

Catálogo de
CARNES FRESCAS

Colanta[®]
CARNES



Colanta

Sabe más,
Sabe a campo

Colanta

Sabe más,
Sabe a campo



FRIGOCOLANTA es una planta para el beneficio y desposte de bovinos, porcinos y terneros ubicada en el municipio de Santa Rosa de Osos en el departamento de Antioquia, que cuenta con equipos de última tecnología y practica todos los estándares de calidad e inocuidad exigidos por las entidades reguladoras desde la implementación de programas de bienestar animal con auditorías y monitores para su cumplimiento. Además, garantiza una excelente selección de animales en cuanto a parámetros de alimentación, raza, edad, peso en pie y condiciones sanitarias, los cuales son factores determinantes en la obtención de carnes con altos atributos de calidad (sabor, terneza, marmoreo y jugosidad).

En general los cortes son empacados al vacío en bolsas de polietileno de alta densidad y sometidos a un proceso de termoencogido o termoformado, que garantiza mayor vida útil y mejora los atributos sensoriales de la carne. **FRIGOCOLANTA** produce una línea de cortes peso fijo los cuales son obtenidos de la transformación de postas de carne en pequeñas porciones o gramajes listos para el uso del consumidor facilitando la preparación, estas referencias pueden ser naturales o adobadas y su presentación principalmente es en bloque, molidas o porcionadas.

FRIGOCOLANTA administra las responsabilidades ambientales de la sede, relacionadas con el abastecimiento de agua, manejo de los residuos sólidos y líquidos, emisiones atmosféricas y el cumplimiento de los requisitos legales y otros requisitos suscritos. Parte de ello, se refleja en aspectos como la obtención del reconocimiento "Sello de Sostenibilidad" de la Corporación Autónoma Regional del Centro de Antioquia – Corantioquia, en las categorías AA y A respectivamente en los años 2020 y 2021.

FRIGOCOLANTA realiza entregas a nivel nacional con una red de distribución altamente calificada operada con vehículos refrigerados o congelados.

Certificaciones y habilitaciones:

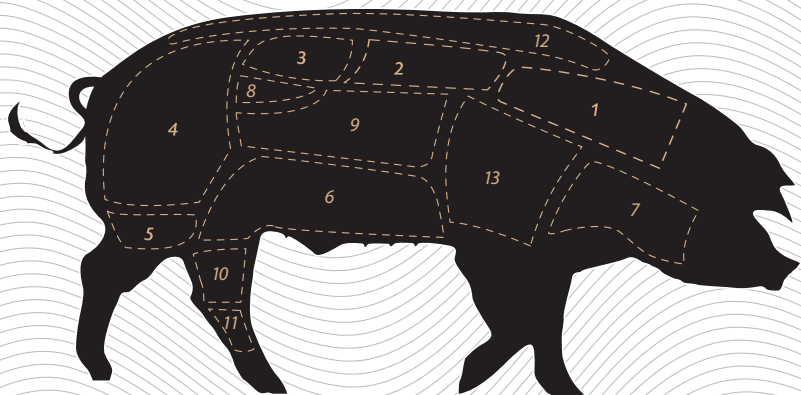
- Certificado bajo la normatividad ISO 9001:2015 por el ICONTEC.
- HACCP Bajo Decreto 1500/2007 por el INVIMA en las líneas Bovino Mayor, Bovino menor y Porcino.
- Certificación HALAL expedida por el Centro Islámico de Santa fe de Bogotá -Mezquita de Estambul en la línea bovino mayor.
- Se cuenta con diferentes habilitaciones para exportar a otros países.



CORTES DE CERDO

Mapa de cortes

carne de Cerdo



- 1 Cabeza de Cañón
- 2 Lomo o Cañón
- 3 Chuleta
- 4 Pierna
- 5 Lagarto de Pierna
- 6 Tocino Carne
- 7 Tocino Papada

- 8 Solomito de Cerdo
- 9 Costilla
- 10 Ossobuco
- 11 Pezuña
- 12 Espinazo
- 13 Brazuelo

Conoce nuestros íconos para recomendarte los diferentes usos o formas de consumo de los cortes de carne:

Íconos
formas de
uso

Colanta®



Asar



Sopa



Freír



Guisar



Hornear



Rellenar



Moler



Desmechar



Sudar



Saltear



Picadas



Cocinar

Lomo - Cañón

Presentación: Pieza completa
empacada al vacío

Vida útil: 45 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Tocino Carne

Presentación: Pieza completa
empacada al vacío

Vida útil: 45 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Chuleta

Presentación: Pieza completa
empacada al vacío - granel

Vida útil: 30 días empacada al
vacío - 10 días a granel

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



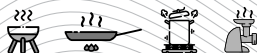
Pierna

Presentación: Pieza completa
empacada al vacío

Vida útil: 45 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:





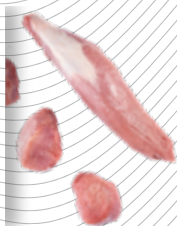
Solomito de Cerdo

Presentación: Pieza completa empacada al vacío

Vida útil: 45 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Punta de Anca de Cerdo

Presentación: Pieza completa empacada al vacío

Vida útil: 45 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



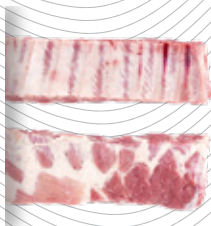
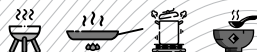
Costilla

Presentación: A granel

Vida útil: 10 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Ossobuco

Presentación: A granel

Vida útil: 10 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Colanta®

CARNES

PORCIONAD

Pezuña

Presentación: A granel

Vida útil: 10 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Espinazo

Presentación: A granel

Vida útil: 10 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Hueso Carnudo

Cadero

Presentación: A granel

Vida útil: 10 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:





Este es el
sabe a campo



Cañón Especial

Presentación: Porcionado empacado al vacío

Vida útil: 50 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Chuleta Ahumada

Presentación: Porcionada empacada al vacío

Vida útil: 50 días empacada al vacío

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Matambre

Presentación: Pieza completa empacada al vacío

Vida útil: 45 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Tocino Jamonado

Presentación: Porcionado empacado al vacío

Vida útil: 30 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:





Costilla Ahumada

Presentación: Porcionada empacada al vacío

Vida útil: 30 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Chuzo

Presentación: Empacados al vacío por 5 unidades

Vida útil: 30 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Chuzo Especial

Presentación: Empacados al vacío por 5 unidades

Vida útil: 30 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Chuletón

Presentación: Porcionado empacado al vacío

Vida útil: 30 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



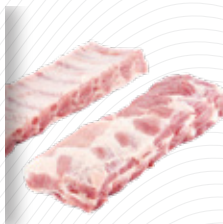
Costichi

Presentación: Porcionado
empacado al vacío

Vida útil: 30 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Costilla San Luis

Presentación: Pieza completa
empacada al vacío

Vida útil: 30 días empacada al vacío

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Terneza

Favorece
el desarrollo
muscular

Excelente fuente
de proteína

Fuente de
hierro

Fuente de
zinc

Beneficios y atributos de la carne de cerdo

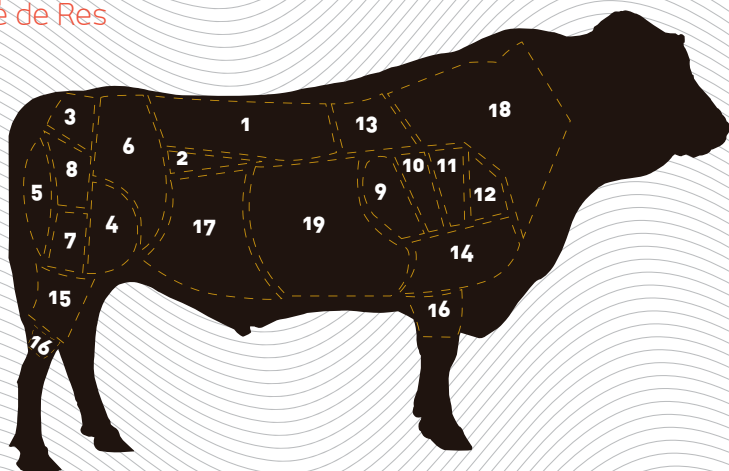


Sabe más.
Sabe a campo

CORTES DE RES

Mapa de cortes

carne de Res



- 1 Solomo
- 2 Solomito
- 3 Punta de Anca
- 4 Huevo de Aldana
- 5 Muchacho
- 6 Solomo Extranjero
- 7 Tabla
- 8 Posta
- 9 Entretabla
- 10 Sabaleta
- 11 Paletero
- 12 Paletero Interno
- 13 Huevo de Solomo
- 14 Pecho
- 15 Tableado
- 16 Lagarto
- 17 Falda / Punta de Espaldilla
- 18 Sobrebarriga / Cogote
- 19 Costilla / Tres telas

