CORDEROS DEL PATRÓN
Cortes Premium

GRUPO TP SA
TA'ARO PYAHU
SOCIEDAD ANÓNIMA

CORDERO 360 El Patrón 100% SANTA INÉS

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

Dos propuestas
Un mismo compromiso con la calidad.

DOS MARCAS
DOS EXPERIENCIAS

CORDERO 360 El Patrón 100% SANTA INÉS

CORDEROS DEL PATRÓN Cortes Premium

- La máxima expresión de nuestra calidad, desarrollada bajo un sistema de producción integral con los estándares más exigentes.

- Una propuesta de carne ovina premium pensada para distintos gustos y momentos de consumo.



CORTES POPULARES

COD.	DESCRIPCIÓN
1	Pernil
2	Paleta
3	Costilla con Vacío
4	Cortes para Guiso (Falda)

CORTES GOURMET

COD.	DESCRIPCIÓN
5	Rack Francés
6	Lomito
7	Bife Chorizo
8	Picaña
9	Tomahawk (6 Unidades)
10	Carré Largo
11	Lomo
12	Jarrete
13	Rabadilla
14	Cuadril
15	Pernil Deshuesado
16	Paleta Deshuesado
17	Pernil de Rodajas
18	Bondiola
19	Costilla Premium
20	Costilla Tira Fina
21	Carne Molida de Paleta
22	Vacio
23	Costilla con vacío Deshuesado
24	Hamburguesa Paq. 6 Unid de 140 gr. c/u

PRODUCTOS ELABORADOS

COD.	DESCRIPCIÓN
25	Brocheta 6 Unidades
26	Kafta 6 Unidades
27	Chorizo sin Picante
28	Chorizo con Picante
29	Embuchado Ahumado Cocido
30	Salamin Tipo Milán

PERNIL

Pieza extraída de los miembros posteriores del cordero.

Muy jugoso, tierno y de gran sabor.

Ideal para cocinar a la parrilla o al horno.





Presentación:
Producto refrigerado o congelado, envasado al vacío.

Peso aproximado:
entre 2,200 a 2,700 Kg.

PALETA

Procede de la extremidad anterior del animal, patas delanteras.

Pieza magra de color rosáceo.

Muy tierna y jugosa.

Con mayor proporción de grasa en relación a la pierna de cordero.

Ofrece un aroma suave y un sabor excepcional.





Presentación:
Envasado al vacío.

Peso aproximado:
entre 1,700 a 2,300 Kg.

COSTILLA CON VACÍO

Tiernas y jugosas costillas.

Gracias al hueso son perfectas si buscá un sabor suave pero levemente dulce.

Nuestros corderos son de razas cárnicas, lo que se traduce en corderos jóvenes y sin exceso de grasa.





Presentación:
Producto refrigerado o congelado, envasado al vacío.

Peso aproximado:
entre 1,700 a 2,300 Kg.

FALDA



Corte proveniente de la zona abdominal y baja del costillar.

De sabor intenso y textura jugosa, resulta excelente para guisos, estofados y cocciones lentas que realzan su terneza.



Presentación:
Producto refrigerado o congelado, envasado al vacío.

Peso aproximado:
Según presentación.

RACK FRANCÉS

Se trata de un lomo limpio de 8 costillas que no presenta falda ni aletas y dos centímetros del palo costilla totalmente pelado, limpio de carne.

Carne tiernísima y con gran jugosidad, por su proximidad al hueso, que le aporta mucho sabor.





Presentación:
Producto refrigerado o congelado, envasado al vacío.

Peso aproximado:
entre 0,400 a 0,700 Kg.

LOMITO



Es una pieza que proviene de
la parte final del costillar y que destaca
por su baja proporción de grasa,
su terneza y su sabor.



Presentación:
Producto refrigerado o congelado, envasado al vacío.

Peso aproximado:
entre 0,700 a 1,000 Kg.

BIFE CHORIZO



Corte seleccionado del lomo, sin hueso, de textura tierna y excelente jugosidad.

Su equilibrio entre carne y grasa aporta gran sabor, siendo ideal para parrilla, plancha o cocción a punto.



Presentación:
Producto refrigerado o congelado, envasado al vacío.

