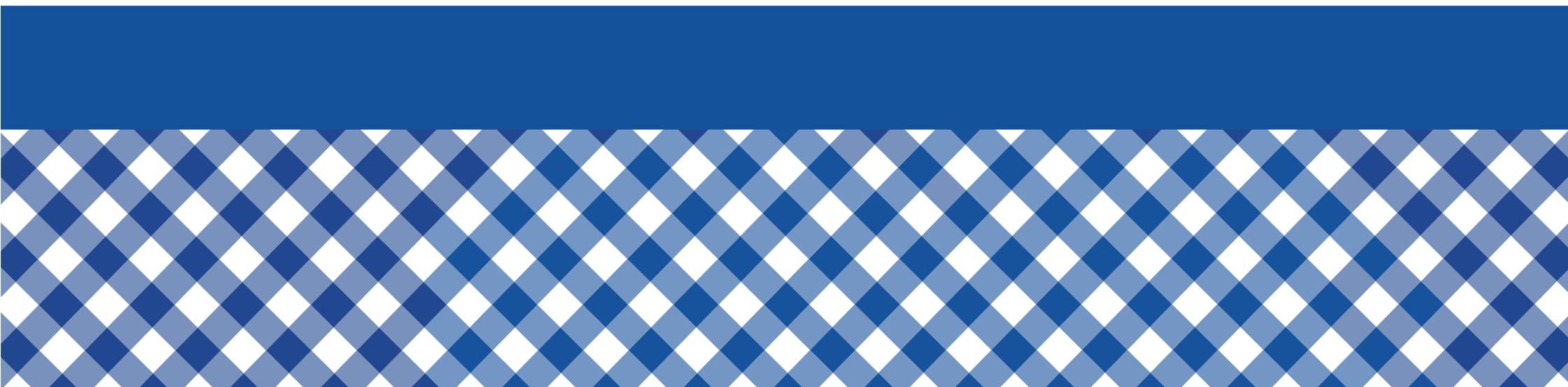


**=CABAÑA=**  
**ARGENTINA**

ÚNICOS EN SABOR Y CALIDAD





## Lo mejor del campo argentino directo a tu góndola

Bienvenido a un mundo de sabor, calidad y experiencia en carnes, embutidos y fiambres de cerdo. Llevamos lo mejor del campo a tu comercio: con Cabaña Argentina, no vas a los consumidores, ellos vienen a vos.

Con nuestros productos, le hacés una promesa a tus clientes: siempre que quieran cocinar algo rico, tendrán las opciones más ricas, nutritivas, ¡y variadas! Somos los únicos con stock de todos los cortes de cerdo y abastecimiento permanente.

Además, nuestro proceso 360°, nos permite garantizar que te damos la mejor calidad.

Con 2000 toneladas netas vendidas al mes, hace más de 30 años que Cabaña Argentina asegura aplausos para el asador y picadas que nunca fallan.

