



**HAMBURGO**

**PRIME MEATS**

## **¿Quiénes somos?**

Somos un equipo de jóvenes emprendedores, amantes de la buena carne. Llevamos 3 años en el mercado. Nos especializamos en cortes Premium

importados de    

Además de ofrecer los complementos ideales para un asado simplemente perfecto 🍖.

## **¿Dónde estamos ubicados?**

Estamos ubicados en la ciudad de Cuenca, en la Rafael Torres Beltrán y Víctor León ( sector Ecu911).

También hacemos envíos 🚚 a nivel nacional al  
0987813155

## **¿Formas de pago?**

- Efectivo
- Transferencia
- Tarjeta de Crédito
- Payphone





# WAGYU



## HAMBURGO PRIME MEATS

El Wagyu es una raza bovina originaria de Japón. El significado es, simplemente, "ganado japonés".

Su carne es muy apreciada por sus características de sabor, ternura y jugosidad, siendo utilizada para la preparación de platos gourmet de alto coste.

Los cortes de wagyu se identifican por su intenso marmoleado, es decir, la infiltración de grasa en las fibras musculares, lo que entrega sus particulares atributos de sabor cuando es cocinada.

Otra característica de esta raza es que su nacimiento y desarrollo sólo puede darse de manera natural en su lugar de nacimiento puesto que no tienen adaptación al cambio climático.



HAMS  
WAGYU  
JAPONAIS  
和牛  
097344734

**NEW YORK**



**WAGYU**

\$193,50/500GR



**STONE AXE**  
ORIGINAL AUSTRALIAN FULL BLOOD WAGYU

HAMS  
**WAGYU**  
AUSTRALIAN

**NEW YORK  
WAGYU**



\$157,50/500GR

**NEW YORK**



**WAGYU**

**\$89,90/KG**



**\*PRIMER CARBONO  
NEUTRAL\***



# CORAZÓN DE CUADRIL

\$53.20/KG



**Solis**  
meat | Uruguay

URUGUAY

Presentado por: producido by producido por  
SIMPLE LIFE PRODUCTS S.A. / TEL: 593 98 130 1050  
PLANTA: Ruta 8 Km 87,500  
Calle de Maldonado - Maldonado - Uruguay  
C.V. No. (00000) 6447 4143  
E-mail: sales@slp.com.uy / info@slp.com.uy  
www.slproduct.com.uy

**CORAZON DE CUADRIL**  
**HEART OF RUMP**  
**WAGYU BEEF**

IMPORTADOR:  
SIMPLE LIFE PRODUCTS S.A.  
(RUC 1792704421001)  
TEL: +593 98 130 1050

FECHA DE EMISIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO	FECHA DE EXPIRACIÓN
25/04/2023	27/04/2023	27/04/2025
CÓDIGO DE PRODUCTO		20230427
FECHA DE COMPROBACIÓN		29/04/2023

RFIC: MGAIP-DXGGG/VA/190/138

MAINTENIR A / KEEP AT / PLACER/REFRIGERAR /  
BOTTENH LAGER - A CONSERVARE LA TEMPERATURA VON  
MANTENIR CONGELADO ATE -10°C

AUTORIDAD COMPETENTE - COMPETENT AUTHORITY MGA - FOSAGRA  
PEDIR A LA VISTA DEL CONSUMIDOR / NO SE DEBE USAR EN PRESENCIA DE CONSUMIDOR

**ÁLAMO FARMS**  
Carbon Neutral Wagyu

**\*PRIMER CARBONO NEUTRAL\***



# ENTRAÑA FINA

\$53.20/KG



**solís**  
meat | Uruguay

URUGUAY

Producido por / produced by / producido por:  
SOLÍS MEAT URUGUAY (GERMINAL S.A.) EMI N° 150  
PLANTA: Ruta 8 Km 87.500  
Solís de Matacán - Lavalleja - Uruguay  
Tel Fax: (00598) 4447 4145  
E-mail: sales@solis.com.uy  
www.solis.com.uy

