



DISCARLUX®





DISCARLUX®

INDICE	Pg.
Introducción	6
Cortes	10
Comparativa	12
Lomo	16
Lomo Buey	18
Lomo Marela	20
Lomo Caseira	22
Lomo Europa	24
Otros Cortes	26
Tomahawk	28
Rack	28
Cowboy Steak	29
Ribeye	30
Chuletón	31
T-Bone	31
Entrecote	32
Tataki	32
Tako-bone	33
Solomillo	34
Picaña Fresca	35
Picaña Madurada	35
Costilla c/h	36
Costilla s/h	36

	Pg.
Onglet	37
Hueso de caña	38
Ossobuco	39
Mazo	39
Vacío	40
Brisket	40
Rabo	41
Entraña	42
Rabillo de cadera	42
Oreja de Solomillo	43
Presa	43
Otros Productos	44
Picada de vaca y buey	46
Hamburguesas	48
Mini Hamburguesas	50
Cecina	52
Chistorra de Navarra	54
Pastrami	56
Morcilla de Burgos	58
Otras Carnes	60
Lechazo	61
Cochinillo	61
Añojo y Ternera	62
Cerdo Ibérico	62



Solo los mejores lomos son seleccionados para llevar el sello de **Disarlux** por un experto equipo de ojeadores en mataderos de confianza.



VACUNO SELECTO

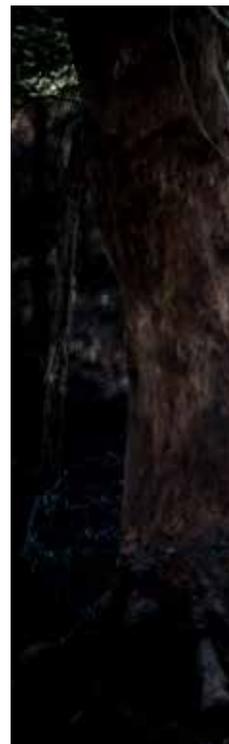
Nacional

El campo, el tiempo, la montaña gallega así como una alimentación tradicional, proporcionada por gentes excepcionales, son los valores que crean animales únicos en el mundo.

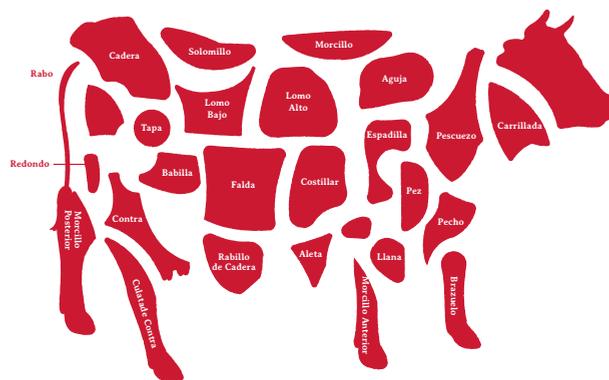
VACUNO SELECTO EUROPA

Origen | Lux

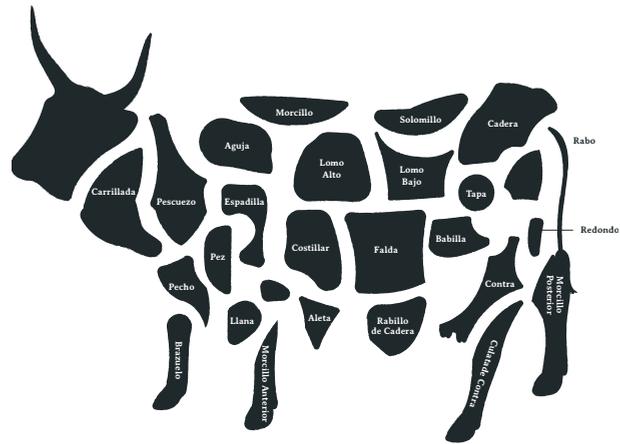
Solo las piezas excepcionales son marcadas como **ORIGEN y LUX**. Factores como raza, edad del animal, cobertura grasa e infiltración hacen del **ORIGEN y LUX** una carne solo para los muy caprichosos. Piezas seleccionadas una a una en nuestros mataderos de confianza de Alemania, Holanda y Polonia, donde se reservan y encontramos los mejores ejemplares, que posteriormente se maduran en nuestras instalaciones el tiempo necesario para alcanzar su punto óptimo.







