libremente en las vastas praderas de las pampas, alimentándose de hierbas naturales en un entorno abierto, sostenible y armonioso. En los últimos meses, son trasladados a feedlots (centros de engorde controlados) y sometidos a un acabado con cereales durante **más de 200 días**, una duración excepcional en el contexto sudamericano. Este largo periodo de alimentación controlada, a base de maíz y cereales seleccionados, es esencial para desarrollar un veteado extraordinario —**5+** en la escala **Beef Marbling Score**—, una dulzura marcada y una textura sedosa que definen la firma sensorial de UMi.

Toda la cadena productiva está sometida a controles rigurosos: cada animal es **trazado al 100% desde su nacimiento**, según los protocolos avanzados de Uruguay y en pleno cumplimiento de los estándares de la Unión Europea. La selección UMi se centra exclusivamente en animales jóvenes, machos castrados y hembras, sacrificados normalmente **entre los 24 y los 28 meses** para garantizar la máxima ternura y la calidad premium destinada a los mercados más exigentes. El resultado es una carne de extraordinaria elegancia, fruto de un equilibrio perfecto entre libertad y precisión, naturaleza e innovación.

Con su nombre, que evoca pureza y fluidez, UMi expresa una filosofía clara: ofrecer una carne que es expresión artística del territorio, donde cada corte cuenta el cuidado, la experiencia y la esencia auténtica de Uruguay.

En el corazón verde de Uruguay nace **INK**, un proyecto dedicado a quienes consideran la carne una forma de arte contemporáneo. El propio nombre, INK, remite a la tinta: un trazo profundo, indeleble, capaz de dejar huella. Así es esta carne, que representa una nueva expresión del sabor: intensa, refinada y reconocible desde el primer bocado.

La fortaleza de INK radica en su genética exclusiva, compuesta por cruces entre bovinos **Wagyu** japoneses —célebres por su extraordinaria capacidad de desarrollar un alto grado de veteado— y vacas británicas locales, como **Black Angus** o **Hereford**, que aportan suavidad y, al mismo tiempo, una identidad gustativa única. Es el encuentro perfecto entre la elegancia oriental y la personalidad sudamericana.

Los animales se crían en pastoreo extensivo, en amplios espacios naturales que favorecen el bienestar y la sostenibilidad. A esta etapa le sigue el elemento distintivo del programa: **un acabado con cereales de más de 300 días**, excepcionalmente más largo que los estándares habituales en Uruguay (100 días). Este proceso nutricional intensivo y controlado permite alcanzar un **Beef Marbling Score de 7+**, un nivel de veteado característico de las carnes ultra-premium.

La selección se centra exclusivamente en **animales jóvenes**, machos castrados y hembras, normalmente sacrificados entre **los 27 y los 30 meses**, algo esencial para garantizar una fibra suave, una ternura superior y una calidad constante, acorde con las exigencias de los mercados gourmet internacionales. El resultado es una carne que combina suavidad sedosa, un veteado excepcional, una jugosidad profunda y un sabor complejo y envolvente, donde la finura del Wagyu se encuentra con la fuerza aromática de las razas británicas.

Cada corte INK cuenta un viaje entre culturas: precisión japonesa y libertad sudamericana, en una carne que destaca por su personalidad, armonía y profundidad gustativa. INK no es simplemente un producto: es una firma, una huella, una obra de arte culinaria destinada a dejar marca.



La marca **Teys Certified Angus** une la reputación consolidada del grupo Teys Australia Pty Ltd con la excelencia genética de la raza **Angus**, ofreciendo una carne premium certificada y completamente trazable. El programa no es un sistema de cría directo, sino un **programa de certificación** que establece estándares rigurosos a los que productores y ganaderos asociados deben adherirse.

