

COLOMBIA

Angus & 13 Brangus

La Mejor Carne, el Mejor Negocio

ISSN 1909-579



ANGUS AZUL



3

Asociación Angus y Brangus de Colombia 20 Años como gremio

Testimonios de los presidentes:
Bernardo Vélez
Agustín Posada
Luis Rodríguez
Gustavo Loboguerrero
Ricardo Bedoya



INFORME ESPECIAL

Carne Angus y Brangus: Protagonista de las cartas en los buenos restaurantes del país

Presentación:
Juan David Peláez Martínez
Director Ejecutivo Asociación
Angus & Brangus de Colombia



9 ENTREVISTAS

Jaime Escobar

Grupo DLK

Mauricio Nicholls

Chef Director Escuela de Cocina

Carulla y Grupo Éxito

y 20 restaurantes especializados
en carnes a la parrilla en Colombia



38

Monitoreo Ganadero para socios Angus y Brangus

40

Desde ahora Un solo Brangus

42

2016 Con mejores precios para el ganado de carne, Angus, Brangus y sus cruces se siguieron posicionando como LA MEJOR CARNE, EL MEJOR NEGOCIO.

Juan David Peláez Martínez
Director Ejecutivo Asociación
Angus & Brangus de Colombia

47

Resultados Exposiciones Angus y Brangus

Feria Catama 2016

1a. Feria del Ternero

7a. Feria Nacional Angus 2016

ExpoArbeláez 2016

55

Ganaderías Asociadas



Editorial

Restaurantes,
nuestros grandes
exponentes

Quemos publicar en esta edición una merecida reseña de aquellos que contribuyen a darle verdadero y gran valor gastronómico a nuestra profesión llamada ganadería, a los restaurantes que con su trabajo profesional y constante permiten que todos tengan acceso a las innumerables formas de disfrutar la carne, cautivando siempre el interés de todos y conservando las características alimenticias y nutricionales tan valoradas actualmente.

La oferta de carne bovina en el mercado de restaurantes es muy amplia. ¡Lograr que solamente las razas Angus y Brangus lideren esta competencia es un gran trabajo de quienes se han encargado de transformar este producto en un privilegio!

Trataremos de aquí en adelante en tener una guía que oferte productos Angus y/o Brangus con el fin de permitir que la Asociación oriente adecuadamente a quienes quieran disfrutar en su mesa de

selección una experiencia inolvidable con esta carne de alta

Angus y Brangus, la Mejor Carne, el Mejor Negocio.

RICARDO BEDOYA ÁNGEL

Presidente Junta Directiva
Asociación Angus&Brangus de Colombia

Publicación de la Asociación
Colombiana de Criadores
de Ganado Brangus,
Aberdeen Angus y sus Cruces

ISSN 1909-5791

JUNTA DIRECTIVA

TITULARES

Ricardo Bedoya
Rafael Buenahora

Gustavo Lobo Guerrero
Giovanny Galindo
Miguel Vargas

SUPLENTES

Sebastián Posada
Juan Manuel Barco
Germán Ruiz
Luis Eduardo Valencia
Fernando Sanclemente

DIRECTORES

Presidente
Ricardo Bedoya
Director Ejecutivo
Juan David Peláez M.
Director Técnico
Daniel Felipe Osorio R.

DIRECTOR REVISTA

Juan David Peláez M.

CONSEJO EDITORIAL

Juan David Peláez M.
Daniel Osorio R.
Alvaro Salgado D.

COLABORADORES

Juan David Peláez M.
Daniel Osorio R.
Felipe Echeverry H.
Alvaro Salgado D.

FOTOGRAFÍA

Banco Imágenes Asociación
Daniel Osorio R.

DISEÑO-DIAGRAMACIÓN

Alvaro Salgado D.

IMPRESIÓN

Legis S.A.

Los artículos publicados comprometen únicamente a sus autores y no reflejan necesariamente la opinión de la Asociación Angus & Brangus de Colombia. Se autoriza la reproducción total o parcial del contenido citando la fuente.

Medellín
Calle 10 # 42-45 Of. 256
PBX: (4) 268-3637

Bogotá
Carrera 15 # 119-11 Of. 316
Té: (1) 516-6803

www.asoangusbrangus.org.co

 @asoangusbranguscolombia

 /Asociacion Angus y Brangus de Colombia



20 años como gremio

La Asociación Angus y Brangus de Colombia conmemora 20

años de fundación en 2016. En estas dos décadas han sido muchas las experiencias, dificultades y emprendimientos que han permitido consolidarnos. Hemos invitado a quienes han presidido la junta directiva de la asociación para que nos cuenten un poco de su participación en esta historia. A través de ellos agradecemos a todos los miembros de las juntas directivas y a los asociados en general, que han aportado a la construcción de lo que hoy somos como gremio.



Bernardo Ernesto Vélez White

(1996-2000) Q.E.P.D.

Por Anita Jaramillo

Bernardo era un apasionado de los Angus, luego de los Brangus y en sus últimos días de vida de los Tobas. Difundió las especiales características del Angus y del Brangus y como líder conocedor y entusiasta hizo que muchos ganaderos se iniciaran en la cría de estas razas.

Para Bernardo uno de sus temas favoritos de conversación en la casa o donde fuera era hablar de las bondades de los Angus, las características de los Brangus y en el último tiempo del Toba que ocupaba un lugar principal en su vida y trabajo. La calidad de la carne Angus también entraba en esos temas de conversación.

En los primeros años de la Asociación, junto con otros ganaderos tan entusiastas como él, se le medían a todo lo que fuera posible para promocionar los Angus: exposiciones, remates, asados en las exposiciones, giras ganaderas, toros en los supermercados. Todo lo hacían con una gran pasión y bastantes dificultades.

Como dice uno de sus grandes amigos, Gabriel Londoño, "Bernardo era asesor de oficio, conferencista, líder en cualquier reunión a la que asistiera aunque no fuera de su especialidad. El público esperaba sus sabios comentarios y sus profundas

tomadas de pelo para las cuales fue el campeón.

Agustín Posada

(2001-2003)

Hola colegas de ASOBRANGUS. En el número anterior escribí algunas crónicas del tiempo de la fundación, y ahora me pide nuestro director, un pequeño artículo sobre mi gestión como Presidente de Junta. Fue realmente un desafío suceder a nuestro querido Bernardo Ernesto y poner en marcha algunos de los eventos que se tenían desde los comienzos.

Recuerdo por ejemplo la primera subasta en las instalaciones de FADEGAN. La consecución de los ganados fue una odisea llevada a cabo por el Director Ejecutivo y a mí me correspondió presentar y ponderar los diferentes lotes desde el palco del martillo. Gran entusiasmo y gran afluencia de público comprador. Creo que fue en esa subasta donde se remataron unos novillos pesadísimos que envió desde Balsillas don Leovino Guzmán. Los compraron de Casa Blanca y fueron la gran novedad por su presentación y acabado; pesaban más de 500 kilos a pesar del viaje de más de 24 horas.

Continuamos promocionando las razas y cada vez teníamos más solicitudes de afiliación. Se dieron



también los primeros pasos para la fundación de la comercializadora. Lo que si era permanente era la lucha por posicionar nuestras razas como grandes razas carniceras sin ser tachados “de coicos finos”. Como las exposiciones en el Aurelio Mejía, que fueron las precursoras de los Agroexpo de años sucesivos.

En fin, grandes amistades se cuajaron en aquellos comienzos y afortunadamente aún existen; todo alrededor del Angus y el Brangus.

FELIZ CUMPLEAÑOS, no somos una moda. Llegamos para innovar el negocio y darle carácter empresarial a aquéllo que iniciaron en buena hora don Oliverio Lara, don Leovino Guzmán y la familia Salas en el Huila y Bernardo Ernesto Vélez en Antioquia.

CHILOÉ

Luis Alfonso Rodríguez (2004-2010)

Mi paso por ASOBRANGUS

ASOBRANGUS ha sido para mí la experiencia más importante y vivificante en mi actividad ganadera debido a que compartí oficina durante mi trasegar como miembro de junta y presidente de la misma por 5 periodos consecutivos.

Como caso especial y anecdótico, en un principio hicimos nuestro primer registro de marca para la carne, ANGUS&BRANGUS, a mediados de los 90's, y fastidiamos un poco a la American Angus Association quienes nos demandaron, pero ganamos en los estrados judiciales. De ahí en adelante nos dimos cuenta que estábamos listos para cosas grandes.

Pioneros en el manejo de la carne y su comercialización con valor agregado, decidimos inventarnos de todo, desde CURSOS DE ASADOS para mostrar los atributos de nuestro producto hasta meter toros en POMONA, Centros comerciales y en los estudios de



los canales de televisión. Fue una etapa muy prolífica en conocer y hacernos conocer; se puede decir que exploramos todos los medios posibles de publicidad y prensa y logramos ubicarnos como una de las más importantes asociaciones ganaderas.

Debutamos en el 99 en AGROEXPO cuando apenas teníamos pañales como asociación, con tal suerte que logramos la vinculación de un importante bastión de ganaderos del altiplano y de otras regiones del

BOVINOS DE COLOMBIA

país, lo cual le infundió el carácter nacional que faltaba dejando de ser un puñado de ganaderos, en su mayoría paisas, para constituirse como una asociación de carácter nacional.

Nos tocó inventar la Carne con Marca registrada, Trazabilidad, Certificación de canales, Cursos de asados, Registros y Certificación de los ganados, convenio con la American Angus Association y la American Brangus Association para la elaboración de DEP's, exposiciones con jurados nacionales e internacionales, días de campo, giras, remates, avance genético y el surgir de una raza un poco olvidada para ser una importante alternativa para el ganadero Colombiano, llegando a ser la primera asociación en Colombia con un brazo comercial (ABC Comercial), que integraba toda la cadena para obtener al fin un producto único en el mercado, Carne Brangus Certificada!!

Recibí un legado del incansable defensor de la raza, un poco loco por cierto, Bernardo Ernesto Vélez

quien imprimió el ritmo al que debíamos crecer y a mi antecesor Agustín Posada que formateó la asociación en el orden y la visión empresarial. Siempre traté de hacer lo mejor, pero quedo debiendo mucho porque fue más lo que recibí de un puñado de amigos ganaderos y co-equiperos que me enseñaron el significado de gremio y el trabajo en equipo, pero no les perdono el haberme metido ese gusanillo de la pasión por el ANGUS&BRANGUS.

Felicitaciones a todos por estos 20 años!!!!

Gustavo Loboguerrero

(2011-2013)

Con mucha alegría celebro los 20 años de nuestra Asociación. Son 20 años de un continuo crecimiento lleno de logros.

A ese grupo de visionarios antioqueños que hace veinte años fundaron nuestra Asociación, nos fuimos uniendo los pocos criadores de otros departamentos que también creíamos en la raza y con el tiempo se fue consolidando un grupo de asociados entusiastas que ha crecido sin parar.

Las diferentes administraciones que a lo largo de estos años hemos pasado por la Asociación, nos

hemos apoyado en los logros de las anteriores.



De una etapa inicial en que nada había y todo se tenía que inventar o diseñar: ¿Cómo registrar animales? ¿Cómo diseñar y realizar eventos? ¿Cómo vincular socios?, se fue pasando a etapas posteriores donde se trataba de refinar procesos, de optimizar labores y acoplarse a la actualidad de asociaciones similares.

La administración que yo presidí llegó en un momento en que el reto era ordenar la casa para ponerla acorde con el tamaño de asociación que las administraciones anteriores habían logrado. Se contrató un servicio de contabilidad externa que aportara oportunamente herramientas de gerencia, se le dio protagonismo al Revisor Fiscal, se replanteó el Departamento Técnico, se diseñó un Plan Estratégico para la Asociación y se buscó mayor presencia en los entes que agrupan asociaciones similares tanto nacionales como extranjeras. Fue así como entramos a formar parte del Comité Gremial de la Carne que lidera FEDEGAN, del Comité financiero de UNAGA, del Secretariado Mundial Angus (WAS), que integramos

22 países y socios fundadores de la Asociación Latinoamericana de Brangus, ALBRANGUS. De estas relaciones y de múltiples reuniones posteriores donde la Asociación ha estado presente en Argentina, Bolivia, Brasil, Nueva Zelanda, etc., se han obtenido enormes desarrollos en el campo técnico, nuevos criterios para clasificación del Brangus y asesoría y soporte económico para la evaluación de nuestros reproductores.

Mi manifestación y seguramente la de todos los miembros de Junta que me acompañaron, es de felicitación para los actuales directores y todo su grupo de trabajo, nuestro deseo para que los éxitos continúen sucediendo y un fuerte abrazo de agrade-

cimiento para todos ellos.

Ricardo Bedoya Ángel

(2014-2016)

Presidir la Asociación Angus y Brangus es un Gran Honor, a su vez también es un gratificante compromiso, que sumado a mi ejercicio placentero de criador

de Angus me permite en esta ocasión expresarme y poder manifestar adicionalmente profundo y absoluto respeto por la responsabilidad con la que se he sido investido, así lo exigen los socios, máxima y única autoridad de esta agremiación sin ánimo de lucro.

Debo y debemos como se ha venido haciendo en la historia de la asociación mantener la bandera en alto, no solamente para el bienestar de los asociados sino también para quienes directa o indirectamente se benefician de los programas de la asociación, que en su tarea constante de difusión y promoción contribuye para un mejor beneficio social en el campo y en el ejercicio de la ganadería en general.

Vamos a continuar con propuestas y soluciones prácticas y eficientes para estar a la altura de los estándares mundiales, es de la única manera que nos



sentimos satisfechos, cumpliendo con el compromiso adquirido de acuerdo a nuestras necesidades en nuestro territorio colombiano. Analizando actualmente los resultados reales en este duodécimo aniversario podemos decir con absoluta tranquilidad que todos aquellos que hemos estado en la parte administrativa,

CUMPLIMOS !

