



El mejor pollo hoy y siempre



Congelados

Producto congelado en ráfaga que se entregan como un bloque de producto para optimizar el almacenamiento.



Congelados

Rosticero pintado



Pollo roscicero pintado rangueado, congelado en ráfaga, libre de plumas y golpes.

Empaque primario y secundario:
Bolsa plástico con logo: 25*35
Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto

Temperatura de almacen:
Máximo -18 °C

Vida media de anaquel:
365 días

Código PT-16448		Código PT-16449	
Porción por canastilla	25-30 kg	Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	.900 g a menos	Peso por pieza	.900 a 1 kg
Código PT-16450		Código PT-16451	
Porción por canastilla	25-30 kg	Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	1 a 1.100 kg	Peso por pieza	1.100 a 1.200
Código PT-16452		Código PT-16453	
Rosticero			
Porción por canastilla	25-30 kg	Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	1.200 a 1.300 kg	Peso por pieza	1.300 a 1.400 kg
Código PT-16454		Código PT-16455	
Porción por canastilla	25-30 kg	Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	1.400 a 1.500 kg	Peso por pieza	1.500 a 1.600 kg
Código PT-16456		Código PT-16457	
Porción por canastilla	25-30 kg	Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	1.600 a 1.700 kg	Peso por pieza	1.700 a 2.000 kg
Código PT-16456			
Porción por canastilla	25-30 kg		
Peso por pieza	2.000 kg a más		

Rosticero natural

Código PT-90313



Pollo roscicero natural rangueado, congelado por ráfaga, libre de plumas y golpes.

Porción por canastilla	25-30 kg	
Peso por pieza	900 g a 2 kg a más	
Empaque / dimensiones: Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto	Temperatura de almacen: Máximo -18 °C	Vida media de anaquel: 365 días

Alita natural

Código 16493

Ala natural con piel, corte anatómico, libre de golpes. Congelada en ráfaga.

Porción por canastilla	25-30 kg	
Peso por pieza	2 kg a 2.5 kg a más	
Empaque / dimensiones: 4 piezas en bolsa transparente de polietileno corte redondo con logo 25 x 55 cm, calibre 150.	Temperatura de almacen: Máximo -18 °C	Vida media de anaquel: 0 - 11 días



Medallón de pollo

Código PT-78102

Producto cárnico elaborado a partir de carne de pechuga natural con textura firme y sabor característico. Congelado por ráfaga.



Porción por canastilla	25-30 kg 14 piezas por canastilla	
Peso por pieza	1.8 kg a 1.999 kg a más.	
Empaque / dimensiones: Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto	Temperatura de almacen: Máximo -18 °C	Vida media de anaquel: 365 días

Jamón de pavo

Código C57797

Producto cárnico elaborado a partir de carne de pechuga natural con textura firme y sabor característico. Congelado por ráfaga.

Porción por canastilla	Porción por canastilla	
Peso por pieza	Peso por pieza	
Empaque / dimensiones: Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto	Temperatura de almacen: Máximo -18 °C	Vida media de anaquel: 365 días



Carne molida SC

Código PT-97738

Pasta de pollo elaborada con carne de pierna y muslo, libre de conservadores. Congelada por ráfaga.



Porción por canastilla	25-30 kg	
Peso por pieza	900 g a 2 kg a más	
Empaque / dimensiones: Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto	Temperatura de almacen: Máximo -18 °C	Vida media de anaquel: 365 días

Pechuga con hueso natural

Pechuga con corte anatómico, con piel y hueso, libre de plumas, vísceras, golpes y manchas. Congelada por ráfaga.



Empaque / dimensiones: Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto	Temperatura de almacen: Máximo -18 °C	Vida media de anaquel: 365 días
--	---	---

Código PT-91432

Código 91432

Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	900 g a 2 kg a más

Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	900 g a 2 kg a más

Código PT-16491

Código PT-91434

Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	900 g a 2 kg a más

Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	900 g a 2 kg a más



Pechuga con hueso natural

Contamos con las certificaciones que garantizan el cuidado y buen manejo de nuestras aves



Basado en las normas existentes ISO 22000, ISO 22003 y especificaciones técnicas para Programas de Prerrequisitos del sector correspondiente (producción de alimentos, fabricación de envases para la industria alimentaria o para el transporte y almacenamiento de alimentos) publicada en 2017.

Constancia de bioseguridad otorgada por SENASICA por haber cumplido satisfactoriamente con lo establecido en el artículo 44 del acuerdo por el que se da a conocer la campaña y las medidas zoonitarias que deberán aplicarse para el diagnóstico, prevención, control y erradicación de la influenza aviar.



Reconocimiento que otorga la SAGARPA a través del SENASICA a las plantas procesadoras de carne que cumplen con todas las normas y exigencias del Gobierno Mexicano, en cuanto al tratamiento y manejo de sanidad.

Certificación de Buenas Prácticas Pecuarias en la producción de pollo de engorda emitida por Calidad Agroalimentaria S.C., organismo debidamente acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación (ema) y aprobado por Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria SENASICA.



El sistema de HACCP, que tiene fundamentos científicos y carácter sistemático, permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.

La norma ISO 22000 es un estándar desarrollado por la Organización Internacional de Normalización sobre la seguridad alimentaria durante el transcurso de toda la cadena de suministro. La primera edición fue publicada el 1 de septiembre de 2005.



