



Jornada de i+d+i
para debatir los nuevos
cortes de cordero y lechal

INTER
—⊕—VIC

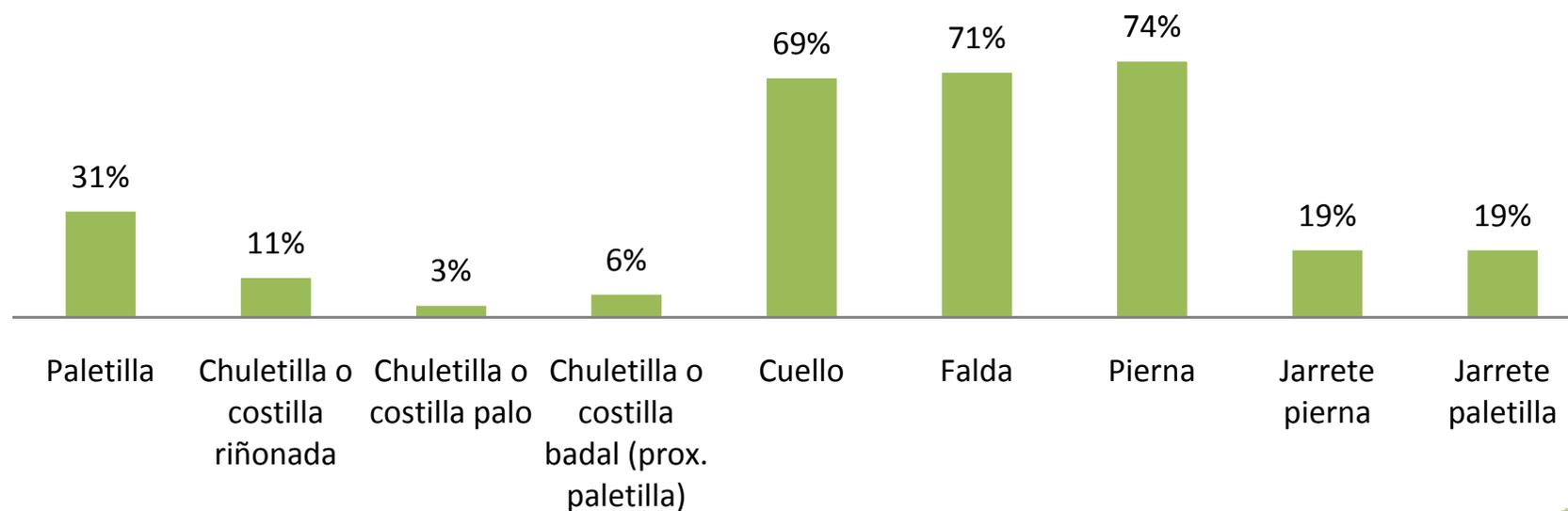
1er Paso: Definición de las necesidades.

Resultados de la encuesta a detallistas y distribución del sector.



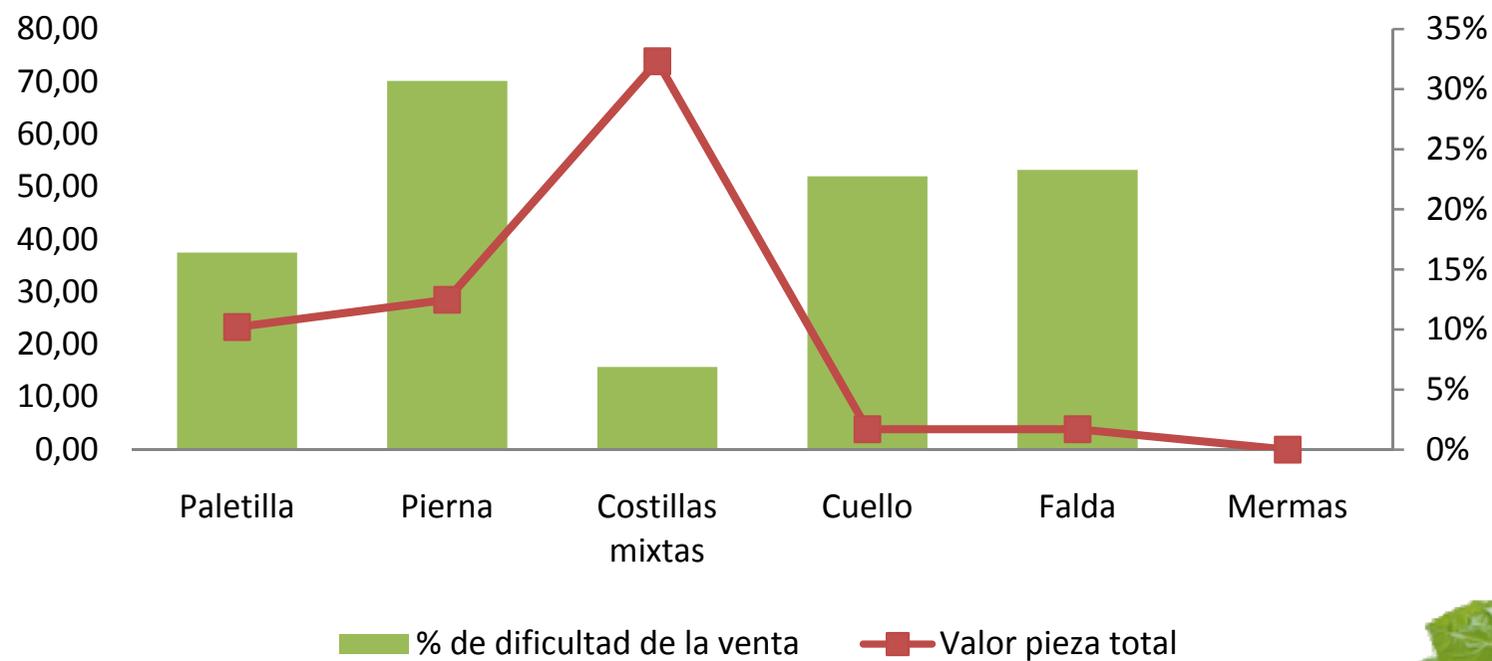
Encuesta Minoristas: 62 .

