



# LE CARNE

GOURMET



*Lo bueno lo hacemos mejor*

# Le Carné Gourmet

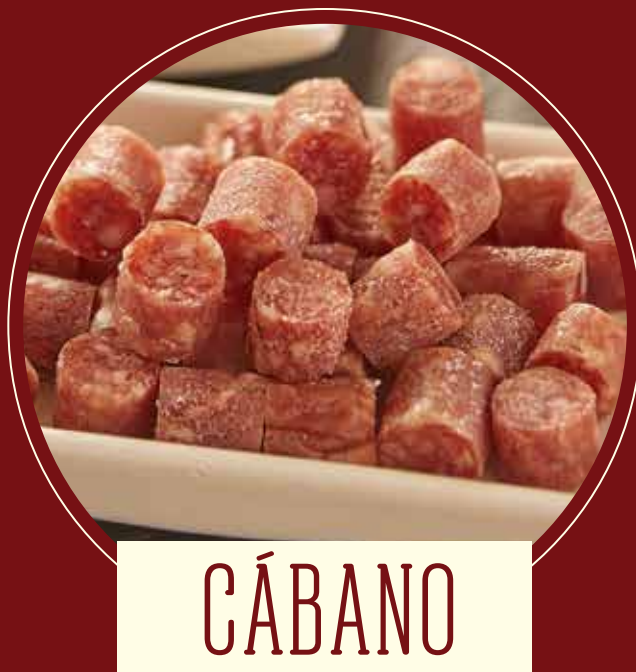
Elaboramos productos cárnicos bajos en grasa y sodio, libres de gluten y hechos 100% de carne; una excelente fuente de proteína que puede ser incluida en la dieta diaria.

Garantizamos deliciosos sabores que además aseguran el cuidado de la salud.



Producto cocido y curado con un delicioso sabor y bajo contenido de grasa. Perfecto para consumir en asados, con arepas, pizza o choripán.

Presentación: 500 g. (8 unidades)



## CÁBANO

Producto cocido y curado.

Se puede consumir en cualquier momento del día, solo, con ensaladas, pastas, quesos y pizzas.

Presentación: 120 g.



## BUTIFARRA

Producto cocido baja en grasa, de muy buena  
contextura y corte.  
Se consume en asados y todo tipo de picadas.

Presentación: 300 g. (10 unidades)





## SALAME

Producto curado y fermentado naturalmente.  
Se consume solo, o sobre pizzas, sándwiches o  
acompañando quesos y vinos.

Presentación: 100 g.



## CHICHARRÓN AHUMADO

Producto crudo, ahumado, a base de tocino barrigüero y con un delicioso sabor ahumado. Se consume en asados, cazuelas y como pasabocas.

Presentación: por libra



## PANCETA AHUMADA

Producto crudo, a base de tocino barrigüero.  
Ideal para acompañar huevos, sánduches, arepas,  
hamburguesas y asados.

Presentación: 500 g.





## COSTILLA AHUMADA

Corte especial de cerdo (costichic), cocido y ahumado, ideal para compartir en asados, picadas o como plato fuerte.

Presentación: por libra



## LOMO DE CERDO

Elaborado con cortes finos de cerdo (lomo), cocido y listo para consumir en sánduches, wraps, en salsa de piña o de champiñones.

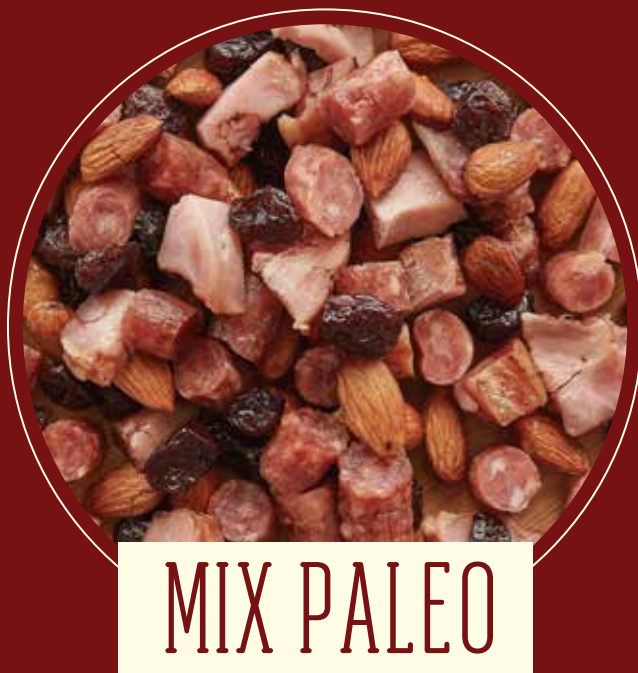
Presentación: 500 g.



# HAMBURGUESA

Producto crudo, ahumado, a base de carne de res y cerdo. Se consume en hamburguesas, sola o con arepas y sánduches.

Presentación: 750 g. (5 unidades)



## MIX PALEO

Deliciosa mezcla de proteína vegetal (arándanos y almendras) y animal (cábabano y jamón). Se consume solo, o para acompañar cereales y ensaladas.

Presentación: 120 g.

# ¿Cómo innovamos?

Por la alta calidad, sabor y textura, al elaborar nuestros productos con cortes finos de carne y no con recortes.

A través del concepto "Wellness", que incluye la valoración de lo saludable, bajo en grasa, sodio, y sin gluten.

Por la naturalidad de nuestros productos, considerados artesanales y 100% naturales, sin extensores de carne.



# Contacto



**319 265 2615**

**(034) 509 6022**

**[www.lecarnegourmet.com](http://www.lecarnegourmet.com)**  
**[lecarnegourmet@gmail.com](mailto:lecarnegourmet@gmail.com)**



**Le Carné Gourmet**