

SERVICIOS
DE CALIDAD
CON PROCESOS
EFICIENTES

*QUALITY
SERVICES WITH
EFFICIENT
PROCESSES*

FRIGORÍFICO PIRAYÚ





FRIGORIFICO PIRAYU

Nosotros

Somos una empresa paraguaya fundada en la ciudad de Pirayú, matadero frigorífico de referencia en Paraguay en servicios especializados en sacrificios y despiece. Contamos con una diversa línea de servicios para la industrialización de carne porcina de la más alta calidad que cumple con los más rigurosos estándares internacionales. Estamos comprometidos en brindar un servicio integral y eficiente a nuestros clientes.

We are a Paraguayan company founded in the city of Pirayú, a reference refrigerated slaughterhouse in Paraguay in services specialized in slaughter and cutting. We have a diverse line of services for the industrialization of pork of the highest quality that meets the most rigorous international standards. We are committed to providing a comprehensive and efficient service to our clients.

NUESTROS VALORES OUR VALUES

Servicio

Expertos en el sacrificio de porcinos, cuidamos cada detalle de nuestro trabajo y brindamos un acompañamiento para el logro de los objetivos.

Service

Experts in pig slaughter, we take care of every detail of our work and provide support to achieve the objectives.

Calidad e innovación

Contamos con la infraestructura, procesos y servicios más eficientes del mercado gracias a la constante innovación. Con el objetivo de lograr una excelente calidad y así mejores costos-beneficios para nuestros clientes.

Quality and innovation

We have the most efficient infrastructure, processes and services on the market thanks to constant innovation. With the aim of achieving excellent quality and thus better cost-benefits for our clients.

Transparencia

Trabajamos con honestidad y claridad, transmitiendo a nuestros clientes cada proceso de las diferentes etapas dentro de la industria.

Transparency

We work with honesty and clarity, transmitting to our clients each process of the different stages within the industry.

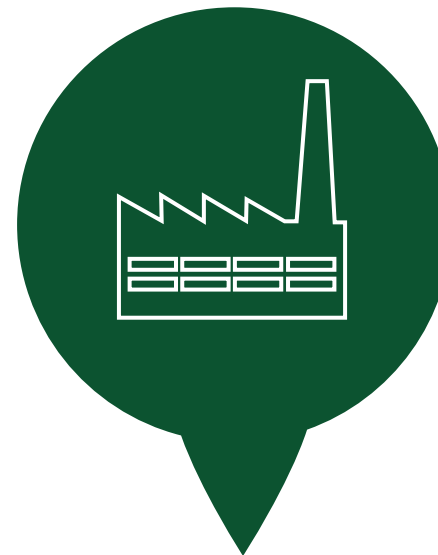
Responsabilidad

Comprometidos a realizar de manera integral los servicios ofrecidos.

Responsibility

Committed to comprehensively carrying out the services offered.

NUESTROS SERVICIOS *OUR SERVICES*



Ciclo 1

Recepción de cerdos
Sacrificio
Limpieza de menudencias

Cycle 1

Reception of pigs / Slaughter / Cleaning of offal

Ciclo 2

Despiece
Envasado
Preparación a medida

Cycle 2

Dismantling / Packaging / Custom preparation

Ciclo 1

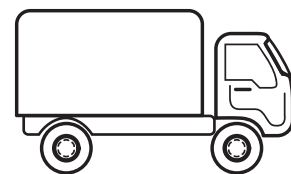


Cuidamos el bienestar de los animales. La llegada es controlada y programada. Nos aseguramos que los cerdos lleguen vivos y caminando por sí solos, esperan en nuestros corrales mientras son duchados para relajarse antes de pasar a la sala de sacrificio. Todas estas atenciones para evitar el estrés y así la mala calidad de la carne. El manejo de los animales es realizado por personas cualificadas y preparadas para tratarlos de manera cuidadosa y tranquila. Los cerdos son sometidos a las obligatorias inspecciones sanitarias apenas llegan a nuestros corrales.

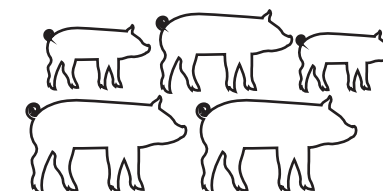
Cycle 1

We take care of the well-being of animals. Arrival is controlled and scheduled. We make sure that the pigs arrive alive and walking on their own, they wait in our pens while they are showered to relax before going to the slaughter room. All these attentions to avoid stress and thus the poor quality of the meat. The handling of animals is carried out by qualified people prepared to treat them in a careful and calm manner. The pigs are subjected to mandatory health inspections as soon as they arrive at our pens.