- CARTOGRAFÍA DE LA VACA -



- CARTOGRAFÍA DEL BUEY -

BUEY

Se considera un buey, al toro que ha sido castrado después de la pubertad y que ha estado destinado al engorde y cuidado especial por más de dos años. Al momento de su sacrificio, un buey puede llegar a pesar hasta 1.000 kgs canal y su edad generalmente es superior a 48 meses. La alta inversión que requiere un buey para desarrollar las características de su carne, es una de las razones de su baja producción, y por consiguiente, del peligro de extinción de la raza, ya que nadie conoce cuántos bueyes quedan en Galicia.

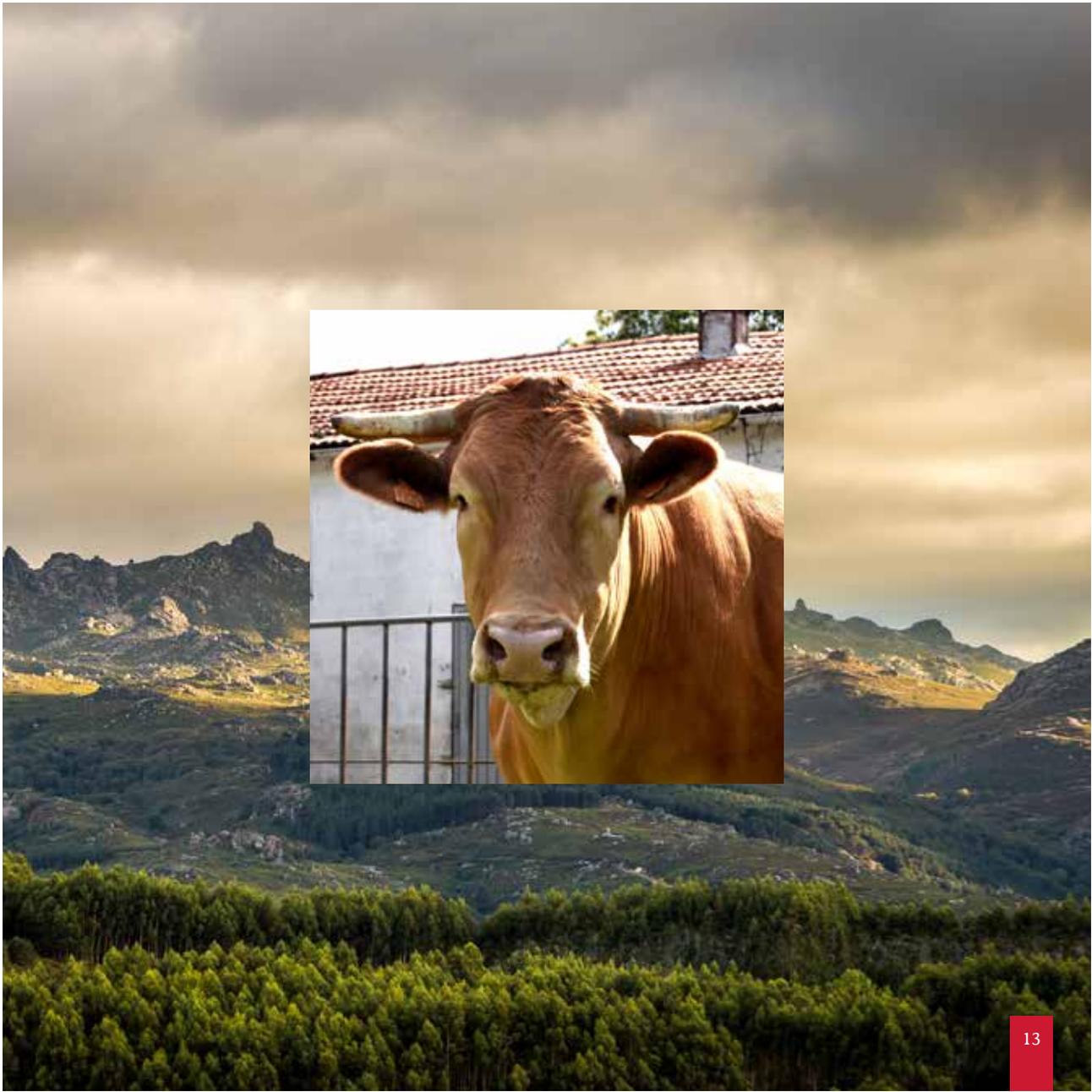
Según los expertos, la producción de hormonas por la capacidad reproductiva de la vaca y la castración del buey, son los elementos diferenciadores que determinan la calidad de sus carnes. En el caso del buey, desarrollará un volumen mayor de grasa infiltrada, responsable de aportar la suavidad, textura y su sabor único.

