



اللحم الأرجنتيني

منتج متميز، يتطلب معاملة خاصة للوصول الى ايديكم



www.argentinibeef.org.ar
www.carneargentina.org.ar
www.ipcva.com.ar



(+54-11) 4328-8152 / info@ipcva.com.ar

Esmeralda 130, piso 22, C1035ABD,
Ciudad Autónoma de Buenos Aires - Argentina.

Argentine Beef Promotion Institute
IPCVA
Instituto de Promoción
de la Carne Vacuna
Argentina

ARGENTINE BEEF

Are you ready to have your senses aroused?
هل انت مستعد لابهار كل الحواس؟



ARGENTINE BEEF
اللحم الأرجنتيني

A quality product needs to be handled delicately before it reaches you.

ARGENTINE BEEF

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

المنشأ هو سر الجودة

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.

علم الوراثة والرعي في الأراضي العشبية المفتوحة الطبيعية هو ما يجعل نوعية ماشيتنا رائعة للغاية ، مما يعطيها خصائص فريدة. نتيجة ممارسات التغذية وإدارة الماشية هي لحوم البقر الطبيعية ، التي لا تحتوي على إضافات أو هرمونات. إنه منخفض الكوليسترول ، شديد النعومة وله نكهة تفوق نكهة اللحم البقري من أي مكان آخر في العالم.

تربي ماشيتنا في الأراضي العشبية الخصبة الشاسعة في المناطق ذات المناخ المعتدل وتستخدم نظم الإنتاج الحيواني المستدامة. هذا يساعدهم على النمو بسرعة ، ويعطي لحوم البقر لدينا الطراوة والملمس غير موجود في أي مكان آخر في العالم.

Argentine Beef, naturally unique

Benefits to take into account

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.

Below 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.

Packaging

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.



Colour

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 and provides the consumer with a great experience by releasing its best flavour, scent and colour.

Scent

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.

Cooking

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.



Examination of the cut

Cuts may be examined by sight, touch and smell, and external appearance is the primary quality indicator.



VIVID BRIGHT RED.



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



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

Seasoning

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, 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.

ARGENTINE BEEF

IPCVA 阿根廷牛肉推广局
Argentine Beef Promotion Institute

الرائحة

على عكس بعض الغلافات، عند فتح المنتج المغلف بتفريغ الهواء تحصل على رائحة ناعمة من حمض اللاكتيك وهذا بفضل انتاج الرائحة التي انتجتها اللحوم مع البكتيريا (معصيات اللبنية) المفيدة، وهذا يعني ان اللحوم معبنة بشكل صحيح وصالحة للاستعمال

الطبخ

طبيعيا كل قطعة لحم لديها شكل وخصائص مختلفة، حيث ان طريقة التقطيع تؤثر على نوعية الطبخ، فعلى حسب الاتحاد الاوروبي القطع الاكثر استعمالا هي: الفيليه مع وبدون شريط، العضلة العريضة بدون غطاء، العضلة الضيقة بدون شريط، قلب الردف والفخذ

التعرف على قطعه اللحم

يمكن أن يتم ذلك عن طريق البصر، اللمس والشم، والمظهر الخارجي كونه المؤشر الأول للجودة



المزايا التي ينبغي وضعها في الاعتبار

حسب رأي المتخصصين، عند التعامل مع اللحوم ذات الجودة العالية من المهم ان تعرف كل المواصفات الخاصة للتمكن من اغتنام فضائل المنتج بالكامل لذلك، نعرض عليكم وجهات نظر مختلفة لتحسين إجراءات التعامل مع اللحوم البقرية الأرجنتينية: تعبئة، لون، رائحة، طبخ، معرفة القطع والتتبيل

