www.carnesfríasemanuel.com

Catálogo
— 2023 —

Mortadela tradicional

Ingredientes: Carne de pollo separada mecánicamente, agua, rebanador de mortadela (Mezcla de papa y/o yuca y/o trigo), carne de cerdo, rebanador de mortadela (Proteína animal de soya), condimento (Ajo, mortadela), sal, conservante (ácido sórbico, resina), regulador de acidez (ácido cítrico, ácido láctico), estabilizador de pH (fosfato de sodio), aromatizador de sabor (glutamoato de monosodio), preservante (nitrito de sodio), conservante (nitro de sodio), estabilizador de color (óxido de hierro negro), ácido ascórbico.

CARNES FRÍAS EMANUEL
¡Te alimenta bien!

EXCESO EN SODIO
MINSALUD

EXCESO EN GRASAS SATURADAS
MINSALUD

Mortadela
28 Tajadas Aprox.

Contenido Neto 500g/28 Porciones aprox

Información Nutricional	Por 100 g		Por porción	
Calorías		196 kcal		76 kcal
Grasa Total		10 g		4 g
Grasa saturada		2.9 g		1.1 g
Grasa trans		0 mg		0 mg
Sodio		804 mg		328 mg
Carbohidratos totales		16 g		6.2 g
Fibra dietaria		0 g		0 g
Azúcares totales		0 g		0 g
Azúcares añadidos		0 g		0 g
Proteína		9.9 g		3.9 g
Calcio		88 mg		34 mg
Hierro		4.0 mg		1.6 mg
Zinc		0.63 mg		0.25 mg

Tamaño de porción: 2 tajadas (39 g)
Número de porciones por envase: Aprox. 12

No es fuente significativa de Vitamina A y Vitamina D

Modos de preparación:

ATENCIÓN AL CLIENTE:
350 214 1389
(602) 4487823 - (602) 3058885
www.emanuelcarnesfrias.com

Fabricado por Alimentos Bustamas S.A.S. Calle 28 # 6-42 Cali, Valle del Cauca. INDUSTRIA COLOMBIANA. Registro sanitario Inuma RSAVD1148813. Conserve refrigerado entre 0 a 4 °C. PRODUCTO LISTO PARA CONSUMIR. ESTE PRODUCTO CONTIENE SOYA Y SE FABRICA EN EQUIPOS DONDE SE PROCESAN PRODUCTOS CON GLUTEN.

7 708319 731730

Presentación

500 gr. **28 tajadas**

Modo de preparación

Jamón tradicional

Presentación

450 gr. 24 tajadas

Modo de preparación

Costillas de cerdo ahumadas

Costillas de Cerdo ahumadas

Producto NO inyectado

ATENCIÓN AL CLIENTE:
(602) 4487823 - (802) 3058885
3502141389

www.emanuelcarnesfrías.com
Fabricado por Alimentos Bustamés S.A.S.
Calle 28 # 6-42 Cali, Valle del Cauca.
INDUSTRIA COLOMBIANA. Registro sanitario Invima RSA-0023160-2023.
Conservarse refrigerado entre 0 a 4°C.
PRODUCTO COCIDO. CONSUMASE ASADO, SOFRITO O DIRECTAMENTE.

Buena fuente de proteína

Modos de preparación

Peso Neto 450g 9 Porciones aprox.

Información Nutricional	Por 100 g		Por porción	
	Por 100 g	Por porción	Por 100 g	Por porción
Calorías	280 kcal	140 kcal	280 kcal	140 kcal
Grasa Total	22 g	11 g	22 g	11 g
Grasa saturada	8.7 g	4.3 g	8.7 g	4.3 g
Grasa trans	0 mg	0 mg	0 mg	0 mg
Sodio	667 mg	333 mg	667 mg	333 mg
Carbohidratos totales	3.1 g	1.5 g	3.1 g	1.5 g
Fibra dietaria	0 g	0 g	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g	0 g	0 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g	0 g	0 g
Proteína	18 g	8.8 g	18 g	8.8 g
Zinc	1.5 mg	0.74 mg	1.5 mg	0.74 mg

No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina D, Hierro y Calcio

Presentación

450 gr.
1000 gr.

Modo de preparación

Costillas de cerdo ahumadas

Costillas de Cerdo ahumadas

Producto No inyectado

Modos de preparación:

ATENCIÓN AL CLIENTE
 (602) 4487823 - (602) 3058885
 3502141389

www.emanuelcarnesfrias.com

Fabricado por Alimentos Bustamante S.A.S.
 Calle 29 # 6-42 Cali, Valle del Cauca,
 INDUSTRIA COLOMBIANA. Registro sanitario
 INVIMA RSA-0023160-2023. Conserve
 refrigerado entre 0 a 4°C. PRODUCTO COCIDO.
 CONSUMASE ASADO, SOPRITO O DIRECTA-
 MENTE

Información Nutricional

	Por 100 g	Por porción
Calorías	280 kcal	140 kcal
Grasa Total	22 g	11 g
Grasa saturada	8.7 g	4.3 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Sodio	667 mg	333 mg
Carbohidratos totales	3.1 g	1.5 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	18 g	8.8 g
Proteína	1.5 mg	0.74 mg

Buena fuente de proteína

Peso Neto 1000g / 20 porciones aprox.

