

Lo **mejor** de la
cocina en **tu mesa**

Recetario



Si es fresca y sana,
¡es Carne de Cerdo Mexicana!
www.carnedecerdomexicana.com.mx





Índice

2. · Proteína de origen animal
· Beneficios que tiene la Carne de Cerdo Mexicana para ti y tu familia
4. Carne de Cerdo Mexicana, siempre saludable
5. Cortes Mexicanos de una Canal de Cerdo
6. Alta calidad en los sistemas de producción porcina
8. **Recetario**
9. · Chuleta a la plancha en salsa pasilla y puré de papa
· Medallones de cerdo con miel y tocino
10. · Chuletas con cebolla caramelizada y puré de papa rústico
· Mignon con costra de queso azul
11. · Costillas a la parrilla BBQ con elote dulce
· Medallones de cerdo al ajo y cebolla con puré de coliflor
12. · Pierna de cerdo al mezcal y naranja
· T-Bone a la parrilla con salsa cremosa de pimientas y papas fritas
13. · Filete en salsa de avellanas y romero
· T-Bone a la parrilla con mantequilla y finas hierbas
14. · T-Bone a la parrilla ahumado al romero con puré de camote
· Rib Eye a la parrilla al limón y eneldo
15. **Directorio de Negocios**



Proteína de origen animal

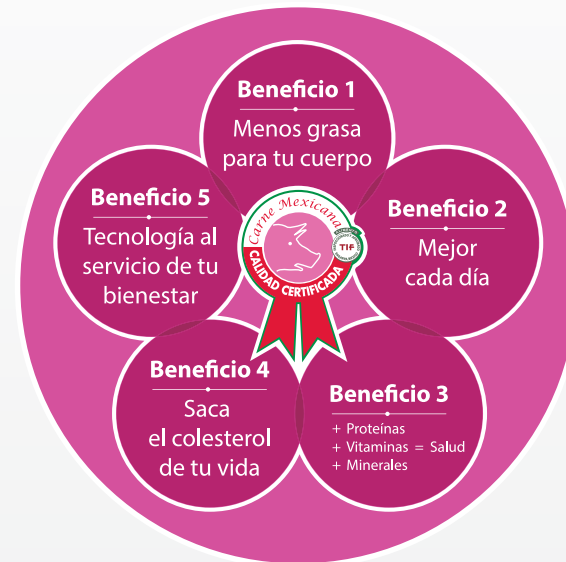
Las proteínas de origen animal se encuentran en las carnes de cerdo y bovinos, lácteos, pescado y huevos, ya que con su aporte proteínico nos brindan casi todos los elementos esenciales que el organismo necesita recibir para tener un correcto desarrollo y funcionamiento.

Los especialistas refieren que la **nutrición** es el proceso biológico en el que el organismo obtiene los nutrientes necesarios para el funcionamiento, mantenimiento y crecimiento del cuerpo.

La principal fuente de proteína animal procede de la carne porcina, bovina, pollo y otras especies, seguida de la leche, huevo y los productos lácteos. Ésta proporciona aproximadamente la tercera parte del aporte de proteína que el cuerpo humano requiere.

Alimento	Energía (kal)
 Carne porcina	114
 Pollo	139
 Carne de ganado (bovino)	115
 Leche de vaca entera	61
 Huevo fresco	61

Beneficios que tiene la Carne de Cerdo Mexicana para ti y tu familia



Menor grasa para tu cuerpo



La carne de cerdo, es de las carnes que menor grasa tiene. Casi un 70% de su grasa es insaturada, y contribuye a mantener bajo el nivel de colesterol en la sangre.

Mejor cada día

En los últimos 30 años, la carne de cerdo ha reducido:



Es rica en:

Ácido linoleico

Neutraliza los efectos negativos de las grasas saturadas o "indeseables".



Tiamina (vitamina B1)

Esencial para el funcionamiento normal del corazón y sistema nervioso.



Fósforo

Fortalece los huesos y genera energía en las células.



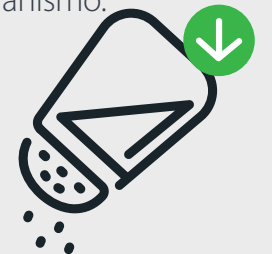
Niacina (vitamina B3)

Contribuye al buen estado de salud de la piel.



Potasio

Ayuda a mantener bajos niveles de sodio en el organismo.



Saca el colesterol de tu vida

100 grs de un corte primario de Carne de Cerdo Mexicana solo contiene 61 mg de colesterol = 20.3% de la Ingesta diaria recomendada.



Tecnología al servicio de tu bienestar

La Carne de Cerdo Mexicana se produce con tecnología limpia y prácticas de producción totalmente libres de parásitos.



Carne de Cerdo Mexicana, siempre saludable

En el súper

Busca la carne rosada, firme al tacto, con olor fresco y suave.

