

موقع الأوروغواي ضمن سهول البايما اللاتينية
تقع البلاد ضمن سهول البايما اللاتينية التي تتمتع بعوامل مثالية لإنتاج لحوم الغنم والأبقار وتتميز بخصوصية تربتها المسوسة ونطاحتها الخالي من التلوّح وأراضيها ذات الطبيعة المتميزة حيث تعتبر أكثر من 80% من المساحة في البلاد صالحة لتربيّة الماشي.

الرعاية في الهواء الطلق
يتم تربية الأبقار ورعايتها في حقول مفتوحة وھواء طلق على مدار العام ، كما تعتد في نظامها الغذائي على المرااعي الطبيعي الذي تحتوي على عناصر غنية متعددة ، ويتم ذلك مع اتباع أحدث الطرق العناية بها.

خاصية التتبع الإجبارية
تُعد عملية تتبع الب堙ان إلزامية في جميع أنحاء الأوروغواي ، ويتم تطبيقها من المعايير إلى المجزر ، فيما يتعلق بلحوم الأبقار يتم ذلك من لحظة ولادتها وحتى وصولها إلى أطباق مائدة.

محلات تبريد ذات تكنولوجيا متقدمة
تمتلك الأوروغواي تقاليد وثقافة في إنتاج وتصدير اللحوم تعود لأكثر من 400 عاماً ، حيث تصدر البلاد ثلثي إنتاجها من اللحوم ، ويتم تجهيز المسالك والشلّاجات بأحدث التقنيات الحديثة لتسهيل عمليات التصدير إلى الأسواق الضخمة.

لحم صحي و مغذي ولذيذ
نظراً لنظام الغذائي الذي ينتفعه مع الماشي والذي يعتمد بشكل أساسي على المرااعي الطبيعي ، يوصى بتناول لحوم الأغنام الأوروغواية في الانظمة الغذائية الصحية ، انخفاض مستويات الدهون المشبعة بها ، كما تحتوي على نسب كافية من أوميجا 3 وأوميجا 6 ، بالإضافة إلى النسب العالية للدديد وفيتامين E (مضادات الأكسدة) ، من مركب حمض اللينوليك.

URUGUAY: Located in the south american pampas
The country has optimal conditions to produce meat naturally due to its temperate climate, fertile soils and privileged hydrography. More than 80% of the territory is dedicated to livestock.

Raised in the open air
The animals live in the open air all year round, raised on a rich variety of natural pastures, under the most updated practices of respect and animal welfare.

Mandatory traceability
Traceability is mandatory throughout the national territory, applied to the field and industry for cattle, since the animal is born until the cut of meat. This allows rebuilding all the way from nature to the table.

Slaughterhouses with advanced technologies
Uruguay has a long tradition and culture in production and export of meat for over 400 years. Slaughterhouses, equipped with cutting edge technology, are able to export to the most demanding markets.
The country exports two-thirds of its meat production.

Delicious and healthy meat
Due to pasture-based cattle feeding, Uruguayan meat is recommended for healthy diets because of low levels of saturated fats, proper ratio of Omega 6 and Omega 3 and high doses of conjugated linoleic acid, iron and vitamin E (antioxidants).



uruguayanmeats.uy



URUGUAY
BEEF & LAMB

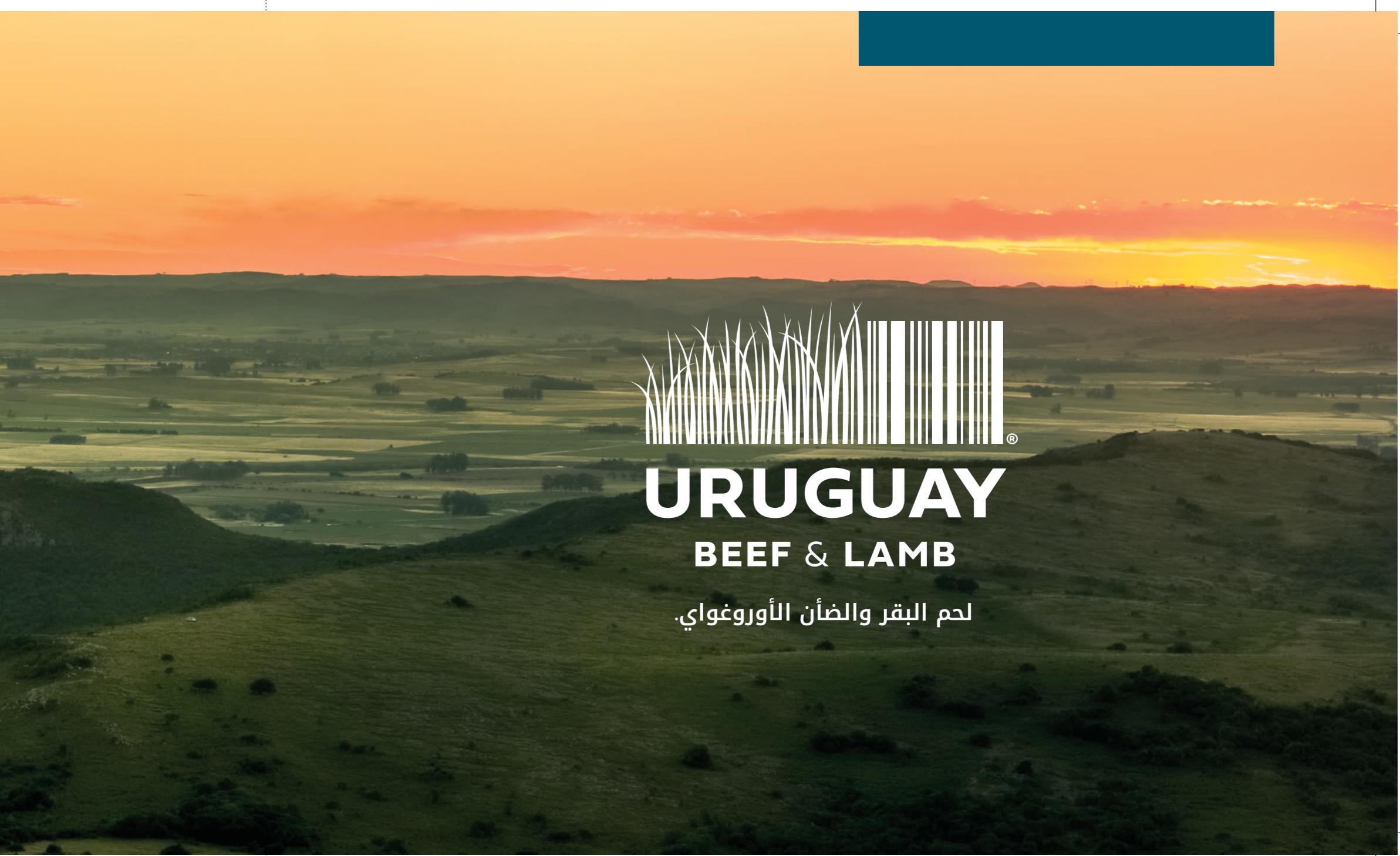
لحم البقر والضأن الأوروغواي.

