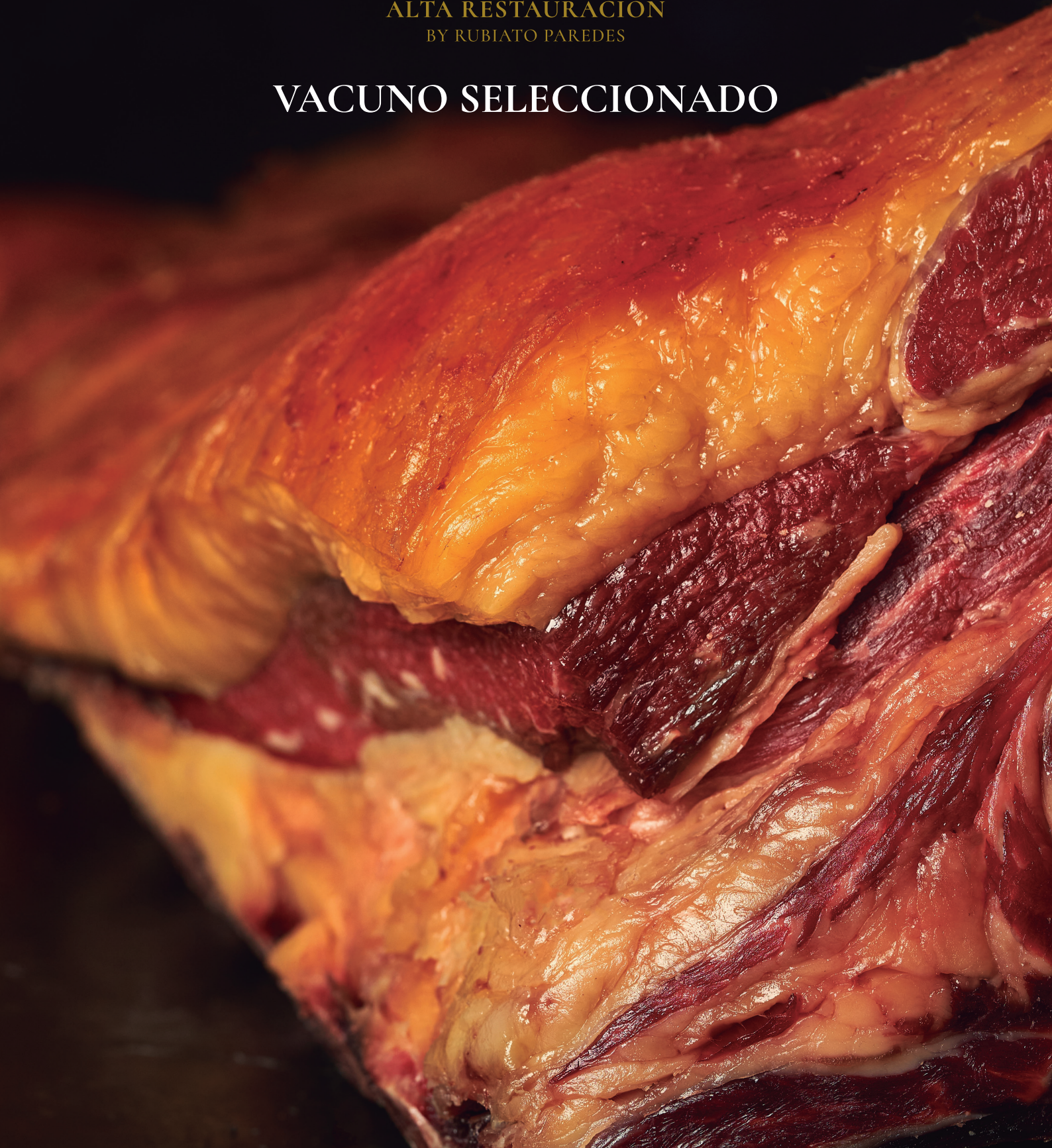




ALTA RESTAURACIÓN
BY RUBIATO PAREDES

VACUNO SELECCIONADO





RUBIATO PAREDES: ARTESANOS DE LO EXQUISITO DESDE 1962

Nuestra historia comienza en 1962, con un compromiso claro: ofrecer siempre lo mejor. Lo que empezó como un pequeño sueño se ha convertido en una empresa de referencia para el sector Horeca, sin perder lo que nos hace únicos: el respeto por el producto y el amor por el oficio.