CIRCUITO DE CONTROL CONTROL CIRCUIT



Pesaje del camión (Peso de la carga)
Truck weighing (Weight of the load)



Pesaje de entrada (Peso de báscula)
Input weighing (scale weight)

Ciclo 1

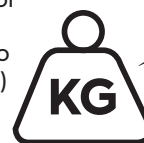
Los cerdos son inspeccionados antes de ser sometidos al sacrificio. Esta operación es realizada por nuestro equipo veterinario. Cumplimos con todos los pasos necesarios y normativas antes de proceder al sacrificio cuidando la limpieza e higiene en todo momento. Contamos con el mejor sistema de pre frío para las siguientes 24 horas a la faena. Todo esto ayuda a que su cerdo llegue con la mejor temperatura al despiece o comercialización en su estado natural (res o canal).

Cycle 1

The pigs are inspected before being slaughtered. This operation is performed by our veterinary team. We comply with all the necessary steps and regulations before proceeding to slaughter, taking care of cleanliness and hygiene at all times. We have the best pre-cold system for the next 24 hours after the job. All this helps your pig arrive at the best temperature when cutting or marketing in its natural state (beef or carcass).

CIRCUITO DE CONTROL CONTROL CIRCUIT

Pesaje control
de la Res
(Rendimiento
de la carcaza)



*Beef control
weighing
(Carcass yield)*



El rendimiento va directamente ligado al peso báscula por código de barras. Identificando esa res como pieza única

Performance is directly linked to the bar code scale weight. Identifying that beef as a unique piece

Ciclo 2

DESPIECE DEL CERDO

Cuidamos que los animales ingresen a la sala de despiece limpios y libres de pelos. Las instalaciones del frigorífico cuentan con salas adaptadas a las normativas higiénica sanitarias. Contamos con las mejores maquinarias del rubro. Nuestro escrupuloso compromiso con la inocuidad alimentaria nos permite producir la mejor carne porcina para el mercado nacional. Las carnes frescas son envasadas al vacío y la trazabilidad del producto está garantizada desde el inicio del proceso para el conocimiento inmediato del rendimiento del animal permitiéndole tomar las mejores decisiones para su comercialización.

Cycle 2

PUTTING PIG

We ensure that the animals enter the cutting room clean and free of hair. The refrigerator facilities have rooms adapted to health and hygiene regulations. We have the best machinery in the industry. Our scrupulous commitment to food safety allows us to produce the best pork for the national market. The fresh meats are vacuum packaged and the traceability of the product is guaranteed from the beginning of the process for immediate knowledge of the animal's performance, allowing you to make the best decisions for its commercialization.



CIRCUITO DE CONTROL CONTROL CIRCUIT

A la salida del ciclo 2 se empaqueta/envasa y se vuelve a pesar cada pieza.

At the end of cycle 2, each piece is packed and weighed again.



Se ve el pesaje de cada corte por códigos de barra para monitorear los kilos ingreso/salida y determinar si hubiere mermas por rendimiento o pre frío.

The weighing of each cut is seen by bar codes to monitor the kilos entering / exiting and determining if there are losses due to yield or pre-cold conditions.



Ciclo 2

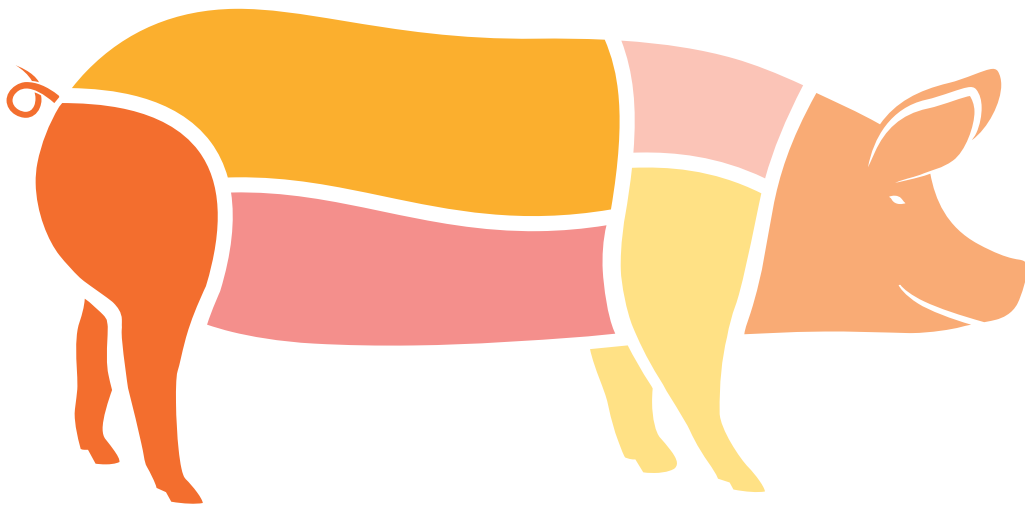
Nuestra capacidad productiva y las excelentes instalaciones nos permiten preparar cualquier producto según las necesidades de nuestros clientes. Somos expertos en la realización de pedidos de carne fresca, pieza entera, deshuesada y fraccionada.