Para garantizar autenticidad y calidad, cada animal posee un **100% de genética Black Angus**, requisito fundamental para asegurar un alto potencial de veteado, ternura y calidad sensorial superior. Toda la cadena de suministro está sometida a auditorías independientes que verifican la trazabilidad a lo largo de todo el proceso, desde el productor hasta la planta de procesamiento.

El sistema de cría sigue el modelo típico australiano: una primera fase de **pastoreo en amplios campos naturales**, seguida de unos **120 días de acabado en feedlots** (centros de engorde controlados), con una dieta de alto contenido en cereales (grain-fed), diseñada para desarrollar una gran ternura y una marcada personalidad.

En el programa Teys Certified Angus se incluyen exclusivamente animales que cumplen parámetros específicos también en términos de madurez fisiológica. La selección no se basa en una edad fija, sino en un **rango óptimo generalmente inferior a los 30 meses**, etapa en la que los bovinos, machos castrados y hembras, alcanzan el peso, la estructura y la condición corporal ideales para garantizar un rendimiento de calidad superior. Esta conformidad se verifica mediante el riguroso sistema **Meat Standards Australia (MSA)**, considerado uno de los más precisos del mundo en la evaluación de ternura, jugosidad y sabor.

La calidad final garantiza niveles constantes de veteado, **MSA 3+**, ofreciendo una consistencia fiable a lo largo del tiempo.

DIAMANTINA WAGYU BEEF

Nacida en las fértiles tierras de Queensland, **Diamantina Wagyu Beef** representa la esencia de la excelencia australiana en la producción de carne veteada. La marca toma su nombre de la región del **río Diamantina**, un territorio legendario donde los pastos verdes, el aire limpio y el agua pura crean un ecosistema ideal para la cría de Wagyu y Angus. El programa pertenece a **Stanbroke Beef**, una de las mayores empresas familiares australianas, reconocida internacionalmente por el cuidado de toda la cadena productiva: desde la genética hasta la nutrición, y desde la cría hasta el procesamiento.

La selección genética es la base del proyecto: el programa incluye **cruces Wagyu** principalmente con madres **Angus**, con el fin de mantener robustez, equilibrio y un perfil aromático característico. Los animales crecen en **pastos naturales extensivos**, donde desarrollan una estructura ósea armoniosa y una fibra muscular regular; posteriormente, acceden a la fase más técnica del proceso: **el acabado con cereales**. Para lograr el alto grado de veteado que distingue a la marca, Diamantina somete a los animales a un régimen grain-fed **prolongado**, que dura **más de 300 días** y puede alcanzar los 500–600 días para los ejemplares destinados a los puntajes más elevados.

Este largo periodo de alimentación con cereales seleccionados permite desarrollar niveles de **Beef Marbling Standard** de **4 hasta 9+**, entre los más altos de la clasificación australiana. El programa opera en pleno cumplimiento de los estándares premium australianos, MSA (Meat Standards Australia), que garantizan calidad, ternura y consistencia sensorial mediante auditorías independientes y criterios objetivos.

El sacrificio del ganado, machos castrados y hembras, se realiza generalmente entre **los 28 y 36 meses**, un periodo esencial para permitir al Wagyu desarrollar plenamente su complejo veteado y su perfil gustativo rico y mantecoso. El resultado es una carne de atractivo distintivo: sedosa, profunda e intensamente veteada, capaz de fundirse en la boca con una delicadeza extraordinaria. Una expresión auténtica de la cultura cárnica australiana: moderna, generosa y profundamente vinculada a la tierra de la que procede.





En el sur de Japón, en la prefectura de **Kagoshima**, la mayor zona de producción de Wagyu del país, nace **Akune Gold**, un símbolo de pureza, dedicación y maestría artesanal.

