



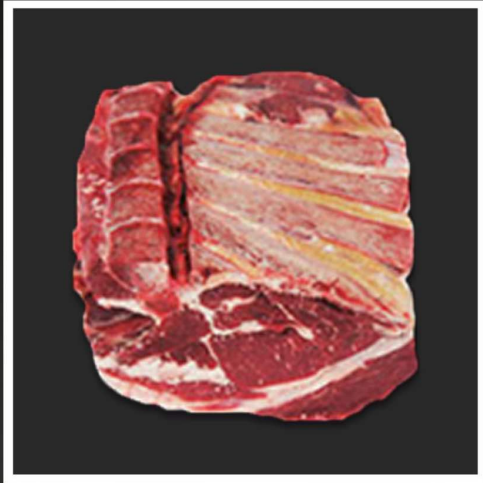
CATÁLOGO DE PRODUCTOS

Orizaba Sur #1304. Col. Obrera Cd. Madero, Tamaulipas

(833) 211-0854 / (833) 211-3085
y (833) 216-8549



Distribuidora Danini



D-01 “DIEZMILLO”

Lo ubicamos en el cuarto delantero entre el pescuezo y el lomo. Este corte cuenta con hueso, músculo y grasa bien distribuidos. Peso promedio por pieza: 16kg

D-02 “TOP SIRLOIN”

Esta pulpa se obtiene de la parte superior del lomo a la altura del aguayón, después de quitar la cabeza del Top Sirloin y no tiene hueso.

Peso promedio por pieza: 5kg



D-03 “RIB EYE”

Este corte de carne viene de la quinta a la décima vertebra de la costilla de res. Peso promedio por barra: 5kg



D-04 “RIB EYE TAQUERO”

Tapas de Ribeye tipo bistec especiales para tacos.
Peso promedio por paquete: 10kg

D-05 “PULPA BOLA”

Se encuentra en el cuarto trasero de la res, es libre de cartílago, grasa interna o marmoleo, con una suavidad característica.
Pieza especial para guisar.
Peso promedio por pieza: 5Kg



D-06 “PULPA NEGRA”

Se obtiene de la pierna principal. Separándola de la pulpa blanca y bola, se desprende del hueso de la cadera y se elimina el exceso de grasa. Especial para milanesa, cortadillo, molida especial, etc.
Peso promedio por pieza: 10Kg



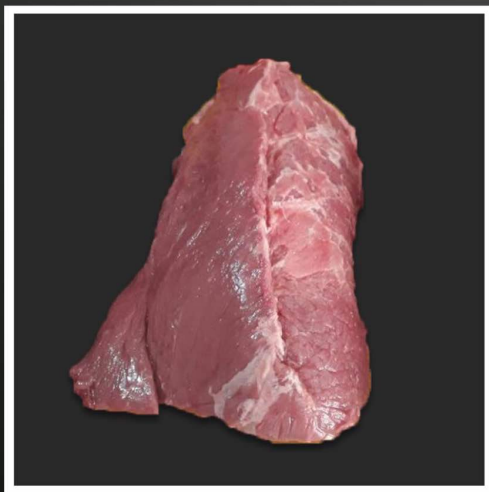
D-07 "PULPA BLANCA"

Se produce de la parte exterior de la pierna trasera, compuesto por la palomilla, el cuete y la bola chica o guante.

Peso promedio por pieza: 12 Kg

D-08 "PESCUEZO"

Parte del cuello de la res, es un corte con mucho músculo, grasa bien distribuida con hueso especial para la elaboración de barbacoa.
Peso promedio por pieza: 11Kg



D-09 "GIBA"

Joroba de la res sin hueso, músculo de la res que se encuentra ubicado en el lomo, pegado encima del diezmillo.

Puede contener o no grasa entreverada en el musculo.

Pieza de utilidad diversificada.

Peso promedio por paquete: 7Kg



D-10 “DESHEBRADA”

“Compuesta de trazos de hebra especial para cocer. Incluye pedazos de pecho, colas de aguayón, borrega etc. Peso promedio por paquete 7 kg.