EL TRIANÓN

Lo que dicen expertos sobre las

Carnes Angus y Brangus



Por: Juan David Peláez Martínez
Director Ejecutivo

Asociación Angus y Brangus de Colombia

Cuando se habla de temas ganaderos, es difícil que alguien que no pertenece o al menos no tiene alguna relación con el gremio, entienda sobre términos específicos de nuestra actividad. Muy pocos identifican tipos de pastos, sistemas de manejo o razas de ganado, para el común de la gente vacas son vacas... Sin embargo, con las razas Angus y Brangus existe una marcada diferencia, basta con citar la famosa carne Angus y Brangus para que logren ubicarse. En el mundo entero, en todos los sectores, el nombre de estas razas está asociado a una carne apetitosa, a una buena hamburguesa, a un asado delicioso.

Las razas Angus y Brangus son un sinónimo especial de calidad de carne. Los mejores restaurantes incluyen estas carnes en sus platos y su presencia en la carta genera confianza y diferenciación en cualquier menú. Así mismo y cada vez más, las grandes superficies de mercado y comercializadoras presentan cortes de carne Angus y Brangus, siendo éstos la mejor oferta de carne de la góndola.

En esta edición de la revista Angus y Brangus hemos querido ir más allá de los tradicionales artículos técnicos de producción animal y nos hemos fijado en el eslabón final, en el consumidor que ha evolucionado en Colombia y que busca hoy una mejor experiencia de consumo de carne cuando elige en una carta el plato estrella "Angus y Brangus".

Este especial es un recorrido por algunos buenos restaurantes del país. En conversación con sus

propietarios y chefs, hemos querido indagar el diferenciador que para los clientes significa un plato Angus y/o Brangus en un menú, las expectativas de un comensal frente a la carne Angus y Brangus, el crecimiento de este tipo de público, y la perspectiva de crecimiento que esto da a nuestro negocio de proveer carne Angus y Brangus que en último término es el determinante del crecimiento de nuestra actividad ganadera.

Los buenos restaurantes son hoy en día uno de los principales demandantes de carne Angus y Brangus, nombre que conserva el producto hasta la mesa. Este es un fenómeno particular que sólo ocurre para esta carne y esta raza. De los productos de origen bovino (incluyendo carne y leche) el único que mantiene el nombre de la raza productora hasta el plato es la carne de animales Angus y Brangus, de ahí que queramos destacar este mercado especial y las oportunidades que existen para que los ganaderos introduzcan sangre Angus a sus vacadas.

Reconocer estas oportunidades de mercado nos permite respaldar de manera real frente los ganaderos, además de las ventajas zootécnicas de precocidad y eficiencia productiva de nuestros animales, la demanda comercial que tienen los animales resultado del cruzamiento de sus vacas comerciales con Angus. Es función de la asociación acompañar estos ejercicios de cruzamiento, encontrar la combinación ideal de Brahman y Angus que se adapta a cada región y procurar las mejores condiciones de producción para seguir posicionando las razas y carnes Angus y Brangus como la mejor carne y el mejor negocio.

Este pues es un recorrido parrillero por Colombia, un encuentro con chefs y empresarios restauranteros, que permite evidenciar la existencia un mercado muy interesante y en activo crecimiento, que necesita

cada vez más y mejor carne y para el cual el nombre Angus y Brangus significa el top de la carne.

Reconocido empresario nos cuenta el espacio que tienen las carnes Angus en sus restaurantes

Si hemos de referir algún empresario que conozca muy bien la carne de origen Angus, es inevitable hablar de Jaime Escobar -Grupo DLK- propietario de algunos de los restaurantes más reconocidos en la ciudad de Bogotá como La Brasserie, Primi, Gamberro

Angus y medallones de Top Gourmet según uno de los chefs especializados. Toda una autoridad en el sector de la alta cocina. Él nos concedió muy amablemente su visión del negocio para esta edición especial.

A&B. - Sr. Jaime Escobar, hablemos de su experiencia con la carne Premium nacional. ¿Cómo es la oferta de esta carne en su negocio?

J.E. - Hace muchos años, cuando empezamos con La Brasserie, encontramos que la carne que debíamos ofrecer era de origen Angus. Entonces, para empezar bien con este restaurante, tuvimos que importar directamente carne de otros países, lo

qual representó inicialmente el mayor porcentaje en nuestra oferta. La carne nacional más demandada era el lomo fino. Había obviamente una diferencia en el precio de estos cortes por su procedencia, la cual se ha acentuado más por el valor actual del dólar.

Desde hace 3 ó 4 años nos convencimos de que teníamos que trabajar con el producto nacional de origen Angus, no sólo por una tasa de cambios tan inestable, sino porque realmente creemos en lo nuestro, y también creemos que ha mejorado mucho. La carne nacional tiene muy buen sabor y optamos por abrir la oferta a partir de cortes como el bife ancho y el bife angosto, mejorando sus características con una mejor maduración, o con la adición de salsas o porcionamiento adecuado.

Hoy en día invertimos la proporción entre la carne importada y la carne nacional de origen Angus.



La mayor parte de nuestra oferta ya proviene de ganaderías del país.

Podríamos destacar que la carne colombiana tiene una gran variedad de texturas y sabores y cada vez crece más su consumo en nuestros restaurantes.

A&B. - ¿Cree que los cruces con Angus mejoran la calidad de la carne en el país?

J.E. - Indudablemente, y entiendo que los ganaderos deban trabajar para estandarizar su producto final, y así ofrecer una calidad homogénea en carne de alta calidad.

Para garantizar el producto final a nuestro público, realizamos varios procesos y controles de calidad adicionales sobre la carne nacional que recibimos, haciendo catas para seleccionar los mejores cortes, y aquéllos que por algún motivo no cumplen los controles de terneza se utilizan en otras preparaciones como Roast beef, hamburguesas o raviolis, conservando ese plus de calidad en sabor que tiene la carne colombiana de alta selección.

Hay mucha variedad entre proveedores, con calidades variables y nosotros trabajamos para darle uniformidad a nuestros productos.

Valoramos que la carne colombiana de origen Angus es muy sana, porque es orgánica y se produce en pastoreo, lo cual en otros países elevaría

sustancialmente su precio. Nos encantaría trabajar de la mano con los ganaderos y con la asociación para estandarizar el producto final.

A&B. - Tenemos una demanda insatisfecha, porque existe poca oferta de novillos. A medida que la asociación vaya creciendo y promoviendo los cruces, va a mejorar la calidad.

J.E. - Sí. Estamos dispuestos a pagar más, pero exigimos calidad. En Colombia la gente consume mucha carne y cada vez exige más y mejor. Cuando tengamos en el país una producción homogénea, en algunos de nuestros 20 restaurantes (La Brasserie, Primi, Casa, Niko Café, Comilona, Ganberro)

podríamos adquirir mensualmente más de 2.000 kgs

Cómo se hace una buena carne

La opinión del experto

Para describir las cualidades de ternura, sabor y jugosidad que hacen único un corte Calidad Premium, nadie mejor calificado que un chef que tiene afinidad por la buena carne y tiene contacto permanente con los consumidores en diferentes espacios.

El Sr. Mauricio Nicholls, Chef Director de la Escuela de Cocina de Carulla y Grupo Éxito nos compartió amablemente sus conocimientos sobre este particular.

A&B. - Sr. Mauricio Nicholls, ¿Cómo ve el escenario de las carnes Premium en el país?

M.N. - Excelente. Yo creo que la gente se está educando cada día más para empezar a conocer buenas carnes. Y veo un crecimiento gigantesco.

A&B. - Desde el punto de vista del consumidor, ¿Porqué elegir una carne Angus o Brangus hecha en Colombia?

M.N. - Por varios factores: la alimentación del ganado, exclusivamente en pastoreo; por el apoyo a la industria colombiana; y por el sabor. Te lo aclaro: el Angus extranjero lo alimentan al final con demasiado grano, por lo que va a tener demasiada grasa intramuscular. Es una carne que se debe mantener caliente en la mesa, porque la sensación de grasa que te deja es agradable al principio pero algo incómoda para algunos paladares al final. El Angus criado en Colombia tiene muy buen marmoreo, y no te deja esa sensación en la boca.

En la carne nacional se está trabajando la maduración, que es realmente la magia de la ternura de la carne, así como la crianza del ganado bajo el esquema de ganadería responsable, con un buen trato animal, lo que hace la carne más sabrosa.

A&B. - ¿Ese plus del sabor, si lo logra percibir el consumidor final?

M.N. - Hoy, el público sabe que la carne madurada tiene mejor sabor. Cuando hacemos las clases de cocina y los cursos de parrilla, las personas la prueban solo con sal y sienten el sabor original de la



carne, cambiando su concepto de la misma. Es el antes y el después. Han comenzado a entender los términos de la carne, que no tan asada tiene muchísimo más sabor y que sólo necesita sal. Una carne que proviene de un buen ganado, bien alimentado, correctamente madurada y con unos términos adecuados de cocción, da una carne perfecta.

A&B. - ¿Qué hace Carulla para promover el consumo de carne de origen Angus?

M.N. - Tenemos nuestra marca propia y Angus Azul en góndolas, lo cual le da un plus adicional a los cortes finos. También, por medio de la Escuela de Cocina y shows como ExpoVinos, estamos cambiando los motivos de consumo y dando a conocer la buena carne hecha en Colombia.

A&B. - ¿Podría mencionarnos unos tips generales para preparar una buena carne?

M.N. - Claro. Debemos considerar varias cosas: siempre se debe comprar una buena carne, mirando su trazabilidad y su maduración, que aparecen en la

etiqueta. Los cortes no se limitan a las chatas, la punta de anca y el lomo; en las escuelas de cocina hemos preparado cuadril, colita de cuadril, lomo de brazo. La res tiene demasiados cortes y todos de muy buen sabor, dependiendo de las temperaturas de cocción. Conservar siempre la cadena de frío. No congelar la carne. Una vez retirada de la nevera, dejarla reposar media hora a temperatura ambiente.

Al momento de desempacarla, tener cuidado de retirar una tela llamada *aponeurosis*. Aplicarle solamente sal marina. Si la pieza es muy grande, cocinar la grasa cinco minutos para que haga parte del sabor de la carne, y la pieza completa 35 minutos. La temperatura es crucial, ni fuego bajo ni alto. Una vez retirada de la parrilla se debe dejar

reposar un momento, para que, al cortar las porciones, estas conserven sus jugos.



MásFinca Steak House

Toda la cadena del Brangus, del potrero al plato

¿Es posible hacerle la trazabilidad al corte de carne Brangus que sirven en un restaurante? En MásFinca Steak House es posible, y pueden garantizarle todo el proceso "del potrero al plato", al articular la

cadena completa de producción de la empresa: ganadería + comercialización de carne + restaurante, potencializando entre sí todos los eslabones de la misma.

Hace varios años MásFinca tomó la decisión de mejorar la genética en sus hatos en pastoreo natural y obtener cruces comerciales estandarizados de excelente calidad, para atender sus compromisos con las comercializadoras de carne Premium. Por esos avatares del destino, en la Central Mayorista de Medellín decidieron colocar una tienda de carnes para aprovechar una oportunidad de mercado, que luego derivó hace cuatro años en un restaurante especializado a la parrilla con un minucioso proceso

de maduración y cortes especializados, no sólo los

tradicionales Solomito y Punta de anca, sino otros cortes de carne Brangus como Prime Ribs, Ossobuco, New York Steak, Entrañita, Chuletón, Vacío, Bife de cuadril, Bife Ancho, Entrecotê y

nacionales como la Posta Cartagenera, Morrillo, Costillas y Lomo de brazo. Todos con la misma calidad Premium, y con un gran sabor que es apreciado por una clientela fiel y que ha sido destacado por grandes conocedores de asados.

Si después de disfrutar un excelente plato, usted quiere adquirir un corte de carne Brangus Élite empacado al vacío con un precio razonable para preparar en su hogar, MásFinca Steak House es el sitio.



Mall Trivento, El Poblado San Lucas
Las Palmas kilómetro 15
Central Mayorista, Autopista Sur, Itagüí

www.masfinca.com

Lo que dicen expertos sobre las
Carnes Angus y Brangus



MIURA
Steak House

Miura Steak House

Promoviendo la cultura de la buena carne

Este exclusivo restaurante tipo steak house neoyorkino ofrece una carta muy amplia, donde no sólo puede disfrutar de unos excelentes cortes de origen Angus como el Porter House de 1.200 gramos para varias personas, Bife de chorizo, Entraña, Rib Eye, Lomo fino y otros cortes americanos, sino hamburguesas de Angus, mariscos y pastas, en un ambiente elegante y con excelente atención.

En Miura Steak House el amor por la carne se expresa en cada detalle: marmoreo, textura, terneza y sabor, lo cual se resalta en el menú cuidadosamente preparado por el Sr. Juan Camilo Benedetti, chef y uno de sus propietarios. Con sus clientes han promovido el conocimiento de la cultura de la carne, para asesorarlos en los términos más

jugosos, los cortes diferentes que despiertan nuevas

sensaciones a los paladares más exigentes, las características propias de las razas Angus y sus cruces, entre otros.

Valoran la excelente calidad del Angus nacional, gracias a los resultados de las degustaciones que han realizado, y estarían abiertos a la búsqueda de más proveedores para atender su creciente demanda.

Si quiere conocer en Barranquilla un steak house americano y saborear lo mejor su parrilla, no deje de pasar por Miura Steak House.



Carrera 52 N° 76-188
Casa Quinta, Barranquilla

BIDAGRO

ALICANTE



La Fama Barbecue - Ugly American Bar & Grill

La primera cocina sureña norteamericana en Bogotá

Más de 20 años de experiencia en el negocio se han consolidado en La Fama y Ugly American para obtener la mejor experiencia de barbecue y burgers en Bogotá. Dos propuestas diferentes con un estilo común permiten ofrecer a su clientela cortes finos tipo americano y un ahumado prolongado, para obtener productos destacables y perfectamente diferenciados en el sector.

Sus locaciones en una amplios espacios con decoración rústica han marcado un hito en su imagen de marca, muy acorde con la tradición sureña norteamericana.

El Sr. Daniel Kaplan, chef de Ugly American destaca las propiedades de la carne nacional de origen Angus, con la que viene trabajando hace varios años, y la cual le ha permitido incluir en su carta

unas preparaciones de alta calidad gracias a la mejora sustancial de la materia prima, notable en sabor, terneza y marmoreo.

La maduración logra tener en su punto los cortes premium como Chatas, Lomos y Porter House, así como el pecho al que se le da adicionalmente una cocción lenta entre vapor y ahumado para obtener un Pastrami con características muy similares al Angus importado.

