

Agrícola Mollendo sorprende al mercado con su nueva línea Speciality Beef

Con una fuerte demanda en mercados internacionales y amplias expectativas también para el mercado interno, la empresa de producción 100% nacional aumentará en 50% su volumen de producción en los próximos dos años.

Desde 2002, Agrícola Mollendo ha concentrado sus esfuerzos en la producción y distribución de carne de alta gama. La empresa chilena de la familia Gras comenzó primero a producir carne Wagýú en Los Ángeles, Región del Biobío, para luego incorporar ganado de la raza Aberdeen Angus.

Por 20 años, Javier Reichart ha sido el responsable de administrar el negocio, que destaca tanto por su materia prima de alta calidad como por los rigurosos procesos que le permiten a Mollendo cautivar a los mercados más sofisticados del mundo.

Ahora, para reforzar su presencia en el mundo gourmet, la empresa dedicada a la producción de carne, hamburguesas y churrascos de vacunos Wagýú y Angus acaba de lanzar "Specialty Beef", una línea de productos premium que promete conquistar hasta al más exigente de los paladares chilenos con cortes como el "Wagýú Steak" o el "Tomahawk".

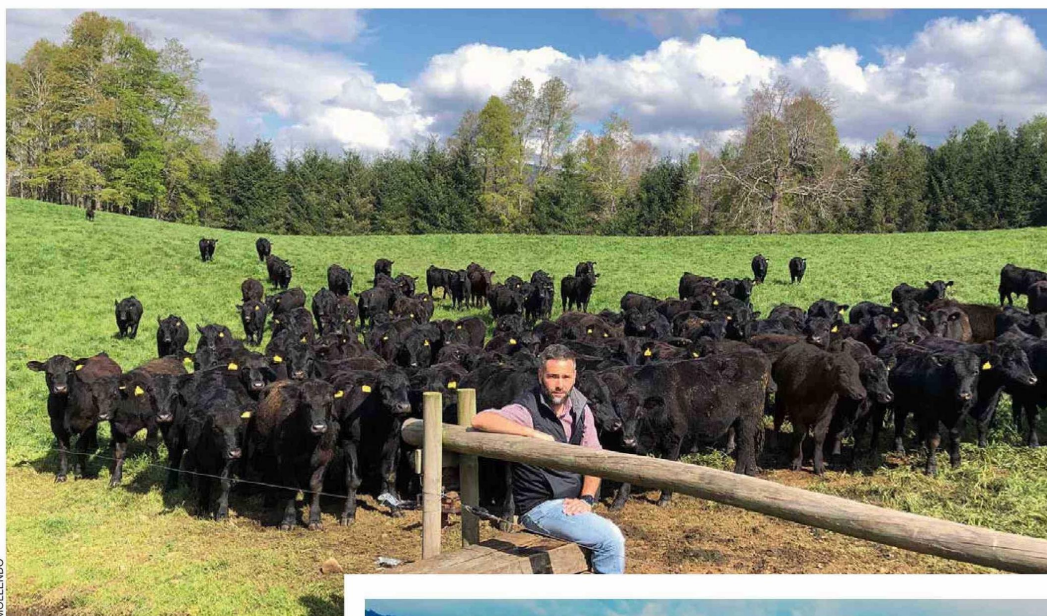
El plan —debido a la gran demanda, especialmente, del mercado internacional— es aumentar en 50% el volumen de producción de Wagýú en los próximos dos años.

"Además, reforzaremos las alianzas con proveedores y estamos con un nuevo predio en Osorno, donde ampliaremos la capacidad de producción de terneros en más de un 30% para llegar a un 50% más de volumen de producción en 2025", explica Javier Reichart, gerente general de Agrícola Mollendo.

Los vacunos Wagýú y Angus criados en las praderas del sur de Chile pastan en las mejores condiciones ambientales, sanitarias y geográficas, donde son alimentados con granos de maíz que se plantan y cosechan con cuidado y dedicación.

"Nos preocupamos de cada etapa del proceso, para cuidar el medio ambiente y el bienestar animal. Además, hemos desarrollado un amplio plan de reciclaje que incluye la administración del compost que utilizamos para mejorar la calidad de las tierras agrícolas", comenta.

Junto ello, la compañía ha invertido en tecnología de punta para lograr las instalaciones de alto nivel en las que se



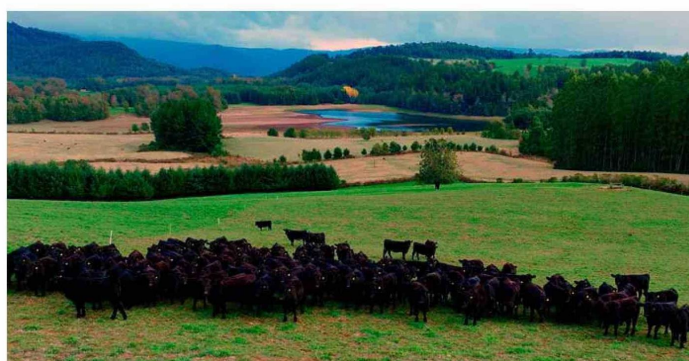
La empresa lanzó su nueva línea premium "Specialty Beef", que promete conquistar hasta al más exigente de los paladares. Los vacunos Wagýú y Angus criados en el sur de Chile pastan en las mejores condiciones ambientales, sanitarias y geográficas.

desempeña un equipo comprometido y altamente preparado para obtener la carne libre de hormonas y de gran sabor que chilenos y extranjeros llevan a la mesa.

"La producción se desarrolla bajo estrictos y minuciosos controles: desde la genética hasta el desposte y clasificación, junto a una alimentación especial, natural y balanceada", detalla Javier Reichart.

Aunque el 70% de la venta se dirige a Europa, la demanda interna por productos premium, como los que ofrece Agrícola Mollendo, también ha ido en aumento, justamente, porque se trata de alimentos naturales y de gran sabor.

"Specialty Beef representa un hito importante en nuestra trayectoria. Hemos cuidado cada detalle, desde la selección del ganado hasta el envasado final, para garantizar una experiencia única", señala el gerente general de la compañía cárnica.



NUEVOS CORTES

Wagýú Steak

Lomo vetado proveniente de vacunos de raza Wagýú, alimentados en forma 100% natural. La mejor alternativa para los amantes de la buena cocina. Este corte de la línea Specialty Beef se vende en cajas de cuatro unidades.

Tomahawk

Este corte es reconocido por su forma de hacha, del cual proviene su nombre en inglés. Su gran infiltración de grasa intramuscular le entrega un

sabor y jugosidad excepcional. Este corte "Specialty Beef" se vende en cajas de dos unidades.

Meat the Bone

Increíble hueso tuétano de vacuno Wagýú. Ideal para disfrutar de una experiencia gourmet en casa y perfecto para la parrilla por su textura y sabor. Este producto se vende en cajas de ocho unidades.

Todos los cortes de la línea "Specialty Beef" de Agrícola Mollendo se pueden encontrar en tienda.mollendo.cl.