

CATÁLOGO

Carnes La Favorita



ÍNDICE

Quiénes somos

- Quiénes somos
- Mucho más que carne
- Nuestra misión
- Nuestra visión
- Nuestros valores
- Nuestro propósito

3

4

5

5

5

6

6

Procesados y Porcionados

Food Service

Nuestros Productos

- **Vacuno**
 - Cortes de vacuno
 - Productos
 - Uso recomendado
- **Pollo**
 - Productos
 - Uso recomendado
- **Cerdo**
 - Productos
 - Uso recomendado
- **Porcionados**
 - Productos
- **Procesados**
 - Productos
- **Contacto**

7

8

9

10

11

19

20

21

22

24

25

26

28

29

30

32

33

35

QUIÉNES SOMOS

The background is a solid orange color with a repeating pattern of faint, light-colored food icons. These icons include various types of bread, fish, and other food items, scattered across the entire page.

QUIÉNES SOMOS

Carnes La Favorita es una empresa comprometida con la excelencia en la distribución de carnes. Como distribuidora líder destaca por ofrecer no sólo los mejores productos de vacuno, cerdo y pollo, sino también un servicio personalizado que acompaña a nuestros clientes en su crecimiento. A lo largo de los años, La Favorita ha construido una reputación basada en la calidad, la transparencia y la confianza, siendo un aliado estratégico para carnicerías, restaurantes, banqueteras, casinos y distribuidores en Chile.



MUCHO MÁS QUE CARNE



El eslogan "Mucho más que carne" refleja el compromiso de Carnes La Favorita de ofrecer a sus clientes una experiencia completa que va más allá del simple acto de compra. No solo se trata de vender carne, sino de crear una relación basada en la confianza, la asesoría personalizada, y el apoyo continuo en el crecimiento del negocio de cada cliente. Este eslogan encapsula la filosofía de la empresa de ser un aliado estratégico que agrega valor en cada etapa del proceso, desde la selección del producto hasta el éxito final del cliente. ¡Comprar en La Favorita, siempre es comprar bien! Porque si un cliente no sabe qué o cuánto comprar, nosotros lo asesoramos.

Nuestra misión

En Carnes La Favorita, nuestra misión es atender a nuestros clientes —carnicerías y el sector Horeca— de la mejor manera posible, entendiendo sus necesidades para mejorar su calidad de vida. Nos diferenciamos de la competencia no solo por ofrecer precios competitivos, sino principalmente por brindar una experiencia de compra superior, basada en la confianza y la asesoría experta. Comprar en La Favorita es siempre la mejor experiencia, ya que garantizamos la calidad de nuestros productos de vacuno, pollo y cerdo, junto con servicios personalizados y soluciones integrales que optimizan sus operaciones.

Nuestra visión

Carnes La Favorita aspira a ser la empresa líder en el mercado de carnes de la Región Metropolitana de Chile, consolidándose como el referente preferido por carnicerías y el sector Horeca. Nos distinguimos por ofrecer soluciones integrales de carne de vacuno, pollo y cerdo, junto con servicios logísticos optimizados y atención personalizada. Nuestra meta es mejorar la calidad de vida y rentabilidad de nuestros clientes, inspirando confianza y excelencia en cada relación comercial.

Nuestros valores



Confianza

Creemos en el potencial de nuestros colaboradores y clientes, y nos comprometemos a actuar siempre de manera honesta y transparente.



Sencillez

Optamos por procesos empresariales sencillos que permiten ofrecer una experiencia excelente.



Empatía

Trabajamos arduamente para ofrecer las mejores oportunidades a nuestros colaboradores y clientes, siendo conscientes de la importancia de sus resultados.



Colaboración

Valoramos y respetamos el esfuerzo compartido, buscando siempre generar buenos resultados a través del trabajo en común.



Nuestro propósito

Trabajamos día a día para mejorar la calidad de vida de nuestros clientes, apoyando sus negocios con mucho más que carne. Buscamos ser el socio estratégico que entiende sus necesidades y los acompaña en cada paso, proporcionando los mejores productos con soluciones integrales que optimizan sus operaciones y aumentan su rentabilidad. Estamos comprometidos a crear relaciones basadas en la confianza, el servicio personalizado y la entrega de productos cárnicos de la más alta calidad, para que cada cliente crezca y prospere con nosotros.

