



G R U P O



MEAT LAND, S.A. de C.V.  
Matriz: Km. 8 Carretera a Cd. Juárez, Durango #40  
Cd. Lerdo, Durango, Tel.: 01 (871) 774 0869, 70 y 71  
e-mail:ventas@carneslaguna.com.mx www.carneslaguna.com.mx



Ser una empresa líder  
 en la producción,  
 procesamiento  
 y comercialización  
 de la mejor carne  
 para satisfacer  
 los paladares  
 más exigentes.

## Misión

## Historia

Carnes la Laguna es un grupo cárnico integrado que tiene su origen en la Comarca Lagunera ubicada en la Región Norte de México, cuna de la mejor carne del país.

Cuenta con más de 25 años dedicado a la engorda, procesamiento y comercialización de la mejor carne de bovino, siendo uno de los primeros en ofrecer una amplia línea de productos de la más alta calidad e higiene y empacado al alto vacío en caja BOX BEEF.



## Ubicación

## Empresas que conforman el Grupo



- Promotora Ganadera del Real



- Beef Carnes Finas División Transporte

## Desarrollo y engorda



En nuestros corrales se lleva a cabo el proceso de desarrollo y engorda del ganado, a través de un programa especial de alimentación con granos de la casa, para obtener una carne de excelente suavidad, jugosidad y sabor, características únicas que nos han permitido lograr la preferencia de los más exigentes gourmets.

El ganado es 100% europeo de las razas Angus, Hereford, Charolais y las cruza de éstas, reconocidas a nivel mundial como las mejores razas de engorda por la calidad de su carne.

De los estados de Chihuahua, Tamaulipas, Durango y Coahuila, nos abastecemos de este fino ganado.

La planta procesadora tiene una superficie de 3,500 m<sup>2</sup>, es una de las más modernas del país equipada con tecnología de punta en las áreas de proceso, refrigeración, conservación, empaque y con personal altamente calificado.

Cuenta con la certificación tipo inspección federal, TIF 328, por lo que los productos están procesados bajo las más estrictas normas de higiene y sanidad. Aunado a esto, el Grupo, cuenta con la asesoría de especialistas, Laboratorios y Universidades para el desarrollo de nuevos procesos y tecnologías con el propósito de generar una mayor seguridad y tiempo de duración en anaquel de nuestros productos.

La capacidad instalada de nuestra planta nos permite procesar actualmente 5,000 canales mensuales.



## Línea de Corte

Una vez seleccionadas y clasificadas las canales, son llevadas a las líneas de corte y empaque para su procesamiento, siempre bajo las más estrictas normas internacionales de higiene y sanidad (Garantía de Inocuidad).

Nuestras canales están clasificadas bajo la Norma Mexicana de Clasificación de canales NMX-FF-078-SCFI-2002 que garantiza la consistencia y estandarización en la calidad de la carne.



## Añejamiento

Nuestros cortes tipo Americano *Reserva para Gourmets* provienen de lomos sometidos a un proceso de añejamiento o maduración durante 18 días el cual acentúa la suavidad y el delicioso sabor de nuestra carne.

## Línea de Empaque



Proceso de corte y empaque de acuerdo a las necesidades del cliente.

- Convencional
- Full set al alto vacío
- Cortes primarios
- Cortes porcionados
- Atmósfera controlada (En proceso).

# Transporte



Gracias a la preferencia de nuestra marca tenemos diferentes rutas de distribución a nivel nacional para hacer llegar nuestros productos en óptimas condiciones de higiene, fresca y en forma oportuna a través de nuestra línea de transporte refrigerado.

## Calidad Total

El compromiso del Grupo, se basa en una cultura de calidad total en todos los procesos, equipo, tecnología y recurso humano para garantizar una amplia gama de productos y servicios de la más alta calidad.

Aunado a esto, también investiga y desarrolla constantemente nuevos productos acorde a las necesidades y expectativas del cliente



# Algunos de nuestros clientes satisfechos

## Restaurantes y Steak House



## Autoservicios



La vasta experiencia en el manejo de la carne, aunada a la excelente calidad de la misma: su suavidad, su sabor y jugosidad, son testimonio de ello, es lo que hace de nuestra marca...

**Un Proveedor  
Confiable para su Negocio**