Peso aproximado:
Según presentación.

PICAÑA



Es un corte de carne que proviene de la parte superior del lomo.

Es un corte pequeño, magro y sin hueso.

Ideal para cocinar a la parrilla o al horno.





Presentación:
Producto refrigerado o congelado, envasado al vacío.

Peso aproximado:
entre 0,200 a 0,400 Kg.

TOMAHAKW

Este corte especial es una chuleta de cordero con hueso extralargo, derivado del carre corto de paleta, el cual consta de una deliciosa carne intercostal con hueso para su sabor y disfrute.





Presentación:
Producto refrigerado o congelado, envasado al vacío.

Peso aproximado:
entre 0,800 a 1,000 Kg.

CARRÉ LARGO



Se trata de un corte de lomo entero,
compuesto de 13 costillas y
que presenta dos centímetros
del hueso de costilla totalmente pelado,
limpio de carne.

Carne tiernísima y con gran jugosidad,
por su proximidad al hueso,
que le aporta mucho sabor.

Presentación:
Producto refrigerado o congelado, envasado al vacío.

Peso aproximado:
entre 0,700 a 1,300 Kg.

LOMO

No tiene hueso y cuenta con muy poca grasa.

Es un corte tierno y jugoso

Es la parte más noble
del cordero.





Presentación:
Producto refrigerado o congelado, envasado al vacío.

Peso aproximado:
entre 0,400 a 0,600 Kg.

JARRETE

Es un corte de carne que se encuentra en la parte posterior de la pierna, justo por encima del hueso del tobillo.

Esta parte del cordero es rica en grasa y colágeno, lo que la hace muy tierna y jugosa cuando se cocina lentamente a baja temperatura.





Presentación:
Producto refrigerado o congelado, envasado al vacío.

Peso aproximado:
entre 0,500 a 0,800 Kg.

RABADILLA

Es un corte situado en la parte más alta de la pierna.

Es una de las piezas de filetes de más categoría, muy tierna y jugosa.





Presentación:
Producto refrigerado o congelado, envasado al vacío.

Peso aproximado:
entre 0,200 a 0,400 Kg.

CUADRIL

Corte proveniente de la parte superior del cuarto trasero.

Magro, tierno y de buen sabor, ofrece gran versatilidad para parrilla, plancha, horno o preparación en medallones.





Presentación:
Producto refrigerado o congelado, envasado al vacío.

Peso aproximado:
Según presentación.

PERNIL DESHUESADO

Es un corte muy versátil para preparaciones que requieren de carne pulpa y tierna.





Presentación:
Producto refrigerado o congelado, envasado al vacío.

Peso aproximado:
entre 1,600 a 1,800 Kg.

PALETA DESHUESADA

Pieza magra de color rosáceo.
Muy tierna y jugosa.
Con mayor proporción de grasa
en relación a la pierna de cordero.
Ofrece un aroma suave y
un sabor excepcional.





Presentación:
Producto refrigerado o congelado, envasado al vacío.

Peso aproximado:
entre 1,500 a 2,100 Kg.

PERNIL EN RODAJAS

Quizás sea la pieza más versátil de todo el cordero ya que se pueden preparar infinidad de recetas con ella.

Todas rápidas y sencillas; se pueden hacer a la plancha acompañadas con una salsa o guarnición de verduras.



Presentación:
Producto refrigerado o congelado, envasado al vacío.

Peso aproximado:
entre 0,500 a 1,000 Kg.

BONDIOLA



Corte obtenido del cuello del cordero, uno de los mejores cortes ya que es tierno, sabroso y jugoso por la grasa que posee entre sus músculos.

Su preparación y cocción son muy fáciles ya que es un corte noble y versátil.



Presentación:
Producto refrigerado o congelado, envasado al vacío.

Peso aproximado:
entre 0,800 a 1,500 Kg.

COSTILLA PREMIUM

Selección especial del costillar de cordero, caracterizada por su excelente proporción de carne, hueso y cobertura grasa.

Muy tierna, jugosa y sabrosa.

Ideal para cocinar a la parrilla o al horno.





Presentación:
Producto refrigerado o congelado, envasado al vacío.

Peso aproximado:
Según presentación.

