USDA

U.S. MEAT EXPORT FEDERATION

U.S. BEEF
Funded by the Beef Checkoff

BLACK Swift ANGUS
EST. 1855

Una Marca de Excelencia
Ganadera Certificada por la USDA

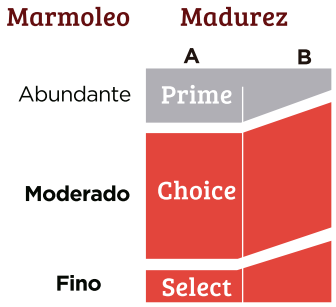
¿Quién es la **USDA?**

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (en inglés, **United States Department of Agriculture, USDA)**.

¿Qué es el **Marmoleo?**

Es la grasa intramuscular que se presenta como pequeñas vetas blancas. En algunos cortes es mas abundante que en otros. Es un factor importante en el proceso de clasificación de la calidad de la carne.
Swift Black Angus® se asegura de un marmoleo homogéneo, garantizando que los últimos 100 días previos al sacrificio, las reses tengan una alimentación basada en granos.

¿Cuál es la Clasificación de la Carne Americana?

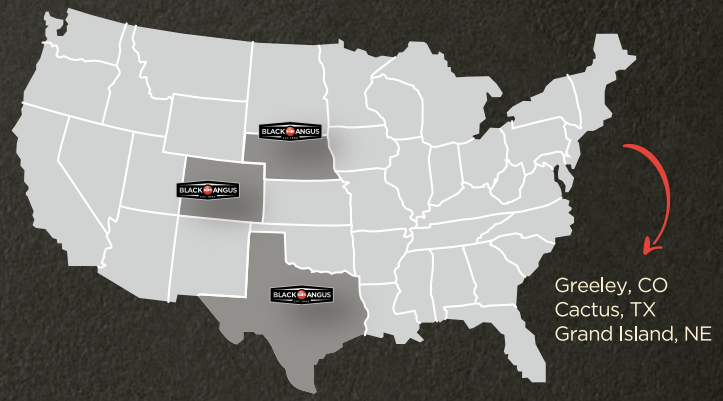


USDA CHOICE USDA SELECT

¿Por qué **Preferir Cortes Swift Black Angus**® en su Mesa?

- **Excelente Calidad a Costo Competitivos**
- **Consistencia en el Sabor & Calidad de Cada Corte**

Para garantizar la consistencia, concentramos la producción de nuestros cortes en 3 plantas ubicadas en el epicentro de la región ganadera americana.



