



GRUPO AGROINDUSTRIAL

**EL GATO
NEGRO S.A**

¡De la granja a tu mesa!

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

GRUPO AGROINDUSTRIAL GATO NEGRO

RUC. 212365-1-760784 D.V. 26

Tel: 950-4770 / 950-4771 Cel: 6675-7967

Email: consultas@grupogatonegro.com

Productos.
Empacados al Vacío.

CARNES

Costilla de Cerdo Fresca

Es una costilla suave y jugosa, obtenida del centro del costillar del cerdo, un corte ideal para asados.

Presentación: Aproximadamente 5.00 lbs.
Temperatura mínima de cocción: 63 °C.
Vida anaquel: 42 días de 0°C a 4°C.



Pernil Entero Fresco

Pernil entero fresco, es el corte con más carne magra de cerdo, para preparar asado o deshuesado para múltiples platos.

Presentación: Paquete de 15 a 20 lbs.
Temperatura mínima de cocción: 63 °C.
Vida anaquel: 42 días de 0°C a 4°C.



Chuleta de Cerdo Fresca

Chuleta de cerdo fresca, suave y jugosa, obtenida del lomo del cerdo, un corte ideal para múltiples platos.

Presentación: Aproximadamente 5.00 lbs.
Temperatura mínima de cocción: 63 °C.
Vida anaquel: 42 días de 0°C a 4°C.



Rabito de Cerdo

Rabito de cerdo, obtenido de la parte superior del pernil trasero, un corte ideal para platos como guacho.

Presentación: Paquete de 5.00 lbs.
Temperatura mínima de cocción: 63 °C.
Vida anaquel: 42 días de 0°C a 4°C.



Filete de Cerdo Fresco

Filete de cerdo fresco y jugoso, obtenida de la parte interior de el dorso, un corte ideal para múltiples platos.

Presentación: Aproximadamente 3.00 lb.
Temperatura mínima de cocción: 63 °C.
Vida anaquel: 42 días de 0°C a 4°C.



Patitas de Cerdo

Pata de cerdo suave y jugosa, obtenida de la pierna del cerdo, un corte ideal para platos como sao.

Presentación: Aproximadamente 5.00 lbs.
Temperatura mínima de cocción: 63 °C.
Vida anaquel: 42 días de 0°C a 4°C.



Cerdo Liso Fresco

Cerdo liso suave y jugosa, obtenida de la pierna del cerdo, un corte ideal para múltiples platos.

Presentación: Aproximadamente 5.00 lbs.
Temperatura mínima de cocción: 63 °C.
Vida anaquel: 42 días de 0°C a 4°C.



Chorizo Artesanal Tableño

Chorizo artesanal tableño elaborado del pernil de cerdo, un corte ideal para deliciosas comidas.

Presentación: Empaque de 4 Unidades.
Temperatura mínima de cocción: 63 °C.
Vida anaquel: 42 días de 0°C a 4°C.



Productos.
Empacados al Vacío.

CARNES



Baby Back Ribs

Jugosa costilla trasera de cerdo, obtenida del costillar del cerdo, ideal para asados.

Presentación: Aproximadamente 5 a 8 lbs.

Temperatura mínima de cocción: 63 °C.

Vida anaquel: 42 días de 0°C a 4°C.



Pork Belly de Cerdo

Pork Belly de cerdo, obtenida del costillar inferior, un corte ideal para asados.

Presentación: Picado o entero 3 a 5 lb.

Temperatura mínima de cocción: 63 °C.

Vida anaquel: 42 días de 0°C a 4°C.



Costilla St. Louis

Rack de costillas estilo St. Louis, obtenida del costillar del cerdo, ideal para asados.

Presentación: Picado y entero de 5 a 10 lbs.

Temperatura mínima de cocción: 63 °C.

Vida anaquel: 42 días de 0°C a 4°C.



Bondiola de Cerdo

Bondiola de cerdo suave y jugosa, obtenida de la pierna delantera del cerdo, un corte ideal para asados a la parrilla.

Presentación: Aproximadamente 5.00 lbs.

Temperatura mínima de cocción: 63 °C.

Vida anaquel: 42 días de 0°C a 4°C.



Costilla Ahumada

Costilla ahumada y jugosa, obtenida del costillar del cerdo, un corte ideal para múltiples platos.

