

363.737
Q77j
2009
EVR-2009-0567
v.3, c.1



Universidad de Concepción

MATERIAL ELABORADO

Hamburguesa 100% Avestruz Tradicional

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción	100g.	
Porciones por envase	1	
	100g.	1 porción
Energía (Kcal)	121.5	121.5
Proteínas (g)	18.0	18.0
Grasa Total (g)	5.5	5.5
Grasa Saturada (g)	2.1	2.1
Grasa Monosaturada (g)	2.2	2.2
Grasa polinsaturada (g)	1.2	1.2
Grasa Trans (g)	0.0	0.0
Colesterol (mg)	37.0	37.0
H. de C. (g)	0.0	0.0
Sodio (mg)	449,2	449,2

Recomendaciones al Consumidor:

Una vez adquirido el producto, debe mantenerlo en el freezer a -18°C hasta la fecha de vencimiento.

Si el producto se ha descongelado, puede mantenerse refrigerado a 0°C por 5 días.

Una vez descongelado, no volver a congelar.

Este producto no necesita ser descongelado para su cocción.

Este producto debe ser cocido antes de ser consumido.

Consumir antes de un año desde fecha de elaboración.



Las cañas
Ostrich

Hamburguesas
de Avestruz
Tradicional

0,04%
colesterol



1 unidad
Peso Neto 100 g

Producto elaborado y envasado para Sociedad Agrícola Las Cañas Ltda. por procesadora de carnes La Valdivia Ltda. Aut: S.S.M.A. N° 404 del 03-07-80 Area Metropolitana. Entre Ríos 1631, Quinta Normal Santiago. Distribuido por Soc. Agrícola Las Cañas Ltda. Parcela 23, Fundo Graneros, Punitaqui IV Región, Chile. contacto@lascagnas.cl www.lascagnas.cl

Producto Chileno

Ingredientes:

Carne de avestruz, grasa de avestruz, agua, emulsificante de sodio, fibra de trigo, sal, polifosfatos de sodio, acetato de sodio, citrato de sodio, especias (pimiento, ajo, estragón).

Hamburguesa 100% Avestruz Parrillera

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción	100g.	
Porciones por envase	1	
	100g.	1 porción
Energía (Kcal)	121.5	121.5
Proteínas (g)	18.0	18.0
Grasa Total (g)	5.5	5.5
Grasa Saturada (g)	2.1	2.1
Grasa Monoinsaturada (g)	2.2	2.2
Grasa poliinsaturada (g)	1.2	1.2
Grasa Trans (g)	0.0	0.0
Colesterol (mg)	37.0	37.0
H. de C. (g)	0.0	0.0
Sodio (mg)	449,2	449,2

Recomendaciones al Consumidor:

Una vez adquirido el producto, debe mantenerlo en el freezer a -18°C hasta la fecha de vencimiento.

Si el producto se ha descongelado, puede mantenerse refrigerado a 0°C por 5 días.

Una vez descongelado, no volver a congelar.

Este producto no necesita ser descongelado para su cocción.

Este producto debe ser cocido antes de ser consumido.

Consumir antes de un año desde fecha de elaboración.



Las cañas
Ostrich

Hamburguesas
de Avestruz
Parrillera

0,04%
colesterol



1 unidad
Peso Neto 100 g

Producto elaborado y envasado para Sociedad Agrícola Las Cañas Ltda. por procesadora de carnes La Valdivia Ltda. Aut. S.S.M.A. N° 404 del 03-07-80 Area Metropolitana. Entre Ríos 1631 Quinta Normal Santiago. Distribuido por Soc. Agrícola Las Cañas Ltda. Parcela 23, Fundo Graneros, Punitaqui IV Región, Chile. contacto@lascagnas.cl www.lascagnas.cl

Producto Chileno

Ingredientes:

Carne de avestruz, grasa de avestruz, agua, eritorbato de sodio, fibra de trigo, sal, polifosfatos de sodio, cloruro de potasio, acetato de sodio, citrato de sodio, proteína vegetal hidrolizada, glutamato monosódico, saborizantes, especias [oregano, comino, pimienta, cebolla].

Las cañas
Ostrich

Escalopas de Avestruz

Escalopas de Avestruz



0,04%
de colesterol

Las cañas
Ostrich



Las cañas
Ostrich

Escalopas de Avestruz

200g
peso neto

 Producto Chileno



7 804620 210244

Producto elaborado para Sociedad Agrícola Las Cañas Ltda., por
Procesadora de Carnes La Valdivia Ltda., Aut. S.S.M.A. N° 404 del 03/07/80, R.M.
Entre Ríos 1631, Quinta Normal, Santiago - Chile. Fonos: 56-2 7740106 - 56-2 7723634.
Comercializado y Distribuido por Sociedad Agrícola Las Cañas Ltda.
Parcela 23 Fundo Graneros, Punitaqui IV Región.

