



Carne Chilena



Chilean Meat • 智利的牛肉和羊肉





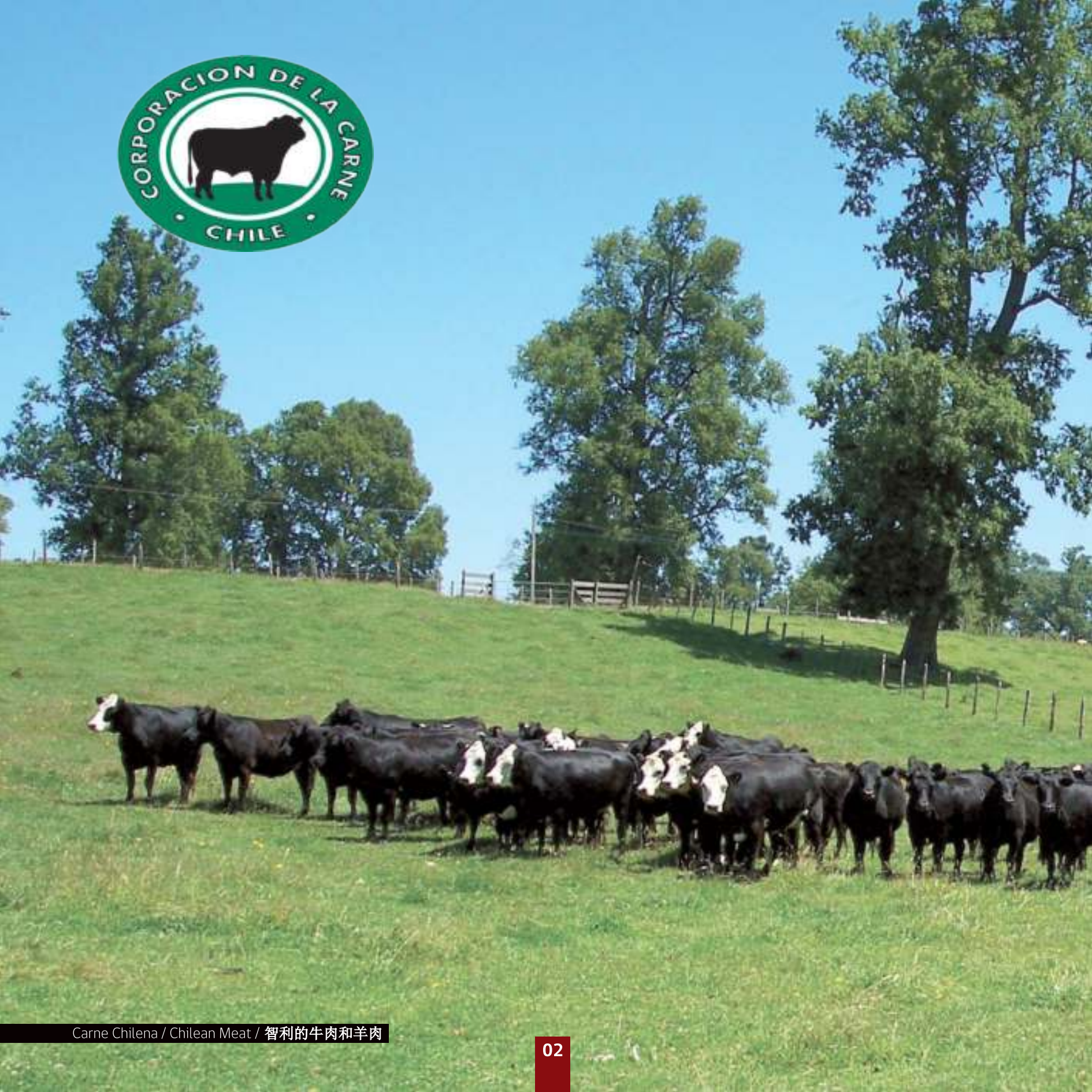
www.corporaciondelacarne.cl



100%
Made in Chile



Zona Ganadera





Chile

100% Made in Chile



Carne Bovina

BEEF

牛肉



Pierna



HINDQUARTER



大腿



Paleta



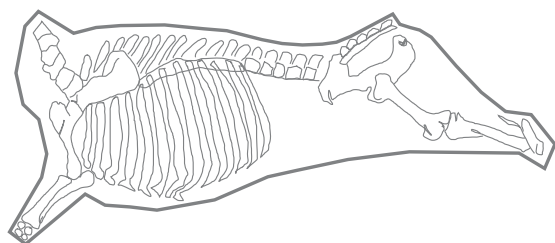
FOREQUARTER



肩肉



Media Canal



SIDE

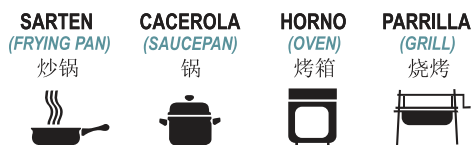
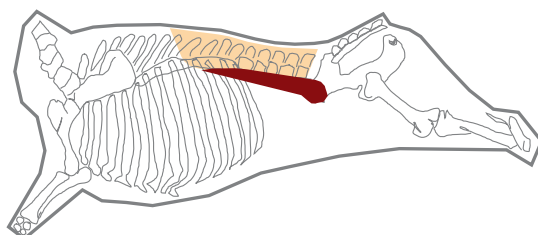


半边牛



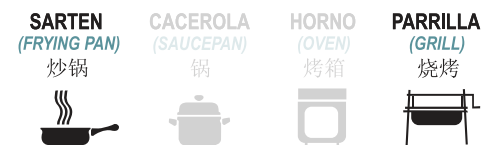
Filete

Corte redondo y largo, carne blanda contiene poca grasa, se suele servir en su punto o incluso muy poco cocida.



Lomo Liso

Corte alargado poco fibroso, cubierto por una importante capa de grasa.



TENDERLOIN



Round and long cut. It's a very tender meat, with low fat content, is in the habit of serving in its point or even very slightly cooked.

里脊



STRIPLOIN



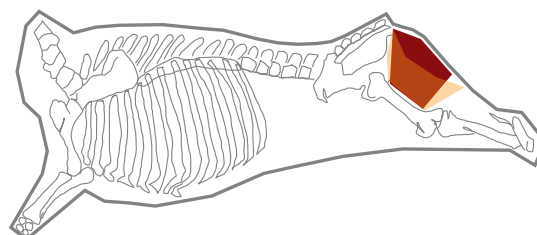
Elongated slightly fibrous cut covered by an important thickness of fat.

嫩腰



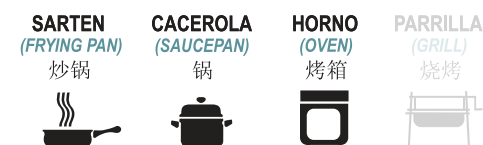
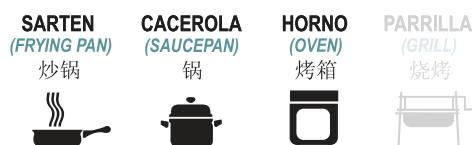
Punta de Ganso

Carne blanda de color rojo oscuro. Sus principales preparaciones son en sartén, cacerola y horno.



Ganso

Situado por delante del pollo ganso y limitado anterior y lateralmente con la posta rosada, hace continuación centralmente a la punta de ganso. Usado para asado al horno, cacerola, bistec, estofado, escalopa, mechada, churrasco.



RUMP CAP/CAP OF RUMP



Smooth, tender meat, presenting a strong red color.- Main preparations are suitable for cooking as roasted, in saucepan or frying pan.

臀尖



OUTSIDE FLAT



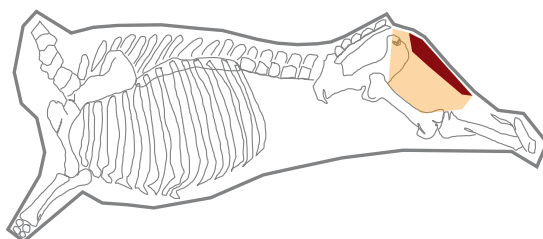
The Outside Flat is derived from the Hindquarter section and cut from a whole Silverside. The cut is highly textured and dense, best suited for to be pickled first followed by slow oven roasting. As opposed to the Silverside which is a larger cut, the cooking time for Outside Flat is reduced.

筋眼肉



Pollo Ganso

Corte alargado redondeado, sin nervio ni grasa interior. Su forma es uniforme con carne compacta. Sus principales preparaciones son en cacerola y carne mechada.



SARTEN
(FRYING PAN)
炒锅



CACEROLA
(SAUCEPAN)
锅



HORNO
(OVEN)
烤箱



PARRILLA
(GRILL)
烧烤



Pollo Ganso con Ganso

Corte del cuarto posterior del animal, ideal para realizar carnes al horno, roast beef.

SARTEN
(FRYING PAN)
炒锅



CACEROLA
(SAUCEPAN)
锅



HORNO
(OVEN)
烤箱



PARRILLA
(GRILL)
烧烤



EYE ROUND



A delicious cut derived from the Hindquarter section, that can be slightly tough and dry. Can be prepared in the slow cooker or braised for optimum flavor. Grilling is not recommended.

