

CARNES
PAMPAS
ANGUS MEAT

Carnes Argentinas
Calidad Premium





CARNES
PAMPAS
ANGUS MEAT





Nuestra Pasión es la Carne

En **Carnes Pampas**, nos enorgullece ser líderes en la fabricación, distribución y venta de carnes de la más alta calidad, con un legado que proviene de Argentina, un país reconocido mundialmente por su excelencia en la producción cárnica. Con más de 15 años de experiencia en el sector, nos hemos especializado en satisfacer las necesidades de la industria HORECA, así como de supermercados, restaurantes y distribuidores en toda Europa.

Nuestra filosofía empresarial se fundamenta en tres pilares esenciales: calidad, frescura y la plena satisfacción de nuestros clientes. Cada uno de nuestros productos es seleccionado y elaborado con esmero para garantizar que cumpla con los más altos estándares. En Carnes Pampas, no solo ofrecemos carnes excepcionales, sino que también nos comprometemos a construir relaciones duraderas con nuestros socios comerciales, brindándoles soluciones innovadoras que impulsen su éxito. Este enfoque nos permite crecer juntos y fortalecer nuestras relaciones a largo plazo.

At Carnes Pampas, we take pride in being leaders in the manufacturing, distribution, and sale of the highest quality meats, with a legacy that comes from Argentina, a country recognized worldwide for its excellence in meat production. With over 15 years of experience in the sector, we have specialized in meeting the needs of the HORECA industry, as well as supermarkets, restaurants, and distributors throughout Europe.

Our business philosophy is based on three essential pillars: quality, freshness, and the complete satisfaction of our customers. Each of our products is carefully selected and crafted to ensure that it meets the highest standards. At Carnes Pampas, we not only offer exceptional meats but also commit to building long-lasting relationships with our business partners, providing them with innovative solutions that drive their success. This approach allows us to grow together and strengthen our long-term relationships.

Solomillo 3/4 - 4/5

 Lomo Sin Cordón 3/4 - 4/5

 Filetto 3/4 - 4/5

 Filet 3/4 - 4/5

 Tenderloin 3/4 - 4/5



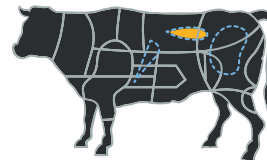
Tenacidad / Tenderness: Extremadamente tierno / *Extremely tender.*

Cantidad de grasa / Fat content: Bajo contenido de grasa, lo que lo hace magro / *Low fat content, making it lean.*

Calidad del corte / Quality of the cut: Considerado uno de los cortes más finos y premium / *Considered one of the finest and premium cuts.*

Uso en cocina / Cooking use: Ideal para filetes, asados o medallones. Se puede preparar a la parrilla o en sartén, cocido a término medio / *Ideal for steaks, roasts or medallions. It can be prepared on the grill or in a pan, cooked to medium doneness.*

Recomendación de maridaje / Pairing recommendation: Vinos tintos elegantes como un Tempranillo o un Monastrell / *Elegant red wines such as Tempranillo or Monastrell.*




Packaging	150g.	200g.	300g.	500g.	1.000g.
 x1	✓	✓	✓	✓	✓
 x2	✓	✓	✓		
 x3	✓	✓	✓		

Steak Tartar

 Steak Tartar

 Tartare di carne

 Steak-Tartar

 Steak Tartare

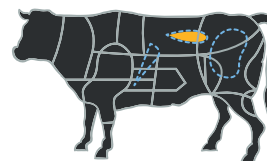
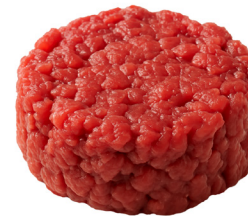
Tenacidad / Tenderness: Suave y delicado, de textura casi derretible / *Soft and delicate, with a melt-in-your-mouth texture.*




Cantidad de grasa / Fat content: Bajo contenido de grasa, lo que lo hace ideal para una experiencia ligera / *Low fat content, making it ideal for a light experience.*

Calidad del corte / Quality of the cut: Se utiliza carne de alta calidad, especialmente el solomillo fresco / *High-quality meat is used, especially fresh tenderloin.*

Uso en cocina / Cooking use: Se sirve crudo con acompañamientos como alcaparras, cebolla y huevo / *It is served raw with accompaniments such as capers, onion and egg.*