D-11 “ARRACHERA OUTSIDE”

También conocido como fajilla. El corte Outside Skirt es el músculo del diafragma que se ubica en ángulo entre las costillas 12a y 6a en el lado medio de la tapa ventral. Peso promedio por paquete: 7kg



D-12 “ARRACHERA GALLO”

Pieza pegada al lomo con un nervio en medio y película externa o espejo. Se usa como arrachera económica. Peso promedio por paquete: 7kg

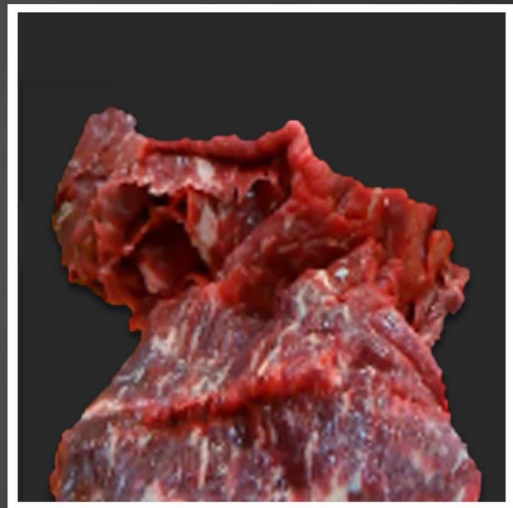


D-13 “ARRACHERA MARINADA”

Arrachera en bistec preparada
y marinada lista para asar.
Materia prima arrachera
gallo con nervio.

D-14 “ARRACHERA PREMIUM MARINADA”

Arrachera en bistec preparada
y marinada lista para asar.
Materia prima arrachera
gallo sin nervio.



D-15 “FAJITA MARINADA”

Arrachera en bistec preparada
y marinada lista para asar.
Materia prima arrachera
outside.



D-16 "FALDA / CONCHA"

Se obtiene de la Falda de Res, es el mejor músculo para deshebrar y debe sacarse totalmente limpia. Peso promedio por paquete: 7kg

D-17 "LOMO"

La pieza se encuentra entre las costillas, es un corte de carne de la región dorsal del vacuno, con hueso, de donde se obtienen muchos tipos de cortes. Peso promedio por pieza: 20kg



D-18 "SHORT RIB"

Es un corte de carne con poco marmoleo. Proviene del centro la costilla de la res, es alargado y con pequeños huesos intermedios. Peso promedio por paquete: 4kg

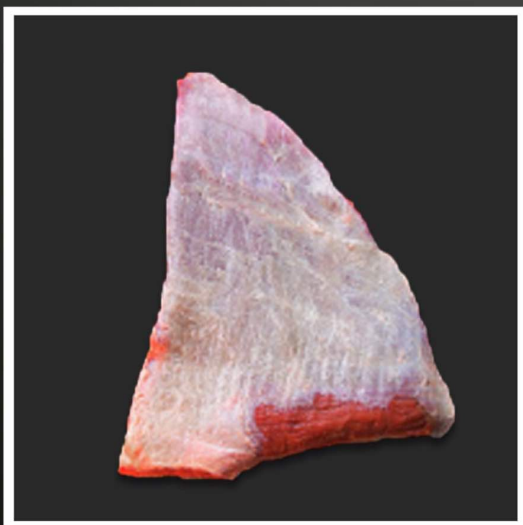


D-19 "COSTILLA SIMPLE"

Costilla de res con hueso, contiene los huesos de la 6ta a. 13va costilla. Partida transversalmente por la mitad: una corresponde a la costilla simple y contra parte es la flecha o agujas de costilla para asar. Peso promedio por paquete: 13kg

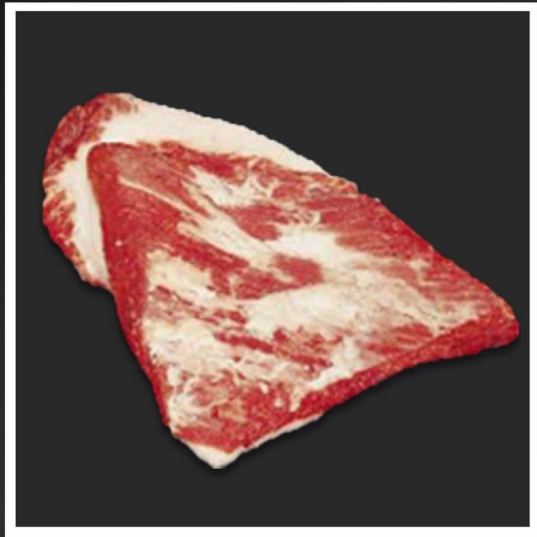
D-20 "RECORTE"

