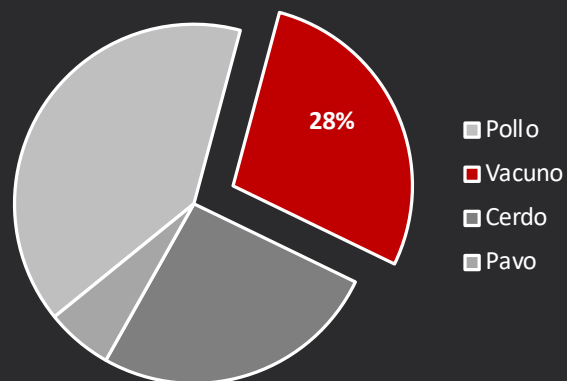




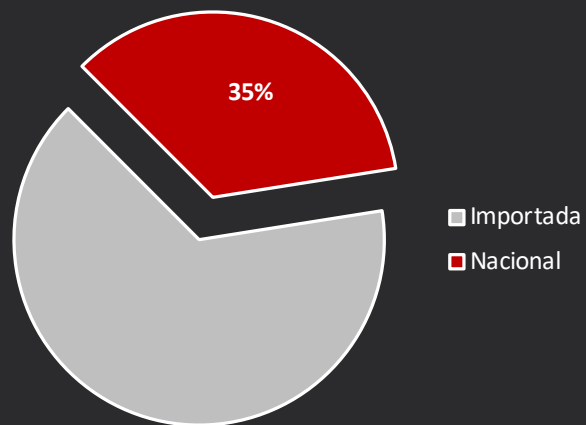


EL MERCADO DE LA CARNE EN CHILE

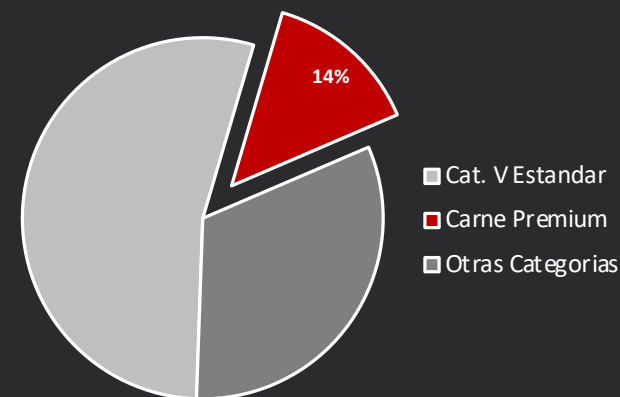
Consumo "carnes" en Chile



Consumo Vacuno en Chile

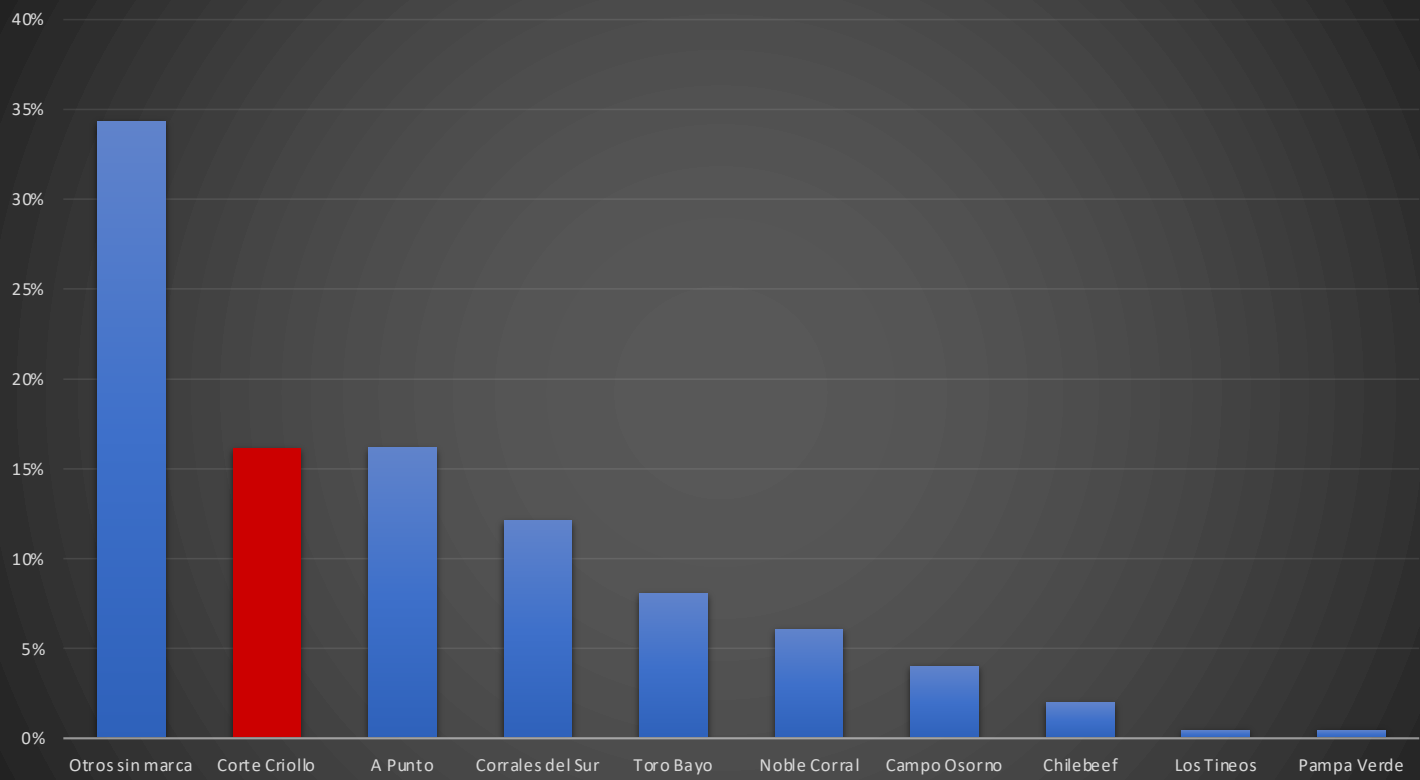


Clasificación por categoría del vacuno





EL MERCADO “PREMIUM”





EL MUNDO DE LA CARNE

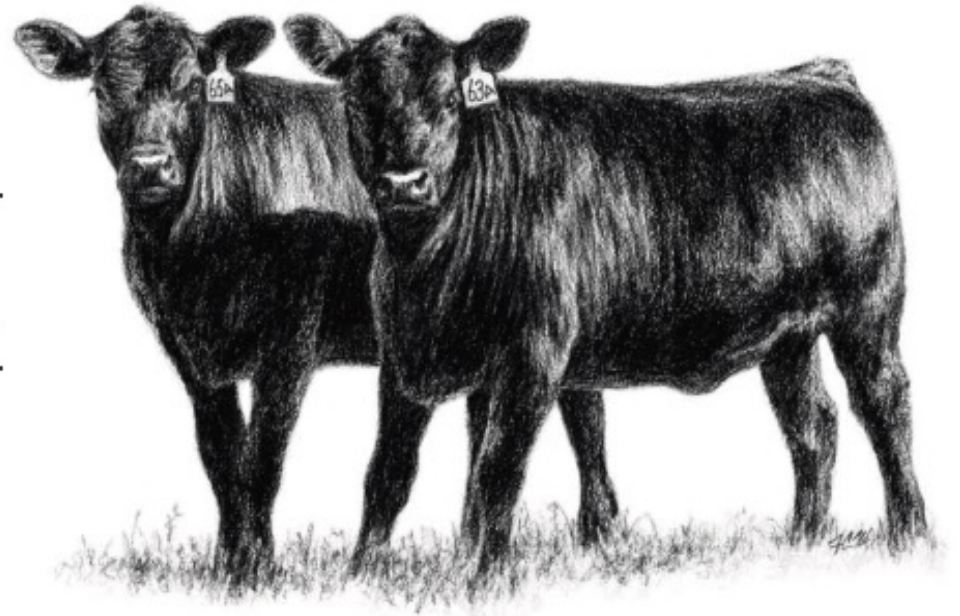
CATEGORÍA	CORTES	"CALIDAD"
<ul style="list-style-type: none">Por ley, se categoriza por edad <p>V C U N O</p> <p>Joven = Se asume de buena calidad</p>	<p>Nobles</p> <p>Lomo vetado Lomo liso Filete</p> <p>Secundarios</p> <p>Postas Tapapecho Sobrecostillas</p>	<p>Aunque la ley chilena no lo declare, la calidad de la carne no se define solo por la edad, sino también por:</p> <ul style="list-style-type: none">RazaAlimentaciónCuidado <p>CERTIFICACIONES PRIVADAS</p>