Recomendación de maridaje / Pairing recommendation: Vinos blancos frescos o champán / *Fresh white wines or Champagne.*




Packaging	140g.	200g.	300g.	500g.	1.000g.
 x1	✓				
 x2					
 x3					

* Gramajes referenciales, ajustables a las necesidades del cliente / *Reference weights, adjustable to the customer's needs.*

Lomo Bajo

 Bife Angosto S/C

 Contro Filetto-lombatta Bisteca Di Lombo

 Rumpsteak

 Striploin

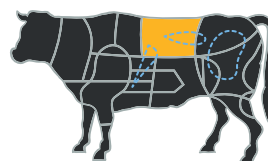
Tenacidad / Tenderness: Tierno / Tender.

Cantidad de grasa / Fat content: Moderado, con un buen equilibrio entre carne magra y grasa / Moderate, with a good balance between lean meat and fat.

Calidad del corte / Cut quality: Muy sabroso y apreciado, ideal para asados / Very flavorful and appreciated, ideal for roasting.

Uso en cocina / Cooking use: Excelente para la parrilla o a la plancha. Se recomienda cocinar a término medio / Excellent for grilling or pan-searing. Medium doneness is recommended.

Recomendación de maridaje / Pairing recommendation: Vinos tintos como un Tempranillo o un Rioja / Red wines such as Tempranillo or Rioja.



Packaging	150g.	200g.	300g.	400g.	500g.
 x1	✓	✓	✓	✓	✓
 x2	✓	✓	✓	✓	
 x3	✓	✓	✓	✓	

Lomo Alto

 Bife Ancho

 Contro Filetto

 Entrecote

 Cube Roll

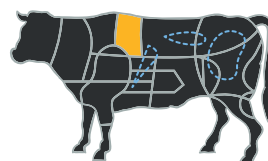
Tenacidad / Tenderness: Tierno y jugoso / Tender and juicy.

Cantidad de grasa / Fat content: Moderado a alto, con un buen equilibrio entre carne magra y grasa / Moderate to high, with a good balance between lean meat and fat.

Calidad del corte / Quality of the cut: Muy apreciado por su sabor intenso y textura / Highly valued for its intense flavor and texture.

Uso en cocina / Cooking use: Perfecto para la parrilla, a la plancha o al horno. Se puede servir con una salsa chimichurri / Perfect for grilling, pan-searing, or roasting. It can be served with a chimichurri sauce.

Recomendación de maridaje / Pairing recommendation: Vinos tintos como un Garnacha o un Rioja / Red wines such as a Garnacha or a Rioja.




Packaging	150g.	200g.	300g.	400g.	500g.
 x1	✓	✓	✓	✓	✓
 x2	✓	✓	✓	✓	
 x3	✓	✓	✓	✓	


* Gramajes referenciales, ajustables a las necesidades del cliente / Reference weights, adjustable to the customer's needs.




Centro de Cadera

 Corazón de Cuadril

 Scamone-culaccio

 Hufte

 Heart of Rump

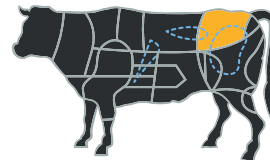
Tenacidad / Tenderness: Tierno con un poco más de resistencia que otros cortes / *Tender with a bit more resistance than other cuts.*

Cantidad de grasa / Fat content: Bajo a moderado, con una capa de grasa en el exterior / *Low to moderate, with a layer of fat on the outside.*

Calidad del corte / Quality of the cut: Muy sabroso, ideal para quienes prefieren cortes menos grasos / *Very flavorful, ideal for those who prefer leaner cuts.*


Uso en cocina / Cooking use: Ideal para asar, a la parrilla o en brochetas. Se puede cocinar a término medio / *Ideal for roasting, grilling, or skewers. It can be cooked to medium doneness.*

Recomendación de maridaje / Pairing recommendation: Vinos tintos como un Tempranillo o un Priorat / *Red wines such as Tempranillo or Priorat.*



Packaging	150g.	200g.	300g.	400g.	1.000g.
 x1		✓	✓	✓	
 x2		✓	✓	✓	
 x3		✓	✓	✓	

Tapilla-Picaña

 Tapa de Cuadril

 Copertura Della Scamone

 Culotte

 Cap of Rump

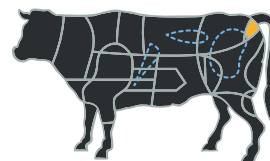
Tenacidad / Tenderness: Tierno / *Tender.*