Carnes La Favorita: Procesados y Porcionados de Excelencia para el Food Service

En Carnes La Favorita transformamos la calidad en soluciones listas para tu negocio. Desde nuestra moderna planta de procesos, producimos bajo **certificación HACCP** y con trazabilidad completa, garantizando seguridad, frescura y consistencia en cada lote.

Mucho más que carne: somos tu socio estratégico en abastecimiento. Con productos porcionados y procesados a la medida, reducimos tus tiempos de cocina, **evitamos mermas** y aseguramos un estándar perfecto en cada preparación.

Con más de 9 años de experiencia en el rubro, sabemos lo que tu negocio necesita: productos confiables, seguros y con calidad certificada.



CARNES LA FAVORITA, TU ALIADO EN EL ÉXITO DEL FOOD SERVICE



¿Qué ofrecemos al canal Horeca?

- Cortes porcionados listos para servicio: estandarización y control en cada plato.
- Carne molida en distintas formulaciones: 5% y 10% grasa, extra magra premium, en formato tubo, bolsa y vacío.
- Procesados de valor agregado: churrascos, lomitos, longanizas y butifarras artesanales listas para tu menú.
- Vacuno premium: lomo liso, lomo vetado, punta picana y palanca.
- Cerdo porcionado: chuletas centro y vetadas de 180 g.

Hoteles, restaurantes y casinos:

eficiencia y consistencia en grandes volúmenes.

Banqueteras y eventos:

cortes listos que ahorran tiempo en cocina y mantienen la calidad.

Carritos gourmet y sangucherías:

productos estandarizados que garantizan el sabor en cada bocado.

Fábricas de empanadas y preparaciones:

carne molida, picada o porcionada lista para tu producción diaria.