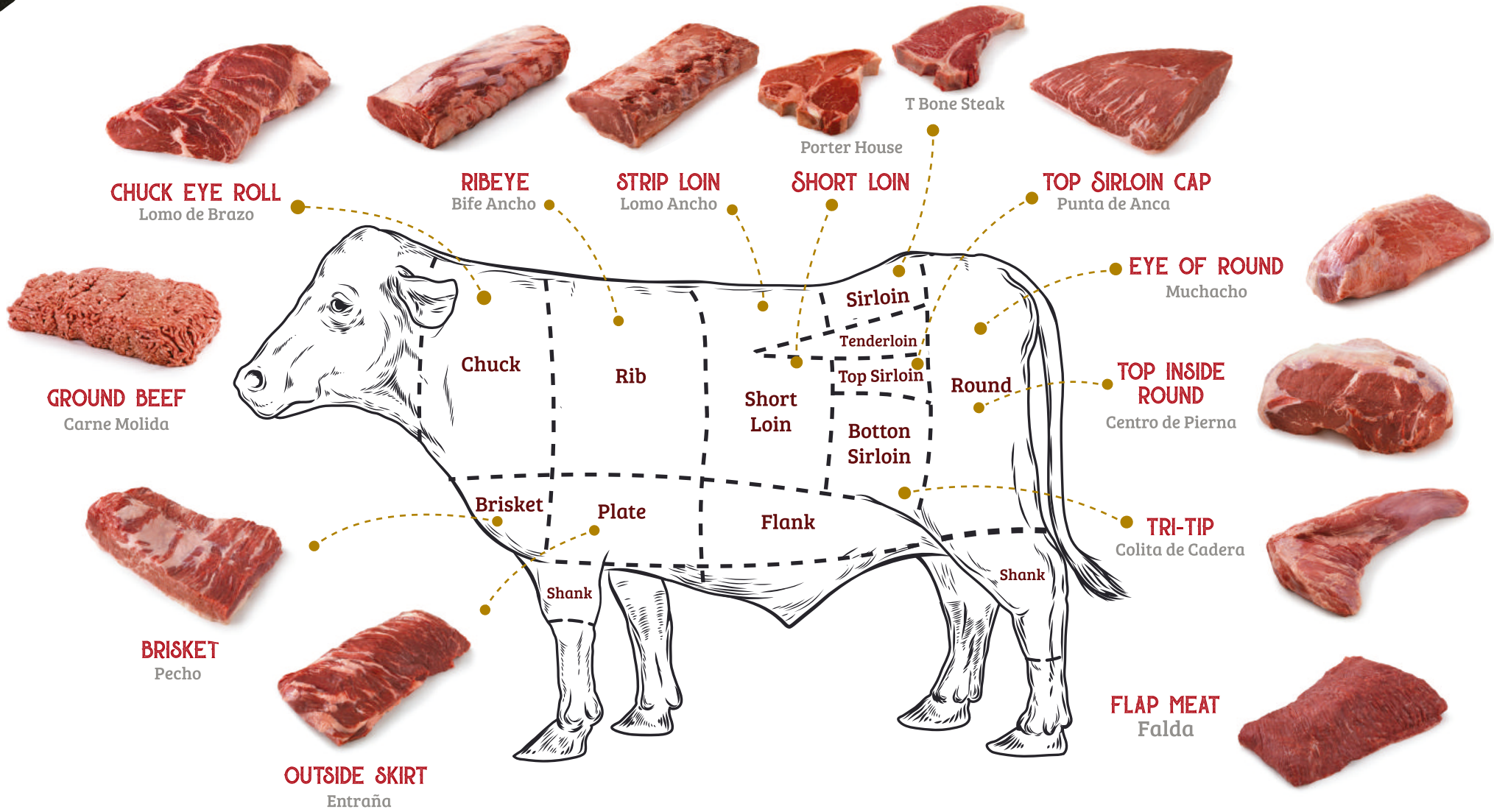
- **Asesoría & Respaldo Permanente**
- **Especificaciones Adicionales**

Lista G	G-23
Raza	51% Negra
Grado USDA	Choice y Select
Puntaje de Marmoleado	De SL^{00} a MD^{99}
Textura de Marmoleado	De Fina a Media
Madurez	Madurez General "A"
Cutter Oscuro	Ninguno
Altura de la Joroba	2 Pulgadas o Menos
Musculatura	Moderado y Superior

Estamos Presentes en Más de **20** Paises a Nivel Mundial

CORTES BLACK ANGUS Swift EST. 1855

Todos Nuestros Cortes te Garantizan Calidad, Consistencia, Sabor y Jugosidad



Para **Conservar** la **Calidad** de LOS CORTES

BLACK Swift ANGUS EST. 1855

Recuerde

La carne se debe Congelar Rápido y Descongelar Lento.

La técnica correcta de descongelación es pasar el corte de -18°C a 4°C y dejando que este se descongele lentamente. Este método te genera un **desjugue máximo del 3,5%.**
Si lo descongelas en un chorro de agua fria, la pérdida puede ser hasta el 12%. **Si lo haces en microondas, la perdida de jugos puede llegar hasta el 25%.**

Para Mantener la Suavidad del Corte en el proceso de Manipulación & Porcionado, es indispensable hacer las incisiones en dirección contraria a la Fibra.

¿Cómo Recibirás tu Pedido Swift Black Angus®?

Todos los productos son empacados al vacío en bolsas contramarcadas con el logo **Swift Black Angus®** y clasificación **USDA**. Todos los Cortes se entregarán en Cajas Brandeadas con el Logo **Swift.**