



MADURACIÓN BODEGA CLAUMI

MÁXIMA CALIDAD \* INTENSIDAD \* MELOSIDAD

**OLORES \* SABORES \* TEXTURAS** 

"NUESTRO SELLO DE IDENTIDAD, SERVICIO Y CALIDAD"

"ESPECIALISTAS EN CARNES SELECTAS"





# NUESTRA HISTORIA

Claumi es una empresa joven, familiar, que ha ido creciendo poco a poco, ampliando en personal e instalaciones, basándose sobre todo en la calidad de sus productos, en innovar, en ser únicos y diferentes.

Sobre todo en tratar de ser los primeros en sorprender a nuestros clientes y realizar el trabajo que se proponen.

Todo comenzó en 2008, cuando se propuso vender carnes de Angus, una carne Australiana desconocida hasta entonces en nuestra Región. A continuación comenzó con vacas de diferentes Países Europeos, también de Regiones Españolas especializándonos en la selección y maduración de lomos procedentes de las mejores granjas, buscando la máxima terneza y sabor para nuestros paladares más exigentes y bajo un estricto control de higiene, temperatura y humedad así.

"Conseguimos las JOYICAS de nuestras bodega"

Con esmero buscamos carnes de diferentes razas y de edad.





# NUESTRA BODEGA

¡Un lujo en tu mesa!

Meticulosamente maduramos los lomos en 3F.

Pero lo principal de todo está en la calidad de nuestras carnes. Cada vez somos más, tanto por la parte hostelera como por particulares que confían en nosotros.

Nuestro principal compromiso es tener una carne única y de máxima calidad, con nuestro sello inconfundible de olores y sabores, nuestro capricho es la maduración de carnes rojas y exclusivas.

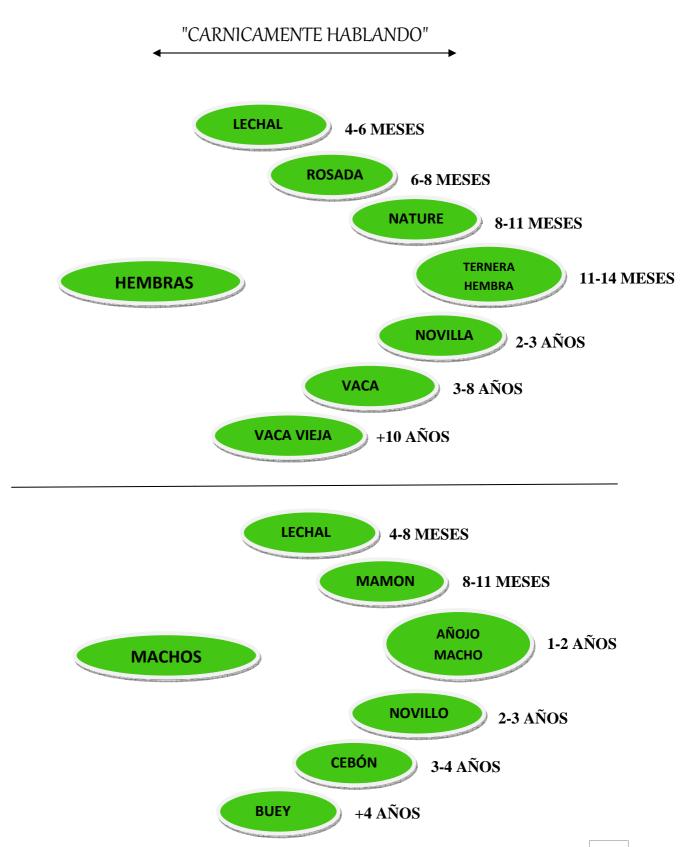
En Claumi utilizamos los métodos tradicionales de toda la vida y los aunamos con los más modernos y novedosos para conseguir una carne absolutamente descomunal.

"Joyas para tu paladar"

LAS MEJORES CARNES Y LOS CORTES MÁS SELECTOS



#### TRAZABILIDAD CON NOMBRES Y APELLIDOS





# \*\*\* BODEGA CLAUMI\*\*\*

# MADURACIÓN DE CARNES ROJAS

### Chuleta vaca "Claumi" y Novilla

Raza Simmental, ganado manchado de dos colores, llamada doble propósito donde la producción de leche como de carne son importantes y que su alimentación en verano es a pastos naturales y en invierno a cereales.

