



CORTES FINOS DE CORDERO



Catálogo de productos para ciudad de Guatemala

Una iniciativa en el marco de:



Proyecto de Fortalecimiento Empresarial y Comercial
de Pequeñas Organizaciones de Productores de la Sierra de
Los Cuchumatanes, Sierra de las Minas y Bocas del Polochic



En ACORDI las y los productores se han especializado en la crianza, manejo y reproducción de ganado ovino donde participa la familia para darle los cuidados, bajo buenas prácticas pecuarias con un sistema de producción semiestabulado, donde los animales pastan en potreros manejados sustentablemente, alojando a los animales en apriscos adecuados donde se les proporciona avena y suplementos alimenticios en época de escases. La reproducción de los animales es importante y se ha realizado mejoramiento genético con sementales de ovinos que con la encastación de ovejas de la Sierra de los Cuchumatanes, se logran mejores pesos y carnes de mejor calidad.

La carne de cordero es considerada dentro del grupo de las carnes rojas y su textura es muy suave y jugosa, la cual se puede saborear fácilmente y es considerada una de las más deliciosas. La carne es obtenida de animales jóvenes que se denominan corderos, donde se sacrifican en los primeros 4 a 8 meses de nacidos para garantizar para garantizar una carne magra.

Cuenta con un total de 135 asociados hombres y mujeres, con una producción de cuatro toneladas al año.

Se encuentra ubicado en Cantón Santo Domingo, Aldea La Capellanilla, municipio de Chiantla, del departamento Huehuetenango.

Una iniciativa en el marco de:



Proyecto de Fortalecimiento Empresarial y Comercial
de Pequeñas Organizaciones de Productores de la Sierra de
Los Cuchumatanes, Sierra de las Minas y Bocas del Polochic



Carne en canal **DE CORDERO**



Q 60.00*
POR LIBRA ENTERA O PIEZAS

Cordero certificado, tierno, fresco, de entre 10-12 kilos en canal,
cortado por los mejores profesionales.

Una iniciativa en el marco de:



Proyecto de Fortalecimiento Empresarial y Comercial
de Pequeñas Organizaciones de Productores de la Sierra de
Los Cuchumatanes, Sierra de las Minas y Bocas del Polochic

*El precio no incluye envío.



Chorizo de **CORDERO**

Q 40.00*

Precio por libra



Longanizas de **CORDERO**

Q 40.00*

Precio por libra



Se elabora habitualmente con tripa, corazón, intestino, una membrana que rodea la tripa del cordero, con especias como pimentón, ajo, sal o pimienta. Un sabor único en la región.

Una iniciativa en el marco de:



Proyecto de Fortalecimiento Empresarial y Comercial
de Pequeñas Organizaciones de Productores de la Sierra de
Los Cuchumatanes, Sierra de las Minas y Bocas del Polochic

*El precio no incluye envío.



Costilla **FRENCH**

Q 110.00*

Precio por libra

Suculento y muy apreciado corte obtenido de las costillas adheridas al lomo del cordero. Corte jugoso, tierno, con la costilla limpia de grasa y de textura muy suave con gran sabor.



Rack de **COSTILLA**

Q 75.00*

Precio por libra

Caracterizada por elaborarse con los palos pelados y sin los huesos de la espina dorsal. Es decir, una pieza formada por el medallón del costillar con los huesos limpio. Esta es, probablemente, la pieza de cordero más conocida en el mundo.

Una iniciativa en el marco de:



Proyecto de Fortalecimiento Empresarial y Comercial
de Pequeñas Organizaciones de Productores de la Sierra de
Los Cuchumatanes, Sierra de las Minas y Bocas del Polochic

*El precio no incluye envío.



Pierna **ENTERA**

Q 65.00*

Precio por libra

Una de las piezas de cordero más demandadas, ideal para hacer al horno en deliciosos preparados caseros. Pieza magra de color rosácea, muy tierna y sabrosa, con escasa proporción de grasa. Ofrece un aroma agradable y un sabor extraordinario.



Chuleta de **PIERNA**

Q 65.00*

Precio por libra

La pierna trasera es una pieza de cordero muy apreciada, se puede cocinar entera, rellena o deshuesada, de esta pieza se obtienen las deliciosas chuletas de pierna.



Una iniciativa en el marco de:



Proyecto de Fortalecimiento Empresarial y Comercial
de Pequeñas Organizaciones de Productores de la Sierra de
Los Cuchumatanes, Sierra de las Minas y Bocas del Polochic

*El precio no incluye envío.



Chuleta de **CUELLO**

Q 60.00*

Precio por libra

Esta pieza de cordero son cortes tipo chuleta, ofrece un sabor exquisito con una carne muy suave y jugosa. Las proporciones de hueso, carne y grasa son adecuadas en una sola rebanada, disfruta de los mejores guisos y estofados tradicionales de Huehuetenango.



Chuleta de **LOMO**

Q 60.00*

Precio por libra

El lomo es la parte más noble del cordero, tiene la menor cantidad de grasa y su proporción de carne a hueso y tejido conectivo es altísima.

El lomo del cordero es la espalda baja del animal, se sitúa entre el costillar y la cadera, al ser los corderos animales pequeños como los que se procesan en Acordi. Disfrute el espectacular sabor en finos cortes de la chuleta de lomo.

Una iniciativa en el marco de:



Proyecto de Fortalecimiento Empresarial y Comercial
de Pequeñas Organizaciones de Productores de la Sierra de
Los Cuchumatanes, Sierra de las Minas y Bocas del Polochic

*El precio no incluye envío.



Brazuelo o

PALETILLA

Q 60.00*

Precio por libra

Las paletillas destacan por su carne jugosa y es que está prácticamente en su totalidad adherida al hueso y aunque su contenido en grasa es algo mayor que el de la pierna, es una pieza realmente deliciosa y que usted merece disfrutar.



Chuleta de

BRAZUELO

Q 60.00*

Precio por libra

Este corte se obtiene mediante cortes perpendiculares realizados a brazos enteros de cordero con hueso, previamente congelados. Es un corte muy sabroso y jugoso, que proporciona una carne muy tierna, excelente para asar. Porque si es chuleta de brazuelo de cordero la de Acordi es la mejor.

Una iniciativa en el marco de:



Proyecto de Fortalecimiento Empresarial y Comercial
de Pequeñas Organizaciones de Productores de la Sierra de
Los Cuchumatanes, Sierra de las Minas y Bocas del Polochic

*El precio no incluye envío.



***CANTÓN SANTO DOMINGO ALDEA
LA CAPELLANÍA, CHIANTLA, HUEHUETENANGO***



3011-6958



ACORDI

Una iniciativa en el marco de:



Proyecto de Fortalecimiento Empresarial y Comercial
de Pequeñas Organizaciones de Productores de la Sierra de
Los Cuchumatanes, Sierra de las Minas y Bocas del Polochic