Y no podemos dejar de destacar las hamburguesas de Angus y otras delicias de su menú.



Calle 65 Bis N° 4-85
Carrera 9 N° 81-13, sótano
www.lafama.com.co/ www.uglyamerican.co



La Provincia

Una experiencia gastronómica con tinte caribe

La Provincia desarrolla en 12.000 m² una propuesta gastronómica integral de características muy especiales: zona verdes para niños con escuelas de

cocina y otras actividades lúdicas, música en vivo los fines de semana y un comedor para 340 personas, en zona campestre de Cota cerca de Bogotá. Su especialidad es la cocina caribe con un menú inspirado en platos tradicionales muy representativos de todas las regiones de la costa y algunos platos de parrilla.

Cuando el Sr. Andrés Schaafman, chef y propietario, armó la carta, decidió incluir una sección destacada con algunas preparaciones de carne Brangus con un toque diferente a los tradicionales y representados en cuatro cortes fundamentales de origen nacional gracias a la asesoría de ganaderos de la asociación, quienes resaltaron las bondades de la raza y

definieron las cualidades de una carne de calidad

Premium que no guarda diferencias significativas con las importadas.

Tapa de cuadril, Vació argentino, Bife ancho y Bife de chorizo son los protagonistas de su parrilla, con cortes gruesos que facilitan el término y rescatan los jugos de la carne, y que son ampliamente demandados especialmente los fines de semana. La capacitación a los meseros es fundamental para darle a los clientes los lineamientos necesarios para hacer de su estadía una experiencia gastronómica diferente.

Si está buscando carne Brangus a la parrilla con una nota diferencial, La Provincia los espera en Cota.



Kilómetro 1 Vía Cota-Siberia
Cundinamarca



Quebracho

Un rincón de la Pampa en Cartagena de Indias

Encontrar una parrillada típica argentina en el corralito de piedra es una experiencia diferente, y aún más cuando nace del encanto de unos extranjeros por la ciudad. Ya son 15 años ofreciendo lo mejor de los asados gauchos al pie de la costa caribe.

Para completar la diversidad de su contexto multicultural, su oferta culinaria está basada principalmente en carne Angus de origen nacional madurada el tiempo necesario en sus propias cavas para garantizar una altísima calidad, y que compite con cualquier carne importada en sabor, textura y suavidad. Son unos enamorados de la carne Premium colombiana.

Bife de chorizo, Vacío y Entraña responden a su ecuación perfecta: buena carne, adecuada madura-

ción, buen corte, sal marina y carbón. Sin faltar complementos de salsas en otras recetas a las

brasas como Filet Mignon y Steak Pimienta, en una carta variada con mariscos, pastas, quesos y cata de vinos.

Su público objetivo procede de las alianzas estratégicas con los mejores hoteles de la zona y está compuesto en su mayoría por turistas de origen extranjero, los cuales valoran de entrada el ambiente tradicional de la pampa en cada detalle de su decoración, en un recorrido cultural que va desde Bariloche hasta la Patagonia.



Calle Baloco N° 2-69, Centro Histórico
Cartagena

www.restaurantequebracho.com

LA CABAÑA

BAJO GRANDE

Lo que dicen expertos sobre las
Carnes Angus y Brangus



Angus Brangus Parrilla Bar

16 años difundiendo las bondades de la Carne Premium



Angus Brangus Parrilla Bar comenzó hace 16 años con un proyecto muy ambicioso: ser un referente en Medellín con oferta de gastronomía internacional y carnes asadas a la brasas. Surge en un momento en el cual estas razas de ganado eran prácticamente desconocidas por el público consumidor de carne.

Fruto de esta iniciativa resultó la búsqueda de carne de alta calidad de producción nacional, que tuviera las bondades reconocidas del Angus pero con crianza en el trópico bajo, y la raza que cumplía perfectamente esa exigencia era la Brangus. Una apuesta arriesgada, pero exitosa, que les ha permitido ofrecer un producto diferenciado, de excepcional sabor y ternura, y con suministro asegurado en Córdoba y Urabá.

En su oferta gastronómica, el Sr. Bernardo Gutiérrez muy amablemente nos describe cómo el Brangus está destacado en platos de cortes gruesos como el Bifé de chorizo, New York steak, Sterling, el Malevo, entre otros, y los tradicionales Punta de anca y Churrasco. Y algunos con salsas como el Solomillo

francés, Solomito imperial, Steak de la casa, Solomito al ajillo, Mar y Tierra (Solomito con langostinos).

A lo largo del año, los festivales gastronómicos de Carne han sido para Angus Brangus Parrilla Bar un gran vehículo publicitario que ayuda a mostrar las bondades de su oferta, así como las recomendaciones personales y la consolidación de una cultura gastronómica, han permitido un incremento sostenido en el consumo de carnes de alta calidad.

Su liderazgo se ve ratificado por la calidad de su producto, su atención, sus ventajas locativas y una gran tradición, reconocida en diferentes medios y adicionalmente por los comentarios positivos de su clientela en diversos ámbitos.



Kilómetro 1 Vía a Las Palmas, Medellín
www.angusbrangus.com.co



Cabrera

Un sitio exclusivo con delicias gourmet Angus

Cabrera Resto-Bar nace inspirado en las bodegas y fábricas del Meatpacking District de New York, elaborando una propuesta arquitectónica muy rústica, de materiales industriales, estilo década del 50, en un espacio amplio y elegante. Su menú obedece también a esa ambientación, consolidando una oferta muy americana identificada por el gusto de las carnes rojas. De hecho, su demanda de este producto se ha incrementado de manera notable, porque está muy bien valorado por sus visitantes, principalmente ejecutivos y extranjeros en tránsito por la capital.

Con una carta muy variada en carnes y vegetales, destacan en Cabrera por ese toque particular de sus preparaciones, combinado con recetas originales.

Sobre los cortes de res de origen Angus con mayor demanda podríamos mencionar el Rib eye y la Entraña, derivando de ellos otros productos como sánduches y hamburguesas con la misma calidad excepcional, consolidando así una oferta diferenciada de gran aceptación. Están buscando proveedores de Angus estandarizado porque reconocen la importancia de incorporarlo en su carta.

Si desea una experiencia gastronómica descomplicada y con estilo, Cabrera Resto-Bar es su opción en Bogotá.



Carrera 12 No.83-23, Zona T Bogotá
facebook: /Cabrera.restobar

Lo que dicen expertos sobre las
Carnes Angus y Brangus



El Correo Carne y Vino

Una experiencia diferente en parrilla

El Correo Carne y Vino es un concepto que desde hace cinco años gira en torno a la parrilla, por lo que la carne de origen Angus que ofrece es de excelente calidad, asegurando su procedencia y verificando características como trazabilidad, marmoreo, presentación, maduración y que provenga de novillos de excelente condición. En parrilla, la maduración es fundamental, variable para cada tipo de carne, por lo que controla de manera estricta este proceso en su propia cava de refrigeración, y así garantiza que la carne de origen Angus que se sirva a la mesa tenga la condición óptima de ternura, jugosidad y sabor. Acompañado por una amplia variedad de guarniciones que realzan y complementan la presentación del plato, y una oferta muy amplia de vinos, ofrece toda una experiencia diferente a los comensales.

Su propietario es un enamorado de la carne Brangus nacional y considera que no tiene nada que envidiarle a carnes de otros lugares del mundo. Su Entrecot, Vacío y otros cortes destacan por su jugosidad, ternura y marmoreo. Pero considera que se debe inculcar mejor la cultura de la carne, para que su clientela salga plenamente satisfecha.

Con una decoración que trae a la memoria los recuerdos del servicio postal de antaño, donde la madera y la pasión por la buena mesa son protagonistas, El Correo Carne y Vino ofrece al público una propuesta gastronómica diferente.



Mall Indiana Locales 169 y 170
Provenza, Carrera 32 D No. 9-43, Medellín
www.elcorreoyamada.com

PREMEX

MUDELA DEL RÍO

Lo que dicen expertos sobre las
Carnes Angus y Brangus



Alicante

Carnes premium desde la cría

Del potrero a la mesa. Esta frase define el carácter la categoría y el servicio del Restaurante Café Alicante.

Ganaderos de tradición y certificados en buenas prácticas ganaderas, los dueños de Alicante quisieron llevar toda la cadena de valor del ganado Angus y Brangus 100% natural producido en su finca hasta este establecimiento, que en sólo 2 años se ha convertido en un referente gastronómico de la capital cordobesa, y se da el lujo de ofrecer carnes Prime correctamente maduradas de producción propia bajo los más altos estándares de calidad, con una gran clientela local y también proveniente del interior del país.

Su ambiente y elegante decoración reflejan toda la cultura de la ganadería propia de la región y ofrecen una carta especializada en carnes, con una amplia cava de vinos. Rib eye, New York Steak, Asado de tira, Chuletón, Entraña son cortes finos que ya se posicionaron en la oferta de Alicante y brindan todas las cualidades de ternura, sabor y punto para todos aquellos que saben disfrutar carne de calidad y valoran una buena experiencia en la mesa.

Si visita Montería, no deje de pasar por el Restaurante Café Alicante.



Calle 68 N° 4-12 Barrio el Recreo, Montería
facebook: /Restaurante Cafe Alicante



Mundos

Carne de calidad y parrilla en Llanogrande

Hace 11 años el Sr. Ralph Téllez, miembro de nuestra asociación, fundó el Restaurante Mundos en el sector Llanogrande, en Rionegro (Antioquia), fascinado por su ambiente natural y en un momento en el cual recién se estaba desarrollando urbanísticamente. De hecho sólo había 2 restaurantes cercanos y Mundos fue el primer establecimiento especializa-

do en carnes. Desde el principio el propietario tuvo muy claro que su oferta estaba dirigida al mercado de las carnes Premium, gracias a la experiencia que tuvo con estas preparaciones durante su estadía en Estados Unidos.

Actualmente, Mundos ofrece platos con carne de origen Angus para cubrir la demanda de este tipo de cortes, que deben cumplir varios estrictos estándares de calidad, y que le han dado renombre como uno de los mejores restaurantes incluso a nivel latinoamericano, tal como lo avala la publicación Latin Trade Magazine dos veces en los últimos años. Con esta carne de alta selección atiende los requerimientos de sus clientes y mantiene una buena oferta gastronómica.

En su carta encontramos varias recetas a la parrilla con carne de origen Angus que se han posicionado en el mercado local como sinónimo de alta calidad: Rib Eye, New York Steak (Brangus), Porter House y Pican-ha, su producto destacado.

Su exclusivo proceso de maduración en seco DRY AGED BEEF, con 30 días en cava bajo temperatura y humedad controladas, garantiza un producto final exquisito al paladar y de un gusto incomparable.

El Sr. Téllez confirma que los cortes premium no son muy populares debido a su alto costo, pero que hay un crecimiento sostenido de consumo en los últimos años, lo que garantiza que a futuro habrá una demanda importante de carne de alta selección en el país.



Kilómetro 17 Vía a Llanogrande
Rionegro, Antioquia
www.mundos.co



La Casona del Prado

Asado llanero con carne Premium de origen nacional

Hace un lustro al Sr. Carlos Fajardo se le presentó la oportunidad de establecer un restaurante tradicional de carne a la llanera en Duitama. Pero su visión del negocio cambió notablemente cuando hace algo

más de dos años descubrió la carne Angus, proveniente de ejemplares criados en la sabana de Bogotá por algunas ganaderías dedicadas a ese tipo de explotación.

De ahí que es toda una novedad en Colombia encontrar un asadero estilo llanero muy popular, que ofrece carne 75-100% Aberdeen Angus puro, de animales con pesos promedio de 450 kg con 22 meses, y provenientes de lugares como Guasca, Simijaca, Facatativá, Chía, Sopó y algunos otros municipios de la sabana. Por su calidad, todo un ganado fuera de serie, como refiere su propietario, aunque ha sido complejo tener proveedores permanentes ya que la oferta de ganado comercial

Angus es muy escasa. Pero ha sabido sostenerse

en el mercado con buenos precios, porciones generosas y un producto de excelentes características.

Todas las piezas pasan enteras por las brasas, se bajan para el corte y luego son pasadas a la mesa, sin diferenciación de precio, en porciones de 450 gr. Lo cual ha sido muy bien recibido por su clientela, gracias a su jugosidad, terneza y extraordinario sabor. Lomo, cigarrillo, boca de pecho y costilla son las piezas preferidas.

Si busca un buen asado a la llanera, con una gran diferenciación en calidad, atención y servicio, La Casona del Prado es su destino en Duitama.



Calle 9 No.33-23, Duitama
contacto: 320-2353249

INMUNIZAR

MASFINCA



RESTAURANTE CASTILLA
VINO Y PARRILLA

Hacienda Castilla

En Pereira, Hotel Boutique con la mejor parrilla

En pleno corazón del paisaje cultural cafetero, se ubica esta casona de arquitectura caucana tradicional, patrimonio histórico con 300 años de antigüedad, y enmarcada con la belleza paisajística de la región. Restaurada y dotada con todos los servicios y las comodidades contemporáneas, brinda a propios y visitantes el lugar ideal para el descanso y para disfrutar un restaurante especializado en carnes, con excelente atención y servicio a la mesa.

Con una clientela propia de la zona y turistas de origen extranjero, su oferta gastronómica busca compartir una gran experiencia con los mejores cortes, acompañados con vinos de selección, en un entorno natural incomparable.

Adicional a los tradicionales de parrilla con cobertura grasa como la Colita de cuadril, Chatas, Rib eye, New York steak, Punta de anca, Churrasco y Bife de chorizo, su carta también ofrece otras preparaciones diferenciadas como Solomito a la parrilla con salsas

de pimienta, mostaza, ajos con langostinos o champiñones.

Con pleno conocimiento de sus bondades, la carne de origen Angus nacional abunda en su carta. Sus clientes han comprendido que la calidad en ternura, marmoreo y sabor del Angus supera ampliamente las expectativas de una carne grasa tradicional, gracias a la asesoría y conocimiento que les brinda el personal de servicio a la mesa.

Cabe destacar igualmente que la estrategia de Hacienda Castilla de programar un festival de las carnes logró una gran afluencia de público y alta rotación de su oferta de parrilla, cimentando muy buena reputación en el sector y asegurando la sostenibilidad de la misma.