Respecto al RECENTAL (de 7 a 12,5kg) ¿Qué piezas o parte del cordero presentan mayor dificultad en la venta? Por favor elija 3 respuestas de las indicadas.



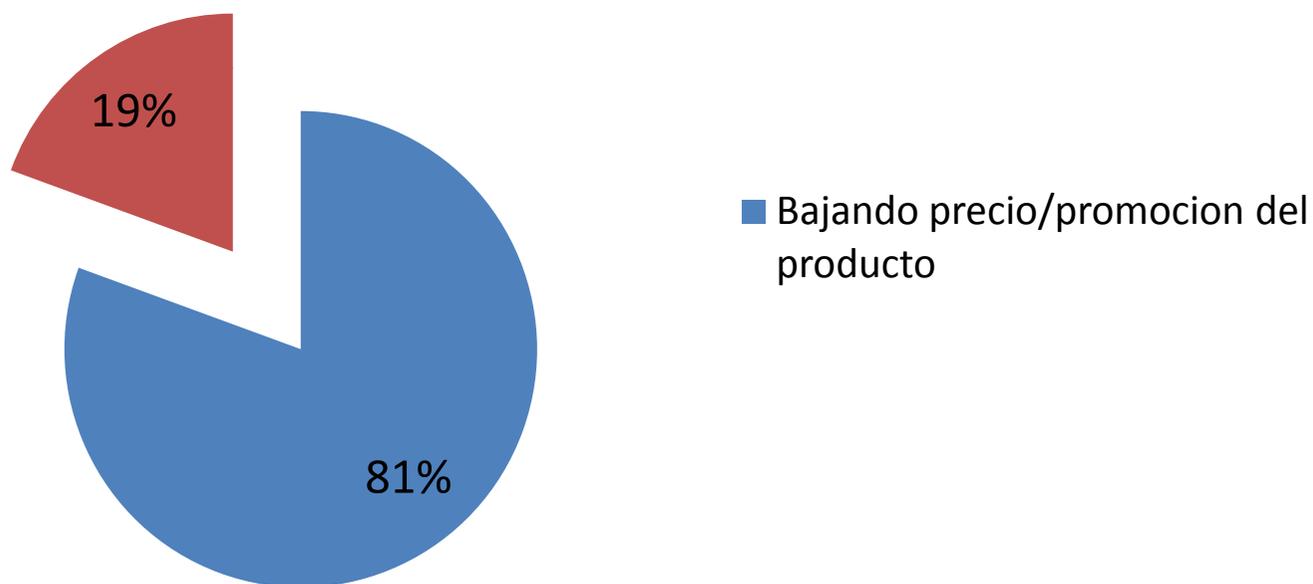
Encuesta Minoristas: 62

Relación de la dificultad de venta de RECENTAL respecto a su precio



Encuesta Minoristas: 62

Si ha respondido "haciendo ofertas", por favor indique cuáles.



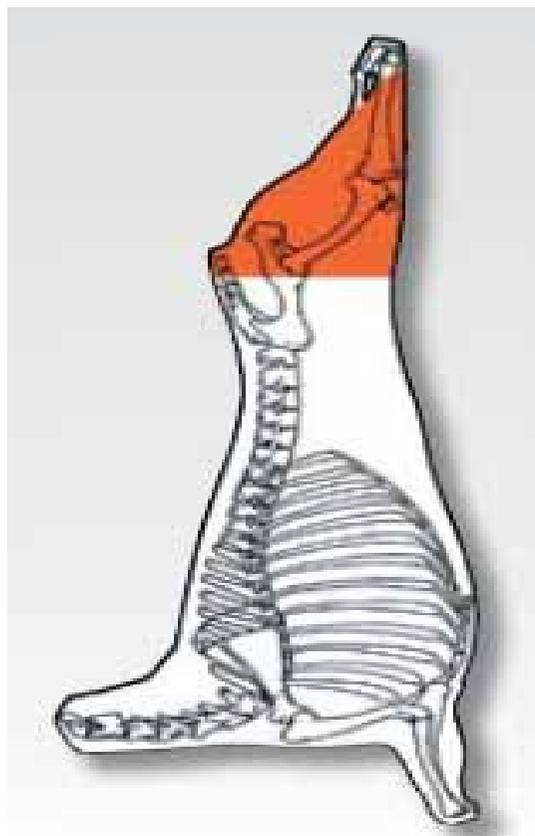
Si desea descargarse la versión completa de la encuesta, pinche aquí.