Hoy, más de 100 maestros carniceros siguen dando forma a esa tradición, combinando experiencia, técnica y dedicación para crear carnes con identidad propia. Cada pieza refleja su cuidado por el detalle y la búsqueda constante de la excelencia.

En Rubiato Paredes seguimos fieles a nuestra filosofía: servir de lo bueno, lo mejor. Porque detrás de cada corte hay historia, artesanía y confianza.

3

GRUPO VALL COMPANYS

Somos un grupo agroalimentario líder en porcino y avícola en España.

Producimos alimentos para las personas, investigando y aplicando tecnologías para hacerlos más saludables y sostenibles, e impulsando el desarrollo de nuestras comunidades, en especial en las áreas rurales.

Nuestro propósito:
Better food for a better world.



LA ESENCIA DEL VACUNO

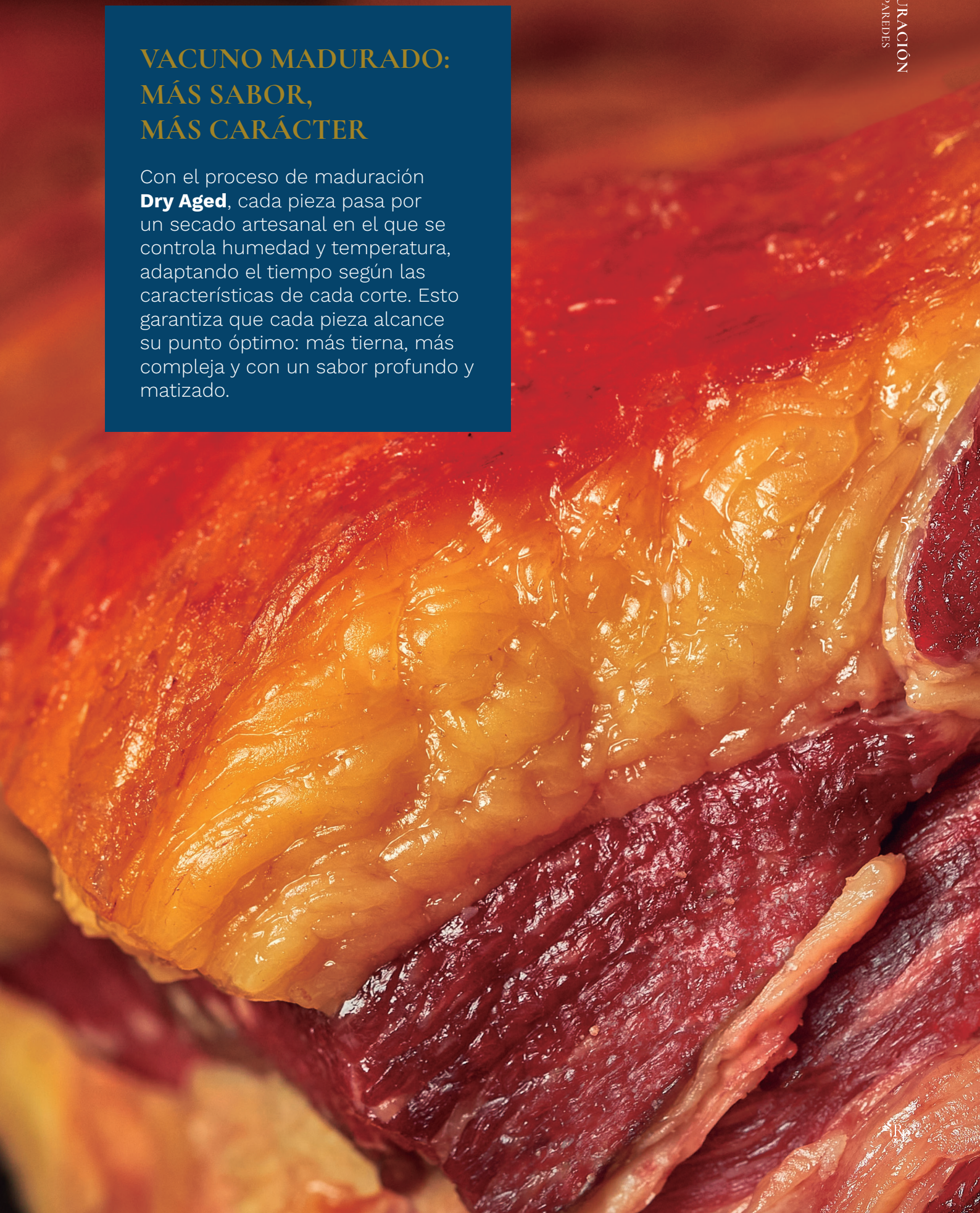
En Rubiato Paredes seleccionamos nuestras carnes con mimo, trabajando con ganaderías de confianza tanto nacionales como internacionales. Buscando siempre la máxima calidad, el origen más responsable y ese sabor que solo se consigue con experiencia y dedicación.