米龙



OUTSIDE-SILVERSIDE HEEL OUT



Beef Outside (Silverside) is prepared from the silverside - heel muscle removed and denuded.

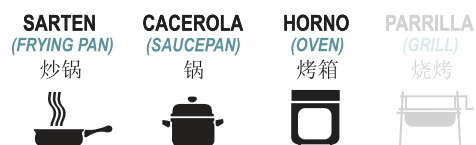
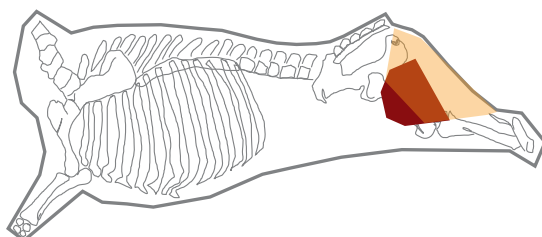
The Outside of beef is commonly known as the silverside and can be used to pickle or a roasting piece.

后腿肉



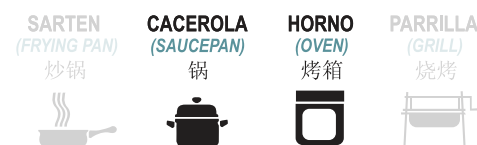
Posta Negra

Corte redondeado alto, sin nervios ni grasa, rojo oscuro. Sus principales preparaciones son en sartén, cacerola, horno y molida.



Ganso/ Pollo Ganso / Abastero

Corte de la parte posterior del animal, que reúne varios músculos, aptos para el horno, cacerola.

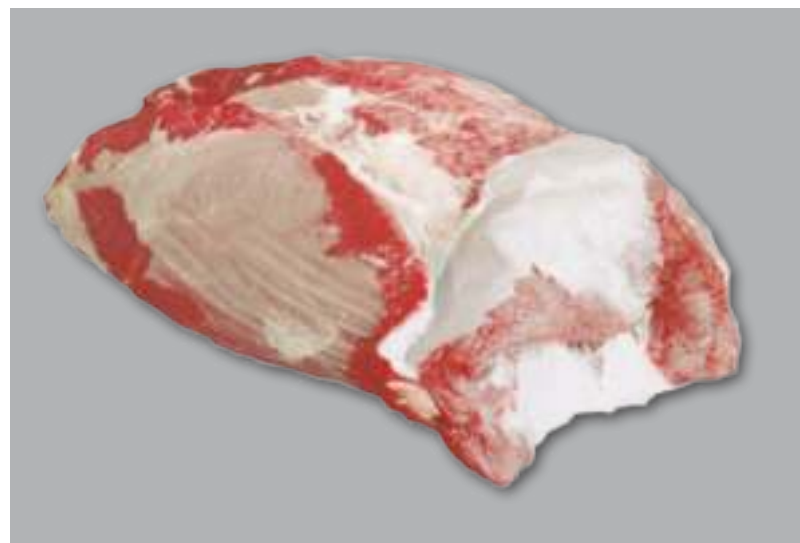


INSIDE/TOPSIDE



Dark red coloured cut, from the inside of the leg, and then denuded. Moderately tender roast from the top round. Marinate before grilling. This cut can be used for Schitzels, sandwiches steaks.

牛腿心



SILVERSIDE



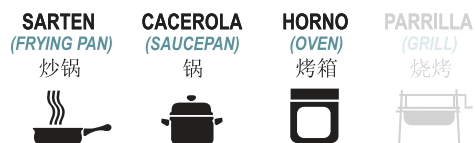
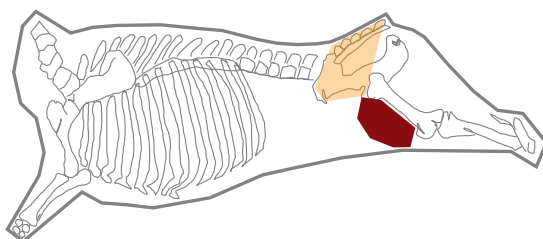
Taken from the hindquarter this is a large, lean, boneless cut of meat with very little marbling of fat and a wide-grained texture. It gets its name from the shiny silvery membrane covering its internal surface.

大腿筋眼肉



Posta Rosada

Corte ubicado en la parte anterior del muslo, limita hacia adelante con la Punta Picana, hacia atrás con el Pollo Ganso y hacia adelante con la Posta Negra. Posee poca grasa, con un nervio en el extremo. Corte sumamente versátil, magro, apto para bistec, escalopa, horno, estofado, escalopa.



KNUCKLE



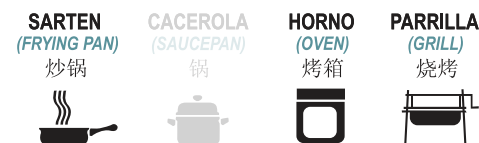
The knuckle, or beef tip, is one of three main parts of the round and is one of the most versatile cuts of beef. The trimmed tip is most commonly found in butcher shops. It can be cut into countless items - London Broil, in strips to use in Stroganoff, cubes for kabobs, roasts

牛腿



Asiento con Punta de Ganso

Corte ubicado en la región de la grupa, posee cobertura grasa. Planos musculares principales: Porción superior del Bíceps femoral, Glúteos medio, accesorio y profundo.



TOP SIRLOIN / D-RUMP



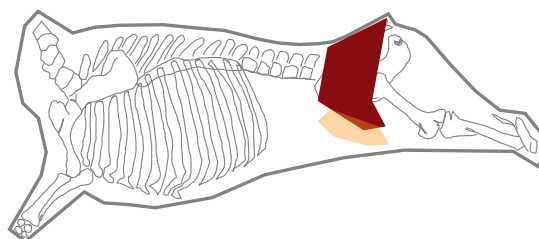
It's a cut from the primal loin, subprimal sirloin, of a beef carcass. Top sirloin steaks differ from sirloin steaks in that the bone and the tenderloin and bottom round muscles have been removed; the remaining major muscles are the gluteus medius and biceps femoris.

上腰



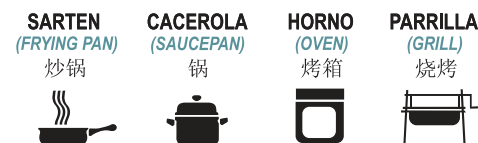
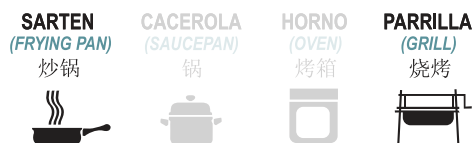
Asiento de Primer Corte

Corte especial para cocción a la parrilla porque es un corte magro, uniforme y firme.



Punta de Picana

Corte perteneciente al cuarto posterior. Es de forma triangular y posee un nervio interior. De sabor marcado y textura tierna.



EYE OF RUMP



Eye of Rump is a short, lean, log-shaped sub-primal, with the grain running lengthwise. It is ideally suited to cutting into nice medallions, excellent choice for pan-frying, char-grilling or the barbecue.

臀肉



TRI TIP / RUMP SKIRT



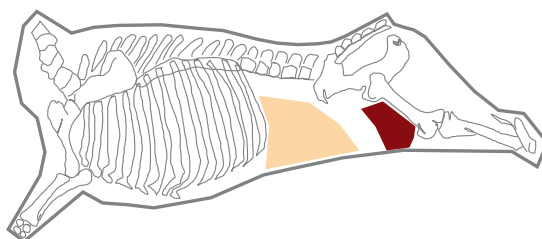
Cut from the bottom sirloin subprimal piece. It is a small triangular muscle.

后臀部牛排



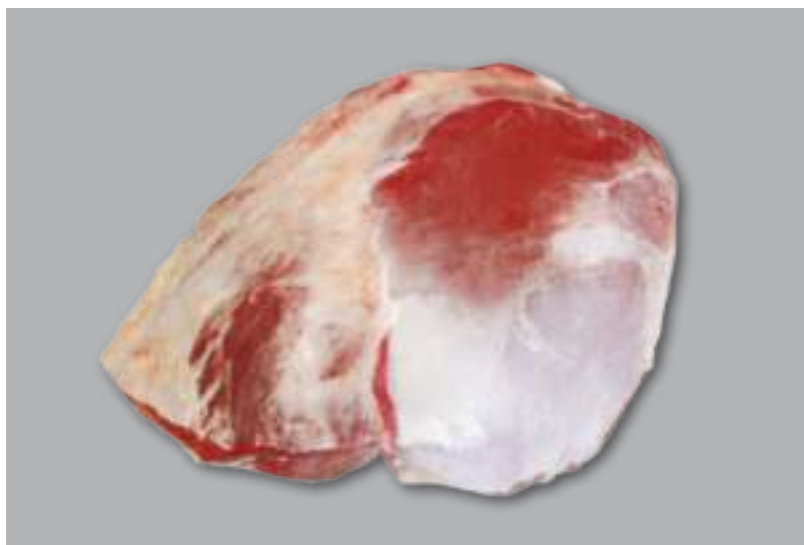
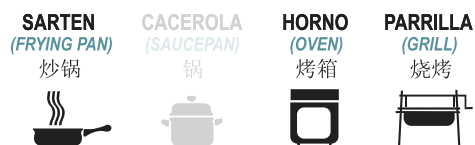
Posta Rosada con Punta de Picana

Versátil corte sin hueso, apto para variedad de usos, tierno



Tapabarriga

Corte delgado de forma irregular, blando, sabroso y con cantidad media de grasa infiltrada



THICK FLANK



Boneless cut, tender, fine grain. Versatil cut, recommended for different culinary alternatives.