Pedido mínimo: 20 kg

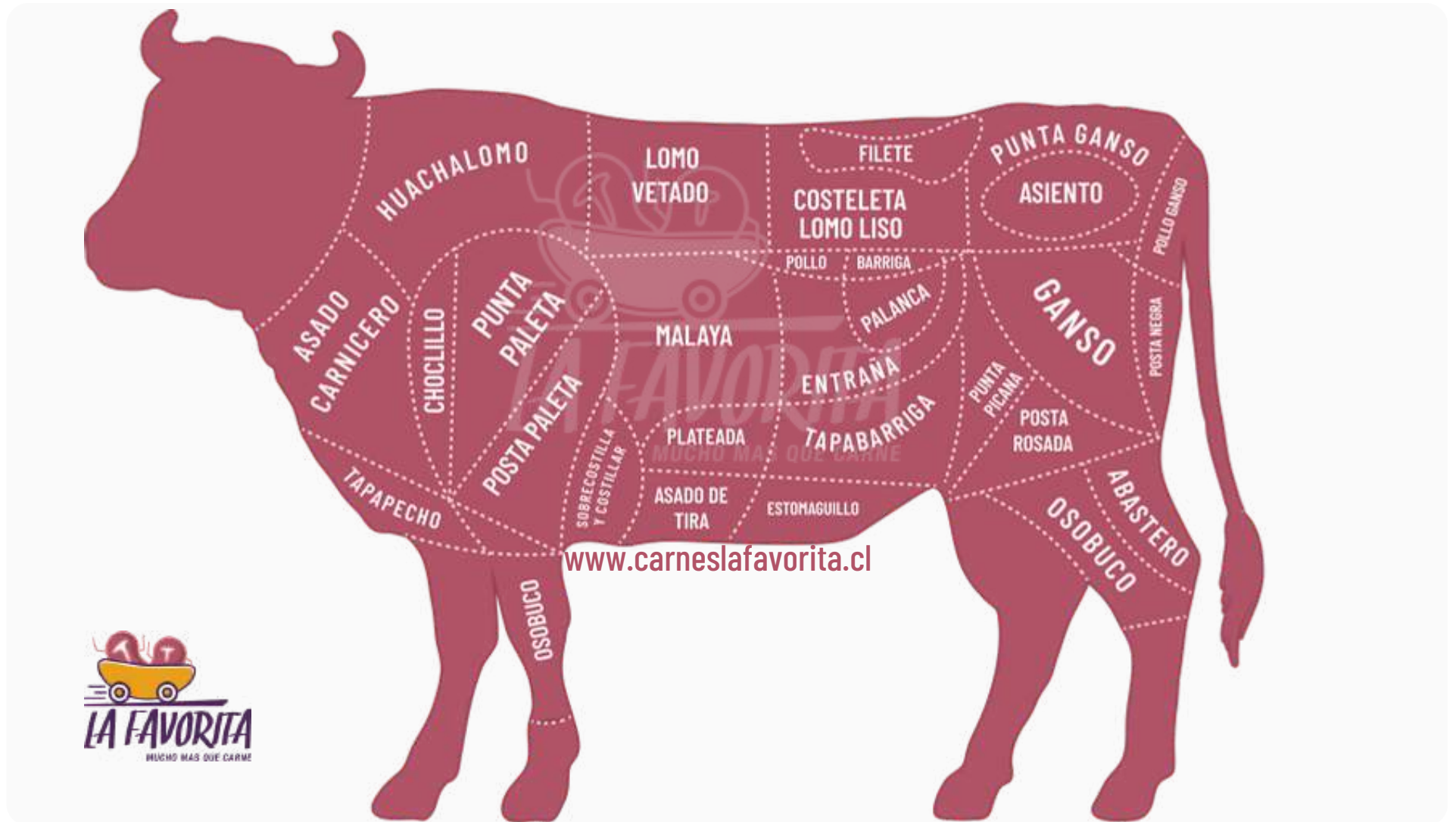
NUESTROS PRODUCTOS



VACUNO



Cortes de vacuno



Vacuno

Origen: Paraguay, Brasil, Argentina.

Características: Carne de alta calidad, seleccionada de los mejores proveedores para asegurar un producto fresco y con el mejor sabor.

Paraguay-Brasil-Colombia



01. Abastero



Descripción: Forma gruesa con tendones, carne semiblanda.



Usos: Parrilla, estofado.



Recomendación: Ideal para parrilla. Cocinar a fuego lento en estofados para ablandar la carne y obtener un plato con una textura rica y suave.



02. Asiento



Descripción: Forma cuadrada, carne de color rojo oscuro, muy blanda.



Usos: Anticuchos, parrilla, sartén, bistec.



Recomendación: Marinar antes de cocinar para resaltar el sabor y obtener una carne más jugosa.



03. Carnicero



Descripción: Corte alargado y aplastado, con carne magra y sabor intenso.




Usos: Parrilla, cazuela, estofado.




Recomendación: Ideal para preparaciones de parrilla. Cocinar a fuego lento para resaltar su sabor.



04. Chocillo


 **Descripción:** Forma redonda y alargada, con poca grasa, textura magra.

 **Usos:** Estofado, horno, olla.


 **Recomendación:** Cocinar a cacerola como mechada o carne al jugo para realzar su sabor y obtener una textura crujiente por fuera y jugosa por dentro.



05. Entraña


 **Descripción:** Forma de cinta, carne blanda y jugosa, de color rojo oscuro.


 **Usos:** Parrilla.


 **Recomendación:** Cocinar a fuego alto en la parrilla para obtener una textura crujiente por fuera y jugosa por dentro.



06. Filete

 **Descripción:** Forma alargada y redondeada, muy blanda, considerado uno de los cortes más finos.

 **Usos:** Parrilla, horno, sartén.

 **Recomendación:** Cocinar a fuego medio-alto para obtener una cocción uniforme. Es un corte que no requiere marinado previo.



07. Ganso



Descripción: Forma rectangular y gruesa, muy blanda.



Usos: Cazuela, estofado, churrascos.



Recomendación: Excelente para cocciones largas, como guisos y estofados. Se recomienda cocción lenta para obtener la mejor textura. Ideal para churrascos.



08. Huachalomo



Descripción: Corte rectangular, con una cantidad moderada de grasa que le da un sabor distintivo.



Usos: Empanadas, parrilla, estofado, cazuela.