Conoce nuestros íconos para recomendarte los diferentes usos o formas de consumo de los cortes de carne:

Íconos
formas de
uso

Colanta®



Asar



Freír



Hornear



Moler



Sudar



Picadas



Sopa



Guisar



Rellenar



Desmechar



Saltear



Cocinar



Solomo Redondo

Presentación: Pieza completa empacada al vacío

Vida útil: 60 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



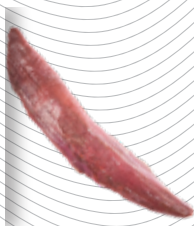
Chata - Churrasco

Presentación: Pieza completa empacada al vacío

Vida útil: 60 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Solomito

Presentación: Pieza completa empacada al vacío

Vida útil: 90 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Punta de Anca

Presentación: Pieza completa empacada al vacío

Vida útil: 90 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Colanta®

CARNES

PORCIONAD

Huevo de Aldana

Presentación: Pieza completa
empacada al vacío

Vida útil: 60 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Tabla

Presentación: Pieza completa
empacada al vacío

Vida útil: 60 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



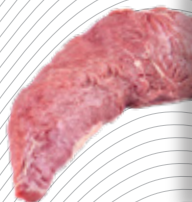
Solomo Extranjero

Presentación: Pieza completa
empacada al vacío

Vida útil: 60 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Muchacho

Presentación: Pieza completa
empacada al vacío

Vida útil: 60 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Colanta®
CARNES



Posta

Presentación: Pieza completa empacada al vacío

Vida útil: 60 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



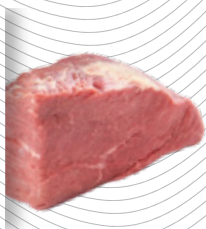
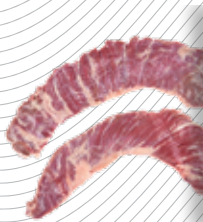
Entrañita

Presentación: Pieza completa empacada al vacío

Vida útil: 30 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Entretabla

Presentación: Pieza completa empacada al vacío

Vida útil: 60 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Paletero

Presentación: Pieza completa empacada al vacío

Vida útil: 60 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Colanta®

CARNES

PORCIONAD

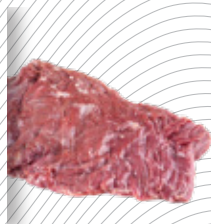
Cáscara

Presentación: Pieza completa
empacada al vacío

Vida útil: 60 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Falda

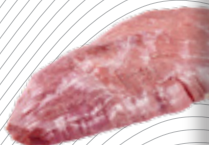
Punta de espaldilla

Presentación: Pieza completa
empacada al vacío

Vida útil: 60 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Huevo de Solomo

Presentación: Pieza completa
empacada al vacío

Vida útil: 60 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Pecho

Presentación: Pieza completa
empacada al vacío

Vida útil: 60 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:





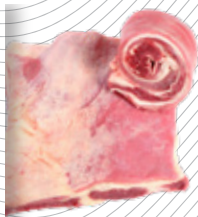
Morrillo

Presentación: Pieza completa empacada al vacío

Vida útil: 60 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:

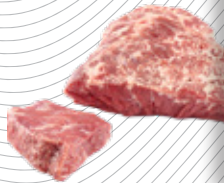


Presentación: Pieza completa empacada al vacío

Vida útil: 60 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



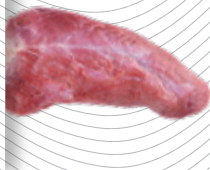
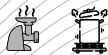
Tableado

