

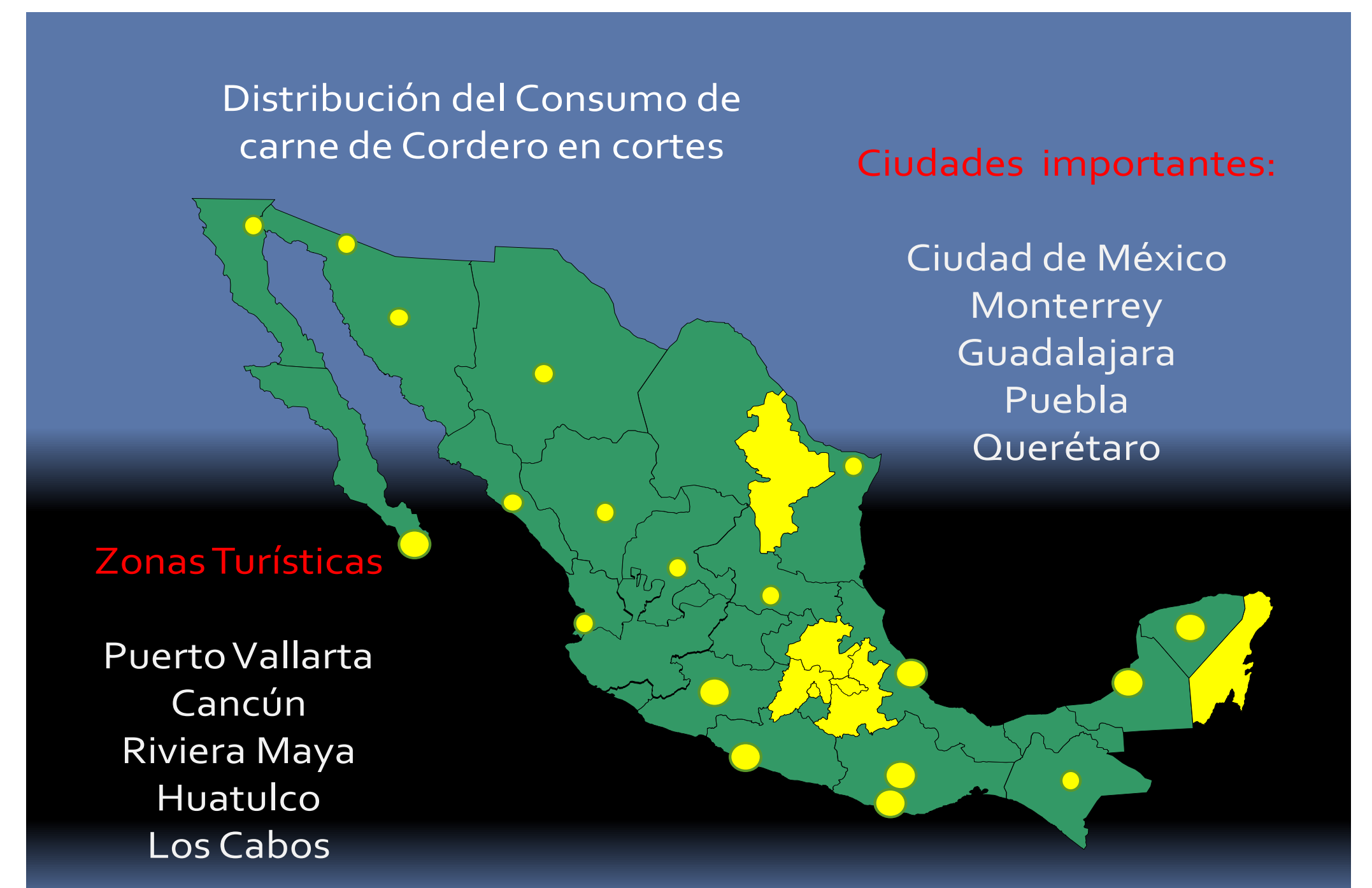
# Alternativas de mercado para la carne de Cordero nacional, diferentes al la Barbacoa.