Son recortes de diferentes partes de la res, estas se obtienen al momento de cuadrar las diferentes piezas. Se diferencian por porcentaje de carne y de grasa. Peso promedio por paquete: 7kg



D-21 "SUADERO"

Carne que se encuentra entre el costillar y la piel así como la carne del pecho de la res, entre los músculos y la piel del vacuno. Peso promedio por pieza: 8kg



D-22 “PECHO”

Corte de res que se toma de la parte dura y rica en tejido conectivo que se encuentra sobre las patas delanteras de la vaca. Peso promedio por paquete: 7kg

D-23 “CARNE MOLIDA”

Ingrediente muy versátil con el que puedes preparar platillos deliciosos sin poner mucho esfuerzo. Se difiera al porcentaje de grasa y carne magra con la que se elabora,



D-24 “CECINA”

Carne deshidratada de origen español, Se seca al sol con sal y limón ya pre cortada, para más tarde ser envuelta en una especie de rollo.

Destacan la cecina huasteca, la cecina ranchera, la cecina estilo Toluca y la cecina de yecapixtla.



D-25 "BISTEC"

Carne fileteada de res,
principalmente obtenida
de las pulpas.

D-26 "BISTEC DE PULPA NEGRA"

Carne fileteada de res, obtenida
de la pulpa negra.



D-27 "MANTECA DE RES"

Grasa cruda que se obtiene de la res.
Presentación en caja o cuñete.
Peso promedio por caja: 12kg



D-28 “BISTEC TAQUERO”

Carne fileteada de res,
principalmente
obtenida de la giba.
Bistec económico.

D-29 “PLATANILLO”

Chamorro de la res, el platanillo
se le conoce al musculo sin
el hueso.
Peso promedio por paquete: 15kg



D-30 “PALETA DE RES”

Corte ubicado en la región del
hombro del animal.
Una de las características
por las que se reconoce es porque
tiene un gran contenido marmoleo,
es decir de tejido conectivo y músculo.
Peso promedio por pieza: 6kg

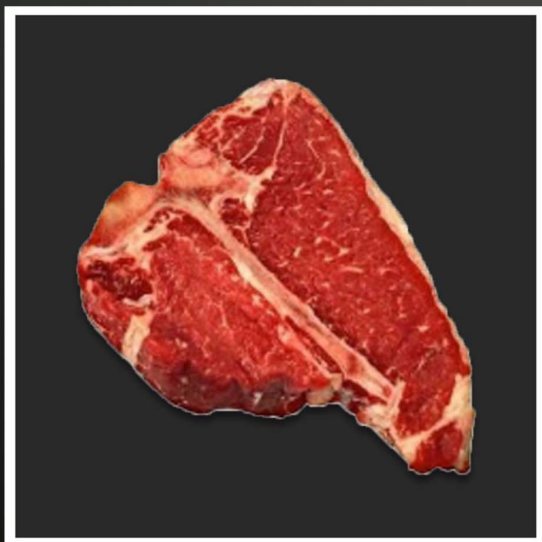


D-31 "COLA DE RES"

Pieza de la res que se compone de hueso, cartílago y carne. Especial para realizar caldos. Peso promedio por pieza: 1kg

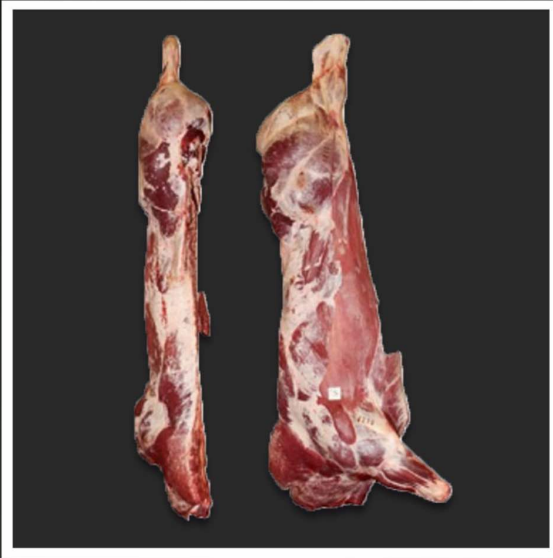
D-32 "NEW YORK"