ENTRAÑA FINA  
OUTSIDE SKIRT  
WAGYU BEEF

IMPORTADOR:  
SIMPLE LIFE PRODUCTS S.A.  
(RUC 1792704421001)  
TEL: +593 98 130 1050

FECHA DE PRODUCCIÓN / PRODUCTION DATE / DATE DE PRODUCTION	25/04/2023	FECHA DE PRODUCCIÓN / PRODUCTION DATE / DATE DE PRODUCTION	27/04/2023
FECHA DE CONSUMO / CONSUMPTION DATE / DATE DE CONSOMMATION	27/04/2025	FECHA DE CONSUMO / CONSUMPTION DATE / DATE DE CONSOMMATION	27/04/2025
FECHA DE CONSUMO / CONSUMPTION DATE / DATE DE CONSOMMATION	20230427	FECHA DE CONSUMO / CONSUMPTION DATE / DATE DE CONSOMMATION	20230427
FECHA DE CONSUMO / CONSUMPTION DATE / DATE DE CONSOMMATION	29/04/2023	FECHA DE CONSUMO / CONSUMPTION DATE / DATE DE CONSOMMATION	29/04/2023

REG. MGAP/DGGG/DIA/150/158

AUTORIDAD COMPETENTE - COMPETENT AUTHORITY: MGAP/DGGG/DIA  
PESAR A LA VISTA DEL CONSUMIDOR / DEVE SER PESADO EN PRESENCIA DO CONSUMIDOR

CONSERVAR A / KEEP AT / PLUSIEURS MOIS A /  
CONSERVATION / A CONSERVER A TEMPERATURE VAIN /  
CONSERVAR CONGELADO ATE: -18°C

NEUTRAL  
CO<sub>2</sub>  
EQ.

CARBON FOOTPRINT CERTIFIED

LSQA  
CRADLE TO GREEN CERTIFIED  
ISO 14067

REG. CFV 3/22

ALAMO FARMS  
Carbon Neutral Wagyu

## \*PRIMER CARBONO NEUTRAL\*



# AGUJA

## \$57/KG



**solís**  
meat | URUGUAY

URUGUAY  
150

**DENVER STEAK**  
**AGUJA**  
**WAGYU BEEF**

IMPORTADOR:  
SIMPLE LIFE PRODUCTS S.A.  
(RUC 1792704421001)  
TEL: +593 98 130 1050

FECHA DE EMISIÓN DE LA CERTIFICACIÓN	FECHA DE PRODUCCIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO
25/04/2023	27/04/2023	27/04/2025

FECHA DE EMISIÓN DE LA CERTIFICACIÓN	FECHA DE PRODUCCIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO
25/04/2023	27/04/2023	27/04/2025

20230427

29/04/2023

REG. Nº 1050 CIA/150/158

AUTORIDAD COMPETENTE - COMPETENT AUTHORITY: INSA/POSSAG/DA  
LA CALIDAD DEL CONSUMIDOR DEBE SER PELIGRO EN PRESENCIA DE CONSUMIDOR

MANTENER A / KEEP AT / PLUSIEURS MOIS A /  
NO EXHIBIR LAGER / A L'EXPOSER A TEMPERATURE VOR/  
MANTENERA CONGELAC 3 AÑE -18°C

NEUTRAL  
CO<sub>2</sub>  
EQ.

LSQA  
CRADLE TO GATE  
ISO 14067

REGISTERED  
CFV - 003/22

ÁLAMO FARMS  
Carbon Neutral Wagyu

# \*PRIMER CARBONO NEUTRAL\*





# BIFE DE VACÍO

\$89,90/KG



**SOLÍS**  
PRODUCTOS DE CARNE

URUGUAY

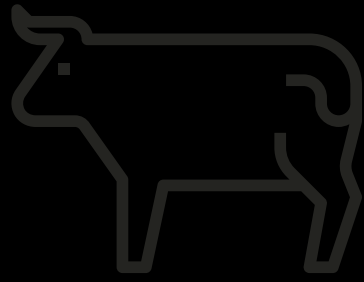
25/04/2023 27/04/2023 27/04/2026 20230427 29/04/2023

IMPORTADOR:  
SIMPLE LIFE PRODUCTS S.A.  
(RUC 1792704421001)  
TEL: +593 98 130 1060

FECHA DE EMISIÓN	25/04/2023	FECHA DE VENCIMIENTO	27/04/2023
FECHA DE RECEPCIÓN	27/04/2023	FECHA DE VENCIMIENTO	27/04/2026
FECHA DE EMISIÓN	29/04/2023	FECHA DE VENCIMIENTO	29/04/2023



**\*PRIMER CARBONO NEUTRAL\***



# ANGUS PRIME-CHOICE

## HAMBURGO PRIME MEATS

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) asigna varios grados de calidad basándose en parámetros de ternura, jugosidad y sabor, para lo cual se observa la cantidad y distribución del marmoleado que crea la grasa en el músculo.

