





## PRESENTACIÓN COMPAÑÍA

Somos una compañía exportadora y comercializadora de proteína animal que opera en los Estados Unidos, Canadá, Centroamérica y Sudamérica desde 2018. Estamos ubicados en Boynton Beach, Florida, EE. UU., y nos especializamos en ofrecer a nuestros clientes productos de la más alta calidad, reconociendo sus necesidades y brindando atención eficaz y oportuna. Trabajamos con plantas procesadoras certificadas (USDA Approved) que garantizan la debida inspección y cumplimiento de las regulaciones del gobierno estadounidense.



Ofrecemos a nuestros clientes productos y servicios que han permitido que nuestra compañía crezca en el mercado, destacándonos por nuestros valores éticos y responsabilidad en



# CORTES PREMIUM

NUESTROS PRODUCTOS



## CHUCK SHORT RIB

Jugosa y llena de sabor, esta selección proviene de la sección delantera del lomo de la vaca y es perfecta para preparaciones con un toque de rusticidad y sabor intenso.



## CHUCK FLAP

Un corte versátil y sabroso de la sección delantera del lomo de la vaca, ideal para una variedad de deliciosas preparaciones culinarias.



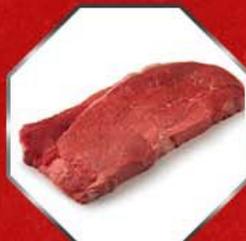
## BEEF COULOTTE

Este corte de carne, proveniente de la parte trasera del lomo de la vaca, es conocido por su sabor excepcional y versatilidad en la cocina.



## TOP ROUND

Obtén la excelencia culinaria con este corte de carne de la parte superior de la pierna de la vaca, conocido por su magra textura y versatilidad en la cocina.



## RIBEYE L/ON

Un delicioso corte de carne Ribeye, conocido por su jugosidad y sabor excepcionales, listo para llevar tus comidas a otro nivel.



## NEW YORK STRIPLOIN

Un corte de carne de alta calidad procedente de la parte superior del lomo de la vaca, ofreciendo una experiencia culinaria elegante y sabrosa para los paladares más exigentes.



## OUTSIDE SKIRT STEAK

Un corte de carne jugoso y tierno, obtenido de la parte externa del abdomen de la vaca, preparado para resaltar su sabor natural en tus platos favoritos.



## BEEF TENDERLOIN

Un corte de carne tierno y exquisito, extraído de la parte más suave y magra del lomo de la vaca, que promete una experiencia gastronómica de calidad.



# CORTES PREMIUM

NUESTROS PRODUCTOS



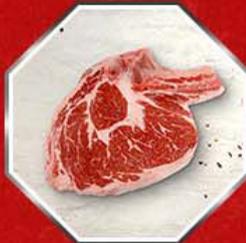
## GROUND BEEF

Versátil y delicioso, este producto de carne molida se adapta a una variedad de recetas y es una elección popular en la cocina.



## TOMAHAWK

Un impresionante corte de carne con hueso que se asemeja a un tomahawk, conocido por su jugosidad y sabor excepcionales, perfecto para una experiencia culinaria inolvidable.



## COWBOY STEAK

Un corte de carne audaz y robusto que rinde homenaje a la tradición de la parrilla, con su gran sabor y textura jugosa, perfecto para los amantes de la carne a la parrilla.



## PORTERHOUSE

Un corte de carne que combina lo mejor del filete y el solomillo, ofreciendo una experiencia culinaria excepcional con sabores intensos y texturas jugosas.



## T-BONE STEAK

Este exquisito trozo de carne presenta la fusión perfecta entre el tierno filete y el jugoso solomillo, proporcionando una experiencia culinaria que combina sabores y texturas inigualables.



## RIBEYE PORTIONED

Porciones de Ribeye listas para preparar, destacando la jugosidad y el sabor característicos de este corte de carne premium.



## NEW YORK PORTIONED

Un corte de carne magro y sabroso, reconocido por su jugosidad y ternura, que hará las delicias de los amantes de la carne a la parrilla.



## FILET MIGNON STEAK

Un corte de carne reconocido por su incomparable ternura y sabor refinado, perfecto para los amantes de las experiencias gastronómicas de lujo.



## BONE FEMUR - BONE MARROW

El hueso del fémur con su delicioso tuétano, una joya culinaria apreciada por su sabor profundo y textura untuosa.



