



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@carneslalaguna.com.mx    www.carneslalaguna.com.mx

G R U P O



# Planta Meat Land TIF 328



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).