



RANCHO
SANTA RITA®

EXPERIENCIA EN CADA BOCADO

CATÁLOGO DE CORTES PRIMARIOS

RSANTARITA.COM

QUIÉNES SOMOS

NUESTRA HISTORIA

Rancho Santa Rita SA de CV es una empresa 100% Veracruzana, que inicio operaciones en el año 1950 desarrollando la actividad ganadera, y teniendo como principal objetivo la producción y comercialización de carne de ganado bovino. Durante 4 generaciones, Rancho Santa Rita se consolido como una empresa dirigida por la familia Celis, logrando constituirse formalmente a partir del 1º de Agosto de 1994.

En nuestros corrales es donde inicia el compromiso de calidad y excelencia con el desarrollo y la engorda del ganado, somos una empresa integrada, que controla su producto en todas las etapas del proceso de producción. En la actualidad, Rancho Santa Rita es uno de los más importantes productores de carne en el Estado de Veracruz.



RANCHO
SANTA RITA

CONTENIDO

CUARTO DELANTERO / *CHUCK*

Costilla cargada / *Chuck short rib*

Pecho sin hueso / *Brisket boneless*

Retazo con hueso / *Neck bone in*

Paleta sin hueso / *Shoulder clod boneless*

Paleta con hueso / *Shoulder clod bone in*

Diezmillo con hueso / *Chuck roll bone in*

Diezmillo sin hueso / *Chuck roll boneless*

COSTILLAR-FALDA / *PLATE-FLANK*

Gallo / *Hanging tender*

Inside / *Inside skirt*

Falda / *Loin tail*

Suadero / *Rose meat*

Outside / *Peeled outside skirt*

Short ribs 1-2-3 / *Short ribs 1-2-3 bone in*

Costilla para cocer / *Upper plate*

Costilla para asar / *Short plate*

Concha / *Flank steak*

Vacío / *Flap meat*

COSTILLA / *RIBS*

Prime rib / *109 Export rib*

Costilla dew rib eye / *Back rib bone in*

Rib eye / *Rib eye boneless*

Chuletón / *107 Rib*

LOMO / *LOIN*

New York / *Striploin boneless*

T-bone / *Short loin bone in*

Chuleta / *Striploin bone in*

Cabeza de filete / *Butt tender boneless*

Filete / *Tenderloin boneless*

CUARTO TRASERO / *ROUND*

Top Sirloin / *Top sirloin butt boneless*

Conta-cuete-copete / *Gooseneck*

Cola entera / *Whole oxtail*

Cola cortada / *Sliced tail*

Pulpa negra / *Inside round boneless*

Pescuezo con hueso / *Neck bone in*

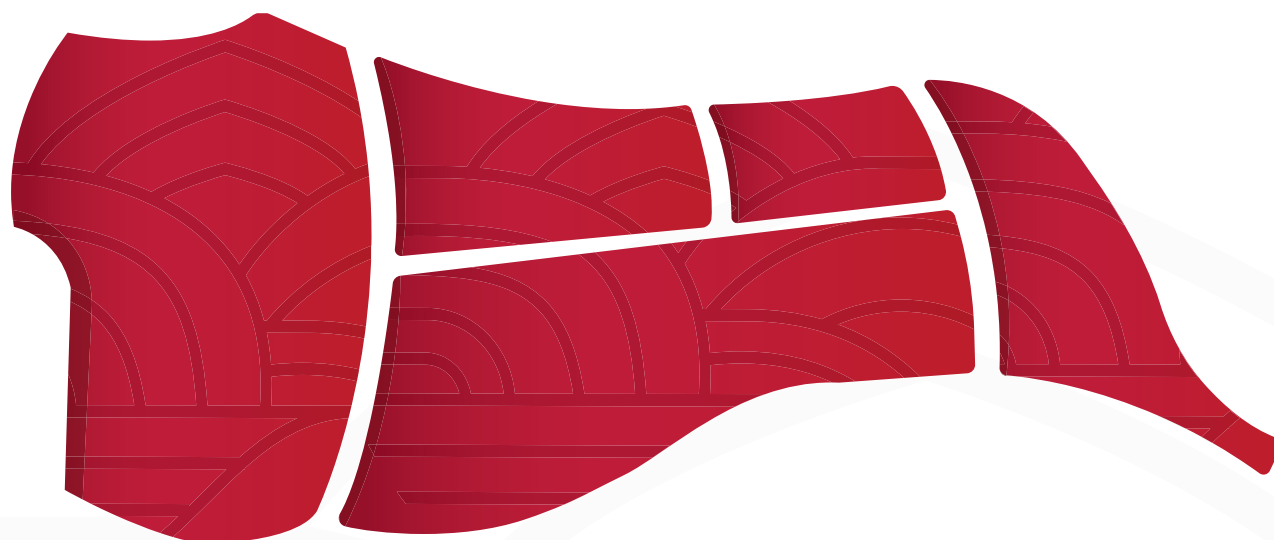
Pulpa bola / *Knuckle peeled boneless*

Empuje / *Tri tip peeled boneless*

Chamberete con hueso / *Hind shank bone in*

CORTES PRIMARIOS

[PRIMAL CUTS]



SIMBOLOGÍA



Pieza por res



Peso por pieza



Peso por caja

CUARTO DELANTERO [CHUCK]

COSTILLA CARGADA

[CHUCK SHORT RIB]

Este corte proviene del cuarto delantero de la res, se obtiene separando el pecho desde la parte inferior con un corte vertical desde los cartílagos hasta la 5ta. costilla y del otro lado separando el diezmillo desde el filetillo hasta la 5ta. costilla, se separa de la parte superior mediante un corte transversal a la 5ta. costilla retirando la aguja de res. Se le retira el exceso de grasa.