Evita comprar las piezas que se vean “sudadas”, oscuras o pegajosas.

Verifica la fecha de caducidad y empaque.

Toma la carne justo antes de abandonar el supermercado para conservar su valor nutritivo, calidad y sobre todo su frescura.

Si después de hacer tus compras vas a tardar en regresar a tu casa, trae siempre en tu auto una hielera o bolsa térmica.

En la casa

Si congelas la carne cruda, que sólo sea por 5 días y envuélta en plástico.

Recuerda que para una descongelación adecuada es necesario refrigerar la Carne de Cerdo Mexicana un día antes de su consumo.

No debes mezclar vegetales o productos frescos con carne cocida a menos que se vaya a consumir de inmediato.



Alta calidad en los sistemas de producción porcina

La Carne de Cerdo Mexicana se obtiene con sistemas tecnificados de producción con los más elevados estándares de calidad e higiene.

- En México contamos con sistemas avanzados de producción de carne de cerdo, equiparable a los existentes en Europa y Estados Unidos.

- La Industria Porcícola Mexicana cumple rigurosamente con Buenas Prácticas de Producción en granja, que incluyen: Buenas Prácticas en la Alimentación, Sanidad y Manejo, supervisadas por organismos de certificación nacionales e internacionales.

- BP de Alimentación: La nutrición porcina moderna está enfocada a producir carne de cerdo de calidad, con plantas de alimentos procesadoras de insumos, acorde a cada una de las etapas productivas del cerdo.

- BP de Sanidad: La sanidad porcina es una práctica indispensable para la prevención, control y erradicación de posibles enfermedades. No se usan hormonas para su crecimiento.

- BP de Manejo: el aspecto más importante es la “Bioseguridad”, que es el conjunto de medidas que evitan la entrada de agentes infecciosos en la granja que puedan poner en peligro la industria porcícola en su conjunto.

- Los cerdos producidos en México, tienen como destino predominante los establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF), certificación otorgada por SAGARPA.



Cortes Mexicanos de una Canal de Cerdo

✓ Proteína
 ✓ Vitaminas
 ✓ Minerales

= Salud

Espaldilla

Corte primario



Corte secundario
 Espaldilla con hueso
 Espaldilla sin hueso
 Corte final
 Pulpa de espaldilla



Espinazo

Corte primario



Corte final
 Espinazo corte regular
 Espinazo corte diagonal
 Rabo



Pierna

Corte primario



Corte secundario
 Pulpa clara
 Pulpa negra
 Pulpa larga
 Pulpa bola
 Codillo trasero corto
 Pierna con hueso sin codillo



Corte final
 Sábana
 Milanesa
 Chambarete
 Cecina enchilada

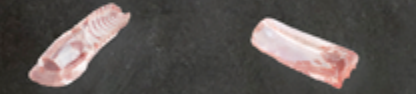


Cortes tipo americano

Corte primario Lomo



Corte secundario
 Entrecot
 Entrecot mariposa



Corte final
 T-Bone
 Corte final
 Rib Eye
 Corte final
 Chuleta
 Corte final
 Chuleta ahumada



Corte primario Pecho



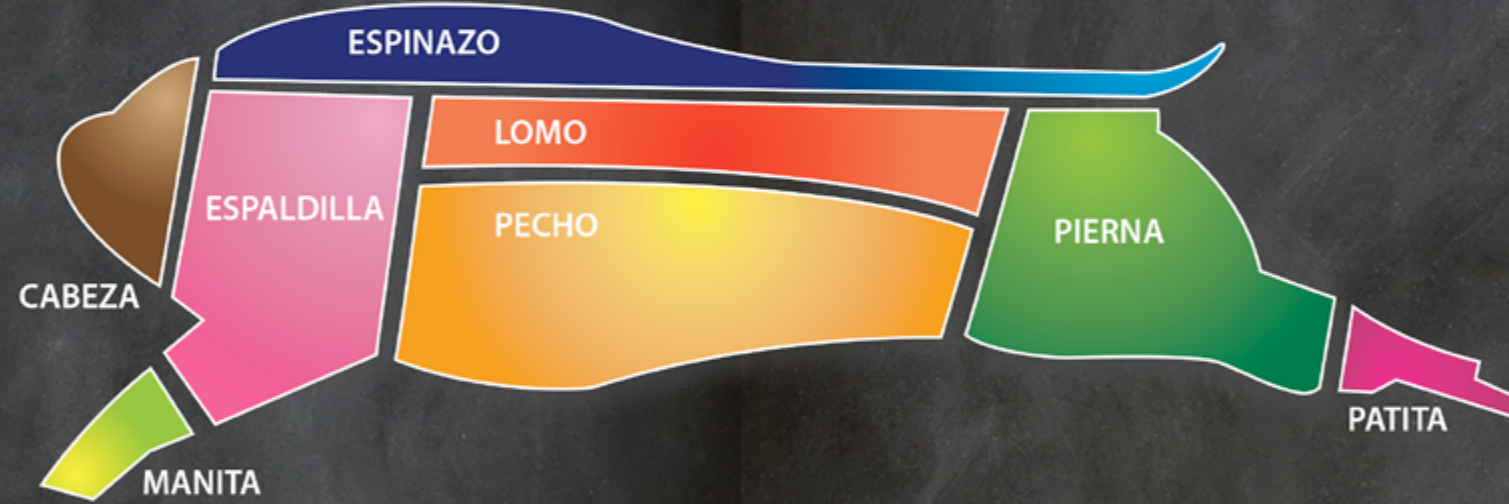
Corte secundario
 Panceta
 Chemisse
 Tocino