¿PROPIEDADES Y CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE DE BUEY?

La auténtica carne de buey proporciona un gusto extraordinario, considerablemente superior a otros tipos de carnes de vacuno, aunque sus características visuales no varían demasiado. Esta carne, es uno de los platos gastronómicos más valorados y exclusivos. Además de su exquisito sabor, el chuletón de buey también tiene propiedades para la salud que incluyen variados nutrientes:

- Es rica en proteínas de alta calidad, ideal para mantener la buena salud de los músculos.
- Contiene hierro y zinc, dos aliados para fortalecer el sistema inmunitario.
- Aporta vitaminas B12, necesaria para mantener el cuerpo lleno de energía y activo.
- Tiene selenio, un mineral y un antioxidante que sirve para el buen funcionamiento del cerebro y controla la depresión.

En cuanto a las características, la carne de buey tiene un particular color rojo intenso y líneas veteadas de grasa, que proporcionan una textura extrajugosa y un sabor fuerte, considerablemente más pronunciado que otras carnes de vacuno.





VACA

Las vacas son mamíferos rumiantes y son criadas normalmente para producir carne y leche. Se considera una vaca cuando el animal ha dejado de ser novilla para dar a luz por primera vez, lo cual generalmente ocurre a los dos años. Su carne es un poco más fuerte que la ternera, pero muy apreciada por sus cualidades gustativas. Una vaca puede llegar a pesar cerca de 750 kg con variaciones de peso según los diferentes tipos de razas.

¿PROPIEDADES Y CARACTERÍSTICAS DE LA CARNE DE VACA?

Es el chuletón, junto con el de ternera, que más se consume en los restaurantes, ya que el precio a diferencia de un chuletón de buey, hasta 600kgs canal, es considerablemente más bajo.

El chuletón de vaca está compuesto por una carne roja nutritiva que puede ser parte de una dieta saludable:

- Puede aportar hasta un 20% de proteínas de excelente calidad.
- Proporciona los aminoácidos esenciales, fundamentales para una dieta saludable.
- Contiene una serie de vitaminas, especialmente vitamina B12, que sirve para combatir la anemia.
- Aporta varios minerales presentes en grandes cantidades, como el selenio, zinc, hierro y cobre, lo que contribuye a fortalecer el sistema inmunológico.

La textura de la carne de vaca es muy fibrosa, el proceso de maduración requiere entre 30 y 45 días para ser completamente comestible.



- LOMO -



LOMO BUEY

El buey es un animal casi mitológico, un icono de la economía gallega de subsistencia pues aportaba docilidad y fuerza física a los trabajos del campo como la labranza y el tiro. Maduración entre 90 y 180 días.

Categoría	Top	Selección
Corte	Cabecero, Lomo bajo s/h, Lomo Bajo c/h, Chuletón	Cabecero, Lomo bajo s/h, Lomo Bajo c/h, Chuletón
Razas	Autóctonas de Galicia y norte de Portugal	Autóctonas de Galicia y norte de Portugal
Observaciones	Seleccionados en casas particulares	Seleccionadas en Bandeira y otros pequeños mataderos del norte de Portugal







LOMO MARELA

“Marela” denota el color característico que asocian en Galicia al color de la yema de huevo. Esta carne tiene un tono púrpura, con grasa que va desde un color blanco anacarado a un amarillo yema y que se funde con el simple calor de la mano. Maduración entre 45-90 días.