## PRODUCTOS

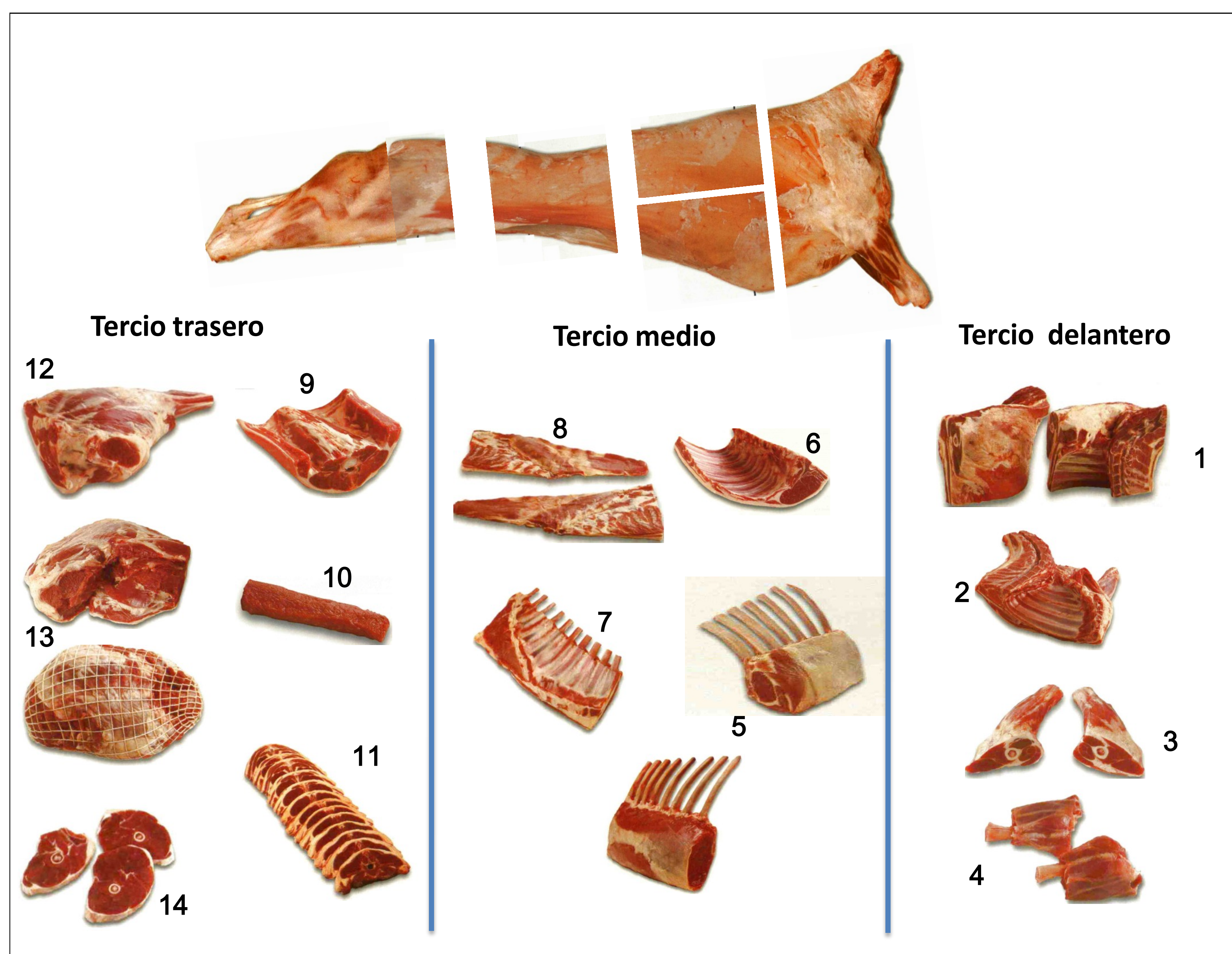
1. Carne en cortes de valor alto para su consumo en restaurantes.
2. Carne en cortes para consumo doméstico.
3. Productos procesados: pre cocidos, embutidos, enlatados, etcétera.

## DESTINO

Restaurantes, tiendas de autoservicio, carnicerías especializadas, establecimientos de comida rápida y consumo en casa.