④
2
715 30 00

Recetas

La carne de avestruz es considerada, dentro de las carnes rojas, como una de las más magras, casi un 97% libre de grasa y similar en cuanto a sabor y apariencia a la del vacuno. Contiene más hierro y vitamina A, C y B12 que la del vacuno, con un menor contenido de colesterol en comparación a ésta y también a la carne de pollo. La carne de avestruz posee un bajo contenido de colesterol, calorías y grasa, siendo rica en proteínas, hierro, calcio y fósforo. Además posee grasas polisaturadas, elemento beneficioso para el ser humano. La mayor cantidad de carne proviene de los muslos, es una carne tierna de cocción rápida e ideal para la gastronomía de los chefs internacionales, ya que ofrece una gran variedad de preparaciones.



Cuadro comparativo composición nutricional Avestruz y demás carnes

100 g carne	Colesterol (mg)	Calorías (Kcal)	Grasas (g)	Proteínas (g)
Avestruz	49	97	1,7	23,2
Pollo	73	140	3	27
Vacuno	77	240	15	23
Cordero	78	205	13	22
Porcino	84	275	19	24
Pavo	59	135	3	25

Avestruz Macerada con Naranja y Jengibre

Ingredientes

- 300 g Filete de Avestruz
- 50 c.c. Jugo de Naranja
- Láminas de Jengibre
- Pimienta rosada
- Sal

Preparación

Laminar la carne y macerar con los demás ingredientes durante 12 horas. Se sugiere servirlo como sushi con palitos y salsa de soja. Servir con Sauvignon Blanc.



Tartar de avestruz

Ingredientes

- 500 g Filete de Avestruz
- 100 c.c. Jugo de Limón
- 30 g Cebolla perla
- 30 g Pepinillos
- 30 g Aceitunas sevillanas
- 1 Mata de Cebollín
- 100 g Castaña de Cajú
- Cilantro picado
- Sal
- Pimienta

Preparación

Picar todos los ingredientes sólidos, aliñarlos y macerar con jugo de limón por 20 minutos. Se sugiere servirlo como antipasto con tostadas. Servir con Sauvignon Blanc.

Carpaccio de avestruz

Ingredientes

- 300 g Filete de Avestruz
- 50 c.c. Jugo de Limón
- Queso de cabra ahumado rayado o queso parmesano
- Alcaparras
- Aceite de Oliva
- Pimienta

Preparación

En un plato base colocar la carne finamente laminada una al lado de otra hasta cubrir la superficie; agregar jugo de limón, sal, pimienta, incorporar el queso, luego las alcaparras y finalmente el aceite de oliva. Se sugiere servirlo como antipasto con tostadas. Servir con Chardonnay.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción	80 g	
Porción por envase	aprox. 3	
	100g	1 Porción
Energía (Kcal)	116	92,8
Proteínas (g)	23	18,4
Grasa total (g)	2,6	2
Colesterol (mg)	56	45
H. de C disponibles (g)	0,20	0,16
Sodio (mg)	100	80



Ventas:
ventas@lascagnas.cl

Informaciones:
contacto@lascagnas.cl

Mantener congelado a -18°C (freezer) una vez descongelado no volver a congelar, Duración Máxima Refrigerado 5 días

www.lascagnas.cl
contacto@lascagnas.cl

Duración del Producto:
Consumir antes de 12 meses a partir de la fecha de elaboración.
Ingredientes: Filete de avestruz

Las Cagnas
Ostrich

Las cañas
Ostrich

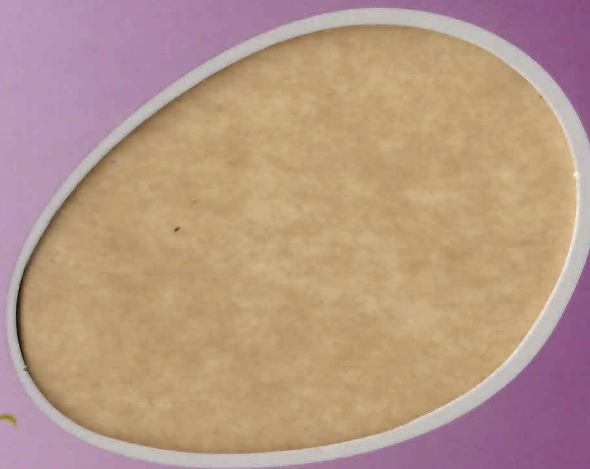
Carpaccio de Avestruz

Carpaccio de Avestruz



0,04%
de colesterol

Las cañas
Ostrich



200g
peso neto

 Producto Chileno



7 804620 210237

Producto elaborado para Sociedad Agrícola Las Cañas Ltda., por
Procesadora de Carnes La Valdivia Ltda., Aut. S.S.M.A. N° 404 del 03/07/80, R.M.
Entre Ríos 1631, Quinta Normal, Santiago - Chile. Fonos: 56-2 7740106 - 56-2 7723634.
Comercializado y Distribuido por Sociedad Agrícola Las Cañas Ltda.
Parcela 23 Fundo Graneros, Punitaqui IV Región.