Vía Pereira - Cerritos kilómetro 10, Plazuela Castilla
Pereira
www.haciendacastilla.com



La Hamburguesería

Hamburguesas Premium diferenciadas

En el año 2003 La Hamburguesería nació en el barrio La Macarena para cubrir un nicho de mercado de comida de alta calidad, sana, rápida, accesible y con un sabor diferenciado. Al día de hoy, las bondades de su producto, su atención y servicio les permitieron crecer y posicionar 13 locales en varios municipios del país.

Buscando innovar su menú inicial, de desarrollo propio y basado en recetas tradicionales, llegaron a la carne de origen Angus hace tres años a través de un ganadero asociado que les aseguró un suministro permanente y estandarizado de un producto Premium. Y de ahí surgió su producto estrella, La Joven Angus, gruesa, jugosa y de sabor inigualable, que conserva las características propias de esta

carne, y considerada por Mauricio Silva como una de las 5 mejores hamburguesas de la capital, servida en uno de sus lugares preferidos de comida casual.

Con el objetivo de seguir innovando en su oferta gastronómica, estarán implementando en el corto plazo parrilladas tipo argentino, con cortes Angus y Brangus nacionales.

Con espacios ambientados con género rock y algunos con música en vivo, La Hamburguesería es referente obligado de buena comida tradicional.



Bogotá, Chía y Cali
www.lahamburgueseria.com

Lo que dicen expertos sobre las
Carnes Angus y Brangus



Brasas Parrilla Bar

Delicias gourmet en un ambiente familiar

Hay restaurantes que entran con fuerza en el mercado por la variedad de su oferta gastronómica y por su atención especial a la clientela. Hace 13 años, Brasas Parrilla Bar inauguró su primer establecimiento en la Vía de Las Palmas cerca a Medellín con una carta muy completa, haciendo especial énfasis en la categoría de sus productos, con cortes Premium tanto nacionales como importados de la raza Angus y manteniendo una oferta consistente, 100% parrilla y carbón.

Al día de hoy, con sedes en Llanogrande y en el Centro Comercial Vizcaya (Medellín), la maduración, el corte y el término garantizan la calidad de sus platos, acompañados con el maridaje de una amplia selección de vinos. Rib eye, Colita de cuadril, Picanha, Vacío, Entraña y New York son algunos de los platos más demandados por una clientela que buscan un sabor completamente diferente: sabor, ternura y marmoreo, que sólo tiene la carne Angus. En estas recetas recomiendan un término entre medio y 3/4, que retiene todos los jugos y la

suavidad de la carne, expresando así todo el potencial de sensaciones de estas carnes Premium. Y ésto sólo se logra brindando al cliente la asesoría necesaria para hacer de su consumo una experiencia inolvidable.

Para garantizar la calidad del producto final, Brasas Parrilla Bar es muy cuidadoso en el manejo de la cadena de frío, buscando siempre la mejor selección en carne nacional de alta calidad.

Con muy buena recordación de marca, sigue siendo uno de los líderes en carnes a la parrilla en Medellín y Oriente cercano, como lo ratifican sus clientes extranjeros, quienes han dado en las redes sociales una alta calificación a su oferta gastronómica. A futuro ampliará su penetración comercial a otras ciudades del país como Bogotá y Cartagena.



Kilómetro 7 recta Llanogrande, Rionegro
Centro Empresarial Vizcaya, Medellín
www.brasasparrillabar.com

DIAMANTE

SANTA INÉS



Pepe Anca

La mejor parrilla de la costa Caribe

Tras un cuidadoso y prolongado proceso de maduración de la carne de origen Angus en sus propios cuartos de conservación, para que llegue muy tierna a la mesa, en Pepe Anca Steakhouse & Bar saben que sólo están en el comienzo de un cuidadoso camino para potencializar todas las sensaciones que ofrece un producto de alta selección.

Toda la carne pasa por parrilla y eventualmente varía su presentación con la adición de salsas y otros complementos y guarniciones. Aunque la carta también considera otros gustos como las pastas, pescados y mariscos.

En Pepe Anca consideran que la carne nacional de origen Angus es muy buena, tiene una alta rotación, y cumple ampliamente las expectativas de su

clientela: Punta de anca, Solomillo, Tambor de lomo con salsa de pesto son los platos preferidos, incluso comparables con la carne importada. Y con el maridaje de un buen vino, mejor.

En 2017 cumplen sus bodas de plata, con un excelente servicio, un ambiente muy acogedor y una completa carta con las más exquisitas preparaciones para los amantes de la alta cocina. Como también lo ha resaltado Mauricio Silva en su columna de El Tiempo señalándolo como "el mejor restaurante de carnes en el país".



Carrera 49C N° 76-164, Barranquilla
www.pepeanca.com



Guazca

Comida criolla con oferta de asados Angus

Con una oferta gastronómica bien establecida de cocina típica colombiana, el Restaurante Guazca no sólo ofrece los tradicionales ajiaco, bandeja paisa, mondongo y otras delicias locales elaboradas con buen gusto, también marca la diferencia con parrilla Angus de origen nacional. Un concepto muy novedoso en el norte de Bogotá.

"Incluimos carnes premium en nuestra carta porque la carne Angus ha tenido muy buena acogida... adicionalmente hay un mejor conocimiento de los clientes para apreciarla, así como de los términos adecuados para comer un buen asado" nos refiere su propietario, el Sr. Oscar Peña. En Guazca un plato como el Bife Angus en reducción de vino tinto término medio, y otros platos fuertes de parrilla

destacados en su menú, despiertan toda clase de sensaciones placenteras para los amantes de la buena carne, tanto nacionales como extranjeros.

La capacitación del personal de mesa es vital para asesorar al cliente y hacer de su visita una gran experiencia. Cortes, términos, marmoreo, ternera, maduración, así como las bondades de la raza hacen parte de las bases de una cultura de la carne que en Guazca están dispuestos a compartir amablemente con todos sus comensales.



Carrera 11 No 85-33, Rincón del Chicó
Chapinero, Bogotá

facebook: /guazca

Lo que dicen expertos sobre las
Carnes Angus y Brangus



Armadillo

Un sitio clásico con platos gourmet de origen Brangus

Armadillo nace en 1995 con una propuesta innovadora de buena comida en la zona financiera de la ciudad de Bogotá, sector con una influencia turística y comercial muy importante. De ahí que su target group esté conformado principalmente por ejecutivos, gerentes y diplomáticos. Es un restaurante de estilo clásico con amplios espacios y líneas elegantes, que dispone de un menú internacional para los gustos más exigentes, con una oferta muy importante en carnes.

La carne Brangus tiene un lugar destacado en su carta, con cortes madurados de gran sabor y ternura como el Chuletón a la parrilla -Prime rib en porción individual-, la Chata -Entrecot o Punta de anca- con toque de jalapeños o costra de chimichurry y eventualmente Filet Mignon y Asado

de tira, todos ellos en su punto, con una calidad consistente y unos proveedores permanentes que certifican la trazabilidad y calidad Angus de todos sus cortes.

Han notado que el consumo de carne Premium nacional ha crecido de manera notoria en los últimos años y que los consumidores cada vez conocen y exigen una mayor calidad y unos cortes diferenciados.



Carrera 5 No.71A-05
Bogotá

www.restaurantearmadillo.com

LA CARRETA

HARAS SAN FERNANDO

Lo que dicen expertos sobre las
Carnes Angus y Brangus



Che Boludo

Es posible combinar fútbol, tango y parrilla argentina

Hace cinco años, Don Gabriel Kuperman se vio en la necesidad de identificar su restaurante con un nombre sonoro, que evocara toda la tradición de sus raíces gauchas. Al mezclarlo con su acento inconfundible y su pasión por el fútbol, el resultado era previsible: Che Boludo nació del deseo de compartir el gusto por la buena carne, la parrillada tradicional argentina, con la historia, la tradición, la cultura y la nostalgia de su tierra de origen.

Sobre su oferta gastronómica, cabe resaltar que son otros enamorados de la carne Angus de origen nacional, proveniente de la sabana de Bogotá, la cual creen que con un poco más de marmoreo estaría en capacidad de competir con cualquier carne importada. Su oferta derivada de ella es de mucha aceptación debido a su gran sabor, textura y

terneza, destacando el Bife ancho y el infaltable Churrasco, que recomiendan con un buen Malbec.

Han notado que el cliente de parrilla en Colombia cada año se ha vuelto más exigente con la calidad del producto, así como con los vinos que la acompañan, lo que ha contribuido a un crecimiento sostenido de la demanda de buenos cortes, que ahora están al alcance de un público más amplio.

Un buen vino y una excelente carne identifican un país. CHE BOLUDO, COSTUMBRES ARGENTINAS.



Carrera 46 No. 82-202 / Carrera 60 No. 68 -130
Barranquilla

instagram: @cheboludobq



Parrilla, Mar y Ciudad

Entremaderos

Un concepto diferente en servicio a la mesa

Disfrutar de un buen plato gourmet, con excelente servicio a la mesa, en un ambiente rústico y con una vista panorámica de la ciudad de Medellín es la promesa básica de Entremaderos. Y la cumplen a cabalidad, lo que ha establecido una buena reputación entre su público objetivo desde su inicio, hace tres años.

Dentro de su carta encontramos una gran variedad de carnes con diferenciales propios de la comida fusión, predominando la cocina peruana japonesa y una oferta importante de parrilla de origen Angus.

Su mayor atractivo en el servicio de carnes es un sistema que desarrollaron llamado Carbón a la Mesa, el cual consiste en unas parrillas portátiles que se colocan con la brasa viva en la mesa para

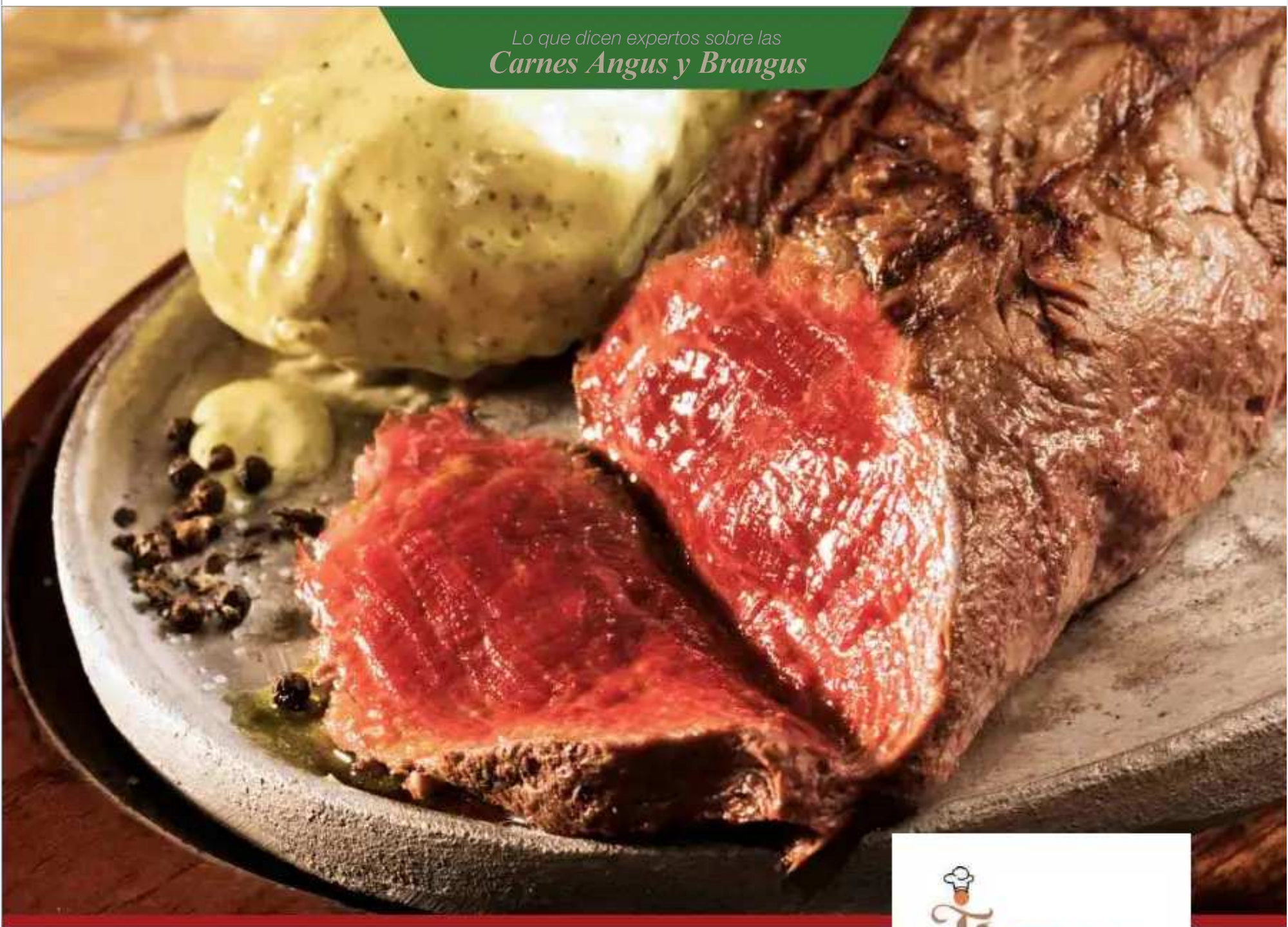
sostener la temperatura de los platos solicitados y permitir que el cliente le dé el término al corte de su gusto: Picaña, Striploin, Terderloin, Punta de anca, y Solomito de Angus. La carne nacional disponible es de muy buena calidad y la reciben con un proceso de maduración adecuado, lo que potencia su ternura y sabor.

Con un menú muy atractivo, buena asesoría del personal de mesa y un ambiente acogedor, Entremaderos se consolida como una apuesta diferente en el paisaje gastronómico de la ciudad.



Calle 9 Sur No. 16A-140, Vía Las Palmas
Medellín
www.entremaderos.com
facebook: /entremaderos

Lo que dicen expertos sobre las
Carnes Angus y Brangus



Tizones

Parrilla gourmet en el noroeste de Cali

Tizones es uno de los restaurantes más prestigiosos de Cali por la calidad de sus productos, elaborados con cortes seleccionados para ofrecer lo mejor del Lomo viche o Solomillo, Punta de anca y otras piezas de carne, provenientes de ganado cruzado con Angus en la Costa Atlántica.