**Te invitamos ahora a conocer las estrellas detrás de todo esto: nuestros productos.**

# FIAMBRES

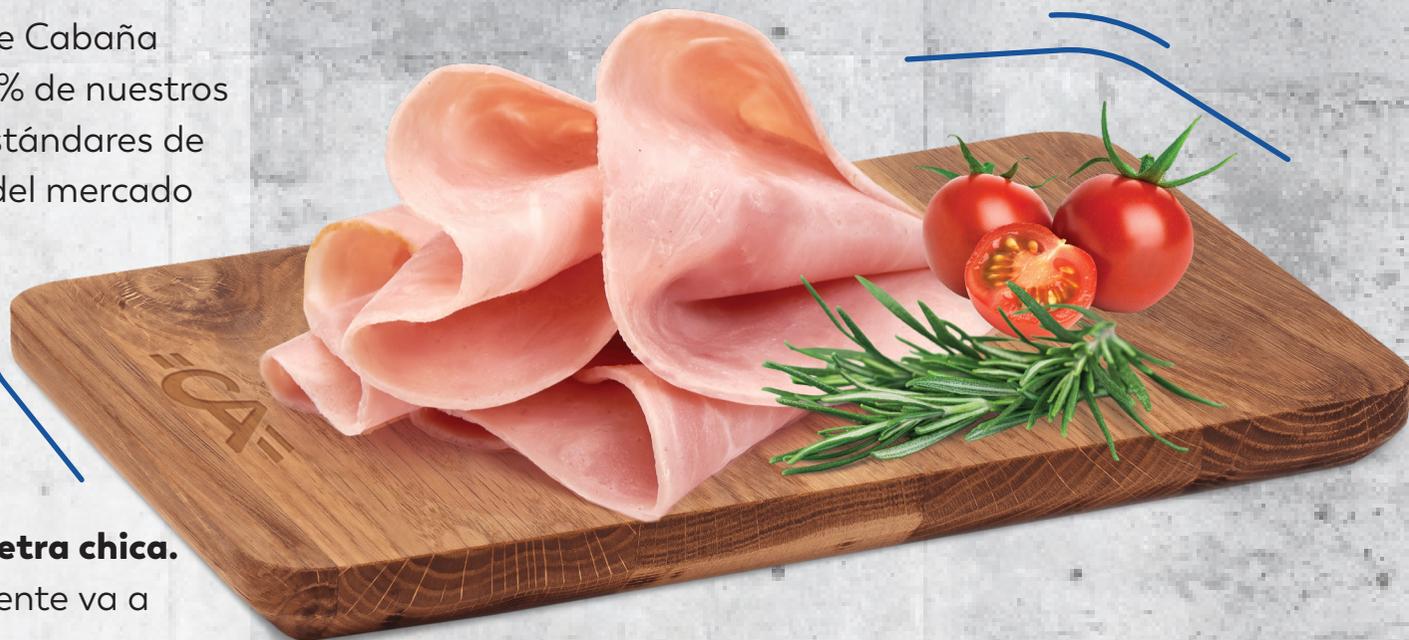
## El sabor y la calidad del verdadero fiambre argentino de cerdo

Tenemos un sello: el sello de calidad de Cabaña Argentina. Eso quiere decir que el 100% de nuestros procesos cuentan con los más altos estándares de control y garantizan la mejor calidad del mercado en cada uno de nuestros productos.

Además, impulsamos una política de elaboración de productos puros, con la mejor materia prima.

### ¿Nuestro lema? Nada de mezclas o letra chica.

Lo que dice la etiqueta es lo que tu cliente va a encontrar en nuestros productos.



FIAMBRES  
COCIDOS



## Jamón cocido natural

Elaborado con jamón de cerdo seleccionado por su proceso artesanal, es completamente natural. No contiene aditivos ni grasas trans, ofrece un sabor auténtico, textura fibrosa y aroma intenso. Con bajo contenido de grasas y alto valor nutricional, una opción saludable y deliciosa

**PESO APROX. 4,7 KG. | MÓDULO: 3 UN.**



=CABAÑA=  
ARGENTINA

## FIAMBRES COCIDOS



### Jamón cocido tradicional Oval / Rectangular

Puro jamón de cerdo con un intenso sabor y aroma. Alto en proteínas y sin grasas trans.

**PESO APROX. 5,7 KG. | MÓDULO: 4 UN.**

**PESO APROX. 4 KG. | MÓDULO: 6 UN.**

### Fiambre cocido de pata de cerdo Rectangular

Elaborado con pernil de cerdo. El mejor fiambre en relación precio-calidad.

**PESO APROX. 4 KG. | MÓDULO: 6 UN.**

## FIAMBRES COCIDOS



### Fiambre cocido de paleta de cerdo Oval

Elaborado con paleta de cerdo, tiene un sabor suave y textura uniforme. Su excelente comportamiento en el feteado lo hace ideal para sandwichería.

**PESO APROX. 5,7 KG. | MÓDULO: 4 UN.**



### Fiambre de cerdo cocido Rectangular

Elaborado con pura carne de cerdo, destaca por su sabor intenso y textura uniforme. Perfecto para sándwiches y comidas rápidas, ofrece una solución deliciosa y conveniente.

**PESO APROX. 4 KG. | MÓDULO: 6 UN.**



### Fiambre cocido de cerdo y pollo para emparedados Rectangular

Ideal para sándwiches, este fiambre combina cerdo y pollo para un sabor agradable. Es una opción económica y deliciosa para tus comidas diarias.

**PESO APROX. 4 KG. | MÓDULO: 6 UN.**

## FIAMBRES AHUMADOS



### Panceta ahumada

---

Elaborada con cortes de cerdo seleccionados, sigue un proceso artesanal de ahumado y horneado. Ofrece un sabor intenso y está envasada al vacío para mayor frescura.

**PESO APROX. 1,7 KG. | MÓDULO: 6 UN.**



### Lomo ahumado

---

Elaborado con carré de cerdo, es cocido y ahumado naturalmente para un sabor intenso. Presentación envasada al vacío para preservar su frescura.