Corte primario Pierna



Corte final
 Chamorro con y sin perico



Lomo

Corte primario



Corte secundario
 Caña de lomo
 Filete
 Carrillera
 Cabeza de lomo



Corte final
 Filete Mignon
 Tampiqueña
 Puntas de filete



Pecho

Corte primario



Corte secundario
 Costilla
 Falda
 Tapa



Cuero

Corte primario



Corte secundario
 Papada
 Cuero carnudo



Manita/Patita



Corte final
 Corte final



Recetario

Chuleta a la plancha en salsa pasilla y puré de papa



Valor nutricional

Cantidad de nutrientes por 1 porción

Contenido energético 599 kcal

Proteínas 34.3 g

Grasas Totales 48.2 g

Grasas saturadas 16.7 g

Grasas monoinsaturadas 21.4 g

Grasas poliinsaturadas 4.4 g

Colesterol 196.0 mg

Hidratos de Carbono 4.6 g

Fibra 1.9 g

Sodio 99.6 mg

Ingredientes:

1 kg de chuletas de cerdo (más o menos 5 pzas)
6 tomatillos (tomates verdes)
7 chiles pasilla secos
2 cdas aceite de oliva
2 tazas de agua
1 pizca de orégano
3 dientes de ajo
1/4 de cebolla
2 clavos
3 tazas de puré de papa

Preparación:

Sobre un sartén, deja tostar los tomatillos hasta que tengan coloración y retira. Desvena y parte a la mitad los chiles pasilla. Déjalos tostando unos 30 segundos en el sartén y retira. En un tazón vierte 2 tz de agua caliente y deja unos 5-10 min los chiles y los tomatillos. En una cacerola grande sella las chuletas salpimentadas junto con 2 cucharadas de aceite de oliva por unos 4-5 min de cada lado. Licúa los chiles y tomatillos con todo y su agua, 1 pizca de orégano, 3 dientes de ajo, 1/4 de cebolla, 2 clavos, pimienta y sal. Pásalo por un colador para hacer más fina su consistencia. Retira las chuletas del sartén y sofríe la salsa de chile pasilla durante unos minutos hasta que rompa el hervor. Regresa las chuletas al sartén y tapa durante unos minutos hasta que se termine la cocción de las chuletas durante unos 15-20 min a fuego bajo. Sirve bien caliente junto con 1/2 tz de puré de papa, orégano seco y un poco de ensalada.

Medallones de cerdo con miel y tocino



Valor nutricional

Cantidad de nutrientes por 1 porción

Contenido energético 983 kcal

Proteínas 48.0 g

Grasas Totales 72.1 g

Grasas saturadas 22.9 g

Grasas monoinsaturadas 27.3 g

Grasas poliinsaturadas 5.1 g

Colesterol 196.0 mg

Hidratos de Carbono 35.5 g

Fibra 0.0 g

Sodio 507.3 mg

Ingredientes:

800 grs de medallones de cerdo de 1 cm de ancho
10 rebanadas de tocino
1/2 taza de miel de abeja
3 cdas aceite de oliva
3 cdas de mostaza Dijon
1/4 taza jugo de naranja
1/2 taza consomé de carne
Pimienta negra

Preparación:

Sella los medallones de cerdo en un sartén con aceite. Dora el tocino en ese mismo sartén. Reserva la grasa y pica el tocino. Combina en un recipiente la miel, mostaza, jugo de naranja, el tocino y la grasa del mismo. Incorpora a la mezcla el aceite de oliva mezclando muy bien y la pimienta negra al gusto. Salsea encima los medallones de cerdo y báñalos con el resto de la salsa. Hornea a 180° C con papel aluminio por una hora.