Cycle 2

Our production capacity and excellent facilities allow us to prepare any product according to the needs of our clients.

We are experts in ordering fresh meat, whole piece, boneless and fractionated.

MAPA PORCINO SWINE MAP



La producción de cerdos desde la genética, pasando por el manejo y el sistema de alimentación logro una carne mucho mas saludable. Con la mejora de la calidad y con la innovación en cortes faltaba un paso mas en la cadena de carne porcina. Frigorífico Pirayú disponibilidad para el productor la ultima tecnología en la industrialización de carne poniendose a la altura de las exigencias internacionales.

The production of pigs from genetics, through management and the feeding system achieved much healthier meat. With the improvement in quality and innovation in cuts, one more step was missing in the pork chain. Frigorífico Pirayú availability to the producer of the latest technology in meat industrialization, meeting international demands.

NUESTROS PRODUCTOS AL MUNDO OUR PRODUCTS TO THE WORLD



Montenegro	Lesoto	Brasil
Angola	Liberia	Colombia
Benin	Madagascar	Ecuador
Botswana	Nigeria	Guayana
Burkina Faso	República	Francesa
Burundi	Democrática	Islas Malvinas
Cabo Verde	del Congo	Uruguay
Camerun	Sáhara	Azerbaijan
Chad	Occidental	Camboya
Comoras	Senegal	Corea
Congo	Somalia	Hong Kong
Costa marfil	Sudáfrica	Myanmar
Djibouti	Sudan	Nepal
Eritrea	Tanzania	Pakistán
Etiopía	Antigua y	Singapur
Gabon	Barbuda	Sri Lanka
Gambia	Antillas	Tailandia
Ghana	holandés	Taiwán
Guinea	Aruba	Papúa Nueva
Guinea	Bahamas	Guinea
Ecuatorial	Barbados	Polinesia
Guinea	Granada	Francesa
Bissau	Haití	
Kenia	Argentina	

PRODUCTOS PRODUCTS



PIERNA SIN HUESO SIN PIEL 90 VL
BONELESS LEG 90 VL.



PALETA SIN HUESO SIN PIEL 90 VL
BONELESS SHOULDER 90 VL.



PALETA SIN HUESO SIN PIEL 95 VL
BONELESS SHOULDER 95 VL.



PALETA CON HUESO CON CUERO
SHOULDERS BONE IN



PIERNA SIN HUESO SIN PIEL 95 VL
BONELESS LEG 95 VL.



PIERNA CON HUESO CON CUERO
LEGS BONE IN

SOLOMILLO
TENDERLOIN.



BONDIOLA.



CARRE CON HUESO
LOIN BONE IN, RINDLESS



ESPINAZO
NECK BONES



LOMO
BONELESS LOIN.



COSTILLA CON BARRIGA Y SIN PIEL
SPARE RIBS WHOLE PIECE SKIN



COSTILLA GRILL
BACK RIBS.



PIEL
MIXED SKIN.



COSTILLA CON BARRIGA Y CON PIEL
SPARE RIBS WHOLE PIECE SKIN ON



TRIMMING 60/40.



TRIMMING 80/20.



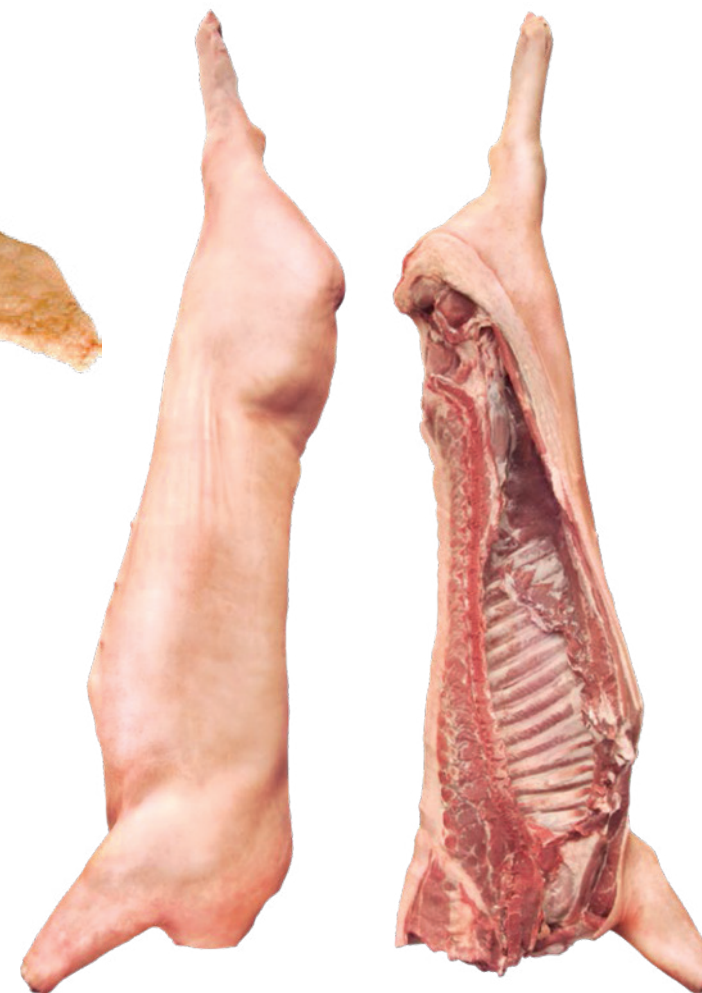
TOCINO MIXTO
CUTTING FAT.