Nuestra propuesta de valor: Cortes Premium de primera calidad, directo del productor



GrassFed

BEEF



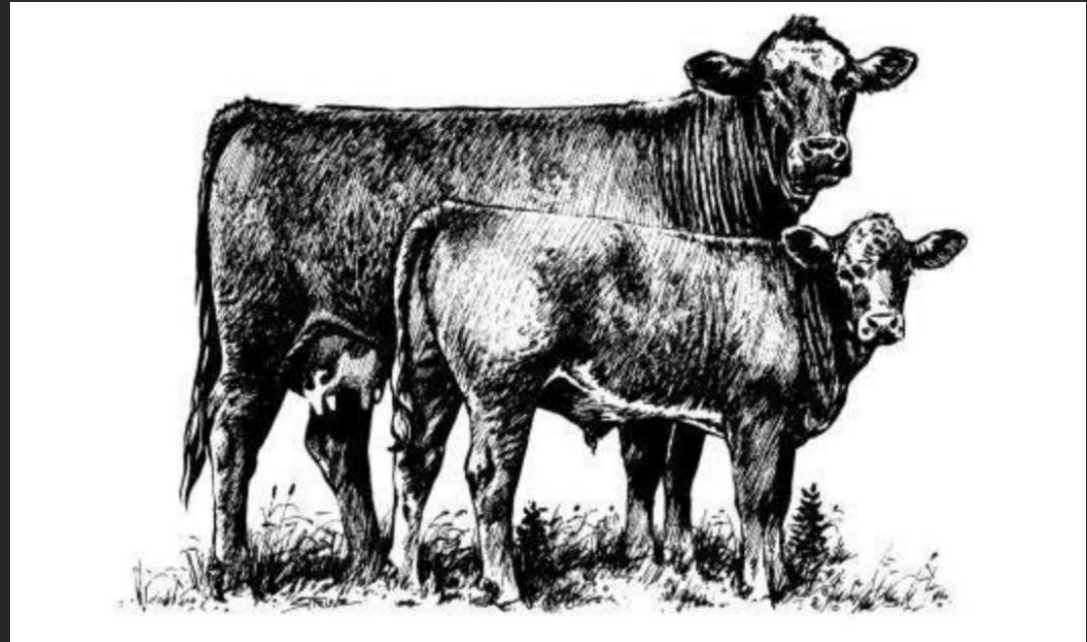


NUESTRA HISTORIA

En el año 2007 como productores ganaderos surge la idea de dar un valor agregado a nuestros animales. Es así, como en el año 2010 se funda Sociedad Comercial Corte Criollo.

Actualmente contamos con 7 locales propios, además de 2 franquicias, más de 40 locales distribuidores a lo largo de Chile, sumado a esto un área de venta enfocada al canal HORECA.

El hecho de ser productores nos permite entender y controlar todo el proceso de producción, entregando un producto de calidad homogénea durante todo el año, desde las praderas del sur hasta la mesa de los Chilenos, asegurando a nuestros clientes un producto saludable, delicioso y de calidad garantizada.

