



CATÁLOGO DE PRODUCTOS

La Empresa





ASÍ SOMOS

El amor por los sabores auténticos y por las cosas bien hechas solo se puede aprender en la familia. Así somos en carnes de cordero JR Ltda: Una empresa familiar con siete décadas de experiencia en el sector que se dedica a hacer llegar a sus clientes los sabores más auténticos, principalmente Cordero en diferentes formatos: Enteros, medios, cuartos, chuletilas...

Estas son nuestras señas de identidad:

CALIDAD.

Sólo trabajamos con la mejor materia prima: carnes de ejemplares seleccionados con todas las garantías.

Esto, unido a una esmerada presentación, da como resultado final un producto con reconocimiento nacional.

PROFESIONALIDAD.

El despiece de las diferentes carnes es una labor minuciosa que exige un perfecto conocimiento de diversas técnicas y un alto grado de habilidad. En Carnes de Cordero JR Ltda sabemos que el capital humano es un recurso muy valioso, porque no hay nada que supere a la experiencia de un profesional, y por eso contamos con los más cualificados en todos los procesos, ninguna máquina por sofisticada que sea, puede suplir las manos sabias de un profesional.

AGILIDAD.

Para nosotros, la agilidad significa estar a la altura de las necesidades de nuestros clientes, que no sólo merecen un producto de la mejor calidad: además, deben recibirlo a tiempo y llegar en las mejores condiciones.

- Corderos JR Ltda puede hacer llegar el mejor producto a cualquier destino nacional.
- El producto se envía refrigerado, y el plazo de servicio desde la realización del pedido dentro del territorio es de 24 a 48 horas.

CAPACIDAD.

Cuando se trata de garantizar una logística de abastecimiento de producto es necesario contar con grandes estructuras de almacenamiento, prestando mucha atención al mantenimiento de la cadena del frío.



¿QUÉ SERVICIOS OFRECE CORDEROS JR LTDA?

Toda la experiencia acumulada en estos 70 años de andadura nos ha servido para comprender las necesidades de nuestros clientes y adecuarnos a ellas. Nuestro objetivo es proveer de un producto excelente de la forma más cómoda y fácil.

Esa dilatada experiencia nos ha permitido posicionarnos como proveedores de las más importantes cadenas de distribución del país y de los establecimientos hosteleros y gastronómicos más selectos, con una total garantía.

Esto implica:

SELECCIÓN.

Comparamos sin intermediarios a ganaderos seleccionados de nuestra absoluta confianza y sacrificamos el animal, con todos los controles y garantías.

DESPOSTE.

Esta fase es crucial para una adecuada presentación del producto, siendo el tipo de corte habitual o el que solicite el cliente.

EMPAQUETADO Y ETIQUETADO.

Para garantizar una presentación impecable, envasamos cuidadosamente todo el producto, con posibilidad de retractilado para que se conserve en perfectas condiciones.

Ofrecemos diferentes posibilidades de etiquetado:

- Con nuestra marca "Corderos JR Ltda".
- Etiquetado específico a petición del cliente.

TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN.

Nuestra capacidad logística nos permite hacerle llegar su pedido refrigerado o congelado asegurando que el producto no pierda un ápice de su frescura y cualidades durante el transporte, garantizando unas condiciones óptimas de almacenamiento, higiene y temperatura.



Indice

El amor por los sabores auténticos y por las cosas bien hechas solo se puede aprender en la familia.

Contenidos [Indice de contenidos/ productos](#)

1 CORDERO

1.1 Cordero Entero o Vara

1.2 Cordero Despostado

- 1.2.1 Cordero Entero 6 cortes
- 1.2.2 Osobuco
- 1.2.3 Chuleta
- 1.2.4 Entrecot
- 1.2.5 Paleta con Hueso
- 1.2.6 Paleta Deshuesada
- 1.2.7 Costillar
- 1.2.8 Pierna con Hueso
- 1.2.9 Pierna Deshuesada
- 1.2.10 Garrón Delantero
- 1.2.11 Garrón Trasero
- 1.2.12 Lomo de Centro
- 1.2.13 Filete o Solomillo
- 1.2.14 Lomo de Entrecot

CORDERO ENTERO



La tierra y pastos de las regiones V y VII de Chile prestan su aroma y sabor característicos a los corderos de esta zona. El resultado es una carne muy jugosa; una deliciosa fuente de proteínas con infinidad de posibilidades en la cocina. Alimentada únicamente con pastos frescos.