Cantidad de grasa / Fat content: Alto contenido de grasa en la capa exterior, que le aporta sabor y jugosidad / *High fat content on the outside, which adds flavor and juiciness.*

Calidad del corte / Quality of the cut: Muy apreciado en Brasil y en parrillas argentinas / *Highly valued in Brazil and in Argentine grills.*

Uso en cocina / Cooking use: Se cocina a la parrilla, preferentemente en cortes grandes. Se sirve en rodajas finas / *Cooked on the grill, preferably in large cuts. Served in thin slices.*


Recomendación de maridaje / Pairing recommendation: Vinos tintos robustos como un Monastrell o un Garnacha / *Robust red wines such as Monastrell or Garnacha.*



Packaging	150g.	200g.	300g.	500g.	1.000g.
 x1	✓	✓			
 x2	✓	✓			
 x3	✓	✓			


* Gramajes referenciales, ajustables a las necesidades del cliente / *Reference weights, adjustable to the customer's needs.*

Rabillo de Cadera

 Colita de Cuadril

 Pezzo Bianco-spinaccimo

 Huftspitze Buerger

 Tail of Rump

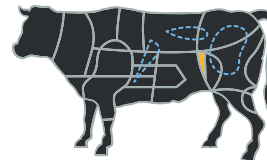
Tenacidad / Tenderness: Moderadamente tierno / *Moderately tender.*




Cantidad de grasa / Fat content: Bajo a moderado, con una capa de grasa que aporta sabor / *Low to moderate, with a layer of fat that adds flavor.*

Calidad del corte / Quality of the cut: Muy sabroso y versátil / *Very flavorful and versatile.*


Uso en cocina / Cooking use: Ideal para asar en la parrilla o cocinar en sartén a fuego alto. Se recomienda cocinarla entera y luego servirla en filetes / *Ideal for grilling or pan-searing over high heat. It is recommended to cook it whole and then serve it in slices.*

Recomendación de maridaje / Pairing recommendation: Vinos tintos como un Rioja o un Ribera del Duero / *Red wines such as Rioja or Ribera del Duero.*





Packaging	150g.	200g.	300g.	500g.	1.000g.
 x1				✓	✓
 x2					
 x3					

Falda

 Medialuna de Vacío

 Bavetta di Manzo

 Dünning Flap

 Flap Meat

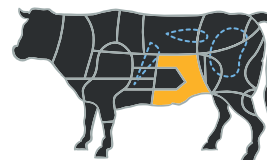
Tenacidad / Tenderness: Moderadamente tierno / *Moderately tender.*




Cantidad de grasa / Fat content: Bajo a moderado / *Low to moderate fat content.*

Calidad del corte / Quality of the cut: Sabroso y versátil / *Flavorful and versatile.*

Uso en cocina / Cooking use: Ideal para filetes, milanesas, guisos o mechar. / *Ideal for steaks, milanesa, stews or shredding.*

Recomendación de maridaje / Pairing recommendation: Vinos tintos como un Ribera del Duero o un Monastrell / *Red wines such as Ribera del Duero or Monastrell.*



Packaging	150g.	200g.	300g.	500g.	1.000g.
 x1				✓	
 x2					
 x3					


* Gramajes referenciales, ajustables a las necesidades del cliente / *Reference weights, adjustable to the customer's needs.*

Vacío

 Bife de Vacío

 Pancio

 Dunne

 Flank Steak

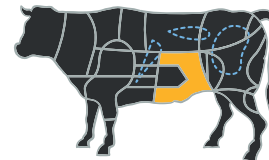
Tenacidad / Tenderness: Más firme, fibrosa y jugosa / *Firmer, fibrous and juicy.*




Cantidad de grasa / Fat content: Bajo, con algunas vetas de grasa / *Low, with some fat marbling.*

Calidad del corte / Quality of the cut: Ideal para marinados y cocciones rápidas / *Ideal for marinades and quick cooking.*

Uso en cocina / Cooking use: Perfecto para la parrilla o cocción a la plancha; se recomienda cortarlo en tiras finas contra la fibra / *Perfect for grilling or pan-searing; it is recommended to cut it into thin strips against the grain.*


