



CHARCUTERÍA FINA Y CORTES

INDICE

PRESENTACION DE LA EMPRESA.

¿Quienes somos? **3**

LAMB LAB - Carne de cordero.

Cortes europeos. **4**

Cortes americanos. **5**

Charcutería fina. **5**

Preparados de cordero. **7**

PORK LAB - Carne de cerdo.

Cortes. **11**

Preparados de cerdo. **12**

Charcutería fina. **14**

BEEF LAB - Carne de res.

Cortes. **16**

CONTACTO.

17

18

23

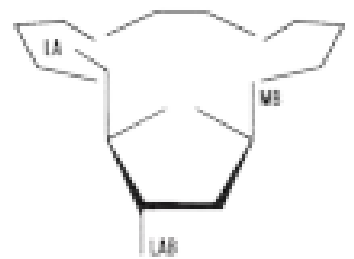
¿Quienes somos?

Rancho Ubuntu es una empresa Mexicana que se dedica a la producción y comercialización de productos con valor agregado como charcutería, cortes finos, marinados y cocinados al punto; de cordero, res y cerdo.

Nace como un emprendimiento social sustentable; ubicado en Pabellón de Arteaga, Ags; orientado a romper el círculo de pobreza a través de producción y transformación de productos cárnicos en México.

Gracias al esfuerzo y calidad de cada uno de los que colaboramos en este proyecto, estamos acreditados en IFS Global Markets nivel intermedio desde Diciembre 2019.





LAMB LAB
LA CIENCIA DE LA CARNE

CORTES EUROPEOS

PORTERHOUSE



Descripción: Corte inglés que se obtiene de la parte media del lomo.

Presentación: Cortado en piezas individuales o dúos con un peso aproximado de 250g por pieza.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

CORTES AMERICANOS

RACK FRANCÉS



Descripción: Corte extraído de las costillas del cordero.

Presentación: Rack completo de 8 piezas o medio costillar (4 piezas) cortadas individualmente con un peso aproximado de 120g por pieza.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

T-BONE



Descripción: Corte americano que se obtiene del lomo del cordero.

Presentación: Empacado en una o dos piezas cortadas individualmente con un peso aproximado de 80g por pieza.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

OSSOBUCO



Descripción: Corte americano con hueso que se obtiene de la pantorrilla del cordero.

Presentación: Empacado en dos piezas con un peso aproximado de 300g cada una.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

CHULETA DE PIERNA



Descripción: Corte americano de la pierna trasera del cordero.

Presentación: Empacado en dos piezas con un peso aproximado de 400g por paquete.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

CHULETA DE BRAZUELO



Descripción: Corte americano que se obtiene de la parte superior del brazo del cordero.

Presentación: Empacado en una o dos piezas cortadas individualmente, con un peso aproximado de 400g por paquete.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

PIERNA CON HUESO



Descripción: Pieza de cordero completa.

Presentación: Con un peso aproximado de 2.100kg.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

CARNE MOLIDA



Descripción: Carne molida 100% de pierna de cordero 90/10.

Presentación: Paquete de 400g.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

CHARCUTERÍA FINA

LAMBCETTA ROLLO



Descripción: Charcutería fina de cordero elaborada de la falda, ahumado y cocido listo para degustar.

Presentación: Rollo con un peso aproximado de 1.0kg.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

TASSO ROLLO



Descripción: Charcutería fina de cordero ahumada y cocida, elaborada de pierna con bardeado de especias.

Peso aproximado: Rollo, con un peso aproximado de 1.0kg.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

LAMBCETTA



Descripción: Charcutería fina de cordero ahumada y cocida elaborada de la falda y pierna de cordero; cortado en finas rebanadas.

Presentación: Portafolio con 80g.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

TASSO



Descripción: Charcutería fina de cordero ahumada y cocida elaborada de pierna con bardeado de especias; cortado en finas rebanadas.

Presentación: Portafolio de 80g.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

IBÉRICA



Descripción: Creativa combinación de aceituna andaluza, alcaparra mediterránea y especias varias.

Presentación: Empacada individualmente con un diámetro de 4,5 pulgadas y peso de 150 g por pieza.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

GAUCHA



Descripción: Aceite de oliva extra virgen, perejil fresco y especias varias.

Presentación: Empacada individualmente con un diámetro de 4,5 pulgadas y peso de 150 g por pieza.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

GRIEGA



Descripción: Yogurt griego sin azúcar, miel flor de mezquite natural, aromático romero y especias varias.

