



Carnes ahumadas – Texas Style

Servicios Gastronómicos Giuliano Capelli Spa, Las Perdices 326, Quilicura, Santiago, Chile.
Resolución Sanitaria N° 1813206038 del 14 de Junio del 2018, Seremi de Salud Región Metropolitana.

www.mrtex.cl

info@mrtex.cl



Quienes somos...

- Somos una empresa gastronómica especializada en la producción de **carnes ahumadas al estilo de Texas**, con todos sus sabores y secretos, que recién comienza sus operaciones en Chile.
- Disponemos de la mejor y más avanzada tecnología culinaria para producir las mejores carnes ahumadas que jamás has probado... el sabor incomparable que dan horas de ahumado con maderas frutales más nuestros propios Rubs con los cuales adobamos y marinamos nuestras carnes.
- Solo trabajamos con las mejores materias primas, novillos chilenos e importados, especies de primera y sal de mar certificada de origen Cahuil.
- Bajo la dirección del reconocido Chef Giuliano Capelli.

Chef Giuliano Capelli



Reconocido Chef chileno con más de 20 años de experiencia de los cuales 15 de ellos los desarrolló en Europa.

- Llega a Alemania el año 2.000 como Chef personal del embajador chileno Antonio Skármeta para posteriormente ser Chef presidencial en Europa bajo los gobiernos de Michelle Bachelet y Sebastián Piñera entre los años 2.006 y 2.009 llevando los sabores de Chile a países como Alemania, Francia, Bélgica, Suiza, Finlandia, India y Holanda.
- Souschef del prestigioso restaurant Poison en Colonia – Alemania, que cuenta con una estrella Michelin, siendo mano derecha del reconocido chef alemán Ralf Marchemcke.
- Chef ejecutivo de la cadena de restaurantes La Alpargatería en Madrid – España, teniendo a cargo 12 restaurantes.
- En forma paralela y durante 9 años fue chef representante de variadas asociaciones gremiales chilenas, tales como la Asociación de Exportadores (ASOEX), Prochile y Chilean Walnut Commission.
- Vuelve a Chile el año 2014 con un objetivo claro, hacer las mejores carnes ahumadas al estilo americano y tras dos años de pruebas, crea Mr. Tex.

Productos

Mr.
Tex
Smoky Food



BRISKET

Tapapecho de vacuno Angus/asado y ahumado con madera de Roble por 11 horas a baja temperatura.

- Código del Producto: VB01
- Usos Potenciales:
 - Sándwiches, en Buffet, como producto cárnico principal de un menú.
- Características Organolépticas:
 - Producto que combina perfectamente el sabor de una carne asada y ahumada, con una cubierta intensa y un interior suave, tierno y jugoso. Se percibe claramente el ahumado de roble y las notas de pimienta fresca, así como también el peculiar salado que otorga la sal de mar.



PORK LOIN

Lomo centro de cerdo
americano ahumado con
Raulí, Manzano y Roble.

- Código del Producto: CC04
- Usos Potenciales:
 - Sándwiches, en Buffet, para tablas de picoteo, como producto cárnico principal de un menú, etc.
- Características Organolépticas:
 - Producto que combina perfectamente el sabor de una carne asada y ahumada, con una cubierta intensa y un interior suave, tierno y jugoso. Se percibe claramente el ahumado, la mostaza y la pimienta negra, así como también el peculiar salado que otorga la sal de mar.



BBQ CHICKEN WINGS

Alitas de pollo asadas y ahumadas bañadas en nuestra propia salsa BBQ.

- Código de producto: PB01
- Usos Potenciales:
 - En Buffet, para tablas de picoteo, como producto cárnico principal de un menú, etc.
- Características Organolépticas:
 - Combina el asado y el ahumado con un toque caramelizado que le otorga la BBQ, su carne es tierna y jugosa. Se percibe el ahumado y los sabores de nuestra salsa; en ella destaca el dulzor del ketchup y la azúcar caramelizada, el jengibre, el ajo, el Merkén y suavemente, el vinagre balsámico.



PULLED PORK

Paleta de cerdo asada y ahumada por 10 horas con madera de cerezo y roble, desmenuzada con su propia salsa.



- Código de producto: CC01
- Usos Potenciales:
 - Sándwiches, en Buffet, para tablas de picoteo, como producto cárnico principal de un menú, etc.
- Características Organolépticas:
 - Producto que combina perfectamente el sabor de una carne asada y ahumada, su carne ya desmenuzada es suave, tierna y jugosa. Se percibe claramente el ahumado, el característico sabor de la paleta de cerdo junto al toque de la salsa de soya y los vegetales estofados.

BBQ PORK RIBS

Costillitas baby de cerdo americano
asadas y ahumadas con cerezo y roble
bañadas en nuestra salsa BBQ.