Frente



2 PZAS



1.5 - 1.8 KG



18 - 20 PZAS



Vuelta

CUARTO DELANTERO [CHUCK]

PECHO SIN HUESO

[BRISKET BONELESS]

Este corte proviene del cuarto delantero de la res, se obtiene retirando la costilla cargada realizando un corte vertical desde los cartílagos inferiores hasta la 5ta. costilla, se realiza un corte transversal en la 5ta. costilla para separarla de la aguja de res. Se deshuesa, se retira el exceso de grasa.



Frente



2 PZAS



5-6 KG



6-7 PZAS



Vuelta

CUARTO DELANTERO [CHUCK]

RETAZO CON HUESO

[NECK BONE IN]

Este corte proviene del cuarto delantero de la res específicamente del pescuezo o cogote, se retira mediante un corte transversal con la sierra separando el diezmillo desde la primera vértebra. Se retira la carne de pescuezo hasta las vértebras.



Frente



2 PZAS



3-4 KG



8-10 PZAS



Vuelta

CUARTO DELANTERO [CHUCK]

PALETA SIN HUESO

[SHOULDER CLOD BONELESS]

Este corte se obtiene separando la paleta de la canal con un corte transversal entre la 5ta. y 6ta. costilla, separando la por sus membranas naturales, se separa la punta del brazuelo del chambarete y se le retira el chambarete con un corte transversal en la unión del radio y el húmero. Se deshuesa retirando los huesos escápula y húmero.



Frente



2 PZAS



20-24 KG



1 PZAS



Vuelta

CUARTO DELANTERO [CHUCK]

PALETA CON HUESO

[SHOULDER CLOD BONE IN]

Este corte se obtiene separando la paleta de la canal con un corte transversal entre la 5ta. y 6ta. costilla separándola por sus membranas naturales, se separa la punta del brazuelo del chamberete y se le retira el chamberete con un corte transversal en la unión del radio y el húmero.



Frente



2 PZAS



23-28 KG



1 PZAS



Vuelta

CUARTO DELANTERO [CHUCK]

DIEZMILLO CON HUESO

[CHUCK ROLL BONE IN]

Se obtiene separando el pescuezo con un corte transversal a la altura de la primera costilla, se retira el chuletón con un corte transversal entre la 5ta. y 6ta. costilla, se separa de la costilla cargada cortando a la línea del cordón del pescuezo. Se retira la giba y exceso de grasa.



Frente



2 PZAS



10-11 KG



3 PZAS



Vuelta

CUARTO DELANTERO [CHUCK]

DIEZMILLO SIN HUESO

[CHUCK ROLL BONELESS]

Este corte proviene del cuarto delantero de la res, se separa del entrecot mediante un corte transversal a la 5ta. costilla, por su costado se separa de la costilla cargada mediante un corte vertical desde el filetillo, se le retiran los huesos, recortes, la giba, membranas, cartílagos y grasa.



