



**BEEF**





**BIENVENIDO A LA TIERRA DEL SABOR**

*WELCOME TO A LAND OF TASTE*

## EL ORIGEN HACE A LA CALIDAD

*IT'S WHERE IT'S FROM THAT MAKES IT SO GOOD*

La notable calidad de nuestro ganado se debe a su genética y a la alimentación basada sobre pasturas en un régimen natural, que le brindan características únicas en el mundo. Gracias a su alimentación y manejo, se obtienen carnes naturales, sin aditivos ni hormonas, de bajo contenido de colesterol, más tiernas y sabrosas que en cualquier otra parte del mundo.

Nuestro ganado se cría mayormente en extensas y fértiles praderas, bajo sistemas de producción sustentables y con un clima templado que le permite desarrollarse rápidamente y que le confiere una ternera y textura únicas en el mundo.

*It is genetics and grazing on natural open grassland that makes the quality of our cattle so remarkable, giving it unique characteristics. The result of feeding practices and cattle management is natural beef, which contains no additives or hormones. It is low in cholesterol, very tender and has a flavour that is superior to that of beef from anywhere else in the world.*

*Our cattle are mostly raised on extensive fertile grasslands in areas with temperate climate and using sustainable livestock production systems. This helps them grow quickly, and gives our beef a tenderness and texture not found anywhere else in the world.*



## NUESTROS CONTROLES DE CALIDAD Y SEGURIDAD

### OUR QUALITY AND SAFETY CONTROLS

Cumpliendo con los más estrictos estándares a nivel internacional, nuestros frigoríficos aplican sistemas de calidad, como HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), SSOP (Sanitation Standard Operative Procedures), GMP (Good Manufacturing Practices), ISO (International Standard Organization), BRC (British Retail Consortium) y otras certificaciones exigidas por sus propios clientes para cumplir de este modo con los requisitos de inocuidad alimentaria de los mercados más exigentes. El mantenimiento de los altos estándares de calidad se debe a las empresas y a los estrictos controles que realiza el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) -organismo sanitario oficial de la República Argentina-, cuyo objetivo principal es la fiscalización, certificación y control de los productos y subproductos de origen animal y vegetal. Orientado a garantizar la obtención de alimentos naturales e inocuos, el SENASA promueve y elabora normas de acción sanitaria para que nuestras carnes conserven intactas la calidad y las cualidades de origen.

*In order to comply with the strictest international standards, our meat processing plants apply quality systems such as HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), SSOP (Sanitation Standard Operative Procedures), GMP (Good Manufacturing Practices), ISO (International Standard Organization), BRC (British Retail Consortium) and other certification procedures demanded by their clients, thus satisfying the requirements of the most demanding markets.*

*We are able to maintain such high standards of quality thanks to the companies involved and the strict controls enforced by the National Animal Health and Agri-food Quality Service (SENASA) -the official health body of the Argentine Republic- whose main goal is to inspect, certify and control all products and by-products of animal and plant origin. Designed to guarantee the production of safe natural foods, the SENASA promotes and draws up sanitary control standards to ensure that the quality and the characteristics of our beef are maintained intact.*



## DESCUBRA LAS CUALIDADES DE LA CARNE ARGENTINA

### DISCOVER THE QUALITIES OF ARGENTINE BEEF

La Argentina ofrece al mercado mundial una extensa variedad de cortes de carne vacuna, en diferentes presentaciones, para permitir así disfrutar de su inconfundible sabor. Debido a la diversidad de uso de cada uno de nuestros cortes, la Carne vacuna argentina es un ingrediente esencial en la cocina en cualquier parte del mundo. Gracias a su calidad de origen, la carne vacuna argentina cuenta con las siguientes cualidades:

- Bajo nivel de grasa y colesterol, fundamental para la conservación de una buena salud.
- Fuente de proteínas, vitaminas, hierro, zinc, fósforo y selenio, que ayudan a formar, reparar y mantener todos los tejidos del cuerpo.
- Vitaminas B6, B9 Y B12, que ayudan al correcto funcionamiento del aparato cardiovascular y del sistema nervioso.

Asimismo, la carne vacuna cuenta con ácido CLA (Isómeros Conjugados del Ácido Linoleico), que aporta beneficios fundamentales para el organismo de las personas. Sus propiedades principales son: la prevención del cáncer; la atenuación de aterosclerosis y de reacciones inmunitarias alérgicas; la reducción de grasas, y la entrada de lípidos a los adipocitos.