Recomendación de maridaje / Pairing recommendation: Vinos tintos como un Tempranillo o un Garnacha / *Red wines such as Tempranillo or Garnacha.*




Packaging	150g.	200g.	300g.	500g.	1.000g.
 x1				✓	
 x2					
 x3					

Costilla sin Hueso

 Asado Deshuesado

 Constine di Pancia

 Dünning

 Steak Meat

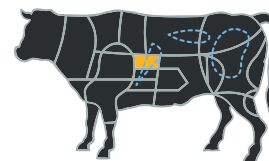
Tenacidad / Tenderness: Moderadamente tierno / *Moderately tender.*

Cantidad de grasa / Fat content: Moderado, con un buen marmoleo. / *Moderate, with good marbling.*

Calidad del corte / Quality of the cut: Buen sabor, ideal para asados / *Good flavor, ideal for roasts.*

Uso en cocina / Cooking use: Excelente para estofados, guisos o cocción lenta. También se puede asar a la parrilla / *Excellent for stews, braises, or slow cooking. It can also be grilled.*

Recomendación de maridaje / Pairing recommendation: Vinos tintos como un Mencía o un Ribera del Duero / *Red wines such as Mencía or Ribera del Duero.*



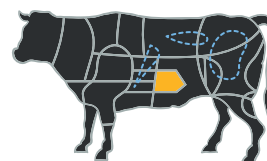
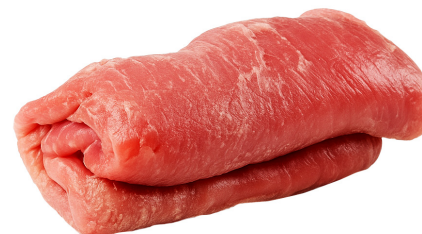
Packaging	150g.	200g.	300g.	500g.	1.000g.
 x1	✓	✓	✓	✓	✓
 x2	✓	✓	✓		
 x3	✓	✓	✓		




* Gramajes referenciales, ajustables a las necesidades del cliente / *Reference weights, adjustable to the customer's needs.*





-  **Aleta**
-  Matambre
-  Mattone
-  Bauchsteak
-  Rose Meat



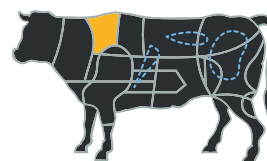
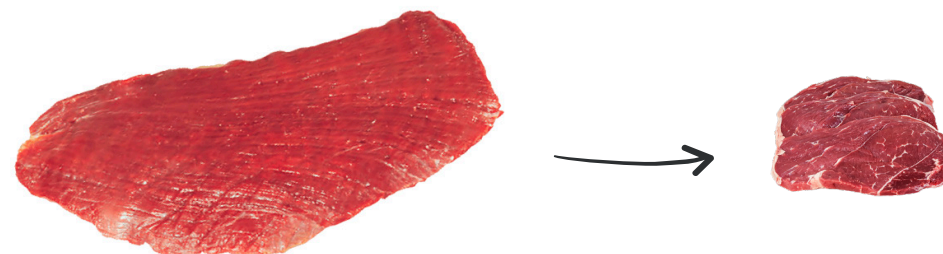
Tenacidad / Tenderness: Moderadamente tierno / *Moderately tender.*
Cantidad de grasa / Fat content: Bajo a moderado, con un buen sabor / *Low to moderate, with good flavor.*
Calidad del corte / Quality of the cut: Ideal para asar o rellenar / *Ideal for roasting or stuffing.*
Uso en cocina / Cooking use: Se puede asar a la parrilla o cocinar al horno; a menudo se presenta relleno. Se recomienda marinar antes de asar / *Can be grilled or roasted; often served stuffed. It is recommended to marinate before roasting.*
Recomendación de maridaje / Pairing recommendation: Vinos tintos como un Monastrell o un Rioja / *Red wines such as Monastrell or Rioja.*






Packaging	150g.	200g.	300g.	500g.	1.000g.
 x1				✓	
 x2					
 x3					

-  **Aguja de Ternera**
-  Aguja sin Tapa
-  Polpa Reale
-  Bratenstueck
-  Inside Cap Off