Frente



2 PZAS



7-8 KG



3-4 PZAS



Vuelta

COSTILLAR - FALDA [PLATE-FLANK]

GALLO

[HANGING TENDER]

Este corte se encuentra colgando en la parte interna de la canal a la altura del cuarto medio, se le retira la membrana y el exceso de grasa.



Frente



2 PZAS



.600-.700 KG



45-50 PZAS



Vuelta

COSTILLAR - FALDA [PLATE-FLANK]

INSIDE SKIRT

[INSIDE SKIRT]

Este corte se encuentra en el cuarto medio de la res cubriendo el esternón de las costillas 6ta. a la 12ava. Se retira del costillar sin dañar la pieza con un corte pegado al hueso. Se limpia el exceso de grasa y membrana.



Frente



2 PZAS



.900-1.2 KG



28-30 PZAS



Vuelta

COSTILLAR - FALDA [PLATE-FLANK]

FALDA

[LOIN TAIL]

Se obtiene de la Falda de la res separando el vacío y concha, se le retira el exceso de grasa.



Frente



2 PZAS



.350-.400 KG



65-70 PZAS



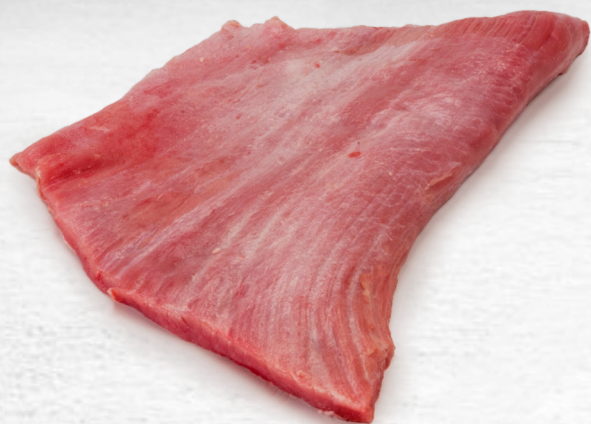
Vuelta

COSTILLAR - FALDA [PLATE-FLANK]

SUADERO

[ROSE MEAT]

Este corte proviene del cuarto medio de la res, específicamente en la parte externa de la falda, el suadero es un corte de color rojo a rosado que parte del inicio de la braguera hasta el inicio de los cartílagos de las costillas 12ava. y 13ava. de la res. Se le retira el exceso de grasa de la parte interna.



Frente



2 PZAS



.500-.600 KG



50-60 PZAS



Vuelta

COSTILLAR - FALDA [PLATE-FLANK]

OUTSIDE SKIRT

[PEELED OUTSIDE SKIRT]

Este corte proviene del cuarto medio de la res específicamente del lado interno medio del costillar, se retira de las costillas así como la membrana por ambos lados.



Frente



2 PZAS



.400-.500 KG



60-65 PZAS



Vuelta

COSTILLAR - FALDA [PLATE-FLANK]

SHORT RIBS 1-2-3 BONE IN

[SHORT RIBS]

Proviene de la costilla para cocer, se retira cortando de la 6ta. a la 8ava. costilla y se le separa la tapa o falda.



Frente



2 PZAS



1-1.5 KG



28-30 PZAS



Vuelta

COSTILLAR - FALDA [PLATE-FLANK]

COSTILLA PARA COCER

[UPPER PLATE]

Us ipsunt. Alit moluptatume nobites sitatquatur aut everumq uidunt eatem idion con nit liquatur sant dolorep errunt, quuntio eum quisciatem. Itatemqui commolu pturias que prae nos corum fuga. Et experci psunt. Udipic tectur molupta spicium untotat ligent.



Frente



2 PZAS



5-6 KG



5-7 PZAS



Vuelta

COSTILLAR - FALDA [PLATE-FLANK]

COSTILLA PARA ASAR

[SHORT PLATE]

Este corte proviene del cuarto medio de la res, se obtiene separando las agujas del diezmillo con un corte transversal a la 5ta. costilla y un corte vertical de la 5ta. a la 13ava. costilla librando el chuletón, obteniendo el costillar entero, este se corta aproximadamente 28 cm de ancho desde la falda hasta el corte de separación con la costilla para cocer. Se le retira la membrana y exceso de grasa en la parte interior del corte.