El Sr. David Landázuri, chef de Tizones, opina que la carne del ganado nacional de origen Angus ha cubierto todas sus expectativas, ya que ha mejorado notablemente en terneza, jugosidad y sabor y que el suministro tiene una gran regularidad. Ellos mantienen las piezas enteras y las porcionan antes de entrar a parrilla, para así conservar intactas su cualidades únicas por las cuales son reconocidos.

19 años de experiencia en asados al carbón hacen de Tizones su mejor carta de presentación. Con un ambiente familiar, cálido y elegante, con excelente servicio a la mesa y una carta variada donde destacan las carnes blancas y rojas, los mariscos y el gran protagonista: Lomo al trapo, de gran aceptación entre el público y que le ha dado al restaurante un posicionamiento incuestionable en el horizonte gastronómico de la Sultana del Valle.

El lugar ideal para los amantes de la buena carne.



Avenida 6B Norte # 28N-57
Barrio Santa Mónica Residencial, Cali

www.restaurantetizones.com



MUNDOS

GANADERÍA SANTA CRUZ

Monitoreo Ganadero

para socios Angus & Brangus

Ahora Asobrangus se encarga del seguimiento productivo de su ganadería

Por: Felipe Echeverry Hernández
Zootecnista U de A.
Asistente Técnico
Asociación Angus y Brangus de Colombia

Buscando complementar los servicios que presta la asociación, establecimos a partir de 2016 un modelo de captura y análisis de datos productivos para predios de nuestros asociados. Este servicio COMPLETAMENTE GRATUITO nace de la necesidad de brindar apoyo, con la generación de información a partir de los datos recolectados por los ganaderos, para analizarlos y proponer ajustes para procurar aumentar la productividad. Pretendemos hacer un seguimiento más detallado a todos los parámetros técnicos de

nuestros socios y darles herramientas para tomar decisiones claves.

Qué podemos aportar con el análisis de los datos:

- Seleccionar animales más productivos.
- Identificar y descartar animales ineficientes de acuerdo con los parámetros del hato.
- Medir la productividad del hato.
- Expresar los rendimientos de cada una de las unidades de producción de la hacienda.
- Controlar los diferentes factores de producción.



¿Que datos necesitamos para iniciar?

Se diseñaron 5 formatos simples, con los cuales se tendrá toda la información necesaria para la creación de la finca en el software ganadero.

Inventario: Inicialmente se deben ingresar los animales que están en la finca, con el historial de cada uno (si una vaca tiene más de un parto, relacionarlos cada uno por separado), para así poder crear el histórico reproductivo de cada animal.

Palpación y destete: Se ingresan los datos de palpación de la vaca y peso del ternero correspondientes al evento de destete.

Pesajes: Se ingresa el pesaje por animal, tomando datos extras como condición corporal, alzada y circunferencia escrotal, si se cuenta con estos.

Parto: Se aporta periódicamente la información de los partos ocurridos en un periodo, abortos y otros eventos reproductivos.

Reporte de servicios: Para Reportar los servicios de vacas o novillas, por Inseminación artificial o monta natural.

¿Como se envía la información?

Esta información se deberá enviar por correo electrónico en los formatos preestablecidos por la asociación. En principio, para crear el predio, podremos recibir también fotocopias de las libretas de registro o tarjetería de la finca; si ya se cuenta con el software, se podrá enviar el backup (respaldo) para montarlo en nuestro sistema.

¿Cada cuánto se debe enviar la información?

Esta información debe ser compartida cada 2 meses, para tener datos actualizados y tomar decisiones de manera rápida.

¿Qué nos interesa identificar?

Para la asociación es fundamental identificar los parámetros productivos y reproductivos de los hatos



de nuestros asociados, tales como edad y peso al primer servicio, intervalo entre partos, edad y peso al primer parto, ganancia de peso en diferentes etapas y establecer a partir de ahí nuestros programas de mejora, basados en datos reales de desempeño de Angus y Brangus bajo nuestras condiciones.

Entrega de informes

De parte de la asociación se enviarán los análisis de los datos con los cuales podremos tener una radiografía de las fincas. En ningún caso se utilizarán los datos para hacer comparaciones ni escalafones, sólo se utilizarán para la entrega de recomendaciones individuales a cada ganadero que permitan la toma de decisiones buscando aumentar la productividad de cada hato.

Infórmese y empiece su proceso de monitoreo:

Felipe Echeverry Hernández
317-5111923

asistencia.t@asoangusbrangus.org.co



Desde ahora
Un solo Brangus

Por: Daniel Felipe Osorio Rebledo
Director Técnico
Asociación Angus y Brangus de Colombia

Para el departamento técnico de la asociación siempre ha sido prioritario orientar y acompañar a los productores que trabajan con las razas, con la finalidad de mejorar siempre el sistema productivo donde se involucran sangre Angus y Brangus.

En el 2012 la asociación realizó un cambio en los registros de la raza Brangus avalando los cruces entre ejemplares con diferentes porcentajes raciales Brahman y Angus, obteniéndose así Brangus reconstituidos, que se denominaron “Brangus R”. Los

resultados fueron muy positivos dado que muchos criadores están logrando encontrar el biotipo ideal del animal funcional para la zona agroambiental en la cual se encuentran ubicados, debido a que sin adaptación, la precocidad y la productividad de nuestra raza no se obtendrían.

Hoy por hoy, en varios países la denominación del Brangus se refiere a todos los individuos que tienen cruce de Brahman por Angus, los cuales se encuentren entre 25% y 75% de sangre de Angus. En Argentina por ejemplo, gracias a estudios realizados por la Asociación Brangus de ese país con la



Universidad de Buenos Aires, sobre la composición genómica del Brangus 3/8, luego de trabajar varias décadas de cruces entre sí, se halló que había individuos 3/8 que tenían hasta 90%, 75% y 50% de sangre de Angus y no el 62.5% que se esperaba.

Teniendo en cuenta este fenómeno y la necesidad de moverse dentro de los porcentajes raciales en las distintas zonas geográficas del trópico, el departamento técnico de Asobrangus buscó simplificar el proceso y la denominación de los registros.

Desde ahora denominamos Brangus a todos los ejemplares que se encuentran entre el 25% y 75% de sangre de Angus y se especificará el porcentaje de sangre de Brahman y de Angus del producto en el registro expedido.

Será en todo caso muy importante contar con el acompañamiento de nuestros técnicos en campo, los cuales ayudarán a orientar a los criadores de acuerdo al tipo de animal funcional para la zona en la cual se encuentra ubicado, recomendando más grado de acebuzamiento en trópico bajo como también más porcentaje de sangre Angus en los lugares donde el manejo y el ambiente así lo permitan, en procura de obtener mayor precocidad, sumada a la calidad de carne que se obtiene en los animales con mayores porcentaje de sangre de Angus.

Todo el esquema de cruzamientos permanecerá igual. Se denominarán Brangus a los siguientes cruces permitidos en el reglamento de registros de la asociación:

- **BraM** (50% Brahman x 50% Angus)
- **BraT** (75% Brahman x 25% Angus)
- **BraU** (25% Brahman x 75% Angus)
- **Brangus R** (50% Brahman x 50% Angus)
- **Brangus 5/8** (62.5% Brahman x 37.5% Angus)

El departamento técnico de la asociación enfatiza la necesidad de iniciar procesos de selección en nuestra reposición, buscando elegir individuos bien caracterizados, con la mejor adaptación (pelo corto), talla media, ombligos correctos y con mejor conformación, acompañados de indicadores productivos como lo son el peso al destete, peso al año y a los 18 meses que ayuden a replicar los individuos élite en cada predio.

LUZ DEL ESTE

2016

Con mejores precios para el ganado de carne, Angus, Brangus y sus cruces se siguieron posicionando como LA MEJOR CARNE, EL MEJOR NEGOCIO.

Por: Juan David Peláez M., Director Ejecutivo

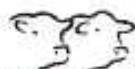
En el año 2016, la Asociación conmemoró su vigésimo aniversario, renovó su imagen y avanzó en su labor como gremio.

Impulsados por la reacción de los precios para el Kg de ternero y novillo, en 2016 continuamos bajo una atmósfera positiva, un intenso trabajo de difusión de las razas Angus y Brangus y su cruzamiento con ganaderías comerciales como la mejor alternativa para mejorar la rentabilidad de las empresas ganaderas.

Contamos para 2016 con el acompañamiento de Asobrangus Comercial (Angus Azul), Elanco e Ivanagro, empresas privadas que decidieron mediante acuerdos anuales, acompañarnos y recorrer con nosotros todo el país. Gracias a su apoyo pudimos financiar y realizar mes a mes eventos en diferentes regiones, y explicar en ellas porqué Angus y Brangus son La Mejor Carne y El Mejor Negocio. Nos hemos convertido en un ente que congrega un público muy interesante en todas las regiones ganaderas del país, lo cual nos ha fortalecido comercialmente y evidencia además el avance en nuestra labor de presentarnos como la mejor alternativa en producción de carne.

CONFERENCIAS Y DIAS DE CAMPO

Diferentes explotaciones y escenarios ganaderos en varios departamentos del país sirvieron como espacio de difusión de las ventajas y opciones de uso de las razas Angus y Brangus. Nos enfocamos en presentar las razas como alternativa de producción de carne partir de la vacada comercial existente. Cada vez más ganaderos se unen a nuestros planteamientos de cruzamiento, motivados por los testimonios de productores exitosos y por el evidente interés del mercado por carne con influencia Angus.



nuestros eventos

Conferencia Angus y Brangus en la Feria Ganadera de Útica, Cundinamarca	Marzo 4
Conferencia y exhibición Angus & Brangus en la Feria Ganadera de Puerto Boyacá	Marzo 4 - 6
Día de Campo Angus y Brangus Masfinca Ganadería, Hacienda El Candil, Cundinamarca	Marzo 9
Día de Campo Brangus Ganadería Horizontes, El Retiro, Antioquia	Marzo 10
Seminario Supremacía Cárnica Evagro, Auditorio Tierragro Medellín	Marzo 11
Conferencia Angus y Brangus para el Valle de Tenza, Garagoa, Boyacá	Mayo 20
Día de Campo Brangus Ganadería Palmar del Llano, Castilla La Nueva, Meta	Mayo 27
Gira ganadera Departamento de Vichada, municipios Santa Rosalía y Primavera	Mayo 31 - Junio 1
Charla Angus y Brangus en el Valle de Tenza, municipios Sutatenza y La Capilla, Boyacá	Junio 22
Gira ganadera Departamento de Vichada, municipios Puerto Carreño y Cumaribo	Julio 5-9
Día de Campo Brangus en La Calera, Cundinamarca, Hacienda Tierraleja	Julio 14
Taller de selección de Toros Angus y Brangus, Corferias, Bogotá	Julio 21
Gira de producción y comercialización de Carne Angus por la Sabana de Bogotá, Ganadería Mudela del Rio, Bogotá, Angus Lógicos y Angus Azul, Chía	Julio 28
Día de Campo Angus y Brangus Arbeláez 2016, Agropecuaria Luz del Este, Cundinamarca	Agosto 13
Gira Angus por la Sabana de Bogotá, ganaderos Valle de Tenza, Ganadería Mudela del Rio, Bogotá, Angus Azul, Chía	Septiembre 15
Día de Campo Brangus Hacienda Antares, Puerto Parra, Santander	Octubre 13
Seminario Internacional Razas Bovinas Cárnicas de America, Florencia, Caquetá	Noviembre 3
Día de Campo Brangus Finca Agua Linda, Villanueva, Casanare	Noviembre 25
Exhibición Angus y Brangus, Feria Agroindustrial de La Calera, Cundinamarca	Noviembre 27
Jornada de Tecnificación de Praderas para Ganadería de Carne, Hacienda Chiloé, Sopó, Cundinamarca	Noviembre 29

IVANAGRO

EXPOSICIONES Y FERIAS

Varios escenarios de distintas regiones del país generaron espacio para la presencia de la mejor genética Angus y Brangus y el juzgamiento de nuestros animales élite.

Villavicencio nos recibió en ExpoMalocas 2016, de Enero 26 a Febrero 1.

En Rionegro, Antioquia, realizamos un evento independiente que incluyó en su programación además de la exposición de animales Angus y Brangus, Curso de asados y un restaurante con la mejor parrilla.

Desarrollamos el primer Expo Terreno Angus y Brangus los días Mayo 13 y 14 en Bodeo Centro Llanograndes en cumplimiento del primer versión de la tradicional Expo Angus y Brangus de Arboleda, en la cual convocamos nuevamente a ganaderos de la región de Sumapaz, para presentarles nuestras razas y sus opciones de producción.

En Corferias, Bogotá, en el marco de la Exposición Nacional Ganadera 2016, realizamos nuestra 7a. Exposición Nacional Angus y Brangus, una muy buena muestra del juicioso trabajo de nuestros ganaderos de distintas regiones del país.

En Octubre fuimos a Agroexpo Caribe en Barranquilla, para presentar en la Feria Nacional Cebú, las opciones de sumatoria de la precocidad y calidad de carne del Angus a la adaptación de las razas cebuinas.



MEDIOS IMPRESOS, VISUALES Y DIGITALES

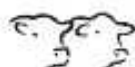
Logramos con el periódico El Tiempo la inclusión, en su tradicional sección Tierras & Ganados del sábado 23 de enero, de un artículo sobre la creciente producción y demanda de carne Angus y Brangus en nuestro país y las perspectivas y oportunidades de este negocio.

Grabamos varios contenidos para el programa La Finca de Hoy de Caracol TV y generamos una nota especial de Carne Angus y Brangus para el Programa Panorama de la franja CM&.

Generamos la versión número 3 del periódico Mundo Cárnico, que esta vez se ocupó de abordar de manera clara las opciones de cruzamiento de Angus y Brangus sobre vientres comerciales.

Como una manera de conmemorar los 20 años de fundación de la Asociación, produjimos un libro de fotografías que resalta los maravillosos paisajes colombianos y la manera como los ejemplares Angus y Brangus se han apoderado de su geografía.

