

# Catálogo de Productos



Calidad y Procedencia Garantizadas



CLINDINAMARCA



## ¿Quiénes somos?

Somos en Colombia una empresa líder del sector ovino, desde el año 2016 contamos en el Municipio de Zipaquirá con la primera planta de desposte y transformación exclusiva para carne ovino caprina del país avalada por el INVIMA. En este tiempo nos hemos posicionado con nuestra marca registrada Carnero Gourmet como el mejor cordero del país, y nos hemos constituido en proveedores a nivel nacional de grandes superficies, hoteles, restaurantes, tiendas especializadas de carne y en general de los amantes de la buena cocina y la comida saludable.

Podemos garantizar la calidad de nuestros productos ya que tenemos articulados los diferentes eslabones de la cadena, es decir, desde la cría de los animales para la producción de carne en nuestras propias granjas, hasta la comercialización del producto final.

Estamos orgullosos de ser pioneros en Colombia en la transformación y comercialización de carne ovina y de esta forma convertimos en un motor para el desarrollo del sector.

## Misión

Nos dedicamos a procesar, transformar y comercializar cortes y productos cárnicos especiales de cordero de la más alta calidad, para satisfacer los gustos y necesidades de nuestros clientes, siempre conscientes de la importancia y respeto que debemos hacia ellos, hacia nuestros colaboradores, proveedores y al medio ambiente. Con la tradición ancestral, la tecnología de punta y el compromiso de calidad, logramos garantizar en nuestros productos la inocuidad y el mejor sabor para una alimentación deliciosa y nutritiva.

## Visión

En el 2025 seremos reconocidos por los productores ovinos del País como la mejor opción para la venta de sus corderos para carne y por nuestros clientes nacionales y extranjeros como la empresa productora de los mejores cárnicos ovinos de Colombia cautivados por la excelencia en el servicio, el interés por una buena nutrición y el placer en la alimentación.





Isabel Cristina Cataño A.  
Gerente  
(57) 316 498 9453

Carrera 36A No. 11 -56 - Zipaquirá  
gerencia@carnerogourmet.com.co  
www.carnerogourmet.com.co

CarneRo<sup>®</sup>  
Gourmet





## Rack de cordero

Es este sin duda con el lomo fino, el corte más especial y más apetecidos del cordero. Se caracteriza por ser una carne muy tierna y jugosa que a la hora de preparar platos gourmet se presta para las más variadas recetas que son el deleite de todos los comensales. Producto ultracongelado, empacado al vacío. Peso variable.



## Osobuco de pierna de cordero

El Osobuco de pierna es la parte baja de las patas traseras del cordero. La carne se prepara y sirve con el hueso en el centro en diversas preparaciones tipo Gourmet. Porque si es Osobuco de Pierna de Carnero Gourmet, es el mejor Osobuco. Producto empacado al vacío, ultracongelado, peso variable.



## Chuletas de lomo

Es este tal vez uno de los cortes especiales más apetecidos del cordero. Se caracteriza por ser una carne muy tierna y jugosa que a la hora de preparar platos gourmet se presta para las más variadas recetas que son el deleite de todos los comensales. Producto empacado al vacío, ultracongelado, peso variable





## Chuletas de rack

Las chuletas pueden ser de varios cortes primordiales. Las chuletas de "rack" o de "costilla" son parte del costillar; estas son las chuletas más tiernas y más apetecidas junto con las chuletas de lomo, no solo por su sabor y textura sino por su agradable impacto visual en platos gourmet. Producto ultracongelado, empacado al vacío, peso variable.



## Chuletas de pierna de Cordero

La chuleta de pierna quizás sea la pieza más versátil de todo el cordero ya que se pueden preparar infinidad de recetas con ella. Todas rápidas y sencillas. Producto ultracongelado, empacado al vacío. Peso variable.



## Pernil entero con hueso

Son las piernas traseras. Este trozo succulento, simplemente asado con hueso, es uno de los mejores cortes de carne. Producto ultracongelado empacado al vacío. Peso variable.





## Brazuelo de cordero deshuesado



Este corte corresponde a las patas delanteras deshuesadas. Es un corte muy sabroso y jugoso, con mayor proporción de grasa, que proporciona una carne muy tierna. Se puede trocear y hacer exquisitas preparaciones con ella. Producto ultracongelado, empacado al vacío, paquete por 1 kilo.



## Pernil deshuesado de cordero

Son las piernas traseras sin hueso. Este trozo succulento, es uno de los mejores cortes de carne. Se pueden sacar de este trozo bistecs. Despojada de todas las membranas y cortada en cubos, esta carne jugosa es especial para pinchitos. Producto ultracongelado, empacado al vacío. Peso variable.