Su origen es Suiza del (valle del rio Simmen) era muy conocida por ser triple propósito:" Leche, Carne y Tiro"







# Chuleta vaca Vieja, Riñonada vaca "selec"

La raza Hereford se origina en la zona suroeste de Inglaterra en el condado de Hereford, ambas razas Angus & Hereford pueden llegar a pesar de 450 - 500 kilos y solamente se alimentan a base de pasto.

La calidad de la carne es muy importante ya que se define con tres características: "Terneza, Jugosidad y Sabor" según la edad. Los grados de calidad se basan en la cantidad de grasa intramuscular (marmoleo), razas como Angus, Hereford tiene un promedio alto de marmoleo.





## **CHULETA VACA MACHORRA**

La "vaca machorra" de origen
Polaca, no es otra cosa que una
hembra de vacuno, con una edad
ya avanzada, que en verano se
alimenta a base de hierba segada,
forraje y en invierno a base de
heno de prado, heno de trebol,
alfalfa y paja. Nunca ha sido
fecundada por un macho, por lo
tanto no ha pasado por una
gestación, por esta característica
permite a esta vaca tener un alto
grado de infiltración de
marmoleado.







### RIÑONADA VACA ANGUS

Angus (Aberdeen-Angus) es el nombre de origen cuya su
Región de Origen es Escocia, su alimentación es a base de cereales y forraje.



Es de tamaño mediano, existen

dos tipos cuyo pelaje es de color negro o colorado, el color del animal es homogéneo, no tiene cuernos y cuya principal característica es la calidad de su carne que la hace reconocida en el mundo entero.

## RIÑONADA CEBÓN IRLANDÉS

Su color de carne roja y su carne más prieta la convierte para muchos, en una de las carnes más sabrosas. Se alimenta únicamente a base de pasto.

El gusto de este tipo de carne es muy prolongado ya que está considerada como la mejor carne para hamburguesas



gourmet, si por algo destaca este tipo de carne es por su poca grasa intermuscular y numerosas propiedades nutritivas.



## RIÑONADA TERNERA HEMBRA

La ternera es la carne de vacuno de mayor consumo en hogares al ser más reconocida. Su color es más rojo gracias a su aporte de hierro, con una textura tierna y un sabor pronunciado, mantiene mucha agua y por lo tanto nos encontramos con una carne con poca materia grasa.

Y que solo se alimenta a leche materna y pasto.







#### **RIÑONADA TERNERA NATURE**

Este tipo de carne también es conocida como "Mamón", no es un insulto sino todo lo contrario. Se trata de una de las carnes más deliciosas y tiernas con un suave sabor, sonrosada y con poca grasa.

Un ternero que se sacrifica de 8 - 11 meses y que se ha alimentado de leche materna, en ese momento que deja de mamar empieza alimentarse con cereales y forraje es hay cuando se le conoce como ternera nature.





#### **CHULETA VACA DORADA**

Raza vacuna autóctona de Dinamarca, prestigiosa como productora de leche, que se alimenta en verano a base de pastos en praderas y en invierno a base de remolacha forrajera, colinabos, heno y paja.

Aparicio en el sur de Dinamarca en el siglo XIX, procede de la fusión de razas : la vaca pie negro de las islas y la vaca roja del norte de Schleswig. Fue cruzada con la Angeln Alemana.

Esta rigurosa raza lechera ha dado una gran producción, tiene una capa roja caoba oscuro en todo su cuerpo con las cabezas y las patas a veces más oscuras. El macho puede llegar a pesar 1000 kg.

Es una raza rustica adaptada al frio y a la humedad.

"Muy parecida a nuestra rubia gallega"





#### **CARVERY CLAUMI MADURADO**

Llamado así por su corte de 8 costillas de la parte alta, es una selección de los lomos más pequeños e infiltrados de razas Europeas de ganado "berrendo"

- ✓ Blanca y negra de paises bajos
  - ✓ Roja y blanca "Simmental"
    - ✓ Schleswig-Holstein
      - ✓ Vaca Frisona
        - ✓ Fleckvieh

#### **ENTRECOT CLAUMI "MADURADO"**

Seleccionamos los lomos mas correctos de una vaca joven para deshuesarlos después de madurarlos 60, lomos altos que no se excedan de peso para conseguir un filete de un peso ideal y rentable.