*Argentina brings to the world market a wide range of cuts of beef in a variety of different presentations, which allow consumers to savour the taste of our beef at its best. Each one of our cuts can be used in a multitude of ways, making Argentine beef an essential ingredient in kitchens around the world. Thanks to its natural qualities, Argentine beef boasts the following characteristics:*

- *Low fat and cholesterol levels, fundamental in maintaining good health.*
- *Source of proteins, vitamins, iron, zinc, phosphorous and selenium, which help form, repair and maintain body tissues.*
- *Vitamins B6, B9 and B12, which help the cardiovascular apparatus and nervous system to function correctly.*

*Beef also contains isomers of CLA (Conjugated Linoleic Acid), which are particularly beneficial for the human body. Most importantly they help prevent cancer, reduce atherosclerosis and allergic immune reactions, and lower fat levels and the entry of lipids into adipocytes.*





**UN PRODUCTO DISTINGUIDO  
REQUIERE DE UN TRATO  
ESPECIAL PARA LLEGAR  
A SUS MANOS.**

*A QUALITY PRODUCT NEEDS  
TO BE HANDLED DELICATELY  
BEFORE IT REACHES YOU.*

## VENTAJAS A TENER EN CUENTA

### *BENEFITS TO TAKE INTO ACCOUNT*

según la opinión de los especialistas, a la hora de trabajar con carne de primera calidad, es clave conocer todas sus características particulares para poder aprovechar en su totalidad las virtudes del producto.

Por eso, a continuación le acercamos las distintas variables a tener en cuenta para optimizar los procesos de trabajo con la carne vacuna argentina: envasado, color, aroma, cocción, reconocimiento de la pieza y condimentos.

*According to the specialists, when dealing with high-quality beef it is critical to be familiar with its particular features to be able to benefit from all the virtues of the product.*

*Bellow you will find different variables that should be taken into account to optimize the work processes related to Argentine beef: packaging, colour, scent, cooking, examination of the cut and seasoning.*



## ENVASADO PACKAGING

La carne, por su composición y alto contenido de humedad, es un producto que está expuesto al desarrollo de bacterias perjudiciales, por eso es que en la carne fresca refrigerada, almacenada en presencia de oxígeno, se multiplican las bacterias causantes de la alteración del producto. En cambio, cuando la carne es envasada al vacío, las bacterias aerobias no se pueden desarrollar ni alterar el producto, pero sí pueden hacerlo los lactobacilos, que son bacterias beneficiosas para el producto. El proceso de envasado al vacío aporta calidad y sanidad al producto, permitiéndole ser almacenado en ambientes refrigerados por varias semanas, sin afectar su calidad, protegiéndolo contra las bacterias durante el transporte, manipuleo y almacenamiento. En lo referente a la maduración, este proceso no requiere de oxígeno; por lo tanto, la carne envasada al vacío puede madurar, merced a las enzimas naturales que posee, incluso durante el almacenamiento. Por lo tanto, al ser guardada entre 8 y 11 días en cámaras al vacío y a temperaturas entre 0°C y 1°C, se tierniza por la vía enzimática mencionada.

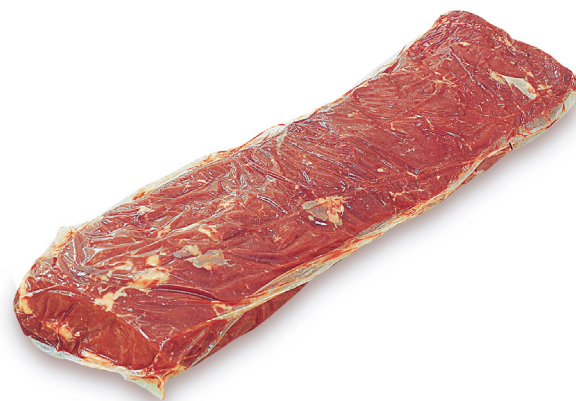
*Due to its composition and high humidity content, beef is susceptible to develop harmful bacteria. For this reason, refrigerated fresh beef stored in the presence of oxygen may grow bacteria affecting the product. In the case of boxed beef, aerobic bacteria cannot grow and alter the product; however, a bacterium beneficial to the product, called lactobacillus, can. The vacuum packaging process brings quality and health to the product. Thanks to this process the product can be stored in refrigerated environments for weeks, without affecting the product's quality, and protecting it against bacteria during transport, handling and storage. As regards beef meat ripening, this process does not need oxygen; therefore, boxed beef can ripen thanks to its natural enzymes, even during storage. Thus, if beef is stored between 8 and 11 days in vacuum chambers at temperatures ranging from 0°C to 1°C, enzymes will tenderize it.*

## RECONOCIMIENTO DE LA PIEZA EXAMINATION OF THE CUT

### AROMA SCENT

A diferencia de otros envases, al abrir las bolsas de los productos envasados al vacío, se podrá apreciar un suave olor a ácido láctico. Esto se debe a la producción de aromas beneficiosos generados por la carne y las bacterias (lactobacilos). Este aroma es indicativo de que la carne está envasada correctamente y en óptimas condiciones de consumo.