Frente



2 PZAS



8-9 KG



3 PZAS



Vuelta

COSTILLAR - FALDA [PLATE-FLANK]

CONCHA

[FLANK STEAK]

Pertenece al cuarto medio de la res específicamente de la falda, se retira por sus membranas naturales separándola del vacío y del loin tail.



2 PZAS



0.7-0.8 KG



25-28 PZAS



COSTILLAR - FALDA [PLATE-FLANK]

VACÍO

[FLAP MEAT]

Pertenece a la falda que se encuentra en el cuarto medio de la res, se separa de la concha y el loin tail por sus membranas naturales, se le retira el exceso de grasa.



Frente



2 PZAS



1.6-1.75 KG



15-18 PZAS



Vuelta

COSTILLA [RIBS]

PRIME RIB / 109 EXPORT RIB

[109 EXPORT RIB]

Este corte proviene del cuarto medio de la res específicamente del entrecot, se retira la tapa del entrecot y las apófisis espinosas (plumas), se retira el exceso de grasa y se cuadra la falda a 2 pulgadas del ojo de Rib Eye.



Frente



2 PZAS



6-7 KG



4-5 PZAS



Vuelta

COSTILLA [RIBS]

COSTILLA DEW RIB EYE

[BACK RIB BONE IN]

Este corte proviene del Chuletón de res y se obtiene retirando el Rib Eye, este corte es del ancho del lomo y contiene 6 huesos. Se hace un corte vertical retirando las vertebras.



Frente



2 PZAS



1-1.2 KG



25-28 PZAS



Vuelta

COSTILLA [RIBS]

RIB EYE

[RIB EYE BONELESS]

Este corte proviene del cuarto medio de la res específicamente del entrecot, se retira la tapa del entrecot y las apófisis espinosas (plumas), se retiran las costillas de rib eye, el exceso de grasa y se cuadra la falda a 2 pulgadas del ojo de rib eye.



Frente



2 PZAS



4-6 KG



5-6 PZAS



Vuelta

COSTILLA [RIBS]

CHULETÓN 107 RIB

[107 RIB]

Este corte se obtiene del cuarto medio de la res, separando el diezmillo mediante un corte transversal a la 5ta. costilla y del otro lado entre la 12ava. y 13ava. costilla se hace un corte paralelo a la canal a 2 pulgadas del ojo del rib eye.



Frente



2 PZAS



10-11 KG



3 PZAS



Vuelta

LOMO [LOIN]

NEW YORK

[STRIPLOIN BONELESS]

Este corte proviene del cuarto medio de la res específicamente del t-bone, se retira el filete del lomo, se retiran los hueso, se cuadran las orillas a una pulgada del ojo a la falda y se retira el exceso de grasa.



2 PZAS



5-6 KG



5-6 PZAS



Frente



Vuelta

LOMO [LOIN]

T-BONE

[SHORT LOIN BONE IN]

Este corte proviene del cuarto medio, por un lado se obtiene separando la cabeza del filete de la cadera de la res y por el otro lado con un corte transversal entre la doceava y treceava costilla, se elimina el exceso de grasa, se retira la cabeza del filete mediante un corte donde comienza el hueso "T".



Frente



2 PZAS



9-11 KG



3 PZAS



Vuelta

LOMO [LOIN]

CHULETA

[STRIPLOIN BONE IN]

Este corte proviene del cuarto trasero de la res específicamente del T-bone, se retira el filete y se corta con la sierra el canal medular, eliminando el exceso de grasa.



Frente



2 PZAS



6-8 KG



4-5 PZAS



Vuelta

LOMO [LOIN]

CABEZA DE FILETE [BUTT TENDER BONELESS]

Se obtiene del cuarto trasero específicamente del T-bone, se hace un corte transversal con sierra a la altura de la primera vertebra, se le retira el hueso y el exceso de grasa y membrana de ambos lados.



Frente



2 PZAS



0.8-1 KG



30-34 PZAS



Vuelta

LOMO [LOIN]

FILETE

[TENDERLOIN BONELESS]

Este corte proviene específicamente del T-bone de la res, se separa el filete del lomo trasero, se le quita el cordón, membrana y el exceso de grasa en ambos lados.