Presentación: Empacada individualmente con un diámetro de 4,5 pulgadas y peso de 150 g por pieza.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

BARBACOA

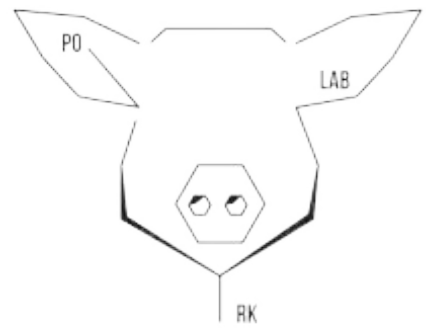


Descripción: Carne de cordero horneada al vapor y sazonada, lista para su consumo.

Presentación: Empaque de 300g cada uno.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.



PORK LAB

LA CIENCIA DE LA CARNE

LOMO



Descripción: Corte de cerdo magro.

Presentación: Presentado en una pieza con un peso aproximado de 400g.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

PORK BELLY



Descripción: Corte de cerdo con piel y una capa de grasa.

Presentación: Una pieza con un peso de 500g aproximadamente.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

COSTILLAS



Descripción: Costillas de cerdo cortadas en tiras o carrillera.

Presentación: Empaque con un peso de 500g cada uno.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

CHULETÓN



Descripción: Corte de cerdo de gran tamaño.

Presentación: Cortado y presentado en piezas individuales con un peso de 500g por paquete.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

MOLIDA



Descripción: Carne molida 80/20.

Presentación: Empaques de 400g.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

PULPA



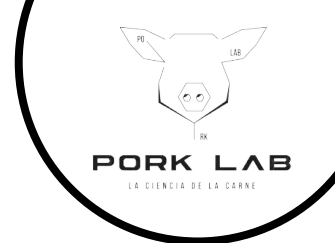
Descripción: Músculo de pierna de cerdo.

Presentación: Cortado en cubos y presentado en empaques de 400g.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

MILANESA O BISTECK



Descripción: Corte de pierna cerdo cortado finamente.

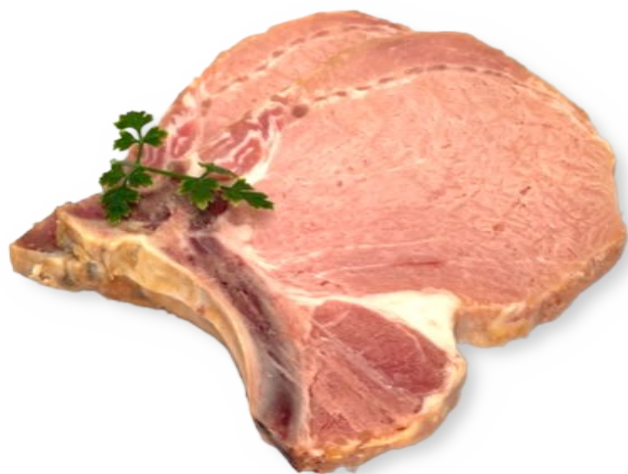
Presentación: Rebanado y empacado en paquetes de 400g.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

PREPARADOS DE CERDO

CHULETA AHUMADA



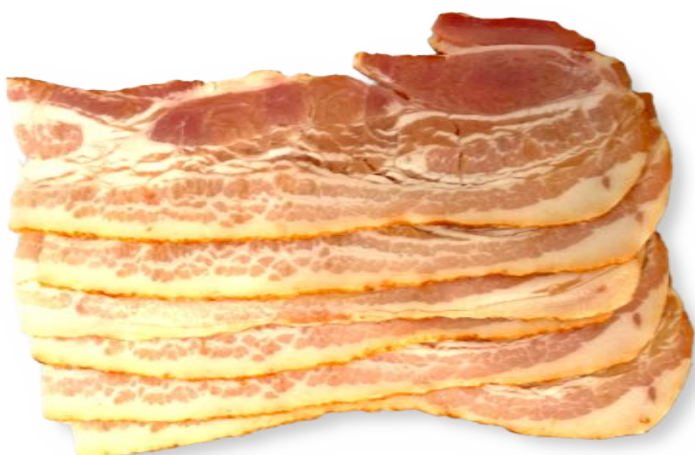
Descripción: Lomo de cerdo con hueso, cocido y ahumado.

