



# BIOTTERNERA

## TERNERA DE BIOTA

Somos una pequeña explotación agropecuaria dedicada a la reproducción y cría de ganado vacuno de forma tradicional.

Nuestro ciclo de producción comienza con la elaboración de cereales y forraje con el que alimentamos a nuestros animales, nuestras terneras crecen junto a sus madres alimentándose a base de la leche materna y productos de nuestra cosecha, complementando parte de su alimentación con pienso 100% natural.

Este proceso incluye también el ciclo reproductor, maternidad, transición y engorde, manteniendo en todo momento el bienestar animal, hasta que finalmente cerramos el ciclo de producción completo, comercializando su carne.

Todas las terneras que comercializamos son de nuestra explotación y realizamos una venta directa del ganadero al consumidor, evitando así intermediarios, con lo que garantizamos una mayor calidad del producto dando mayor seguridad al consumidor.

La entrega del producto a domicilio se realiza sin romper la cadena de frío mediante transporte frigorífico.



Carretera Malpica s/n,  
Biota (Zaragoza)



Enrique Lafita  
Whatsapp: 605 51 34 10



biotternera@gmail.com



www.biotternera.com





## PRODUCTOS

**LOTE INICIACIÓN: 2,5 kg,** Contiene: Filete de Primera A (800 gr. cadera, tapa, babilla o redondo/solomillo francés). Filetes de Primera B, (800 gr. contratapa, aguja o escalopines), 800 gr. de churrasco fileteado y 100 gr. de Carpaccio.

**LOTE INTERMEDIO: 4,5 kg,** Contiene: 2 paquetes de chuleta de ternera (400 gr/u). Filetes de Primera A (800 gr. cadera, tapa, babilla o redondo), Filetes de Primera B (800 gr. contratapa, aguja o escalopines), 800 gr. de carne de guisar (Ragoût), 800 gr. de carne picada ideal steak tartar, 400 gr. de tuétano o cocido y 100 gr de Carpaccio.

**LOTE FAMILIAR: 9,5 kg,** Contiene: 400 grs de solomillo, 2 paquetes de chuleta de ternera (400 gr/u), 2 paquetes de Filete de Primera A (800 grs. cadera, tapa, babilla o redondo), 2 paquetes de Filetes de Primera B (800 gr. contratapa, aguja, escalopines), 2 paquetes de carne para guisar (800 gr/u. de Ragoût u osobuco), 800 gr. de osobuco o churrasco, 2 paquetes de 800 gr/u de carne picada ideal hamburguesas, 2 paquetes de tuétano y/o cocido de 400 gr/u, 3 paquetes de Carpaccio de 100 grs.

Se indican pesos aproximados. También se puede adquirir por cuartos (50 kg) o medias canales (100 kg): cortada, fileteada, envasada al vacío en bolsas de 1 kg aproximadamente y debidamente etiquetada. Contiene un reparto proporcional de las piezas de toda canal de la ternera.



## PUNTOS DE VENTA

- Tienda on line o llamando al teléfono. También pedidos al whatsapp.