Chuletas con cebolla caramelizada y puré de papa rústico



Ingredientes:

6 chuletas ahumadas
4 cebollas cortadas en juliana
6 cdas de azúcar mascabado
5 cdas aceite de oliva
2 cdas vinagre balsámico
10 tomates cherry
4 papas
1 barra de mantequilla
90 grs queso crema
1/2 taza de leche
4 rebanadas de tocino
Sal
Pimienta

Preparación:

Fríe las chuletas y reserva. En el mismo sartén agrega el aceite y las cebollas a fuego lento. Remueve de vez en cuando, vigilando que no se peguen, de ser así agrega un poco de agua y baja más el fuego. Después de 25 a 30 minutos, que estén suaves y transparentes, agrega el azúcar y el vinagre. Mezcla todo muy bien y deja que se cocine por 5 minutos más. Cuida que no se quemem. Añade las chuletas al sartén y báñalas bien con las cebollas caramelizadas.

Para el puré de papa:

Hierva las papas (con cáscara) con un poco de sal por alrededor de 20 minutos. Cuando estén suaves drena y reserva. En una cacerola agrega la mantequilla, el queso crema y la leche. Incorpora las papas. Machaca de manera que queden trozos pequeños de papa. Rectifica la sal y agrega pimienta negra fresca. Frié el tocino y sírvelo picado finamente sobre el puré. Sirve una chuleta bañada en cebollas, con un par de tomates cherry rostizados y un poco de puré como guarnición. Decora con hojas de romero.

Valor nutrimental

Cantidad de nutrientes por 1 porción

Contenido energético 1096 kcal

Proteínas 51.1 g

Grasas Totales 86.7 g

Grasas saturadas 27.1 g

Grasas monoinsaturadas 42.4 g

Grasas poliinsaturadas 7.8 g

Colesterol 294.0 mg

Hidratos de Carbono 26.1 g

Fibra 0.8 g

Sodio 120.8 mg

Costillas a la parrilla BBQ con elote dulce



Ingredientes:

5 elotes dulces partidos a la mitad
1.5 kg de costillas de cerdo
CONDIMENTO:

3 cdas de azúcar morena

1 cda de paprika

1 cda de ajo en polvo

1 cda de cebolla en polvo

1 cda de pimienta negra

1 cda de comino en polvo

1 cda de sal

SALSA BBQ:

1 taza de cátsup

1 1/2 de coca cola

1/4 taza de Salsa inglesa

1 lata chica de chiles chipotle en pasta

1/4 taza de azúcar morena

1 ctda de ajo en polvo

Sal y pimienta para sazonar

Preparación:

Para la salsa pon todos los ingredientes en una olla y pon a fuego medio. Deja que hierva por unos 5-10 min evitando que se pegue al fondo de la olla, esperando que reduzca y se haga espesa. Mezcla todos los condimentos y sazona las costillas por ambos lados. Coloca las costillas sobre la parrilla, báñalas con un poco de la salsa y tápalas con papel aluminio. Cuece por aproximadamente 2 horas a fuego bajo y luego destápalas, agrega el resto de la salsa con un pincel poco a poco y aumenta el fuego por 30 min más para que se doren. Cuece los elotes dulces en agua con sal, luego pásalos por la parrilla para que se doren, sírvelos junto con las costillas calientitas.

Valor nutrimental

Cantidad de nutrientes por 1 porción

Contenido energético 960 kcal

Proteínas 45.7 g

Grasas Totales 57.7 g

Grasas saturadas 20.4 g

Grasas monoinsaturadas 24.0 g

Grasas poliinsaturadas 5.2 g

Colesterol 245 mg

Hidratos de Carbono 67.6 g

Fibra 4.3 g

Sodio 1020 mg

Mignon con costra de queso azul



Ingredientes:

4 filetes mignon de cerdo de 200 grs cada uno
150 grs de pan rallado
2 cdas de perejil picado
2 dientes de ajo machacados
250 grs de queso Roquefort desmenuzado
8 rebanadas de tocino
Sal
Pimienta
Aceite de oliva

Preparación:

Precalienta el horno a 200° C. Salpimienta la carne y úntala con aceite de oliva. Envuelve cada mignon con dos rebanadas de tocino y fríelos ligeramente por todos sus lados en un sartén. Colócalos en un refractario. Para la costra, mezcla el queso, dos cdas de aceite de oliva, el pan rallado, el ajo y el perejil. Coloca la mezcla sobre los filetes. Hornea por 25 minutos con papel aluminio y después retíralo para dorar el pan molido unos minutos más.

Valor nutrimental

Cantidad de nutrientes por 1 porción

Contenido energético 1104 kcal

Proteínas 62.4 g

Grasas Totales 80.0 g

Grasas saturadas 32.5 g

Grasas monoinsaturadas 24.7 g

Grasas poliinsaturadas 4.7 g

Colesterol 252.3 mg

Hidratos de Carbono 30.5 g

Fibra 0.9 g

Sodio 1135.3 mg

Valor nutrimental

Cantidad de nutrientes por 1 porción

Contenido energético 482 kcal

Proteínas 29.0 g

Grasas Totales 38.8 g

Grasas saturadas 13.7 g

Grasas monoinsaturadas 16.6 g

Grasas poliinsaturadas 3.6 g

Colesterol 163.3 mg

Hidratos de Carbono 2.6 g

Fibra 0.2 g

Sodio 341.4 mg

Medallones de cerdo al ajo y cebolla con puré de coliflor



Ingredientes:

1 kg de lomo de cerdo
1 cebolla grande cortada en juliana
6 ajos
1/2 lt consomé de pollo
Aceite de oliva
Sal
Pimienta
1 coliflor mediana
3 cdas de crema
1 cda de mantequilla

Preparación:

En una olla con un poco de aceite de oliva dora muy bien el lomo por todos sus lados. Coloca las cebollas cortadas al fondo de la cacerola y la carne encima ya salpimentada. Agrega los ajos completos, el consomé de pollo y cocina tapado por tres horas. Corrige sal y pimienta y rebana en medallones para servir.

Para el puré:

Hierva la coliflor sin las partes más duras de la rama. Vierte en un procesador o en la licuadora, agrega la crema, mantequilla, sal y pimienta. Licúa hasta llegar a la textura deseada y sirve caliente.

Pierna de cerdo al mezcal y naranja



Ingredientes:

1 kg pierna de cerdo
1 barra de mantequilla sin sal
1 cebolla picada
2 ajos picados
1 taza de jugo de naranja
1/2 taza de vinagre blanco
1 taza de mezcal
1/2 taza de azúcar moscabado
1/2 taza de piñones tostados
Sal
Pimienta

Preparación:

Precalienta el horno a 260° C. En un sartén grande a fuego medio derrite la mantequilla, acitrona la cebolla y un par de minutos después, agrega el ajo. Agrega el mezcal al sartén y deja que se evapore el alcohol. Incorpora el jugo de naranja, el vinagre y el azúcar. Cocina a fuego bajo por 20 minutos moviendo con frecuencia. Licúa la mezcla con la tapa de la licuadora abierta por la temperatura. Salpimenta. Coloca la pierna salpimentada en un refractario para horno con tapa, báñala con la salsa y hornea por tres horas bañando constantemente con la salsa. Sirve con supremas de naranja y espolvorea los piñones. Acompaña con un poco de ensalada verde.

Valor nutrimental

Cantidad de nutrientes por 1 porción

Contenido energético 1430 kcal

Proteínas 47.6 g

Grasas Totales 101.0 g

Grasas saturadas 38.1 g

Grasas monoinsaturadas 32.9 g

Grasas poliinsaturadas 16.8 g

Colesterol 313.4 mg

Hidratos de Carbono 44.0 g

Fibra 0.6 g

Sodio 117.9 mg

Filete en salsa de avellanas y romero



Ingredientes:

1 kg de filete de cerdo
1/2 taza de avellanas tostadas y picadas levemente
2 cdas de romero finamente picado y 2 varas completas
1/2 taza de vino blanco
1 ajo picado finamente
1 taza de consomé de pollo
3 cdas de aceite de oliva

Preparación:

Precalienta el horno a 200° C. Mezcla el aceite de oliva, el romero picado y el ajo y unta el filete por todos sus lados. Salpimenta. Hornea por 40 minutos en una cacerola para horno. Retira la carne del horno y reserva en otro recipiente. Coloca la cacerola en la estufa con todos los jugos que soltó la carne, llévalo al hervor y agrega el vino blanco, el consomé y las varas de romero, reduce a la mitad. Añade las avellanas y deja que hierva. Retira el romero y agrega la mantequilla, mueve hasta incorporar completamente. Rebana el filete y baña con la salsa de avellanas. Puedes acompañar con ensalada.

Valor nutrimental

Cantidad de nutrientes por 1 porción

Contenido energético 894 kcal

Proteínas 44.2 g

Grasas Totales 75.9 g

Grasas saturadas 22.3 g

Grasas monoinsaturadas 33.1 g

Grasas poliinsaturadas 10.5 g

Colesterol 245.0 mg

Hidratos de Carbono 2.5 g

Fibra 0.8 g

Sodio 215.4 mg

T-Bone a la parrilla con salsa cremosa de pimientas y papas fritas



Ingredientes:

1 T-Bone
2 cdas de mantequilla
1 cda de pimienta gorda "aplastada"
40 ml de whisky o cognac
250 ml de crema líquida
100 grs de caldo de res
1 bolsa de papas fritas precocidas

Preparación:

Derrite en una olla la mantequilla y agrega la pimienta gorda. Una vez caliente, agrega el whisky o cognac y flamea. Agrega la crema líquida, deja que lleve hervor y agrega el caldo de res. Deja que se reduzca y obtenga una consistencia cremosa. Asa a la parrilla la carne sazonada con sal y pimienta hasta que esté cocida y sírvela bañada con la salsa cremosa de pimientas y papas fritas.

