



# PORTAFOLIO PRODUCTOS

Descubre nuestra selección premium de carne de ternera, cuidadosamente seleccionada.



[www.gumar.com.co](http://www.gumar.com.co)



320 643 0141



Oventas@gumar.com



Calle 23 # 97-46 Bogotá D.C



## Explora nuestra selección de **CARNES** **PREMIUM**

En Gumar nos especializamos en ofrecer carnes de ternera de altísima calidad, seleccionadas con los más altos estándares. En este portafolio, encontrarás una variedad de cortes premium ideales para cualquier ocasión.





 Gumar

@grupo\_gumar





# Ossobuco

El ossobuco es un corte jugoso y con hueso, reconocido por su ternura y su característico centro de tuétano, que aporta un sabor profundo y una textura melosa al cocinarse.

Proviene de la parte baja de la pierna de ternera, lo que le otorga firmeza antes de la cocción, pero se transforma en una carne sumamente suave cuando se cocina a fuego lento. Su versatilidad lo hace ideal para guisos, estofados y preparaciones al horno.



**Sabor:** Intenso, con notas profundas y una textura gelatinosa por el tuétano.



**Textura:** Firme antes de la cocción, pero extremadamente suave al cocinarse lentamente. **Ideal para:** Guisos, estofados, preparaciones al vino o con salsas.



**Ideal para:** Guisos, estofados, preparaciones al vino o con salsas.



**Métodos de cocción recomendados:** Cocción lenta, horno, olla de presión.



# Ossobuco entero

El ossobuco es un corte jugoso y con hueso, reconocido por su ternura y su característico centro de tuétano, que aporta un sabor profundo y una textura melosa al cocinarse.

Proviene de la parte baja de la pierna de ternera, lo que le otorga firmeza antes de la cocción, pero se transforma en una carne sumamente suave cuando se cocina a fuego lento. Su versatilidad lo hace ideal para guisos, estofados y preparaciones al horno.



**Sabor:** Intenso, con notas profundas y una textura gelatinosa por el tuétano.



**Ideal para:** Guisos, estofados, preparaciones al vino o con salsas.



**Textura:** Firme antes de la cocción, pero extremadamente suave al cocinarse lentamente.



**Métodos de cocción recomendados:** Cocción lenta, horno, olla de presión.

The logo for Gumar, featuring a stylized green apple with a leaf and a bite taken out of it.

Gumar





# Chuleta

La chuleta es un corte jugoso y con hueso, caracterizado por su equilibrio perfecto entre carne y grasa, lo que le aporta un sabor intenso y una textura succulenta.

Proviene de la zona del lomo de ternera, lo que le confiere una combinación ideal de suavidad y firmeza. Su versatilidad la convierte en una excelente opción para preparaciones a la parrilla, al horno o a la plancha.



**Sabor:** Intenso, jugoso y con un toque ahumado al cocinarse.



**Ideal para:** Parrilladas, platos al horno, empanizados o preparaciones con salsas.



**Textura:** Suave por la carne magra, con una ligera firmeza gracias al hueso.



**Métodos de cocción recomendados:** Parrilla, horno, sartén.





# Pescadito

El Pescadito es un corte fino y alargado de ternera, caracterizado por su ternura y jugosidad.

Proviene de la parte interna del muslo, lo que le otorga una textura suave y un sabor delicado. Su versatilidad lo convierte en una opción ideal para preparaciones a la parrilla, a la plancha o en guisos de cocción lenta.



**Sabor:** Delicado y ligeramente magro.



**Textura:** Suave y tierna.



**Ideal para:** Asados, fajitas, saltados o incluso como base para recetas gourmet.



**Métodos de cocción recomendados:** Parrilla, plancha, estofados.





# Carne Molida

La carne molida es un producto versátil y práctico, elaborado a partir de cortes seleccionados de res. Su equilibrio entre carne y grasa permite obtener preparaciones jugosas y llenas de sabor gracias a su textura suave y maleable, es ideal para una amplia variedad de platillos. Su rápida cocción la convierte en una excelente opción para preparaciones al sartén, al horno o en guisos.



