

ESTRATEGIAS DE TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DIRECTA PARA LA PEQUEÑA GANADERÍA

Francisco Moreno Llorente



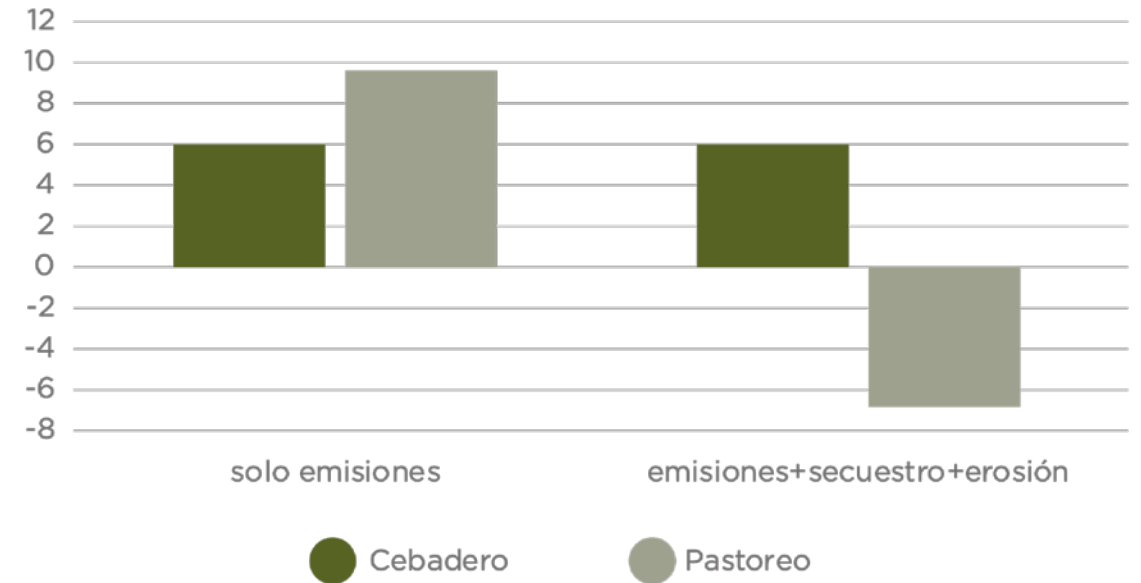
Febrero 2020



FINCA PAREDONES

Carne de Ternera 100% Pasto

EMISIONES NETAS (Kg CO₂-e por Kg de canal)



Fuente: P. L. Stanley et al., *Agricultural Systems* 162, 249-258 (2018).



Avileña negra ibérica



Limusín

Para la **comercialización bajo el sello ecológico** debe estar **certificado**:

1 El productor

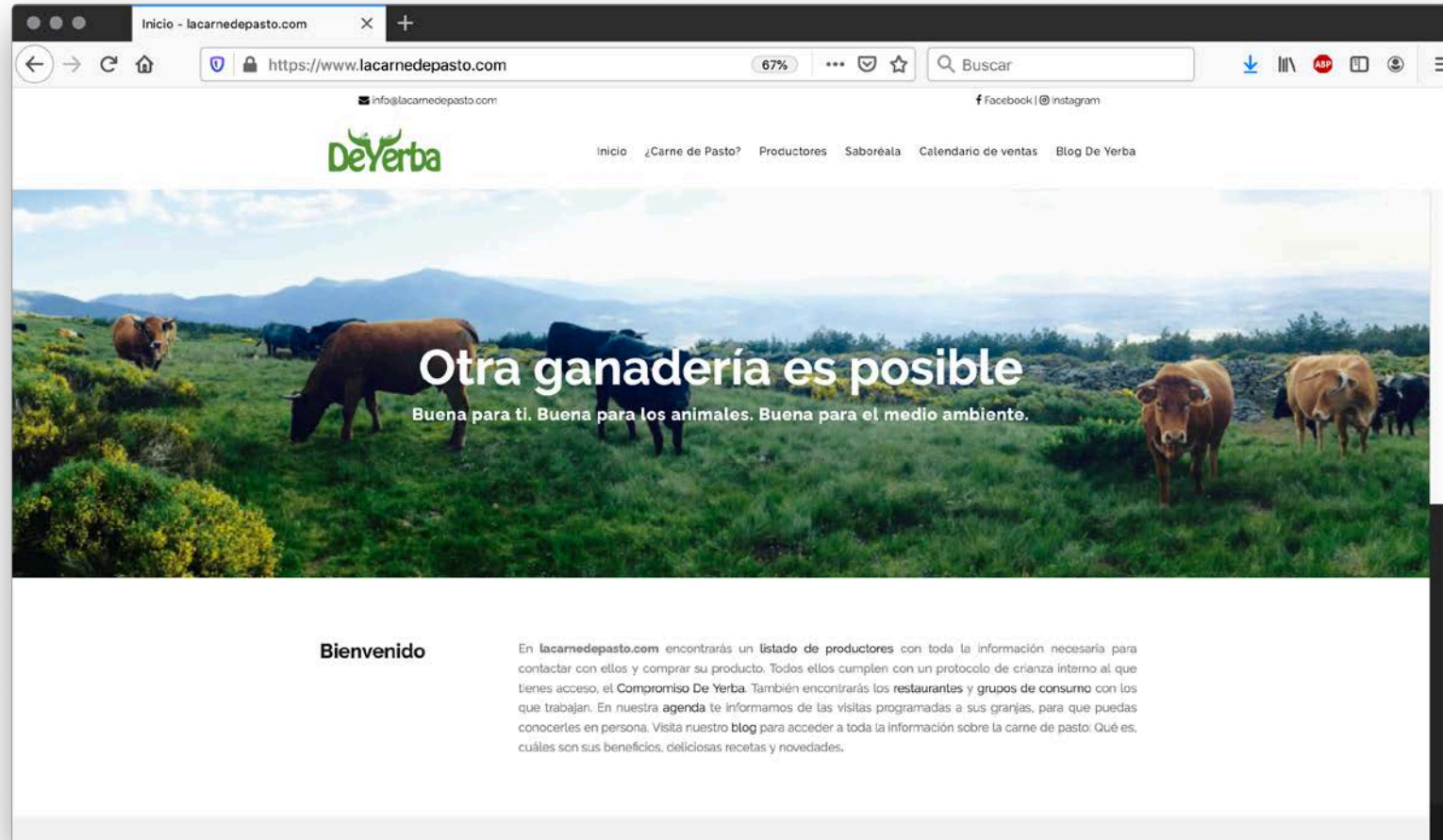
2 El matadero

3 La sala de despiece



OPERADOR: CL-6124-P

PLATAFORMA DE YERBA, LA CARNE DE PASTO



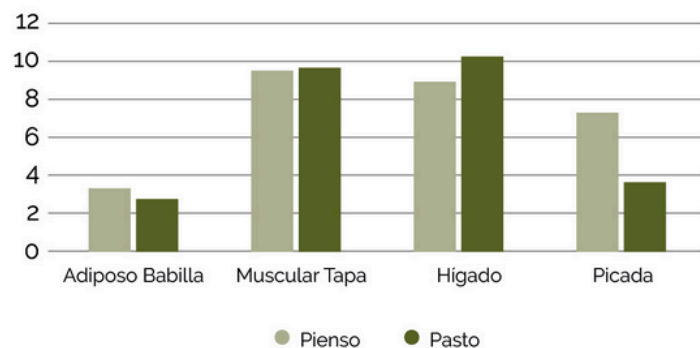
www.lacarnedepasto.com

ANÁLISIS DE NUESTRA CARNE

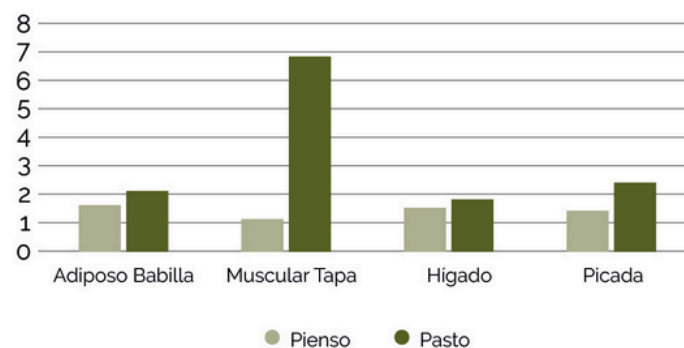
Estudio realizado por **investigadores del Grupo de Lípidos Bioactivos** del Instituto de Investigación en ciencias de la Alimentación (CIAL) de la **Universidad Autónoma de Madrid**.

MÁS OMEGA 3 Y MEJOR PROPORCIÓN OMEGA 6 - OMEGA 3

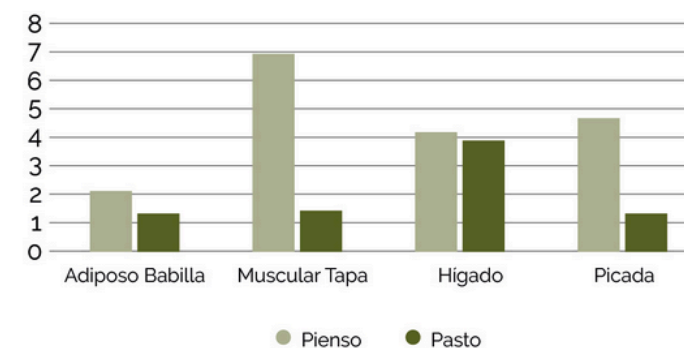
ÁCIDO LINOLÉICO (OMEGA6) (%)



ÁCIDO ALFA LINOLÉNICO (OMEGA 3) (%)