Presentación

450 gr.
1000 gr.

Modo de preparación

Chorizo

Santarrosano

EXCESO EN SODIO
MINSALUD

EXCESO EN GRASAS SATURADAS
MINSALUD

10 unds

Chorizo Santarrosano

Contenido Neto 500g/ 10 Porciones aprox

Información Nutricional	Por 100 g	Por porción
Calorías	196 kcal	76 kcal
Grasa Total	10 g	4 g
Grasa saturada	2.9 g	1.1 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Sodio	16 g	6.2 g
Carbohidratos totales	0 g	0 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	9.9 g	3.9 g
Café	0 mg	0 mg
Hierro	4.0 mg	1.6 mg
Zinc	0.03 mg	0.01 mg

Presentación

500 gr. **10 Unds.**
900 gr. **10 Unds.**

Modo de preparación

Chorizo

Santarrosano

Presentación

500 gr. **10 Unds.**
900 gr. **10 Unds.**

Modo de preparación

Salchicha Super perro

13 unds aprox

www.emanuelcarnesfrias.com

ATENCIÓN AL CLIENTE
(602) 4487623 -
(602) 3068885
3562141289

Información Nutricional

	Porción (29g)	
	Por 100g	Por porción
Calorías	196 kcal	57 kcal
Grasa Total	10g	2.9g
Grasa saturada	2.9g	0.85g
Grasa trans	0mg	0mg
Sodio	870mg	252mg
Carbohidratos totales	16g	4.7g
Fibra dietaria	0g	0g
Azúcares totales	0g	0g
Azúcares añadidos	0g	0g
Proteína	9.9g	2.9g

Presentación

750 gr. **13 Unds.**
19 cm de largo

Modo de preparación

Salchicha Mini perro

Presentación

750 gr. **30 Unds.**

Modo de preparación

Salchicha Manguera

Presentación

1000 gr.

Modo de preparación

Chorizo cóctel de pollo

Presentación

500 gr. **10 Unds.**

Modo de preparación

Cábano

Presentación

500 gr.

Modo de preparación

Cábano

salchicha ahumada

Presentación
Bolsa por 5 kilos

Modo de preparación

Salchichón Dorado

Presentación

750 gr. **64 rayas**

1000 gr. **68 rayas**

Modo de preparación

Salchichón Tradicional

Presentación

900 gr. **56 rayas**

Modo de preparación

Salchichón Delichef

Presentación

940 gr. **46 rayas**

Modo de preparación

Algunos consejos para el manejo de nuestras carnes frías

- Refrigere nuestras carnes frías entre los 0° C y 4° C.
- La refrigeración o congelación inadecuadas, disminuyen la vida útil de las carnes frías y producen un crecimiento anormal de bacterias que hace inflar el paquete.
- Transporte nuestras carnes frías en nevera térmica con hielo.
- No utilice agua caliente para descongelar nuestras carnes frías. Colóquelas bajo el agua fría o introduzca el producto al horno microondas en la opción "descongelar".
- Cuando realice consumos parciales de un paquete de carnes frías, cierre bien el paquete para que el producto restante no se queme, cambie de color o se endurezca.
- La fecha de vencimiento de nuestras carnes frías es de 35 días. Su duración depende del buen manejo y conservación que se le dé.
- Evite el contacto de las carnes frías con los lácteos en la nevera.
- Un alimento congelado no pierde su valor nutritivo, lo único que se modifica es su textura y presentación.
- Congele nuestras carnes frías por porciones. Recuerde que no es bueno congelar, descongelar y volver a congelar.
- Nuestras carnes frías no tienen merma dentro de su preparación culinaria en comparación con las carnes rojas, las cuales presentan una pérdida del 30%.

Convenciones Modos de uso

Consumo directo

Arepas

Chuzos

Picadas

Comida rápida

Sandwich

Hervido en agua

Asado a la plancha

Asado al carbón

Pizza

Perro Caliente

Hamburguesa

Frito

Airfryer

www.Lucarni.com

www.carnesfríasemanuel.com

ALIMENTOS BUSTAMES S.A.S.

LUCARNI
¡ Sabe lo que hace !

• **PEDIDOS** •

Teléfono:

305 8885 – 448 7823

Celular:

350 214 1389 – 311 357 4064

Horarios de atención:

Lun – Sáb: 8am – 4pm

Calle 28 # 6-42, Cali, Colombia

www.Lucarni.com

www.carnesfríasemanuel.com