**PESO APROX. 1,5 KG. | MÓDULO: 6 UN.**

## FIAMBRES CRUDOS



### Bondiola tipo Bayona

---

Bondiola de cerdo seleccionada, con un cuidadoso proceso de estacionado que asegura un sabor y aroma excepcional. Está envasada al vacío para preservar su calidad.

**PESO 1,3 KG. | MÓDULO: 5 UN.**



### Panceta salada

---

Panceta de cerdo salada naturalmente para un sabor intenso y textura suave. Envasada al vacío para mantener su frescura, es perfecta para diversas preparaciones culinarias.

**PESO APROX. 1,4 KG. | MÓDULO: 6 UN.**

## FIAMBRES COCIDOS



### Mortadela familiar 300 gr.

Mortadela de tradición italiana, ideal para consumo familiar y picadas. Sabor auténtico y textura suave, perfecta para compartir en cualquier ocasión.

**PESO 300 GR. | MÓDULO: 18 UN.**



### Mortadela cañón

Mortadela de tradición italiana, ideal para sandwichería. Ofrece un feteado óptimo.

**PESO APROX. 2,5 KG. | MÓDULO: 6 UN.**



### Salchichón primavera familiar 240 gr.

Este salchichón se elabora con carne de cerdo, especias seleccionadas, aceitunas y morrones. Ofrece un sabor fresco y único.

**PESO 240 GR. | MÓDULO: 18 UN.**



### Salchichón primavera cañón

Este salchichón se elabora con carne de cerdo, especias seleccionadas, aceitunas y morrones. Ofrece un sabor fresco y único.

**PESO APROX. 2,5 KG. | MÓDULO: 6 UN.**

## FIAMBRES COCIDOS



### Salchichón con jamón familiar 240 gr.

---

Elaborado 100% con carne de cerdo, este salchichón con jamón es ideal para picadas y aperitivos.

**PESO 240 GR. | MÓDULO: 18 UN.**



### Leberwurst 200 gr.

---

Leberwurst de textura unttable y sabor delicioso, perfecto para cualquier picada.

**PESO 200 GR. | MÓDULO: 18 UN.**



### Queso de cerdo

---

Combinación única de carnes porcinas y especias seleccionadas, este queso de cerdo ofrece un sabor agradable y distintivo.

**PESO APROX. 2,5 KG. | MÓDULO: 6 UN.**

# S A B O R



# EMBUTIDOS SECOS

## Recetas de expertos para paladares exigentes

La excelencia comienza con la elección de la mejor materia prima. Nuestros embutidos secos, surgen de una selección minuciosa de ingredientes y procesos que aseguran un sabor y aroma inconfundible. Contamos con el mejor salame del mercado, 100% cerdo. Cada producto, es una promesa de calidad sin concesiones. Garantizamos una larga vida útil, manteniendo su frescura y aroma intactos. Nuestros embutidos secos, representan la dedicación, autenticidad y calidad líder Cabaña Argentina.



## EMBUTIDOS SECOS



### Salamín picado fino

Elaborado con una selección de las mejores carnes y un proceso de curado artesanal, ofrece un sabor suave y una textura delicada, ideal para cualquier picada.

**PESO APROX. 190 GR. | MÓDULO: 20 UN.**



### Salamín picado grueso

Destacado por su sabor intenso y textura robusta, elaborado con cortes de carne de alta calidad, es perfecto para quienes buscan un fiambre con carácter.

**PESO APROX. 190 GR. | MÓDULO: 20 UN.**



### Chorizo candelario

Elaborado con carne de cerdo seleccionada y una mezcla tradicional de especias, incluyendo pimentón dulce y picante, se distingue por su sabor ahumado. Ideal para platos calientes.

**PESO APROX. 190 GR. | MÓDULO: 20 UN.**

## EMBUTIDOS SECOS



### Bastón picado fino

Elaborado con una selección de las mejores carnes y un proceso de curado artesanal, ofrece un sabor suave y una textura delicada, ideal para cualquier picada.

**PESO APROX. 900 GR. | MÓDULO: 5 UN.**



### Bastón picado grueso

Destacado por su sabor intenso y textura robusta, elaborado con cortes de carne de alta calidad, es perfecto para quienes buscan un fiambre con carácter.

**PESO APROX. 900 GR. | MÓDULO: 5 UN.**



### Salame Milán

Perfecto para fetear, elaborado con carne de cerdo de primera calidad. Su proceso de curado garantiza un sabor suave y equilibrado, ideal para disfrutar en sándwiches.