COSTILLA TIRA FINA

Se obtiene de la sección de las costillas del animal.

Es un corte muy sabroso y tierno.

Ideal para cocinar a la parrilla o al horno.





Presentación:
Producto refrigerado o congelado, envasado al vacío.

Peso aproximado:
entre 0,300 a 0,500 Kg.

CARNE MOLIDA DE PALETA



Es un producto básico muy popular, ya que suele ser utilizado como base en la elaboración de productos como chorizos, albóndigas, hamburguesas, entre otros.







Presentación:
Producto refrigerado o congelado, envasado al vacío.

Peso aproximado:
0,500 Kg.

VACÍO



Es un corte de carne muy jugoso y sabroso que se encuentra en la zona lateral del animal, entre las costillas y la cadera.

Es conocido por su ternura y es una excelente opción para asados.



Presentación:
Producto refrigerado o congelado, envasado al vacío.

Peso aproximado:
entre 0,300 a 0,500 Kg.

COSTILLA CON VACÍO DESHUESADO

Tiernas y jugosas costillas.
Son perfectas si buscas un sabor suave pero levemente dulce.
Nuestros corderos son de razas cárnicas, lo que se traduce en corderos jóvenes y sin exceso de grasa.



Presentación:
Producto refrigerado o congelado, envasado al vacío.

Peso aproximado:
entre 0,300 a 0,500 Kg.

HAMBURGUESA



Elaborada con carne ovina seleccionada,
ofreciendo una hamburguesa jugosa,
tierna y de sabor equilibrado.
Ideal para cocinar a la parrilla o a la plancha.

Presentación:
Producto refrigerado o congelado, envasado al vacío.

Peso aproximado:
Paquete de 6 unidades de 140 g cada una.



BROCHETA

Porciones seleccionadas de carne de cordero preparadas para una cocción práctica y uniforme.

Tiernas y jugosas.

Ideales para cocinar a la parrilla, a la plancha o eventos gastronómicos.



Presentación:
Producto refrigerado o congelado, envasado al vacío.

Peso aproximado:
Según presentación.

KAFTA

Preparación a base de carne ovina seleccionada y condimentada, inspirada en la gastronomía de Medio Oriente.

De textura tierna, jugosa y aromática.

Ideal para cocinar a la parrilla o a la plancha.



Presentación:
Producto refrigerado o congelado, envasado al vacío.

Peso aproximado:
Según presentación.

CHORIZO CON Y SIN PICANTE



Chorizo elaborado a base de carne ovina seleccionada y una equilibrada combinación de condimentos. Disponible en versión tradicional y picante, ideal para cocinar a la parrilla o como entrada.

Presentación:
Producto refrigerado o congelado, envasado al vacío.

Peso aproximado:
Según presentación.





EMBUCHADO AHUMADO COCIDO

Producto elaborado con carne ovina seleccionada, sometido a un proceso de cocción y ahumado que aporta aroma, jugosidad y un sabor característico. Ideal para servir en picadas, tablas de fiambre

Presentación:
Producto refrigerado o congelado, envasado al vacío.

Peso aproximado:
Según presentación.



SALAMÍN TIPO MILÁN

Embutido elaborado con carne ovina seleccionada y especias, de textura firme y sabor equilibrado. Ideal para picadas, tablas de fiambres y acompañamientos.

Presentación:
Producto refrigerado o congelado, envasado al vacío.

Peso aproximado:
Según presentación.



EMPANADAS

Elaboradas con un relleno a base de carne ovina seleccionada, combinada con ingredientes y condimentos que resaltan su sabor. Una opción práctica para disfrutar la carne de cordero en una presentación tradicional.

Presentación:
Congeladas y listas para cocinar.

Peso aproximado:
Según disponibilidad.

CORDEROS DEL PATRÓN
Cortes Premium

GRUPO TP SA
TA'ARO PYAHU
SOCIEDAD ANÓNIMA

CORDERO 360 El Patrón 100% SANTA INÉS

Los cortes son envasados al vacío y faenados en lugares habilitados por SENACSA.

PEDIDOS:

- 0984 700 075
- 0981 315 430
- taaropyahusa@gmail.com
- donhapatrona@gmail.com

SEGUINOS: