



JHM FOOD & MORE comercializa cortes de carne bobina y sus menudencias, desde las mejores regiones productoras de América.

Sus mataderos y frigoríficos se encuentran debidamente certificados y cumplen con las normas y directrices de bienestar animal y sanidad, del Instituto Americano de la Carne, la Unión Europea y la Organización Mundial de Sanidad Animal.

Disponemos de una amplia gama de cortes de animales de campo y corral, que pueden ser congelados o frescos, envasados al vacío, y de calidad premium con certificación Angus incluida.



Comercializamos los principales cortes y productos avalados y certificados:

**CHUCKS**  
**LOINS**  
**ROUNDS**  
**RIBS**  
**BACK RIBS**  
**SHORT RIBS**  
**BRISKETS**  
**FLANKS**  
**SKIRTS**  
**FLAP MEATS**  
**CREDITS**  
**STEAKS**  
**OFFALS**  
**GRINDS**



Contáctenos para más información o visite nuestro sitio web.

Nassau, Bahamas. SP-64287

+ 1 242 468 6597

commercial@jhm-group.com

<https://jhm-group.com>

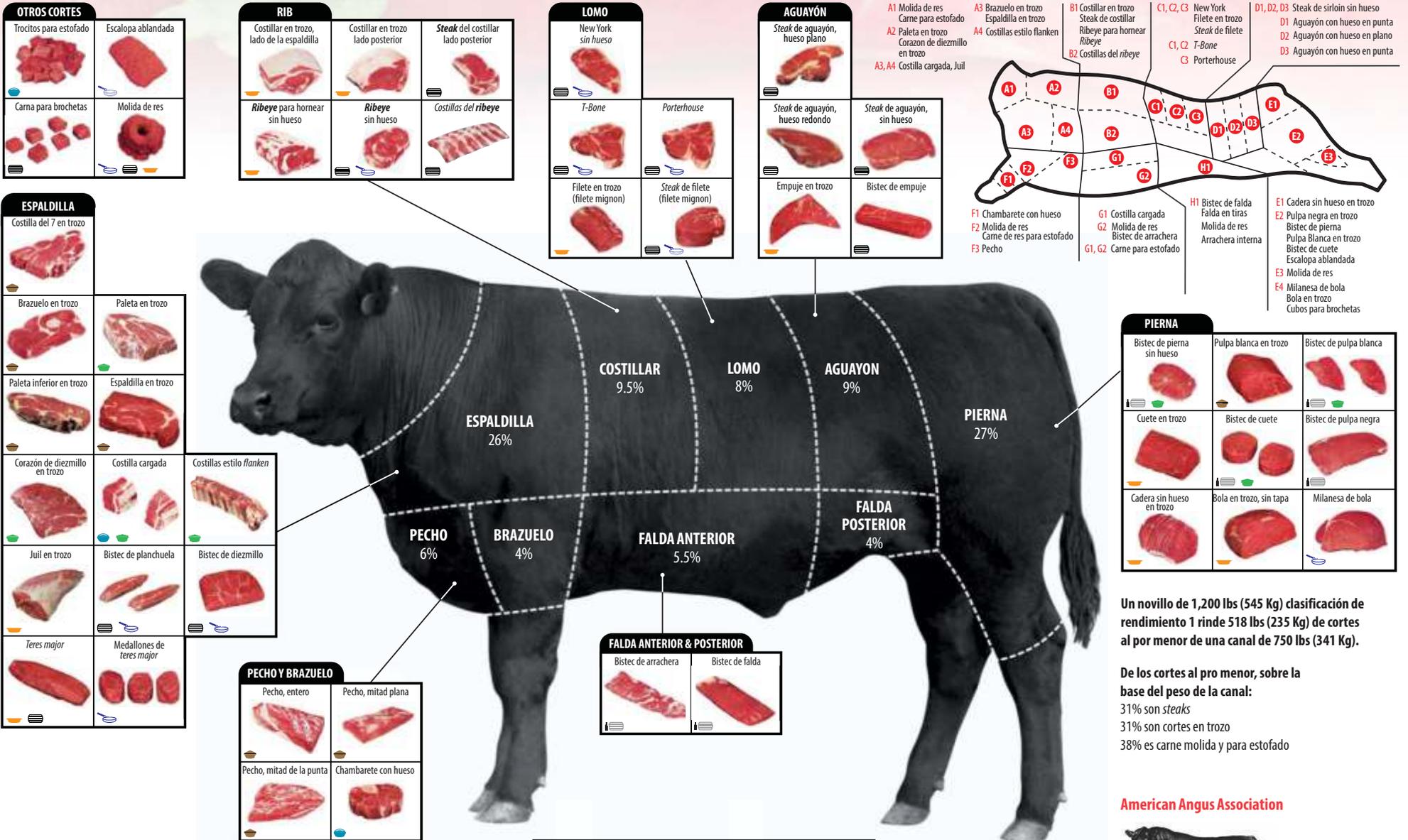
## CORTES ESPECIALES DE CARNE



**JHM**  
FOOD & MORE

BAHAMAS

# TABLA DE CORTES ANGUS



Un novillo de 1,200 lbs (545 Kg) clasificación de rendimiento 1 rinde 518 lbs (235 Kg) de cortes al pro menor de una canal de 750 lbs (341 Kg).

De los cortes al pro menor, sobre la base del peso de la canal:  
 31% son steaks  
 31% son cortes en trozo  
 38% es carne molida y para estofado

American Angus Association



**GUÍA PARA LOS MÉTODOS DE COCCIÓN RECOMENDADOS**

- Parrillar o asar (con fuego desde arriba)
- Marinar y parrillar o asar (con fuego desde arriba)
- Sartén gruesa de hierro
- Saltear
- Hornear
- Estofado
- Braseado
- Guisado a la cacerola