Recomendación: Ideal para la parrilla y preparaciones al jugo y rellenos, debido a su sabor profundo y jugosidad, gracias a sus vetas de grasa.



09. Lomo Liso



Descripción: Corte alargado con grasa moderada, conocido por su ternura.




Usos: Parrilla, horno, sartén.





Recomendación: Ideal para asados y bistecs. Cocinar a fuego alto para sellar los jugos y mantener la carne tierna.



10. Lomo Vetado


 **Descripción:** Corte con vetas de grasa en su interior, muy sabroso y blando.

 **Usos:** Parrilla, horno, sartén.


 **Recomendación:** Cocinar a fuego medio para que las vetas de grasa se derritan y realcen el sabor de la carne.



11. Palanca


 **Descripción:** Forma rectangular, carne firme y magra.


 **Usos:** Parrilla, sartén.


 **Recomendación:** Cocinar a la parrilla o en sartén para resaltar su sabor y obtener una textura crujiente por fuera.



12. Plateada


 **Descripción:** Corte plano y alargado, muy apreciado por su ternura.

 **Usos:** Cazuela, estofado, al jugo.


 **Recomendación:** Cocinar a fuego lento para ablandar las fibras y obtener una textura suave y jugosa.



13. Pollo Ganso


 **Descripción:** Forma redonda y alargada, carne magra.

 **Usos:** Mechada, sartén.


 **Recomendación:** Ideal para mechadas y preparaciones al sartén. Cocinar a fuego medio para obtener una carne jugosa.



14. Posta Negra

 **Descripción:** Forma redondeada y alta, sin nervios ni grasa, color rojo oscuro, muy jugosa.


 **Usos:** Rosbif, tártaro, jugos de carne, bistec.


 **Recomendación:** Perfecto para preparar rosbif. Cortar en rodajas finas para platos como el tártaro.



15. Posta Paleta


 **Descripción:** Corte triangular con nervios, carne de color rosado oscuro.

 **Usos:** Bistec, estofado, carne molida.


 **Recomendación:** Excelente para moliendas y estofados, ya que su textura se presta para ser picada o molida.



16. Posta Rosada


 **Descripción:** Forma redondeada, poca grasa con un nervio grueso y blanco en un extremo.


 **Usos:** Rosbif, tártaro, jugos de carne, bistec.


 **Recomendación:** Ideal para bistec al sartén, moler o utilizar en preparaciones como albóndigas y pastel de carne.



17. Punta Paleta

 **Descripción:** Corte en forma de abanico alargado, con una buena cantidad de colágeno.


 **Usos:** Parrilla, carbonada, estofado.


 **Recomendación:** Perfecto para asados. Es posible convertir este corte en Flat Iron con solo limpiar el nervio del medio. También es ideal para estofados, ya que el colágeno se convierte en gelatina, dándole una textura rica al plato.



18. Punta Picana

 **Descripción:** Forma triangular, conocida por su sabor y versatilidad.


 **Usos:** Parrilla, horno, mechada.


 **Recomendación:** Ideal para parrillas. Cocinar a fuego medio para obtener una textura tierna y jugosa.



19. Sobrecostilla

 **Descripción:** Corte rectangular con dos capas de carne.

 **Usos:** Parrilla, cazuela, empanadas, estofado.


 **Recomendación:** Ideal para asados. También se recomienda para cocciones largas en estofados y cazuelas, ya que la carne se ablanda y absorbe los sabores de los condimentos.



20. Tababarriga


 **Descripción:** Forma cuadrada y delgada, con grasa en su superficie.


 **Usos:** Parrilla, ajiaco y horno.


 **Recomendación:** Un corte jugoso y sabroso, ideal para la parrilla, ajiacos o al horno.



21. Tapapecho


 **Descripción:** Corte alargado y semitriangular, con una textura ligeramente fibrosa.


 **Usos:** Cazuela y estofado.


 **Recomendación:** Cocinar a fuego lento para que la carne se deshaga en la boca. Excelente para cazuelas y estofados.



19. Asiento Bombom


 **Descripción:** Forma cuadrada, carne de color rojo oscuro, muy blanda.


 **Usos:** Anticuchos, parrilla, bistec, lomo saltado.


 **Recomendación:** Carne ideal para uso de casa por su textura blanda y suave. Se recomienda para preparaciones jugosas y sabrosas como el lomo saltado.