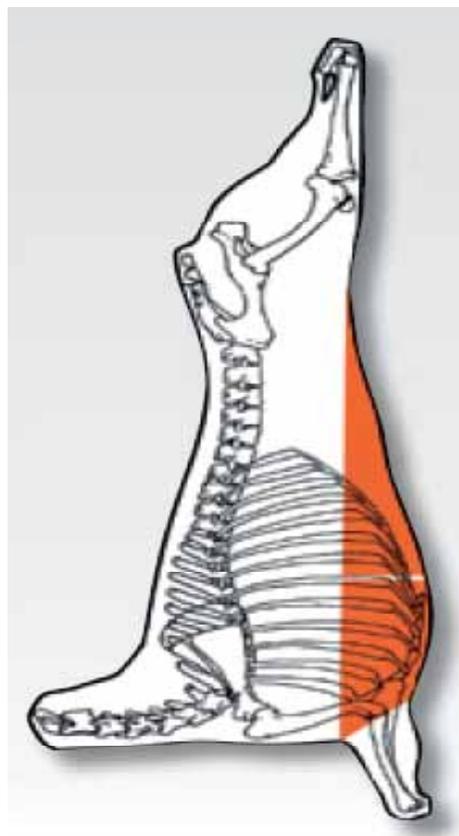
2º Paso: Propuesta de nuevos cortes de cordero y lechal.



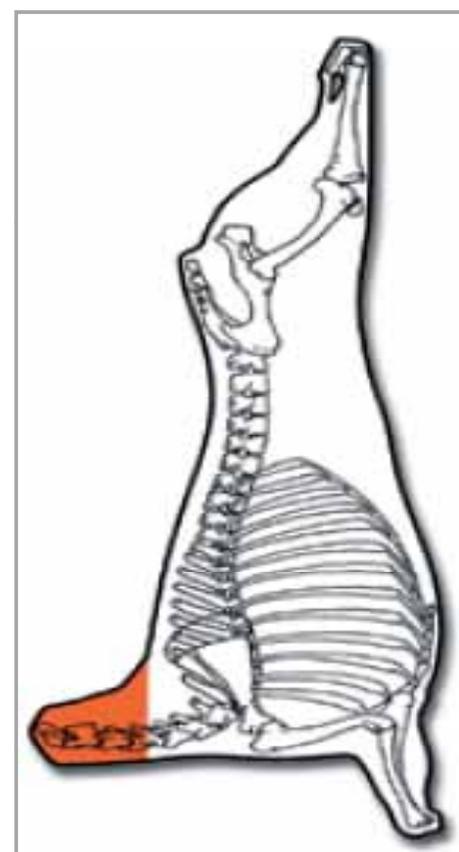
Pierna



Falda



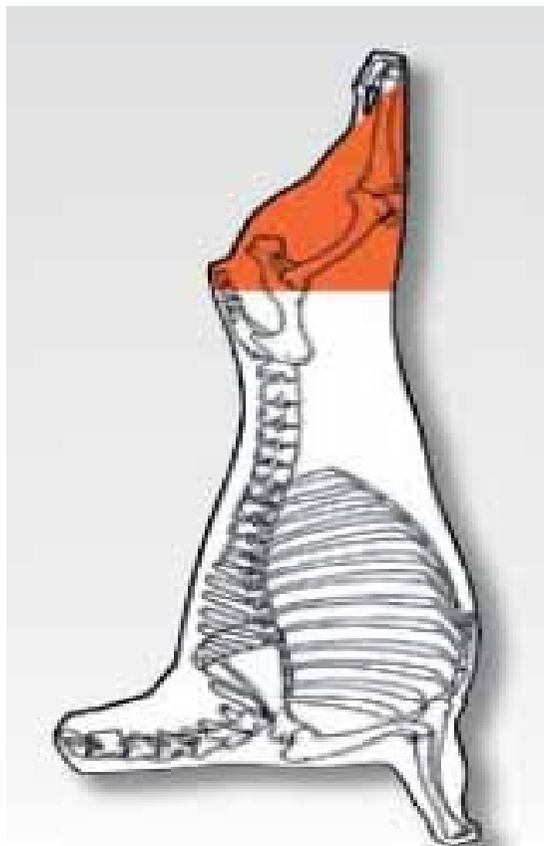
Cuello



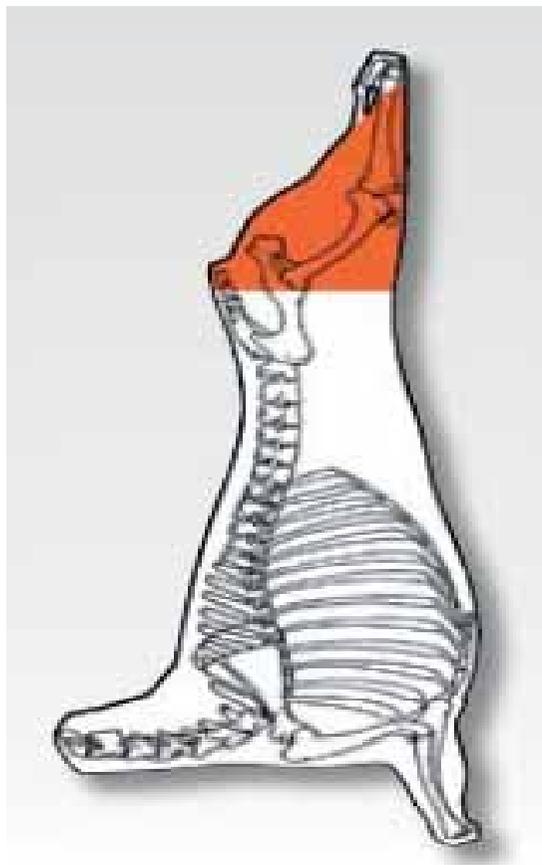
Visión global:

DESPIECE			
PIERNA	LECHAL deshuesada	1	MEDALLONES
		2	FAÇON MELON
	RECENTAL O PASCUAL deshuesada	3	TOURNEDO
		4	FILETE FINO
FALDA	RECENTAL O PASCUAL	5	CHURRASCOS/CHUPETONES
		6	CHURRASQUITOS
CUELLO	RECENTAL O PASCUAL deshuesado	7	CARRILLÓN
		8	FILETE
		9	RODAJA
PIERNA, FALDA, CUELLO	RECORTES Y PICADA	10	PINCHO MORUNO
		11	KEBAB
		12	HAMBURGUESAS / SALCHICHAS

Pierna lechal



Cortes de Pierna lechal



1. Medallones

2. Façon Melon

Pierna lechal Corte Medallones

Merma 25%
Tiempo: 6 kg / hora

Medallones
Peso filete 35g – 50g
Ración 140g – 160g
1 pierna = 3/4 raciones

Plancha 10 m

Elaboración: deshuesado



Precio ración: 3,08 €

Medallón



Pierna 780 grs

- Pierna deshuesada 430 grs → **Medallones**
4 piezas de la tapa
8 de la pierna
- Jarrete 138 grs
- Mermas / huesos / recortes 157 grs / 55 grs

Pieza		coste 1 PVP con IVA €/kg pza básica	% de huesos y merma	coste 2 mat. prima aplicada merma €/ kg	Tiempo preparacion kg/hora	Coste mano de obra 16 €/hora	PVP prod €/kg (mat prima + mano obra)	Consumo por persona (kg)	Coste ración por persona (€)
Pierna	Medallón	12,71	0,25	16,95	6	2,67	19,61	0,155	3,04

Pierna lechal

Corte Façon Melon

Merma 40%
Tiempo 6 kg/ hora

Peso pza rellena:
765g
5 raciones
Ración 155 g.

