

★ **PETRA MORA** ★

MINIMARKET ONLINE

CARNE ROSA PETRA MORA



WWW.PETRAMORA.COM

★ ROSA PETRA MORA ★
CARNE DE TERNERA



ROSA PETRA MORA: NUESTRA CARNE

- Creemos en la excelencia de nuestra carne porque el origen es el mejor. Nuestras terneras de raza parda de montaña, más de 600 reses que cuidamos con esmero para que nos den las piezas más tiernas y jugosas.

- Afirmamos que cuanto mejor es la vida de las terneras mejor es la carne que nos dan. Por eso nuestro ganado crece en total libertad con una alimentación 100% natural. El lugar, la Granja de Moreruela en la zamorana Ribera del Esla, un referente de explotación agropecuaria dotado de la tecnología más avanzada y coordinado por un equipo de profesionales altamente cualificados.

- Nos declaramos seguidores de la carnicería de siempre. Por ello tomamos ejemplo del espíritu personal, la transparencia, la confianza que genera y la cuidadosa selección de género.

- Creemos al 100% en las ventajas que ofrece la compra online. La inmediatez, la autonomía, la ausencia de intermediarios y el ahorro de tiempo.

- Apostamos por el mejor y más seguro envío. Para que no se pierda ninguna de las cualidades en las que trabajamos con tanto esmero, envasamos las piezas al vacío y en skin, una novedosa técnica al vacío que garantiza durabilidad y frescura, y las enviamos con la garantía que ofrece nuestro operador de transporte en frío para que nunca se rompa la cadena de conservación.





ÍNDICE:

- 1. LA UBICACIÓN GEOGRÁFICA**
- 2. RAZA DE LOS ANIMALES**
- 3. LA CALIDAD DE LA CARNE**
- 4. EL ENVASADO**
- 5. NUESTRAS PIEZAS**
- 6. ACOMPAÑANTES E INGREDIENTES**
- 7. RECETAS**
- 8. COMPRA, CONGELA Y DISFRUTA**

1. LA UBICACIÓN GEOGRÁFICA

La Dehesa de la Guadaña está situada en el término municipal de Granja de Moreruela, Zamora.

La finca se encuentra delimitada por dos elementos determinantes:

- De un lado el río Esla, que nace en la Cordillera Cantábrica y que cruza de norte a sur las provincias de León y Zamora. Es uno de los afluentes más caudalosos del río Duero. Más de 3,5 kilómetros de ribera del río, abastece de agua todo el año al ganado y a las tierras de la finca.

- De otro lado, protegida por los restos restaurados del Monasterio de Santa María de Moreruela, monasterio cisterciense erigido entre los siglos XII y XIII. Habitado en su día por esta comunidad de monjes cistercienses, tenían el propósito de poner en producción las tierras que se iban ganando a los musulmanes al sur del reino y crear las condiciones propicias para una rápida repoblación.

- La Dehesa de la Guadaña es un lugar único. Cuenta con una enorme extensión de terreno bien distribuida: 400 hectáreas de dehesa para mantenimiento del ganado todo el año. Se complementa con 40 hectáreas de prado destinado exclusivamente a la alimentación de los animales y 200 hectáreas para siembra.



2. RAZA DE LOS ANIMALES

Con unas características que la convierten en un lugar único, la Dehesa de la Guadaña se integra en un nuevo concepto denominado hotel de vacas.

La dehesa alberga ganado vacuno de raza parda de montaña, mantenida exclusivamente con pastoreo de la propia dehesa, durante todo el año.

600 vacas madres reproductoras pasean en absoluta libertad por este paraje sin igual, con el único objetivo de criar. Estas nodrizas producen unos 400 terneros, que se nutren únicamente con lactancia natural hasta los 5 meses de edad como mínimo. Durante los siguientes meses son alimentados de la forma más clásica y natural, con forrajes propios y alimentos exclusivamente vegetales procedentes de la misma finca.