20. Lomo Liso en trozos


 **Descripción:** Corte alargado y sin grasa, conocido por su ternura.


 **Usos:** Parrilla, horno, sartén.


 **Recomendación:** Ideal para asados y bistecs. Cocinar a fuego alto para sellar los jugos y mantener la carne tierna.



21. Lomo Vetado

 **Descripción:** Corte con vetas de grasa en su interior, muy sabroso y blando.

 **Usos:** Parrilla, horno, sartén.

 **Recomendación:** Cocinar a fuego medio para que las vetas de grasa se derritan y realcen el sabor de la carne.

Usos recomendados

Corte	Olla	Horno	Parrilla	Sartén
Abastero	✓	-	✓	-
Asiento	✓	✓	-	✓
Carnicero	✓	✓	✓	-
Choclillo	✓	✓	-	✓
Entraña	-	-	✓	✓
Filete	✓	✓	✓	✓
Ganso	✓	-	-	✓
Huachalomo	✓	-	✓	✓
Lomo Liso	-	✓	✓	✓
Lomo Vetado	-	✓	✓	✓
Palanca	✓	-	✓	✓
Plateada	✓	-	✓	-
Pollo Ganso	✓	-	-	✓
Posta Negra	-	-	-	✓
Posta Paleta	✓	✓	-	✓
Posta Rosada	✓	✓	-	✓
Punta Paleta	✓	✓	✓	-
Punta Picana	-	✓	✓	-
Sobrecostilla	-	✓	✓	-
Tapabarriga	✓	✓	✓	-
Tapapecho	✓	✓	-	-



A close-up photograph of a roasted chicken leg quarter, showing a golden-brown, slightly charred skin. The chicken is resting on a dark wooden cutting board. In the background, a vibrant green bell pepper and a sprig of fresh rosemary are visible. The word "POLLO" is overlaid in white, bold, sans-serif font on the left side of the image.

POLLO

Pollo

Brasil y Estados Unidos

Origen: Brasil y Estados Unidos.

Características: Nuestros pollos son seleccionados para ofrecer carne tierna y de alta calidad, perfecta para una gran variedad de preparaciones.



01. Pechuga Deshuesada Interfoliada

Descripción: Jugosa y lista para cocinar, perfecta para asados al sartén, horno o a la parrilla. Ideal para recetas saludables y sabrosas.

Usos: sartén, al jugo, al horno.

Recomendación: Ideal para preparaciones rápidas como filetes de pollo. Cocinar a fuego alto para sellar jugos.



02. Trutro Ala

Descripción: Un corte tierno y jugoso con hueso, ideal para asados al horno o a la parrilla.

Usos: Pollo al jugo, arvejado, parrilla.

Recomendación: Perfecto para asados a la parrilla o preparaciones al sartén. Cocinar a fuego medio-alto.

Pollo

Brasil y Estados Unidos

Origen: Brasil.

Características: Nuestros pollos son seleccionados para ofrecer carne tierna y de alta calidad, perfecta para una gran variedad de preparaciones.



01. Trutro Entero



Descripción: Un corte clásico, perfecto para asados tradicionales o guisos llenos de sabor.



Usos: Parrilla, horno, cacerola.



Recomendación: Ideal para asados enteros o preparaciones en olla. Cocinar a fuego lento para una carne tierna.



02. Trutro Cuarto



Descripción: Pieza clásica de pollo, perfecta para asar al horno, a la parrilla o en guisos llenos de sabor.



Usos: Parrilla, horno, cacerola.



Recomendación: Ideal para preparaciones al horno. Cocinar a fuego medio para una carne jugosa.

Usos recomendados

Corte	Cacerola	Horno	Parrilla	Sartén
Pechuga deshuesada interfoliada	✓	✓	✓	✓
Trutro Ala	-	✓	✓	✓
Trutro Entero	✓	✓	-	-
Trutro Cuarto	✓	✓	✓	-



A large roasted pig is shown on a wooden spit, likely for a traditional meal. The pig is roasted to a golden-brown color, with a crispy skin. The spit is made of light-colored wood and is positioned over a metal grill. In the top left corner, there is a small bowl containing several small, round, reddish-brown items, possibly olives or small potatoes. The word "CERDO" is overlaid in large, white, stylized letters on the left side of the pig. The background is a dark, textured surface.