Tenacidad / Tenderness: Moderadamente firme / *Moderately firm.*
Cantidad de grasa / Fat content: Alto contenido de grasa, lo que aporta sabor. / *High fat content, which adds flavor.*
Calidad del corte / Quality of the cut: Muy sabroso, ideal para cocciones lentas / *Very flavorful, ideal for slow cooking.*
Uso en cocina / Cooking use: Excelente para guisos, estofados o cocciones largas / *Excellent for stews, braises, or long cooking.*
Recomendación de maridaje / Pairing recommendation: Vinos tintos con cuerpo como un Ribera del Duero o un Tempranillo / *Full-bodied red wines such as Ribera del Duero or Tempranillo.*



Packaging	150g.	250g.	350g.	500g.	1.000g.
 x1	✓	✓	✓		
 x5	✓				
 x10	✓				

* Gramajes referenciales, ajustables a las necesidades del cliente / *Reference weights, adjustable to the customer's needs.*

Babilla

 Bola de lomo

 Noce Piatta-noce Rotonda

 Blume

 Knuckle

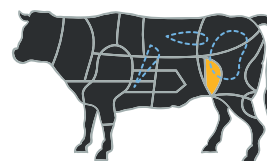
Tenacidad / Tenderness: Muy tierno / *Very tender.*




Cantidad de grasa / Fat content: Bajo contenido de grasa, lo que lo hace magro / *Low fat content, making it lean.*

Calidad del corte / Quality of the cut: Considerado uno de los cortes más premium / *Considered one of the most premium cuts.*

Uso en cocina / Cooking use: Ideal para filetes o milanesas, al horno y estofado. Se puede preparar a término medio / *Ideal for steaks or milanese, baked and braised. Can be prepared to medium doneness.*

Recomendación de maridaje / Pairing recommendation: Vinos tintos elegantes como un Tempranillo o un Monastrell / *Elegant red wines such as Tempranillo or Monastrell.*



Packaging	150g.	200g.	250g.	500g.	1.000g.
 x1			✓	✓	✓
 x5	✓	✓			
 x10	✓	✓			

Culata de Contra

 Cuadrada

 Polpa Di Coscia (Sottofesa)

 Unterschale ohne Semerolle

 Outside Flat

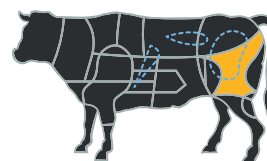
Tenacidad / Tenderness: Moderadamente tierno / *Moderately tender.*




Cantidad de grasa / Fat content: Bajo a moderado / *Low to moderate.*

Calidad del corte / Quality of the cut: Buen corte para filetes o milanesas, con sabor intenso / *Good cut for steaks or milanese, with intense flavor.*

Uso en cocina / Cooking use: Ideal para cocinar en sartén o al horno. Se puede usar en guisos o estofados / *Ideal for pan-searing or baking. Can be used in stews or braises.*


Recomendación de maridaje / Pairing recommendation: Vinos tintos como un Garnacha o un Mencía / *Red wines such as Garnacha or Mencía.*




Packaging	150g.	200g.	250g.	500g.	1.000g.
 x1			✓	✓	✓
 x5	✓	✓			
 x10	✓	✓			

* Gramajes referenciales, ajustables a las necesidades del cliente / *Reference weights, adjustable to the customer's needs.*

Tapa

 Nalga

 Fesa-anca-rosa

 Oberschale Mit Deckel Eckstück

 Top Side

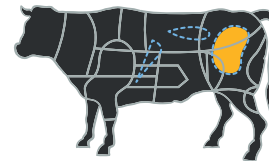
Tenacidad / Tenderness: Moderadamente tierno / *Moderately tender.*




Cantidad de grasa / Fat content: Bajo a moderado / *Low to moderate fat content.*

Calidad del corte / Quality of the cut: Sabroso y versátil / *Flavorful and versatile.*

Uso en cocina / Cooking use: Ideal para filetes o milanesas, guisos o mechar / *Ideal for steaks or milanesa, stews, or shredding.*

Recomendación de maridaje / Pairing recommendation: Vinos tintos como un Ribera del Duero o un Monastrell / *Red wines such as Ribera del Duero or Monastrell.*