Junto a esta gran familia de ganado vacuno, conviven más de 500 ovejas de raza churra. Esta combinación multiespecie, en la que bobino y ovino comparten hábitat natural, es ideal para el mantenimiento de la dehesa.

Además, varias decenas de cigüeñas y garzas reales, residen en esta misma finca, lo que completa el círculo para crear un ecosistema perfecto.





3. LA CALIDAD DE LA CARNE

El éxito de nuestra carne reside en su calidad.

Por su sabor, textura, color, jugosidad y terneza, se la conoce como un producto único. Tanto los profesionales de la gastronomía, como el consumidor le han otorgado una extensa reputación.

Esta calidad sólo se puede obtener combinando tres elementos:

1.- La raza de las vacas: Nuestra vaca es puramente de carne. Pertenecen a la raza parda de montaña, reconocida como raza autóctona según la Catalogación Oficial de Razas de Ganado de España por llevar más de 160 años asentada en este espacio geográfico.

2.- La alimentación de los animales: Mantenidos exclusivamente con pastoreo de la propia dehesa, durante todo el año. Hasta los 5 meses son mantenidos únicamente con lactancia natural. A partir de ese momento, se nutren solamente de forrajes propios y alimentos únicamente vegetales, procedentes de la misma finca.

3.- La buena vida de las vacas en la dehesa: Nuestras reses se mueven en total libertad por un entorno exclusivo, en relación con un gran número de especies de flora y fauna, que asientan un ecosistema. Pasean y se recrean por estos dominios vallados, con una calidad de vida sin igual.



4. EL ENVASADO

La carne Petra Mora está envasada en skin y al vacío. Con estas últimas técnicas de vacío, conseguimos proteger su alta calidad. Nos esmeramos en darle un total cuidado. Sin aplastar. Sin adquirir olores o sabores ajenos al producto. Sin alterar las cualidades de la carne, como lo puede hacer otros métodos de vacío tradicional.

Un envase de alta calidad, cómodo, limpio y seguro, que facilita y garantiza su congelado si fuera preciso.

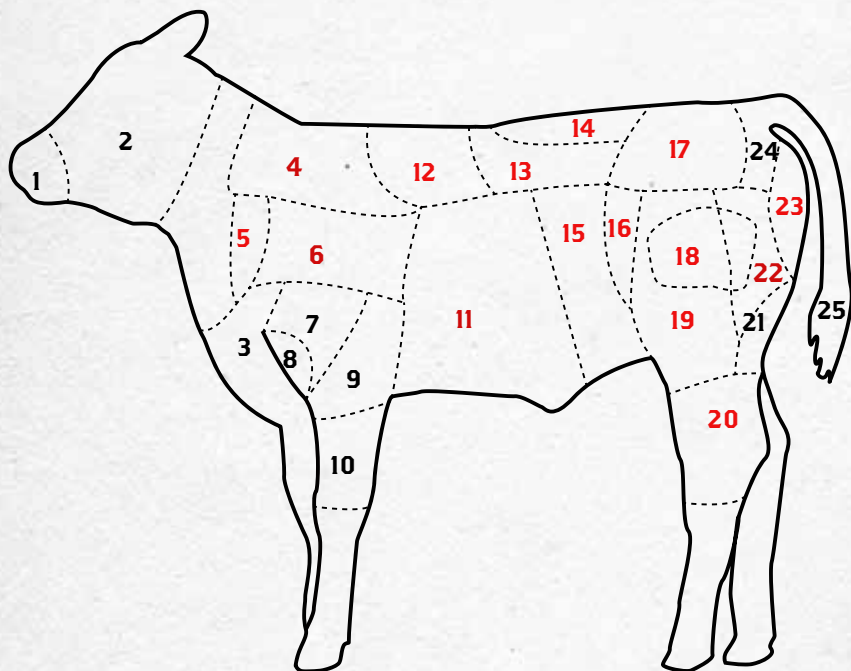
En la parte logística, tenemos un gran almacén refrigerado. El producto reside en una zona con diferentes cámaras a diferentes temperaturas, para proporcionar a cada unidad la temperatura que necesita. El proceso de picking y de packaging se realiza en minutos, también bajo temperatura controlada, y finaliza en una cámara de espera, con salida directa a los muelles donde es recogido por el transportista.