La marca toma su nombre de la ciudad de Akune, un lugar donde el mar se encuentra con las montañas de la isla de Kyushu, creando un microclima único: aire salado, agua dulce y un entorno prístino que, desde generaciones, favorece una cría natural, armoniosa y profundamente respetuosa con el animal. Akune Gold utiliza exclusivamente **Wagyu Fullblood**, bovinos de raza pura criados íntegramente en Japón. La pureza genética es el pilar del programa, junto con un entorno de bajo estrés, acceso constante a agua de manantial y espacios adecuados que garantizan el bienestar y la calidad del ganado. La alimentación sigue un enfoque meticuloso: hierba de pastoreo, paja de arroz, cebada, maíz y piensos compuestos por cereales seleccionados, equilibrados en las distintas fases de crecimiento para asegurar un aporte ideal de carbohidratos, proteínas y nutrientes.

Los bovinos destinados a Akune Gold se **sacrifican a una edad avanzada**, generalmente entre los **28 y los 36 meses** o más, el tiempo necesario para alcanzar la complejidad aromática y el nivel de infiltración grasa requeridos por los estándares más altos de calidad del Wagyu.

La certificación está a cargo del riguroso sistema de la **Japan Meat Grading Association (JMGA)**, que evalúa el Yield Grade (A–C) y el Quality Grade (1–5), basándose en el rendimiento de la canal, el color de la carne, su luminosidad, consistencia, el color de la grasa y el grado de veteado. Akune Gold alcanza los niveles máximos **A4, A5 y A5+** dentro de la clasificación japonesa, sinónimo de excelencia absoluta.

Akune Gold no es solo un nombre, sino una promesa: ofrecer al mundo la esencia más pura del Wagyu japonés, donde cada corte cuenta la poesía de un territorio, su cultura gastronómica milenaria y la maestría de quienes lo producen.

En las páginas que siguen, nos adentraremos en cada corte y en cada estilo de carne con un lenguaje técnico-culinario específico: procedencia, raza, grado de marmoleado, maduración, consejos de cocción y servicio.

Pero esta introducción quiere ser nuestro “escenario” común: una celebración de la carne bovina como materia prima artística, perfecta para los grandes restaurantes, los menús gourmet y los chefs que buscan únicamente la excelencia.

Bienvenidos a un mundo donde cada corte cuenta una historia y cada bocado es una experiencia.



ITALIA, En el corazón de la "Food Valley".



Breed / Genetics:

- **100% Frisona Italiana**, vacas hembras de entre 36 y 60 meses de edad.

Feeding System:

- Alimentación natural con forrajes y cereales locales procedentes de la Val Padana.

Production standards:

- Cadena italiana controlada y certificada, desde la selección del ganado hasta el procesamiento final.
- Cada lomo se somete a un proceso de **dry aging mínimo de 21 días** para potenciar la ternura y la concentración aromática.
- Controles de calidad según estándares ISO 9001, ISO 14001, BRC e IFS.

Beef Marbling Score:

SUPERIOR (4-6)

Textura suave, sabor delicado y equilibrado, veteado fino y regular.

RARE (7-9)

Veteado más denso y cremoso, sabor mantecoso y jugoso.

UNIQUE (10-12)

Gama alta, carne con altísimo grado de veteado, de textura sedosa y fundente.



M4



M5



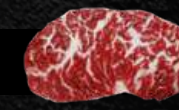
M6



M7



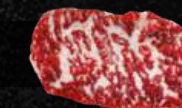
M8



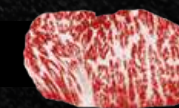
M9



M10



M11



M12

Meat Profile:

Color: rojo intenso con vetas blancas de grasa intramuscular.

Texture: suavemente firme, agradablemente fibrosa.

Taste / Aroma: sabor pleno y decidido, pero equilibrado, con notas lácteas y dulces, y una grasa de cobertura amarillenta típica del veteado de la Frisona Italiana.

CUTS SELECTION



LOMO ENTERO CON HUESO

23-28 KG



T-BONE

10-13 KG



ENTRECOT CON HUESO

8-11 KG



LOMO

5-7 KG



ENTRECOT SIN HUESO

4-6 KG



SOLOMILLO

2-3 KG



ITALIA, En el corazón de la "Food Valley".



