



Sobre nuestros productos

1. ¿Qué significa que la carne sea "artesanal"?

A diferencia de la producción industrial, nuestras carnes provienen de procesos cuidados: procesos de maduración controlados y cortes realizados a mano por maestros carniceros, sin inyección de salmueras ni aditivos para aumentar el peso.

2. ¿Sus carnes tienen conservantes o nitritos?

Nuestra prioridad es la pureza. todos nuestros productos son 100% naturales. En el caso de embutidos artesanales (como chorizos o morcilla), utilizamos procesos de curado tradicionales (suspensión al humo

3. ¿Qué es la carne madurada y por qué debería probarla?

La maduración (ya sea en seco o al vacío) es un proceso donde las enzimas naturales de la carne rompen los tejidos conectivos. ¿El resultado? Una suavidad increíble y una concentración de sabor que no encontrarás en carne "fresca" de mostrador común.

Envíos y Conservación

4. ¿Cómo garantizan que la carne llegue en buen estado?

Utilizamos una cadena de frío estricta. Los productos se envían en empaques térmicos, asegurando que el producto nunca pierda su temperatura ideal hasta llegar a tu puerta.

5. ¿Vienen los productos empacados al vacío?

Sí, el 100% de nuestros productos se entregan empacados al vacío. Esto no solo ayuda a conservar la higiene, sino que permite que la carne mantenga sus jugos y se conserve por más tiempo en tu refrigerador.

6. Tiempos de conservación recomendados

Para que disfrutes la mejor calidad, te sugerimos seguir estos tiempos: Chorizos y morcilla refrigeración 8 días congelación 90 días Carnes de hamburguesa solo congelación de - 0°

7. ¿Cómo debo descongelar la carne adecuadamente?

¡Nunca la pongas bajo el chorro de agua caliente! El método ideal es pasarla del congelador al refrigerador 24 horas antes de cocinarla. Esto evita que las fibras se rompan y la carne pierda su jugosidad.

8. ¿Puedo poner los productos a cocinar congelados?

Si es una buena opción, ahorras tiempo y al sellar garantizas que no se pierdan los jugos

9. ¿Venden cortes personalizados?

Si buscas un grosor específico para cualquiera de nuestros productos o un gramaje diferente para un evento o tu negocio, puedes contactarnos directamente. Al ser artesanales, tenemos la flexibilidad de procesarlo a tu gusto.

10. ¿Hacen envíos a nivel nacional?

No, debido a lo artesanal de nuestros productos y al ser libres de conservantes y colorantes artificiales, debemos garantizar la cadena de frío. Solo hacemos envíos a los siguientes destinos en el departamento de Antioquia:

- Barbosa
- Bello
- Caldas
- Copacabana
- Envigado
- Girardota
- Itagüí
- Medellín

11. ¿Qué método de pago ofrecen?

Aceptamos transferencias a través de Nequi o Llaves.

Sajo Artesanal

jose.aruizruiz1@gmail.com

3014856048