Modernizamos nuestra nueva página de internet, para llegar de manera más entretenida y amable al público que nos visita, manteniendo las herramientas de consulta de registros, reporte de nacimientos y vitrina de



nuestros eventos

animales que resultan de bastante interés para nuestros usuarios.

Nuestras redes sociales se siguieron fortaleciendo como medio de difusión. Contamos hoy en Instagram con cerca de 20.000 seguidores, siendo líderes dentro de las agremiaciones del sector en esta red social. En Facebook tenemos 6.000 amigos de nuestra asociación.

PROYECTOS Y PROGRAMAS REGIONALES

Se firmó un proyecto con la Alcaldía del municipio de la Calera, Cundinamarca, para la introducción de sangre Angus sobre vientres Normando comerciales con el ánimo de ofrecer alternativas complementarias para los pequeños ganaderos de la región, facilitando el acceso a mercados especializados en carne de calidad Angus y Brangus.

Se generó un Acuerdo con el Comité de Ganaderos de Tame, Arauca, para su afiliación como gremio a la Asociación Angus y Brangus y para la generación de un programa de instrucción de genética Brangus sobre vientres comerciales en el departamento de Arauca.

Un grupo de ganaderos asociados tuvo acceso al programa piloto de asistencia técnica de UNAGA, que realizó la evaluación de características de suelos, y análisis de su vocación productiva.

18 predios beneficiarios fueron incluidos en el Programa Nacional de Mejoramiento Genético de ganadería de carne PNMG, liderado por UNAGA, que con recursos del Ministerio de Agricultura busca generar información productiva para orientación del mejoramiento genético del hato de carne nacional.

Se realizaron acercamientos y se presentó un proyecto a la Gobernación del Cesar, para la búsqueda de un programa regional de transformación de la ganadería de carne de esta zona del país.

DEPARTAMENTO TÉCNICO

En 2016 el departamento técnico de la asociación se fortaleció con la contratación de un nuevo técnico de planta (Felipe Echeverry Hernández, Zootecnista de la Universidad de Antioquia), quien además de realizar visitas de acompañamiento técnico desde Medellín a algunas regiones del país, está encargado de ofrecer de

TIERRALEJA

nuestros eventos

manera permanente y completamente gratis, el programa de monitoreo de los predios a nuestros asociados a través del software ganadero.

Así mismo, se encarga de generar informe semanal del comportamiento de precios de ganado como guía comercial para nuestros afiliados.



PRESENCIA EN EVENTOS INTERNACIONALES

Del 22 al 24 de septiembre los Directores Ejecutivo y Técnico de la Asociación participaron de las Jornadas Brangus Latinoamericanas en Santa Cruz de la Sierra, Bolivia, un espacio donde delegados de Paraguay, Argentina, Brasil, Bolivia y Colombia hablaron sus experiencias, proyectos, y metodologías de trabajo y fortalecieron sus vínculos técnicos, administrativos y lazos de amistad en favor de las agremiaciones representadas.

LA ESTANCIA

Catama 2016

8° Juzgamiento de las Razas Angus y Brangus en Villavicencio
Enero 29 y 30 de 2016, Malocas



Gran Campeón Angus / MASFINCA 2023 5356
MasFinca Produccion S.A.S.



Gran Campeona Angus / MASFINCA 3844 APERO
MasFinca Produccion S.A.S.



Gran Campeón Brangus / LE LEO
Agropecuaria Luz del Este



Gran Campeona Brangus / LOS ANGELES FRESITA 157/11C
MasFinca Produccion S.A.S.

ELANCO

Catama 2016

JUEZ: Sr. Germán Ruiz

Hembras Angus

COMPETENCIA	NOMBRE DEL EJEMPLAR	NÚMERO	EXPOSITOR
CAMPEONA TERNERA	MASFINCA 2435 ROTUNDO	2435	MASFINCA PRODUCCIÓN S.A.S.
CAMPEONA TERNERA RESERVADA	MASFINCA 3235 DENSITY	3235	MASFINCA PRODUCCIÓN S.A.S.
CAMPEONA INTERMEDIA	MASFINCA 3844 APERO	3844	MASFINCA PRODUCCIÓN S.A.S.
CAMPEONA INTERMEDIA RESERVADA	BUENAVISTA MANA APPLE BLACK	107-74	CENTRAL GENÉTICA BUENAVISTA
CAMPEONA ADULTA	MASFINCA 6863 ROTUNDO	6863	MASFINCA PRODUCCIÓN S.A.S.
GRAN CAMPEONA	MASFINCA 3844 APERO	3844	MASFINCA PRODUCCIÓN S.A.S.
GRAN CAMPEONA RESERVADA	MASFINCA 2435 ROTUNDO	2435	MASFINCA PRODUCCIÓN S.A.S.

Machos Angus

COMPETENCIA	NOMBRE DEL EJEMPLAR	NÚMERO	EXPOSITOR
CAMPEÓN TERNERO	MARTINICA 002-15 MARCOBIS	002/15	MARTHA QUIÑONES
CAMPEÓN TERNERO RESERVADO	HACIENDA DEL RIO 24HSF	24	HACIENDA DEL RÍO
CAMPEÓN INTERMEDIO	LANCELOT	HSF964	FERNANDO SANCLEMENTE GANADERÍA E.U.
CAMPEÓN INTERMEDIO RESERVADO	MASFINCA 4854 GENERAL	4854	MASFINCA PRODUCCIÓN S.A.S.
CAMPEÓN JOVEN	ASANA HERCULES IA	4374	GANADERÍA Y CENTRAL GENÉTICA BOGA
CAMPEÓN JOVEN RESERVADO	LE REDBULL	190-314	GANADERÍA Y CENTRAL GENÉTICA BOGA
CAMPEÓN ADULTO	MASFINCA 2023 5356	2023	MASFINCA PRODUCCIÓN S.A.S.
CAMPEÓN ADULTO RESERVADO	DEL RIO GRINGO YANKEE	001	HACIENDA DEL RIO S.A.
GRAN CAMPEÓN	MASFINCA 2023 5356	2023	MASFINCA PRODUCCIÓN S.A.S.
GRAN CAMPEÓN RESERVADO	DEL RIO GRINGO YANKEE	001	HACIENDA DEL RIO S.A.
MEJOR DESCENDENCIA DE UN MISMO TORO	RUBETA 5356 ROTUNDO		MASFINCA PRODUCCIÓN S.A.S.
MEJOR DESCENDENCIA DE UNA MISMA VACA POR REPROD. NAT.	G&G FLOR BLACKWATCH TE		MASFINCA PRODUCCIÓN S.A.S.

Mejor Criador

MASFINCA PRODUCCIÓN S.A.S. / HACIENDA EL CANDIL / SUBA - CUNDINAMARCA

Mejor Expositor

MASFINCA PRODUCCIÓN S.A.S. / HACIENDA EL CANDIL / SUBA - CUNDINAMARCA

Hembras Brangus

COMPETENCIA	NOMBRE DEL EJEMPLAR	NÚMERO	EXPOSITOR
CAMPEONA TERNERA	MASFINCA 1535 BROSS	1535	MASFINCA PRODUCCIÓN S.A.S.
CAMPEONA INTERMEDIA	LOS ANGELES FRESITA 157/11C	157/11C	MASFINCA PRODUCCIÓN S.A.S.
CAMPEONA INTERMEDIA RESERVADA	LA MARINA DIGNA	771-54	ROCHA DÍAZ & CIA S. EN C.
CAMPEONA JOVEN	LE JACKIE	RB124H	AGROPECUARIA LUZ DEL ESTE
CAMPEONA JOVEN RESERVADA	TRIANON M.PYTA PUSKA 01-3	59-34	AGROPECUARIA LUZ DEL ESTE
CAMPEONA ADULTA	LE DORIA	10914	AGROPECUARIA LUZ DEL ESTE
CAMPEONA ADULTA RESERVADA	MISS BOGA ASHLEY 416/83C	416/83C	GANADERÍA Y CENTRAL GENÉTICA BOGA S.A.S.
GRAN CAMPEONA	LOS ANGELES FRESITA 157/11C	157/11C	MASFINCA PRODUCCIÓN S.A.S.
GRAN CAMPEONA RESERVADA	LE JACKIE	RB124H	AGROPECUARIA LUZ DEL ESTE

Machos Brangus

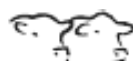
COMPETENCIA	NOMBRE DEL EJEMPLAR	NÚMERO	EXPOSITOR
CAMPEÓN TERNERO	MANOLO	30515	AGROPECUARIA LUZ DEL ESTE
CAMPEÓN TERNERO RESERVADO	MASFINCA 1125 15/8	1125	MASFINCA PRODUCCIÓN S.A.S.
CAMPEÓN INTERMEDIO	LE LEO	25114	AGROPECUARIA LUZ DEL ESTE
CAMPEÓN INTERMEDIO RESERVADO	MR BOGA COLACHO 477 TE	477-D4	GANADERÍA Y CENTRAL GENÉTICA BOGA S.A.S.
GRAN CAMPEÓN	LE LEO	25114	AGROPECUARIA LUZ DEL ESTE
GRAN CAMPEÓN RESERVADO	MR BOGA COLACHO 477 TE	477-D4	GANADERÍA Y CENTRAL GENÉTICA BOGA S.A.S.

Mejor Criador

AGROPECUARIA LUZ DEL ESTE / HACIENDA LUZ DEL ESTE / ARBELÁEZ-CUNDINAMARCA

Mejor Expositor

AGROPECUARIA LUZ DEL ESTE / HACIENDA LUZ DEL ESTE / ARBELÁEZ-CUNDINAMARCA



1a. Feria del Ternero

1er. Juzgamiento de las Razas Angus y Brangus en Rionegro
Mayo 14 de 2016, Rodeo Center



Gran Campeón Angus / ESPAÑA 649
Construcciones y Fincas Echavarría y Cia. S.C.A.



Gran Campeona Angus / MARCAR MUNDOS MUSTANG 470
Mundos



Gran Campeón Brangus / LA CABAÑA LEGADO TB-59 007-4
Rodolfo Angel / Juan G. Franco



Gran Campeona Brangus / LA CABAÑA MARAVILLA DF-24
Rodolfo Angel / Juan G. Franco

EL TRIÁNGULO

1a. Feria del Ternero

JUEZ: Sr. Rómulo Abril

Hembras Angus

COMPETENCIA	NOMBRE DEL EJEMPLAR	NÚMERO	EXPOSITOR
CAMPEONA TERNERA	RESERVA 6045 CONDESA CANDE 8168	6045	GUSTAVO A. VÉLEZ
CAMPEONA TERNERA RESERVADA	RESERVA 6255 CATALANA CANDE 1341	6255	GUSTAVO A. VÉLEZ
CAMPEONA INTERMEDIA	MARCAR MARCO 540-114/346-91	540-114	MARCAR GANADERÍA
CAMPEONAINTERMEDIA RESERVADA	MARCAR REGIS 555-25 / 450-43	555-25	MARCAR GANADERÍA
CAMPEONA JOVEN	MARCAR METEJON 537/104 - 169-1112	537/104	MARCAR GANADERÍA
CAMPEONA JOVEN RESERVADA	MARCAR MARCAPASO 523-74 / 318-61	523-74	MARCAR GANADERÍA
CAMPEONA ADULTA	MARCAR MUNDOS MUSTANG 470 313	470/83	MUNDOS
CAMPEONA ADULTA RESERVADA	MARCAR BEXTOR 510-54 322-61	510-54	MARCAR GANADERÍA
GRAN CAMPEONA	MARCAR MUNDOS MUSTANG 470 313	470/83	MUNDOS
GRAN CAMPEONA RESERVADA	MARCAR BEXTOR 510-54 322-61	510-54	MARCAR GANADERÍA

Machos Angus

COMPETENCIA	NOMBRE DEL EJEMPLAR	NÚMERO	EXPOSITOR
CAMPEÓN TERNERO	MARCAR NETWORTH 578-65/202J	578-65	MARCAR GANADERÍA
CAMPEÓN TERNERO RESERVADO	MARTINICA 003-15 GENERAL	003/15	MARTHA QUIÑONES
CAMPEÓN INTERMEDIO	ESPAÑA 649	649	CONSTRUCCIONES Y FINCAS ECHAVARRÍA Y CIA S.C.A.
CAMPEÓN INTERMEDIO RESERVADO	VENTOLERA ARNULFO	22-124	ALBERTO DE LA ROCHE BECERRA
CAMPEÓN JOVEN	MARCAR MUNDOS NEW DAY	547-114	MARCAR GANADERÍA
CAMPEÓN JOVEN RESERVADO	VENTOLERA PEDRO	20-84	ALBERTO DE LA ROCHE BECERRA
GRAN CAMPEÓN	ESPAÑA 649	649	CONSTRUCCIONES Y FINCAS ECHAVARRÍA Y CIA S.C.A.
GRAN CAMPEÓN RESERVADO	MARCAR MUNDOS NEW DAY	547-114	MUNDOS
MEJOR DESCENDENCIA DE UNA MISMA VACA POR REPROD. NAT.	J BAR TRAVELER234D MISS 202J		MARCAR GANADERÍA

Mejor Criador

MARCAR GANADERÍA / HACIENDA POZO RUBIO / RIONEGRO - ANTIOQUIA

Mejor Expositor

MARCAR GANADERÍA / HACIENDA POZO RUBIO / RIONEGRO - ANTIOQUIA

Hembras Brangus

COMPETENCIA	NOMBRE DEL EJEMPLAR	NÚMERO	EXPOSITOR
CAMPEONA TERNERA	MISS BOGA LAIKA 594	594-55	GANADERÍA Y CENTRAL GENÉTICA BOGA S.A.S.
CAMPEONA TERNERA RESERVADA	ESPAÑA 696	696	CONSTRUCCIONES Y FINCAS ECHAVARRÍA Y CIA. S.C.A.
CAMPEONA INTERMEDIA	LA CABAÑA MARAVILLA DF-24 1018-5	1018-5	RODOLFO ANGEL/JUAN G. FRANCO
CAMPEONAINTERMEDIA RESERVADA	ESPAÑA 673	673	CONSTRUCCIONES Y FINCAS ECHAVARRÍA Y CIA. S.C.A.
CAMPEONA ADULTA	MISS BOGA AMELIA 1416-83 TE	1416-83	GANADERIA Y CENTRAL GENETICA BOGA S.A.S.
GRAN CAMPEONA	LA CABAÑA MARAVILLA DF-24 1018-5	1018-5	RODOLFO ANGEL/JUAN G. FRANCO
GRAN CAMPEONA RESERVADA	ESPAÑA 673	673	CONSTRUCCIONES Y FINCAS ECHAVARRÍA Y CIA. S.C.A.