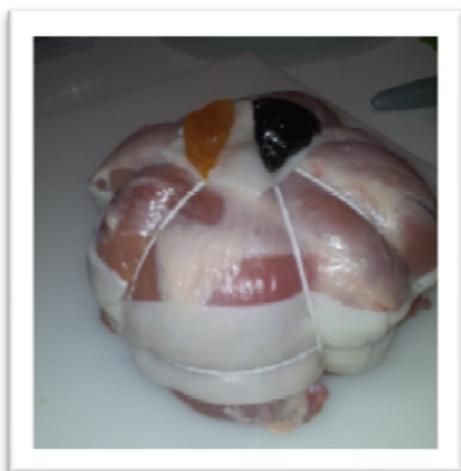
Elaboración: deshuesado



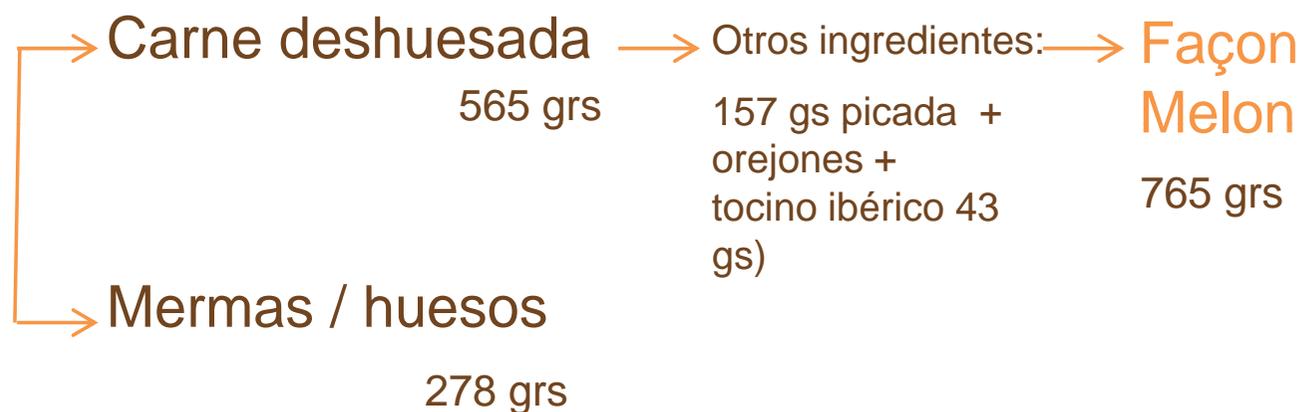
Horno 40 mins

Precio ración: 3,7€

Façon Melon

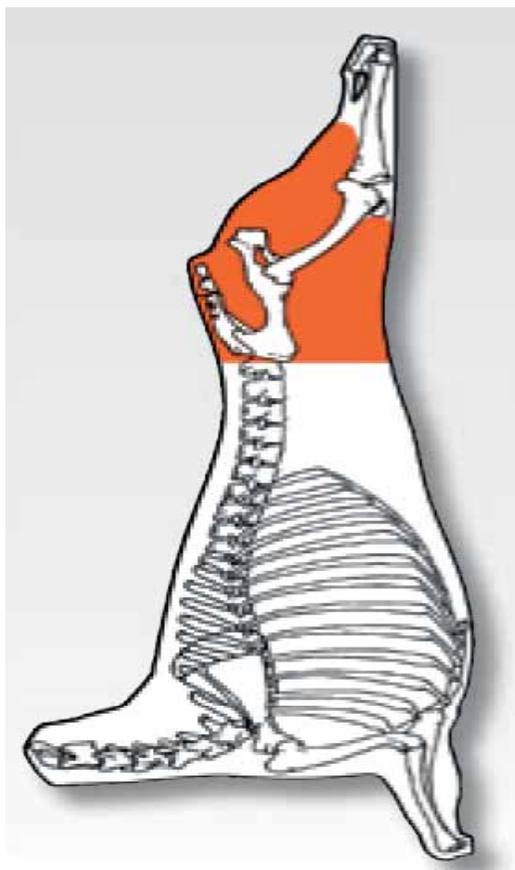


Pierna
852 grs

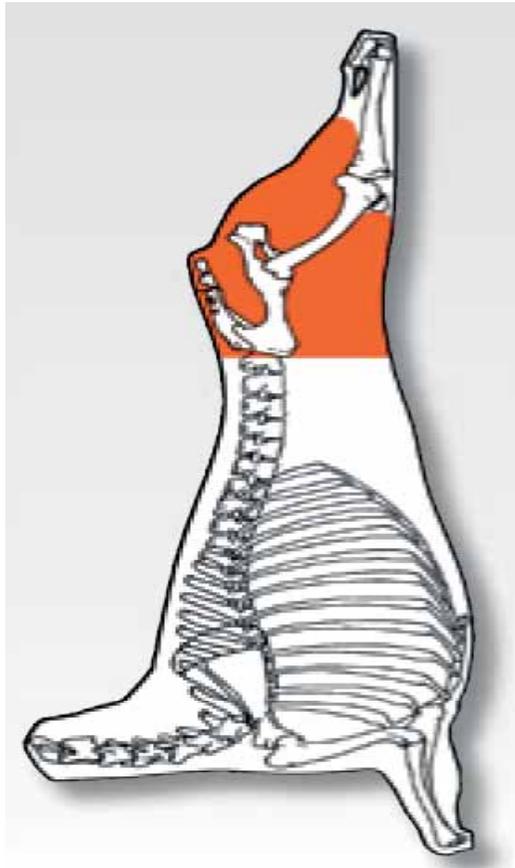


Pieza		coste 1 PVP con IVA €/kg pza básica	% de huesos y merma	coste 2 mat. prima aplicada merma €/ kg	Tiempo preparacion kg/hora	Coste mano de obra 16 €/hora	PVP prod €/kg (mat prima + mano obra)	Consumo por persona (kg)	Coste ración por persona (€)
Pierna	Façon Melon	12,71	0,40	21,18	6	2,67	23,85	0,155	3,70

Pierna Recental o Pascual



Pierna Recental o Pascual



3. Tournedo

4. Filete Fino

Pierna

Corte Tournedós

Merma 31%

Tiempo 18 kg/hora

Tournedós

Peso filete 160-190 g

Ración 180 g

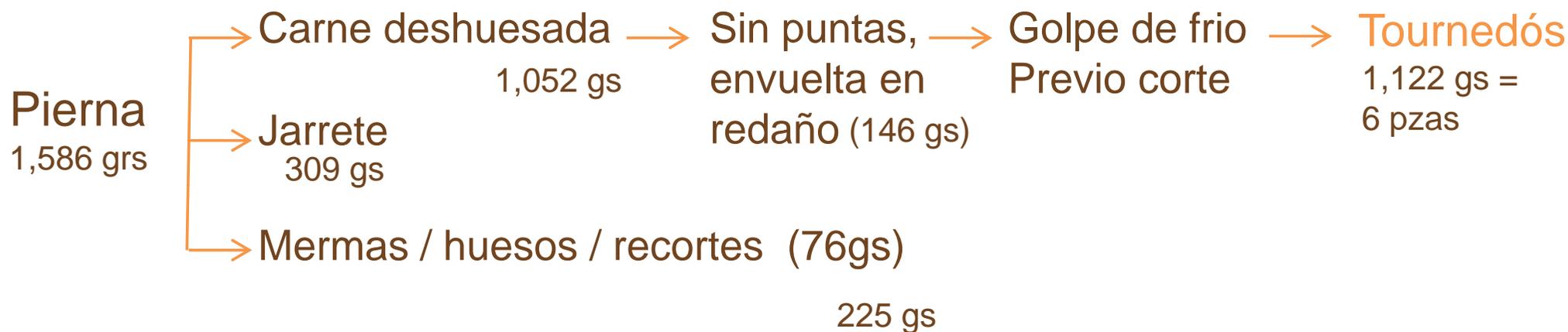
Plancha 10 m

Elaboración: Deshuesado



Precio ración: 3,08 €

Tournedós



Pieza		coste 1 PVP con IVA €/kg pza básica	% de huesos y merma	coste 2 mat. prima aplicada merma €/ kg	Tiempo preparacion kg/hora	Coste mano de obra 16 €/hora	PVP prod €/kg (mat prima + mano obra)	Consumo por persona (kg)	Coste ración por persona (€)
Pierna	Tournedós	11,21	0,31	16,25	18	0,89	17,14	0,180	3,08