Es un corte del Short Loin que proviene de la parte media del lomo excluyendo el hueso y de un músculo que no trabaja mucho, por ello su particularidad principal es ser carne tierna. Presentación en barra o gameado.



D-33 "T-BONE"

Corte fino que proviene de la parte media (Short Lion) del lomo de la res. Presentación en barra o gameado.



D-34 "RES EN CANAL"

Carne con hueso del resultado de degüello del vacuno.

El ganado que se sacrifica es novillo estabulado.

Medias peso promedio 150 kg.

Porcentaje promedio de grasa: 10%

D-35 "CABEZA DE RES"

Cabeza de res sin piel.

Peso promedio por cabeza: 14kg



D-36 "PULPA CALIDAD DANINI"



Carne fresca de la matada del día.
Limpia y 100% libre de
humedad, hormonas y coservadores.



D-37 “PIERNA CON PIEL Y HUESO”

Pierna fresca y lista para trabajar.
Peso promedio por pieza: 10kg

D-38 “PIERNA SIN PIEL Y HUESO”

Es la pulpa de la pierna.



D-39 “CHULETA NATURAL”

El lomo de cerdo es cada una de las dos piezas de la carne del cerdo que están junto al espinazo y bajo las costillas del animal. Suele tener una forma cilíndrica.
Peso promedio por pieza: 10kg



D-40 "CHULETA AHUMADA"

Chuleta de cerdo pre cocida mediante el ahumado. Tiene un color rosado
Peso promedio por barra: 8kg

D-41 "BUCHE"

Se refiere al estómago del cerdo, parte a la que se le retira la grasa antes de cocinarla.
Peso promedio por caja: 13kg



D-42 "PAPADA DE CERDO"

Músculo de carne obtenidos del deshuese de la cabeza y que básicamente son retirados de ambos lados de la quijada (interno y externo).
Mayormente se usan en la elaboración de chicharrón.
Peso promedio por caja: 30kg



D-43 “CUERO CON LONJA”

Recortes de cuero con grasa obtenidos de la pierna durante el descuere.
Peso promedio por caja: 25kg

D-44 “CUERO SIN LONJA”

Recortes de cuero sin grasa obtenidos de la pierna durante el descuere.
Presentación a granel.



D-45 “COSTILLA DE CERDO”

Costillar con falda.
Peso promedio por barra: 5kg



D-46 “BRISCKET BONE”

Pecho de cerdo. Sustituto de la costilla por la presencia de hueso pero menos proporción de carne. Peso promedio por paquete: 4kg

D-47 “CUERO BELLY”

Cuero de cerdo obtenido de la panza, con un grosor de grasa de 2 mm. Peso promedio por caja: 25kg



D-48 “MANTECA DE CERDO”

Es la parte grasa del cerdo empleada en la elaboración de ciertos platillos. En presentación por 10kg,17kg o Granel



D-49 “MANTECA KILEADA”

Es la parte grasa del cerdo empleada en la elaboración de ciertos platillos. En presentación de kilo en forma de salchicha.

D-50 “BISTEC DE CERDO”

Carne de cerdo fileteada. Especial para carne de pastor o trompo. Porcentaje de grasa: 10%.



