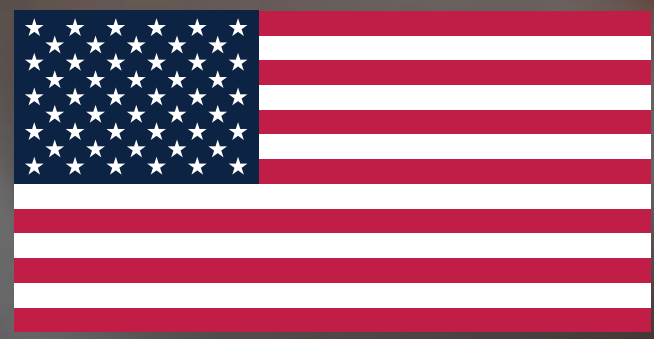


ICB
FOOD
SERVICE

La
Mejor
Carne
Angus
del
Mundo.



20
22

+1.600

Productos

9

Centros de
Distribución a
lo largo de Chile



Alimenta tu
Negocio.

Con más de 18 años en el mercado, somos la empresa líder en la industria, con una estrategia inspirada en el modelo norteamericano de operación ONE STOP SHOP. Realizamos en una sola entrega y en una sola factura, todo lo que nuestro cliente necesita.



+385
Colaboradores



+8.500
Clientes



+95
Ejecutivos
Comerciales

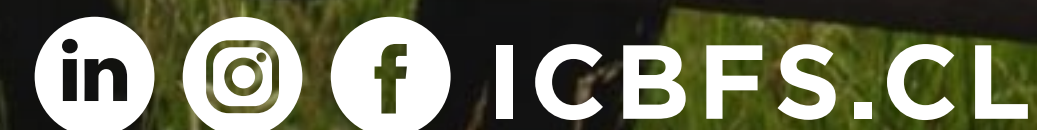




Certified Angus Beef® es la primera marca de carne premium del mundo, la cual selecciona el ganado Angus bajo 10 rigurosos estándares de calidad. De esta manera los clientes obtienen los mejores cortes de res con un mayor marmoleo, sabor, suavidad y jugosidad.



Si es *Certified*, es lo mejor.™



10 Rigurosos Estándares.

{ MARMOLEO } *La Clave del Sabor*

01.

CANTIDAD

El marmoleo, o pequeñas vetas de grasa entreverada en la carne de res, es el factor principal que contribuye con la jugosidad, sabor y suavidad. La carne de res con más marmoleo puede cocinarse a temperaturas más altas y mantenerse jugosa.



Marmoleo Modelo: Nuestro requerimiento mínimo

02.

TEXTURA

Para asegurar la uniformidad en cada bocado, nuestra carne de res debe tener una textura de marmoleo de media a fina. El marmoleo grueso es menos deseable.



Marmoleo de medio a fino



Marmoleo grueso

03.

LA MADUREZ

Proporciona suavidad y cortes óptimos

El ganado debe tener menos de 30 meses de edad determinada por prueba de dentición y solo se acepta carne roja con madurez "A".