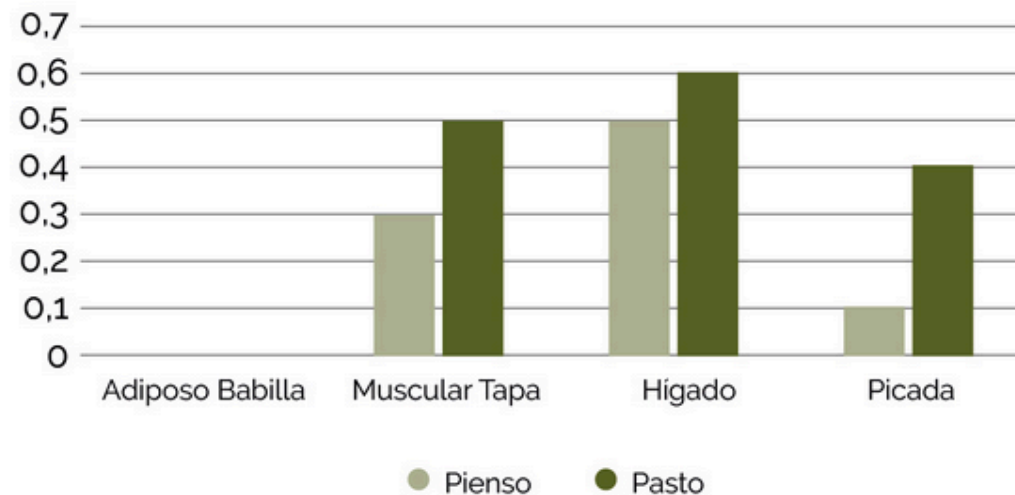
PROPORCIÓN OMEGA 6 / OMEGA 3



ANÁLISIS DE NUESTRA CARNE

MÁS ÁCIDOS POLIINSATURADOS DE CADENA LARGA

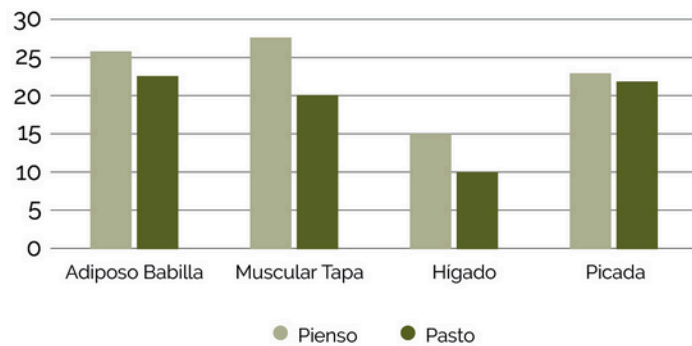
EPA + DPA + DHA (%)



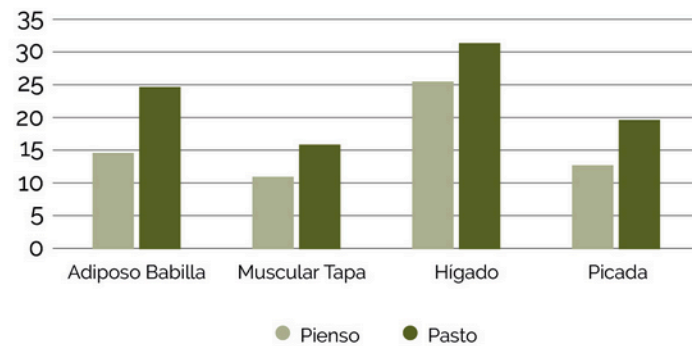
ANÁLISIS DE NUESTRA CARNE

PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS SATURADOS MÁS SALUDABLE

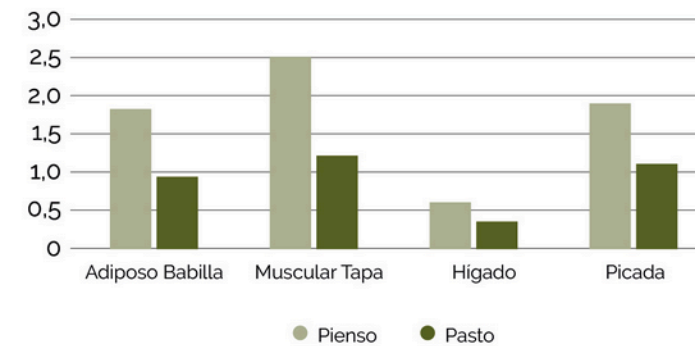
ÁCIDO PALMÍTICO (%)



ÁCIDO ESTEÁRICO (%)