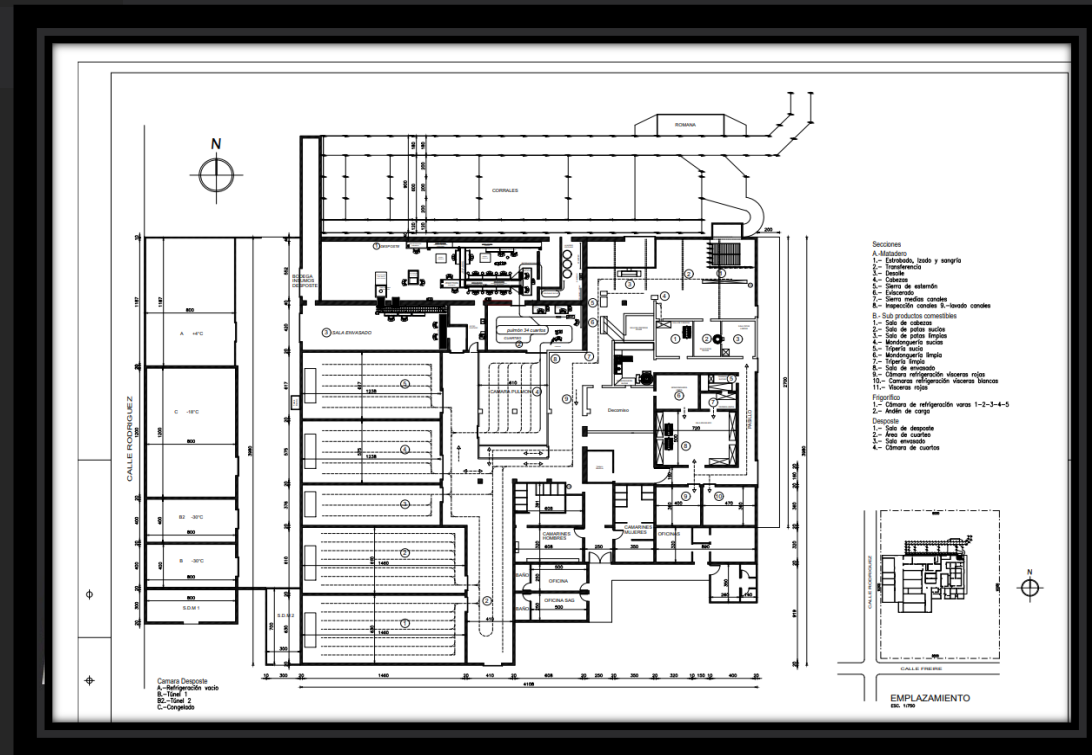




NUESTRA HISTORIA

Como parte del proceso de crecimiento, Corte Criollo SpA el año 2019 compra el Matadero Angol, motivado por la búsqueda en la integración de todos sus procesos, modernizándola e incorporándole un área de desposte y frigorífico.

Nuestra planta se enorgullece de su moderna infraestructura y sus rigurosos estándares de higiene y seguridad alimentaria. Sus instalaciones están equipadas con tecnología y procedimientos para garantizar la calidad y frescura de sus productos en todo momento.





CERTIFICACIONES

Nuestro departamento de aseguramiento de calidad en Frigorífico Angol verifica y controla nuestros procedimientos de calidad basados en HACCP garantizando la trazabilidad completa hasta nuestros clientes.

Junto con esto, todo el proceso está certificado por la empresa CERTILAB, laboratorio acreditado en la certificación agroalimentaria, que, bajo estrictos parámetros, certifica nuestra calidad premium.

Al mismo tiempo nuestra producción esta certificada por WELFCERT lo que nos permite homologar y certificar el cumplimiento del estándar de bienestar animal siendo la única marca que actualmente tiene esta certificación.