Breed / Genetics:

- **Frisona y otras razas autóctonas italianas, terneros machos entre 6 y 8 meses de edad.**

Feeding System:

- **Milk Fed – 100% Leche Italiana:** el ternero se alimenta principalmente con leche y derivados, procedentes de las mismas empresas lácteas de la Llanura Padana.
- Alimentación equilibrada y natural, diseñada para garantizar un aporte adecuado de proteínas, vitaminas y minerales, responsable del característico color claro y de la ternura de la carne.

Production standards:

- Cadena de producción completamente italiana, trazada y controlada.
- Bienestar animal, alimentación certificada y rigurosos controles higiénico-sanitarios.
- Procesamiento en instalaciones italianas según los estándares BRC e IFS.



Meat Profile:

Color: blanco ligeramente rosado, típico del ternero lechal.

Texture: finísima, extremadamente tierna, con fibra muy delicada y homogénea.

Taste / Aroma: sabor delicado y elegante, con dulzura natural y notas lácteas; perfil aromático ligero y armonioso.

CUTS SELECTION



CARRÉ DE TERNERA FRANCÉS 6 COSTILLAS

2-3 KG



SOLOMILLO DE TERNERA SIN CORDÓN

0.8-1.5 KG



LOMO DE TERNERA

3-5 KG



TAPA DE CADERA DE TERNERA

3-4 KG



REDONDO DE TERNERA

0.5-1.5 KG



BABILLA DE TERNERA CON COBERTURA

4-6 KG



MOLLEJAS DE TERNERA CONGELADAS

0.2-0.4 KG



HÍGADO DE TERNERA CONGELADO

4-6 KG



POLONIA – REGIÓN DE MASURIA



Breed Genetics:

- **Selección exclusiva de scottone y manzette polacas, procedentes de cruces entre razas europeas y continentales, con menos de 36 meses de edad.**

Feeding System:

- Alimentación natural con cereales autóctonos —maíz, avena y cebada— cultivados en la misma región.

Production standards:

- Programa exclusivo de selección “The Selection of the Selection”, basado en criterios genéticos, sexo, edad y nivel de veteado.
- Cadena productiva avanzada y controlada que garantiza trazabilidad y calidad constante.
- Cada lomo se somete a un proceso de dry aging mínimo de 21 días para potenciar la ternura y la concentración aromática.

Beef Marbling Score:

PRIME (4-6)

Textura suave, sabor delicado y equilibrado; veteado fino y homogéneo.

SUBLIME (7-9)

Entramado de grasa más denso y micro-veteado cremoso, para una carne rica y mantecosa.

DIVINE (10-12)

Veteado extraordinario, consistencia sedosa y sabor intenso, con notas de mantequilla y avellana.



PRIME



SUBLIME



DIVINE



M4



M5



M6



M7



M8



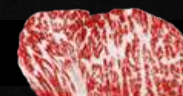
M9



M10



M11



M12

Meat Profile:

Color: rojo brillante con un veteado blanco-crema difundido.

Texture: sedosa, jugosa y suave, con fibras finas.

Taste / Aroma: sabor refinado y persistente, con notas dulces y mantecosa; sensación cremosa y larga persistencia gustativa.



CUTS SELECTION



LOMO ENTERO CON HUESO

23-28 KG



T-BONE

10-13 KG



ENTRECOT CON HUESO

8-11 KG



LOMO

5-7 KG



ENTRECOT SIN HUESO

4-6 KG



SOLOMILLO

2-3 KG

arcecarne

Breed / Genetics:

- Selección de razas autóctonas españolas (Mestiza, Limusina, Parda Alpina, Rubia Gallega).

Feeding System:

- Ganaderos seleccionados y cadena de suministro trazada.
- Especialización en maduración en seco (Dry Aged), variable entre 30 días y más de 200 días en casos extremos.

