

CARNE



MAURO
COLAGRECO



EDICIÓN ESPECIAL
MASTICAR

¿Sabés qué estás comiendo?

Pan abriochoado con cerveza rubia, elaborado con masa madre y harina de mollienda propia; carne de cerdos criados libres y alimentados naturalmente (libres de antibióticos y hormonas); repollo colorado orgánico marinado con vinagre artesanal Muller y Wolf y aceite de oliva Zuelo; citronette de limón con miel orgánica Las Quinas; mostaza antigua añejada 8 meses de Arytza; cebollas asadas; panceta crocante de Las Dinass y hojas de mostaza roja.

CARNE

En CARNE ponemos el acento en la filosofía con la que Mauro Colagreco encara sus proyectos: la calidad del producto y la localidad de la materia prima. Nuestra misión es hacer un producto simple, sencillo y accesible, con materias primas de calidad, preparado con los estándares de la alta cocina y respetando los pilares de la gastronomía sustentable: nutrición, seguridad alimentaria, producción sustentable de alimentos, desarrollo agrícola local y biodiversidad.

Para nosotros es esencial destacar la actividad de nuestros productores. Utilizamos productos agrosustentables, rastreando su trazabilidad, para conocer desde el origen qué estamos usando en nuestra cocina. Trabajamos con un compromiso de triple impacto: ambiental, social y económico.



FOTO: Mauro Colagreco

DATO: <http://www.carnehamburguesas.com>

Nuestro Director de Orquesta: Mauro Colagreco

Mauro Colagreco es un chef argentino que ocupa con su restaurante Mirazur, en Francia, el puesto N° 1 en el mundo según el ranking de The World's 50th Best Restaurants 2019. Mirazur posee además tres estrellas Michelin.

Luego de una cuidadosa investigación y del trabajo de una vida experimentando con ingredientes frescos y técnicas de alta cocina, Mauro puso su mira en el ingrediente insignia de su patria: la carne, y a partir de ese producto perfeccionó el concepto de su hamburguesa.

Nacido en La Plata, Argentina, Mauro ha vivido en Francia desde 2001.

En 2007 obtuvo su primera estrella Michelin por su restaurante Mirazur, en 2012 la segunda y en 2019 la tercera (máximo reconocimiento Michelin). Es el primer cocinero no francés que recibió el galardón "Cocinero del año", de la prestigiosa guía Gault Millau. Por el aporte de su cocina a la gastronomía francesa, el gobierno francés nombró a Mauro Colagreco Caballero de las Artes y las Letras, y recibió de manos del Ministerio de Relaciones Exteriores del mismo gobierno la condecoración de Caballero de la Orden Nacional del Mérito.

En 2019 la República Argentina le otorgó el diploma de reconocimiento que distingue a los argentinos destacados en el mundo, con el que se reconoció su carrera y los valores que difunde.



Conocé a nuestros Productores detrás de cada uno de los ingredientes de tu Edición Especial Masticar 2019

El Pan

Sebastián Pérez es el maestro panadero que elabora el pan de tu hamburguesa CARNE. Un pan de verdad, sin aditivo ni conservantes.

Bollado a mano uno por uno.

En CARNE apoyamos la continuidad de los oficios y estamos convencidos de su impacto social positivo, de la importancia que tiene en el arraigo y en el desarrollo de pequeñas comunidades.



FOTO: Sebastián Pérez

DATO: IG@sebastian_david_Perez



El pan de tu Edición Especial Masticar está elaborado con masa madre de 100 años traída de Mirazur —regalo de Mauro Colagreco— y harina de molienda propia en molino de piedra, retomando la tradición panadera más antigua. Se trata de harinas completas que conservan íntegramente el potencial de vida del grano de origen.



DATO: <https://www.donedgardo.bio/>

Bajo la Marca DON EDGARDO, además de la carne vacuna orgánica certificada, Linar Group desarrolló el primer cerdo de pastoreo del país; libre de agrotóxicos, sin antibióticos ni hormonas de crecimiento, logrando una textura y sabor únicos y sobre todo saludables.



La Carne de Cerdo

De acuerdo con nuestra filosofía, la carne proviene de cerdos criados libres y alimentados naturalmente sin hormonas ni antibióticos.

Son cerdos de pastoreo natural que nacen y se crían de modo tradicional en el campo. Se alimentan de granos y pasturas libres de agrotóxicos.

Bajo estas condiciones de bienestar animal, sin confinamientos, con una crianza a campo, se obtiene una excelente carne sabrosa y natural.

El criador del cerdo de pastoreo de tu Edición Espacial Masticar es Hugo Sabino de Laguna Paiva, Santa Fe. Por su parte, Linar Group es una empresa dedicada al desarrollo y la comercialización de productos alimenticios orgánicos. Su objetivo es continuar desarrollando el mercado nacional de alimentos orgánicos, creando una firme y estrecha relación con los productores, para convertirse en un referente nacional de productos orgánicos de calidad, con un precio justo, siendo responsables con el medio ambiente y con la alimentación de los consumidores.



La Panceta



FOTO: Foto Carlos Panighetti

DATO: <http://www.lasdinas.com>

Un ingrediente importante de la hamburguesa de CARNE es su panceta. Nosotros elegimos Cabaña Las Dinaz, dirigida por Carlos Panighetti, un productor que desde el comienzo buscó la trazabilidad de los cerdos que utiliza y, a pesar de la dificultad que el mercado nacional impone, siempre usó animales libres de hormona de crecimiento. Este corte de cerdo está constituido por su abdomen y costillar. Entre sus diversas particularidades destacamos su veteado: en capas de carne y grasa, que permite que los sabores tengan un desarrollo superlativo y, al cortarla en lonjas y cocerla, adquiera una crocantes muy atractiva.

La calidad de la panceta comienza en la selección de los animales en pie, los que deberán contar con un peso de aproximadamente 105 kg en el momento de la faena. El peso del animal tiene una relación directa con la calidad del veteado: a mayor peso, mayor será la infiltración de grasa, lo que desbalancea la proporción. La calidad genética del animal colabora también en el desarrollo del equilibrio grasa-carne. La alimentación de estos cerdos es, en su totalidad, a base de cereales y oleaginosas perfectamente balanceados para obtener un desarrollo de grasas blancas y sabrosas y también cuerpos musculares firmes y definidos.



Los Vegetales Orgánicos

En CARNE utilizamos vegetales de temporada cultivados o traídos directamente desde las huertas, que nos aseguran una calidad superior.

Todos los vegetales de tu Edición Especial Masticar provienen de la huerta orgánica La Anunciación.

En el año 1988 Mariana del Pino y Eduardo Ciancia iniciaron este primer establecimiento hortícola orgánico certificado. El objetivo fue ofrecer a los consumidores verduras de alto consumo y alta frecuencia de compra, pero producidas en forma orgánica.



FOTO: Mariana del Pino, La Anunciación

DATO: <http://www.huertalaanunciacion.com.ar>



¿Qué es orgánico?

La agricultura orgánica es un sistema productivo que promueve la salud de los suelos, los ecosistemas y las personas. Se basa en principios ecológicos, biodiversidad y ciclos adaptados a las condiciones locales, más que en el uso de insumos con efectos adversos, como los de síntesis química que están absolutamente prohibidos.

El Aceite



FOTO: Miguel Zuccardi

DATO: <http://www.zuelo.com.ar>

En tu Edición Especial Masticar también usamos aceite de oliva Zuelo de Familia Zuccardi, ya que la calidad de sus aceites nace en el cuidado de la aceituna desde sus fincas. Cuentan con 260 hectáreas de cultivos propios ubicados en Maipú, Mendoza y Cañada Honda, San Juan. Disponen de variedades que, luego de ser procesadas en forma mono varietal, forman parte de los blends Zuelo, buscando el momento de cosecha y perfil organoléptico adecuado. Ni bien cosechadas las aceitunas, son trasladadas a su almazara, donde se controla y extrae de manera natural el aceite, enviándolo luego a tanques de acero inoxidable donde decanta 10 días.



La División de Aceites de Oliva de Familia Zuccardi está a cargo de Miguel Zuccardi, un apasionado por el aceite de oliva y su elaboración.

¿Cómo se evalúa la calidad de estos aceites?

Su simpleza es su mayor atributo, ya que se trata de un producto natural, del jugo de aceitunas frescas, recién cosechadas, extraído únicamente mediante métodos físicos. Por ello es que para evaluar su calidad debemos tener en cuenta que su aroma presente notas frescas y frutadas.