**CERTIFICADO
DE CALIDAD
EN ORIGEN**



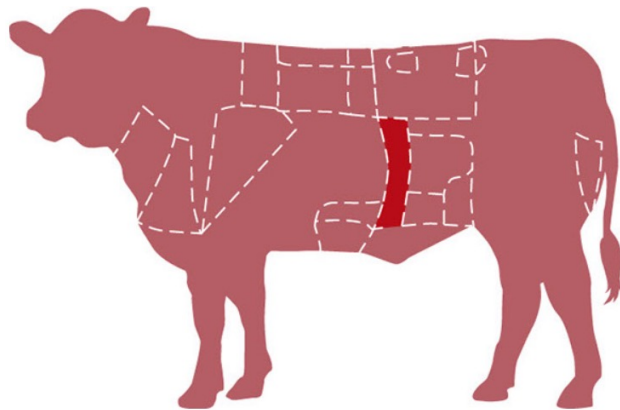
**BIENESTAR
ANIMAL
CERTIFICADO**





MODELOS DE VENTA

CORTES NOBLES



**LOCALES PROPIOS
(35%)**

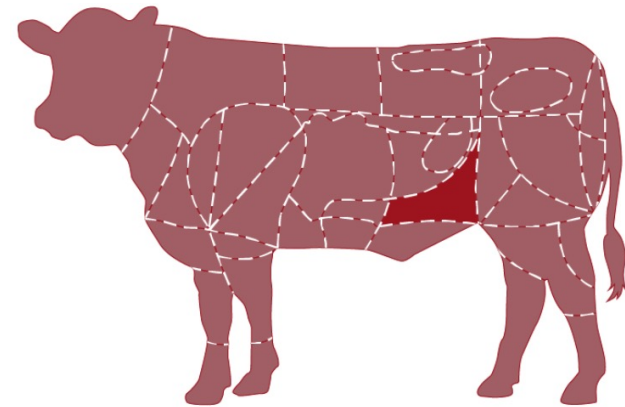


**LOCALES DE TERCEROS
(15%)**



← **CANALES DE VENTA** →

CORTES SECUNDARIOS



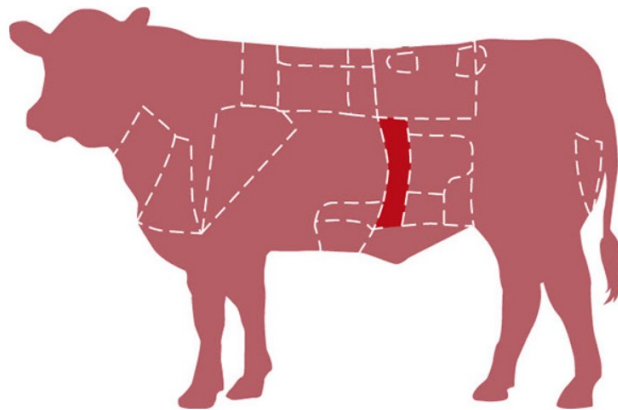
**MAYORISTAS,
HORECA, RETAIL (50%)**





PRECIOS Y EL "60-40"

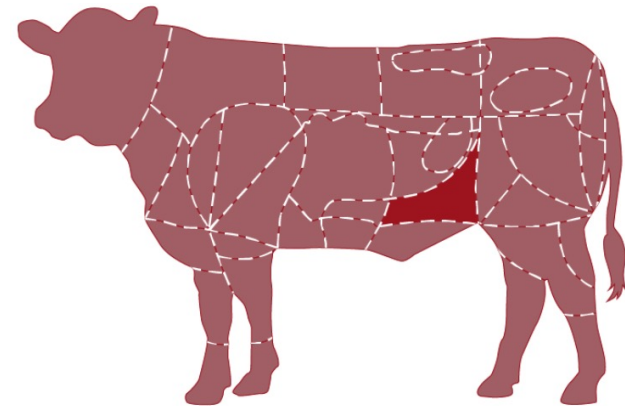
CORTES NOBLES



- Precios de mercado premium
- Productos de alta demanda
- Diferenciación de calidad

← Valorización de cortes
Precios "compensados" →

CORTES SECUNDARIOS



- Productos commodities
- Precios de mercado commodity
- Compiten con cualquier marca y con carne importada

40 % del animal 60

60 % de la venta 40



REDES SOCIALES

www.cortecriollo.cl

@cortecriollo



50.000 Seguidores



➤ Profesor Klocker - @recetas_delsur

<https://youtu.be/BqHOeOgJF90>

➤ Mr Wagyu - @mrwagyu.cl

<https://youtu.be/X9LU55OM82U>

➤ Sebastian Luco @slucook

<https://youtu.be/B6yEkdwck3A>



PRODUCCIÓN Y CALIDAD
CERTIFICADA