Production Standards:

- Cadena controlada: selección de ganaderos y trabajo manual personalizado bajo demanda.

ESPAÑA – Sede central en Burgos, Castilla y León.

Meat Profile:

Color: rojo púrpura, típico de las carnes maduras.

Texture: moderadamente firme, agradablemente fibrosa.

Taste / Aroma: sabor extremadamente intenso y sabroso, con notas de “carne madurada”, avellana y cuero derivadas de la maduración en seco.

CUTS SELECTION



LOMO DE TORO ENTERO CON HUESO

28-30 KG



LOMO ENTERO CON HUESO

24-25 KG



ENTRECOT CON HUESO

11-13 KG



T-BONE

9-10 KG



ENTRECOT SIN HUESO

6-7 KG



LOMO

5-6 KG



SOLOMILLO

2.5-3.5 KG



PICANHA

1-2 KG



Breed Genetics:

- **Rígidamente British Breeds, con gran predominio de Angus y Hereford, machos castrados y hembras.**

Feeding System:

- **Pasture-based:** cría inicial (desde el nacimiento hasta el destete) en pastos naturales de Nebraska, con un clima continental ideal (amplias variaciones térmicas y estaciones bien definidas).
- **Backgrounding feedlot:** esta fase actúa como un “colchón” entre el pastoreo y el acabado intensivo. Tras el destete, los animales se trasladan a feedlots menos intensivos, donde la dieta se adapta gradualmente. No pasan inmediatamente al maíz puro. En esta etapa, la dieta suele consistir en una mezcla de forrajes (heno, ensilados) y cantidades crecientes de cereales secundarios o subproductos (por ejemplo, bagazo de cerveza, cáscaras de maíz), en proporciones controladas.
- **Grain finishing:** los animales se trasladan a los feedlots finales y se alimentan con una dieta de alta densidad energética durante un periodo específico, normalmente 120 días. La dieta está dominada por maíz local, complementado con otros cereales y vitaminas.



Nebraska, EE. UU. – Corazón del Medio Oeste americano, en plena Corn Belt.

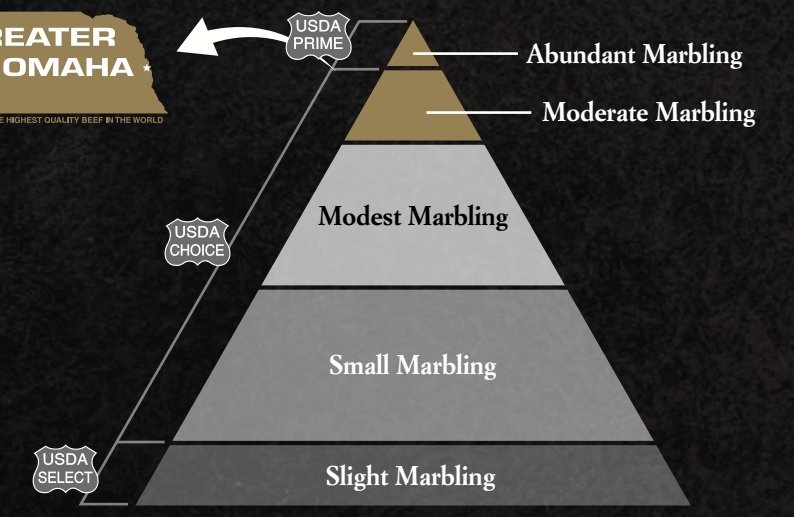
Grading Score:

Clasificación USDA: selección rigurosa que incluye exclusivamente los grados de calidad

“UPPER 2/3 CHOICE”
& “PRIME

Production Standards:

- Cadena controlada dentro de un radio de 250 millas, trazabilidad completa, seguridad alimentaria e inspecciones USDA. Reconocida en todo el mundo por su calidad constante y por ser una de las mejores expresiones de la carne americana.