Los grados que asigna USDA son los siguientes:

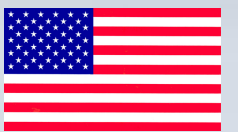
- USDA Select – se considera una clasificación baja. No cuenta con el sabor o textura de las clasificaciones más altas, puesto que presenta muy poco marmoleo.
- USDA Choice – tiene variaciones extremas en marmoleo, con algunos cortes que se parecen más al Prime y otros más al Select. USDA Choice es la clasificación más común, para encontrar los cortes más jugosos se debe buscar los que tengan más marmoleo.
- USDA Prime – mejor clasificación otorgada por USDA. Prime representa el grado más alto de marmoleo y un producto de elite. Menos del 3% de la carne clasifica como USDA Prime.



**PICAÑA**   
**USDA PRIME**  
\$39/kg



**RIBEYE CHOICE**



\$22.05/450gr aprox.



**TOMAHAWK**



**PRIME**

\$59/KG

**VACIO PRIME** 

\$45/KG





HAMBURGO  
PRIME MEATS  
TIRA DE ASADO



**TIRA DE ASADO**



**CHOICE**

\$34/KG

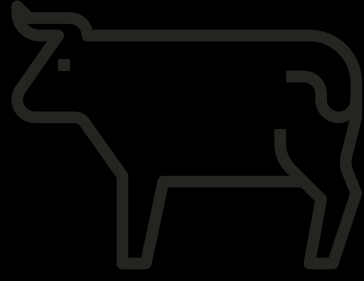
**ENTRAÑA SIN  
PIEL CHOICE**



\$60/KG







# BLACK ANGUS

## HAMBURGO PRIME MEATS

La res Black Angus puede ser negra o rojiza y una de sus características más significativas es que no tiene cuernos.

Es criada en libertad, en extensos pastos durante el primer año o año y medio, luego es alimentada con cereales y sobre todo con maíz, que permite al animal ganar volumen y profundidad, pero siempre de una forma equilibrada y armoniosa en su conjunto, con formas suaves, de contornos redondeados.

Todas estas características generan que la raza Black Angus produzca una carne vetuada de alta calidad por su ternura, jugosidad y sabor exquisito para ser considerada una de las mejores carnes de mayor prestigio internacional.

# COLITA DE CUADRIL BLACK ANGUS

\$25/KG

**FRIGORIFICO SAN JACINTO NIREA S.A.**  
EST. N° 344 - RUTA 7 KM. 59,5 SAN JACINTO  
CANELONES - URUGUAY TEL: +598 4399 2446 - fsj@nirea.com.uy  
THE MEAT PROCEEDS FROM ANIMALS BORN, RAISED,  
SLAUGHTERED AND DEBONED IN URUGUAY  
Competent authority: MGAP/DGSG/DIA  
Country of origin: URUGUAY

   **NIREA**  
Frigorífico San Jacinto

**BLACK ANGUS**

**CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO**  
**MAMINHA DA ALCATRA**  
**COLITA DE CUADRIL**

Registo no Ministerio da Agricultura SIF/DIPOA sob N°170/344. Reg. MGAP/DGSG/DIA/344.  
Industria Uruguaya / Product of Uruguay / Indústria Uruguaya. Peso de embalagem: 10 g

Fecha de Producción Production Date Data de produção 14/09/22	Consumir antes de Best Before Validade 14/09/24	Fecha faena Slaughter date Data de abate 12/09/22	Mantener a - Keep at -18°C Mantenha a Lote - Lot N° N° contrato 140922
--	--	--	--

**NÃO CONTÉM GLÚTEN** Não voltar a congelar o produto após descongelamento  
DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR

CORTES GRAIN FED: CARNE DE BOVINOS ALIMENTADOS A BASE DE GRAOS NOS ÚLTIMOS DIAS DA SUA DIETA

Informação Nutricional: Porção de 100 g (1 Bife). Valor energético: 220 kcal = 920 kJ (11%WD\*)  
Carboidratos 0g(0%WD\*), Proteínas 20g(27%WD\*), Gorduras Totais 15g(27%WD\*), Gorduras Saturadas 7.0 g  
(32%WD\*), Gorduras trans 0.6g(VD não estabelecido), Fibra alimentar 0 g(0%WD\*), Sódio 70 mg (3%WD\*).  
%WD\*: Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores  
diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Conservação Doméstica Embalagem fechada: Validade a -18°C (freezer) Vide Validade - Validade  
a -4°C (congelador) 90 dias - Validade a +4°C (geladeira) 3 dias