Packaging	100g.	200g.	250g.	500g.	1.000g.
 x1			✓	✓	✓
 x5	✓	✓			
 x10	✓	✓			

Diafragma

 Entraña

 Fesa di Manzo

 Zwerchell

 Thin Skirt

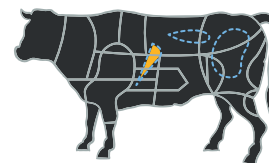
Tenacidad / Tenderness: Tierno, con una textura más fibrosa / *Tender, with a more fibrous texture.*




Cantidad de grasa / Fat content: Moderado, con un buen marmoleo / *Moderate, with good marbling.*

Calidad del corte / Quality of the cut: Muy sabroso, ideal para parrilla / *Very flavorful, ideal for grilling.*

Uso en cocina / Cooking use: Perfecto para asar a la parrilla o a la plancha; se sirve a menudo en tiras / *Perfect for grilling or pan-searing; often served in strips.*

Recomendación de maridaje / Pairing recommendation: Vinos tintos como un Garnacha o un Tempranillo / *Red wines such as Garnacha or Tempranillo.*




Packaging	150g.	200g.	250g.	500g.	1.000g.
 x1				✓	
 x5					
 x10					

* Gramajes referenciales, ajustables a las necesidades del cliente / *Reference weights, adjustable to the customer's needs.*

Redondo

 Peceto

 Girello-Magatello

 Semerolle

 Round Roll

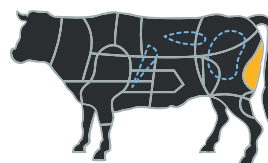
Tenacidad / Tenderness: Tierno, pero más firme que otros cortes / *Tender, but firmer than other cuts.*




Cantidad de grasa / Fat content: Bajo, lo que lo hace magro / *Low fat content, making it lean.*

Calidad del corte / Quality of the cut: Muy apreciado para cocinar al horno o en guisos / *Highly valued for roasting or stews.*

Uso en cocina / Cooking use: Ideal para asar o filetear en finas lonchas para Carpaccio / *Ideal for roasting or slicing thinly for Carpaccio.*

Recomendación de maridaje / Pairing recommendation: Vinos tintos como un Tempranillo o un Rioja / *Red wines such as Tempranillo or Rioja.*



Packaging	150g.	200g.	250g.	500g.	1.000g.
 x1	✓	✓		✓	✓
 x2	✓	✓			
 x3	✓	✓			

Carpaccio de Redondo

 Carpaccio de Peceto

 Carpaccio

 Carpaccio

 Round Roll Carpaccio

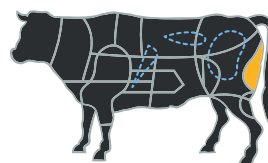
Tenacidad / Tenderness: El carpaccio es tierno pero con una textura firme, ideal para disfrutar crudo / *Carpaccio is tender but firm in texture, ideal for eating raw.*




Cantidad de grasa / Fat content: Es un corte magro y saludable, con bajo contenido de grasa / *It is a lean and healthy cut with low fat content.*

Calidad del corte / Quality of the cut: Se elabora con cortes premium como peceto o redondo / *Made from premium cuts like Eye of Round.*

Uso en cocina / Cooking use: Se sirve en finas lonchas con salsas, aceites o quesos / *Served in thin slices with sauces, oils, or cheeses.*


Recomendación de maridaje / Pairing recommendation: Marida bien con vinos tintos como Tempranillo o Rioja / *Pairs well with red wines like Tempranillo or Rioja.*



Packaging	100g.	200g.	300g.	500g.	1.000g.
 x1					
 x5					
 x9	✓	✓	✓		

* Gramajes referenciales, ajustables a las necesidades del cliente / *Reference weights, adjustable to the customer's needs.*

Hamburguesa Angus

 Hamburguesa Angus

 Hamburger di Angus

 Angus-Burger

 Angus Burger

Tenacidad / Tenderness: Moderadamente tierno / *Moderately tender.*




Cantidad de grasa / Fat content: Bajo a moderado / *Low to moderate fat content.*

Calidad del corte / Quality of the cut: Sabroso y versátil / *Flavorful and versatile.*

Uso en cocina / Cooking use: Ideal para parrilla, sartén o plancha. Perfecta para combinar con queso, vegetales frescos y salsas gourmet / *Ideal for grilling, pan-searing, or griddle cooking. Perfect for pairing with cheese, fresh vegetables, and gourmet sauces.*

Recomendación de maridaje / Pairing recommendation: Vinos tintos como un Ribera del Duero o un Monastrell / *Red wines such as Ribera del Duero or Monastrell.*



