

# MATADERO Y FRIGORIFICO FEDERAL

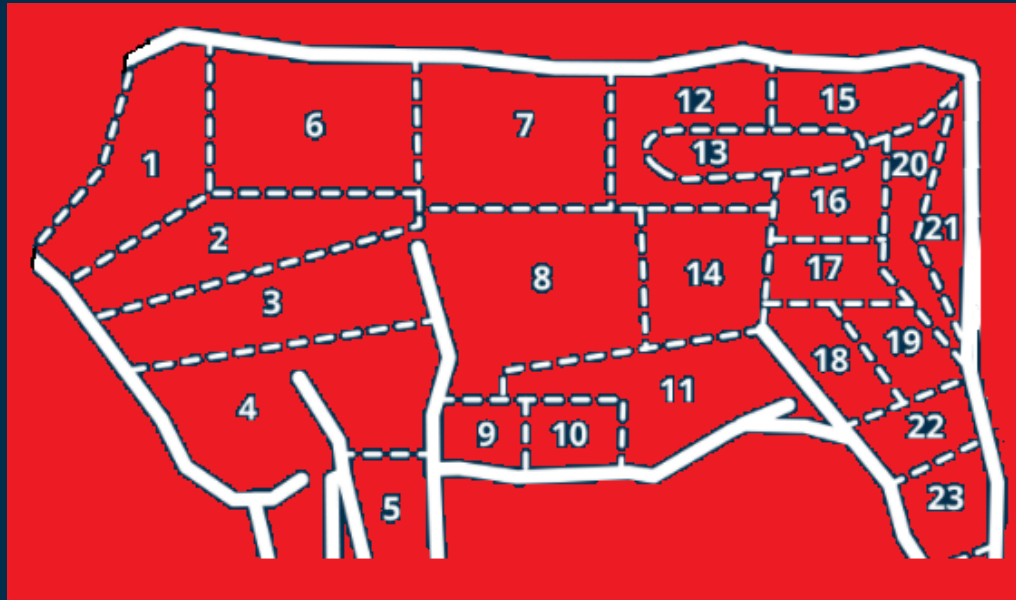


Nos especializamos en el sacrificio, envasado y exportación de cortes de carne de res. Animales alimentados con pasto y granos.

Nuestros cortes se someten a una serie de controles de calidad antes y después del envasado.



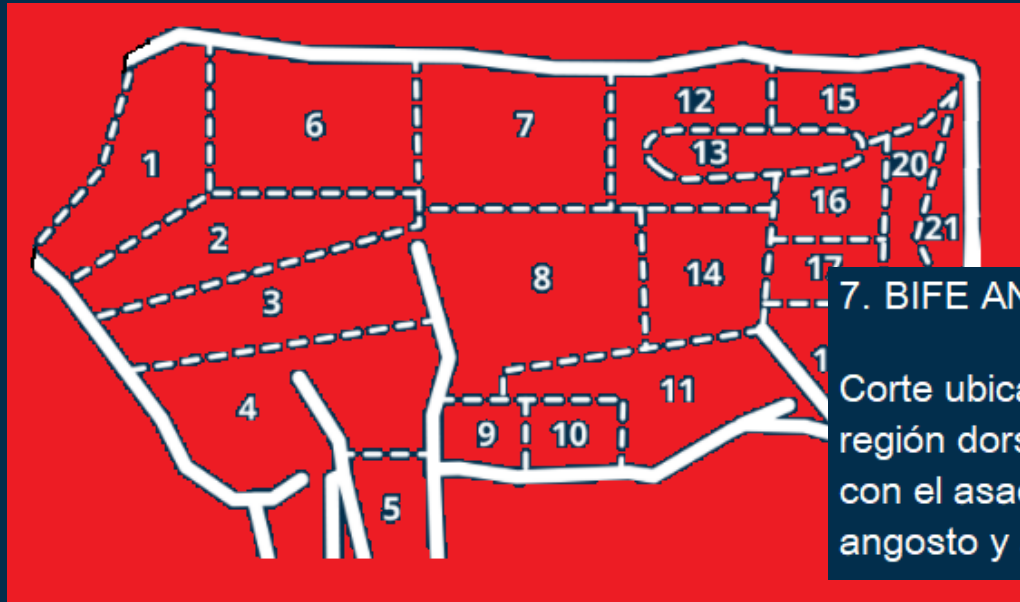
# CORTES VACUNOS



- |                      |                        |
|----------------------|------------------------|
| 1. COGOTE            | 13. LOMO               |
| 2. CHINGOLO          | 14. VACÍO              |
| 3. MARUCHA           | 15. TAPA DE CUADRIL    |
| 4. CORAZÓN DE PALETA | 16. CORAZÓN DE CUADRIL |
| 5. BRAZUELO          | 17. COLITA DE CUADRIL  |
| 6. AGUJA             | 18. BOLA DE LOMO       |
| 7. BIFE ANCHO        | 19. NALGA              |
| 8. ASADO             | 20. CUADRADA           |
| 9. PECHO             | 21. PECETO             |
| 10. FALDA            | 22. TORTUGUITA         |
| 11. MATAMBRE         | 23. GARRÓN             |
| 12. BIFE ANGOSTO     |                        |