Presentación: Aproximadamente 5.00 lbs.

Temperatura mínima de cocción: 63 °C.

Vida anaquel: 42 días de 0°C a 4°C.



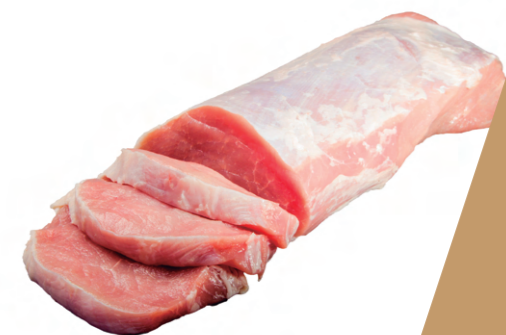
Tomahawk de Cerdo

Tomahawk suave y jugosa, obtenida del lomo del cerdo, un corte ideal para asados.

Presentación: Picado y entero de 5 a 10 lbs.

Temperatura mínima de cocción: 63 °C.

Vida anaquel: 42 días de 0°C a 4°C.



Lomo de Cerdo

Lomo de cerdo suave y jugosa, obtenida del lomo del cerdo, puede ser con piel o sin piel, ideal para asados.

Presentación: Picado o entero 5 a 10 lbs.

Temperatura mínima de cocción: 63 °C.

Vida anaquel: 42 días de 0°C a 4°C.



Chuleta Ahumada

Chuleta ahumada y jugosa, obtenida del lomo del cerdo, un corte ideal para múltiples comidas.

Presentación: Picada o entera 5 a 15 lbs.

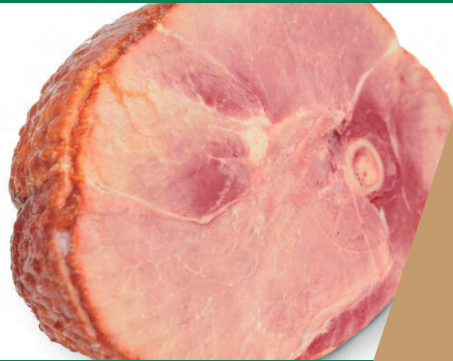
Temperatura mínima de cocción: 63 °C.

Vida anaquel: 42 días de 0°C a 4°C.



Productos.
Empacados al Vacío.

CARNES



Jamón Ahumado

Jamón ahumado fresco y jugoso, obtenida de la pierna del cerdo, un corte ideal para comidas navideñas y ahumados.
Presentación: Aproximadamente 5.00 lbs.
Temperatura mínima de cocción: 63 °C.
Vida anaquel: 42 días de 0°C a 4°C.



Carne de Cerdo Molida Especial

Carne molida especial, obtenida de la pierna del cerdo, ideal para hamburguesas, nachos y pastas.
Presentación: Picado o entero 3 a 5 lb.
Temperatura mínima de cocción: 63 °C.
Vida anaquel: 42 días de 0°C a 4°C.



Lonja de Cerdo

Lonja de cerdo, obtenida del costillar, un corte ideal para frituras.
Presentación: Aproximadamente 5.00 lbs.
Temperatura mínima de cocción: 63 °C.
Vida anaquel: 42 días de 0°C a 4°C.



Hueso de Cerdo

Hueso de cerdo, obtenida del todo el cerdo en general, un corte ideal para frituras.
Presentación: Aproximadamente 5 a 10 lbs.
Temperatura mínima de cocción: 63 °C.
Vida anaquel: 42 días de 0°C a 4°C.



Productos.
Empacados al Vacío.

POSTURA



Flat de Huevos

Flat de huevos frescos, obtenida de la postura de gallina, ideal para múltiples platos y aplicaciones en la cocina.
Presentación: Flat 12 y 30 unidades.
Temperatura mínima de cocción: 90 °C.
Vida anaquel: 42 días de 0°C a 30°C.



Productos.
Empacados al Vacío.

QUESOS



Queso Prensado Fresco

Queso prensado Fresco, obtenido del proceso de la leche pura, ideal para platos en el desayuno.
Presentación: Empaque 1.00 lbs.
Temperatura mínima de cocción: 63 °C.
Vida anaquel: 42 días de 0°C a 4°C.



Visítanos en nuestra website: www.grupogatonegro.com