CORDERO ENTERO VARA

Seleccionamos los mejores corderos y garantizamos un producto de calidad excepcional.



FORMATO

FRESCO: Cordero entero 0° hasta 5°

CONGELADO: Cordero entero -18°

PESOS

Carcasa de 13 a 18 Kg

PRODUCTO

CORDERO 6 CORTES

Solicite información según sus necesidades

DESCRIPCIÓN

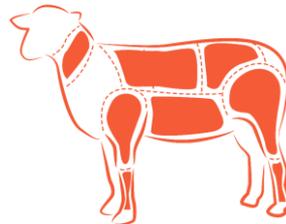
Mix de seis cortes que incluye:
 Chuleta Marcada, Costillar, Paleta
 Marcada, Pierna Marcada, Garrón
 Delantero y Trasero, Entrecot

FORMATO

Caja seis cortes.
 Envase al vacío por pieza.
 Corte marcado por pieza.

PESOS

10 a 18 kg



PRODUCTO

OSOBUCO

Solicite información según sus necesidades

DESCRIPCIÓN

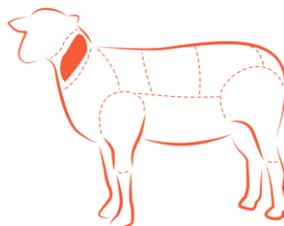
Se obtiene del corte transversal del cogote del cordero.

FORMATO

Cuatro medallones.
Envasado al vacío.

PESOS

0.15 a 0.25 KG cada uno.



PRODUCTO

CHULETA

Solicite información según sus necesidades

DESCRIPCIÓN

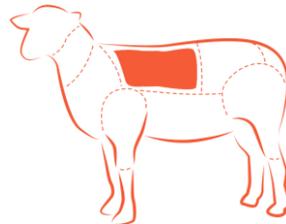
Corte desde el cuello hasta el espinazo del cordero, incluyendo a lo ancho parte del costillar.

FORMATO

Rack de 4, 6, 8, 12 piezas.
Envasado al vacío.

PESOS

0.4 a 1.6 Kg



PRODUCTO

ENTRECOT

Solicite información según sus necesidades

DESCRIPCIÓN

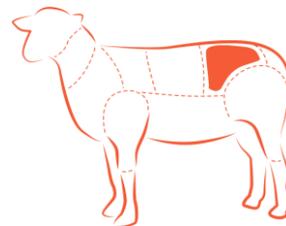
Corte de la zona de la columna desde la 13va costilla hasta la pierna.
Incluye Lomo y Filete.

FORMATO

Rack de 4 piezas.
Envasado al vacío.

PESOS

0.5 a 1 Kg



PRODUCTO

PALETA CON HUESO

Solicite información según sus necesidades

DESCRIPCIÓN

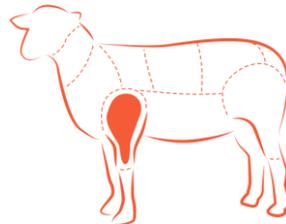
Espaldilla con hueso sin garrón, trozada en cuatro cortes.

FORMATO

Pieza con corte marcado.
Envasado al vacío.

PESOS

1 a 1.6 Kg



PRODUCTO

PALETA
DESHUESADA

Solicite información según sus necesidades

DESCRIPCIÓN

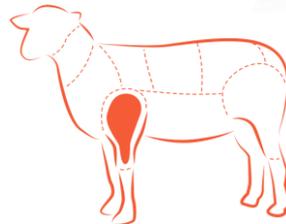
Se produce a partir de una paleta deshuesada y sin garrón.

FORMATO

Pieza sin hueso.
Envasado al vacío.

PESOS

0.6 a 1.6 Kg



PRODUCTO

COSTILLAR

Solicite información según sus necesidades

DESCRIPCIÓN

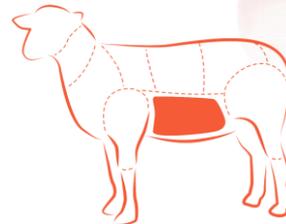
Corte bajo la chuleta que incluye costillas de la región abdominal del cordero.