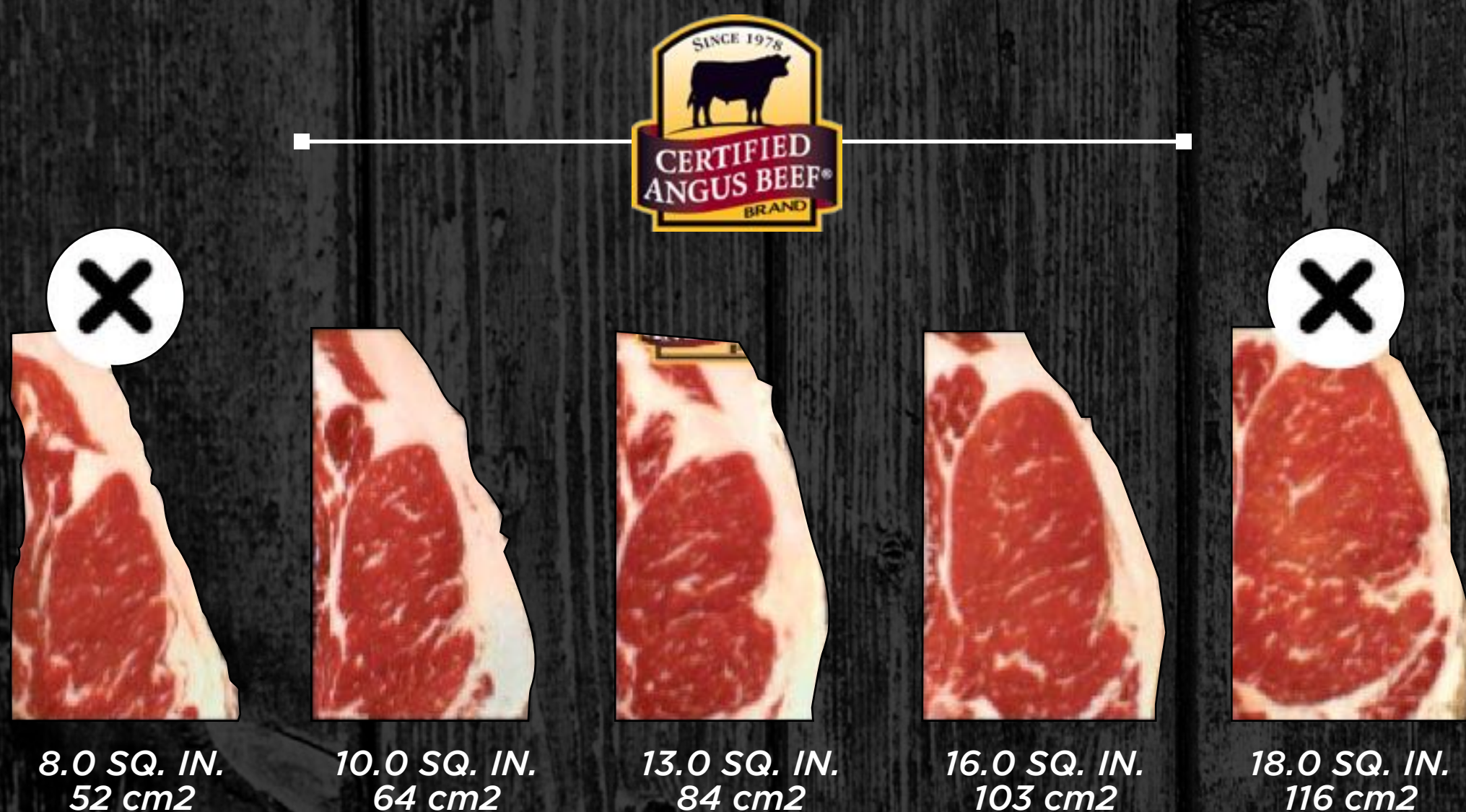


{ DIMENSIONES UNIFORMES }

Se traduce en cortes de mayor espesor y más uniformes

04.

El área del ribeye de 10 a 16 pulgadas cuadradas (64 a 103 cm²) asegura cortes más uniformes de diferentes partes de la canal.



05.

El peso en canal caliente de 1,050 libras (476 kg) o menos, opera conjuntamente con la especificación del área de ribeye para ofrecer menos variabilidad en cada caja.

06.