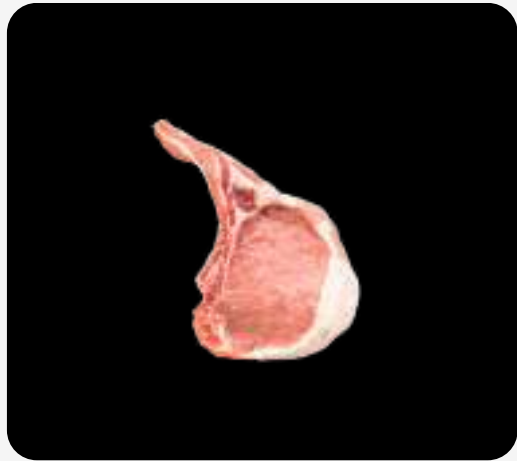
CERDO

Cerdo

Origen: Chile, Brasil, España.

Características: La carne de cerdo que ofrecemos proviene de granjas que cumplen con los más altos estándares de calidad, garantizando un producto magro y sabroso.


Chile, Brasil, España



01. Chuleta Centro


 **Descripción:** Corte de cerdo, jugoso y con un sabor inigualable.


 **Usos:** Parrilla, plancha.


 **Recomendación:** Ideal para asados y preparaciones rápidas



02. Chuleta Vetada


 **Descripción:** Una opción jugosa y sabrosa, ideal para parrillas y preparaciones al sartén.


 **Usos:** Parrilla, sartén.


 **Recomendación:** Preparar a la parrilla o al sartén.



03. Pulpa Pierna Deshuesada

 **Descripción:** Corte magro de cerdo, ideal para asados al horno, estofados o guisos. Versátil y delicioso.

 **Usos:** Olla, horno, parrilla, sartén.


 **Recomendación:** Ideal para preparar en guisos o estofados.



01. Malaya de Cerdo Nacional


 **Descripción:** Perfecta para la parrilla o rellena, con un equilibrio ideal de sabor y textura.


 **Usos:** Parrilla


 **Recomendación:** Adobar con vinagre y orégano y preparar a la parrilla.



02. Costillar de Cerdo con Panceta

 **Descripción:** Un corte lleno de sabor, ideal para parrillas o asados al horno. Una experiencia culinaria inolvidable.

 **Usos:** Olla, horno, parrilla, sartén.

 **Recomendación:** Aliñar y preparar asado a la parrilla.

Usos recomendados

Corte	Cacerola	Horno	Parrilla	Sartén
Chuleta Centro	✓	✓	✓	✓
Chuleta Vetada	✓	✓	✓	✓
Pulpa Pierna Deshuesada	✓	✓	✓	✓
Malaya de Cerdo Nacional	-	-	✓	-
Costillar de Cerdo con Panceta	✓	✓	✓	✓






PORCIONADOS


Porcionados


Productos envasados al vacío
En formato porcionado de 4 o 6 unidades.



01. Asiento Porcionado 150 grs

 **Descripción:** Paquete envasado al vacío con 6 medallones de asiento en formato de 150 gramos cada uno


 **Usos:** horno, plancha, sartén.


 **Recomendación:** Sella los medallones a la plancha a fuego alto 2 minutos por lado para caramelizar la superficie. Cocina a fuego medio hasta el punto deseado.



02. Asiento Porcionado 250 grs

 **Descripción:** Pack de 4 medallones de asiento de 250 gramos cada uno, envasado al vacío.


 **Usos:** horno, plancha, sartén.


 **Recomendación:** Asa a la parrilla a fuego medio-alto, sellando ambos lados y volteando solo una vez para conservar los jugos.