En boca encontraremos sabores amargos y picantes provenientes de sus antioxidantes naturales, variando sus intensidades de acuerdo a la variedades de aceitunas.

Al momento de elegir un aceite de oliva, debemos buscar que sea virgen extra para asegurarnos que es de primera calidad y dentro de esta categoría elegir el que tenga el menor nivel de acidez posible (menor a 0,8%). Podemos encontrar esta información en las etiquetas.

El Vinagre

CARNE se nutre con productos especiales de la Patagonia y, en este caso, queremos acercarte algo de lo mucho que están produciendo Mariana “China” Müller, la chef del renovado restaurante Cassis, y toda su familia en Bariloche. Ellos lograron posicionar su línea de vinagres, dressing y néctares.

En tu Edición Especial Masticar utilizamos sus deliciosos vinagres para el marinado del repollo colorado.

En el caso de los vinagres de frutos rojos, el proceso de añejamiento a bajísimas temperaturas provocará vinagres con color, aroma y sabor especiales.



FOTO: China Muller

DATO: <http://www.mullerwolf.com>



Son productos genuinos, sin colorantes ni aromatizantes, hechos a base de frutos finos patagónicos.



La Miel Orgánica

La miel que endulza el pickle de limón de tu Edición Especial Masticar proviene de Estancia Las Quinas, una empresa B certificada de producción orgánica argentina fundada por Ricardo Parra. Quienes la llevan adelante cuidan hasta los detalles más pequeños porque estos son los que hacen grandes diferencias. Toman lo mejor de la naturaleza y, de a poco, se convirtieron en líderes internacionales en la producción de alimentos naturales gourmet y deli.

Al producir esta miel orgánica, no solo se aseguran de que el frasco de miel sea un producto mejor y más saludable para su consumo, también se aseguran de la subsistencia de las abejas, un tema no menor en estos tiempos. Es importante conocer el ecosistema que estos insectos generan al polinizar y el cuidado que requieren para que las abejas no se estresen. Esto es básico para que pasen el invierno.



FOTO: Ricardo Parra, fundador

DATO: <http://www.lasquinas.com.ar>



En la producción orgánica se saca solo el sobrante, dejándole a la colmena su propia miel para que se alimente en la temporada invernal.

La Mostaza



FOTO: Leo Merlo

DATO: www.marianarytza.com.ar



En CARNE elegimos mostazas Arytza, una empresa formada en 2003 y dedicada a la fabricación de aderezos y mostazas 100% naturales. Leo Merlo y su equipo elaboran productos argentinos totalmente artesanales, sin aditivos y/o conservantes artificiales. De esta manera, se logra que los aromas, las texturas y los colores de las mostazas transiten, con el paso del tiempo, por diferentes etapas y sensaciones; algo que no se consigue con la elaboración industrial que utiliza estabilizantes.

Los productos Arytza no contienen féculas, harinas, almidones modificados ni estabilizantes, por lo tanto el resultado es un producto concentrado, de sabor intenso y mayor rendimiento.

La rigurosa selección de materias primas y la permanente búsqueda de superación más el estricto control, dentro y fuera de las etapas de elaboración, concluye en un producto terminado de excelentes características, legítimamente gourmet.



Tu Edición Especial Masticar lleva mostaza a la antigua, que está elaborada con granos de mostaza marrón. Su textura se debe al correcto quebrantado que permite la oxigenación de la mostaza, y fue estacionada 6 meses, determinando el equilibrio de los sabores.

**Cada vez que uno come,
decide el mundo en el que quiere vivir.**

CARNE

**Seguí informándote sobre tu comida
y sus productores en nuestras redes**

  @carnehamburguesas

  @carnehamburguesas

  @somos_CARNE

www.carnehamburguesas.com

CASA MATRIZ
CALLE 50 N° 452, LA PLATA.
BUENOS AIRES, ARGENTINA.

SEDE OLIVOS
AV. DEL LIBERTADOR 2417, OLIVOS.
BUENOS AIRES, ARGENTINA.

SEDE DEFENSA
DEFENSA 269, CAPITAL FEDERAL.
BUENOS AIRES, ARGENTINA.