Pierna

Corte Filete fino

Merma 35%

Tiempo 18 kg/ hora

Filete fino

Peso filete 40 g

Ración 155 g

Plancha 3 m

Elaboración: Deshuesado sin jarrete



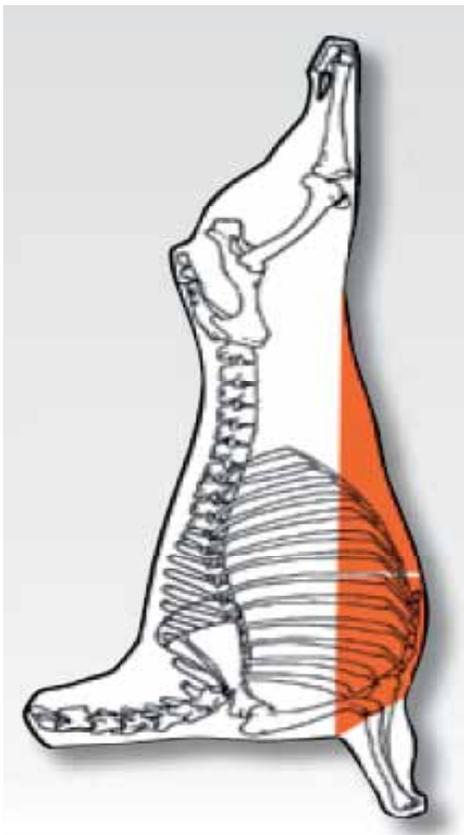
Precio ración: 2,81 €

Filete fino

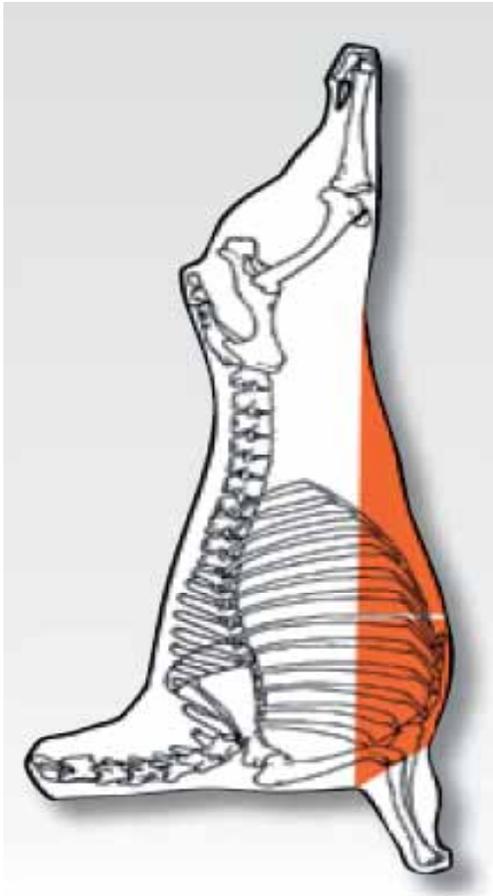


Pieza		coste 1 PVP con IVA €/kg pza básica	% de huesos y merma	coste 2 mat. prima aplicada merma €/ kg	Tiempo preparacion kg/hora	Coste mano de obra 16 €/hora	PVP prod €/kg (mat prima + mano obra)	Consumo por persona (kg)	Coste ración por persona (€)
Pierna	Filete fino	11,21	0,35	17,25	18	0,89	18,14	0,155	2,81

Falda



Falda de Recental o Pascual



5. Churrasco / chupetones

6. Churrasquitos

Falda Recental o
Pascual

Corte Churrasco /
Chupetón / Churrasquito

Merma 16% / 10%
Tiempo 18 kg/ hora

Ración 250 g.

Horno, frito y plancha



Precio ración: 1,23 € / 1,11 €

Churrasco



Chupetones



Churrasquito



Falda
564 grs

→ Carne con hueso → Churrasco / chupetones (276 gs)
Churrasquito (152 gs)
→ Mermas / huesos (60 gs) Recortes (76 gs) 220 gs + 76 gs

Pieza		coste 1 PVP con IVA €/kg pza básica	% de huesos y merma	coste 2 mat. prima aplicada merma €/ kg	Tiempo preparacion kg/hora	Coste mano de obra 16 €/hora	PVP prod €/kg (mat prima + mano obra)	Consumo por persona (kg)	Coste ración por persona (€)
Falda	Churrascos	3,40	0,16	4,02	18	0,89	4,91	0,250	1,23
Falda	Churrasquitos	3,19	0,10	3,54	18	0,89	4,43	0,250	1,11

Cuello



Cuello



7. Carrillón

8. Filetes de cuello

9. Rodaja

Cuello Recental o Carrillón

Elaboración : deshuesado

Merma 50%
Tiempo 7 kg/ hora

Ración 210 gr
2 piezas por cuello

Guisado y plancha

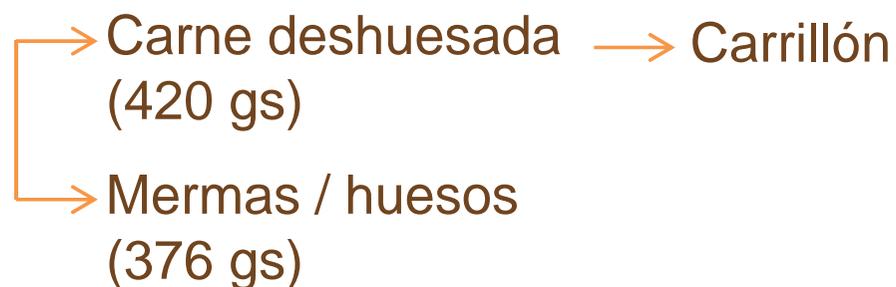


Precio ración: 1,71 €

Carrillón



Cuello
796 grs



Pieza		coste 1 PVP con IVA €/kg pza básica	% de huesos y merma	coste 2 mat. prima aplicada merma €/ kg	Tiempo preparacion kg/hora	Coste mano de obra 16 €/hora	PVP prod €/kg (mat prima + mano obra)	Consumo por persona (kg)	Coste ración por persona (€)
Cuello	Carrillón	3,19	0,53	6,79	12	1,33	8,12	0,210	1,71