Valor nutrimental

Cantidad de nutrientes por 1 porción

Contenido energético 780 kcal

Proteínas 34.3 g

Grasas Totales 64.7 g

Grasas saturadas 28.5 g

Grasas monoinsaturadas 24.1 g

Grasas poliinsaturadas 4.6 g

Colesterol 264 mg

Hidratos de Carbono 1.2 g

Fibra 0 g

Sodio 68.3 mg

T-Bone a la parrilla con mantequilla y finas hierbas



Ingredientes:

2 T-Bone de cerdo de 350 grs aproximadamente (con hueso)
250 grs de mantequilla con sal
1 puño de hierbas aromáticas mezcaldas al gusto (orégano, perejil, cebollín, cilantro, albahaca, tomillo y romero)
2 ajos finamente picados
1 kg de papa cambray

Preparación:

Saca del refrigerador la mantequilla y coloca en un bowl hasta que esté suave. Mientras, pica muy finamente las hierbas y mezcla con los ajos. Agrega esta mezcla a la mantequilla y revuelve muy bien, vuelve a refrigerar. Hierva las papas cambray. Salpimenta y reserva. Añade sal a los cortes a temperatura ambiente y coloca sobre el asador o parrilla. Al dar la vuelta, agrega 2 cucharadas generosas al lado asado de la carne mientras sigue cocinándose el otro lado, deja que la mantequilla se derrita sobre el corte y sirve. Puedes agregar un poco más de mantequilla en el plato si se perdió mucha en el asador o parrilla. Sirve con las papitas y agrégales un poco de la mantequilla también.

Valor nutrimental

Cantidad de nutrientes por 1 porción

Contenido energético 1369 kcal

Proteínas 68.7 g

Grasas Totales 110.7 g

Grasas saturadas 45.3 g

Grasas monoinsaturadas 43.5 g

Grasas poliinsaturadas 8.8 g

Colesterol 446.8 mg

Hidratos de Carbono 20.9 g

Fibra 0.4 g

Sodio 231.5 mg

T-Bone a la parrilla ahumado al romero con puré de camote



Ingredientes:

2 T-Bone de cerdo de 350 grs aproximadamente (con hueso)
10 ramas de romero
1/2 kg de camote
1/2 taza de jugo de naranja
1 cda de mantequilla
Sal
Pimienta

Preparación:

Sella la carne en el asador después de agregarle generosa sal. Para ahumar la carne ya sellada y sobre el asador, coloca 5 ramas de romero en la parte superior y cubre con papel aluminio, este debe ir solo por encima, es decir, no debe cubrir los lados ni la base de la carne. Es importante colocar un peso sobre el papel aluminio, como un cuchillo para que no se levante con el aire caliente que llega por debajo. El humo que se levante de la brasa girará alrededor del corte antes de salir, logrando el sabor ahumado e incorporando la esencia del romero. Es importante que el asador ya no tenga mucha flama, sino que ya esté más bien a nivel de brasas. Es ideal agregar leño humeando al asador debajo de la carne.

Para el puré:

Hierve los camotes hasta que estén suaves. Los puedes machacar o licuar, según la textura que quieras en el puré. Agrega la mantequilla, luego el jugo de naranja y salpimenta al gusto.

Valor nutrimental

Cantidad de nutrientes por 1 porción

Contenido energético 550 kcal

Proteínas 33.4 g

Grasas Totales 45.2 g

Grasas saturadas 16.3 g

Grasas monoinsaturadas 19.2 g

Grasas poliinsaturadas 4.2 g

Colesterol 196 mg

Hidratos de Carbono 0 g

Fibra 0 g

Sodio 11 mg

Rib Eye a la parrilla al limón y eneldo



Ingredientes:

2 Rib Eye de cerdo de 250 grs aproximadamente
1/2 taza de aceite de oliva
1/2 taza de eneldo picado
Jugo de 2 limones amarillos
Ralladura de 2 limones amarillos
Pimienta

Preparación:

Marina en refrigeración las piezas de carne con el resto de los ingredientes bien revueltos, por lo menos por 6 horas, de preferencia toda la noche. Coloca en la parrilla los cortes marinados, añade sal generosamente y sirve al término deseado.

Valor nutrimental

Cantidad de nutrientes por 1 porción

Contenido energético 749 kcal

Proteínas 33.4 g

Grasas Totales 67.7 g

Grasas saturadas 19.4 g

Grasas monoinsaturadas 35.5 g

Grasas poliinsaturadas 6.0 g

Colesterol 196 mg

Hidratos de Carbono 0 g

Fibra 0 g

Sodio 11 mg

Directorio de Negocios



Directorio de negocios

LAVIN PRODUCTORES, S.P.R. DE R.L.

📍 Domicilio conocido S/N Santa Rosa Jauregui Ex Hacienda de Montenegro. C.P. 76220, Querétaro, Querétaro.

✉ grupolavin@hotmail.com

☎ (01) 442 455 3300

Contacto:

Lic. Enrique Vera.

Productos disponibles:

Cerdo en pie.



