



DEL PLATA GENÉTICA

Maritza Restrepo-Díez

Del Plata Genética S.A

A principios del año 2004 Del Plata Genética S.A. se une a una iniciativa de valorizar la producción ganadera, decide crear una unidad de negocios de ciclo completo ganadero y crea su marca de Carne Del Plata Beef sale al mundo a mostrar lo mejor de las Carnes del Rio de la Plata.

Nos reunimos con a los mejores productores de hacienda del país, en un emprendimiento común, con la firme determinación de ofrecer las mejores carnes de la region, no solo por la calidad de la materia prima, sino también por todo el proceso productivo que hace esto posible.

Actualmente estamos volcados al ámbito de los agros negocios de la Argentina, Uruguay y Paraguay sobre la base de un interés común, creando valor, y distribuyendo beneficios entre todos sus integrantes.

Hemos crecido junto con el Grupo de Productores, no solo se debe al interés colectivo de todos sus integrantes, sino también al apoyo y el soporte que han ofrecido los Frigoríficos amigos, de primerísima línea de la región.

PRODUCTOS: La materia prima utilizada y los cortes específicos, empaquetados con estricto control garantizan la excelencia internacional de los productos que ofrecemos al mercado:

Cortes Enfriados

Cortes Congelados

Del Plata Beef®

Más Carne, Más AnGus! Black AnGus Beef



No todo el ganado AnGus es igual

Sabemos que Aberdeen AnGus es la raza que produce la mejor carne. Así lo ha determinado la preferencia de los paladares más exigentes del mundo.

Angus no sólo es una raza productora de carne, sino también es reconocida por su precocidad reproductiva, facilidad de parto, aptitud materna y longevidad. Los ejemplares de la raza deben poseer buenas masas musculares y producir carne de buena calidad (veteada, tierna, jugosa, sabrosa, etc.). Deben ser voluminosos, de buena profundidad y con un buen balance o armonía de conjunto. Sus formas deben ser suaves, de contornos redondeados, con facilidad de terminación y sin acumulaciones excesivas de grasa.

El temperamento debe ser activo, pero no agresivo, y ágil en sus desplazamientos, demostrando aplomos correctos y articulaciones fuertes. La piel debe ser medianamente fina, elástica, cubierta de un pelaje suave, corto y tupido de color negro o colorado. El peleche temprano es indicativo de una buena funcionalidad hormonal y por lo tanto de alta fertilidad.

Programa de Carne AnGus Certificada

Es un Programa de Certificación basado en la estricta ejecución de protocolos que definen estándares de calidad de los productos.

La certificación es realizada por una entidad certificadora independiente, que le garantiza transparencia y credibilidad al Programa.

Black AnGus Beef by Del Plata Beef

La Carne AnGus es preferida en el mundo por su

marmolado natural, ternura, sabor y jugosidad. La Carne AnGus Certificada de Del Plata Beef cuenta con estas características gracias a la estricta selección de animales y excelentes condiciones de procesamiento.

Nuestro Productos

Cortes bovinos enfriados
Cortes bovinos congelados
Porciones controladas

Nuestras Marcas

Tenemos el orgullo de presentar nuestra Black AnGus Beef By Del Plata Beef

El Protocolo de Certificación que lo respalda va más allá de asegurar el origen racial y agrega estrictos componentes relacionados a la calidad de la carne como son la categoría y la edad de los animales, el grado de cobertura de grasa de la canal y el marmoleo, entre otros. Asegurando de esta manera una calidad superior del producto certificado bajo el atributo "Carne Aberdeen Angus".

Beneficios para el consumidor

- Certificación de origen de un producto natural
- Certificación de calidad diferencial de producto
- Calidad estable en el tiempo
- Certificación de cómo, quién y en dónde se produce
- Procesos realizados en envases aprobados por la Unión Europea, y "USDA Verified Programa" siguiendo rigurosos controles de calidad. Garantía de una Asociación de Criadores, reconocida a nivel internacional

Seguinos en



@DelPlataBeef



Del Plata Genética



Maritza Restrepo Díez

Buenos Aires, Argentina
+54 9 11 6848-7895
marirestrepodiez@gmail.com

Jackle R.D. Zucker

San Pablo, Brasil
+55 11 98071-2496
jackie.yugi@gmail.com





Del Plata Beef

Eligió Uruguay como su proveedor de carne



**Tenemos el orgullo de presentar
Black Angus Beef
By Del Plata Beef**



El Protocolo de Certificación que lo respalda va más allá de asegurar el origen racial y agrega estrictos componentes relacionados a la calidad de la carne como son la categoría y la edad de los animales, el grado de cobertura de grasa de la canal y el marmoreo, entre otros. Asegurando de esta manera una calidad superior del producto certificado bajo el atributo "Carne Aberdeen Angus".



Nuestros Productos

- Cortes bovinos enfiados
- Cortes bovinos congelados
- Porciones controladas



URUGUAY

Más Carne, Más Angus! Black Angus Beef

Maritza Restrepo Díez

Buenos Aires, Argentina
+54 9 116848-7895
marirestrepodiez@gmail.com

Jackie R.D. Zucker

San Pablo, Brasil
+55 11 98071-2496
jackie.yugi@gmail.com