CATÁLOGO

2020 - 2025

PREMIUM CUTS
THE
MEAT
SHOP

Historia

Nuestra empresa fue fundada en el año 2020 nos dedicamos a importar cortes de marcas premium de carne de cerdo, res y pollo para luego llevarlo a los negocios y hogares de los salvadoreños

INDUSTRIAS DE ALIMENTOS INTERNACIONALES SA DE CV

Visión

Aspiramos a convertirnos en el referente líder en el mercado, destacándonos por ofrecer productos de la más alta calidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad.

Nuestro compromiso es satisfacer las necesidades de nuestros clientes y consumidores con un servicio excepcional, innovación constante y prácticas responsables que contribuyan al bienestar de la sociedad y al desarrollo del sector cárnico.

Misión

Nos esforzamos por establecer relaciones sólidas y duraderas con nuestros proveedores y clientes, basadas en la confianza, la transparencia y el respeto mutuo.

Nuestro objetivo es contribuir al desarrollo del sector cárnico mediante prácticas innovadoras y responsables, proporcionando una experiencia de compra confiable y satisfactoria, garantizando la seguridad alimentaria y cumpliendo con los más altos estándares de sostenibilidad y bienestar animal.

CORTES DE CERDO

CACHETE DE CERDO

(Skinless Pork Jowl)

CODIGO: 1001

DESCRIPCIÓN:

Papada de cerdo sin piel. Tiene una capa de grasa que cubre un lado entero del corte localizado bajo la cabeza del cerdo.

USOS:

Una excelente pieza para la elaboración de materia prima para embutidos y chicharrón.

RIBLET

(Loin Riblet)

CODIGO: 1002

DESCRIPCIÓN:

Ofrece una alternativa de hueso y carne que habitualmente se cocinan juntos.

USOS:

Hay muchísimas formas de prepararlas algunas son al horno, a la parrilla o a la plancha, etc.

SPARERIB

CODIGO: 1003

DESCRIPCIÓN:

Ofrece una alternativa de hueso y carne que habitualmente se cocinan juntos.

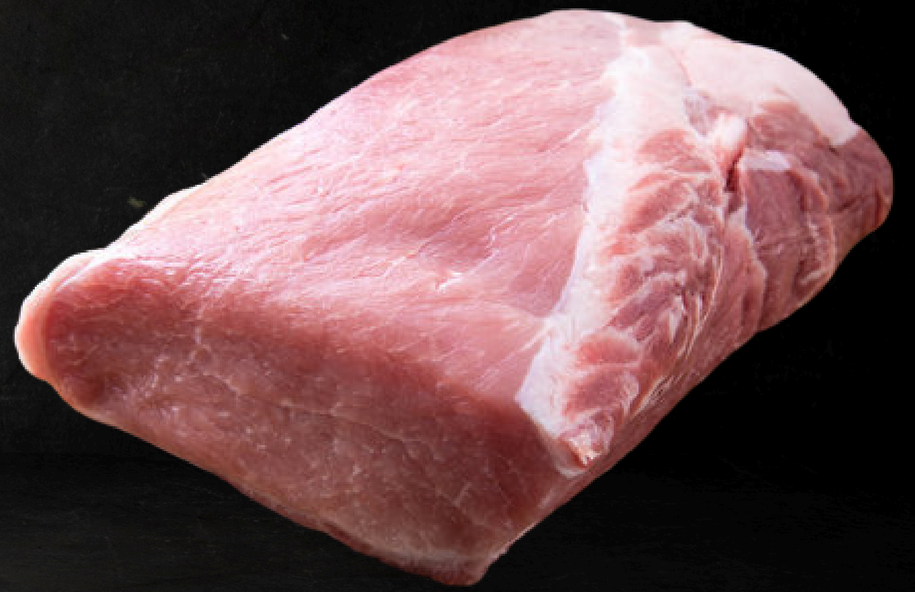
USOS:

Una de las formas más populares de prepararlas es a la barbacoa con la salsa de tu preferencia o asadas a fuego lento.

LOMO DE CERDO

(Pork Loin, Boneless)

CODIGO: 1004



DESCRIPCIÓN:

Es una pieza que esta junto al espinazo y bajo las costillas del cerdo.