牛腿 (内侧肉)



THIN FLANK



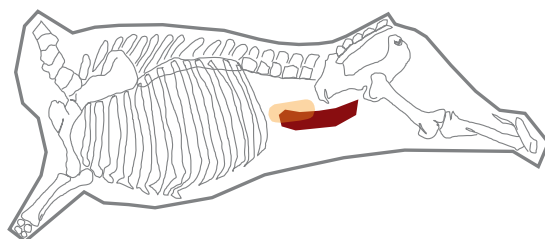
Thin cut, with an irregular shape, tender, less infiltrated fat.

牛腩



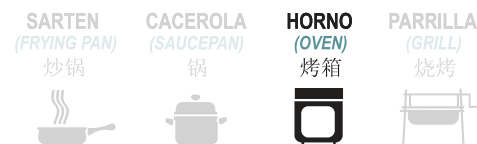
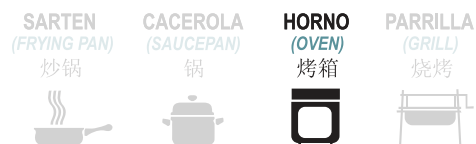
Centro de Tapabarriga

Corte largo y fino, ubicado en el flanco abdominal.



Palanca

Corte plano, de la fracción abdominal del animal. Es reconocido por su sabor, de mediana terniza es apto para platos coccionados en forma lenta.



INTERNAL FLANK PLATE



This cut is prepared from the thickest part of the M. obliquus internus abdominis.

牛腩 (中间部位)



FLANK STEACK



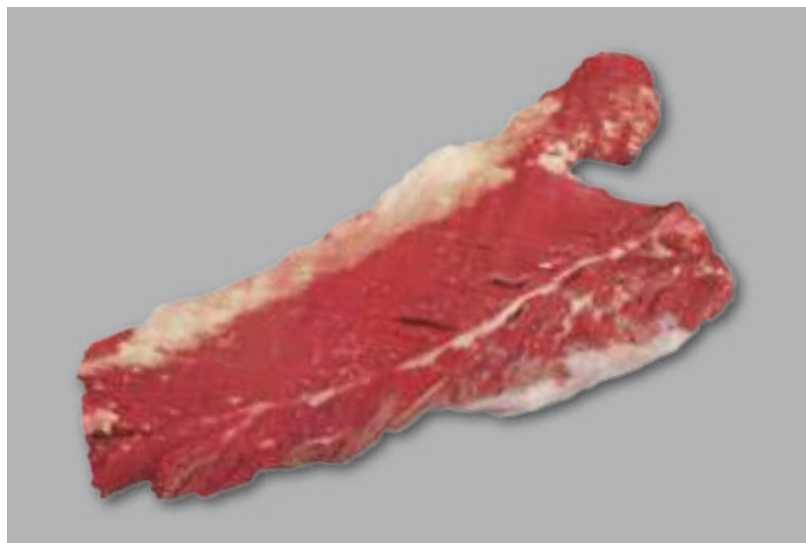
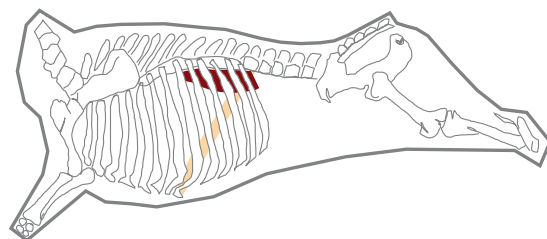
Long flat cut, from the abdominal part of the bovine, high flavourness. As a semi tender cut, most of its potential comes out by choosing alternatives of slow cooking process.

牛腩 (上腹肌)



Pollo Barriga

Corte plano, correspondiente a la fracción más gruesa del diafragma, anclada a la columna vertebral.



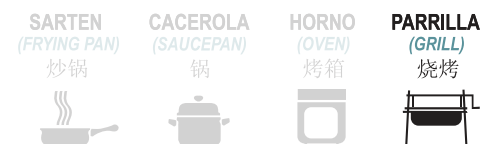
THICK SKIRT

This cut belongs to the thickest part of the diaphragm. Normally, all fat and other tissues are removed.

腩肉 

Entraña

Corte pequeño y delgado, correspondiente a la fracción delgada del diafragma



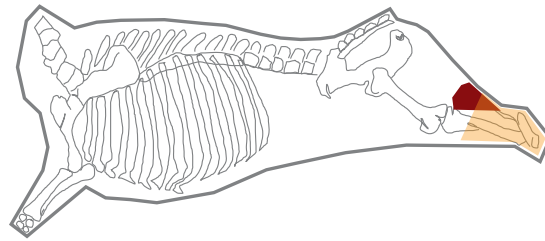
THIN SKIRT

This cut belongs to the thinnest part of the diaphragm

隔腹肉 

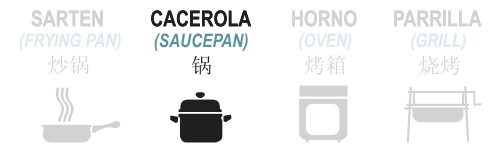
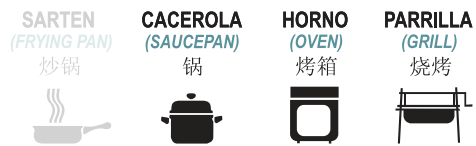
Abastero

Músculo ubicado en la pierna bovina, es un corte robusto y magro



Osobuco de pierna

Corte de carne con hueso situado en la pierna. Limita en forma latero-posterior con el abastero. Sus usos están dados para caldos, cazuelas, guisos



HEEL MUSCLE



Boneless, robust, lean cut, composed by muscles of the leg.

大腿腱子肉



SHANK



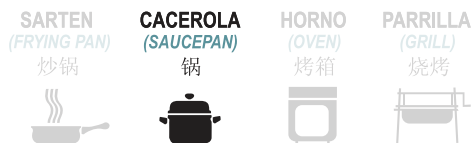
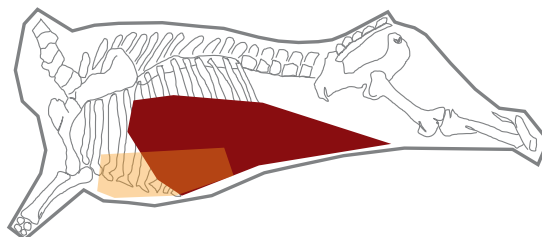
Cut from the leg, it includes the bone, in its lateral, back side we find the Heel Muscle. Suitable for soups, casseroles, curries.

牛腱子 (前后小腿)



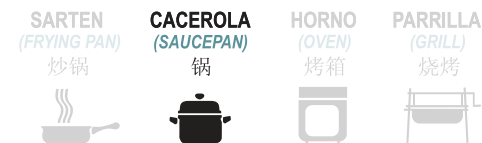
Malaya

Músculo de forma oval, Delgado y pálido, que se ubica superficialmente en la canal desde la abdominal, entre la 3° y 6° vértebra lumbar.



Tapapecho

Corte individual de la zona anterior de la canal bovina, situado en la parte inferior del pecho, Es triangular y alargado, provisto de un cordón graso, muy sabroso



CUTANEUS TRUNCI / ROSE MEAT

Also called rose meat, it is a very thin muscle, located on the outside of the carcass, between the 3 th. And 6 th. Lumbar vertebra. It has oval shape.

前肩肉的外层



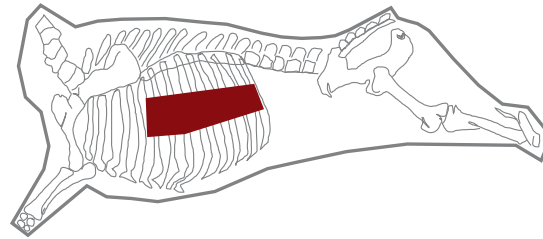
BRISKET

Individual cut of meat from the breast or lower chest of bovine carcass. Elongated and triangular shape, with a tasty string of fat.

前胸腹肉

Asado de tira centro

Es el corte de vacuno conocido como costillar de vacuno. Consta de hueso de costilla y los músculos intercostales.



Asado de tira trozado

Es el corte de vacuno conocido como costillar de vacuno. Consta de hueso de costilla y los músculos intercostales, trozado en sentido longitudinal.