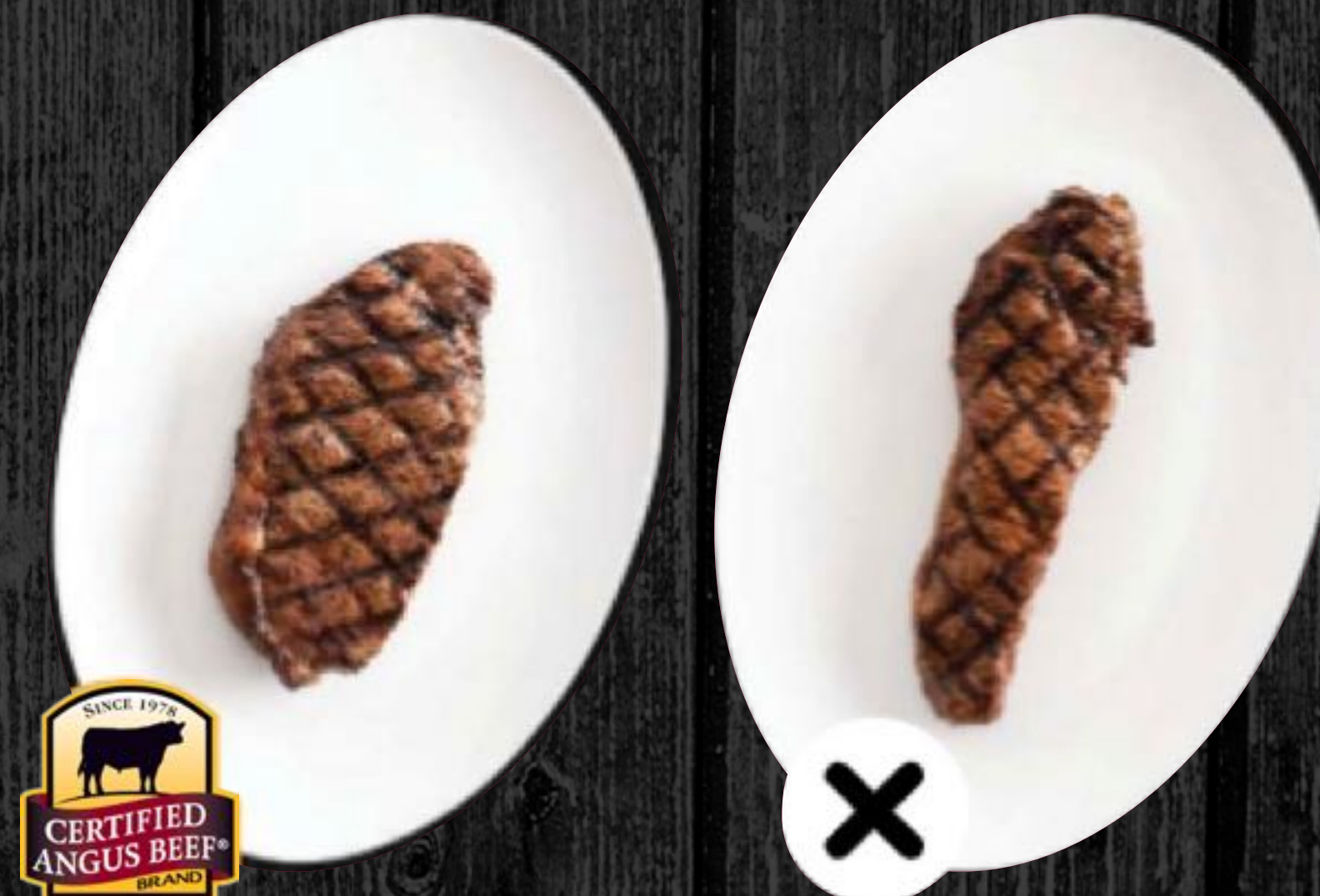
1 pulgada (2,5 cm) o menos de cobertura de grasa, ayuda a controlar la cantidad de magra/grasa y rendimiento en general.



{ APARIENCIA Y SUAVIDAD }

07.

Una musculatura superior asegura una presentación en plato uniforme y de mayor calidad.



08.

Prácticamente libre de rupturas de capilares significa una apariencia más atractiva.



09.

Sin cortes oscuros se asegura una apariencia y sabor uniformes.



10.