Categoría	Top	04-08
Corte	Cabecero, Lomo bajo s/h, Lomo Bajo c/h, Chuletón	Cabecero, Lomo bajo s/h, Lomo Bajo c/h, Chuletón
Razas	Autóctonas de Galicia y norte de Portugal	Autóctonas de Galicia y norte de Portugal
Observaciones	Seleccionados en casas particulares	Seleccionadas en Bandeira y otros pequeños mataderos del norte de Portugal



LOMO CASEIRA

Vacas frisonas y mestizas de buena morfología más apropiadas en vida para la cría y producción de leche. Maduración 30 y 60 días.

Categoría	7 - 8	08 - 09
Corte	Cabecero, Lomo bajo s/h, Lomo Bajo c/h, Chuletón, Rach	Cabecero, Lomo bajo s/h, Lomo Bajo c/h, Chuletón
Razas	Frisona y Mestiza Selección	Frisona y Mestiza Selección
Observaciones	Cebadas y rematadas en pequeñas explotaciones del noroeste de la península ibérica	Cebadas y rematadas en pequeñas explotaciones del noroeste de la península ibérica







LOMO EUROPA

Piezas seleccionadas una a una en nuestros mataderos de confianza de Alemania, Holanda y Polonia. Aquí encontramos los mejores ejemplares posibles. Factores como raza, edad del animal, cobertura grasa e infiltración son parámetros que la hacen una carne solo para los muy caprichosos.

Categoría	Origen	Lux
Corte	Cabecero, Lomo bajo s/h, Lomo Bajo c/h, Chuletón, Ribeye, Rack, T-bone, Tataki	Cabecero, Lomo bajo s/h, Lomo Bajo c/h, Chuletón, Ribeye, Rack, T-bone, Tataki
Razas	Simmental, Holstein Frison y otras	Simmental, Holstein Frison y otras
Observaciones	Es adquirida en los mejores mataderos de Europa siguiendo unos cuidadosos sistemas de selección	Es adquirida en los mejores mataderos de Europa siguiendo unos cuidadosos sistemas de selección



- OTROS CORTES -





TOMAHAWK

Lomo alto con la costilla larga y limpia.

Corte : Lomo



RACK

Se extrae de las ocho costillas. Hueso de costilla pulida de la parte superior. Carne de centro de lomo alto pulido de tapa y grasa exterior.

Corte : Lomo



COWBOY STEAK

Se extrae de las cuatro costillas más altas del lomo alto. Hueso de costilla pulido de la parte superior. Carne de centro de lomo alto pulido de tapa y grasa exterior.

Corte : Lomo



RIBEYE

Ocho costillas sin hueso, sin tapa y pulido de grasa exterior.

Corte : Lomo





CHULETÓN

Carne de lomo alto completo con tapa pulida y perfilada.

Corte : Lomo



T-BONE

Corte de lomo bajo con hueso y centro de solomillo.

Corte : Lomo





ENTRECOT

Corte transversal del lomo bajo sin el hueso.

Corte : Lomo



TATAKI

Corte longitudinal del lomo bajo sin el hueso.

Corte : Lomo



TAKO-BONE

Corte longitudinal del lomo bajo con las palas del hueso.

Corte : Lomo



SOLOMILLO

Se trata de una carne muy tierna, jugosa y magra, en el caso del solomillo de vaca, su sabor es más intenso debido a la edad del animal.

Corte : Lomo





PICAÑA FRESCA

El término Picanha o Picaña viene de sud-américa pero en España es corte muy tradicional denominado desde siempre Tapilla.

Corte : Pierna

PICAÑA MADURADA

Corte que por su calidad y su infiltración se madura durante 20/30 días para potenciar notablemente su sabor.

