

**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



**ICB**  
**FOOD**  
**SERVICE**

*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.™



[in](#) [@](#) [f](#) ICBFS.CL

# 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.*

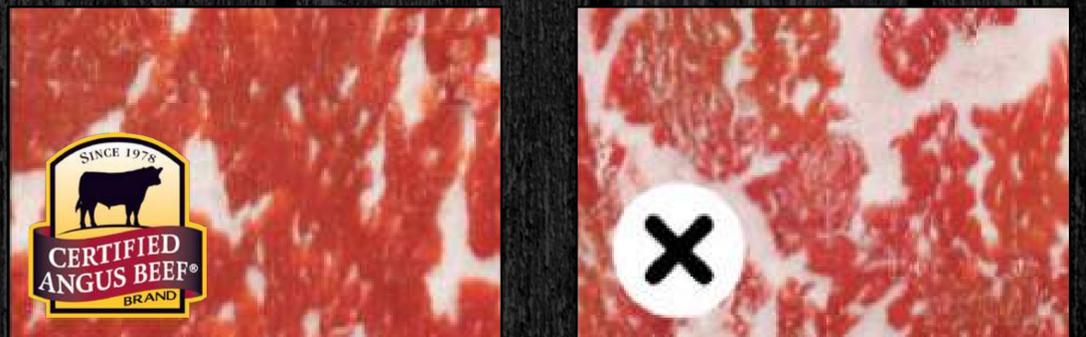


Marmoleo Modelo: Nuestro requerimiento mínimo

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 cm<sup>2</sup>) asegura cortes más uniformes de diferentes partes de la canal.



8.0 SQ. IN.  
52 cm<sup>2</sup>

10.0 SQ. IN.  
64 cm<sup>2</sup>

13.0 SQ. IN.  
84 cm<sup>2</sup>

16.0 SQ. IN.  
103 cm<sup>2</sup>

18.0 SQ. IN.  
116 cm<sup>2</sup>

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.