Lo más importante es que mantenemos siempre la cadena de frío. Nuestros envíos de Lunes a Viernes son todos 24 horas. Puedes comprar hoy, recibir la carne mañana, antes de las 13.30 horas. Incluso puedes elegir la fecha exacta de envío. Y enviamos a cualquier punto de la península ibérica.



5. NUESTRAS PIEZAS


Para que puedas disfrutar y ganar tiempo a la hora de seleccionar las piezas que mejor se adaptan a tu cocina, hemos creado para ti nuestra Guía de Despiece. En ella te detallamos todas las piezas que puedes encontrar en nuestra web y en la tienda de Ayala, 21, Madrid. No obstante si estas interesado en otros cortes, llámanos al 980 63 53 90 y te informaremos con detalle sobre su disponibilidad.



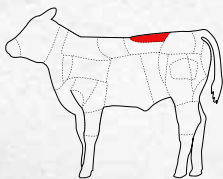
- 1. MORRO
- 2. CARRILLADA
- 3. PECHO
- 4. AGUJA
- 5. PEZ
- 6. ESPALDILLA
- 7. PLANA
- 8. ALETA
- 9. LLANA
- 10. MORCILLO

- 11. FALDA
- 12. LOMO ALTO
- 13. LOMO BAJO
- 14. SOLOMILLO
- 15. COSTILLAR
- 16. RABILLO
- 17. CADERA
- 18. TAPA
- 19. BABILLA
- 20. MORCILLO

- 21. CULATA DE CONTRA
- 22. CONTRA
- 23. REDONDO
- 24. TAPILLA
- 25. RABO

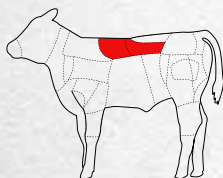
 Piezas disponibles
en www.petramura.com
y en la tienda de ayala,21

SOLOMILLO



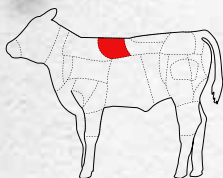
- Esta pieza está considerada como la de mayor calidad de la ternera.
- Carne muy tierna y jugosa.
- Se encuentra en la cara interna del lomo bajo y protegida por los huesos del lomo (**14. SOLOMILLO**).
- Ideal para preparar medallones a la plancha o parrilla y en crudo carpaccio o tartares.

ENTRECOT



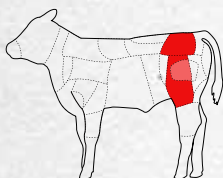
- Pieza muy tierna.
- Está situada en el cuarto trasero (**12. LOMO ALTO y 13. LOMO BAJO**).
- Con un grado de infiltración de grasa que le proporciona un gusto y ternura excepcional.
- Ideal para elaborar a la plancha, sartén, parrilla o a la piedra. Como roast-beef, con o sin salsas.

CHULETÓN



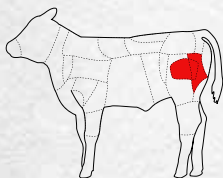
- Corte de gran tamaño para los amantes de la carne.
- Está situada en el cuarto trasero (**12. LOMO ALTO**).
- Desprovisto de hueso para facilitar su cocinado.
- Con un grado de infiltración de grasa que le proporciona un gusto y ternura excepcional.

FILETE GRUESO



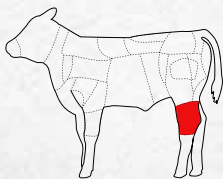
- Tierno, jugoso y sin demasiada grasa.
- Proceden del cuarto trasero de la res del la **19. BABILLA**, que es la parte que rodea al fémur y de la **17. CADERA**.
- Ideal para elaborar a la plancha, sartén, parrilla o a la piedra. Con o sin salsas.

FILETE FINO



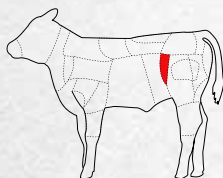
- Tierno, jugoso y sin demasiada grasa.
- Seleccionados del cuarto trasero de la ternera (**18. TAPA y la 22. CONTRA**).
- Ideal para hacer escalopines y empanados en la sartén.

MORCILLO



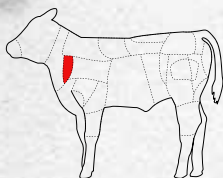
- Corte de Ossobuco procedente de la parte baja de las piernas traseras de nuestras terneras (**20. MORCILLO**).
- Su gran corte clásico transversal con hueso da como resultado platos ricos en sabor y textura.
- Ideal para guisos, estofados, caldos o cocidos tradicionales.

RABILLO



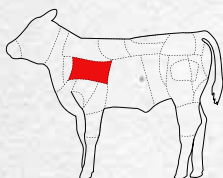
- Pieza entera de rabillo procedente de la parte alta de la cadera de nuestras terneras (**16. RABILLO**).
- Pieza limpia, tierna y de pequeño tamaño.
- Ideal para guisos, estofados o asados.

PEZ



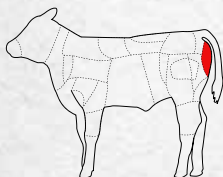
- Pieza entera de pez, (**5. PEZ**) procedente de la parte interna de la espaldilla en el cuarto delantero de las terneras de nuestra propia ganadería.
- Pieza limpia, tierna y de tamaño medio.
- Ideal para asados y rellenos.

RANA



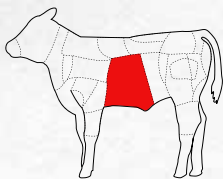
- Pieza interna de la espaldilla de nuestras terneras (**6. ESPALDILLA**).
- Tierna, jugosa y sin demasiada grasa.
- Ideal para guisos, estofados y asados.

REDONDO



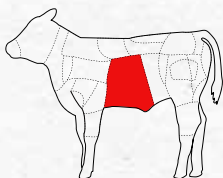
- Redondo de ternera de nuestra propia ganadería (**23. REDONDO**).
- Pieza versátil, limpia y muy tierna.
- Sin nervios y con muy poca grasa.
- Ideal para preparar al horno, estofado, asado, relleno e incluso hacer filetes con la pieza.

COSTILLA



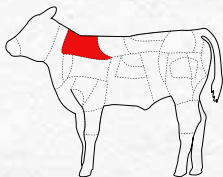
- Costillas procedentes de nuestras terneras de ganadería propia, preparadas con tres cortes para facilitar su cocinado.
- Se encuentra en la parte baja del lomo **(II. FALDA)**.
- Perfecta para guisos y asados.

CHURRASCO



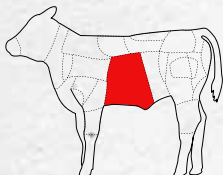
- Procedente del corte en tiras transversales de las costillas de nuestras terneras.
- Se encuentra en la parte baja del lomo **(II. FALDA)**.
- Por su textura y sabor son ideales para barbacoas o parrilladas.

HAMBURGUESA MAXI



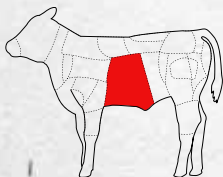
- Bajo un estricto control de calidad garantizada y listas para cocinar.
- Con un excelente equilibrio de sabor, jugosidad y ternura.
- Elaboradas con carne de aguja **(4. AGUJA)** seleccionada, 100% de ternera de nuestra propia ganadería.

HAMBURGUESA MEDIANA



- Bajo un estricto control de calidad garantizada y listas para cocinar.
- Con un excelente equilibrio de sabor, jugosidad y ternura.
- Elaboradas con partes magras seleccionadas, 100% de ternera de nuestra propia ganadería. **(II. FALDA y otras partes magras)**

HAMBURGUESA MINI



- Bajo un estricto control de calidad garantizada y listas para cocinar.
- Con un excelente equilibrio de sabor, jugosidad y ternura.
- Elaboradas con partes magras seleccionadas, 100% de ternera de nuestra propia ganadería. **(II. FALDA y otras partes magras)**

6. ACOMPAÑANTES E INGREDIENTES

Completa tu despensa en nuestro minimarket con los mejores productos para acompañar, potenciar y disfrutar de nuestra Rosa Petra Mora. Las hierbas y condimentos para tus guisos y asados, cristales y escamas de sal aromatizadas al humo, vino o trufa para las carnes a la plancha, salsas de primera para tus fondues o hamburguesas, aceites de oliva virgen extra o los vinos de las mejores bodegas.



7. RECETAS

¿Quieres conocer una forma diferente de preparar el tradicional redondo? ¿Te apetece probar una de nuestras piezas pero no sabes como prepararla? ¿Quieres sorprender con una receta diferente? En el blog de Petra Mora te proponemos todas las semanas ideas y recetas con nuestros productos. ¡No te las pierdas!

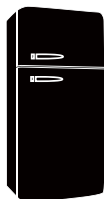


ENCUENTRA TODAS LAS RECETAS EN EL BLOG DE WWW.PETRAMORA.COM

8. COMPRA, CONGELA Y DISFRUTA

Todas las piezas de nuestra carne Rosa Petra Mora, están envasadas en skin o al vacío lo cual garantiza que no puedan influir agentes extraños en el interior de estos, lo que las hace ideales para la congelación. Eso si, si congelas alguno de nuestros productos procura hacerlo nada mas recibir tu pedido. Congelalas en su propio envase para garantizar su perfecta conservación y procura no exceder en mas de dos meses el periodo de congelación.

Estás son las formas que te proponemos para una correcta descongelación:



LENTA: EN FRIGORÍFICO.

Te recomendamos planificar por lo menos con un día de anterioridad, pues se trata de un método de descongelación lento. Coloca el producto a descongelar sobre un plato o fuente para evitar que puedan gotear restos de agua. Deberás de preparar y consumir el producto de forma inmediata.

Cuando ya se ha descongelado, el alimento debe prepararse y consumir de forma inmediata.



MEDIA: EN AGUA FRÍA.

Esta forma de descongelación se realiza en pocos minutos, pero necesita mayor atención. Los alimentos deben estar siempre envasados de forma hermética para evitar que el producto pueda empaparse de agua, la cual le restaría su calidad.

Sumerge el producto envasado al vacío dentro de un bol de agua fría del grifo. Tendrás que cambiar el agua del recipiente cada vez que baje la temperatura del agua con el fin de ir templando el producto y que se descongele progresivamente.

Cuando ya se ha descongelado, el alimento debe prepararse y consumir de forma inmediata.



RÁPIDA: EN MICROONDAS.

Esta última opción puede ser de las más rápidas y a la vez la más delicada, por la aportación de calor que puede recibir el producto y por lo tanto deteriorar el mismo.

Para ello sigue las indicaciones de tu microondas.

Cuando ya se ha descongelado, el alimento debe prepararse y consumir de forma inmediata.

Consejos que no puedes olvidar:

- No te recomendamos descongelar los alimentos en agua caliente o a temperatura ambiente.
- Los alimentos que descongeles no debes volver a congelarlos a no ser que los cocines a más de 70° durante al menos unos minutos.
- Evita el contacto directo entre los productos que descongeles y otros que tengas cocinados

TERNURA, JUGOSIDAD Y FRESCURA

TENEMOS LA MEJOR CARNE

CARNE



Y QUEREMOS QUE LA PRUEBES



**ESCOGEMOS LAS
MEJORES PIEZAS**



**TE LAS ENVIAMOS A
TU CASA EN 24 H**



**MANTENIENDO LA
CADENA DE FRÍO**

WWW.PETRAMORA.COM

¿CÓMO COMPRAR?

POR TELÉFONO: 980 635 390 / 902 090 402 (de lunes a viernes de 9h a 14h y de 16h a 19h)

Llámanos al 980 635 390 o al 902 090 402, indicanos cuales son los productos que quieres comprar y realizaremos por tí, tu proceso de compra, además de asesorarte en todo lo que necesites.

TIENDA DE MADRID

Puedes encontrar todos los productos en nuestra tienda de Madrid, en la calle Ayala N°21.

TIENDA ONLINE: WWW.PETRAMORA.COM

1. Entra en www.petramura.com
2. Si ya estás registrado, deberás introducir tu usuario y contraseña; si no lo estás, regístrate en el apartado “créate una cuenta”.
3. Añade a tu cesta aquel producto que quieras comprar haciendo clic en “Añadir”.
4. Una vez que hayas terminado haz clic en “finalizar compra” para abrir el proceso de pago.
(más información de cómo comprar en la guía de compra de www.petramura.com)

GUÍA DE CATEGORÍAS Y CONTENIDOS DE WWW.PETRAMORA.COM				
CARNE	EMBUTIDOS	QUESOS	CONSERVAS Y AHUMADOS	APERITIVOS Y ENSALADAS
Carne rosa Petra Mora Carne roja Petra Mora Salchichas alemanas Lotes de carne Accesorios de carne	Jamón y paleta Presa y lomo Chorizo Salchichón Fuet Otros Accesorios de embutidos	Curados Semicurados De untar Azul Acompañantes Accesorios de quesos	Vegetales Marinas Cárnicas Paté y foie Algas Ahumados Salazones Caviar	Ensaladas Aperitivos salados y frutos secos Patatas fritas Aceitunas y encurtidos Panecillos y crackers
DESPENSA	DULCES Y POSTRES	COMIDA PREPARADA	VINOS Y BEBIDAS	ACCESORIOS
Aceites Aliños y salsas Vinagres Especias y condimentos Sales Acompañantes Pasta Pasta para sopa Arroz y legumbres Harinas Azúcar Té Panecillos y crackers Mermeladas y mieles Frutas Secas Frutas en conserva Huevos trufados	Chocolate Galletas y cookies Pastas Dulces tradicionales Postres y lácteos Postres y mixings Azúcar Miel Mermeladas Frutas en almíbar Ingredientes Castañas Accesorios para postres	Platos preparados Caldos, sopas y consomés Aliños y salsas Postres	Vinos tintos Vinos blancos Vinos rosados Vinos generosos Cavas y champagne Licores y espirituosas Cervezas Accesorios	Menaje Libros Textil Regalo

HOSTELERÍA

Ponte en contacto con nosotros a través de la web o llámanos al 980 63 53 90 y te informaremos con detalle de nuestras tarifas especiales.



LLÁMANOS AL 980 635 390 / 902 090 402
Y TE INFORMAREMOS CON DETALLE DE TODO LO QUE NECESITES

PETRA MORA, CALLE ERMITA DE SAN LORENZO S/N, 49600 BENAVENTE, ZAMORA, ESPAÑA. TELF: 980 63 53 90
MÁS INFORMACIÓN SOBRE PRECIOS Y PRODUCTOS EN WWW.PETRAMORA.COM



**SHOP
ONLINE**

WWW.PETRAMORA.COM