## Chicharrón de cordero

El más crujiente y delicioso de los cortes del cordero. Sencillamente delicioso. Producto ultracongelado, empacado al vacío, paquete por libra





## Medallón de cuello

Los medallones son rodajas de cuello, con hueso, no muy gruesas. Es una pieza rica y sabrosa ya que el cuello es la parte del animal que más grasa infiltra. Este es un corte económico y muy apropiado para hacer guisos, estofados, fondos... proporciona un exquisito sabor al conjunto y es muy jugoso y tierno. Producto ultracongelado, empacado al vacío. Peso variable.



## Costilla de cordero

Generalmente es una de las piezas más infravaloradas del cordero, sin embargo, bien cocinada, es de los mejores y más tiernos cortes de todo el animal. Ideal para asados. Producto ultracongelado, empacado al vacío. Peso variable.



## Brazuelo de cordero

Este corte se obtiene de las patas delanteras del cordero, más pequeñas que los perniles. Es un corte muy sabroso y jugoso, con mayor proporción de grasa que el pernil. Proporciona una carne muy tierna, excelente para preparar al horno. Producto empacado al vacío, ultracongelado.





## Lomo ancho (Churrasco de cordero)

Este es sin duda el corte más especial y más apetecidos del cordero. Se caracteriza por ser una carne muy tierna y jugosa que a la hora de preparar platos gourmet se presta para las más variadas recetas que son el deleite de todos los comensales. Producto ultracongelado, empacado al vacío. Peso variable



## Osobuco de brazo de cordero

El Osobuco de brazo es un corte que se saca de la parte baja de las patas delanteras del cordero. Este corte se sirve con el hueso en el centro en deliciosas preparaciones tipo Gourmet. Porque si es Osobuco de CarneRo Gourmet, es el mejor Osobuco. Producto ultracongelado, empacado al vacío, peso variable.



## Chuletas de brazo de cordero

Este corte se obtiene mediante cortes perpendiculares realizados a brazos enteros de cordero con hueso, previamente congelados. Es un corte muy sabroso y jugoso, que proporciona una carne muy tierna, excelente para asar. Porque si es chuleta de Brazuelo de CarneRo Gourmet, es la mejor! Producto ultracongelado, empacado al vacío, peso variable.







## Rack de cordero sin espinazo

Es la parte del cordero que tiene mayor sabor y por tal razón es muy cotizada en nuestro medio. Sin importar cómo sea su preparación, es un plato para disfrutar. Al ser retirado el espinazo su corte es mucho más sencillo por parte del consumidor. Producto ultracongelado, empacado al vacío, peso variable.



## Hamburguesa Premium de Cordero

Buena fuente de proteína. Elaboradas con carne de primera calidad 100% de cordero. Los porcentajes de sal y condimento son mínimos, sin conservantes, libre de grasas trans; las propiedades y el sabor de la carne resaltan para que el comensal lo acompañe al gusto. Preparación práctica y a la vez nutritiva. Paquete x 4 unidades de 125g C/u. Producto ultracongelado, empacado al vacío.



## Chorizo Premium de Cordero

Buena fuente de proteína. Hechos a base de carne 100% de cordero. Producto ultracongelado y empacado al vacío, vienen en paquetes x 5 unidades, 100 gramos por unidad. Se puede preparar a la parrilla o en la sartén. Ideal para los asados.





## Chorizo precocido de cordero

Para los asados, para los desayunos, para un picnic, para las visitas inesperadas, para todas las ocasiones, Chorizos Precocidos de CarneRo Gourmet son la mejor opción!!! En sólo 5 minutos están listos para servir y disfrutar. Porque si son de CarneRo Gourmet son los mejores!!! Paquete x 5 unidades, 95g c/u. Producto ultracongelado, empacado a vacío.



## Costillas ahumadas de cordero

Las costillas ahumadas de cordero son perfectas para una asado, o simplemente para disfrutar en casa de una forma rápida. Porque si son Costillas de CarneRo Gourmet son las mejores!!! Producto precocido, ultracongelado, empacado al vacío.



## Hamburguesa precocida de cordero

Picnic en familia, una buena película, reunión de amigos, porque con una deliciosa hamburguesa de cordero de CarneRo Gourmet es el mejor plan!!! Paquete x 4 unidades de 120g c/u. Producto ultracongelado, empacado al vacío.





Granja Ovina  
**Mi CARRETA**  
S.A.S



Planta de Transformación y Desposte Ovino Caprino (COD INVIMA DOC003)

Carrera 36A No. 11 - 56 Sector La Paz - Zipaquirá \* Telefonos: 316 498 94 53 - 315 644 47 92

gerencia@carnerogourmet.com.co - comercial@carnerogourmet.com.co

[www.carnerogourmet.com.co](http://www.carnerogourmet.com.co)



Carnero Gourmet



carnero\_gourmet



LINDINAMARCA