Machos Brangus

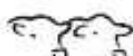
COMPETENCIA	NOMBRE DEL EJEMPLAR	NÚMERO	EXPOSITOR
CAMPEÓN TERNERO	MR PRODIAMANTE 345	345-15	PRODIAMANTE S.A.S.
CAMPEÓN TERNERO RESERVADO	MR BOGA PABLO 549	549/85	GANADERÍA Y CENTRAL GENÉTICA BOGA S.A.S.
CAMPEÓN INTERMEDIO	LACABAÑA RAYAO 1089-5 T/E 93	1089-5	RODOLFO ANGEL/JUAN G. FRANCO
CAMPEÓN INTERMEDIO RESERVADO	LA CABAÑA ECLIPSE DF-24 1099-4	1099-5	RODOLFO ANGEL/JUAN G. FRANCO
CAMPEÓN JOVEN	LA CABAÑA SUCESOR DF-04 1055-4	1055-4	RODOLFO ANGEL/JUAN G. FRANCO
CAMPEÓN JOVEN RESERVADO	EL TRIANGULO TX TIO SAM 162-14	162-14	GANADERÍA Y CENTRAL GENÉTICA BOGA S.A.S.
CAMPEÓN ADULTO	LA CABAÑA LEGADO TB-59 007-4	1007-4	RODOLFO ANGEL/JUAN G. FRANCO
GRAN CAMPEÓN	LA CABAÑA LEGADO TB-59 007-4	1007-4	RODOLFO ANGEL/JUAN G. FRANCO
GRAN CAMPEÓN RESERVADO	LA CABAÑA RAYAO 1089-5 T/E 93	1089-5	RODOLFO ANGEL/JUAN G. FRANCO

Mejor Criador

RODOLFO ANGEL / JUAN G. FRANCO / HACIENDA LA CABAÑA/ VITERVO - CALDAS

Mejor Expositor

RODOLFO ANGEL / JUAN G. FRANCO / HACIENDA LA CABAÑA/ VITERVO - CALDAS



7a. Feria Nacional Angus y Brangus

7° Juzgamiento de las Razas Angus y Brangus en Agroexpo
Julio 21 de 2016, Corferias



Gran Campeón Angus / DEL RIO GRINGO YANKEE
Hacienda Del Río S.A.



Gran Campeona Angus / MARCAR MARCAPASO 523-74
Margar Ganadería



Gran Campeón Brangus / LE LEO
Haras San Fernando



Gran Campeona Brangus / TRIANON 855H LOREN 13-0
El Triánón

LA TESALIA

7a. Feria Nacional Angus y Brangus

7° Juzgamiento de las Razas Angus y Brangus en Agroexpo
Julio 21 de 2016, Corferias

JUEZ: Sr. Jorge Ariel Ovando

Hembras Angus

COMPETENCIA	NOMBRE DEL EJEMPLAR	NÚMERO	EXPOSITOR
CAMPEONA TERNERA	MASFINCA 4655 BISMARK	4655	MASFINCA PRODUCCIÓN S.A.S.
CAMPEONA TERNERA RESERVADA	RESERVA 6255 CATALANA CANDE 1341	6255	GUSTAVO A. VÉLEZ
CAMPEONA INTERMEDIA	MASFINCA 2435 ROTUNDO	2435	MASFINCA PRODUCCIÓN S.A.S.
CAMPEONAINTERMEDIA RESERVADA	MARCAR REGIS 555-25 / 450-43	555-25	MARCAR GANADERÍA
CAMPEONA JOVEN	MASFINCA 3844 APERO	3844	MASFINCA PRODUCCIÓN S.A.S.
CAMPEONA JOVEN RESERVADA	MARCAR MARCO 540-114/346-91	540-114	MARCAR GANADERÍA
CAMPEONA ADULTA	MARCAR MARCAPASO 523-74 / 318-61	523-74	MARCAR GANADERÍA
CAMPEONA ADULTA RESERVADA	MARCAR MUNDOS MUSTANG 470 313	470/83	MARCAR GANADERÍA
GRAN CAMPEONA	MARCAR MARCAPASO 523-74 / 318-61	523-74	MARCAR GANADERÍA
GRAN CAMPEONA RESERVADA	MASFINCA 2435 ROTUNDO	2435	MASFINCA PRODUCCIÓN S.A.S.

Machos Angus

COMPETENCIA	NOMBRE DEL EJEMPLAR	NÚMERO	EXPOSITOR
CAMPEÓN TERNERO	MASFINCA 3645 DENSITY	3645	MASFINCA PRODUCCIÓN S.A.S.
CAMPEÓN TERNERO RESERVADO	MASFINCA 4255 ROTUNDO	4255	MASFINCA PRODUCCION S.A.S.
CAMPEÓN INTERMEDIO	MARCAR NETWORTH 578-65/202J	578-65	MARCAR GANADERÍA
CAMPEÓN INTERMEDIO RESERVADO	DEL RIO GRINGO GRANDIOSO	024	HACIENDA DEL RÍO S.A.
CAMPEÓN JOVEN	MARCAR MUNDOS NEW DAY	547-114	MUNDOS
CAMPEÓN JOVEN RESERVADO	HSF LANCELOT	HSF964	FERNANDO SANCLEMENTE GANADERÍA E.U.
CAMPEÓN ADULTO	DEL RIO GRINGO YANKEE	001	HACIENDA DEL RÍO S.A.
CAMPEÓN ADULTO RESERVADO	MASFINCA 6363 APERO	6363	MASFINCA PRODUCCION S.A.S.
GRAN CAMPEÓN	DEL RIO GRINGO YANKEE	001	HACIENDA DEL RÍO S.A.
GRAN CAMPEÓN RESERVADO	MARCAR NETWORTH 578-65/202J	578-65	MARCAR GANADERÍA
MEJOR DESCENDENCIA MISMO TORO	MARCAR MARCO 4754		MARCAR GANADERÍA
MEJOR DESCENDENCIA DE UNA MISMA VACA POR REP.NATURAL	MARCAR MARCO 305J		MARCAR GANADERÍA

Mejor Criador y Expositor

MARCAR GANADERÍA / HACIENDA POZO RUBIO / RIONEGRO - ANTIOQUIA

Hembras Brangus

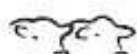
COMPETENCIA	NOMBRE DEL EJEMPLAR	NÚMERO	EXPOSITOR
CAMPEONA TERNERA	NELLY	3212-5	AGROPECUARIA LUZ DEL ESTE
CAMPEONA TERNERA RESERVADA	ROSINA	3312-5	AGROPECUARIA LUZ DEL ESTE
CAMPEONA INTERMEDIA	TRIANON FRONTERIZO 101-55 FIRULA 26-81	101-55	EL TRIANÓN
CAMPEONAINTERMEDIA RESERVADA	HORIZONTES INFANTA	538C	SANTA INÉS
CAMPEONA JOVEN	TRIANON 855H LOREN 13-0	68-84	EL TRIANÓN
CAMPEONA JOVEN RESERVADA	LOS ANGELES FRESITA 157/11C	157/11C	MASFINCA PRODUCCIÓN S.A.S.
GRAN CAMPEONA	TRIANON 855H LOREN 13-0	68-84	EL TRIANÓN
GRAN CAMPEONA RESERVADA	LOS ANGELES FRESITA 157/11C	157/11C	MASFINCA PRODUCCIÓN S.A.S.

Machos Brangus

COMPETENCIA	NOMBRE DEL EJEMPLAR	NÚMERO	EXPOSITOR
CAMPEÓN TERNERO	EL TRIANGULO TX EDICION LIMITADA 218-15	218-15	JAVIER IVÁN TORRES RUIZ
CAMPEÓN TERNERO RESERVADO	EL TRIANGULO TX FUERA DE SERIE 228-16	228-16	JAVIER IVÁN TORRES RUIZ
CAMPEÓN INTERMEDIO	PROMETEO CEIBA VERDE 2304-15	2304-15	AGROPECUARIA CEIBA VERDE LTDA.
CAMPEÓN INTERMEDIO RESERVADO	TRIANON FRONTERIZO 103-65 NORBEY 30-06	103-65	EL TRIANÓN
CAMPEÓN JOVEN	LE LEO	25114	HARAS SAN FERNANDO
CAMPEÓN JOVEN RESERVADO	HORIZONTES JEFE	525B	SANTA INÉS
GRAN CAMPEÓN	LE LEO	25114	HARAS SAN FERNANDO
GRAN CAMPEÓN RESERVADO	HORIZONTES JEFE	525B	SANTA INÉS
MEJOR DESCENDENCIA DE UNA MISMA VACA POR REP.NATURAL	MG MS BACH 463/12Y		JAVIER IVÁN TORRES RUIZ

Mejor Criador y Expositor

EL TRIANÓN / HACIENDA EL TRIANÓN / VENECIA - ANTIOQUIA



resultados ferias

ExpoArbeláez 2016

7° Juzgamiento de las razas Angus y Brangus
Arbeláez, Cundinamarca

JUEZ: Sr. Felipe Forero

Hembras Brangus

COMPETENCIA	NOMBRE DEL EJEMPLAR	NÚMERO	EXPOSITOR
CAMPEONA TERNERA	NELLY	3212-5	AGROPECUARIA LUZ DEL ESTE
CAMPEONA TERNERA RESERVADA	HR WHITNEY 2-6B TE	2-6B	INVERSIONES RANCHO HR S.A.S.
CAMPEONA INTERMEDIA	MISS BOGA ARGELIA 556 TE	556-15	GANADERÍA Y CENTRAL GENÉTICA BOGA S.A.S.
CAMPEONAINTERMEDIA RESERVADA	EL TRIANGULO TX NAVIDAD 206/15	206/15	JAVIER IVÁN TORRES RUIZ
CAMPEONA JOVEN	LOS ANGELES SOMBRA 158/11C	158/11C	INVERSIONES RANCHO HR S.A.S.
CAMPEONA ADULTA	MISS BOGA ANDORRA 456 TE	456/93	GANADERÍA Y CENTRAL GENÉTICA BOGA S.A.S.
CAMPEONA ADULTA RESERVADA	LE DORIA	10914	AGROPECUARIA LUZ DEL ESTE
GRAN CAMPEONA	LOS ANGELES SOMBRA 158/11C	158/11C	INVERSIONES RANCHO HR S.A.S.
GRAN CAMPEONA RESERVADA	NELLY	3212-5	AGROPECUARIA LUZ DEL ESTE

Machos Brangus

COMPETENCIA	NOMBRE DEL EJEMPLAR	NÚMERO	EXPOSITOR
CAMPEÓN TERNERO	MR BOGA MULATO 575	575/N5	GANADERÍA Y CENTRAL GENÉTICA BOGA S.A.S.
CAMPEÓN TERNERO RESERVADO	HR CONNOR 9-5L	9-5L	INVERSIONES RANCHO HR S.A.S.
CAMPEÓN ADULTO	LE LEO	25114	HARAS SAN FERNANDO
CAMPEÓN ADULTO RESERVADO	PL MR GALLEGO	232	ERNESTO CRUZ SÁNCHEZ
GRAN CAMPEÓN	LE LEO	25114	HARAS SAN FERNANDO
GRAN CAMPEÓN RESERVADO	PL MR GALLEGO	232	ERNESTO CRUZ SÁNCHEZ

Mejor Criador y Expositor

AGROPECUARIA LUZ DEL ESTE / HACIENDA LUZ DEL ESTE / ARBELÁEZ - CUNDINAMARCA

SANTA ISABEL

resultados ferias



Gran Campeón Brangus / LE LEO
Haras San Fernando



Gran Campeón Brangus Reservado / PL MR GALLEGO
Ernesto Cruz Sánchez



Gran Campeona Brangus / LOS ANGELES SOMBRA 158/11C
Inversiones Rancho HR S.A.S.



