

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



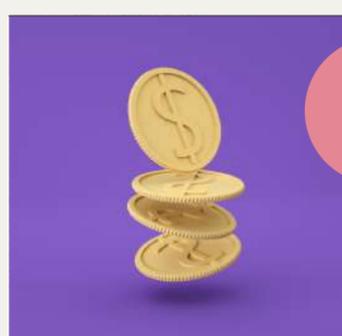
CARACTERISTICAS

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