SARTEN
(FRYING PAN)
炒锅



CACEROLA
(SAUCEPAN)
锅



HORNO
(OVEN)
烤箱



PARRILLA
(GRILL)
烧烤



SARTEN
(FRYING PAN)
炒锅



CACEROLA
(SAUCEPAN)
锅



HORNO
(OVEN)
烤箱



PARRILLA
(GRILL)
烧烤



SHORT RIBS



Popular cut of beef. A dish of this meat usually contains 3-4 ribs, and the intercostal muscles.

中心牛仔骨



SHORT RIBS SLICE



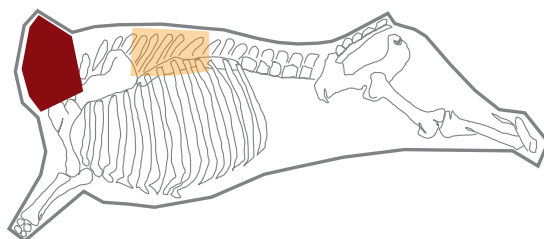
Popular cut of beef. A dish of this meat usually contains 3-4 ribs, both bone and intercostal muscles, cut in longitudinal side.

牛仔骨段



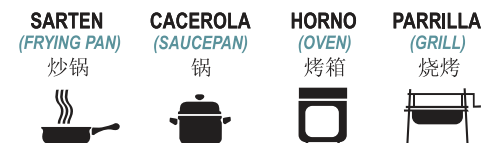
Cogote

Corte de la zona del cuello, es un músculo sabroso, pero de menor ternura.



Lomo vetado con plateada

Corte mixto especial para la parrilla. Proviene del cuarto anterior del animal.

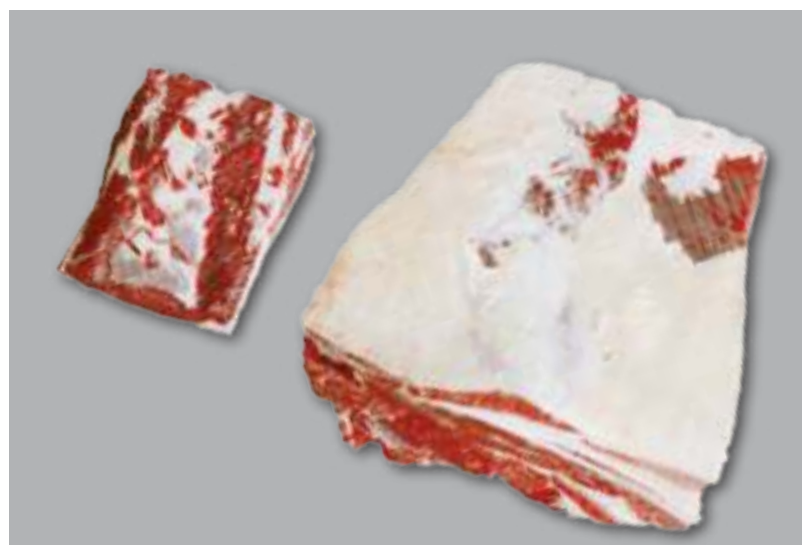


NECK



Cut from the neck section, rich in flavor but with less tenderness, compared to other cut from the carcass region.

颈肉



SPENCER ROLL



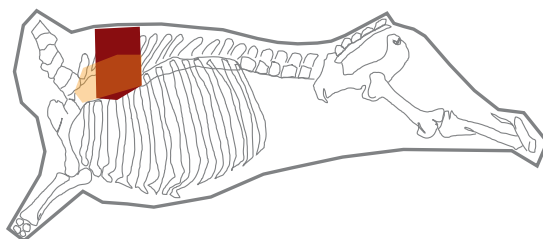
This cut is obtained from the dorsal region of the bovine carcass, limited in the cranial area by the chuck, in the caudal area by the striploin, and ventrally by a portion of the rib cage (plate).

上脑



Huachalomo con sobrecostilla

Corte que se encuentra ubicado en el cuarto anterior de la canal, debajo de la paleta. Es un producto magro



Huachalomo

Es un corte apetecido del cuarto delantero, básicamente apto para la plancham horno cacerola.

SARTEN
(FRYING PAN)
炒锅



CACEROLA
(SAUCEPAN)
锅



HORNO
(OVEN)
烤箱



PARRILLA
(GRILL)
烧烤



SARTEN
(FRYING PAN)
炒锅



CACEROLA
(SAUCEPAN)
锅



HORNO
(OVEN)
烤箱



PARRILLA
(GRILL)
烧烤



CHUCK ROLL



Flavorful, lean cut that is made up mostly of the larger, more tender muscles found in the chuck.

前烧



CHUCK EYE ROLL



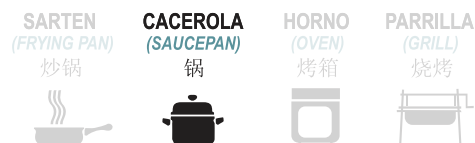
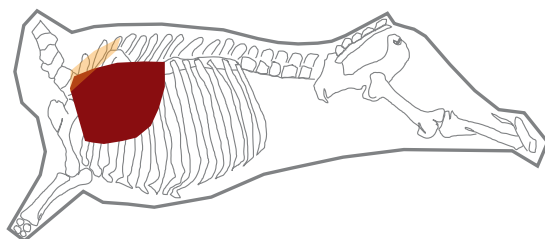
This cut belongs to the Forequarter. Composed by a number of layered muscles that vary in toughness somewhat.

颈部肉



Cortes de escápula

Conjunto de cortes del cuarto delantero de la canal bovina, contenidos entre la escápula y las costillas



BLADE / CLOD



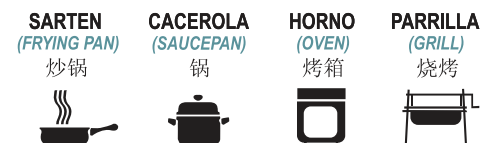
Flat muscle comprises all the large muscles from the outside of the blade bone extending from the foreshank joint to the tip of the blade bone cartilage.

前肩肉



Choclillo

Pequeño músculo de forma triangular, obtenido del cuarto anterior de la canal bovina.



CHUCK TENDER



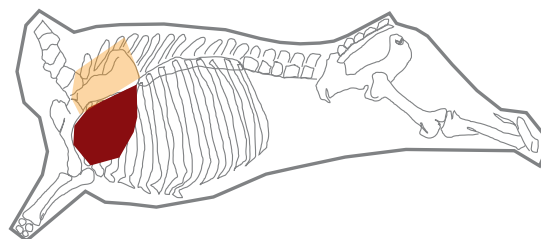
Boneless cut, tender, with a triangular shape, obtained from the Frontquarter of the carcass.

前烧



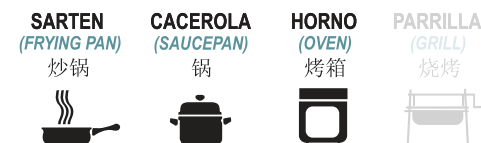
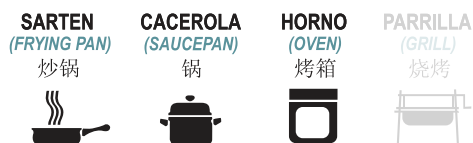
Posta de paleta

Corresponde a la carnaza de paleta.



Punta de Paleta

Corte muy blando, de formar triangular (como una lengua), que posee un nervio interior que recorre todo el corte. Es ideal para todo tipo de preparación



BLADE BOLAE / SHOULDER CLOD

Cut that comes from the Chuck section.

肩肉 



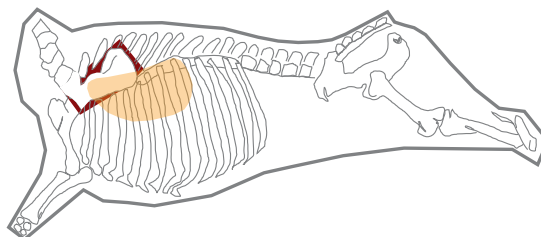
BLADE OYSTER

Corresponding to the Iron Flat Steak in USA and butler's steak in UK, this cut is connected to the shoulder blade of the beef. It has a nice flavor, so it can be prepared roasted, sliced into steaks.