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**

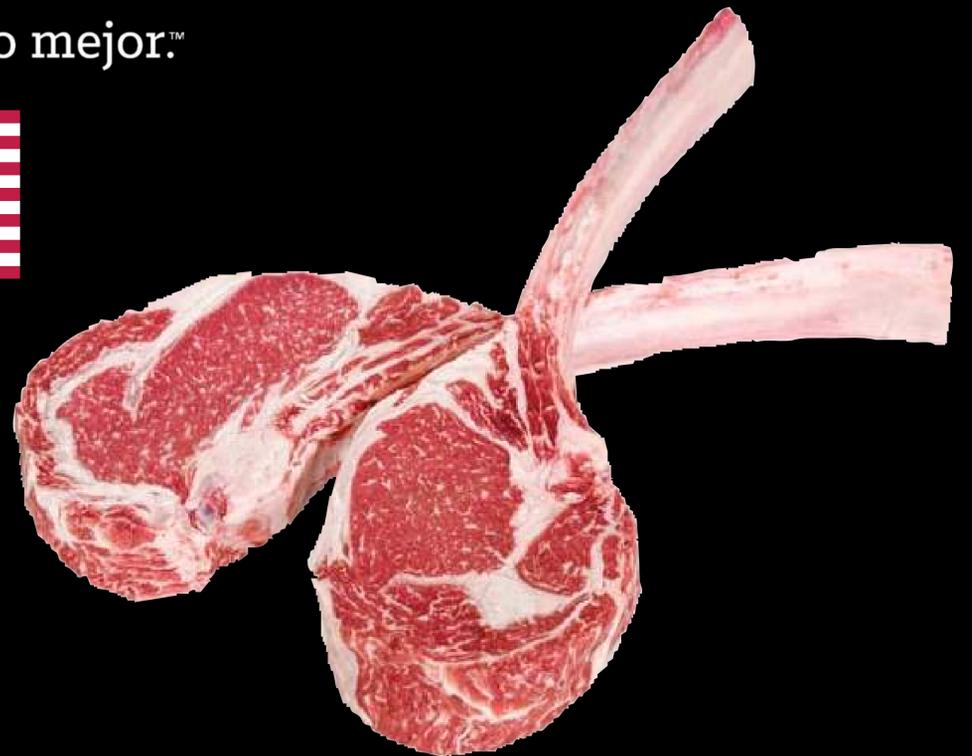
Origen USA  
kg  
Código: 104500730

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

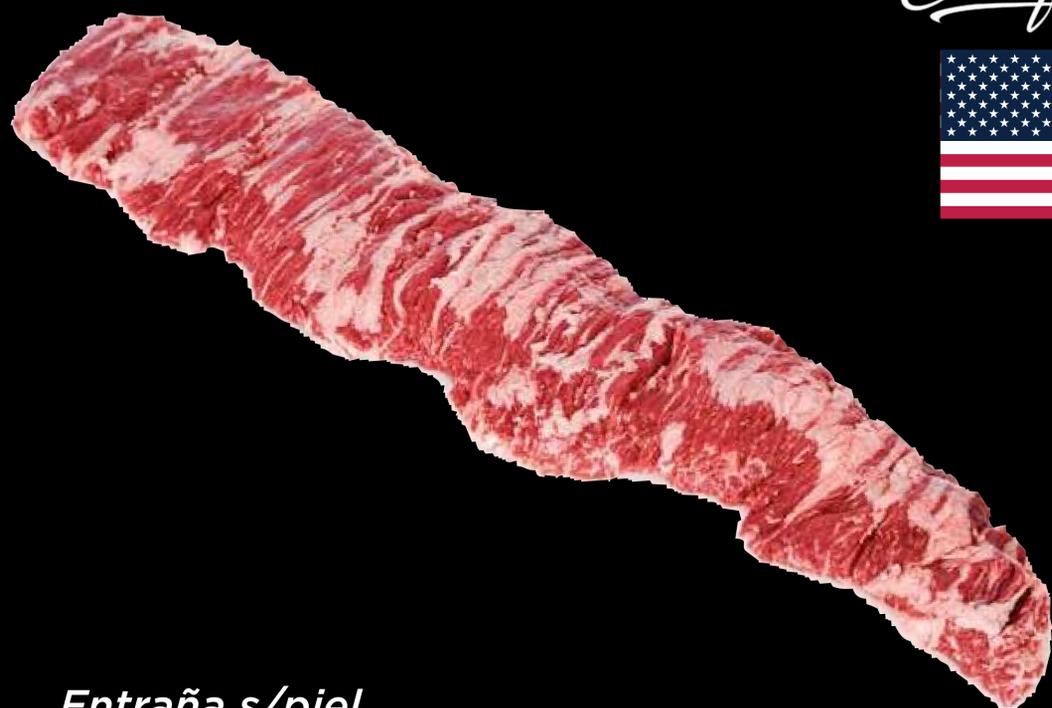


**Chuck Roll**  
**Certified Angus Beef**

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



**Este NO está en la lista  
pero sí está en el catálogo  
base. Confirmar!**

*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

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

Origen USA  
Caja 02 unidades  
Código: 104532100

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.

**Esta lista viene en el archivo, pero NO están en la página web.  
Confirmar si se unen a otros publicados, se crean o no van.**

104533150 TERMOMETRO COCINA CERTIFIED ANGUS BEEF (UNIDAD)

104500560 LOMO LISO CERTIFIED ANGUS BEEF (KG)

104520580 ENTRAÑA CHOICE USA (KG)

104529940 COWBOY STEAK CERTIFIED ANGUS BEEF (KG)

104529950 LOMO VETADO C/H STEAK CAB (KG)

104529960 LOMO VETADO STEAK CERTIFIED ANGUS BEEF (KG)

104529970 PORTERHOUSE STEAK CERTIFIED ANGUS BEEF (KG)

104529980 T BONE STEAK CERTIFIED ANGUS BEEF (KG)

104533500 FLAT IRON STEAK CERTIFIED ANGUS BEEF (KG)

104533510 LOMO LISO C/H STEAK CERTIFIED ANGUS BEEF (KG)

104533520 LOMO LISO STEAK CERTIFIED ANGUS BEEF (KG)

# ICB FOOD SERVICE



[www.icbfs.cl](http://www.icbfs.cl)

[contacto@icbfs.cl](mailto:contacto@icbfs.cl)