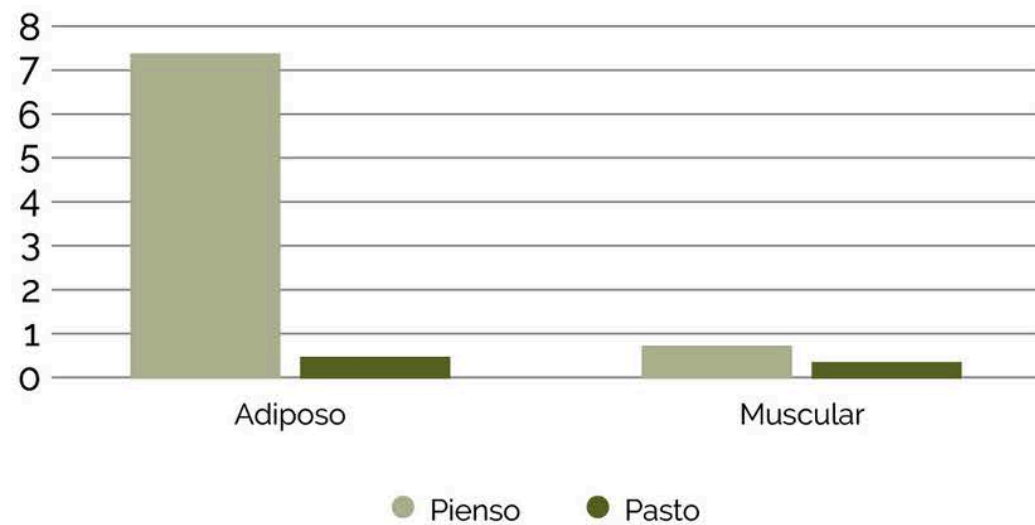
PROPORCIÓN PALMÍTICO / ESTEÁRICO



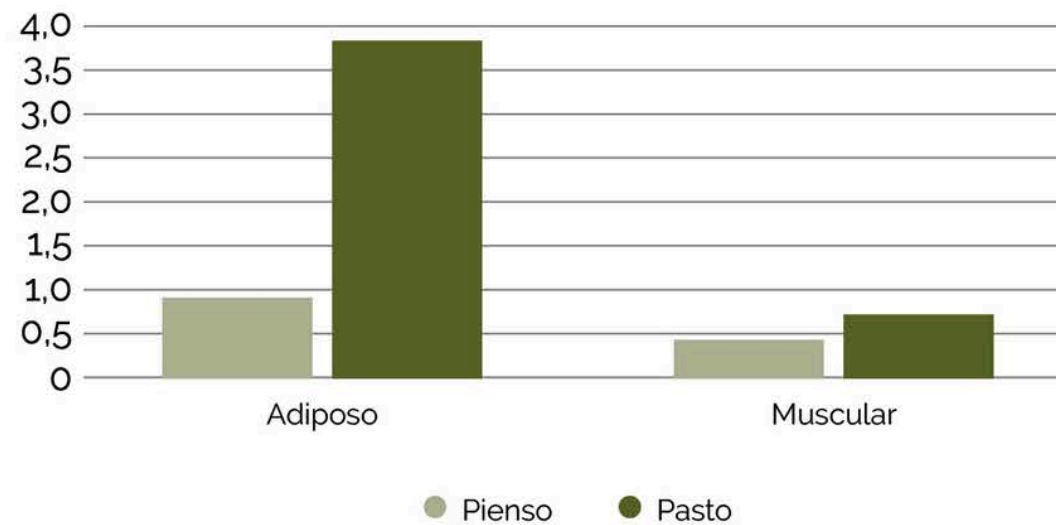
ANÁLISIS DE NUESTRA CARNE

MEJOR PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS TRANS

C18:1 T10 (%)



ÁCIDO VACCÉNICO (%)



NUESTROS LOTES DE CARNE

Lote Degustación			
Piezas	Cantidad	Envases	Importe
Entrecot	500 gr.	1	61,50 €
Filetes 1ªA	1,000 gr.	2	
Carne para guisar	1.000 gr.	2	
Picada	500 gr.	1	
Hamburguesas	600 gr.	3	
3.600 gr.		9	

Lote Familiar			
Piezas	Cantidad	Envases	Importe
Filetes 1ªA	1.500 gr.	3	76,65 €
Filetes empanar	500 gr.	1	
Carne para guisar	1.000 gr.	2	
Picada	1.000 gr.	2	
Hamburguesas	800 gr.	4	
4.800 gr.		12	

Lote Finca Paredones			
Piezas	Cantidad	Envases	Importe
Solomillo	500 gr.	1	72,66 €
Entrecot	500 gr.	1	
Fiiletes de 1ªA	500 gr.	1	
Picada	1.000 gr.	2	
Hamburguesas	1.000 gr.	5	
3.500 gr.		10	

Lote Barbacoa			
Piezas	Cantidad	Envases	Envases
Churrasco / Parrilla	2.000 gr.	2	51,87 €
Hamburguesas	2.000 gr.	5	
4.000 gr.		7	

