

Matadero y Frigorífico Federal SA, con una extensa trayectoria en producción con destino a consumo interno y exportación, cuenta con un excelente plantel dedicado a ejercer las tareas correspondientes, para brindar a nuestros clientes, productos de alta calidad.



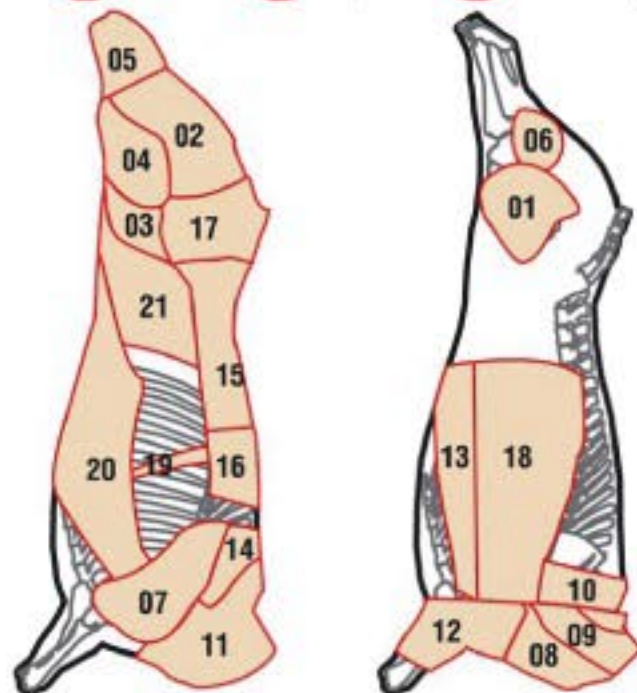
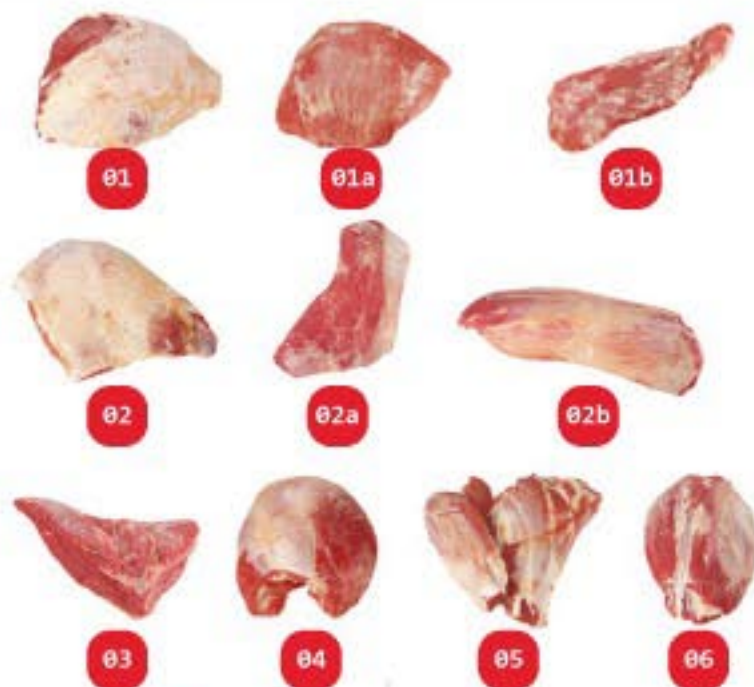
Respondiendo a los manuales que desde los departamentos de gestión, laboratorio interno y control de calidad, auditan diariamente en cada sector las prácticas de manufactura de nuestros cortes. Nuestros estándares de calidad se guían por manuales de procedimientos y control, tales como: Haccp, procedimientos operativos estandarizados, buenas prácticas de manufactura y los procedimientos estandarizados de higiene y desinfección. Nuestros principales destinos son: Patagonia Argentina, Unión Europea, Israel, Rusia, Emiratos Arabes Unidos, Ucrania, Brasil, Hong Kong.

El objetivo constante de nuestra empresa es ganar mercados a través de nuestra responsabilidad, dedicación y constancia, respecto a cada producto que comercializamos.

Nuestro mayor orgullo, es un cliente satisfecho.

Glosario > Principales Cortes Vacunos

- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| 01 - Nalga de adentro | 13 - Falda |
| 01 - Topside | 13 - Skirt steak |
| 01a- Nalga | 13a- Tapa de asado |
| 01a- Standing rump | 13a- Ribs cover |
| 01b- Tapa de Nalga | 13b- Asado de falda |
| 01b- Inside Cover | 13b- Skirt steak ribs |
| 02 - Nalga de afuera | 14 - Marucha |
| 02 - Silverside | 14 - Shoulder |
| 02a- Cuadrada | 15 - Bife de lomo |
| 02a- Flat / Outside | 15 - Tenderloin steaks |
| 02b- Peceto | 15a- Bife angosto |
| 02b- Eye Round | 15a- Striploin |
| 03 - Colita de cuadril | 15b- Lomo |
| 03 - Tail of rump | 15b- Tenderloin |
| 04 - Bola de lomo | 16 - Bife ancho |
| 04 - Knuckle | 16 - Cube roll |
| 05 - Garrón | 16a- Ojo de bife ancho |
| 05 - Shank | 16a- Wide bill eye |
| 06 - Tortuguita | 16b- Tapa de bife ancho |
| 06 - Heel | 16b- Cube roll cover |
| 07 - Carnaza de paleta | 17 - Cuadril |
| 07 - Shoulder / Clod | 17 - Rump |
| 07a- Paleta | 17a- Tapa de cuadril |
| 07a- Blade steak | 17a- Rump cover |
| 07b- Palomita / Chingolo | 17b- Corazón de cuadril |
| 07b- Chuck tender | 17b- Heart of rump |
| 08 - Cogote | 18 - Asado |
| 08 - Neck | 18 - Ribs |
| 09 - Espinazo | 19 - Entraña |
| 09 - Spine | 19 - Skirt |
| 10 - Roast Beef | 20 - Matambre |
| 10 - Roast Beef | 20 - Flank steak |
| 11 - Azotillo | 21 - Vacío |
| 11 - Hard neck | 21 - Thin flank |
| 12 - Brazuelo / Osobuco | |
| 12 - Shin | |



15a
Bife angosto
Striploin



15b
Lomo (chuletas)
Tenderloin (cutlets)



19
Entraña
Skirt