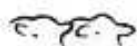
Gran Campeona Brangus Res. / NELLY
Agropecuaria Luz del Este

BOGA

Ganaderías asociadas

Encuentre la información completa de nuestros predios asociados en www.asoangusbrangus.org.co

ANTIOQUIA	AGROGANADERA SAN JOSÉ	agrogansanjose@yahoo.com.mx	HACIENDA LA VENTOLERA	adr@une.net.co
	AGROPECUARIA LAS PANTERAS	nechavarria98@gmail.com	HACIENDA LOS ÁNGELES	mauromu16@gmail.com
	AGROPECUARIA NUEVO MUNDO	lh@une.net.co	HACIENDA LOS MANGOS	federicock@tahamicultiflores.com
	ALVAREZ S. Y CIA	presidencia@corsan.com.co	HACIENDA NO TE CANSES	sierramoreno3@hotmail.com
	ARTEMIO DE JESUS GARCÍA BURITICÁ	liceth25@hotmail.com	HACIENDA SALVATIERRA	gbrangus@gmail.com
	BOVINOS DE COLOMBIA	juoned@hotmail.com	HACIENDA SAN ANTONIO DE PALOMOS	mecarmo@hotmail.com
	CALMAGALU	milondon@msn.com	HACIENDA SAN FRANCISCO	olrestrepo@mt.com.co
	CAMILO OSORIO DUQUE	camilo.duque24@hotmail.com	HACIENDA SANTA ISABEL	jcorrea@uniban.com.co
	CONSTR. Y FINCAS ECHAVARRÍA	carlosehavarria@casa.com.co	HACIENDA SERRANÍA	cposada70@une.net.co
	FELIX GAITÁN	chamorro1921@gmail.com	HEVLAS	arestrepolon@gmail.com
	G3 BIOTECNOLOGÍA ANIMAL	g3biotecnologia@gmail.com	INVERSIONES J. CORREA G. Y CIA.	juancarloscorreag@yahoo.com
	GANADERÍA EL DORADO DE P.	mlondonov@gmail.com	INVERSIONES DE RESTREPO S.A.	etiflex@etiflex.com.co
	GANADERÍA EL SOCORRO A & B	jp.elsocorro@gmail.com	JAIRO ANIBAL BETANCUR MEJÍA	bm.anibal@gmail.com
	GANADERÍA HORIZONTES	jrico@une.net.co	LA FANEGA	lafanegasa@hotmail.com
	GANADERÍA LONDOÑO MOLINA	ganaderiadelomo@hotmail.com	LA RESERVA SOCIEDAD AGROPECUARIA	tresmariascolumbia@gmail.com
	GANADERÍA SANTA CRUZ	nicorpob@hotmail.com	MARCAR GANADERÍA	marcar.angus@gmail.com
	GANINCO	jcflocampi@une.net.co	MESAGE & CIA.	luz.dary.gomez@premexcorp.com
	HACIENDA EL ORIGEN	carlosganan@hotmail.com	MINA LA MARGARITA	jrv@une.net.co
	HACIENDA GOLAN	jenaroperez@colanta.com.co	MUNDOS RIBS CARNES Y VINOS	mundosribs@hotmail.com
	HACIENDA LA CORONA	ganaderialacorona@hotmail.com	PORCIGENES	jorgejaramillo@italcol.com
HACIENDA LA SIBERIA	presidencia@silvestres.com	PRODIAMANTE AZUL	prodiamante.azul@gmail.com	
HACIENDA LA VALLENATA	andresargote2009@hotmail.com			
ARAUCA	COMITÉ REG. GANADEROS DE TAME	contador@comiteganaderostame.com		
BOYACÁ	ALEX GONZÁLEZ SÁNCHEZ	alexgonzalez76@yahoo.com.ar	JUAN ESTEBAN RODRÍGUEZ ZÁRATE	agropecuariapradera@hotmail.com
	CAMPUS DE VENECIA	hector.chaparro@gmail.com	MADERAS DISPALH	gmsalseri@yahoo.com
	GANADERÍA LA CAPILLA	ganaderialacapilla@hotmail.com		
CALDAS	AGROPECUARIA RANCHO LUNA	rancho-luna@hotmail.com	HACIENDA LA CABAÑA	rudyanangel53@hotmail.com
	GANADERÍA 3D	hernandodevivero@hotmail.com	SANTAMARÍA DEL ARAUCA	agrocaucho@gmail.com
CASANARE	GIN & CIA	pjgm25@yahoo.com	AGROLAR	jaimhernandezblanco@hotmail.com
CESAR	BIOAGRARIUS	agonzalez@bioagrarius.com	HACIENDA AGUA LINDA	saulestrada9@hotmail.com
	GANADERÍA BUENAHORA	brangusbariloch@hotmail.com	HACIENDA EL PARAÍSO	orlandoplatea@silvertelcom.com
	GANADERÍA MARACAIBO	gerencia@ismocol.com	HACIENDA EL TRIÁNGULO	javiertorresruiz1@hotmail.com
CÓRDOBA	AGROPECUARIA BAJO GRANDE	bajogrande@corsan.com.co	HACIENDA LA CIRCACIA	alvarezorozcoltda@hotmail.com
	COMPAÑÍA GANADERA POMENO	brangustin@gmail.com	HACIENDA VILLA ROCHI	gerencia.vias@une.net.co
	HACIENDA ALICANTE	juan_movi@hotmail.com	INDUSTRIAL GENÉTICA	industrialgenetica@gmail.com
	HACIENDA COROZAL	faem1@une.net.co		
CUNDINAMARCA	AGROINDUSTRIAL GRILLO UMAÑA	ci.agro@telmex.net.co	HUMBERTO AGUSTÍN MORA	humbertomora07@hotmail.com
	AGROPECUARIA DE LUZ DEL ESTE	agrosanfer@hotmail.com	INVERSIONES ARANGO ITUANGO	ganaderiagalilea@outlook.es
	AGROPECUARIA LA MILAGROSA	Agrolamilagrosa@gmail.com	INVERSIONES CARRILLO JAIME	geranca@yahoo.com
	AGROPECUARIA MONTEVERDE	rectoria@vermontmedellin.edu.co	INVERSIONES ISLA SUR	carlos0326@hotmail.com
	AGROPECUARIA ROJAS GARZÓN	marorojas2011@hotmail.com	INVERSIONES LOS LLANITOS	angustavolosllanitos@gmail.com
	BOSQUE DE LOS MAGNOLIOS	lucavel0814@hotmail.com	INVERSIONES REYES HERRERA	cmejia1955@gmail.com
	C.G.R BIOTECNOLOGÍA REPROD.	gerencia@cgrbiotecnologia.com	INVERSIONES TIYABA	administracion@tiyaba.com
	CENTRAL GENÉTICA BUENAVISTA	centralbuenavista@empresarios.com	INVERSIONES VARGAS MEJÍA	miguelvargasmejia@gmail.com
	CRIADERO EL TRIUNFO	jc.ardila.blanco@gmail.com	INVERSIONES ZJ	karemzuj@gmail.com
	GANADERÍA DAL COSSIO	eduardoval@gmail.com	JAIRO LÓPEZ MORALES	jairolopezmoralessabogado@yahoo.com
	GANADERÍA MUDELA DEL RÍO	presidencia@mazuera.com	JORGE AUGUSTO ÁVILA	augusto@taniacamila.com
	GANADERÍA SAN GABRIEL	gabriel.barragan@pilautomation.com	JOSÉ DEL CARMEN MARTÍN	martinj@veaycia.com
	GANADERÍA SAN JOSÉ	ganaderiasanjose@gmail.com	JUAN MANUEL LÓPEZ PINTO	jlopez@valorem.com.co
	GANADERÍA SANTA RITA	ganaderiasantarita@gmail.com	LA TESALIA	angus@latesalia.com
	HACIENDA DEL RÍO	haciendadelrio.admon.2015@hotmail.com	MACONDO	asistencia@acoplasticos.org
	HACIENDA EL CONFÍN	jjara@cable.net.co	MARTHA ÁLVAREZ DE QUIÑONES	camiloquino@gmail.com
	HACIENDA EL ENCANTO	lucia.cruz@autogalias.com	MASFINCA GANADERÍA	sebastian.posada@masfinca.com
	HACIENDA EL ESTABLO	fcs3838@yahoo.es	NETCOM COLOMBIA	ingenieromeza@gmail.com
	HACIENDA LA ESTANCIA	ariel.sanchez@usa.edu.co	P VERGARA Y CIA.	admin@pvergara.com
	HACIENDA LA MILAGROSA	fragua33@hotmail.com	PIEDRA LINDA	gerenciageneral@industriascruz.com.co
	HACIENDA LA POLINESIA	jpiraque@yahoo.com	PIÑEROS PRODUCCIONES	ajpineros@pineros.com
	HACIENDA LAS GALIAS	jamontesb@gmail.com	RANCHO HR	bigimportadores@hotmail.com
	HACIENDA POTRERO CHICO	edgaramunoz@yahoo.com	RANCHO LA UNIÓN	eavillor@gmail.com
	HARAS SAN FERNANDO	fernando.sanclemente@yahoo.com	SHERLEG LABORATORIES	gerencia@sherleg.net

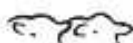


HUILA	PIÑEROS PRODUCCIONES	ajpineros@pineros.com	HACIENDA LAS MERCEDES	naviapma@gmail.com	
	INVERSIONES AGROPRINCIPADO	agroprincipado@gmail.com			
META	AGROPECUARIA ALFA	cg.agroalfa@yahoo.es	HACIENDA SANTA INÉS	bandaancha09@gmail.com	
	AGROPECUARIA CEIBA VERDE	juliocesarcaza@hotmail.com	HLD	doro748@gmail.com	
	GANADERÍA SAN SIMÓN	fermandomont10@hotmail.com	JOSÉ JAIRO CORREA	jocorrea@une.net.co	
	HACIENDA CUNAVICHE	libardomvz@gmail.com	RBS INVERSIONES	ricardobs78@hotmail.com	
	HACIENDA RANCHO CONTENTO	germanruizvelez@gmail.com	ROCHA DÍAZ & CIA	alrodiaz@gmail.com	
QUINDÍO	HACIENDA LAS MERCEDES	embrionesdeocidente@hotmail.com	HACIENDA AGUA BONITA	alazate@utp.edu.co	
RISARALDA	HACIENDA LA CECILIA	edsotun@hotmail.com	AGROPECUARIA LAESCO	laescobar01@hotmail.com	
SANTANDER	BIDAGRO	bidagro@gmail.com	IGNACIO ARDILA CASTILLO	arcastilimitada@hotmail.com	
	CAVANZO ORTIZ INVERSIONES	josercavanzo@gmail.com	JUAN MANUEL BARCO SOTO	jmbarco@oplcarga.com.co	
	HACIENDA SAN PEDRO	fervet16@hotmail.com	LAURA GISELLA RODRÍGUEZ R.	Juliocesargomezriveros@gmail.com	
	HOLGUER AUDINE AMAYA	holgeraudi@hotmail.com	UNIVERSIDAD LIBRE SECC. SOCORRO	comprasulibre@gmail.com	
TOLIMA	EDGAR SÁNCHEZ MORALES	edgarsanchez2002@hotmail.com	INVERSIONES BUENDÍA DUQUE	inversionesbuendia@yahoo.es	
	FRUTAMA	urbarklt@gmail.com	TERRA MAHECHA Y CASAS GROUP	carmahecha@yahoo.com	
	INVERANGEL	corporativo@inverangel.com			
VALLE DEL CAUCA	AMALFI BOTERO Y CIA.	lumian68@gmail.com	JORGE ENRIQUE PALOMARES	jpalomares@promotoraequilatero.com	
	GAN. Y CENTRAL GENÉTICA BOGA	boga3h@hotmail.com	SOCIEDAD CENTRAL GANADERA	gerencia@centralganadera.com	
	HACIENDA YERBABUENA	interplastica@emcali.net.co			
ASOCIADOS COMERCIALES	AGROPECUARIA CAÑA FLECHA	topenagos@hotmail.com	JAIR SOTO	jairsoto80@hotmail.com	
	ALBERTO PELÁEZ OCAMPO	martinezpiedad@hotmail.com	JAIRO TRUJILLO DELGADO	jatrudel88@hotmail.com	
	AM VIVAS	vivas_alejandro@hotmail.com	JORGE SARMIENTO DÍAZ	jorgegsarmiento@gmail.com	
	ARCELANDIA	cvega@arcelandia.com	JUAN CARLOS GONZÁLEZ RUIZ	laboratoriosjcg@hotmail.com	
	BERNARDO MEJÍA ÁLVAREZ	bernamejal@hotmail.es	JULIÁN MAURICIO VALDERRAMA	jumavald@hotmail.com	
	CAMILO PIMENTEL M.	camilo-pimentel2@hotmail.com	MANUEL FRANCISCO BECERRA	manuelfbecerra@gmail.com	
	CORP. ESC. DE ARTES Y LETRAS	abaquero@artesyletras.edu.co	MARÍA CRISTINA PALACIOS	mariacrispalacios@hotmail.com	
	EDMOND MAURICIO GUTIÉRREZ R.	e.m.gr@hotmail.com	MAURICIO GIRALDO LLINÁS	maugir@yahoo.com	
	EDUARDO RAMÍREZ TIRADO	eduaramire@gmail.com	OSCAR IBÁÑEZ TERREROS	oibanez@revicol.com.co	
	FED. NACIONAL DE CAFETEROS	elena.narvaez@cafedecolombia.com	PROSEGUIR	arielzuluaga@gmail.com	
	HACIENDA LA PASTORA & CUBANUBA	pastoracubanuba@gmail.com	RANCHO ALTAMIRA	solucionesfinancierascol@yahoo.es	
	HEVEAS DE LA LLANURA	universal.flowers@hotmail.com	RICARDO OREJARENA	rickorejarena@hotmail.com	
	INVERSIONES FOCAS	caramba24@hotmail.com	RUBÉN CARRILLO VANEGAS	vanegasuno@hotmail.com	
	IPIMAC	andresp@ipimac.co	VAME	gerencia.vame@gmail.com	
	SOCIOS NUEVOS	ARTEMIO GARCÍA BURITICÁ	liceth25@hotmail.com	INVERSIONES REYES HERRERA	cmejia1955@gmail.com
		CAMILO OSORIO DUQUE	camilo.duque24@hotmail.com	JAIRO ANÍBAL BETANCUR MEJÍA	bm.anibal@gmail.com
		CAVANZO ORTIZ INVERSIONES	josercavanzo@gmail.com	JAIRO LÓPEZ MORALES	jairolopezmoralesabogado@yahoo.com
		COMITÉ REG. GANADEROS DE TAME	contador@comiteganaderostame.com	JORGE AUGUSTO ÁVILA ROMERO	augusto@taniakamila.com
		INVERSIONES ARANGO ITUANGO	ganaderiagalilea@outlook.es	LAURA GISELLA RODRÍGUEZ R.	Juliocesargomezriveros@gmail.com
INVERSIONES CARRILLO JAIME		geranca@yahoo.com	NETCOM COLOMBIA	ingenieromeza@gmail.com	
ASOCIADOS COMERCIALES NUEVOS	ALBERTO PELÁEZ OCAMPO	martinezpiedad@hotmail.com	MANUEL FRANCISCO BECERRA	manuelfbecerra@gmail.com	
	ARCELANDIA	cvega@arcelandia.com	MAURICIO GIRALDO LLINÁS	maugir@yahoo.com	
	EDMOND MAURICIO GUTIÉRREZ R.	e.m.gr@hotmail.com	RANCHO ALTAMIRA	solucionesfinancierascol@yahoo.es	
	EDUARDO RAMÍREZ TIRADO	eduaramire@gmail.com	RUBÉN CARRILLO VANEGAS	vanegasuno@hotmail.com	
	HEVEAS DE LA LLANURA	universal.flowers@hotmail.com	VAME	gerencia.vame@gmail.com	
	JULIÁN MAURICIO VALDERRAMA	jumavald@hotmail.com			



Damos la bienvenida a las ganaderías que este año se asociaron a nuestro gremio. Su presencia nos fortalece y nos compromete a trabajar en favor del posicionamiento de nuestras razas como la mejor alternativa ganadera,

LA MEJOR CARNE y EL MEJOR NEGOCIO.



LA VALLENATA

POTRERITOS

MARCAR