Corte : Pierna





COSTILLA CON HUESO

Producto limitado a pocas unidades dado que proviene de vacuno muy especial y seleccionado.

Corte : Falda

COSTILLA SIN HUESO

Producto limitado a pocas unidades dado que proviene de vacuno muy especial y seleccionado.

Corte : Falda



ONGLET

Corte procedente del diafragma recorrido por un nervio. Sabroso, tierno y muy jugoso.

Corte : Delantero



HUESO DE CAÑA

Fémur de animales mayores con la característica de poseer un alto contenido graso en su interior y un sabor intenso.

Corte : Delantero y pierna





OSSOBUCO

Jarrete con hueso cortado transversalmente.

Corte : Delantero y pierna

MAZO

Parte más ancha del jarrete con todo el hueso.

Corte : Delantero y pierna





BRISKET

El brisket está localizado en el pecho de la vaca y es una carne que requiere cocciones lentas y prolongadas para disfrutar de su jugosidad.

Corte : Falda

VACÍO

Corte procedente de la Falda de Vacuno, en la parte lateral, junto a las costillas. Cabe destacar que es una carne algo más fibrosa, pero por el contrario es muy sabrosa.

Corte : Falda



RABO

Cola del animal ofrece gran cantidad de colágeno en su interior ideal para guisos largos y melosos.

Corte : Delantero





ENTRAÑA

Pieza alargada perteneciente a la falda recubierta por dos membranas y extremadamente jugosa en su interior.

Corte : Falda

RABILLO DE CADERA

Localizado en la pierna del animal. Jugosa y con buena cobertura grasa.

Corte : Pierna





OREJA DE SOLOMILLO

Corte procedente de la falda del animal.
Muy sabrosa por estar pegada al hueso.

Corte : Falda

PRESA

localizado en la aguja del vacuno (delantero). De indudable calidad por su alto grado de infiltración.

Corte : Delantero





- OTROS PRODUCTOS -

PICADA DE VACA Y BUEY

Preparado cárnico de carne picada de vaca de máxima calidad elaborado con cortes nobles como la aguja, la espaldilla y la falda.

- BUEY Y VACA -







HAMBURGUESAS

Carne 100% de piezas de nobles de la vaca, con un toque de maduración, con gran potencia de sabor y una textura inigualable.

- ESTÁNDAR Y ARTESANAS -



MINI HAMBURGUESAS

Carne 100% de piezas de nobles de la vaca, con un toque de maduración, con gran potencia de sabor y una textura inigualable.

- ESTÁNDAR Y ARTESANAS -







CECINA

El clima reinante hace posible una desecación lenta de la carne, con lo que se consiguen el aroma y sabor peculiares de la cecina. Se ahuma muy ligeramente utilizando leña de roble o encina. Solo elaboramos cecina de las mejores piernas de vaca que nos llegan por su infiltración y conformación de las piezas.

- ESTÁNDAR Y ARTESANAS -



CHISTORRA DE NAVARRA

La chistorra es un embutido típico de Navarra que se elabora a partir de carne de cerdo, ajo, pimentón y sal. Requiere de unos días de secado antes de ser envasado y estar listo para su consumo.







PASTRAMI

Elaboración ideal para piezas de vacuno mayor. Se elabora a partir de una salmuera, una condimentación personalizada de especias y un ahumado.



MORCILLA DE BURGOS

Morcilla tradicional de Burgos hecha en Villarcayo para Discarlux.





- OTRAS CARNES -

LECHAZO

Procedentes de Segovia, Burgos y Palencia. Peso entre 5 y 5,5 kgs. Entero, carret, pierna, paletilla, riñonada, chuletas y molleta.



COCHINILLO

Procedentes de Segovia. Peso entre 4 y 5 kgs. Entero, carret, pierna y paletilla.



AÑOJO Y TERNERA

Carne procedente de animales criados en explotaciones tradicionales y en libertad.
Lomo completo, aguja, churrasco, entraña, filetes, picaña...



CERDO IBÉRICO

Presa, Costillar, Lagarto, pluma, abanico, secreto y solomillo