Frente



2 PZAS



2-3 KG



5-6 PZAS



Vuelta

CUARTO TRASERO [ROUND]

TOP SIRLOIN

[TOP SIRLOIN]

Este corte proviene del cuarto trasero de la res específicamente de la pierna, se retira el hueso de la cadera, se realiza un corte transversal en el contra cuete buscando que quede cuadrado el corte, se le retira también el empuje por sus vetas naturales, se regula el exceso de grasa de la parte superior e inferior.



Frente



2 PZAS



5-6 KG



4-6 PZAS



Vuelta

CUARTO TRASERO [ROUND]

CONTRA-CUETE-COPETE

[GOOSENECK]

Este corte proviene del cuarto trasero de la res, separando la bola, el sirloin y el empuje, se retira el exceso de grasa y tendón.



Frente



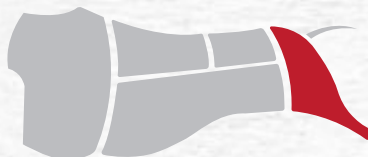
2 PZAS



12-14 KG



3 PZAS



Vuelta

CUARTO TRASERO [ROUND]

COLA ENTERA

[WHOLE OXTAIL]

Este corte pertenece al cuarto trasero de la res, se separa de la canal por medio de un corte entre la unión de la primera vertebra coccígea y la cola, se le retira el exceso de grasa.



Vuelta



1 PZAS



1.2 - 1.4 KG



20-24 PZAS



Frente

CUARTO TRASERO [ROUND]

COLA CORTADA

[SLICED OXTAIL]

Este corte pertenece al cuarto trasero de la res, se separa de la canal por medio de un corte entre la unión de la primera vertebra coccígea y la cola, se le retira el exceso de grasa. Se corta con un cuchillo entre cada una de las uniones cartilaginosas.



1 PZAS



1.2 - 1.4 KG



7 - 8 PZAS



CUARTO TRASERO [ROUND]

PULPA NEGRA

[INSIDE ROUND BONELESS]

Este corte proviene del cuarto trasero de la res específicamente de la pierna, se obtiene al retirarla de la cadera de la res y se separa también de la pupa bola y gooseneck por sus membranas naturales. Se le retira el exceso de grasa de la parte superior y los recortes del área donde fue separada de la cadera.



Frente



2 PZAS



9-11 KG



3 PZAS



Vuelta

CUARTO TRASERO [ROUND]

PESCUEZO CON HUESO

[NECK BONE IN]

Este corte proviene del cuarto trasero de la res específicamente de la pierna, se obtiene al retirarla de la cadera de la res y se separa también de la pupa bola y gooseneck por sus membranas naturales. Se le retira el exceso de grasa de la parte superior y los recortes del área donde fue separada de la cadera.



Frente



2 PZAS



9-11 KG



3 PZAS



Vuelta

CUARTO TRASERO [ROUND]

PULPA BOLA

[KNUCLE PEELED BONELESS]

Este corte proviene del cuarto trasero de la res específicamente de la pierna, se obtiene la pulpa bola separandola del gooseneck por un corte transversal, se le retira la membrana y el exceso de grasa de la parte inferior, se le retiran los recortes de la parte donde se retira el hueso femur.



Frente



2 PZAS



5-6 KG



4-6 PZAS



Vuelta

CUARTO TRASERO [ROUND]

EMPUJE

[TRIP TIP PEELED BONELESS]

Proviene del cuarto trasero de la res, se encuentra entre la Bola y el Sirloin, se obtiene por sus membranas naturales de la bola y un corte transversal en la unión con el Sirloin, se le retira el exceso de grasa de ambos lados.



2 PZAS



1.2-1.4 KG



20-24 PZAS



Frente



Vuelta

CUARTO TRASERO [ROUND]

CHAMBERETE CON HUESO

[HIND SHANK BONE IN]

Este corte se obtiene del cuarto trasero, se obtiene separando el Chamberete del femur después de haber retirado el gooseneck. Se corta el hueso del corvejón con un corte transversal en donde comienza la carne y del otro lado se corta 1 cm de hueso.



Frente



2 PZAS



4-4.5 KG



6-8 PZAS



Vuelta



RANCHO
SANTA RITA