**Sabor:** Suave y jugoso, con la posibilidad de potenciarlo con especias y condimentos.



**Ideal para:** Hamburguesas, albóndigas, pastas, tacos, rellenos y guisos.



**Textura:** Fina y maleable, permitiendo múltiples formas de preparación.



**Métodos de cocción recomendados:** Sartén, horno, parrilla, guiso.



Gumar



# Pierna

La pierna de ternera es un corte magro y firme, caracterizado por su bajo contenido de grasa y su textura compacta. Es ideal para cocciones prolongadas, ya que al cocinarse lentamente se vuelve suave y jugosa, absorbiendo perfectamente los sabores de especias y salsas.



**Sabor:** Suave y con notas profundas, ideal para potenciar con condimentos y marinados.



**Ideal para:** Guisos, estofados, asados y preparaciones al horno.



**Textura:** Firme antes de la cocción, pero extremadamente tierna cuando se cocina a fuego lento.



**Métodos de cocción recomendados:** Cocción lenta, horno, olla de presión.



Gumar

Gumar

HC

Gumar



# Pierna sin hueso

El brazo de ternera es un corte jugoso con hueso, apreciado por su combinación equilibrada entre carne magra y grasa. Esta característica le otorga un sabor profundo e intenso, así como una textura tierna y succulenta.

Proviene de la parte superior de la pata delantera de la ternera, lo que le confiere una textura firme antes de la cocción, ideal para asados, parrillas y platos con salsas.



**Sabor:** Intenso, jugoso y con un toque ligeramente ahumado al cocinarse.



**Ideal para:** Parrillas, platos al horno, empizados o preparaciones con salsas.



**Textura:** Suave para ser carne magra, con una ligera firmeza gracias al hueso.



**Métodos de cocción recomendados:** Parrilla, horno, sartén.



Gumar





# Brazo

El brazo entero de ternera es un corte magro y compacto, ideal para cocciones prolongadas que resaltan su ternura y jugosidad.

Su bajo contenido de grasa permite absorber a la perfección los sabores de especias y marinados, convirtiéndolo en una opción excelente para platos de larga cocción.



**Sabor:** Suave y con notas profundas, perfecto para potenciar con condimentos y marinados.



**Ideal para:** Guisos, estofados, asados y preparaciones al horno.



**Textura:** Firme antes de la cocción, pero extremadamente tierna cuando se cocina a fuego lento.



**Métodos de cocción recomendados:** Cocción lenta, horno, olla de presión.

 Gumar





# Brazo sin hueso

El brazo de ternera sin hueso es la elección perfecta para quienes buscan sabor, suavidad y calidad en cada bocado. Su carne magra y tierna se cocina de forma uniforme, logrando una textura jugosa que conquista cualquier paladar.

Ideal para estofados, acados y preparaciones al horno, este corte absorbe a la perfección los sabores de especias y marinados, convirtiéndose en el protagonista de platos irresistibles.



**Sabor:** Intenso, jugoso y con un toque ligeramente ahumado al cocinarse.



**Textura:** Suave para ser carne magra, con una ligera firmeza gracias al hueso.



**Ideal para:** Parrillas, platos al horno, empanizados o preparaciones con salsas.



**Métodos de cocción recomendados:** Parrilla, horno, sartén.





# Costilla

La costilla de ternera es un corte jugoso y lleno de sabor, caracterizado por su equilibrio entre carne y grasa, lo que le aporta una textura tierna y una profundidad de sabor única.

Gracias a su combinación de carne y hueso, es perfecta para preparaciones que requieren un sabor intenso y una cocción prolongada. Su versatilidad la hace ideal para recetas tradicionales y parrilladas.



**Sabor:** Intenso, con notas profundas y una textura gelatinosa por el colágeno.



**Textura:** Firme antes de la cocción, pero extremadamente suave al cocinarse lentamente.



**Ideal para:** Guisos, estofados, preparaciones al vino o con salsas.



**Métodos de cocción recomendados:** Cocción lenta, horno, olla de presión.





# Paleta

La paleta de ternera es un corte jugoso y con hueso, caracterizado por su sabor intenso y su textura firme antes de la cocción.

Proviene de la parte delantera de la ternera, lo que le confiere una carne magra con pequeñas vetas de grasa que potencian su sabor durante la cocción. Es ideal para estofados, guisos y preparaciones al horno, siendo una opción versátil para recetas tradicionales.



**Sabor:** Intenso, con un equilibrio entre carne magra y grasa.



**Ideal para:** Guisos, estofados, asados y preparaciones con salsas.



**Textura:** Firme antes de la cocción, pero jugosa y tierna después de una cocción lenta.



**Métodos de cocción recomendados:** Cocción lenta, horno, olla de presión.

 Gumar





# Escalope

El escalope de ternera es un corte fino y tierno, ideal para preparaciones rápidas y versátiles.