D-51 “CABEZA DE CERDO”

Tras su separación del tronco suele prepararse de varias maneras. Peso promedio por pieza: 4kg



D-52 “MANITAS DE CERDO”

Las patas de cerdo son muy ricas en colágeno, esta proteína se encarga de rejuvenecer o evitar que la piel se dañe. Para obtener el producto primero se afeitan, se limpian las uñas y hierven limpiándolas de cualquier otro resto de impureza.
Peso promedio por caja: 10kg

D-53 “RECORTE TOCINO”

Trozos de tocino que se genera de la producción con la composición de grasa.
Peso promedio por caja: 25kg



D-54 “ESPALETA”

Conjunto muscular obtenido de la paleta del cerdo, con codillo, con pecho, con parte de músculo falso, descuerado y desgrasado.
Peso promedio por caja: 20kg

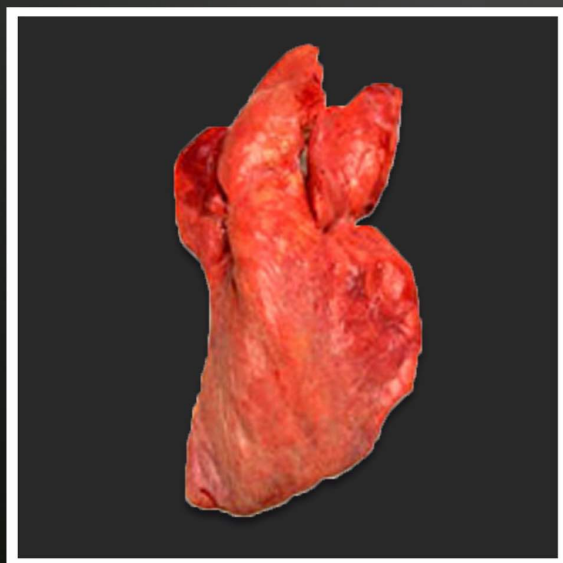


D-55 "HÍGADO DE RES"

Es bueno para tratar la anemia, por su alto contenido en hierro, una opción para un platillo económico.
Peso promedio la pieza: 5kg

D-56 "TRIPA DE RES"

Tripa congelada en caja.
Compuesta de tripa delgada y tripa gorda.
Peso promedio por caja: 20kg



D-57 "BOFE DE RES"

Pulmones del animal usados para preparar chicharrón de res.
Peso promedio por caja 25kg



D-58 “MENUDO NACIONAL CON PATA”

Menudo de res nacional, incluye panza, libro, cuajo y pata. La pata es con piel y sin pelo. Peso promedio por bulto: 15kg

D-59 “MENUDO SIN PATA”

Panza de res blanca congelada en caja. Peso promedio por caja: 20kg



D-60 “CHICHARRÓN PRENSADO”

Se le agregan diferentes hierbas de olor, es usado en la preparación de quesadillas y otros. Peso promedio por pieza: 4kg



D-61 "UBRE"

Órgano mamario de las vacas.
Utilizado para elaboración
de chicharrón de res.
Peso promedio por paquete 5kg

D-62 "PATA DE RES"

Pata del animal, pueden ser
tanto traseras como delanteras.
La pata se maneja con piel y
sin pelo.
Peso promedio por pieza 2kg



D-63 "HUESO"

Hueso de cadera y tuétano fresco.
Venta a granel.

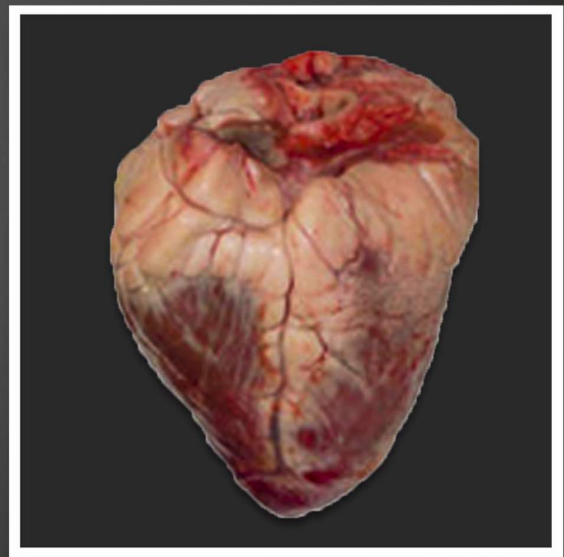


D-64 “LENGUA DE RES”

Carne 100% magra.
Especialmente utilizada
en la preparación de barbacoa.
Peso promedio por pieza: 1kg

D-65 “CORAZÓN DE RES”

Este corte contiene todos los aminoácidos esenciales, zinc, selenio y fósforo. Asimismo, tiene más del doble de elastina y colágeno que otros cortes de carne y una fuente más concentrada de co-enzima Q10, Venta por pieza.