FORMATO

Una pieza.
Envasado al vacío.

PESOS

0.8 a 1.5 Kg



PRODUCTO

PIERNA CON HUESO

Solicite información según sus necesidades

DESCRIPCIÓN

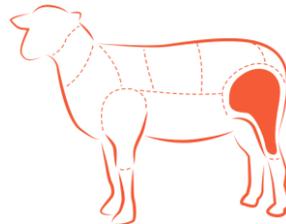
Pierna con hueso y sin garrón,
marcada en cuatro cortes.

FORMATO

Pieza trozada con hueso.
Envasado al vacío.

PESOS

1.3 a 2.5 Kg



PRODUCTO

PIERNA
DESHUESADA

Solicite información según sus necesidades

DESCRIPCIÓN

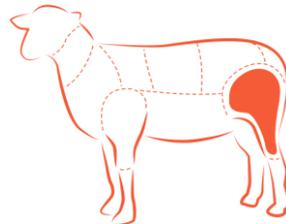
Corte de pierna sin hueso y sin garrón.

FORMATO

Una pieza sin hueso.
Envasado al vacío.

PESOS

1.2 a 2.2 Kg



PRODUCTO

GARRÓN
DELANTERO

Solicite información según sus necesidades

DESCRIPCIÓN

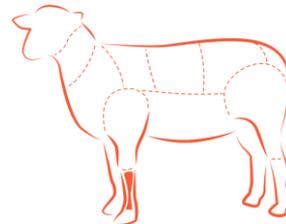
Corte de paleta bajo la articulación
del codo.

FORMATO

Dos piezas.
Envasado al vacío.

PESOS

0.3 a 0.5 Kg



PRODUCTO

GARRÓN TRASERO

Solicite información según sus necesidades

DESCRIPCIÓN

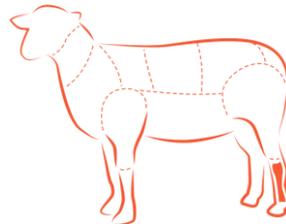
Corte bajo la pierna correspondiente a la tibia y sus músculos asociados.

FORMATO

Dos piezas.
Envasado al vacío.

PESOS

0.3 a 0.5 Kg



PRODUCTO

LOMO DE CENTRO

Solicite información según sus necesidades

DESCRIPCIÓN

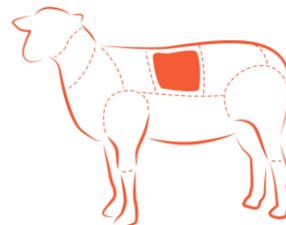
Corte obtenido del deshuese de la columna del cordero.

FORMATO

Dos cortes.
Envasado al vacío.

PESOS

0.2 a 0.7 Kg



PRODUCTO

FILETE O SOLOMILLO

Solicite información según sus necesidades

DESCRIPCIÓN

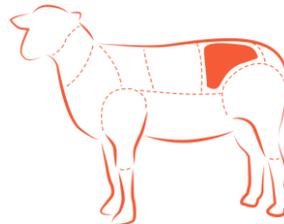
Corte obtenido del deshuesado del entrecot desde la 13va a la 16va costilla.

FORMATO

Dos Cortes.
Envasado al vacío.

PESOS

0.1 a 0.4 Kg



PRODUCTO

LOMO DE ENTRECOT

Solicite información según sus necesidades

DESCRIPCIÓN

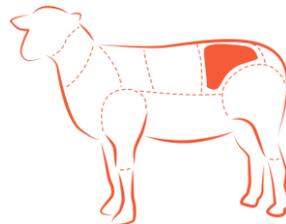
Corte obtenido del deshuesado del entrecot desde la 13va a la 16va costilla.

FORMATO

Dos cortes.
Envasado al vacío.

PESOS

0.2 a 0.7 Kg





CORDEROS JR LTDA

Avenida El Parrón 01016

La Cisterna, Santiago

Tel: +56 2 2 822 3564

Móvil: +56 9 9 012 3033

contacto@corderosjr.cl



@corderosjr

www.corderosjr.cl