Meat Profile:

Color: rojo brillante con veteado regular.

Texture: tierna, con fibras finas y delicadas.

Taste / Aroma: notas dulces de maíz y mantequilla, sabor sedoso y equilibrado, con una marcada cremosidad.



CUTS SELECTION



ENTRECOT CON HUESO

10-13 KG



T-BONE

10-13 KG



ENTRECOT SIN HUESO

4-6 KG



LOMO

5-7 KG



LOMO DESHUESADO

3-5 KG



SOLOMILLO

2-3 KG



PICANHA

1-2 KG



BAVETTE DE ALOYAU

1-2 KG



FLANCHET - FALDA

0.8-1.5 KG

Breed / Genetics:

- **Angus Beef y otras razas británicas (Bos taurus), machos castrados y hembras.**

Feeding System:

- **Pasture-based:** crecimiento inicial en pastoreo libre, sobre hierba natural.
- **Grain Finishing:** 200 días de acabado con cereales (maíz, cebada y soja), que aportan una dulzura característica y un veteado uniforme.

Beef Marbling Score:

- **3+, sinónimo de jugosidad y sabor persistente.**

Production Standards:

- Trazabilidad completa, controles de calidad y respeto del bienestar animal.

Uruguay, Sudamérica.

MS 3+

200 DÍAS
GRAIN FED

Meat Profile:

Color: rojo intenso con veteado fino y homogéneo.

Texture: suave y compacta, con fibras de grosor medio.

Taste / Aroma: sabor pleno y equilibrado, con notas de avellana y mantequilla derivadas del acabado grain-fed.

CUTS SELECTION



LOMO

5-7 KG



LOMO DESHUESADO

3-5 KG



SOLOMILLO

2-3 KG



PICANHA

1-2 KG



BAVETTE DE ALOYAU

1-2 KG



FLANCHET - FALDA

0.8-1.5 KG



Uruguay, Sudamérica.

Breed / Genetics:

- **100% Black Angus Certified**, machos castrados y hembras.

Feeding System:

- **Pasture-based:** cría inicial en pastos naturales de Uruguay.
- **Grain Finishing:** mínimo 200 días de alimentación con cereales (maíz, cebada, soja) en la fase final.

Beef Marbling Score:

- **5+, alto grado de veteado.**

Production Standards:

- Trazabilidad completa desde el nacimiento hasta el sacrificio; uso de ingredientes naturales durante la fase de grain-finishing.

100% BLACK
ANGUS

MS 5+

200 DÍAS
GRAIN FED



Meat Profile:

Color: rojo intenso con veteado fino y abundante.

Texture: suave pero elástica, con fibras de grosor medio y elevada jugosidad.

Taste / Aroma: sabor pleno y rico, típico de la carne Black Angus certificada, con notas dulces de cereal, avellana y mantequilla derivadas del largo acabado con cereales.

CUTS SELECTION



LOMO

5-7 KG



LOMO DESHUESADO

3-5 KG



SOLOMILLO

2-3 KG



PICANHA

1-2 KG



BAVETTE DE ALOYAU

1-2 KG



FLANCHET - FALDA

0.8-1.5 KG



Breed / Genetics:

- **Wagyu F1, cruce de primera generación (≈ 50% Wagyu japonés + 50% razas locales como Black Angus o Hereford en Uruguay, machos castrados y hembras).**

Feeding System:

- **Pasture-based:** cría inicial en pastos naturales de baja densidad.
- **Grain Finishing:** alimentación con cereales (maíz, cebada, soja) durante más de 300 días en la fase final.

Beef Marbling Score:

- **7+, grado excepcional de veteado.**

Production Standards:

- Trazabilidad completa desde el nacimiento hasta el sacrificio, uso de técnicas sostenibles, alimentación controlada y especial atención a la calidad de la grasa intramuscular.

Uruguay, Sudamérica.

WAGYU F1

**350+ DÍAS
GRAIN FED**



Meat Profile:

Color: rojo intenso con veteado fino y abundante.

Texture: extremadamente suave al corte, con fibras finas y marcada cremosidad.

Taste / Aroma: perfil gustativo rico y complejo, con una fuerte nota “umami”, elevada jugosidad y frecuentes matices de avellana; marcada untuosidad derivada del alto nivel de veteado.

CUTS SELECTION



LOMO

5-7 KG



ENTRECOT SIN HUESO

4-6 KG



SOLOMILLO

2-3 KG



BAVETTE DE ALOYAU

1-2 KG



FLANCHET - FALDA

0.8-1.5 KG



Australia
Regiones centrales y
orientales.

Breed / Genetics:

- **100% Black Angus Certified**, machos castrados y hembras.

Feeding System:

- **Pasture-based:** cría en pastoreo en amplios espacios naturales.
- **Grain Finishing:** mínimo 120 días de alimentación a base de cereales (maíz, cebada, trigo), que aportan riqueza de sabor y una textura aterciopelada.

Grading Score:

- **MSA 3+**, conforme a los estándares Meat Standards Australia.

Production Standards:

- Certificación gubernamental MSA, controles independientes (third-party audited) y trazabilidad total. Programa Certified Angus aprobado por organismos estatales australianos.

**100% BLACK
ANGUS**

MSA 3+

**120 DÍAS
GRAIN FED**



Meat Profile:

Color: rojo vivo con veteado regular.

Texture: suave y homogénea, con fibras de grosor medio.

Taste / Aroma: sabor intenso y característico del Angus, jugoso y profundo, con un equilibrio natural entre dulzor, notas tostadas y matices ferrosos.

CUTS SELECTION



LOMO

5-7 KG



LOMO DESHUESADO

4-6 KG



SOLOMILLO

2-3 KG



PICANHA

1-2 KG



BAVETTE DE ALOYAU

1-2 KG



FLANCHET - FALDA

0.8-1.5 KG

DIAMANTINA

WAGYU BEEF



Queensland, Australia
Región de Darling Downs y
Lockyer Valley.

Breed / Genetics:

- **Wagyu F1, cruce de primera generación (≈50% Wagyu japonés puro x 50% Angus australiano, machos castrados y hembras).**

Feeding System:

- **Pasture-based:** cría inicial en amplios pastos naturales, con alimentación a base de hierba y forrajes locales.
- **Grain Finishing:** más de 300 días de alimentación controlada con un 60–70% de granos australianos (cebada, trigo laminado al vapor, maíz, algodón y aceites vegetales).

Production standards:

- Sistema de producción verticalmente integrado: cada fase —desde la cría hasta el sacrificio— se controla internamente para garantizar trazabilidad, pureza y sostenibilidad.

Beef Marbling Score:

4-5

Este nivel ofrece un buen grado de veteado, visible y bien distribuido, que garantiza un sabor rico y una buena jugosidad, sin la opulencia de los grados superiores.

6-7

Representa un nivel elevado de veteado, con una infiltración de grasa más evidente y un sabor más intenso y mantecoso.

8-9

Nivel de excelencia, con un veteado extremadamente denso y fino que confiere a la carne un aspecto similar al mármol.



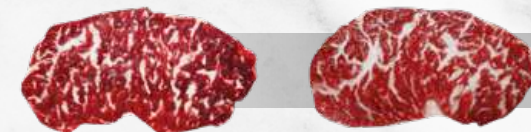
M4

M5



M6

M7



M8

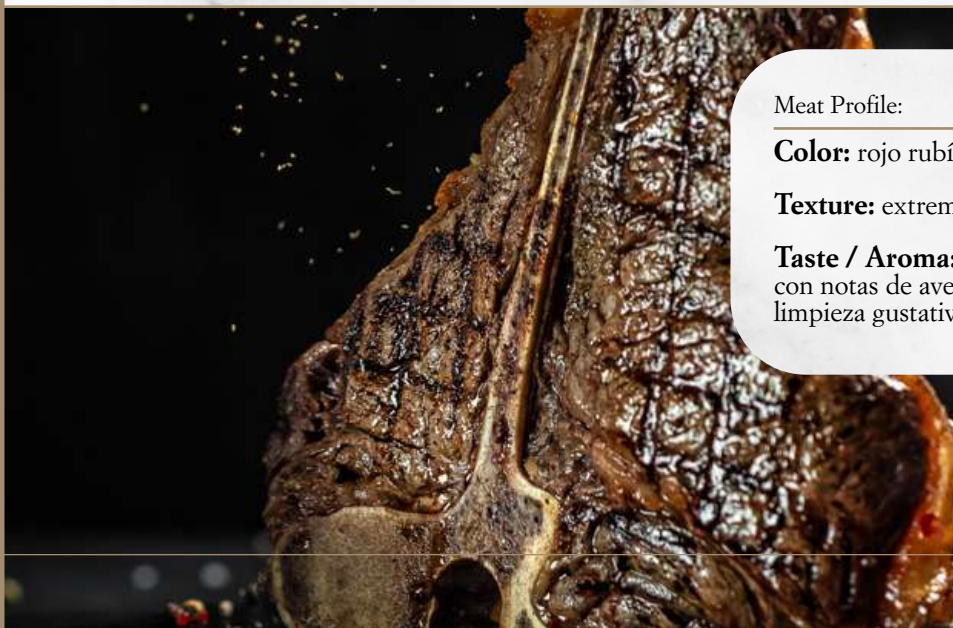
M9

Meat Profile:

Color: rojo rubí con veteado blanco-crema difundido.

Texture: extremadamente suave y sedosa.

Taste / Aroma: sabor rico y complejo, buttery umami con notas de avellana y grano tostado; dulzura natural y limpieza gustativa.



CUTS SELECTION



ENTRECOT CON HUESO

10-13 KG



T-BONE

10-13 KG



TOMAHAWK

9-11 KG



LOMO

5-7 KG



LOMO DESHUESADO

3-5 KG



SOLOMILLO

2-3 KG



PICANHA

1-2 KG



BAVETTE DE ALOYAU

1-2 KG



AKUNE GOLD
AUTHENTIC JAPANESE BEEF



Breed / Genetics:

- **Raza Wagyu japonesa certificada.**

Feeding System:

- **Fase inicial:** cría en un entorno natural, en los terrenos de la región de Kagoshima, con alimentación basada también en hierba/pastoreo, paja de arroz (rice straw) y otros forrajes.
- **Fase de acabado:** alimentación equilibrada que incluye diversos cereales/granos para favorecer el veteado y un sabor rico.

Grading Score:

- **Sistema de clasificación japonés certificado por la JMGA:** grados máximos A4, A5, A5+.

Production Standards:

- Producción con altos estándares higiénicos y de calidad: la planta Akune cuenta con certificación SQF (Safe Quality Foods) para exportación y seguridad alimentaria.
- Trazabilidad completa del ganado, cría con bajo nivel de estrés y especial cuidado en la calidad y selección de las materias primas.



Japón – Prefectura de Kagoshima
(isla de Kyūshū) / Región de Akune
City.

GRADING SCORE
A5 - A5+



Meat Profile:

Color: rosado debido a la presencia extendida de un veteado extremadamente fino.

Texture: consistencia extremadamente suave y cremosa.

Taste / Aroma: sabor finísimo, delicado, mantecoso y con una jugosidad agradable.

CUTS SELECTION



LOMO

5-7 KG



ENTRECOT

4-5 KG



SOLOMILLO

2-3 KG



TAPA DE CADERA

4-6 KG



PICANHA

1-2 KG



SELECTION OF BEEF EXCELLENCE
