

## **La carne de res, se sigue comprando en ¿Carnicerías, supermercados o tienda online?: Las nuevas tendencias**

**Con el auge de las tiendas online, el e-commerce, se puede aprovechar el tiempo para cosas personales y realizar las compras online. Aun así, siempre asegurando la calidad de los productos. ¿Qué pasa con la carne, producto perecedero por excelencia? ¿Dónde es mejor comprarla?**

Esta nota pretende e intenta poner un poco de luz sobre ventajas y desventajas, perjuicios y beneficios, y otros análisis sobre donde se tiene que comprar la carne de res, si se quiere hacer un buen asado, recibir una buena calidad y estar tranquilos con la salubridad, la trazabilidad y la higiene.

La típica carnicería de antaño:

Es el modelo mas antiguo para la comercialización de carnes. Tiene ventajas y desventajas. Entre las ventajas mas notables están: la inmediatez, esta cerca de nuestra vivienda, conocer al dueño y tenerla al instante. La posibilidad de ver el producto frente a uno mismo, el poder elegir con exactitud la cantidad, es decir: "- Deme 400 gramos", y el tan conocido humor y estilo paternalista del carnicero, que siempre nos recomienda "el mejor corte", asegurando su ternera.

Entre las desventajas hay varias, primero la carne esta en un constante cambio de temperatura, mientras se la retira y coloca en la nevera para los sucesivos cortes que solicitan los clientes. Nunca se puede saber, por falta de datos, la procedencia del animal, fecha de sacrificio, fecha de caducidad o fecha apta para el consumo. Así mismo, si se visita una carnicería, que además vende varios tipos de carne, se puede producir la contaminación cruzada, que ocurre cuando todos los cortes de diferentes especies son troceados con el mismo cuchillo, apoyados en la misma tabla y hasta en algunas ocasiones, guardados en la misma bolsa. En estos casos, los riesgos son absolutos.

El riesgo más serio se produce en la carne de res, a la que mucha gente le agrada comerla no muy cocida. Sin embargo el pollo y el cerdo, que deben consumirse siempre bien cocidos, no corren los riesgos de esta mezcla de gérmenes, de los cuales la carne es victima prioritaria.

Como conclusión: la compra de carne en carnicerías ya es un tema del pasado: nunca se podrá tener asegurada la calidad y mucho menos la salubridad.

La compra en supermercados y grandes superficies:

Es una buena opción de compra, tienen precios muy competitivos, ofrecen todas las variedades, ofrecen una rara mezcla carnicería y góndola. Ofrecen carnes ya envasadas al vacío, tienen fecha de origen y vencimiento, son muy competitivos en precios. Son la mejor opción para la compra y el consumo cotidiano.

Como desventaja se podría considerar que nunca o en muy pocas veces tienen cortes y/o carnes premium. Uno solo puede acceder a lo que hay, están desespecializados. En algunas especies los precios son muy competitivos. Pero, cuando se busca un corte específico y de alta calidad, es difícil encontrarlo y, si se encuentra, el precio es alto.

La compra online:

Es lo nuevo. Cada día son más los productos que se incorporan a la comercialización de tiendas online. Desde las naranjas, el vino, y por supuesto la carne. ¿Qué es lo que pasó para que esto ocurriera?

Varias cosas han ocurrido:

1º.- Se cambió un viejo paradigma del consumo, el cambio de la especialización por área a la especialización por función.

2º.- Al ser ofertas ultra especializadas, los precios son muchos menores.

3.- Al tener un criterio de segmentación por fenotipo animal, corte, tipo de entrega, certificado de procedencia y certificado de trazabilidad, se encuentran especialidades muy difíciles de hallar en carnicerías y grandes superficies en cuanto a origen, procedencia y cortes.

Vamos a poner un ejemplo que llama la atención, como se puede ver en la página web de venta de carne online [www.alosbifes.es](http://www.alosbifes.es):

A) Venden un solo corte : Entrecot de Lomo Alto importado de Argentina

B) Las piezas son procedentes de animales criados a campo, sin consumo de anabólicos, cereales, ni antibióticos. No han bebido agua con sal para que el engorde sea más rápido. Es carne casi sin grasa, por lo que se comen proteínas puras.

C) La envían a toda España (Península y Baleares) en solo 48 horas a temperatura controlada.

D) Los precios son imbatibles.

E) El envío se recibe con certificado de procedencia y trazabilidad, envasado al vacío desde el origen, jamás abierto, troceado, cortado o seccionado. Es decir el consumidor recibe la carne en las mismas condiciones con las que salió del frigorífico. Productos con los más altos estándares de control y calidad.

F) Atienden tanto al canal particular, como al canal restauración. Esto les asegura a ambos segmentos recibir una calidad inigualable y una confiabilidad sin límites.

Tras hacer un pedido por la web, solicitando 2 piezas (4 kg) los gastos de portes a toda España son gratis. Además:

Facilidad de compra y todos los medios de pago en la página web

Recepción a las 48 horas en un envase especial y a temperatura controlada y con horario asignado, antes de las 13:30 horas.

Folleto con tips sobre tratamiento y datos de cocción para facilitar un aprovechamiento máximo de la pieza solicitada.

Una página web [www.alosbifes.es](http://www.alosbifes.es) con un blog con historias, curiosidades y recetas que vale mucho la pena leer.

Una página de [Facebook.com/losbifes](https://www.facebook.com/losbifes) con actualización, recetas y promociones diarias.

Todos aquellos que, como A los Bifes, entregan carne en condiciones de origen, están revolucionando la forma de consumo de un producto tan delicioso como el Entrecot de Lomo Alto.

La carne que llega a España envasada al vacío bloquea el desarrollo de una bacteria muy perjudicial, la ictericia collie, bacteria aeróbica que muere a 82° de temperatura y sin la presencia de oxígeno. Por eso, cuando la carne se recibe en su envase original al vacío, no permite el ingreso de oxígeno, el cual despierta dicha bacteria, que junto con el ácido láctico que genera el músculo de manera natural, forman el ácido sulfúrico, de pestilente olor que malogra un corte tan delicioso y tierno como el Entrecot de lomo alto.

Por ende se recomienda la compra de carne online sin trocear, ni reducir ni mucho menos sacar de su envase original. Tal como explican desde esta empresa especializada, muchos proveedores luego vuelven a hacer vacío con máquinas semi profesionales. Porque lo fatal es que ingrese oxígeno a la pieza. Es decir, lo que preserva la carne no es el vacío en sí mismo, sino que cuando se envasa la

primera vez, se deposita durante 90 segundos a 90º, lo que mata las bacterias, y luego pasa en forma inmediata al frío. Esto le asegura una confiabilidad extrema.

Además, hay que reconocer que por razones naturales de régimen de lluvia, llanura, pastos blandos y métodos de crianza, la carne argentina es la mejor del mundo, y la compra online es la opción que mas le asegura una calidad suprema.

<http://www.alosbifes.es>

**Datos de contacto:**

daniel oscar cuffia alvarez

665130297

Nota de prensa publicada en: [07012](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Cataluña](#) [Balears](#) [E-Commerce](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>