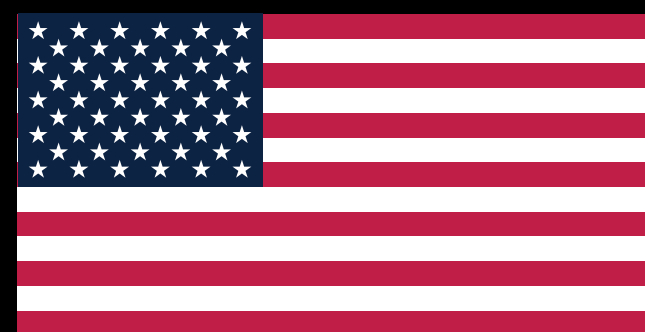
Sin joroba que exceda las 2 pulgadas, para eliminar influencias de la raza brahmán, que puedan afectar la suavidad.



Lomo Vetado
Certified Angus Beef

Origen USA
kg
Código: 104500730

Si es *Certified*, es lo mejor.™



Lomo Vetado c/h
Certified Angus Beef

Origen USA
kg
Código: 104500740



Tomahawk
Certified Angus Beef

Origen USA
kg
Código: 104518830

Las Mejores Carnes
en un solo lugar.



Asado de Tira 3C
Certified Angus Beef

Origen USA
kg
Código: 104523480

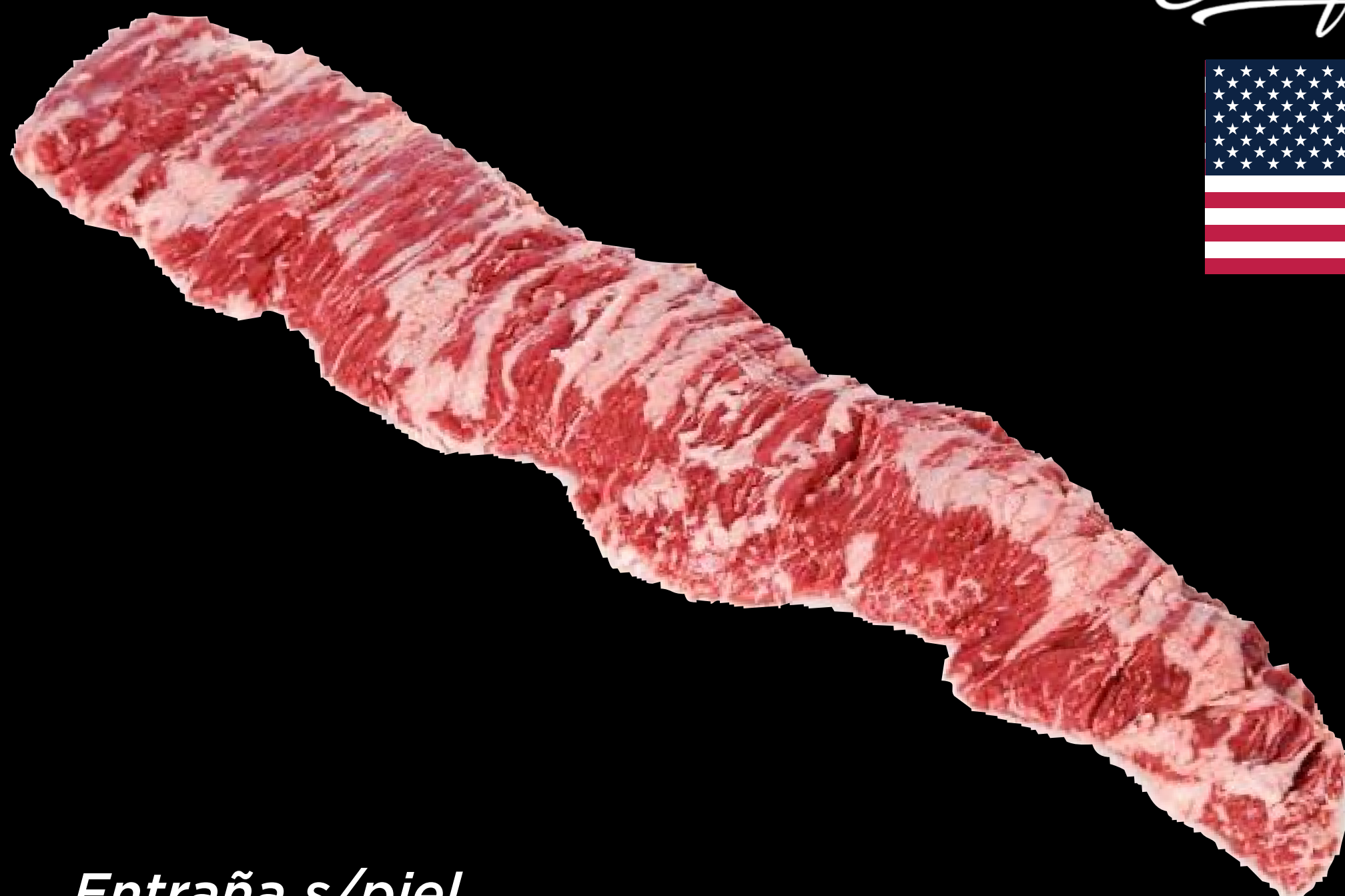
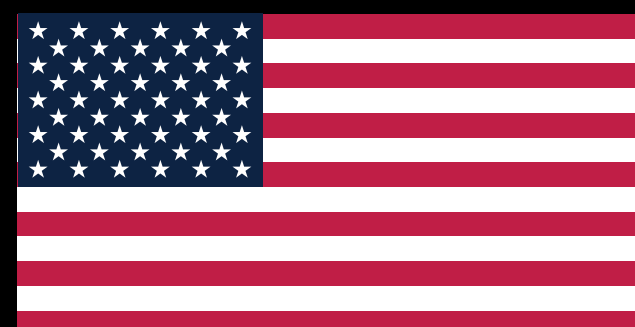