USOS:

Algunas de sus diversas formas de prepararlo es frito o a la plancha.

NUCA DE CERDO

(Pork Shoulder Boston Butt Boneless)

CODIGO: 1005

DESCRIPCIÓN:

Proviene de la parte superior del hombro desde la pierna delantera del cerdo.

USOS:

Algunas de las maneras de prepararla es para preparar chicharrón.
Ideal para preparar tacos.

POSTA PICNIC

(Shoulder Picnic Boneless)

CODIGO: 1006

DESCRIPCIÓN:

Se considera una pieza de carne por excelencia. Calidad importada de EEUU avalada por la U.S. Meat y U.S. Pork.

USOS:

Puede prepararse braseada, al horno y estofado. Ideal para preparar chicharrones.

POSTA SIRLOIN

(Loin Sirloin End Boneless)

CODIGO: 1007

DESCRIPCIÓN:

Se considera una pieza de carne por excelencia. Calidad importada de EEUU avalada por la U.S. Meat y U.S. Pork.

USOS:

Ideal para hornear, estofado o brochetas.

CHICHARRON MIXTO

CODIGO: 1009

DESCRIPCIÓN:

Empacado en bolsa de 5 Lbs.

USOS:

Su preparación mas recomendada es frita.

CHICHARRON DE CARNE

CODIGO: 1010

DESCRIPCIÓN:

Empacado en bolsa de 5 Lbs.

USOS:

Su preparación mas recomendada es frita.

CHICHARRON MOLIDO

CODIGO: 1012

DESCRIPCIÓN:

Empacado en bolsa de 1 Libra. Elaborado principalmente por chicharrón mixto.

USOS:

Excelente para preparar tus recetas favoritas uno de sus usos más populares es para preparar nuestro plato típico tan conocido como pupusas.

GRASA DE CERDO

(Fat Back Skinless)

CODIGO: 1013

DESCRIPCIÓN:

Es la parte grasa del cerdo empleada en la elaboración de ciertos platos. Y se emplea en diversas cocinas de todo el mundo.

USOS:

Se utiliza principalmente para preparaciones culinarias diversas.

MANTECA DE CERDO

CODIGO: 1014

DESCRIPCIÓN:

Es la parte grasa del cerdo empleada en la elaboración de ciertos platos. Y se emplea en diversas cocinas de todo el mundo.

USOS:

Se utiliza principalmente para preparaciones culinarias diversas.

RECORTE DE PANCETA

(Chunks)

CODIGO: 1015

DESCRIPCIÓN:

Es una selección de nuestros mejores productos para que pueda preparar sus recetas y disfrutar deliciosos platillos

USOS:

Una excelente pieza para la elaboración de materia prima para embutidos y chicharrón.

PANCETA DE CERDO

(Belly Skinless)

CODIGO: 1016

DESCRIPCIÓN:

Papada de cerdo sin piel. Tiene una capa de grasa que cubre un lado entero del corte localizado bajo la cabeza del cerdo.

USOS:

Una excelente pieza para la elaboración de materia prima para embutidos y chicharrón.

PIERNA DE CERDO

(Leg (Fresh Ham) Boneless)

CODIGO: 1016

DESCRIPCIÓN:

Este corte se obtiene de la parte magra de la pierna, realizando un corte a lo largo del musculo sartorio.

