

AGRÍCOLA MOLLENDO:

Carne premium, de la mano de una crianza respetuosa y procesos sustentables

La empresa no solo produce carne de alta calidad, sino que también respeta y valora la tierra y los animales que la hacen posible. Esto ha llevado a su producto (Angus y Wagyu) desde el sur de Chile hasta las mesas más exclusivas del mundo.

En el sur de Chile nace el sueño de producir la mejor carne del mundo. Este no es solo un lugar cualquiera, ya que Agrícola Mollendo trabaja en un entorno que respeta y honra la vida natural, donde los animales pueden pastar libremente. Es así como la historia de Agrícola Mollendo comienza con un compromiso inquebrantable con la calidad y el bienestar animal. En cada rincón de sus campos, se pueden observar prácticas de crianza que no solo cumplen, sino que superan los más altos estándares internacionales. Los ganaderos dedican sus días a cuidar cada detalle, desde la alimentación balanceada y natural hasta cada etapa del proceso con una dedicación y una pasión que se transmiten de generación en generación.

"La sostenibilidad no es solo una palabra para nosotros, es una filosofía que guía cada decisión que tomamos. Desde la gestión responsable del agua y la tierra hasta la implementación de prácticas de energía renovable, nos esforzamos por minimizar nuestro impacto ambiental y preservar la belleza natural para las futuras generaciones", señala Javier Reichart, gerente general de la empresa.

Agrega que el desafío en sostenibilidad es intentar disminuir la huella del carbono, para lo cual se están realizando diversas



Junto con ser una empresa que se preocupa por el medio ambiente y el bienestar animal dentro de sus procesos, también trabaja de manera sustentable.

iniciativas, como transformar a compost el 100% de sus camas calientes, para su posterior uso en los campos, respetando las normas medioambientales que tienen descritas en su RCA.

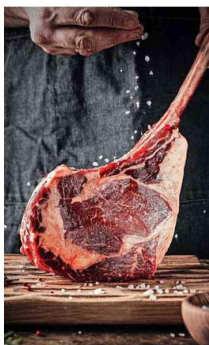
Otra acción es disminuir y hacer más eficiente el uso del agua a través de tecnología de riego y canalización, y acopio de las aguas que reciben. Y también buscan reducir el uso de electricidad y petróleo a través de sus tecnologías que les permitan obtener energía naturalmente.

ESENCIA DE SU LABOR

En las fértiles tierras de Agrícola Mollendo, cultivan el maíz que

alimenta su ganado; de esta forma, aseguran una dieta balanceada y natural para sus Wagyu y Angus, asegurándose de su salud y bienestar. "Todos nuestros animales son alimentados naturalmente, desde su nacimiento hasta su terminación. En los primeros estadios, pastan las praderas verdes del sur de nuestro país, para posteriormente ser trasladados a nuestro *feedlot*, donde sus dietas de terminación están basadas principalmente en maíz producido en nuestro propio fundo", detalla el gerente general.

Junto con ser una empresa que se preocupa por el medio ambiente y el bienestar animal dentro de sus procesos, también trabaja de



Alta calidad y consistencia de sus cortes.

manera sustentable, en equilibrio a través del tiempo.

Igualmente Agrícola Mollendo se rige por sus protocolos y procedimientos en cada proceso que lleva a cabo. "Generando orden, ahorrando tiempo, esfuerzos y con una comunicación que tenga 'el mismo idioma para todos', así nos entendemos más fácil", dice Javier Reichart.

Añade que también es una empresa que cuida a sus colaboradores, protegiéndolos y previniéndolos de posibles

accidentes. "La seguridad laboral debe estar presente constantemente en nuestro desempeño diario", subraya el ejecutivo.

CALIDAD EN SUS PRODUCTOS

Cada corte de la carne de Agrícola Mollendo es un testimonio de dedicación y excelencia. Su marmoleo distintivo, resultado de años de cuidadosa crianza y selección, ofrece una experiencia culinaria sin igual, apreciada por los chefs más exigentes y los paladares más finos alrededor del mundo.

"Desde los mejores restaurantes en España hasta los gourmets en Suiza, nuestra carne Wagyu se ha ganado un lugar en los mercados más prestigiosos, llevando consigo la esencia pura del sur de Chile", subraya el ejecutivo.

Agrega que esta es la historia de una empresa que no solo produce carne de alta calidad, sino que también respeta y valora la tierra y los animales que la hacen posible. Una historia de pasión, dedicación y excelencia, que ha llevado a su producto (Angus y Wagyu) desde las praderas del sur de Chile hasta las mesas más exclusivas del planeta.

"En cada bocado se puede saborear la diferencia: la combinación perfecta de naturaleza

y tradición que resulta en una carne tan extraordinaria como el lugar del que proviene. Esta es nuestra promesa, y esta es nuestra historia", recalca Javier Reichart.

Tanto sus productos de Angus, bajo la marca Mollendo Blackbeef, así como también los productos de Wagyu, bajo la marca Mollendo Wagyu beef, se caracterizan por la alta calidad y consistencia de sus cortes. Esto se logra cuidando minuciosamente cada etapa del proceso, desde la genética del animal y el cuidado en su crianza, hasta los detalles más significativos en su engorda y terminación. Todo esto es clave para obtener un producto homogéneo, libre de hormonas y anabólicos, que llega a los paladares más refinados del mundo.

"Actualmente estamos trabajando en un plan de crecimiento para aumentar nuestras ventas en el negocio de Wagyu: un 50% para el 2025. Para ello creamos alianzas con proveedores externos, en donde nosotros participamos en el aporte de la genética, proceso reproductivo y además controlamos la posterior crianza del futuro novillo Wagyu que va a terminar su proceso en nuestro *feedlot*. Además, ampliamos a través de nuevas inversiones en terrenos, nuestra capacidad de producción propia de terneros Wagyu", finaliza.