Carnes La Favorita



03. Lomo Vetado Porcionado 150 grs

 **Descripción:** Paquete envasado al vacío con 6 porciones de lomo vetado en formato de 150 gramos cada una.

 **Usos:** sartén, plancha, parrilla.


 **Recomendación:** Sella a la plancha a fuego alto 3 minutos por lado, luego baja a fuego medio y cocina hasta el punto deseado


Porcionados


Carnes La Favorita



04. Lomo Vetado Porcionado 250 grs


 **Descripción:** 4 porciones de lomo vetado de 250 gramos cada una en paquete envasado al vacío.


 **Usos:** Parrilla, plancha, sartén


 **Recomendación:** En la parrilla asa a fuego medio-alto, volteando una sola vez, por 4-5 minutos por lado según el término deseado



05. Filete Porcionado 150 grs


 **Descripción:** Paquete envasado al vacío con 6 cortes de filete porcionados en formato de 150 gramos cada uno


 **Usos:** Sartén, parrilla o plancha


 **Recomendación:** Corte premium listo para cocinar, ideal para parrillas o recetas rápidas.



06. Filete Porcionado 250 grs

 **Descripción** Pack de 4 medallones de filete de 250 gramos cada uno, envasados al vacío.

 **Usos:** Sartén, parrilla o plancha


 **Recomendación:** Porción ideal para una experiencia gourmet en casa, con calidad premium.


PROCESADOS






01. Longaniza


 **Descripción:** Producto de sabor intenso, ahumado y con la textura justa para destacar en preparaciones típicas chilenas. Disponible en formato al vacío para conservar frescura y calidad.


 **Usos:** Parrilla, plancha, sartén, horno.


 **Recomendación:** Cocinar a la parrilla o sartén a fuego medio hasta dorar. Combinar con pebre, pan amasado o acompañar con papas cocidas para un clásico nacional.



02. Butifarra


 **Descripción:** Embutido fresco de cerdo elaborado con cortes magros y condimentos suaves. Su sabor es más delicado que la longaniza con una textura jugosa que resalta en recetas gourmet y de alta cocina.


 **Usos:** Horno, parrilla, plancha, sartén.


 **Recomendación:** Cocinar a fuego medio evitando exceso de calor para mantener jugosidad.



03. Churrasco de Músculo Gueso flowpack 120 gr (40x3)


 **Descripción:** Corte de vacuno elaborado a partir de músculos seleccionados (Ganso y Postas), laminado en finas láminas ideales para preparación rápida.


 **Usos:** Sartén o plancha. Ideal para sandwiches.


 **Recomendación:** Cocinar a la plancha o sartén a fuego medio-alto durante pocos minutos por lado para mantener suavidad y jugosidad. Combinar con pan fresco, palta, tomate y mayonesa para el clásico "Churrasco Italiano".



04. Lomito de Cerdo flowpack 120 gr (40x3)


 **Descripción:** Corte de cerdo sin hueso, extraído de la pulpa, cuidadosamente seleccionado para asegurar suavidad y un sabor equilibrado.


 **Usos:** Plancha, sartén, olla. Ideal para sandwiches.


 **Recomendación:** Cocinar en plancha o sartén con un toque de aceite. Para resaltar su sabor, acompañar con salsa de mostaza o en su versión tradicional con chucrut y mayonesa.



05. Carne Molida 5% de Grasa

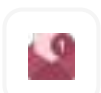
 **Descripción:** Carne magra de vacuno seleccionada y procesada de excelente sabor. Empacada al vacío para mantener fresca, color y calidad por más tiempo.

 **Usos:** Olla, sartén, horno, plancha

 **Recomendación:** Cocinar a fuego medio para conservar jugosidad. Se recomienda sazonar suavemente y acompañar con verduras frescas o salsas naturales para potenciar.

CONTACTO

Venta Minorista



ventaminorista@carneslafavorita.cl

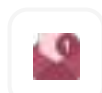


+569 32419085

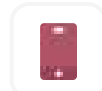


Compra mínima \$50.000

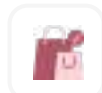
Mayorista & Food Service



ventas@carneslafavorita.cl



+569 34441522



Precios especiales desde 5 kilos

Métodos de pago: Transferencia bancaria y Tarjetas.

Recibe sin costo en 24 horas en todo el Gran Santiago. Consulta por despacho en regiones.