Directorio de negocios

ALIMENTOS CERTIFICADOS DE PUEBLA, S.A. DE C.V. TIF No. 581

📍 Carretera Federal Puebla-Tlaxcala No. 597, San Jerónimo Caleras. C.P. 72100, Puebla, Puebla.

✉ bricia.hernandez@innova-alimentos.mx

Página web:

www.innova-alimentos.mx

☎ (01) 222 329 9000 Ext. 2 ventas.

Contacto:

Ing. Bricia Hernández Prieto.

Productos disponibles:

Productos primarios: Costilla, Tocino, Filete, Espinazo, Entrecot, Lomo, Cabeza de Lomo, Back Rib, Pierna, Espaldilla y Arrachera.

Subproductos de corte: Codillo, Cabeza, Manitas, Cuero, Recorte 80/20 y Grasa.



BUENAVENTURA GRUPO PECUARIO, S.A. DE C.V.

📍 Avenida Central Oriente #2 Segundo Piso. C.P. 30475, Villaflores, Chiapas.

✉ apereyra@gpobuenaventura.com.mx

Página web:

www.gpobuenaventura.com.mx

☎ (01) 965 652 3000 Ext. 3511
Cel.: 965 697 0408

Contacto:

Lic. Jorge Alberto Pereyra Martínez.

Productos disponibles:

Cerdo en pie, canales, capotes y cortes.



NUTRICARNE, S.P.R. DE R.L. DE C.V. TIF No. 573

📍 Camino a Capurrabia S/N, Santa María Zacatepec. C.P. 72660, Juan C. Bonilla, Puebla.

✉ luis.trevino@nutricarne.com

☎ (045) 222 813 7762

Contacto:

Lic. Luis Miguel Treviño Sterling.

Productos disponibles:

Cortes primarios y paquetes termoformados.



Directorio de negocios

SASA
ESTABLECIMIENTO TIF No. 57
SONORA AGROPECUARIA, S.A. DE C.V. (Sonora)

ESTABLECIMIENTO TIF No. 467
SONORA AGROPECUARIA, S.A. DE C.V. (Jalisco)

✉ rbours@sasapork.com

Página web:
www.sasapork.com

☎ (01) 642 425 7700

Contacto:
Ing. Roberto R. Bours L.
Gerente Comercial.



Directorio de negocios

KOWI
ALIMENTOS KOWI, S.A. DE C.V.
ESTABLECIMIENTO TIF No. 74

Contacto:
Ing. Claudia Rodríguez.
Director Comercial.

☎ (642) 4259 000 Ext. 232

✉ crodrig@kowi.com.mx

☎ Sucursal México.
(55) 5118 6510



KEKEN
ESTABLECIMIENTO TIF No. 152
GRUPO PORCÍCOLA MEXICANO, S.A. DE C.V.
COMERCIALIZADORA PORCÍCOLA MEXICANA.

Contacto:
Ing. Jorge Ricaud Vignau.
Director Comercial.

☎ (99) 9930 2200

✉ jorge.ricaud@keken.com.mx

Lic. Genaro M. Campos O.
Gerente de Ventas Institucionales.

☎ Nextel (55) 1992 9140

✉ gcampos@keken.com.mx



PORKFACE
ESTABLECIMIENTO TIF No. 238
GRANJA EL RINCÓN, S. DE P.R. DE R.L.

Contacto:
Lic. Alberto de Alba.
Director General.

☎ (33) 3853 0684

✉ porkface@prodigy.net.mx

Sr. Javier Espinoza.
Gerente de Sucursal.

☎ (33) 3628 1526

✉ jaem111580@hotmail.com



Directorio de negocios

COMERCIALIZADORA MEXICANA DE CARNE, S.A. DE C.V.
ESTABLECIMIENTO TIF No. 230

Contacto:

Sr. Raúl Larios Zúñiga.
Director General.

☎ (55) 5569 4177 y 5569 4155

✉ comercar@prodigy.net.mx



Directorio de negocios

INDUSTRIALIZADORA DE PORCINOS DELTA, S.A. DE C.V.
ESTABLECIMIENTO TIF No. 117

Contacto:

Lic. Victor Hugo Bribiesca Martín del Campo.
Gerente General.

☎ (01) 352 5269 100

✉ hbribiesca@grupodelta.com.mx

Lic. Víctor Gonzalo Arroyo Huaracha.
Ventas.

☎ (01) 352 5269 110

✉ ventasembutidosipd@grupodelta.com.mx

Página web:

www.grupodelta.com.mx



EMPACADORA BONNACARNE, S.A. DE C.V.
ESTABLECIMIENTO TIF No. 453

Contacto:

Ing. Guillermo García León.
Director General.

☎ (352) 5260 645

✉ porcinu3@prodigy.net.mx

Lic. Jesús Francisco Álvarez Prado.
Mercadotecnia.