Chuck Roll
Certified Angus Beef

Origen USA
kg
Código: 104500670



Si es *Certified*, es lo mejor.™



Entraña s/piel
Certified Angus Beef

Origen USA
kg
Código: 104521750



Punta de Ganso
Certified Angus Beef

Origen USA
kg
Código: 104523770

Las Mejores Carnes
en un solo lugar.



Lomo Liso c/fil c/h
Certified Angus Beef

Origen USA
kg
Código: 104500710

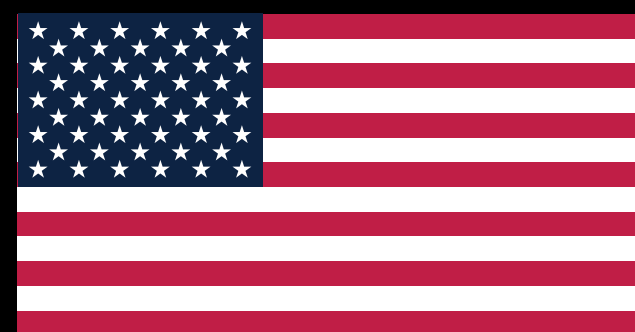


Lomo Liso
Certified Angus Beef

Origen USA
kg
Código: 104500550

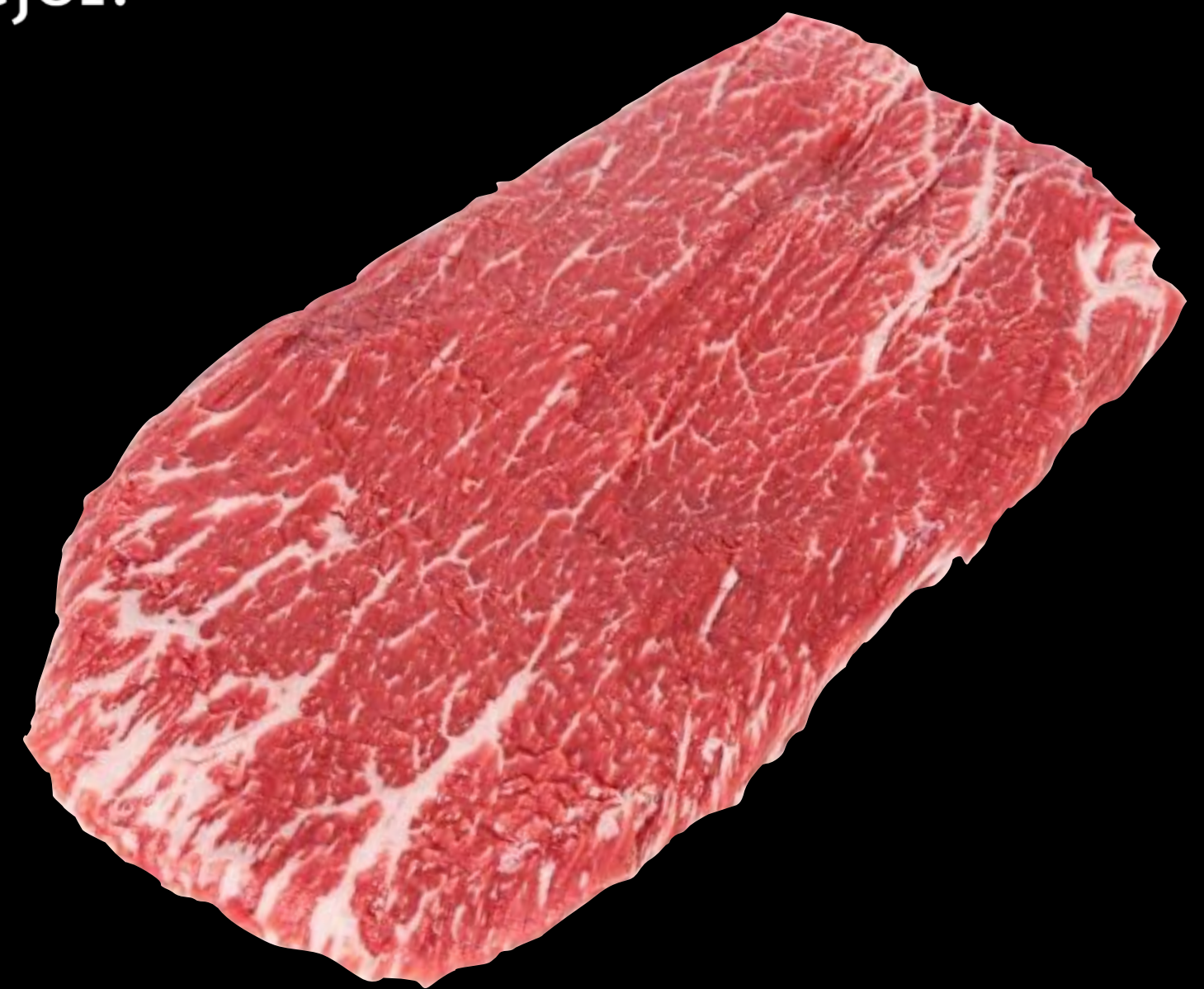


Si es *Certified*, es lo mejor.™



Tapapecho
Certified Angus Beef

Origen USA
kg
Código: 104500580



Punta Paleta
Certified Angus Beef

Origen USA
kg
Código: 104518690

Las Mejores Carnes
en un solo lugar.



**Recorte 80/20 Vacuno
CAB 4,5**

Origen USA
Caja 06 unidades
Código: 104529590

Si es *Certified*, es lo mejor.™



**Hamburguesa 113 g.
Certified Angus Beef**

Origen USA
Caja 48 unidades
Código: 104519330

**Hamburguesa 170 g.
Certified Angus Beef**

Origen USA
Caja 30 unidades
Código: 104523510



**Hamburguesa 198 g.
Certified Angus Beef**

Origen USA
Caja 24 unidades
Código: 104529190

**Hamburguesa 225 g.
Certified Angus Beef**

Origen USA
Caja 24 unidades
Código: 104519360

Las Mejores Carnes
en un solo lugar.

in @ f ICBFS.CL



contacto@icbs.cl