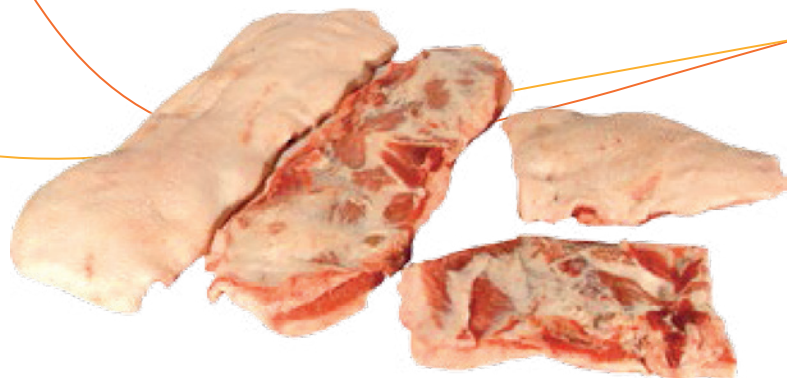
TOCINO DE LOMO
BACK FAT.



PANCETA CON PIEL
BELLY SHEET RIBBED
BONELESS SKIN ON



CARCASA MEDIA CANAL
SIDES



PAPADA SIN CUERO
JOWLS RINDLESS



RABO
TAIL



PATAS DELANTERAS
FORE FOOT



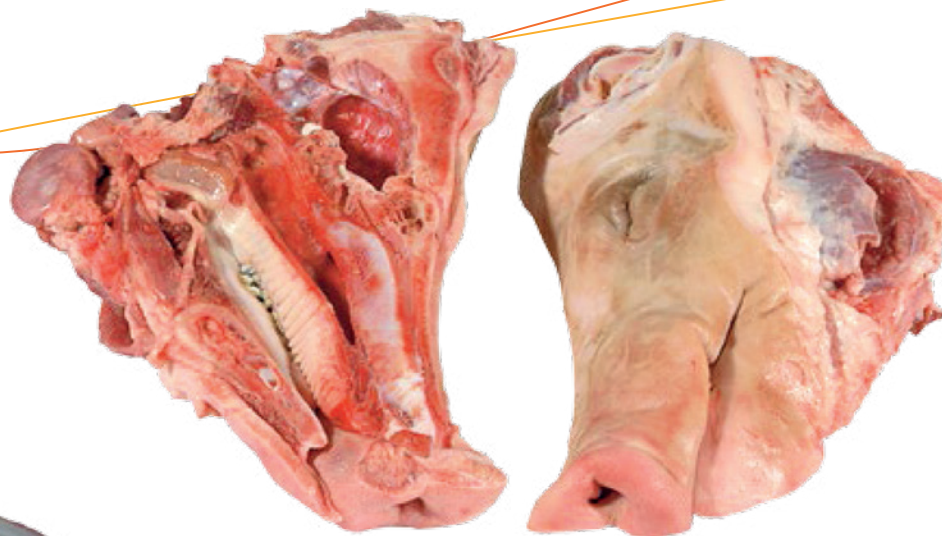
ESTOMAGO
STOMACH



PATAS TRASERAS
HIND FEET



CORAZON
HEARTS



CABEZA
HEAD



VENA AORTA
AORTA TUBE



HIGADO
LIVERS



RIÑONES
KIDNEY



MEMBRANA DE DIAFRAGMA
DIAPHRAGM WITH MEMBRANA



PIRAYÚ
FRIGORÍFICO

j.gimenez@frigopirayu.com.py
f.puentes@frigopirayu.com.py