Fajitas naturales



Tiras de pechuga natural, ancho mínimo de 2 cm y rebanadas a lo largo del filete de pechuga. Congelada en ráfaga.

Empaque / dimensiones:
Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto

Temperatura de almacen:
Máximo 4 °C

Vida media de anaquel:
0 - 11 días

Código PT-90524

Código PT-90179

Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	900 g a 2 kg a más

Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	900 g a 2 kg a más

Pechuga sin hueso natural

Código PT-57526

Pechuga fileteada, detallada, sin piel, sin hueso, sin derrames y sin manchas. Congelada en ráfaga.



Porción por canastilla	20-25 kg
Peso por pieza	-

Empaque primario y secundario:
Bolsa transparente polietileno calibre 150
Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto

Temperatura de almacen:
Máximo -18 °C

Vida media de anaquel:
365 días

Media pechuga sin hueso natural



Pechuga fileteada, detallada, sin piel, sin hueso, sin derrames y sin manchas. Congelada en ráfaga.

Empaque / dimensiones:
Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto

Temperatura de almacen:
Máximo 4 °C

Vida media de anaquel:
0 - 11 días

Código PT-90926

Código PT-90604

Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	900 g a 2 kg a más

Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	900 g a 2 kg a más



Pierna bate natural

Código PT-91659

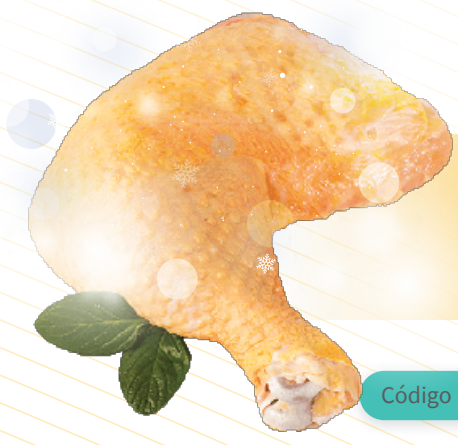
Pierna bate natural con piel, corte anatómico, libre de golpes. Congelada en ráfaga.

Porción por canastilla	25-30 kg 10 piezas
Peso por pieza	2 kg a 2.5 kg a más
Empaque / dimensiones: Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto	Temperatura de almacen: Máximo 4 °C
	Vida media de anaquel: 0 - 11 días



Pierna muslo natural

Pierna y muslo natural con piel, corte anatómico, libre de golpes. Congelada en ráfaga.



Empaque primario y secundario:
4 piezas en bolsa transparente de polietileno, cortes redondo, con logo, de 25 cm x 53 cm, calibre 150
Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto

Temperatura de almacen:
Máximo -18 °C

Vida media de anaquel:
365 días

Código PT-16490

Código PT-90930

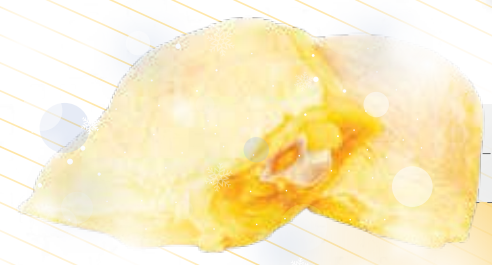
Porción por canastilla	20-25 kg
Peso por pieza	-

Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	900 g a 2 kg a más

Muslo natural deshuesado

Código PT-97192

Muslo natural con piel, corte anatómico, libre de golpes. Congelada en ráfaga.



Porción por canastilla	25-30 kg 14 piezas por canastilla
Peso por pieza	1.8 kg a 1.999 kg a más.
Empaque / dimensiones: Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto	Temperatura de almacen: Máximo 4 °C
	Vida media de anaquel: 0 - 11 días



Pierna y muslo natural

Bate natural deshuesado

Código PT-97193



Pierna bate natural, corte anatómico, libre de golpes sin hueso, sin piel. Congelado en ráfaga.

Porción por canastilla	25-30 kg
Peso por pieza	900 g a 2 kg a más

Empaque / dimensiones: Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto	Temperatura de almacen: Máximo 4 °C	Vida media de anaquel: 0 - 11 días
--	--	---

Filete pierna muslo

Código PT-84201

Pierna bate natural, corte anatómico, libre de golpes sin hueso, sin piel. Congelado en ráfaga.

Porción por canastilla	25-30 kg 10 piezas
Peso por pieza	2 kg a 2.5 kg a más

Empaque / dimensiones: Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto	Temperatura de almacen: Máximo 4 °C	Vida media de anaquel: 0 - 11 días
--	--	---



Filete pierna muslo natural

Código PT-84329



Porción por canastilla	25-30 kg 14 piezas por canastilla
Peso por pieza	1.8 kg a 1.999 kg a más.

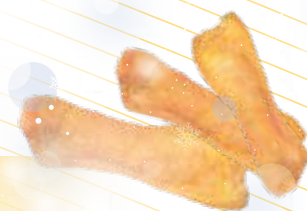
Empaque / dimensiones: Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto	Temperatura de almacen: Máximo 4 °C	Vida media de anaquel: 0 - 11 días
--	--	---

Pescueso escaldado pintado

Código PT-91222

Porción por canastilla	Porción por canastilla
Peso por pieza	Peso por pieza

Empaque / dimensiones: Canastilla color gris: 57 cm largo x 39 cm ancho x 28 cm alto	Temperatura de almacen: Máximo 4 °C	Vida media de anaquel: 0 - 11 días
--	--	---





El mejor pollo
hoy y siempre