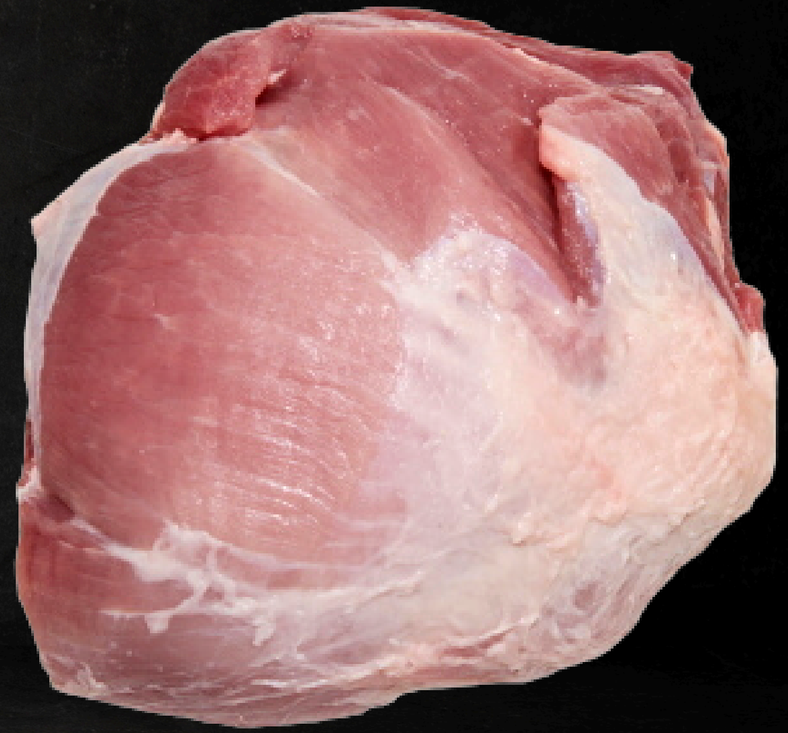
USOS:

Se puede preparar al horno para que conserve sus jugos naturales y darle un acabado dorado y crujiente al exterior.

POSTA CUSHION

(Shoulder Cushion Boneless)

CODIGO: 1018



DESCRIPCIÓN:

Menos grasa y su presentación es empacada al vacío. Es similar a la pierna de cerdo misma coloración, jugosidad y sabor.
Posta de la pierna trasera del cerdo.

USOS:

Este corte es ideal para tacos, cerdo mechado (pulled pork), embutidos y más.

SPARERIB TIPS

CODIGO: 1019

DESCRIPCIÓN:

Las puntas de costillas son una selección de trozos cárnicos de la parte inferior del cerdo.

USOS:

Se pueden preparar a la parrilla, fritas, etc.

PREMIUM CUTS
THE MEAT SHOP

COSTILLA AHUMADA

CODIGO: 1021

DESCRIPCIÓN:

Empacado en bolsa de 10 Lbs.

USOS:

Su preparación mas recomendada ahumada a fuego lento

CORTES DE RES

PREMIUM CUTS
THE MEAT SHOP

CHOQUEZUELA

CODIGO: 2001

DESCRIPCIÓN:

Es un corte redondo y limpio, relativamente suave y sin venas.
Pieza de carne magra tomada de la articulación entre
la pierna y la cadera de la res.

USOS:

Su preparación mas recomendada es en bistec o asados. Se utiliza en tambien para preparación de milanesas, roast beef o molida.

PREMIUM CUTS
THE MEAT SHOP

POSTA NEGRA

CODIGO: 2006

DESCRIPCIÓN:

Corte de forma redondeada.
No tiene nervios en su interior.
Es una carne muy jugosa y de un rojo oscuro.

USOS:

Este corte de carne de vacuno, es apropiado para diferentes preparaciones, tales como: asado, cacerola, bistec, escalopa, mechada, churrasco, etc.

AVES

RECORTE DE POLLO

CODIGO: 3001

DESCRIPCIÓN:

Es un producto obtenido del proceso del deshuesado de la pechuga de pollo, en cortes de diferentes tamaños, sin piel, sin hueso, sin inyección, congelada.

USOS:

Las pechugas de pollo pueden ser cocinadas y servidas en una gran variedad de formas.

PREMIUM CUTS
THE MEAT SHOP

PECHUGA DE POLLO

CODIGO: 3002

DESCRIPCIÓN:

La carne de la pechuga de pollo es una excelente fuente de proteína. Ya que es un producto animal, el pollo contiene todos los aminoácidos esenciales que se necesitan.

USOS:

Las pechugas de pollo pueden ser cocinadas y servidas en una gran variedad de formas.

HUEVOS

CODIGO: 3006

DESCRIPCIÓN:

Huevo blanco orgánico importado de Estados Unidos.
Tienen un alto valor nutricional y proteína.

USOS:

Además de ser un alimento de uso habitual en el hogar, el huevo puede utilizarse como ingrediente de las industrias alimentarias en la fabricación de alimentos como salsas, postres, bollería o platos preparados.

PREMIUM CUTS

THE MEAT SHOP

@THEMEATSHOPSV

ALINSA SA DE CV