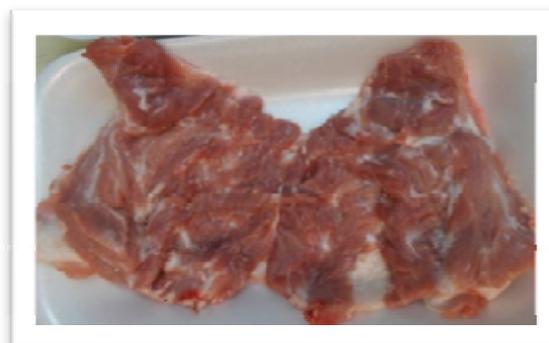
Cuello Recental Filete de Cuello

Merma 50%
Tiempo 7 kg/ hora

Filetes de cuello
Peso filete 210 gr
Ración 100 - 120 gr

Plancha en 10 m

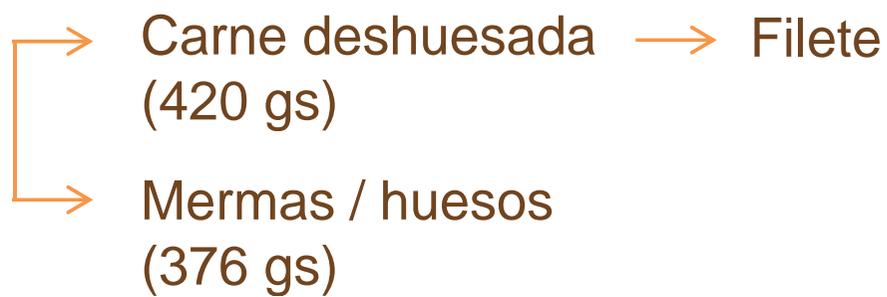
Elaboración : deshuesado



Precio ración: 0,97 €

Filetes de Cuello

Cuello
796 grs



Pieza		coste 1 PVP con IVA €/kg pza básica	% de huesos y merma	coste 2 mat. prima aplicada merma €/ kg	Tiempo preparacion kg/hora	Coste mano de obra 16 €/hora	PVP prod €/kg (mat prima + mano obra)	Consumo por persona (kg)	Coste ración por persona (€)
Cuello	Filete	3,19	0,53	6,79	12	1,33	8,12	0,120	0,97

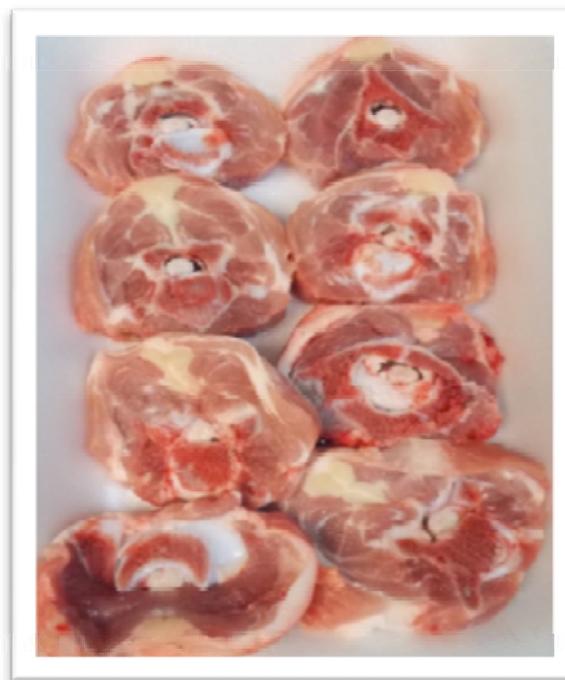
Cuello de Recental Collar

Elaboración : corte transversal

Merma 6%
Tiempo 60 kg/ hora

Collar de cordero
Ración 280 gr

Elaboración
Plancha / guiso

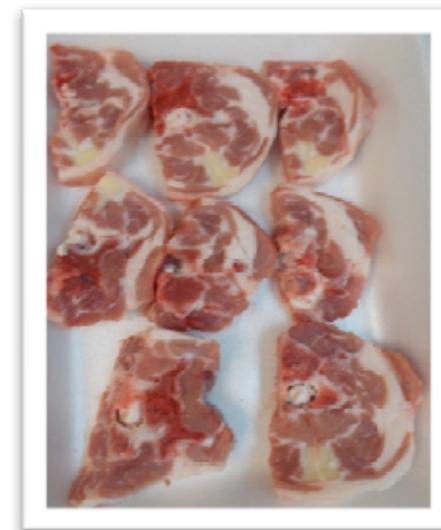
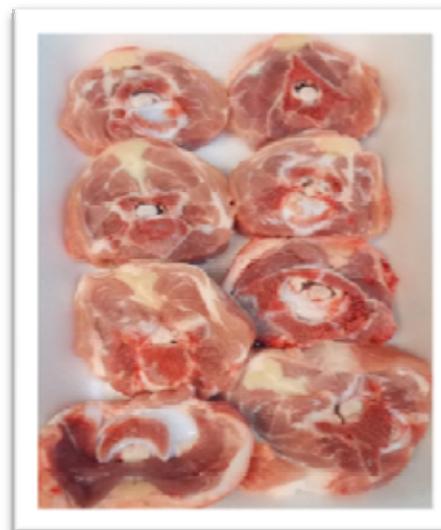