☎ (469) 6957 070

✉ mercadotecnia@bonnacarne.com



GRUPO EJIDAL DE TRABAJO No. 1
ESTABLECIMIENTO TIF No. 358

Contacto:

Lic. Jesús Vega Navarro.
Director General.

☎ (33) 3735 0584 y 3735 0641

✉ venagen@yahoo.com



PRODUCTOS CARNICOS SANTA CECILIA, S.A. DE C.V.
ESTABLECIMIENTO TIF No. 99

Contacto:

MVZ. Alfonso Torres Rodríguez.
Gerente General.

☎ (667) 7505 007 Ext. 221

✉ atorres@carnessantacecilia.com.mx
atorres@pecuarias.com



Directorio de negocios

PRODUCTORES DE CÁRNICOS QUERETANOS, S. DE R.L. DE C.V. IKÉL

Andrés del Olmos 90, Colonia Cimatario, Segunda Sección.
C.P. 76030, Santiago de Querétaro, Querétaro.

carnesdequeretaro1@gmail.com

(01) 442 123 1385
(01) 442 213 6633

Productos disponibles:
Productos de Carne de Cerdo.



Directorio de negocios

GENA AGROPECUARIA, S.A. DE C.V. TIF No. 615

Km. 7 Carretera Tepatitlán-Tototlán. C.P. 47680,
Tepatitlán de Morelos, Jalisco.

gena@gena.com.mx

Página web:
www.gena.com.mx

Contacto:
MVZ. Carlos Enrique Ramírez Peña.

(01) 378 788 8820

Productos disponibles:
Productos y cortes primarios de Carne de Cerdo.



POSTA EL CUATRO, S.A. DE C.V.

Bartolo Hernández #508. C.P. 47600, Tepatitlán de Morelos, Jalisco.

posta_ventas@yahoo.com.mx

Página web:
www.postaelcuatro.com.mx

Contacto:
Lic. Jorge Abel González Gutiérrez.

(01) 378 781 4414 Ext. 108

Productos disponibles:
Productos y cortes primarios de Carne de Cerdo.



OJAI ALIMENTOS

Contacto:
Roberto Osuna.

roberto.osuna@grupoojai.com

Página web:
ojaialimentos.com.mx

(01) 644 197 0784



GRANJAS CARROLL DE MÉXICO, S. DE R.L. DE C.V.

Privada de Tlalpan #3 Fraccionamiento Azteca. C.P. 91270,
Perote, Veracruz.

pcasillas@ecomtrading.com

Página web:
www.granjascarroll.com

Contacto:
Pedro de Jesús Casillas Salazar.

(01) 282 825 2216 Ext. 107

Productos disponibles:
Productos y cortes primarios de Carne de Cerdo.



Directorio de negocios

AGROPECUARIA SAM, S.A. DE C.V.

📍 Avenida Antonio Pariente Algarín, Manzana 5 Lote 27,
Central de Abastos. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

✉ grupomachorro@hotmail.com

Contacto:

CP. Roberto Jordan López

☎ (01) 961 146 5261

Productos disponibles:

Cerdo en pie.



COMERCIALIZADORA DE CARNES Y CORTES SELECTOS DE CHIAPAS S.A DE C.V.

📍 Avenida Antonio Pariente Algarín Manzana 5 Lote 27,
Central de Abastos. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

✉ grupomachorro@hotmail.com

Contacto:

CP. Roberto Jordan López

☎ (01) 961 146 52 61

Productos disponibles:

Productos y cortes primarios de Carne de Cerdo.



PROPEC Procesos Pecuarios S.A. DE C.V. TIF No. 618

📍 Carretera la Colorada Km 4.5, Col. Parque Industrial. C.P. 83299,
Hermosillo Sonora, México.

✉ ventas@ricer.com.mx

www.ricer.com.mx

☎ (662) 251 0972

Contacto:

Lic. Alejandro Villaseñor.

Productos disponibles:

Canales y cortes primarios de Carne de Cerdo.



Lo mejor de la
cocina en tu mesa

Carne de Cerdo Mexicana



Proteínas
Vitaminas
Minerales



Sabor
Frescura
Calidad



Salud

Si es fresca y sana,
¡es Carne de Cerdo Mexicana!
www.carnedecerdomexicana.com.mx



SAGARPA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, DESARROLLO RURAL,
PECUARIA Y ALIMENTACIÓN



www.gob.mx/sagarpa

ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO. AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO.
QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA.

Lo mejor de la cocina en tu móvil

Descarga el recetario de la
Carne de Cerdo Mexicana



Disponible para IOS y Android.

Si es fresca y sana,
¡es Carne de Cerdo Mexicana!
www.carnedecerdomexicana.com.mx



www.gob.mx/sagarpa

ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO.
QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA.

SAGARPA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, DESARROLLO RURAL,
PECUARIA Y ALIMENTACIÓN