肩尖肉 

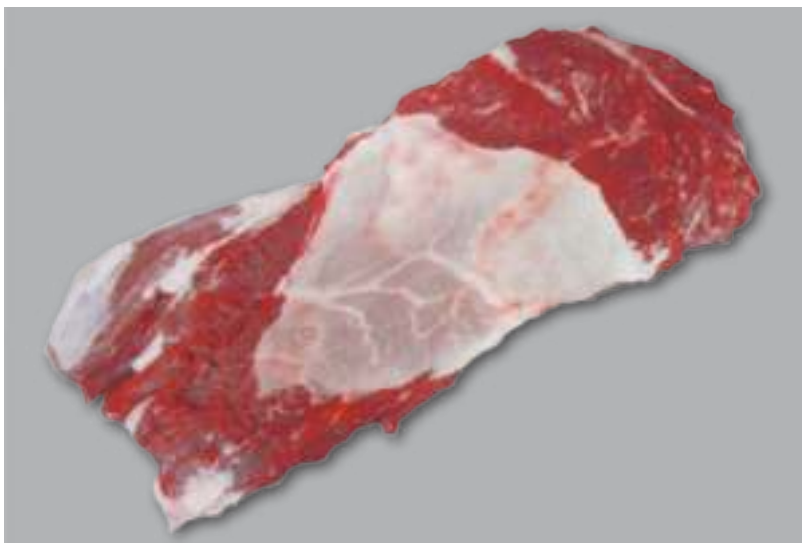
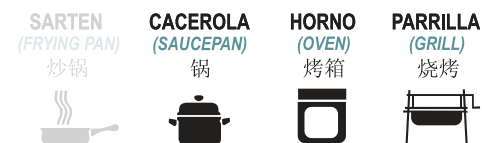
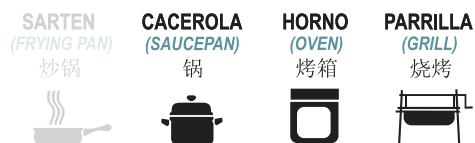
Asado del Carnicero

Corte proveniente de las patas delanteras del animal y que se encuentra bajo el Chocllillo y la Punta Paleta. Es alargado y fibroso.



Plateada

Corte grueso, grande, irregular, de la zona anterior de la canal. Contiene numerosos nervios



BLADE UNDERCUT



Cut from the Forequarter of the carcass. It is obtained removing the M. subscapularis from the medial surface of the scapular bone.

前烧



CAP OF CUBE ROLL



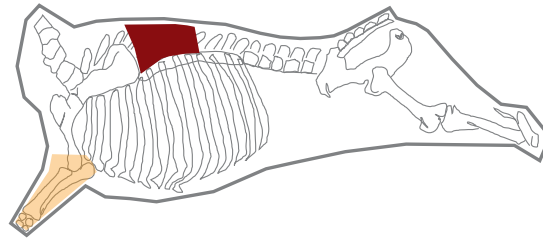
Thick, big sized cut, found between the striploin and rib eye. It contains nerve tissues.

眼肉



Lomo Vetado

Corte noble, alargado y Redondo, sumamente tierno, infiltrado.



Osobuco de mano

Corte de carne con hueso situado en el antebrazo. Sus usos están dados para caldos, cazuelas, guisos

SARTEN
(FRYING PAN)
炒锅



CACEROLA
(SAUCEPAN)
锅



HORNO
(OVEN)
烤箱



PARRILLA
(GRILL)
烧烤



SARTEN
(FRYING PAN)
炒锅



CACEROLA
(SAUCEPAN)
锅



HORNO
(OVEN)
烤箱



PARRILLA
(GRILL)
烧烤



CUBE ROLL / RIB EYE ROLL



Long, round meat cut, it is extremely tender, with best infiltration levels.

上脑



SHIN



Cut from the hand, it includes the bone. Suitable for soups, casseroles, curries. Gravy beef

前蹄腱子肉



Sub-productos



Lengua

Lengua de bovino que se prepara retirando el hueso hioideo, el tejido conjuntivo, la grasa y los ganglios regionales. Posteriormente, lavada, enfriada, sanitizada con ácido peracético.

Empaque primario: en bandejas 10S con 0,9 a 1,2 kilos de producto cada una.

Empaque secundario: caja 20 kilos sin tapa, con 12 a 16 bandejas de 0,9 a 1,2 kilos cada una.

TONGUE



Bovine Tongue, all fat, tissues, hyoid bone and lymph nodes are removed.

Primary packaging: Distributed on 10S trays, 0,9-1,2 Kg each.

Commercial packaging: Packing box, uncovered, including 12-16 tongue trays.

牛舌



Hígado/Pana

Corresponde al hígado del bovino, sin vesícula biliar, limpio y libre de coágulos. Posteriormente, lavado y enfriado.

Empaque primario: en bandejas 4d con 0,5 a 0,6 kilos de producto cada una.

Envase comercial: Caja de cartón corrugado, 20 kilos de capacidad, sin tapa, con 12 a 16 bandejas de 0,5 a 0,6 kilos cada una (9,5 a 10 kilos de producto aproximadamente).

LIVER



Bovine liver, gall bladder, blood clots extracted from the organ.

Primary packaging: Distributed on 4d trays, 0,5-0,6 Kg each.

Commercial packaging: Packing box, uncovered, including 12-16 liver trays.

牛肝



Corazón

Corresponde al corazón del bovino, limpio, desgrasado, libre de coágulos y sin válvulas auriculares. Posteriormente, lavado, enfriado.

Empaque primario: en bandejas 4d con 0,6 a 0,65 kilos de producto cada una.

Envase comercial: Caja de cartón corrugado, 20 kilos de capacidad, sin tapa, con 12 a 16 bandejas

HEART



Bovine heart: fat, blood clots extracted.

Packaged in frozen (-18°C) or chilled presentation (7°C)

Primary packaging: Distributed on 4d trays, 0,6-0,65 Kg each.

Commercial packaging: Packing box, uncovered, including 12-16 heart trays.

Life-time :720 days for frozen product
7 days for fresh (chilled) product.

牛心



Sub-productos



Riñones

Corresponde a los riñones del bovino, limpios, libres de coágulos y grasas.

Empaque primario: en bandejas 2S con 0,5 Kg de producto cada una.

Envase comercial: Caja de cartón corrugado, 20 kilos de capacidad, sin tapa, con 12 a 16 bandejas

KIDNEY



Bovine kidney: fat, blood clots extracted.
Primary packaging: Distributed on 2S trays, 0,5 Kg each.
Commercial packaging: Packing box, uncovered, including 12-16 kidney trays.

牛肾



Guata-Panza

Corresponde a la parte del rumen de bovino incluido el callo, limpio, escaldado y blanqueado con agua oxigenada y soda cáustica, prolijado, libre de adherencias, grasas y contenido ruminal.

Empaque primario: en bandejas 4S con 0,6 -0,7 Kg de producto cada una.

Envase comercial: Caja de cartón corrugado, 20 kilos de capacidad, sin tapa, con 12 a 16 bandejas

TRIPLE



First part of the ruminal chambers of the bovine. (blanket/flat/smooth tripe), washed, free of foreign connective tissues, fat and ruminal content.
Primary packaging: Distributed on 4S trays, 0,6-0,7 Kg each.
Commercial packaging:
Packing box, uncovered, including 12-16 tripe trays.

牛肚



Pretina

Membrana de los pilares del diafragma del bovino, lavada, libre de adherencias, sin restos de grasa o sangre. Máximo 15% de músculo adherido.
Presentación: Bullpack 5 Kg

MONTAIN CHAIN



The tripe tendon may be part of tripe, or be separated as a special offal cut.

Presentation: Bullpack 5 Kg

牛膜

Sub-productos



Librillo

Omaso de bovino lavado con agua a una temperatura entre 75 y 80°C, por 10 minutos aproximadamente y refinado a una temperatura entre 90 y 95° C durante 5 minutos, siendo blanqueado con agua oxigenada, libre de adherencias y contenido ruminal.

Empaque primario: en bandejas 4S con 0,6 -0,7 Kg de producto cada una.

Envase comercial: Caja de cartón corrugado, 20 kilos de capacidad, sin tapa, con 12 a 16 bandejas

BIBLE / OMASUM



Third part of the bovine rumen, the Omasum book/bible/leaf tripe, washed, free of foreign connective tissues, fat and ruminal content.

Primary packaging: Distributed on 4S trays, 0,6-0,7 Kg each.

Commercial packaging: Packing box, uncovered, including 12-16 omasum trays.

牛百叶



Cuajo-Lonco

Corresponde al abomaso de bovino como producto final. Lavado, libre de adherencias y sin restos de grasa o sangre.

Empaque primario: en bandejas 4S con 0,6 -0,7 Kg de producto cada una.

Envase comercial: Caja de cartón corrugado, 20 kilos de capacidad, sin tapa, con 12 a 16 bandejas

ABOMASUM



Fourth part of the bovine rumen, the Abomasum, washed, free of foreign connective tissues, blood, fat and ruminal content.

Primary packaging: Distributed on 4S trays, 0,6-0,7 Kg each.

Commercial packaging: Packing box, uncovered, including 12-16 abomasum trays.

牛沙瓜



Recto

Corresponde a la fracción posterior del intestine grueso, comestible.

RECTUM



Edible beef cut, with no injuries on the muscle walls, washed and free from blood or any foreign product.

牛大肠



Sub-productos



Mollejas

Corresponde a una glándula ubicada a la altura del cuello del bovino, limpio, desgrasado, libre de adherencias y coágulos. Posteriormente, lavado, enfriado.

Empaque primario: en bandejas 2S con 0,5 Kg de producto cada una.