Presentación: Pieza completa empacada al vacío

Vida útil: 60 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



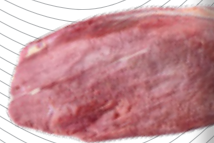
Sabaleta

Presentación: Pieza completa empacada al vacío

Vida útil: 60 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Colanta®

CARNES

PORCIONAD

Lagarto

Presentación: Pieza completa
empacada al vacío

Vida útil: 60 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



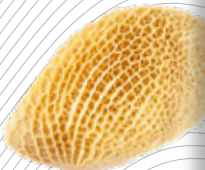
Cogote

Presentación: Pieza completa
empacada al vacío

Vida útil: 60 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Callo - Mondongo

Presentación: A granel

Vida útil: 8 días a granel -

6 meses en congelación

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Lengua

Presentación: Pieza completa
empacada al vacío - A granel

Vida útil: 30 días al vacío - 8 días a
granel

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Colanta[®]
CARNES



Cola

Presentación: A granel

Vida útil: 8 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Buena
caramelización
al asar

Con un tiempo
óptimo de
maduración
potencializa
su sabor

Jugosidad

Marmoreo

Terneza

Combina bien
con hierbas y especias

Atributos de la carne de res



CORTES
— ESPECIALES DE RES —



T-Bone Steak

Presentación: Pieza completa
empacada al vacío

Vida útil: 18 meses congelada

Conservación: Entre -12 °C a -18 °C

Recomendaciones de uso:



New York Steak

Presentación: Pieza completa
empacada al vacío

Vida útil: 60 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Tira para Asar

Presentación: Pieza completa
empacada al vacío - Granel

Vida útil: 30 días empacada al
vacío - 18 meses a granel
congelada

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Tomahawk Steak

Presentación: Pieza completa
empacada al vacío

Vida útil: 18 meses congelada

Conservación: Entre -12 °C a -18 °C

Recomendaciones de uso:



Vacío

Presentación: Pieza completa
empacada al vacío

Vida útil: 60 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Colita de Cuadril

Presentación: Pieza completa
empacada al vacío

Vida útil: 60 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



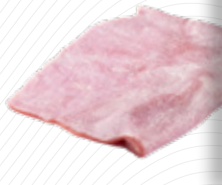
Matambre

Presentación: Pieza completa
empacada al vacío

Vida útil: 60 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Bife Parrillero

Presentación: Pieza completa
empacada al vacío

Vida útil: 60 días

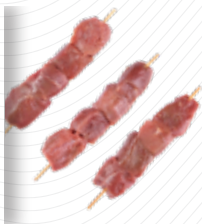
Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Colanta
CARNES


CORTES
— ESPECIALES DE RES —
Colanta



Chuzos de Res

Presentación: Empacados al vacío por 5 unidades

Vida útil: 30 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:

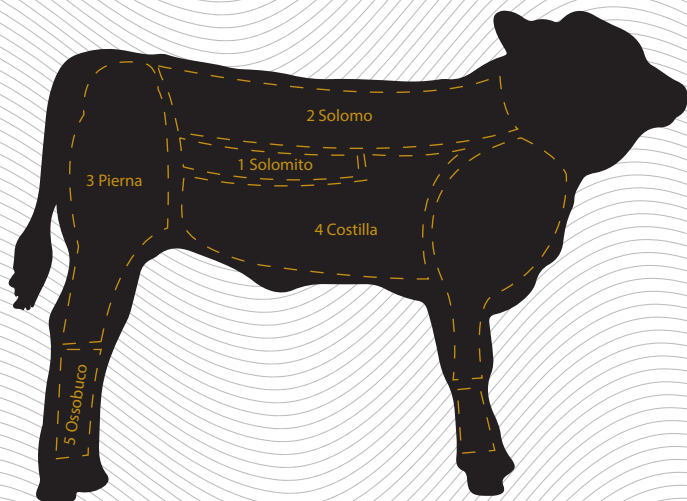




CORTES DE TERNERA

Mapa de cortes

carne de Ternera



- 1 Solomito
- 2 Solomo
- 3 Pierna

- 4 Costilla
- 5 Ossobuco

Conoce nuestros íconos para recomendarte los diferentes usos o formas de consumo de los cortes de carne:

Íconos
formas de
uso

Colanta®



Asar



Sopa



Freír



Guisar



Hornear



Rellenar



Moler



Desmechar



Sudar



Saltear



Picadas



Cocinar

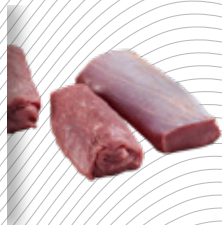
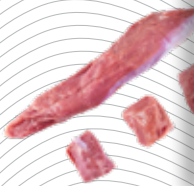
Solomito

Presentación: Pieza completa
empacada al vacío

Vida útil: 30 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Solomo

Presentación: Pieza completa
empacada al vacío

Vida útil: 30 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Pierna

Presentación: Pieza completa
empacada al vacío

Vida útil: 30 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Costilla

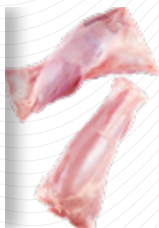
Presentación: Pieza completa a
granel

Vida útil: 18 meses a granel
congelada

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:





Ossobuco

Presentación: Pieza completa empacada al vacío

Vida útil: 30 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Jugosidad

Terneza

Magra

Atributos de la carne de ternera



CORTES
ESPECIALES DE TERNERA



Chuzo

Presentación: Por unidades empacados al vacío

Vida útil: 30 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:





Colanta[®]

CARNES

PORCIONADAS

CORTES DE RES Y CERDO



Carne Molida de Res

Presentación: 500 g empacada al vacío

Vida útil: 35 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Carne de Res

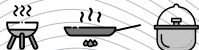
porcionada

Presentación: 500 g empacada al vacío

Vida útil: 35 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Carne de Res

para sudar

Presentación: 500 g empacada al vacío

Vida útil: 35 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Carne de Res

para asar

Presentación: 500 g empacada al vacío

Vida útil: 35 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Colanta®

CARNES

PORCIONAD

Posta de Res

porcionada

Presentación: 500 g empacada al vacío

Vida útil: 35 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



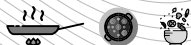
Trocitos de Res

Presentación: 500 g empacada al vacío

Vida útil: 35 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Muchacho de Res

para asar

Presentación: 500 g empacada al vacío

Vida útil: 35 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Carne molida mixta de Cerdo y Res

Presentación: 500 g empacada al vacío

Vida útil: 30 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Colanta[®]
CARNES



Carne de Res con salsa BBQ

Presentación: 400 g empacada al vacío

Vida útil: 35 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Carne de Res con finas hierbas

Presentación: 400 g empacada al vacío

Vida útil: 35 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Tocino Jamonado

Presentación: 400 g empacado al vacío

Vida útil: 30 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



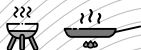
Carne de Cerdo con salsa BBQ

Presentación: 400 g empacada al vacío

Vida útil: 30 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Tocino Jamonado picado

Presentación: 400 g empacado al vacío

Vida útil: 30 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Carne Molida de Cerdo

Presentación: 500 g empacada al vacío

Vida útil: 20 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Milanesa de Cerdo

Presentación: 500 g empacada al vacío

Vida útil: 30 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Steak Lomo de Cerdo

Presentación: 500 g empacado al vacío

Vida útil: 30 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Colanta®
CARNES



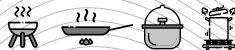
Carne Pulpa de Cerdo

Presentación: 500 g empacada al vacío

Vida útil: 30 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Costilla de Cerdo

Presentación: 500 g empacada al vacío

Vida útil: 30 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Pierna de Cerdo

Presentación: 500 g empacada al vacío

Vida útil: 30 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



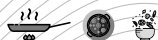
Trocitos de Cerdo

Presentación: 500 g empacada al vacío

Vida útil: 30 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Colanta®

CARNES

PORCIONAD



Chicharroncitos

Presentación: 500 g empaçado al vacío

Vida útil: 30 días

Conservación: Entre 0°C y 4°C

Recomendaciones de uso:



Colanta®

CARNES

PORCIONADAS

¡VAS A LA *fija* y *facilito*!





Colanta[®]

Sabe más,
Sabe a campo



Frigocolanta: (604) 860 96 96 - Servicio al cliente: 01 8000 94 41 41

Atención al usuario WhatsApp 3009120125

serviciocliente@colanta.com.co

www.colanta.com