4



VACUNO MADURADO: MÁS SABOR, MÁS CARÁCTER

Con el proceso de maduración **Dry Aged**, cada pieza pasa por un secado artesanal en el que se controla humedad y temperatura, adaptando el tiempo según las características de cada corte. Esto garantiza que cada pieza alcance su punto óptimo: más tierna, más compleja y con un sabor profundo y matizado.



LA FAMILIA DE ALTA RESTAURACIÓN MADURACIÓN DRY AGED



Vaca Premium: 'la selectiva'

Esta vaca se ha criado con los más altos estándares de calidad, alimentación y bienestar. En el obrador, sometemos cada lomo a un proceso de maduración cuidado y adaptado a su raza y edad, consiguiendo la auténtica exquisitez. **'La selectiva' satisfará a los paladares más exigentes.**



Vaca Rubia-ta: 'la reina de la casa' - ORIGEN NACIONAL

En el origen está el secreto. Procedente de ganaderías del norte y centro de España, la vaca rubia-ta ofrece un corte de calidad inexplicable. 'La reina de la casa' ofrece un corte de mil matices. **Suculencia en estado puro.**



Vaca Extra: 'la consentida' - IMPORTACIÓN

La vaca extra ha sido seleccionada de entre los mejores animales. En cada pieza se dibuja un fino e intenso marmoleado de grasa, que se deshace en boca. **'La consentida' está a la altura del paladar más exquisito.**



Vaca Selecta: 'la rebelde' - IMPORTACIÓN

Nuestro recorrido hacia la búsqueda de la exquisitez empieza seleccionando las mejores vacas. Tras una maduración prolongada, la carne adquiere un sabor intenso y una textura jugosa: **'la rebelde' es la esencia del placer gourmet.**



Vaca Ibérica: 'la señorita' - ORIGEN NACIONAL

Un animal especial. La vaca ibérica procede de ganaderías españolas seleccionadas, donde ha recibido los mejores cuidados. Gracias a una conformación única, su corte ofrece un sabor prolongado y una jugosidad inexplicable. **'La señorita' es disfrute en cada bocado.**



EL FUEGO REVELA LA VERDAD DE LA CARNE: GAMA TOP ASADOR

En Rubiato Paredes seleccionamos los mejores cortes para quienes hacen del asado un arte. Piezas nobles, de sabor intenso y textura inigualable, pensadas para ofrecer el máximo rendimiento y una experiencia única en cada parrilla.



Chuletón vaca

Corte: parte alta de la costilla.

Peso aprox: 1 - 1,2 Kg



Chuleta vaca

Corte: parte baja de la costilla, sin llegar a las intercostales.

Peso aprox: 600 - 800 g



T-Bone

Corte: riñonada, incluye lomo y solomillo.

Peso aprox: 800 g - 1 Kg



Tomahawk

Corte: chuleta que mantiene el hueso de la costilla.

Peso aprox: 1,2 - 1,6 Kg



Rack

Corte: 8 costillas, centro de lomo alto. Sin tapa ni grasa.

Peso aprox: 9 Kg



Cowboy Steak

Corte: 4 costillas más altas del lomo alto. Sin tapa ni grasa exterior.

Peso aprox: 1 Kg



Ribeye

Corte: lomo alto sin hueso ni tapilla.

Peso aprox: 7 Kg



ALTA RESTAURACIÓN
BY RUBIATO PAREDES

EL ARTE DE LA CARNE

Cada pieza tiene su historia. Cada corte, su esencia. La artesanía no es solo trabajo; es respeto por el producto, paciencia y mirada experta. La selección cuidadosa, el corte preciso, la atención en cada detalle.

RUBIATO PAREDES, S.L.

Cerrajeros, 6-8 · 28923 Alcorcón (Madrid)
Tel. +34 91 641 55 12 · Fax. +34 91 641 39 13
rubiatoparedes.com