**PESO APROX. 2,1 KG. | MÓDULO: 6 UN.**

## EMBUTIDOS SECOS



### Longaniza española

Su sabor profundo y especiado con pimentón es un homenaje a las mejores tradiciones charcuteras de España. Perfecta para cualquier ocasión.

**PESO APROX. 190 GR. | MÓDULO: 11 UN.**



### Longaniza napolitana

Se caracteriza por su sabor auténtico y aroma distintivo, aportado por el hinojo. Está elaborada con recetas tradicionales italianas y es ideal para disfrutar en una tabla de quesos y fiambres.

**PESO APROX. 190 GR. | MÓDULO: 11 UN.**



### Longaniza napolitana bastón

Se caracteriza por su sabor auténtico y aroma distintivo, aportado por el hinojo. Está elaborada con recetas tradicionales italianas y es ideal para disfrutar en una tabla de quesos y fiambres.

**PESO APROX. 900 GR. | MÓDULO: 5 UN.**

# CALIDAD



# CORTES

**Calidad en su máxima expresión:  
cortes frescos, sabrosos y nutritivos**

Nuestros cortes de cerdo de alta calidad ofrecen un sabor exquisito y una textura inigualable. Desde la bondiola veteada hasta el jugoso churrasco, cada pieza está diseñada para brindar una experiencia culinaria excepcional. Ideales para la parrilla, horno o preparaciones rápidas, garantizan frescura y sabor en cada bocado.



## CORTES



### Bondiola

ENVASADO AL VACÍO

Ligeramente veteadado, ideal para la parrilla. Ofrece un sabor rico y una textura agradable.

PESO APROX. 500 GR. | MÓDULO: 5 UN.



### Carré

ENVASADO AL VACÍO

El corte más popular en los hogares argentinos, ideal para diversas preparaciones.

PESO APROX. 500 GR. | MÓDULO: 5 UN.



### Churrasco

ENVASADO AL VACÍO

Perfecto para la parrilla, es más grueso que el matambrito y ofrece un sabor jugoso y delicioso.

PESO APROX. 500 GR. | MÓDULO: 5 UN.



### Lomo

ENVASADO AL VACÍO

De carne húmeda, rosada y baja en grasa, ideal para una gran variedad de preparaciones culinarias.

PESO APROX. 500 GR. | MÓDULO: 5 UN.

## CORTES



### Matambre

ENVASADO AL VACÍO

Corte muy popular, especialmente a la parrilla, con solo un toque de sal y limón para un sabor exquisito y de rápida cocción.

**PESO APROX. 1 KG. | MÓDULO: 5 UN.**



### Costillar

ENVASADO AL VACÍO

Parte central del pechito de cerdo, ofrece un sabor inigualable, especialmente cuando se acompaña con salsa barbacoa.

**PESO APROX. 1 KG. | MÓDULO: 5 UN.**



### Pecho

ENVASADO AL VACÍO

Corte tradicional en la cocina argentina, ideal tanto a la parrilla como al horno para un sabor clásico y delicioso.

**PESO APROX. 900 GR. | MÓDULO: 5 UN.**

**=CABAÑA=  
ARGENTINA**

# #1 DEL PAÍS en cerdo



## **Calidad certificada**

Nuestros procesos cuentan con las principales certificaciones de la industria.

## **Stock permanente**

La mayor capacidad de abastecimiento del mercado.

## **Logística nacional**

Contamos con una red propia para llegar siempre a cualquier punto del país.

## **Negocios sustentables**

Desarrollamos una relación comercial de largo plazo y beneficio mutuo con nuestros distribuidores.

## **35 años de trayectoria**

Volcamos nuestra experiencia en el liderazgo del mercado y el desarrollo de nuestras tendencias porcinas.

**=CABAÑA=  
ARGENTINA**

# Cuando ponés nuestros productos en la mesa de tus clientes, llegan los aplausos.

- Cortes frescos - Cortes envasados al vacío - Cortes preparados
- Fiambres cocidos - Fiambres crudos - Fiambres ahumados
- Embutidos frescos - Embutidos secos

Contactanos ahora para que tus clientes sigan felices.  
[info@cabargentina.com](mailto:info@cabargentina.com)



**=CABAÑA=  
ARGENTINA**  
ÚNICOS EN SABOR Y CALIDAD

 @cabargentina

 Cabaña Argentina

 info@cabargentina.com