IMPORTADO POR:  
PARKER - MIGLIORINI INTERNATIONAL DO BRASIL LTDA  
R.OD ANTÔNIO HEIL 2500 ITAIPAVA SALA N  
CEP: 88316-000 - ITAJAI / SC / BRASIL  
CNPJ: 15.347.566/0005-95



# PICANA BLACK ANGUS

\$32/KG

 **FRIGORIFICO SAN JACINTO NIREA S.A.**  
EST. 11° 344 - RUTA 7 KM. 59.5 SAN JACINTO  
CANELONES - URUGUAY TEL.: +598 4399 3448 - [fnj@nirea.com.uy](mailto:fnj@nirea.com.uy)  
THE MEAT PROCEEDS FROM ANIMALS BORN, RAISED,  
SLAUGHTERED AND DEBONED IN URUGUAY  
Competent authority: MGAP/DGGSD/DA  
Country of origin: URUGUAY

 **NIREA**  
Frigorífico San Jacinto

 **URUGUAY**

## BLACK ANGUS

**CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO**  
**PICANHA**  
**TAPA DE CUADRIL**

Reg. no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob N° 378/344. Reg. MGAP/DGGSD/DA/344  
Indústria Uruguaia / Product of Uruguay / Indústria Uruguaia. Peso de embalagem: 10 g

Fecha de Producción / Production Date / Data de produção	Consumir antes de / Best Before / Validade	Fecha faena / Slaughter date / Data de abate	Mantener a - / Keep at - / Mantenha a
26/07/22	26/07/24	22/07/22	-18°C

**NO CONTÉM GLÚTEN** Não voltar a congelar o produto após descongelamento. DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR

**NOTAS GERAIS FED:** CARNE DE BOVINOS ALIMENTADOS A BASE DE GRÃOS NOS ÚLTIMOS DIAS DA SUA DIETA

Informação Nutricional: Porção de 100 g (1 Bife). Valor energético: 220 kcal = 920 kJ (114 WJ\*)  
Carboidratos 0g (04 WJ\*), Proteínas 20g (274 WJ\*), Gorduras Totais 15g (274 WJ\*), Gorduras Saturadas 7,0 g (124 WJ\*), Gorduras trans 0,6g (VD não estabelecido) Fibra alimentar 0 g (04 WJ\*), Sódio 70 mg (34 WJ\*)  
\* WJ\*: Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Conservação Doméstica: Embalagem fechada. Validade a -18°C (freezer) Vide Validade - Validade a -4°C (congelador) 90 dias - Validade a +4°C (geladeira) 3 dias

IMPORTADOR: MARFRIG GLOBAL FOODS S/A  
RUA SANTA BRIGIDA, 120 - BAIRRO SANTA BRIGIDA  
SÃO GABRIEL - RS  
CNPJ N° 03.853.896/0015-45



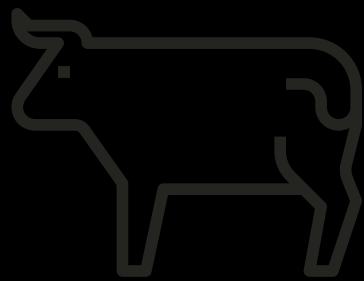


**RIBEYE**   
**BLACK ANGUS**  
\$8.50/250gr aprox.



**NEW YORK**  
**BLACK ANGUS**  
\$8.50/ 250gr aprox.





# HAMBURGUESAS

## HAMBURGO PRIME MEATS

### Hamburguesas Wagyu:

100% carne Wagyu, sin preservantes, ni saborizantes ni transgénicos.

Dos presentaciones de 200gr o 150 gr

### Hamburguesas JuicyLucy:

100% carne premium rellenas de queso Cheddar.

Paquete de 6 unidades de 200 gr c/u



# HAMBURGUESAS WAGYU

4UNS DE 200GR C/U: \$19

4UNS DE 150GR C/U: \$16



**HAMBURGUESAS  
JUICY LUCY**  
6 UNS DE 200GR C/U: \$20