④
H0005
710000

Recetas

La carne de avestruz es considerada, dentro de las carnes rojas, como una de las más magras, casi un 97% libre de grasa y similar en cuanto a sabor y apariencia a la del vacuno. Contiene más hierro y vitamina A, C y B12 que la del vacuno, con un menor contenido de colesterol en comparación a ésta y también a la carne de pollo. La carne de avestruz posee un bajo contenido de colesterol, calorías y grasa, siendo rica en proteínas, hierro, calcio y fósforo. Además posee grasas polisaturadas, elemento beneficioso para el ser humano. La mayor cantidad de carne proviene de los muslos, es una carne tierna de cocción rápida e ideal para la gastronomía de los chefs internacionales, ya que ofrece una gran variedad de preparaciones.



Cuadro comparativo composición nutricional Avestruz y demás carnes

100 g carne	Colesterol (mg)	Calorías (Kcal)	Grasas (g)	Proteínas (g)
Avestruz	49	97	1,7	23,2
Pollo	73	140	3	27
Vacuno	77	240	15	23
Cordero	78	205	13	22
Porcino	84	275	19	24
Pavo	59	135	3	25

Avestruz Macerada con Naranja y Jengibre

Ingredientes

- 300 g Filete de Avestruz
- 50 c.c. Jugo de Naranja
- Láminas de Jengibre
- Pimienta rosada
- Sal

Preparación

Laminar la carne y macerar con los demás ingredientes durante 12 horas. Se sugiere servirlo como sushi con palitos y salsa de soja. Servir con Sauvignon Blanc.



Tartare de avestruz

Ingredientes

- 500 g Filete de Avestruz
- 100 c.c. Jugo de Limón
- 30 g Cebolla perla
- 30 g Pepinillos
- 30 g Aceitunas sevillanas
- 1 Mata de Cebollín
- 100 g Castaña de Cajú
- Cilantro picado
- Sal
- Pimienta

Preparación

Picar todos los ingredientes sólidos, aliñarlos y macerar con jugo de limón por 20 minutos. Se sugiere servirlo como antipasto con tostadas. Servir con Sauvignon Blanc.

Carpaccio de avestruz

Ingredientes

- 300 g Filete de Avestruz
- 50 c.c. Jugo de Limón
- Queso de cabra ahumado rayado o queso parmesano
- Alcaparras
- Aceite de Oliva
- Pimienta

Preparación

En un plato base colocar la carne finamente laminada una al lado de otra hasta cubrir la superficie; agregar jugo de limón, sal, pimienta. incorporar el queso, luego las alcaparras y finalmente el aceite de oliva. Se sugiere servirlo como antipasto con tostadas. Servir con Chardonnay.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción	20 g	
Porción por envase	10	
	100g	1 Porción
Energía (Kcal)	116	11,6
Proteínas (g)	23	2,3
Grasa total (g)	2,6	0,26
Colesterol (mg)	56	5,6
H. de C disponibles (g)	0,20	0,02
Sodio (mg)	100	10



Ventas:
ventas@lascagnas.cl

Informaciones:
contacto@lascagnas.cl

Mantener congelado a -18°C (freezer) una vez descongelado no volver a congelar, Duración Máxima Refrigerado 5 días

www.lascagnas.cl
contacto@lascagnas.cl

Duración del Producto:
Consumir antes de 12 meses a partir de la fecha de elaboración.
Ingredientes: Filete de avestruz

Las carnes
Ostrik

Las cañas
Ostrich

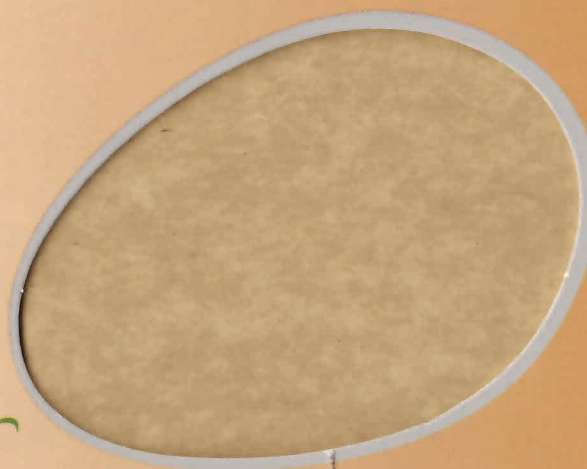
Medallón de Avestruz

Medallón de Avestruz



0,04%
de colesterol

Las cañas
Ostrich



 Producto Chileno

200g
peso neto

Las cañas
Ostrich

Medallón de Avestruz

4
3
HOLZ
7123000



Producto elaborado para Sociedad Agrícola Las Cañas Ltda., por
Procesadora de Carnes La Valdivia Ltda., Aut. S.S.M.A. N° 404 del 03/07/80, R.M.
Entre Ríos 1631, Quinta Normal, Santiago - Chile. Fonos: 56-2 7740106 - 56-2 7723634.
Comercializado y Distribuido por Sociedad Agrícola Las Cañas Ltda.
Parcela 23 Fundo Graneros, Punitaqui IV Región.