- **Código de producto: CC02**
- **Usos Potenciales:**
 - En Buffet, para tablas de picoteo, como producto cárnico principal de un menú, etc. Ideales para combinar con cervezas.
- **Características Organolépticas:**
 - Producto que combina perfectamente el sabor de una carne asada y ahumada, su grasa asada y ahumada se mezcla con el caramelizado de la salsa bbq. Potenciando su sabor, la humedad y ternura de su carne, se caracteriza por que el hueso se desprende sin dificultad de la carne.



MECHADA AHUMADA

Tapapecho de vacuno nacional ahumado en roble y Raulí. Posteriormente mechado con caldo de vacuno y verduras estofadas, en 10 hrs. de proceso.

- Código de Producto: VB04
- Usos Potenciales:
 - Está pensada principalmente para todo tipo de sándwich. Ideal para combinar con cervezas.
- Características Organolépticas:
 - Producto que combina perfectamente el sabor de una carne asada y ahumada, su grasa caramelizada y sus verduras estofadas y ahumadas potencian su sabor, humedad y ternura. Al venir deshilachada y tan jugosa se deshace en boca.

Salsa BBQ Mr. Tex

Salsa americana a base de Kétchup, azúcar rubia y vinagre balsámico. Nuestra receta nos la trajimos directamente de Houston, Texas.

- Código del Producto: SB07
- Formatos: 2,5 kg / 1 kg / 500 gr. / 250 gr.
- Usos Potenciales:
 - Para todo tipo de carne asada, para adobar carnes y vegetales para llevarlos a la parrilla o para asarlos, también es ideal para untar.
- Características Organolépticas:
 - Su sabor es un dulce muy bien armonizado con el balsámico, la pimienta, la mantequilla y un picor que potencia los sabores.
 - El producto viene listo para ser usado.
 - Recomendamos consumirlo tibio.





ROAST BEEF

Lomo liso de vacuno premium, limpio, sin grasas ni membranas. Sellado en oliva y cubierto con Dijon, pimientas negras recién trituradas, llevado a ahumar con madera de roble y cerezo en temperatura controlada llegando a una temperatura interna de 48° C.

- Código del Producto: RB09
- Usos Potenciales:
 - Sándwiches gourmet, entradas, en Buffet, etc.
- Características Organolépticas:
 - Producto que combina perfectamente el sabor de una carne asada y ahumada, con una cubierta intensa y un interior suave, tierno y jugoso. Se percibe claramente el ahumado de roble y las notas de pimienta fresca, así como también el peculiar salado que otorga la sal de mar.

HAMBURGUESA MR. TEX

Carne de vacuno premium Angus con un 30%, ahumada en frio con madera de roble. 100% libre de Sodio, no contiene aglutinantes, ni colorantes, ni saborizantes artificiales.

- Código del Producto: HB08
- Ingredientes: Carne de vacuno premium Angus, sal de mar, pimienta fresca triturada, ajo y cebolla en polvo, preservante antibacteriano trabajado al 1%.
- Formatos (Congelado e interfoliado en cajas de alta graduación):
 - Caja 20 unidades de 225 grs.
- Usos Potenciales:
 - Sándwiches, al plato, en buffet, a la parrilla, etc.
- Características Organolépticas:
 - Producto que combina perfectamente el sabor de una carne asada y ahumada, con una cubierta que quedará crocante y un interior suave, tierno y jugoso. Se percibe suavemente el ahumado de roble.
- Vida Útil:
 - Producto crudo y congelado. Mientras se mantenga congelado el producto tienen una durabilidad de al menos 6 meses.

NUEVO



Formatos

- Bolsa de sellado al vacío de 80 micras, en atmósfera controlada. Soporta hasta 150°C.
- Porciones de (de acuerdo a producto):
 - 1 kg
 - 500 gr.
 - 250 gr.
 - 125 gr.



Elaboración / Regeneración del Producto

- El producto se regenera llevándolo, sin sacarlo del sellado al vacío, a baño maría directo por entre 3 a 7 minutos (dependiendo del producto y formato).
- Si estuviese congelado, se lleva directamente al agua a 90°C por el doble del tiempo.
- Se saca del agua con precaución y se abre el sellado.
- Está listo para ser consumido.



Vida Útil

Nuestros productos son elaborados con el método de “Cook&Chill”, de manera que una vez terminado el proceso de cocción sellamos a la brevedad el producto al vacío y acto seguido es llevado a enfriamiento.

- Su durabilidad se extiende, desde la fecha de elaboración, por 15 días con su sellado al vacío intacto, conservando la línea de frío (de 2 a 8°C).
- Una vez abierto, debe ser consumido antes de 3 días, siempre manteniéndolo refrigerado.
- Congelado el producto puede ser consumido en 6 meses.





Mr. TEx

Smoky Food

www.mrtex.cl

info@mrtex.cl