Su textura suave y magra lo hace perfecto para empanizados, parrillas y platos con salsas.

Gracias a su delgadez, se cocina rápidamente, conservando su jugosidad y absorbiendo los sabores de los condimentos.

Es una excelente opción para quienes buscan un corte práctico y delicioso.



**Sabor:** Suave y jugoso, con una textura tierna que se adapta bien a diferentes preparaciones.



**Textura:** Delgada y tierna, con un equilibrio ideal entre suavidad y firmeza.



**ideal para:** Empanizados, preparaciones a la plancha, platos al horno y recetas con salsas.



**Métodos de cocción recomendados:** Parrilla, plancha, horno y fritura.





# Goulash

El goulash es un corte magro y tierno, ideal para guisos y preparaciones de cocción lenta.

Su equilibrio entre carne y jugosidad le aporta una textura suave y un sabor profundo que se intensifica al cocinarse con especias y salsas. Es un corte ideal para quienes buscan una carne tierna que absorba los aromas y condimentos de la preparación.



**Sabor:** Suave y jugoso, con una textura tierna que se adapta bien a diferentes preparaciones.



**Textura:** Delicada y tierna, con un equilibrio ideal entre suavidad y firmeza.



**Ideal para:** Empanizados, preparaciones a la plancha, platos al horno y recetas con salsas.



**Métodos de cocción recomendados:** Sartén, plancha, horno y fritura.



Gumar





# Lomo

El lomo de ternera es un corte magro y sumamente tierno, reconocido por su suavidad y su equilibrio entre carne y jugosidad.

Su textura firme antes de la cocción se transforma en una carne delicada y succulenta al prepararse correctamente.

Proviene de la parte superior del dorso de la ternera, una zona con fibras finas que aportan una textura aterciopelada al cocinarse.

Es un corte altamente apreciado para parrillas, asados y platos gourmet.



**Sabor:** Suave, con notas delicadas que resaltan los condimentos y marinados.



**Ideal para:** Parrillas, asados, medallones, carpaccios y preparaciones a la plancha.



**Textura:** Firme antes de la cocción, pero sumamente tierna y jugosa al prepararse correctamente.



**Métodos de cocción recomendados:** Parrilla, sartén, horno, cocción al vacío.



 Gumar





# Costilla Ahumada

La costilla ahumada de ternera es un corte con hueso que destaca por su jugosidad y su inconfundible sabor ahumado.

Este corte proviene de la parte superior de la pata delantera de la ternera, lo que le otorga una estructura firme antes de cocinarse, ideal para preparaciones que resalten su profundidad de sabor.



**Sabor:** Intenso, jugoso y con un toque ahumado característico.



**Ideal para:** Parrillas, platos al horno, empanizados y preparaciones con salsas.



**Textura:** Suave en la carne magra, con ligera firmeza gracias al hueso.



**Métodos de cocción recomendados:** Parrilla, horno, sartén.



Gumar





# Chorizo

El chorizo de tomera es un embutido lleno de sabor, elaborado con una mezcla equilibrada de carne magra y especias cuidadosamente seleccionadas.

Su textura jugosa y su distintivo aroma ahumado lo convierten en un clásico de la parrilla y otras preparaciones.



**Sabor:** Intenso y especiado, con notas ahumadas.



**Ideal para:** Parrillas, asados, guisos y acompañamientos.



**Textura:** Jugosa y firme, con un balance ideal de carne y grasa.



**Métodos de cocción recomendados:** Parrilla, plancha, horno y guisos.





**Gracias**  
**Por confiar en Grupo**



En Grupo Gumar, cada proceso es el reflejo del compromiso, la dedicación y el esfuerzo de nuestro equipo de trabajo.

Detrás de cada corte de carne hay manos expertas que garantizan calidad, inocuidad y un producto excepcional para nuestros clientes. Nuestro equipo es el corazón de nuestra empresa, su trabajo es la base que nos permite seguir creciendo y ofreciendo lo mejor. Gracias a su experiencia y pasión, logramos entregar productos de excelencia que marcan la diferencia en el mercado.





 Gumar



@grupo\_gumar



[www.gumar.com.co](http://www.gumar.com.co)



320 643 0141



[Oventas@gumar.com](mailto:Oventas@gumar.com)



Calle 23 # 97-46 Bogotá D.C