Single Pack 39,38 € (Gastos de envío incluidos) (10 € de suplemento a Baleares)			
Piezas	Cantidad	Envases	Precio
Entrecot	250 gr.	1	39,38 €
Filetes 1ªA (tapa, babilla, cade- ra o tapilla)	250 gr.	1	
Milanesa (contra o espaldilla)	250 gr.	1	
Carne Picada	250 gr.	1	
Hamburguesas premium	400 gr.	2	
1.400 gr.		6	

NUESTRAS PIEZAS/CORTES DE CARNE

Piezas y Cortes		
Piezas y Cortes	Importe	Peso Aproximado y Presentación
Solomillo	22,95 €	Fileteado o en taco en envase aprox. 500 gr.
Lomo (entrecot)	12,96 €	Fileteado en envase aprox. 500 gr.
Chuletón (tomahawk)	20,48 €	Entero en envase de aprox. 750 gr.
Filetes 1º a (cadera, babilla y tapa)	9,45 €	Fileteado en envase aprox. 500 gr.
Milanesas (contra y espaldilla)	8,64 €	Fileteado en envase aprox. 500 gr.
Ragout	7,56 €	Troceado en envase aprox. 500 gr.
Picada	6,75 €	Picada en envase aprox. 500 gr.
Hamburguesa premium	3,18 €	200 gr. de hamburguesa
Churrasco	5,40 €	En tiras con hueso peso aprox. 500 gr.
Rabillo	15,90 €	Entero envase aprox. 1 kg.
Redondo	18,90 €	Pieza con malla en envase aprox. 1 kg.
Morcillo	9,67 €	Troceado en envase aprox. 500 gr.
Aguja	9,18 €	Fileteado en envase aprox. 500 gr.
Pez	15,12 €	Entero con malla en envase aprox. 1 kg.
Falda	5,89 €	Troceada en envase aprox 500 gr.
Preparado de cocido	8,59 €	Falda, morcillo y hueso en envase aprox. 700 gr.
Hueso comestible	0,00 €	Gratuito
Vacío	15,01 €	Entero en envase aprox. 750 gr.
Entraña	9,67 €	Entera en envase aprox. 350 gr.
Picaña (tapilla)	11,26 €	Fileteada o entera en envases de 500 gr.
Bocado de la reina (spider steak)	5,40 €	Entero en envase aprox. 250 gr.
Cantero de la cadera	12,15 €	Fileteado en envases de 500 gr. o entero peso aprox. 1350 gr.

ALGUNOS EJEMPLOS DE PACKAGING



**CARGA DEL ANIMAL EN
EXPLOTACION Y TRANSPORTE A
MATADERO**

Lo más relajado posible.
Siempre por profesionales.
Lo más cercano posible.
Si el momento no es favorable dejarlo para otro momento mejor.

MATADERO

Garantizar la trazabilidad de todos los productos.
Cuanto menos tiempo pase allí el animal vivo y sacrificado mejor.

**TRANSPORTE DE LA
CANAL Y MENUDOS A
SALA DE DESPIECE**

Siempre en transporte autorizado y refrigerado.
Evitar si es posible el transporte conjunto de mercancía.

**SALA DE DESPIECE
AUTORIZADA**

Con número de registro sanitario.
Lo más cercana posible a tu residencia.
Personal con experiencia que entienda tu forma de trabajo.
Madurar - deshuesar – despiezar – elaborar – envasar –etiquetar.
Picking (organizar pedidos).
Cámara de frio para producto terminado.

**DISTRIBUCIÓN DE
PRODUCTO**

Empresas de reparto refrigerado.
Para pedidos cercanos intentar hacerlos tú mismo.
Puntos de recogida.
En esta fase de 24 hrs está la principal fuga de clientes.

A man with short grey hair, wearing a brown jacket over a black hoodie and blue jeans, stands in a lush green field. He has his arms crossed and is smiling slightly. In the background, several cows are grazing, and a white sheep is visible on the right. The scene is bright and natural.

**¡MUCHAS GRACIAS POR
VUESTRA ATENCIÓN!**