inac
National Meat Institute

Rincón 545 | Montevideo - Uruguay

Phone +(598) 2916 0430

www.inac.uy | marketing@inac.uy





لحوم حلال عالية الجودة
High quality HALAL MEAT

الاوروجواي
URUGUAY



اللحم الأوروجواي من قلب الطبيعة

Uruguayan beef, process matters

- مراعي مفتوحة
- بدون مضادات حيوية
- أنغوس و هيرفورد
- التتبع إلزامي
- تغذية بالعشب
- بدون هرمونات
- Free range
- No antibiotics
- Angus and Hereford
- Mandatory Traceability
- Grass fed
- No hormones



المسالخ معتمدة للتصدير إلى المملكة العربية السعودية

| | Number | E-mail | Web |
|--------------------------------------|--------|-----------------------------------|------------------------------|
| MARFRIG / Establecimiento Colonia SA | 2 | tacuarembo@marfrig.com | marfrigbeef.com |
| MINERVA FOODS / Frig Carrasco SA | 3 | info.carrasco@minervafoods.com | minervafoods.com |
| MINERVA FOODS / PulsA | 7 | info.carrasco@minervafoods.com | minervafoods.com |
| MINERVA FOODS / Frig Canelones SA | 8 | info.carrasco@minervafoods.com | minervafoods.com |
| MARFRIG / Frig Tacuarembó SA | 12 | tacuarembo@marfrig.com | marfrigbeef.com |
| FRIGORÍFICO DURAZNO / Frigocerro SA | 14 | info@frigocerrofoods.com | frigocerrofoods.com |
| FRIGORÍFICO ROSARIO / Rondatel SA | 22 | rondatel@rondatel.com.uy | rondatel.com.uy |
| FRIGOYI / Blacor SA | 26 | info@frigoyi.com.uy | frigoyi.com.uy |
| SCHNECK / Suc. Carlos Schneck SA | 52 | info@schneck.com.uy | schneck.com.uy |
| MARFRIG / Inaler SA | 55 | tacuarembo@marfrig.com | marfrigbeef.com |
| FRICASA / Frigorífico Casa Blanca SA | 58 | contacto@fricasa.com.uy | fricasa.com.uy |
| FRIGOSALTO / Somicar SA | 74 | somicar@somicar.com.uy | somicar.com.uy |
| SIRSIL S.A. / Somicar SA | 85 | gabriel@sirsil.com.uy | sarubbi.com.uy |
| FRIGORIFICO LA TRINIDAD / Ofelan SA | 91 | jirazabal@flt.com.uy | frigorificolatrinidad.com.uy |
| LAS MORAS / Chia del SA | 104 | info@lasmoras.com.uy | lasmoras.com. |
| SOLÍS MEAT URUGUAY / Ersinal SA | 150 | solismeat@solismeat.com.uy | solismeat.com.uy |
| DINOLAR S.A. | 158 | info@dinolar.com.uy | dinolar.com.uy |
| LORSINAL S.A. | 224 | lorsinal@lorsinal.com.uy | |
| FRIGORIFICO COPAYAN S.A. | 245 | copayan@copayan.uy | copayan.uy |
| BPU / Breeders & Packers Uruguay SA | 310 | info@bpumeat.com | bpumeat.com |
| FRIGORIFICO SAN JACINTO / Nirea SA | 344 | sales@nirea.com.uy | nirea.com.uy |
| FRIGORIFICO FLORIDA / Clademar SA | 365 | rponceleon@frigorificoflorida.com | frigorificoflorida.com |
| FRIGORIFICO LAS PIEDRAS S.A. | 379 | exportaciones@flp.uy | frigorificolaspiedras.com |
| MARFRIG / Cledinor SA | 394 | tacuarembo@marfrig.com | marfrigbeef.com |
| FRIGORIFICO PANDO / Ontilcor SA | 439 | fmp@fmp.com.uy | fmp.com.uy |