# CORTES PERSONALIZADOS

## HAMBURGUESAS EN DIFERENTES TAMAÑOS Y MEZCLAS

Mezcla de carnes de la más alta calidad en una variedad de tamaños y combinaciones para satisfacer todos los gustos.



## CUBOS DE RES, POLLO Y CERDO

diferentes tamaños para adaptarse a tus necesidades culinarias.



## JULIANAS DE CERDO Y RES

perfectas para preparar platos sabrosos y llenos de sabor



## STEAKS (PORCIONES DE RES Y CERDO)

Cortes de carne de primera calidad, listos para ser cocinados a la perfección y deleitar tu paladar.



## RES, CERDO, POLLO CORDERO, PAVO Y TERNERA MOLIDA

ideal para preparar hamburguesas y recetas sabrosas con un toque de versatilidad.



## COLAS DE CERDO EN SALMUERA (PIGTAILS)

para disfrutar de un sabor único y auténtico en cada bocado.



## CHORIZOS MEXICANOS, ITALIANOS Y PICANTES

Perfectos para agregar un toque de sabor y variedad a tus comidas.



# NUESTRO P

# MATERIA PRIMA

## PIEL DE POLLO (CHICKEN SKIN)



La piel de pollo, rica en sabor y versátil en la cocina, agrega una textura crujiente y un toque delicioso a tus platos favoritos.

## CARCASAS DE POLLO (CHICKEN FRAMES)



Un componente esencial en la preparación de caldos y sopas, estas carcasas de pollo proporcionan un sabor profundo.

## MSC (PASTA DE POLLO)



Ideal como materia prima para procesos de embutidos y carnes frías.

## RECORTE DE PECHUGA DE POLLO (CHICKEN TRIMMING)



ideal para preparar hamburguesas y recetas sabrosas con un toque de versatilidad.

## PECHUGA DE POLLO (CHICKEN BREAST)



Un corte magro y versátil que ofrece una base deliciosa.

## ALAS DE POLLO (CHICKEN WINGS)



Ingredientes frescos y de calidad para preparar las mejores alas de pollo, ideales para lograr platos deliciosos.



# PRODUCTOS

# MATERIA PRIMA

NUESTROS PRODUCTOS



## COSTILLA DE CERDO (BRISKET BONE)

Un elemento esencial y auténtico garantizando un sabor inigualable en tus creaciones culinarias.



## LOMO DE CERDO (PORK LOIN)

Un corte magro y delicioso, famoso por su ternura y versatilidad, que eleva el sabor de tus creaciones culinarias.

## PULPA DE CERDO

Un corte de carne jugoso y versátil que se presta a una variedad de preparaciones sabrosas y nutritivas.



## GRASA DE CERDO

Un ingrediente rico en sabor que realza y potencia el gusto de tus platos.



## TRIMMING DE CERDO

Recortes de cerdo de alta calidad, ideales para diversas aplicaciones en la cocina.





## NUESTROS SERVICIOS

### CAPACITACIÓN A FUERZA DE VENTA, RESTAURANTES Y PYMES:

Con la experiencia de nuestro CEO hemos diagnosticado las principales necesidades del mercado y lo que nuestros clientes podrían implementar para optimizar costos y tiempo. Nuestro objetivo es siempre ayudar a crecer a nuestros clientes apoyándolos en sus procesos.

#### CAPACITACIÓN A FUERZA DE VENTA



Se realizarán reuniones presenciales y virtuales con el fin de desglosar los productos que comercializa el cliente y dar una inducción detallada y precisa para que los vendedores se empoderen del conocimiento y puedan salir a ofrecer el producto con toda convicción y seguridad.

#### RESTAURANTES



Se hace un diagnóstico con el Chef Ejecutivo del establecimiento sobre el consumo actual de productos en general, para identificar como podríamos optimizar los procesos en cocina con nuestros cortes personalizados, además de evaluar y mejorar los costos actuales.

#### CAPACITACIÓN A PYMES

Asesoramos a los creadores de empresa en cómo podrían montar su negocio de proteína animal, que tipo proveedores necesitan, cuáles son los cortes con más demanda en el mercado, y de que forma podrían trabajar la proteína potencializando su transformación y derivados.

DELÉITATE CON LO  
*Extraordinario!*  
CARNES PREMIUM PARA  
PALADARES EXIGENTES.

### CONTÁCTANOS

-  USA +17867734600 | COL +57315667772
-  CUSTOMERSERVICE@TDEXPORTSOLUTION.COM
-  JTFOOD\_CONNECTION



