



PROCEDIMIENTO de una correcta DESCONGELACIÓN de la carne.

Usted ha adquirido un muy buen producto, **carne natural de ternero o de cordero de Parral**, de Carnes Andes Sur S.A. Trabajamos con múltiples proveedores criaderos de la Agricultura Familiar Campesina (AFC) de las comunas de Parral y Retiro, los cuales cumplen con un protocolo de producción de carne natural de ternero y cordero en sus predios. Estos animales son faenados en una Unidad de Faena Móvil (UFM), en un predio cerca de Parral, y es la única en Chile y Sud América, la cual garantiza mantener la carne natural con máxima higiene y bienestar animal.

Posteriormente las canales son despostadas en su planta propia en Parral, haciendo cortes comunes y especiales, sin agregar ningún aditivo en el proceso, manteniendo la carne totalmente natural. Por ser la “cosecha” de los terneros durante los primeros 6 meses del año y debido a la estacionalidad de los partos de las vacas durante los meses de jun.-nov., se faena lo máximo posible y después se congela la carne para poder tener abastecimiento de una carne de calidad durante todo el año. Estos terneros de razas de carne Hereford con Angus tienen 7-8 meses de edad y aún toman leche de la vaca. En cuanto a los corderos, la temporada de “cosecha” es de oct.-dic., por lo tanto, se congela todo, para guardar a ustedes los cortes que quieran disfrutar todo el año.

Esta carne congelada es la mejor carne del mercado, debido a su exigente proceso higiénico y al momento óptimo en que fueron faenados los terneros y corderos. Además se congeló la carne en túnel, rápido, a -40° Celsius, evitando así la formación de cristales “cuchillas” durante el proceso. Se almacena en cámaras de -18° Celsius y se despacha con el mismo grado de frío en el camión hasta que llega a su destino final.

El secreto es que Usted debe **DESCONGELAR** lentamente este corte de carne, colocándolo en su refrigerador a 2° Celsius unos 2 días hasta que esté lista para ser consumida. Solo así va evitar que se rompan las células y se escapen los jugos, logrando mantener una carne exquisita lista para su preparación.

Le deseamos un muy buen provecho de su rica carne natural de ternero/cordero,

Carnes Andes Sur S.A.