D-66 “PECHUGA DE POLLO”

Músculo pectoral magro
alto en proteína.
Producto sin inyección.
Peso promedio por caja: 15kg



D-67 “ALA DE POLLO”

Bracito de pollo,
Se clasifica en ala número
uno (batecito) y ala número
dos (tablita). Producto IQF
(congelada idndividual).
Peso promedio por caja: 12kg

D-68 “PIERNA Y MUSLO”

Pierna completa del pollo sin
la pata. Pollo blanco.
Peso promedio por caja: 18.14 kg



D-69 “MILANESA DE POLLO”

Filete de pollo.
Principalmente obtenido
de la pechuga.



D-70 “POLVO MARINADOR”

Mezcla funcional en polvo para preparación en sistema líquido e incorporación mediante masajeo o inmersión de larga duración.

Uso para arrachera o cortes cárnicos consistentes proporcionando un rendimiento, jugosidad, apariencia, textura y sabor.

D-71 “POLVO RETENEDOR”

Otorgan suavidad y jugosidad en carne de res, cerdo y pollo. Al retener humedad mejora el rendimiento de acuerdo a necesidades. Es incoloro e inoloro.



D-72 “HAMBURGUESA DE RES”

Elaborada de carne molida de primera calidad, medida estándar con un peso aproximado por pieza de 100 gramos. Peso promedio por paquete: 2.5 kg

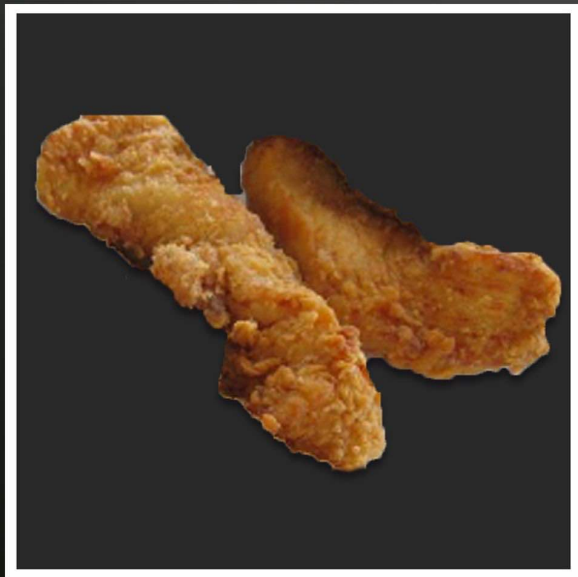


D-73 “HAMBURGUESA DE POLLO EMPANIZADO”

Hamburguesa de pollo precocida, medida estándar con un peso aproximado de 120 gramos por pieza. Peso promedio por paquete: 2.5kg

D-74 “NUGGETS DE POLLO”

Nuggets de pechuga de pollo pre cocidos.
Peso aproximado por pieza 20 gramos.
Peso promedio por paquete: 2.5kg



D-75 “FILETE DE POLLO EMPANIZADO”

Tiras grandes de pechuga de pollo cruda y empanizada (tamaño variado).



D-76 "PAPA LISA"

Papa pre cocida a la francesa
corte recto 3/8".
Únicamente sazonadas con sal.
Peso promedio por bolsa: 2.3kg
6 bolsas por caja.

D-77 "PAPA EN GAJO SAZONADA"

Papa en forma de gajo
espolvoreada con chilito,
ideales para botana.
Peso promedio por bolsa: 2.3kg
6 bolsas por caja.



D-78 "CRACKLING"

Cuero de cerdo para chicharrón
con un poco de grasa.
Ideal para botanear.
Medida estándar.



D-79 "PELLET"

Cuero de cerdo para chicharrón
sin grasa. Ideal para batanear.
Medidas chico, mediano,
grande y extra grande.



Orizaba Sur #1304. Col. Obrera Cd. Madero, Tamaulipas

(833) 211-0854 / (833) 211-3085
y (833) 216-8549