

# Universidad del sureste

PRODUCCION SUSTENTABLE DE CARNE

MATERIA

**8B**

CUATRIMESTRE Y GRUPO

MEIDCO MARIA DE LOURDES DOMINGUEZ

CATEDRATICO

VANIA MARTINEZ LOPEZ

NOMBRE DE LA ALUMNA

LIC MEDICINA VETERINARIA ZOOTECNIA



# CORTE DE RIBEYE



## CORTE

El lomo de res es un corte de carne que proviene de la parte baja de la columna vertebral de la vaca



## TEXTURA

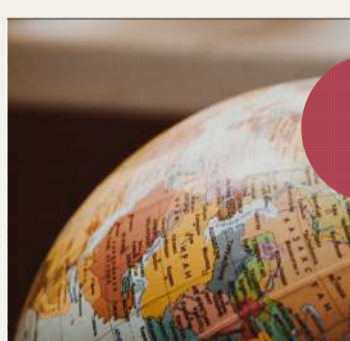
Su textura sedosa lo convierte en una pieza de carne premium tierna

- Es conocido por su alto grado de marmoleado, que es la infiltración de grasa entre las fibras musculares



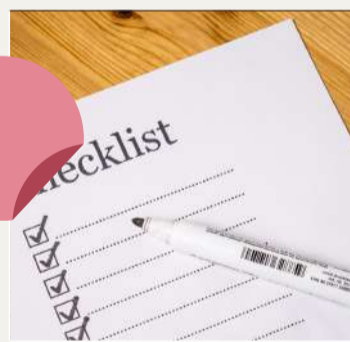
## DONDE SE ENCUENTRA

Proviene de la zona cercana a las costillas y se destaca por su marmoleo, que le brinda un sabor intenso y una textura y sabor suaves



## EQUIVALENCIAS EN OTROS PAISES

En Estados Unidos lo denominan: Prime rib, Rib Eye Steak o Rib roast.  
En México: Entrecot.  
En Brasil: Bisteca - Filé de Costela.  
En Argentina: Bife Ancho



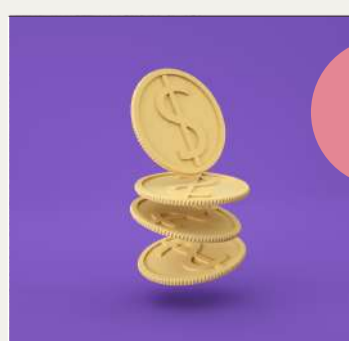
## CARACTERISTICAS

Es muy jugoso y de sabor intenso  
Es suave y mantecilloso  
Es tierno y jugoso durante la cocción  
Es una excelente fuente de proteínas de alta calidad  
Contiene una variedad de vitaminas y minerales esenciales para el cuerpo  
Proporciona energía duradera  
Ayuda a mantener la sensación de saciedad por más tiempo



## PRECIO

\$ 438.00. El Rib Eye es el corte mas famoso, proviene de la parte frontal del lomo de la res, esta opción es de carne nacional de engorda



## COSTO

El ribeye Sonora de Tienda Carnes Ideal puede costar \$394 MXN.  
El ribeye Tomahawk de Costco puede costar \$799 MXN por kilo.  
El ribeye Wagyu Japonés A5 de Arita Wagyu puede costar \$1,630 MXN.  
El ribeye Full Blood Wagyu Australiano de Stone Axe puede costar \$1,840 MXN