# 7. BIFE ANCHO



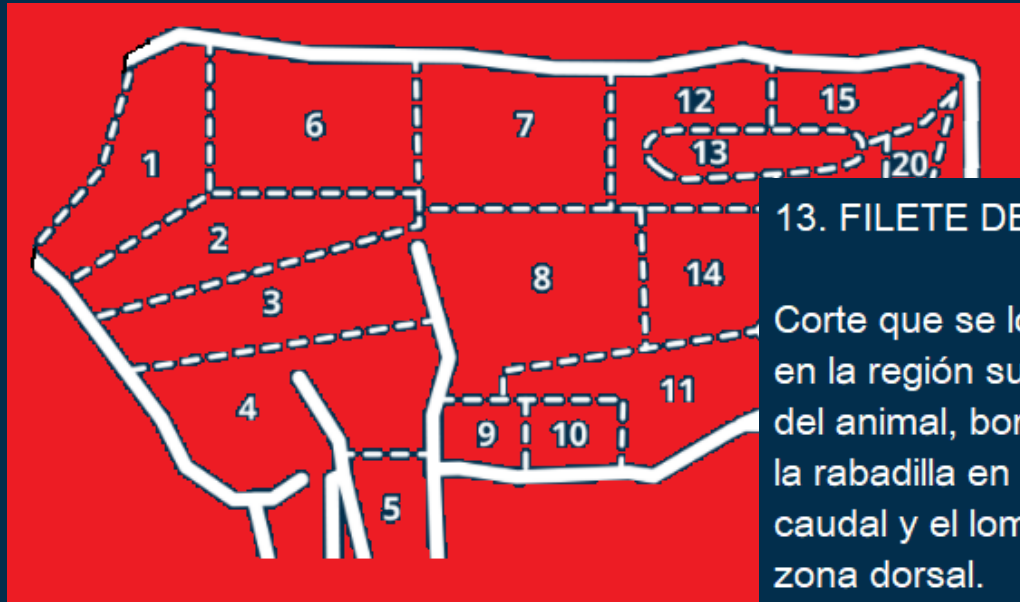
## 7. BIFE ANCHO.

Corte ubicado en la región dorsal. Limita con el asado, bife angosto y aguja.





# 13. FILETE DE LOMO

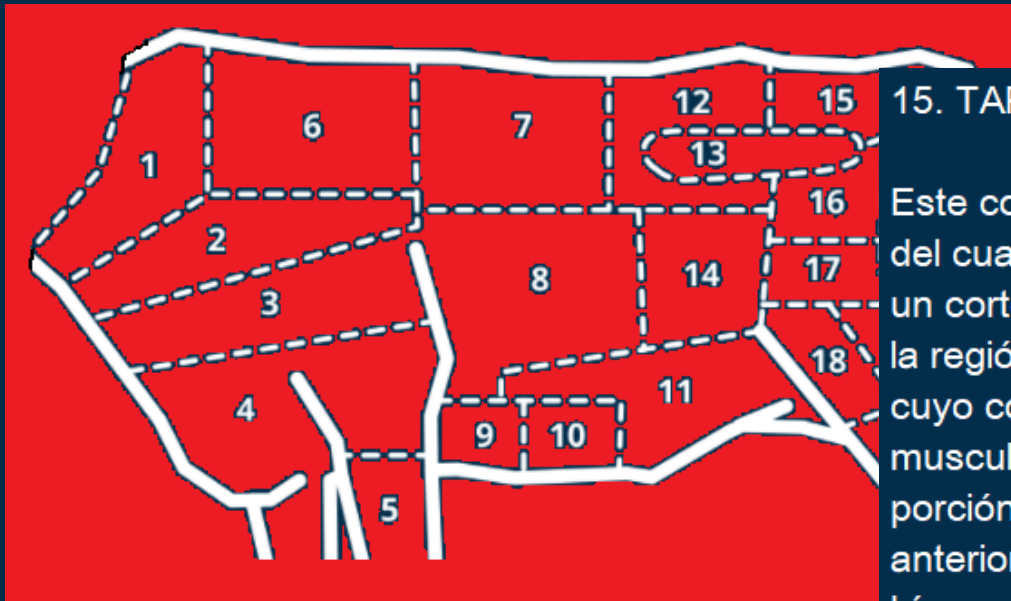


## 13. FILETE DE LOMO.

Corte que se localiza en la región sublumbar del animal, bordeando la rabadilla en la zona caudal y el lomo en la zona dorsal.



# 15. TAPA DE CUADRIL



## 15. TAPA DE CUADRIL.

Este corte es obtenido del cuadril . Se trata de un corte proveniente de la región de la grupa, cuyo componente muscular lo constituye la porción superior y la anterior del musculo bíceps femoral.