Envase comercial: Caja de cartón corrugado, 20 kilos de capacidad, sin tapa, con 12 a 16 bandejas

SWEETBREAD



This offal is a gland, located at the Forequarter of the bovine carcass.

Primary packaging: Distributed on 2S trays of 0,5 Kg each.

Commercial packaging: Packing box, uncovered, including 12-16 trays.

牛杂碎



Chunchules

Corresponde al intestino delgado del bovino, limpio y presentado en forma trenzada. Se realiza lavado interno y extracción del sarro en forma manual, limpieza con agua fría, trenzado, cocido y posteriormente enfriado a 5°C.

Empaque primario: en bandejas 2S con 0,5 Kg de producto cada una.

Envase comercial: Caja de cartón corrugado, 20 kilos de capacidad, sin tapa, con 12 a 16 bandejas

CHITTERLINGS (ROPES)



Bovine small intestine, cleaned, and presented as a string.

Primary packaging: Distributed on 2S trays of 0,5 Kg each.

Commercial packaging: Packing box, uncovered, including 12-16 trays.

牛粉肠



Viola

Porción comestible del esófago bovino.

WEASAND MEAT



Portion of the Oesophagus, free of fecal material, milk or digestive content.

牛食道



Sub-productos



Aorta

Omaso de bovino lavado con agua a una temperatura entre 75 y 80°C, por 10 minutos aproximadamente y refinado a una temperatura entre 90 y 95° C durante 5 minutos, siendo blanqueado con agua oxigenada, libre de adherencias y contenido ruminal.

Empaque primario: en bandejas 4S con 0,6 -0,7 Kg de producto cada una.

Envase comercial: Caja de cartón corrugado, 20 kilos de capacidad, sin tapa, con 12 a 16 bandejas

AORTA



Third part of the bovine rumen, the Omasum book/bible/leaf tripe, washed, free of foreign connective tissues, fat and ruminal content.

Primary packaging: Distributed on 4S trays, 0,6-0,7 Kg each.

Commercial packaging: Packing box, uncovered, including 12-16 omasum trays.

食管终端



Cola

Corte con hueso de la canal bovina, correspondiente a las vértebras coxígeas. Corte apto para guisos, sopas.

TAIL



Oxtail is the culinary name for the tail of cattle. Used commonly for soups.

牛尾



Charchas

Subproducto bovino, que contiene el tejido de las mejillas, extraída la musculatura labiar. Se utiliza en preparaciones picadas y coccionadas, preparación de embutidos.

CHEEK MEAT-PAPILLAE OFF



Offal used for sausage industry. Includes muscles from the beef cheek (except for lip muscles),

牛面额



Sub-productos



Mano

Manos de bovino escaldadas a una temperatura de 65° C por 12 minutos, lavadas y sin presencia de pelos. Sanitizadas con ácido peracético.

Empaque primario: en bandejas 10S con 0,8 a 1,0 kilos de producto cada una.

Envase comercial: Caja de cartón corrugado, 20 kilos de capacidad, sin tapa, con 12 a 16 bandejas

HAND



Bovine offal, consisting in tendons, bone and muscle from the bovine hand.

前蹄



Pata

Patatas de bovino escaldadas a una temperatura de 65° C por 12 minutos, lavadas y sin presencia de pelos. Sanitizadas con ácido peracético.

Empaque primario: en bandejas 10S con 0,8 a 1,0 kilos de producto cada una.

Envase comercial: Caja de cartón corrugado, 20 kilos de capacidad, sin tapa, con 12 a 16 bandejas

LEG



Bovine offal, consisting in tendons, bone and muscle from the bovine feet.

后蹄



Tendón Delantero

Tendón de Mano de bovino, libre de adherencias, sin restos de sangre y pelos, lavado y sanitizado con Acido peracético.

Presentación: Bullpack de 5 Kg

HAND TENDON



Bovine hand tendon, cleaned and disinfected with peracetic acid.
Presentation: Bullpack 5 Kg

前蹄肌 腱



Sub-productos

Tendón trasero

Tendón de pata de bovino, libre de adherencias, sin restos de sangre y pelos. Lavado y sanitizado con ácido peracético

Presentación: congelado en Bullpack 5 Kg



ACHILES TENDON



Bovine feet tendon, cleaned and disinfected with peracetic acid.
Presentation: frozen Bullpack 5 Kg

后蹄肌 腱



Tronco de pene

Corresponde al tronco de pene de bovino, limpio y libre de coágulos y grasa.

Presentación: Congelado, bullpack 20 kg



PIZZLE



Bovine penis, cleaned, free of blood clots and fat content.
Presentation: frozen, bullpack 20 Kg

牛阴茎



Intestino grueso

Intestino grueso de bovino en toda su integridad, lavado, enfriado, con su cobertura de grasa externa, abierto. longitudinalmente y cortado en tiras de 30 cm. de largo.

Presentación: Congelado: Cajas de 5 kilos de capacidad aproximadamente.



LARGE INTESTINE



Large bovine intestine, washed, chilled, including external fat, cut into 30 cm long slices.
Presentation: frozen, in 5 Kg boxes.

牛大肠



Intestino delgado

Intestino delgado de bovino casi en toda su integridad.

Intestino Delgado (sin cocer), es lavado y enfriado completamente antes de empacar y congelar. Cada unidad de intestino presenta 60 cm. de largo y abierto en sentido longitudinal con su cubierta de grasa natural pero sin excesos.

Cocido: Cada unidad de intestino presenta 10 cm. de largo y abierto en sentido longitudinal con su cubierta de grasa natural pero sin excesos.

No se considera Ileon Distal, como medida preventiva para BSE



SMALL INTESTINE



Small Bovine intestine. Presentations: raw or cooked.
In prevention of BSE, Ileon Distal is removed.

牛小肠



100% Made in Chile





Carne Ovina

LAMB

羊肉

Cordero Entero o En Vara



Producto resultante del proceso de faena, que corresponde a la vara entera, desollada, sin vísceras, sin cabeza, sin patas y manos

Peso: de 7kg a 20kg

LAMB CARCASS



Complete lamb carcass, after removing skin, offal, hand and feet.
Weight: 7-20 Kg

全羊



Cordero Entero Trozado

Corresponde a la vara completa de cordero trozada en seis partes (2 Piernas, 2 Paletas y 2 Costillas con cogote), Estos se obtienen al trozar la vara entera por la mitad. Los cortes son prolijados.

QUARTERING LAMB



Lamb carcass, divided into 6 pieces (2 legs, 2 shoulders, 2 ribs with neck), obtained by quartering the carcass. Excess of local coverage fat is removed.

全羊肉块



Nuestros corderos son provenientes desde la zona Central de Chile, hasta la zona patagónica de Aysén, seleccionando razas mayoritariamente cárnicas como Suffolk y doble propósito (Corriedale, Merino e Híbridos). Además, gracias a nuestra cadena de valor, contamos con un moderno Centro Genético de Ovinos en la ciudad de Osorno, donde se crían y cruzan nuestros corderos, principalmente Poll Dorset y Kelso. De esta forma se obtienen varas más grandes y menos engrasadas.



Our Lambs come from the central región, up to the Chilean Patagonia. Genetic selection has allowed us to have meat breeds like Suffolk, and meat-wool production (Corriedale, Merino and crosses). In Osorno city we have a modern Sheep Genetic Center, giving the possibility to obtain genetic crosses of breeds like Poll Dorset and Kelso (big size, lean carcasses)



羊肉 我们所产的羊来至智利中部到艾森的巴塔哥尼亚地区，我们拥有一个现代化的羊遗传研究中心，所以我们所产的羊体积大，脂肪含量比较低。

Cazuela

Producto correspondiente a huesos trozados resultantes del desposte, con distintos grados de porción cárnica de la cadera, hueso de columna y porción final de entrecot, presentados en trozos de tamaño no superior a un puño.

Detalles de Envase: 1 Kg c/cu; 2 a 3 bolsas por caja. Peso Caja 3 a 6 Kg

LAMB CASSEROLE

Meat cut including bone and meat from the leg and back cut into small pieces. Used for casseroles.

羊肉炖块



Pierna

Corte correspondiente al miembro posterior del cordero el cual se presenta con cuadril (asiento), sin garrón y con hueso.

LAMB LEG CUT

Packaging: 2-3 bags (1 kg each). Box weight: 3-6Kg

羊后腿肉



Trocitos

Este producto corresponde a recortes y despuntes resultantes del desposte y cuya presentación final es en un solo bloque de producto envasado en bolsa de vacío

Envase: 6-8 bolsas por caja

CUBED BONELESS LAMB STEAK

Small pieces of lamb meat.
Packaging: 6-8 bags/box.

羊肉块



Chuleta Francesa Mini

Corte del cuarto delantero que comprende las primeras 4 costillas de la canal, cortadas a 75 mm. del ojo del lomo, sin hueso de columna y con la porción de lomo correspondiente. Las costillas se presentan libres de músculo a una distancia de 25 mm.