## Cortes mas frecuentes de una canal de Cordero

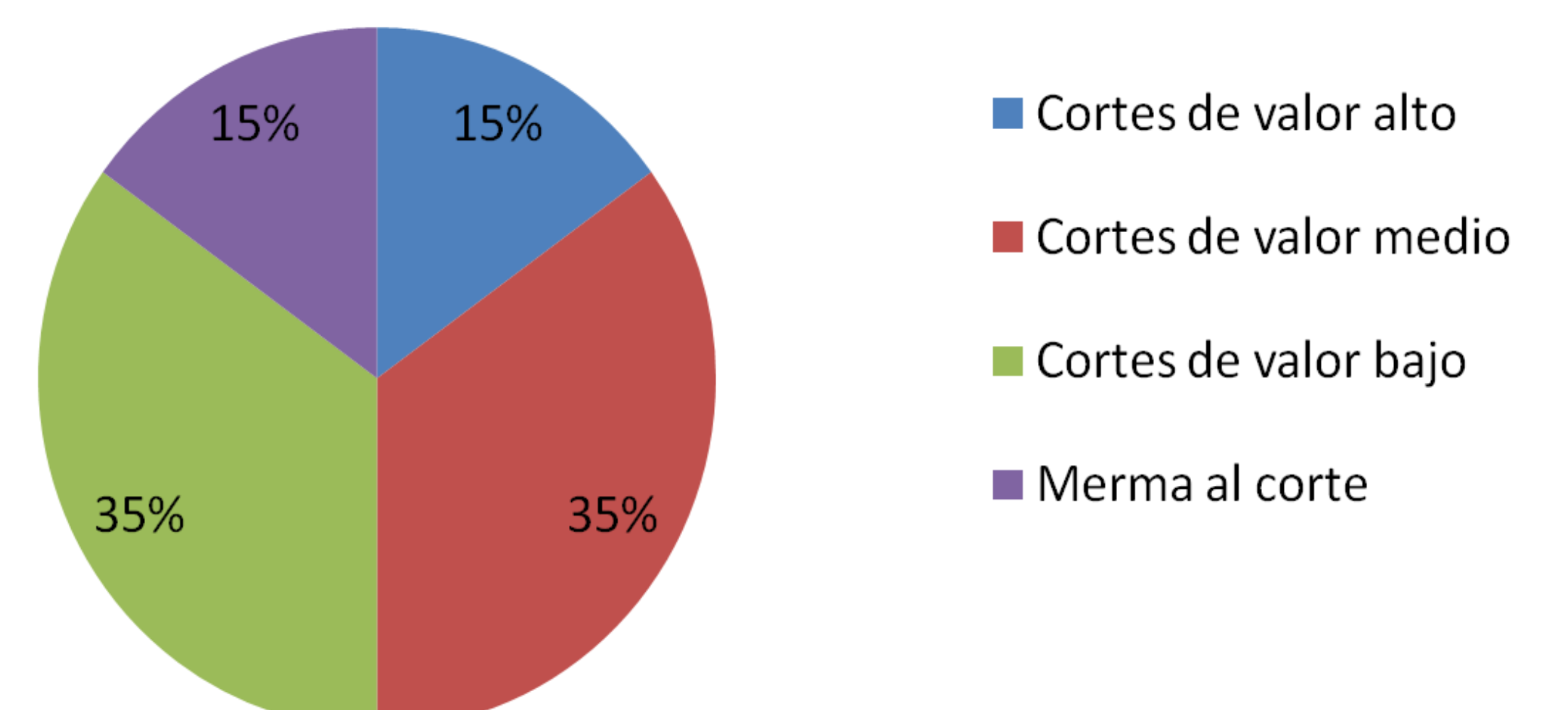


Pieza	Valor \$	Demanda ( volumen )	Destino
1. Espaldilla cuadrada	Bajo	Alta	Barbacoa
2. Cuarto delantero	Bajo	Alta	Barbacoa
3. Chamorro	Medio	Media	Restaurante
4. Osobuco	Medio	Media	Restaurante
5. Rack corte Francés	Alto	Alta	Restaurante
6. Rack corte Americano	Alto	Alta	Restaurante
7. Costilla para asar ( pecho )	Bajo	Baja	Restaurante / uso domestico
8. Falda y Pecho	Bajo	Alta	Barbacoa
9. Lomo entero ( silla)	Medio	Bajo	Restaurante
10. Lomo sin hueso	Alto	Bajo	Restaurante
11. Lomo en medallones	Alto	Bajo	Restaurante / uso domestico
12. Pierna con hueso	Medio	Alta	Restaurante / uso domestico
13. Pierna sin hueso	Alto	Alta	Restaurante / uso domestico
14. Pierna en medallones	Alto	Media	Restaurante / uso domestico

## Esquema organizativo para abastecer el mercado de cortes



## Distribución del valor de los cortes de acuerdo al peso del canal (%)



Contacto:

[www.asmexcriadoresdeovinos.org/](http://www.asmexcriadoresdeovinos.org/)

[www.spo.uno.org.mx/](http://www.spo.uno.org.mx/)

Teléfonos: ( 55 ) 52 55 21 11, 52 55 36 65

[uno@uno.org.mx](mailto:uno@uno.org.mx)