



PORTAFOLIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

AGROPECUARIA EL RIEGO SAS

2022





Quienes Somos

Quienes somos

Agropecuaria el Riego nace cómo una idea de negocio en el 2016 después de analizar varias condiciones y requerimientos que ofrecía la granja el bambú de 19 hectareas en el Municipio de Caldas, en el Sur Antioqueño.

Actualmente Agropecuaria el Riego S.A.S cuenta con su propia planta de procesamiento de cortes premium, productos embutidos y derivados cárnicos de cordero; además en su constante trabajo de innovación y desarrollo de nuevos productos cuenta con una línea para snacks de mascotas a base de los subproductos del cordero.





Misión

Misión

Luego de una exhaustiva investigación, en la que Pablo Correa, Médico Veterinario zootecnista, especialista en gerencia agropecuaria; buscaba hallar una especie animal que tuviese un ciclo reproductivo más corto; que fuese mas rentable y que permitiera aprovechar de manera eficiente el espacio que provee la granja.

Visión

Visión

Ser reconocidos a nivel regional como la empresa líder en el sector ovino, fortaleciendo nuestros procesos con avances tecnológicos e innovadores, generando formalización, desarrollo y fortalecimiento del gremio.

Nuestros Servicios

Nuestros productos PRODUCTOS CARNICOS PROCESADOS SNACK PARA MASCOTAS



[Barra de carne](#)

\$ 9.500

Barra de carne de cordero, presentación de 500 gramos.



[Cábano blando](#)

\$ 22.000

Cabano de cordero, especial para tu mascota. presentación bolsa de 150 gr.



[Carne molida de cordero](#)

\$ 29.500

Molido fino de los diferentes cortes del cordero. presentación en bolsas de de 500 gr y 1 kg. Ideal para Kaftas, Albondigas, Kebabs, entre otros.



[Paquete de chuzos de cordero](#)

\$ 28.000



[Paquete de chorizo saludable de cordero](#)

\$ 17.000

Chorizo de cordero premium. Paquete de 500 gr por 6 unidades.



[Hamburguesas premium](#)

\$ 16.000

Paquete por 4 unidades cada una de aproximadamente 140 gr.



[Lomo ancho de cordero](#)

\$ 38.000

Proviene del lomo dorsal deshuesado, tiene un gran sabor y marmoreo.



[Paletilla entera de cordero](#)

\$ 26.000

Corte ideal para elaboraciones en las que se realza la calidad del producto por encima de la forma y el tamaño de este cómo los goulash, estofados, entre otros.



[Pierna entera de cordero](#)

\$ 33.000

Se caracteriza por su grasa infiltrada, lo que le aporta jugosidad al cocinarlo, además de un sabor equilibrado y muy especial.



[Rack Francés](#)



\$ 56.000

Medallón del costillar del cordero con el hueso limpio. Presentado en un corte muy limpio y elegante de 8 a 9 costillas empacadas al vacío, refrigerado o congelado.