Presentación: Presentado en rebanadas con un peso aproximado de 400g. por paquete.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

TOCINO REBANADO



Descripción: Tocino de cerdo cocido y ahumado.

Presentación: Cortado en finas rebanadas y empacado en 150g.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

JAMÓN REBANADO



Descripción: Jamón de pierna de cerdo cocido y ahumado.

Presentación: Cortado en finas rebanadas y empacado en 400g.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

CARNITAS



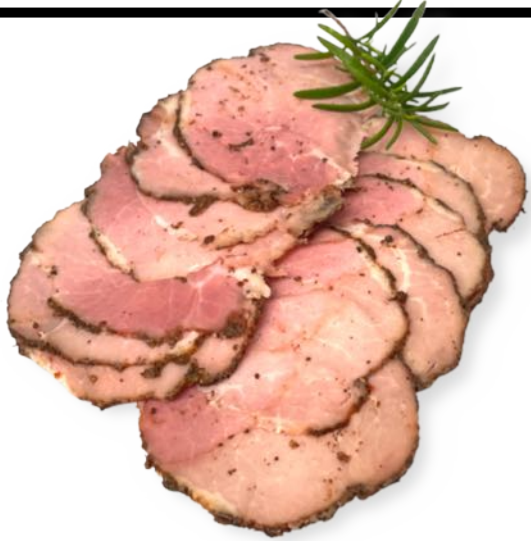
Descripción: Tradicional carne de cerdo preparada lista para degustar.

Presentación: Presentada en paquetes de 500g.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

JAMÓN TASSO

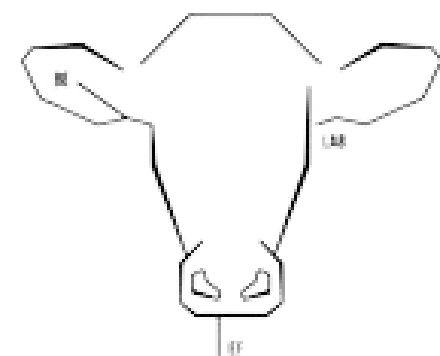


Descripción: Charcutería fina de cerdo ahumado y cocido que se obtiene de la pierna, bardeada con especias. Presentado en rebanadas o rollo.

Presentación: Empaque de 150g y 500g; rollo de 1.0kg aproximadamente.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.



BEEF LAB

LA CIENCIA DE LA CARNE

ARRACHERA COMPLETA



Descripción: Corte fino, marinado de res.

Presentación: Pieza completa con un peso de 300g.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

FAJITAS DE ARRACHERA



Descripción: Corte fino, marinado de res.

Presentación: Empaque de corte en fajitas con un peso de 300g.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

COWBOY



Descripción: Filete grueso de costilla.

Presentación: Cortado individualmente y con un peso de por pieza.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

ENTRAÑA



Descripción: Músculo interno del costillar de la res.

Presentación: Cortada con un peso de g por pieza.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

HUESO TUÉTANO



Descripción: O hueso canoa, se obtiene del fémur de la res.

Presentación: Cortado en dos, con un peso de por empaque.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

MOLIDA DE RES 80/20



Descripción: Carne molida de 80/20.

Presentación: Empaques de 400 g.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

MOLIDA DE RES 90/10



Descripción: Carne molida 90/10.

Presentación: Empaques de 400g.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

NEW YORK BÁSICO



Descripción: Corte magro con hueso.

Presentación: Cortado individualmente

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

PICAÑA



Descripción: Corte fino de res con una capa de grasa. Marinado y precocido

Presentación: Empacada individualmente con un peso de 2.0kg aproximadamente por pieza.

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

PORTERHOUSE



Descripción: Corte de res magro con marmoleo.

Presentación: Cortado individualmente

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

RIB EYE



Descripción: Corte extraído de las costillas de la res.

Presentación: Cortado individualmente

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

SIRLOIN SELECTO



Descripción: Corte intermedio entre el lomo y la milanesa.

Presentación: Rebanado finamente

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

T-BONE



Descripción: Corte americano de el lomo de la res.

Presentación: Cortado individualmente

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

TOP SIRLOIN



Descripción: Corte magro de res sin hueso.

Presentación: Rebanado por pieza

Estado de conservación: Congelado -18°C .

Empaque: Alto vacío.

CONTACTO



<https://ranchoubuntu.com/>



@LambLabMeat



@LambLabMeat



ventas@ranchoubuntu.com

lamblab@ranchoubuntu.com



449 260 3210