Precio ración: 1,02 €

Collar

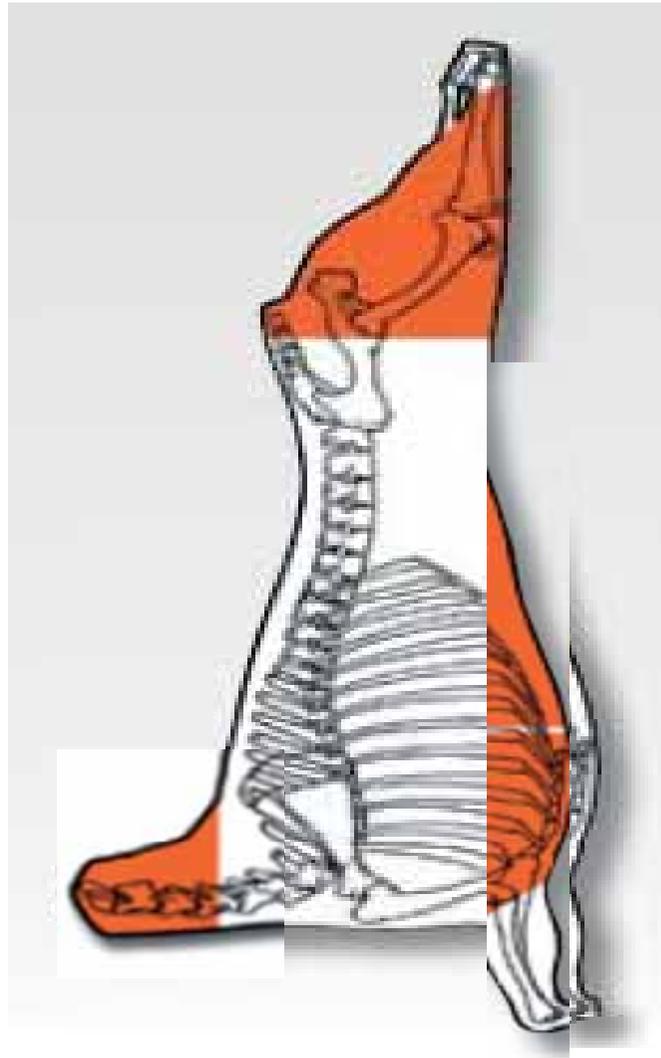
Cuello
796 grs

- Collar y medio collar (748 gs)
- Mermas / huesos (48 gs)

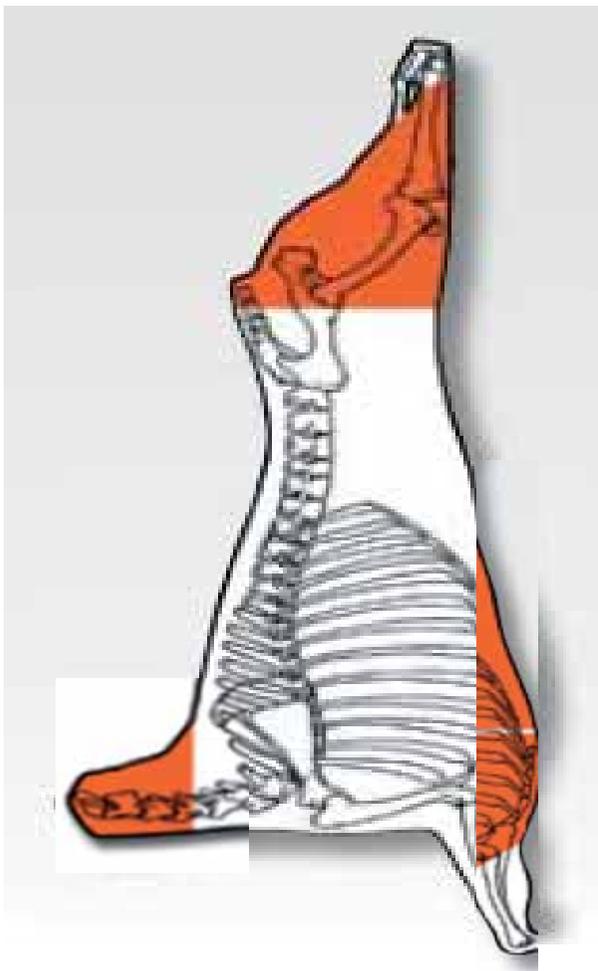


Pieza		coste 1 PVP con IVA €/kg pza básica	% de huesos y merma	coste 2 mat. prima aplicada merma €/ kg	Tiempo preparacion kg/hora	Coste mano de obra 16 €/hora	PVP prod €/kg (mat prima + mano obra)	Consumo por persona (kg)	Coste ración por persona (€)
Cuello	Collar	3,19	0,06	3,39	60	0,27	3,66	0,280	1,02

Recortes y Carne Picada



Recortes y Carne Picada



10. Pincho Moruno



11. Kebab



12. Salchichas / hamburguesas





Gracias



www.interovic.es
Tel. · 607 690 497
E-mail interovic@interovic.es



inter
OVIC