

La historia de la carne argentina y la refrigeración. Según www.alosbifes.es

La refrigeración industrial fue un factor que revolucionó de forma importante los sistemas de comercio y alimentación en el mundo, no obstante fue un avance relativamente nuevo que comenzó a implementarse en el último cuarto del siglo XIX. Le vamos a contar como comenzó el transporte de mercaderías refrigeradas por ultramar

Anteriormente, para que un producto como la carne argentina, tan apreciada por su calidad y sabor en todo el mundo, pudiera llegar a Europa, se requerían procesos como la salazón, única tecnología que aseguraba que no crecieran las bacterias y la carne se pusiera en mal estado, para poder cumplir con el objetivo, aunque fuera de forma poco eficiente.

La historia de cómo comenzó finalmente a implementarse la refrigeración alimentaria, fue una trágica ironía inspirada precisamente en la carne argentina. La misma que importa A los Bifes, que fue uno de los objetivos inconclusos de un poco reconocido inventor francés llamado Charles Tellier, quien en 1874 propulsa el primer barco frigorífico, con destino a Buenos Aires.

Su vida resultó muy sufrida y poco valorada, pues a pesar de sus visionarias creaciones que siguen ejerciendo gran influencia hasta nuestros días, sus pésimas estrategias de negocios generaron que sus inventos no fueran tan valorados en su momento, por lo que vivió sus últimos días en la más total y absoluta pobreza, hasta que falleció de hambre, sin nada para comer en París en 1913.

No obstante la función de su refrigerador marcó un antes y un después en la historia de la refrigeración, partiendo del puerto francés de Le Havre, salió con un cargamento de carne de 12 ovejas, 10 vacas y 2 terneros, los cuales se encontraban congelados a cero grados con aire seco, travesía que tardó 105 días, hasta que finalmente llegó con éxito al puerto de Buenos Aires en Argentina.

Algunos historiadores ironizan por el mal negocio que resultó exportar carne a uno de los mayores centros productores de carne en el mundo, aunque en realidad la idea era importante: estaba demostrando ante los productores sudamericanos una forma novedosa de trasladar carne y mantenerla en óptimas condiciones. Esto quedó confirmado con su envío, buscando seducir una nueva manera para poder llevar la carne argentina con total calidad a tierras europeas.

Finalmente sus proyectos no obtuvieron ni el apoyo ni los pedidos que él hubiera deseado. Recien 9 años después cuando hubo un nuevo viaje para realizar otra entrega de carne en frío a ultramar. Se trata del primer envío de carne argentina a 0 grados a Londres, propiedad de la River Plate Fresh Meat Co, comenzando así todo un imperio que se volvió una industria ampliamente lucrativa, y desde entonces se ha estado enviando de forma incontenible toneladas de carne a Europa hasta nuestros días.

Una nueva era en la refrigeración industrial

Desde entonces también la industria de la refrigeración ha evolucionado y perfeccionado, aunque partiendo de los mismos principios. De acuerdo a las normas internacionales de calidad e higiene, los cortes de la carne argentina que A los Bifes (www.alosbifes.es) importa desde Argentina se envasan al vacío y se refrigeran de forma inmediata; proceso que se mantiene durante todo el traslado transoceánico, luego continúa en el almacenamiento logístico y finalmente también durante el traslado hasta su negocio o domicilio particular. A los Bifes provee indistintamente tanto al Canal Horeca como a los consumidores particulares. A ambos canales con precios fuertemente competitivos, tal vez los más bajos de España y una calidad y sanidad incomparables. Ya que la carne se entrega en el envase al vacío original, y en el caso del Canal Horeca también en las cajas originales con los sellos de Sanidad originales

Solamente a través de importadores calificados en Europa, como A Los Bifes, usted recibe además la garantía que esa refrigeración es exacta para una óptima conservación de la carne argentina que llega hasta la puerta de su casa o negocio, a través de reconocidos operadores logísticos, de manera que obtiene siempre carne argentina fresca, en buen estado de conservación y en cantidad suficiente para eventualmente almacenarla en su arcón de frío

Eso sí, podemos asegurarle que el entrecot de lomo alto de A los bifes tiene, además, una calidad asombrosamente excelente, la mejor que pueda encontrar y al mejor precio, con un sabor único y selecto que se consigue con la crianza a campo, la alimentación con pastos naturales y el beber agua de lluvia, con los cuidados que el productor ganadero le da a la carne en general, a la que en A los Bifes le aportamos un cuidadoso proceso de conservación y logística (<http://www.alosbifes.es>).

Os invitamos a hacer vuestro pedido aquí. www.alosbifes.es

Datos de contacto:

daniel oscar cuffia alvarez

665130297

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Consumo](#) [Innovación](#) [Tecnológica](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>