MINI RACK OF LAMB

Lamb meat cut from the Forequarter, including the 4 first ribs of the carcass. The cut presents a free bone part (25 mm from the muscle), all external fat is removed.

迷你法式羊排



Chuleta Francesa

La chuleta francesa se prepara de un rack de 8 costillas, extrayendo huesos de la columna vertebral, los músculos intercostales hasta 55 mm. aprox. del ojo del lomo, libre de grasa de cobertura.

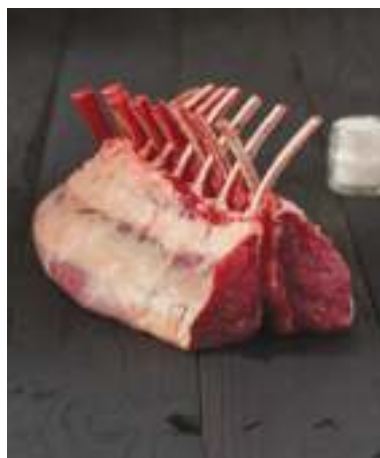
Envase: 2 unidades por bolsa 3 a 4 bolsas por caja. Peso Caja: 2 a 5 Kg

FRENCH RACK OF LAMB

This cut is prepared from a rack of 8 ribs, backbone removed.

Packaging: 2 units per bag, 3-4 bags per box.

法式羊脊排



Costillar

Extremidades distales de las costillas y región abdominal inferior del cordero.

Envase: 3-4 bolsas por caja, peso caja 3-5 Kg

LAMB LOIN

Distal part of the ribs and the inferior abdominal side of the lamb carcass.

羊排骨



Entrecot

Este corte corresponde a la región anatómica de la columna dorsal del ovino, desde la 13ª costilla hasta el final de ésta y cuya pieza se encuentra conformada por filete y lomo liso con hueso.

Envase: 4 unidades por bolsa, 3-4 bolsas por caja. Peso caja: 2-5 Kg.

LAMB LOIN CHOP

Meat cut, corresponding to the dorsal spinal column bone, and muscles. They contain a T-shaped bone on one side is the loin muscle and the other is the tenderloin.

羊肉排



Garrón de mano

El Garrón (osobuco) de Mano es un corte extraído de la paleta a través de un corte realizado con sierra sin fin a la altura de la articulación del codo, extrayendo el carpo hasta donde comienza la parte muscular.

Detalles de Envase: 4 unidades por bolsa, 3-4 bolsas por caja. Peso caja: 3-5 Kg.

FORE SHANK

Meat cut from the Forequarter, Similar to shank, but from the leg section.

羊前蹄腱子肉



Garrón de pierna

El Garrón (osobuco) de Pierna correspondiente a la región anatómica de la tibia del cordero, es un corte extraído de la pierna de éste a través de un corte realizado con sierra sin fin a la altura de la articulación de la rodilla, extrayendo además la punta del garrón de similar manera, a la altura donde comienza la parte muscular.

Envase: 4 unidades por bolsa, 3-4 bolsas por caja. Peso caja: 2-5 Kg.

SHANK

Bottom section of the leg just below the knee.

大腿腱子肉



Paleta deshuesada

Corte obtenido de las extremidades anteriores de la canal correspondiente a la paleta deshuesada, sin garrón.

El corte resultante se presenta libre de tendones, de excesos de grasa y enrollado en forma individual en malla elástica

Envase: 4 unidades por bolsa, 3-5 bolsas por caja. Peso caja: 3-5 Kg.

BONELESS SHOULDER

Boneless Shoulder.

去骨羊前腿肉










Productos Elaborados

ELABORATED MEAT PRODUCTS

加工产品

Descripción



	<p>Hamburguesa 100 grs Individual</p> <p>Hamburguesa 100% de carne, sin aditivos y baja en sodio. 15 cm de diámetro aprox. y un espesor de 1,2 cm aprox. 48 unidades por caja.</p>	<p>Individual 100 grs Beef Hamburger</p> <p>Hamburger 100 % beef meat, free of food additives, low in Sodium.</p>	<p>汉堡肉个人份 100克</p>
	<p>Hamburguesa 225 grs Individual</p> <p>Hamburguesa 100% de carne, sin aditivos. Peso Caja 4.40 Kg Peso Unidad 225g</p>	<p>Individual 225 grs Beef Hamburger</p> <p>Hamburger 100 % beef meat, free of food additives, low in Sodium.</p>	<p>汉堡肉个人份 225克</p>
	<p>Hamburguesa 100 grs Caja 10 uni.</p> <p>Hamburguesa 100% de carne, sin aditivos y baja en sodio Estuche 10 unidades, 15 cm de diámetro aprox. y espesor de 1,2 cm aprox. 48 estuches por caja.</p>	<p>Hamburgers 100 grs</p> <p>Mini Hamburgers, 100 % beef meat, free of food additives, low in Sodium.</p>	<p>汉堡肉100克, 每盒10块</p>
	<p>Hamburguesa 40 grs Caja 20 unid.</p> <p>Caja con 40 mini Hamburguesitas envasada individualmente en Flow transparente. 12 estuches por caja.</p>	<p>Mini Hamburgers</p> <p>Mini Hamburgers, 100 % beef meat, free of food additives, low in Sodium.</p>	<p>汉堡肉40克 每盒20块</p>
	<p>Bife Alemán 125 grs Individual</p> <p>Carne de vacuno, agua, proteína texturizada de soya, sal, vegetales (cebolla, ajo, pimentón, zanahoria), polifosfato de sodio, eritorbato de sodio, pimienta, curry. Detalles de Envase: Bife envasado en Flow individual, 48 unidades por caja.</p>	<p>Mince Beef</p> <p>Meat dish ready to cook, consisting on beef mince, with vegetables and spices. The product presents a steak shape.</p>	<p>德国牛肉饼 125克个人份</p>

Descripción



	<p>Escalopa Kaiser 125 grs Individual Corresponde a láminas de carne de cerdo y una lámina de carne de vacuno, las cuales forman un sándwich con una lámina de queso, todo lo anterior apanado.</p>	<p>Kaiser Schnitzel, 125 grs. Kaiser Schnitzel Thin slice of beef meat, breaded, filled with cheese.</p>	<p>德国式炸肉排 125克 个人份</p>
	<p>Carne Molida Super Magra 250 grs Individual Molida congelada y envasado en Flow individual con diseño. 15 unidades por caja.</p>	<p>Low Fat Beef Mince, 250 grs. Individual Pack Minced beef meat, with a maximum of 5% of added fat.</p>	<p>精瘦绞肉 250克个人份</p>
	<p>Bistec de Vacuno 500 grs Caja Láminas de posta prolijada superficialmente, marinadas y cortadas con un espesor de 8 mm. aprox. Ingredientes: Carne de vacuno, agua, sal, polifosfato de sodio. Detalles de Envase: Producto envasado e interfoliado en estuche. 16 estuches por caja. Peso Caja : 8 Kg Peso estuche : 500g</p>	<p>Beef Steak 500 Grs Delicious steaks of beef knuckle, marinated and cut into 8 mm wide meat portions.</p>	<p>牛排500克 / 盒装</p>
	<p>Carpaccio 195 grs Estuche 5 Láminas de carne envasadas en skin pack, 3 skin pack por estuche. 22 estuches por caja</p>	<p>Carpaccio Beef carpaccio. Wonderful appetizer, consisting on thin sliced meat.- Normally served with parmesan cheese and gargarnished with mushrooms, capers, balsamic vinegar or truffle oil.</p>	<p>牛肉片 195克 / 盒装</p>
	<p>Brocheta 100 grs Estuche Corresponde a cubitos de carne de vacuno y longaniza insertos en palitos de bambú Son 5 unidades de 100g c/u envasadas en un estuche, 16 estuches por caja.</p>	<p>Beef Brochettes, 100 grs Tender cuts of meat and chorizo, spiced, stuck with a piece of bambú.</p>	<p>牛肉串 100克/ 盒装</p>



Descripción



Medallones de Filete

Consiste en 2 piezas enteras de filetes unidas en forma invertida con un ligante inocuo (transglutaminasa), luego puestas en una malla y congeladas a bajas temperaturas para posteriormente ser cortada en medallones según el gramaje requerido.
Formatos: 180g, 200g y 250g

Tenderloin Medallions

Product consisting in 2 complete beef tenderloin peaces, bond together with transglutaminase, packed and frozen.
Presented in medallions of 180 gr, 200 gr and 250 gr.