التعبئة والتغليف

اللحوم يتكوّنها من درجة عالية من الرطوبة يجعلها أحد المنتجات التي تتعرض لتنمية البكتيريا الضارة، لذلك اللحوم المبردة والمخزنة بامكان معرضة للاوكسجين يتضاعف تعرضها للبكتيريا المسببة بافساد المنتج. بينما اللحوم المغلفة بتفريغ الهواء لا يمكن للبكتيريا الهوائية من التطور لافساد المنتج لكن ينتج منها المعصيات اللبنية والتي هي بكتيريا مفيدة للمنتج

عملية التعبئة والتغليف بالتفريغ من الهواء يساهم في جودة وصحة المنتج، مما يسمح بتخزينها بامكان مبردة لعدة اسابيع، دون التأثير على جودتها مع حمايتها من البكتيريا اثناء النقل والمناولة والتخزين فيما يتعلق بالنضج، هذه العملية لا تحتاج الى الاوكسجين وبالتالي اللحوم المغلفة بتفريغ الهواء تستطيع ان تنضج، وذلك بفضل الانزيمات الطبيعية التي تمتلكها حتى اثناء التخزين. ولهذا عندما تبقى من 8 الى 11 يوما في ثلاجات مفرغة من الهواء بدرجة حرارة بين 0 و 1 درجة مئوية تبقى لينة من قبل الانزيمات المذكورة



اللون

اللون الاحمر اللامع الذي تحتويه اللحوم، مرتبط بالكميات والنماذج الكيميائية التي تسمى بالميوجلوبين والمتواجدة بشكل طبيعي باللحوم. الاحتكاك بالاكسجين الهوائي مع الميوجلوبين هو الذي يعطي اللحوم لونها الاحمر اللامع المرغوب لدى المستهلك. لذلك التغليف بتفريغ الهواء وعدم وجود الاوكسجين يحول الميوجلوبين الى ميتاميوجلوبين ويعكسها الى اللون الاحمر الارجواني لذلك ينصح عند فتح التغليف وضع اللحوم لبعض الوقت في وعاء ليحتك بالاكسجين الهوائي حتى تتفاعل المادة الكيميائية وتعيد اللون الى الاحمر اللامع المرغوب فيه من قبل المستهلك وهكذا، بما ان عملية الإنتاج والتغليف والحفظ كانت دقيقة جدا فاللحوم بعد الاتصال بالاكسجين يجعلها تستعيد اللون الاحمر الاصلي مما يتيح للمستهلك ان يتمتع بالنكهة والرائحة واللون



احمر لامع ومشرق

رطوبة وصامدة عند الضغط عليها مع الوضع في الاعتبار العلاقة بين اللحوم والدهون التي تعطي النكهة المميزة للحوم الأرجنتينية



اللحوم ذات الجودة العالية تصدر منها رائحة حلوة وليست نفاذة



تتبيل اللحوم

من المهم جدا تملح اللحوم قبل وضعها للطبخ، بهذه الطريقة تتحرر اللحوم من عصيرها وتحافظ على طعمها، الفلفل ايضا هو مميز مع النباتات العطرية بالرغم انه من المستحسن عدم الافراط باستعمالها حتى لا تغطي على الطعم والرائحة التي تتمتع بها اللحوم البقرية بعض التوصيات لا ينبغي ان تترك اللحوم المغلفة بتفريغ الهواء في الثلاجة لاكثر من ستة ايام بدون الغلاف الاصلي واذا لم يتم اعدادها بالشكل المذكور يجب تجميدها اذا كان لديك لحوم مجمدة وتريد اعدادها يجب ازالة التجميد ببطء بحوالي 48 ساعة مسبقا على الاقل الطريقة المثالية وضعها بالثلاجة او في درجة حرارة الغرفة (مكان غير حار وجيد التهوية) لا تقم باذابة التجميد عن اللحوم بواسطة الميكروويف او الماء الساخن او على النار مباشرة

اللحم الأرجنتيني

IPCVA Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina
Argentine Beef Promotion Institute

اللحوم الأرجنتينية الطبيعية الفريدة من نوعها