Packaging	160g.	180g.	200g.	220g.	250g.
 x1	✓	✓	✓	✓	✓
 x2	✓	✓			
 x4	✓				

Tradición y Sabor de Origen Argentino

Descubre la exquisitez de nuestras hamburguesas Angus, elaboradas con carne de la más alta calidad, proveniente de nuestra propios cortes de Angus de origen Argentino. Gracias a la frescura y pureza de nuestra materia prima, aseguramos una experiencia culinaria inigualable. Creemos que la verdadera riqueza del sabor radica en la calidad de los ingredientes. Por eso, utilizamos solo ingredientes naturales, garantizando una hamburguesa que respeta la tradición y el auténtico gusto de la carne.

Déjate seducir por el increíble sabor de nuestras hamburguesas Angus.

Discover the exquisite taste of our Angus burgers, made with the highest quality meat from our own cuts of Argentine-origin Angus. Thanks to the freshness and purity of our raw ingredients, we ensure an unparalleled culinary experience. We believe that the true richness of flavor lies in the quality of the ingredients. That's why we use only natural ingredients, guaranteeing a burger that respects tradition and the authentic taste of the meat.

Let yourself be captivated by the incredible flavor of our Angus burgers.





PREPARACIÓN

DE CADA PIEZA
PREPARATION OF EACH PIECE



ENVASADO AL VACÍO

CON ALTA BARRERA
HIGH BARRIER VACUUM PACKAGING



PORCIONADO A MEDIDA

MANUAL O AUTOMATIZADO
MANUAL OR AUTOMATED PORTIONED



ETIQUETA PERSONALIZADA

SEGÚN EL CLIENTE
CUSTOM LABEL ACCORDING TO THE CLIENT



GRAMAJE EXACTO

SE PESA CADA PIEZA
EXACT WEIGHT EACH PIECE IS WEIGHED



PRODUCTO A MEDIDA

SERVICIO PERSONALIZADO
CUSTOM PRODUCT PERSONALIZED SERVICE

Porcionado a Medida

La Excelencia en Cada Corte

Transforma tus piezas enteras en cortes perfectos con nuestro servicio de porcionado. Nuestro equipo de expertos se encarga de cada detalle, asegurando que recibas exactamente lo que necesitas. Desde cortes clásicos hasta opciones personalizadas, estamos aquí para satisfacer tus exigencias. Además, ofrecemos opciones de empaquetado según tus necesidades, ya sea en vacío (retractil) o termoformado, garantizando frescura y calidad en cada entrega. Confía en nosotros para ofrecer carne de la más alta calidad a tus clientes.

¡Haz que cada corte cuente!

Portioning to Measure: Excellence in Every Cut

Transform your whole pieces into perfect cuts with our portioning service. Our team of experts takes care of every detail, ensuring you receive exactly what you need. From classic cuts to customized options, we are here to meet your demands. Additionally, we offer packaging options tailored to your needs, whether vacuum-sealed (shrink wrap) or thermoformed, guaranteeing freshness and quality in every delivery. Trust us to provide your customers with the highest quality meat.

¡Make every cut count!



El Arte del Marmoleado

La Carne Angus es reconocida por su excepcional marmoleado, que se traduce en vetas de grasa intramuscular que elevan el sabor, la jugosidad y la ternura de cada corte. Con un alto grado de marmoleado, nuestra carne Angus se clasifica como 'Prime', asegurando una experiencia gastronómica inigualable. Perfecta para asados, parrilladas y platillos gourmet, cada bocado promete ser una delicia que deleitará a los paladares más exigentes.

Angus Beef is renowned for its exceptional marbling, resulting in intramuscular fat streaks that enhance the flavor, juiciness, and tenderness of each cut. With a high degree of marbling, our Angus beef is classified as 'Prime,' ensuring an unparalleled dining experience. Perfect for roasts, barbecues, and gourmet dishes, every bite promises to be a delight that will satisfy even the most discerning palates.



CARNES
PAMPAS
ANGUS MEAT

Nuestro origen, las mejores marcas Argentinas
Our origin, the best brands from Argentina



CARNES
PAMPAS
ANGUS MEAT

www.carnespampas.es

📍 Madrid - España ✉ clientes@carnespampas.es ☎ 915 00 79 14