Recetas

La carne de avestruz es considerada, dentro de las carnes rojas, como una de las más magras, casi un 97% libre de grasa y similar en cuanto a sabor y apariencia a la del vacuno. Contiene más hierro y vitamina A, C y B12 que la del vacuno, con un menor contenido de colesterol en comparación a ésta y también a la carne de pollo. La carne de avestruz posee un bajo contenido de colesterol, calorías y grasa, siendo rica en proteínas, hierro, calcio y fósforo. Además posee grasas polisaturadas, elemento beneficioso para el ser humano. La mayor cantidad de carne proviene de los muslos, es una carne tierna de cocción rápida e ideal para la gastronomía de los chefs internacionales, ya que ofrece una gran variedad de preparaciones.



Cuadro comparativo composición nutricional Avestruz y demás carnes

100 g carne	Colesterol (mg)	Calorías (Kcal)	Grasas (g)	Proteínas (g)
Avestruz	49	97	1,7	23,2
Pollo	73	140	3	27
Vacuno	77	240	15	23
Cordero	78	205	13	22
Porcino	84	275	19	24
Pavo	59	135	3	25

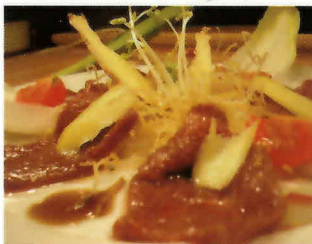
Avestruz Macerada con Naranja y Jengibre

Ingredientes

- 300 g Filete de Avestruz
- 50 c.c. Jugo de Naranja
- Láminas de Jengibre
- Pimienta rosada
- Sal

Preparación

Laminar la carne y macerar con los demás ingredientes durante 12 horas. Se sugiere servirlo como sushi con palitos y salsa de soja. Servir con Sauvignon Blanc.



Tartaro de avestruz

Ingredientes

- 500 g Filete de Avestruz
- 100 c.c. Jugo de Limón
- 30 g Cebolla perla
- 30 g Pepinillos
- 30 g Aceitunas sevillanas
- 1 Mata de Cebollín
- 100 grs. Castaña de Cajú
- Cilantro picado
- Sal
- Pimienta

Preparación

Picar todos los ingredientes sólidos, aliñarlos y macerar con jugo de limón por 20 minutos. Se sugiere servirlo como antipasto con tostadas. Servir con Sauvignon Blanc.

Pinchos de avestruz con salsa de romero al pisco

Ingredientes

- 500 g Filete de Avestruz en dados
- 3 unidades de pimientos asados
- 200 g de tocino
- Sal
- Pimienta
- 50 c.c. Aceite de Oliva
- Palos de brochetas

Para la salsa

Preparación

Unir los ingredientes de a uno en las brochetas intercalando. Reservar. En una sartén agregar aceite, calentar e incorporar las brochetas y sellarlas por tres minutos. Bañar con la salsa. En una olla agregar la crema con los ingredientes sólidos, dejar reducir y apagar con pisco. Se sugiere servirlo como bocado o entrada caliente. Servir con Carmenere.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción	80 g	
Porción por envase	aprox. 3	
	100g	1 Porción
Energía (Kcal)	116	92,8
Proteínas (g)	23	18,4
Grasa total (g)	2,6	2
Colesterol (mg)	56	45
H. de C disponibles (g)	0,20	0,16
Sodio (mg)	100	80



Ventas:
ventas@lascagnas.cl
Informaciones:
contacto@lascagnas.cl

Mantener congelado a -18°C (freezer) una vez descongelado no volver a congelar, Duración Máxima Refrigerado 5 días

www.lascagnas.cl
contacto@lascagnas.cl

Duración del Producto:
Consumir antes de 12 meses a partir de la fecha de elaboración.
Ingredientes: Filete de avestruz

Las Cagnas
Ostrich

CENTRO DE DOCUMENTACION FIA



3 5625 0000 8741

EULA



Universidad de Concepción



Centro de Ciencias Ambientales
EULA-CHILE

Teléfono: 41 - 2204002
Fax: 41 - 2207076
E-mail: eula@udec.cl

www.eula.cl