*Unlike what happens with other packages, when opening vacuum-packaged products a mild lactic acid scent can be perceived. This is due to the production of beneficial scents generated by beef and bacteria (lactobacillus). This scent indicates that beef has been packed correctly and has optimal conditions for human consumption.*



### COLOR COLOUR



**ROJO VIVO Y BRILLANTE**  
*VIVID BRIGHT RED*

### TACTO TOUCH



**HÚMEDO Y FIRME A LA PRESIÓN. RELACIÓN ENTRE MASA CÁRNICA Y GRASA, QUE LE DA EL SABOR CARACTERÍSTICO A LAS CARNES ARGENTINAS.**

*HUMID AND FIRM TO PRESSURE. BEEF MASS/FAT RATIO, WHICH PROVIDES THE TYPICAL FLAVOR TO ARGENTINE BEEF.*

### AROMA SCENT



**LA CARNE DE PRIMERA CALIDAD DESPRENDE UN OLOR DULCE Y NADA AGRIO**

*HIGH-QUALITY BEEF GIVES OFF A SWEET, NOT SOUR, SCENT*

### COCCIÓN COOKING

Naturalmente cada corte presenta particularidades de conformación, por lo cual el tipo de corte a utilizar condiciona también el tipo de cocción. En lo que respecta a la Unión Europea, los cortes más utilizados son: lomo con y sin cordón, bife ancho sin tapa, bife angosto con y sin cordón, corazón de cuadril, nalga de adentro.

*Naturally, each cut has its particular constitution; therefore, cooking is also conditioned by the type of cut. In the European Union, the most popular cuts are: tenderloin, strip loin, rib eye steak, top round inside and eye of rump.*

### COLOR COLOUR

El color rojo brillante que posee la carne está vinculado con la forma química y la cantidad en que se presenta el pigmento llamado mioglobina, naturalmente presente en la carne. El contacto del oxígeno del aire con la mioglobina es lo que le da a la carne el color rojo brillante deseado por el consumidor. Al envasar el producto al vacío, la ausencia del oxígeno provoca que la mioglobina se transforme, en forma reversible, en metamioglobina, de un color rojo púrpura. Por esto, se recomienda que, una vez abierto el envase, se coloque la pieza en una fuente y se deje reposar unos minutos en contacto con el oxígeno, ya que, al ser una reacción química reversible la carne adquiere nuevamente el color rojo brillante que el consumidor desea. De esta manera, como su proceso de producción y conservación fue tan cuidadoso en cuanto al envasado, luz y temperatura, la carne, al tomar contacto con el oxígeno, recupera la tonalidad roja brillante original, permitiéndole al consumidor disfrutar del producto en su mejor punto de sabor, aroma y color.

*The bright red colour of beef is related to the chemical form and quantity of a pigment called myoglobin, naturally present in beef. When the oxygen in the air comes into contact with myoglobin, it gives beef the bright red colour that consumers desire. When the product is vacuum packed, the lack of oxygen causes myoglobin to change, in a reversible reaction, into metamyoglobin, which is a purplish-red colour. That is why it is advised that, after opening the package, the piece should be placed on a dish and left there to rest for some minutes in contact with oxygen. In this way, as it is a reversible chemical reaction, beef will recover the bright red colour expected by consumers. Since great care is taken as regards packaging, light and temperature during the beef production and preservation process, when beef comes into contact with oxygen it recovers its original bright red colour.*



# CONDIMIENTOS

## SEASONING

Es importante salar la carne antes de someterla a su cocción, de esta forma libera su jugo contenido y resalta su sabor. La pimienta también es excelente, junto con las plantas aromáticas, aunque se recomienda no utilizarla en forma excesiva, ya que puede llegar a enmascarar el gran aroma y sabor (flavor) que, de por sí, posee la carne vacuna.

### ALGUNAS RECOMENDACIONES:

La carne envasada al vacío no se debe dejar en el refrigerador por más de seis días sin su envase original. Si no se la prepara en ese lapso, se debe congelar. Si ha congelado la carne y desea prepararla, se deberá descongelar lentamente con por lo menos 48 horas de anticipación, idealmente en el refrigerador o a temperatura ambiente (en un ambiente no caluroso). Nunca se debe descongelar la carne en el microondas, con agua caliente o directamente sobre el fuego, ya que perderá irremediablemente su calidad original de ternura, jugosidad, aroma y sabor.

*It is important to salt beef before cooking in order to release its juices and bring out its flavour. Pepper and aromatic herbs are also excellent, although their overuse is not recommended, as they could obliterate the delicate scent and flavour that are typical of beef.*

### SOME TIPS:

*Boxed beef must not be refrigerated for more than six days outside its original packaging. If beef is not intended to be cooked within a certain time frame, it should be frozen. If beef is frozen and you intend to cook, it is best to thaw it slowly in the refrigerator or at room temperature (cool environment), at least 48 hours in advance. Never thaw beef in a microwave oven, in hot water or directly over an open flame since it will inevitably lose its original scent, flavour as well as its tender and juicy quality.*



TODOS LOS SENTIDOS, UN COMPROMISO

*ALL SENSES FOR ONE COMMITMENT*





Esmeralda 130, piso 22. C1035ABD,  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires - Argentina.  
(+54-11) 4328-8152 / info@ipcva.com.ar / www.ipcva.com.ar



carneargentina.org.ar



argentinebeef.org.ar



WeChat 

 /carneargentina.argentinebeef  
 /ipcva.argentina

 @IPCVA

**CARNE  ARGENTINA**  
**ARGENTINE  BEEF**