沙朗牛排



Bife Lomo Liso

Corresponde a Bifes de lomo liso marinado, congelado y porcionado.
Ingredientes:
Carne de vacuno, agua, sal, polifosfato de sodio.
Formatos: 230g, 250g y 280g

Striploin Steak

Beefsteaks of striploin, marinated, portioned and frozen.
Ingredients: Beef meat, water, salt, sodium poliphosphate.
Presentation: 230 gr, 250 g, 280 g

里脊牛排

Descripción



	<p>Postal Laminada</p> <p>Láminas de posta rosada prolijada superficialmente, marinadas y cortadas con un espesor de 4 mm aprox. Ingredientes: Carne de vacuno, agua, sal, polifosfato de sodio</p>	<p>Knuckle Slices</p> <p>Slices of knuckle, lightly coverage fat removed, marinated, cut in aprox. 4 mm wide peaces. Ingredients: Beef meat, water, salt, sodium poliphosphate.</p>	<p>牛肉切片</p>
	<p>Bife Lomo Vetado</p> <p>Corresponde a Bifes de lomo Vetado marinado, congelados y porcionado. Formatos: 230g, 250g y 280g Ingredientes: Carne de vacuno, agua, sal, polifosfato de sodio.</p>	<p>Short Loin Steak</p> <p>Beefsteaks of Eye bone (SHORT LOIN), marinated, portioned and frozen. Ingredients: Beef meat, water, salt, sodium poliphosphate. Presentation: 230 gr. 250 g, 280 g</p>	<p>外脊牛排</p>
	<p>Carne en cubitos</p> <p>Trocitos de carne marinada de dimensiones de 10 x 10 mm. Ingredientes: Carne de Vacuno, Saborizantes, Sal, Polifosfatos y Eritorbato de Sodio</p>	<p>Diced Beef</p> <p>Cubes of meat, about 10x10 mm, marinated. Ingredients: Beef meat, water, salt, poliphosphates, flavourings, sodium erythorbate.</p>	<p>牛肉粒</p>
	<p>Pastrami</p> <p>Corte ganso con ingredientes que le dan su sabor y color característico, con una cobertura de finas hierbas, envasado al vacío. Producto listo para su consumo Ingredientes: Carne de vacuno, agua, sal, sales de cura, condimentos, antioxidantes y fosfatos Formato: 1 kg</p>	<p>Pastrami</p> <p>Outside flat (beef meat cut), with ingredients that give its characteristic flavor and color, with a cover of fine herbs, vacuumed packed. Product ready to eat. Presentation: 1 Kg.</p>	<p>熏牛肉</p>
	<p>Asado Alemán</p> <p>Corresponde a Carne de vacuno condimentada y con trocitos de verdura, listo para cocinar al horno Ingredientes: Carne de vacuno, agua, proteína texturizada de soya, sal, vegetales (cebolla, ajo, pimentón, zanahoria), polifosfato de sodio, eritorbato de sodio, pimienta, curry.</p>	<p>German Beef Baked</p> <p>Beef meat, spiced with vegetables, ready to cook (oven)</p>	<p>德国烤肉</p>



Somos la institución del Ministerio de Relaciones Exteriores encargada de la promoción de la oferta exportable de bienes y servicios chilenos, y de contribuir a la difusión de la inversión extranjera y al fomento del turismo.

Ponemos al servicio del país todo el conocimiento e información necesarios para facilitar y acompañar el proceso de internacionalización de las empresas exportadoras, y aquellas con potencial exportador. Siguiendo los objetivos trazados por el Gobierno de la Presidenta Michelle Bachelet, nuestra gestión busca intensificar el fomento productivo y el trabajo asociativo entre las empresas, involucrando a los sectores público y privado para aportar al crecimiento y desarrollo del país.

A través de diversas herramientas y servicios ajustados de acuerdo al proceso de internacionalización de los exportadores o potenciales exportadores, buscamos aportar en la agregación de valor y diversificación de los productos y servicios que componen nuestra oferta exportable, generando más y mejores oportunidades de negocios para Chile en el mundo.

Tenemos una red nacional formada por 15 Direcciones Regionales ubicadas en cada una de las regiones del país y 2 oficinas comunales

(San Fernando y Ñuble) que aportan a la descentralización, y que también son espacios de encuentro para el sector exportador. Todas estas oficinas cuentan con profesionales que conocen las características de la oferta regional y que podrán orientar a los exportadores con información especializada que facilitará su proceso de internacionalización.

Asimismo, contamos con una red externa formada por 53 Oficinas Comerciales ubicadas estratégicamente en los mercados más importantes del mundo, abiertas para todo aquel que necesite de nuestros servicios. Todas ellas cuentan con profesionales altamente calificados que están constantemente monitoreando las oportunidades, tendencias y exigencias de los mercados, además de vincular nuestra oferta exportable con importadores, distribuidores y líderes de opinión clave en sus países.

Junto con aportar al desarrollo del país, nuestro trabajo transmite la imagen de nuestro país en el mundo para que nuestros productos y servicios no solamente sean reconocidos por su calidad, sino también por su origen y otros atributos de Chile como nuestra gente, geografía, climas, estabilidad política, social y económica, etc.



PROCHILE



ProChile is the institution of the Ministry of Foreign Affairs of Chile in charge of promoting exports of products and services. ProChile contributes to dissemination of foreign investment opportunities and tourism promotion.

ProChile has a network of over 50 offices worldwide and 15 Export Centers in Chile which have experience and tools to help boost the export sector and position Chile's attributes in international markets.

In a globalized world with highly competitive markets, ProChile, in its role as trade facilitator is able to provide to international consumers a wide range of products and services from the most diverse sectors. ProChile presents business opportunities to thousands of international buyers thus improving the quality of life for millions of people around the world.

Its economy, support to entrepreneurship, political stability, public security, ideal climatic conditions allow Chile to develop products and services with a unique quality in the region, which added to strict adherence to fair trade practices and sustainability, make our exports attractive with reliable suppliers and a high level of innovation.

We are interested in identifying strategic partners, distributors, traders and consumers in international markets who see in Chilean products and services the opportunity to enhance their business strategies.

We invite you to get in touch with any of ProChile's 53 offices in the world, where you can organize business meeting schedules, get advice on the qualities of the Chilean productive and services sectors, as well as information on investment opportunities in Chile. Also, at the offices you can learn more about Chile's wonderful tourist attractions.

智利出口促进会 (Prochile)

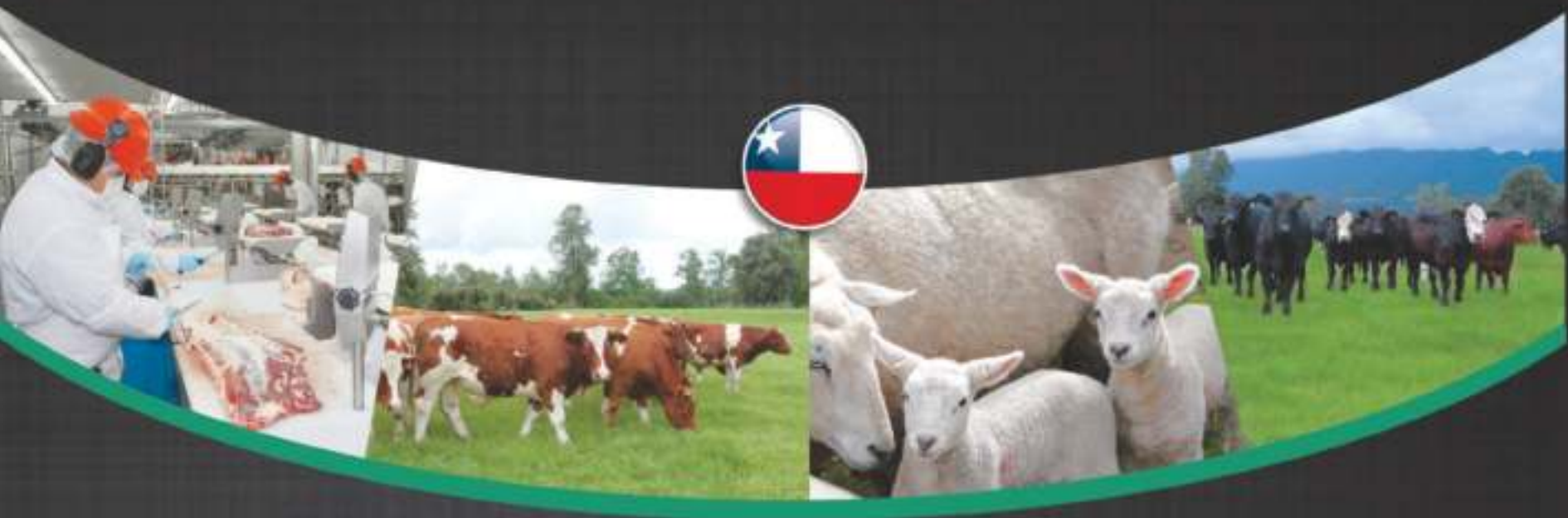


隶属智利外交部的机构，我们致力促进产品和服务贸易，大力推广旅游业和对外投资。

我们为出口公司提供所需要的信息和资讯，遵从总统巴切莱特政府所设下的目标，我们的管理旨在促进公司之间的生产以及相关的工作，涉及到私营和公共领域，为国家的增长和发展做贡献。



100% Made in Chile



Contact / contacto:

e-mail: vruiz@corporaciondelacarne.cl

Adress/Dirección: Cochrane 460, Osorno

Phone: 56-64-2233881



www.corporaciondelacarne.cl