



Brothers & Commerce

J - 41305690-9

BUSINESS BROCHURE

Brothers & Commerce es una empresa venezolana dedicada a la comercialización de carne, camarones y cerdo a nivel nacional e internacional.



www.brothersandcommerce.com

Acerca

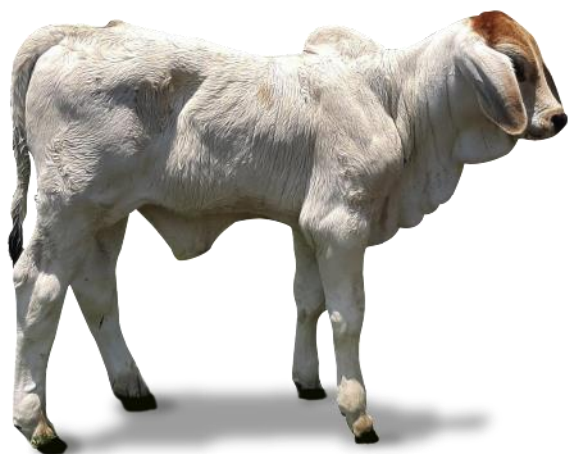
De Nuestra Empresa

Historia

Desde inicios del siglo XX, y a través de las generaciones, la ganadería ha estado presente como tradición en la familia Cisnero, lo que motivo a las nuevas generaciones extender el negocio con la empresa Brothers & Commerce C.A., dándole continuidad a la tradición familiar.

En un principio la empresa se dedicó a comercializar carne a nivel nacional en Venezuela, sin embargo, dado el proceso de modernización en la ganadería gracias a la globalización comercial, hoy Brothers & Commerce C.A., cuenta con diversas alianzas para la comercialización de carne, camarones, y cerdo, en diversas presentaciones tales como:

- Carne bovina (Canal).
- Carne porcina (Diversos cortes y empacada al vacío).
- Camarones (Camarón entero).



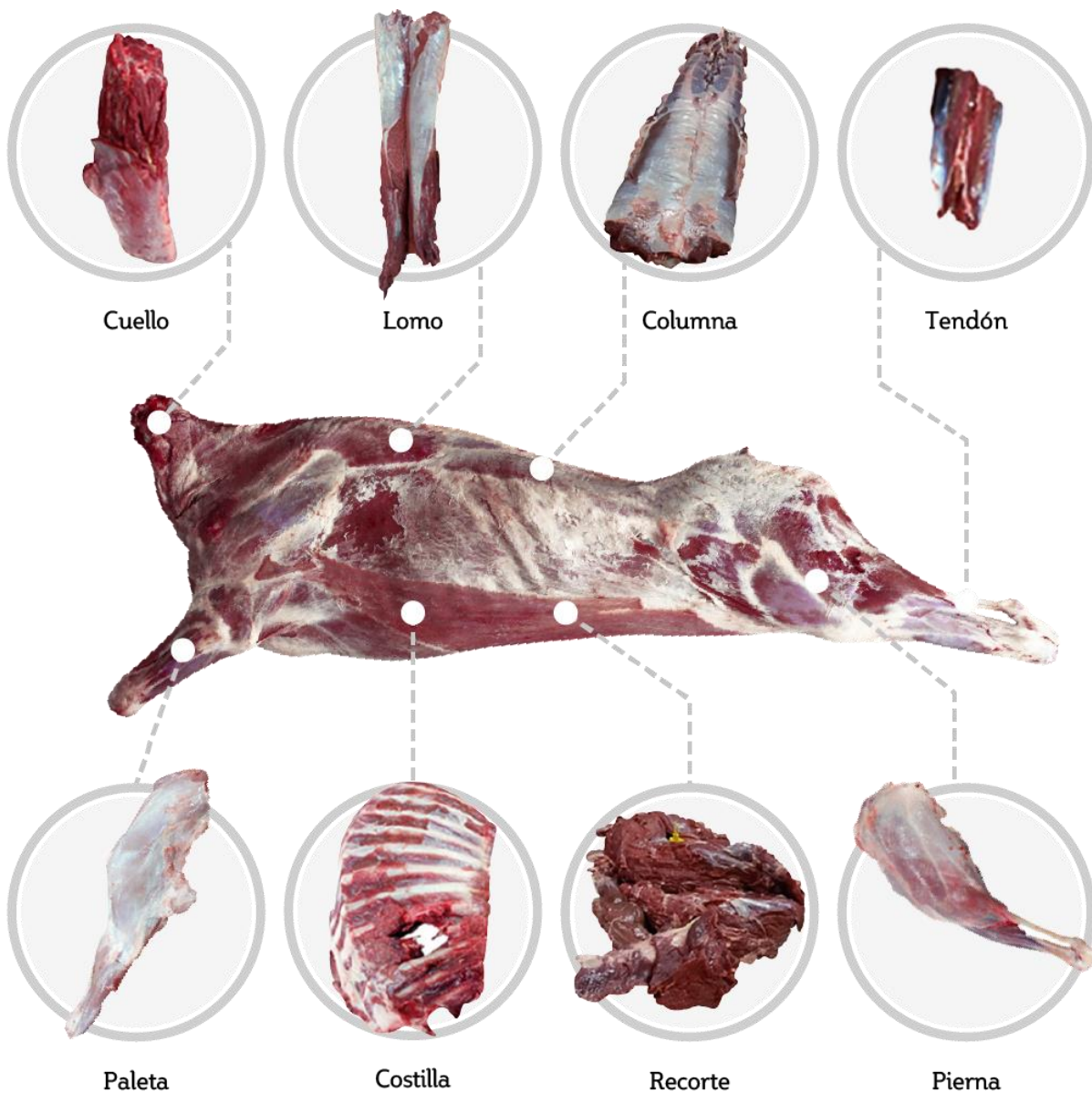
Nuestro Negocio

Brothers & Commerce por ser una empresa venezolana dedicada a la comercialización de carne, camarones y cerdo a nivel nacional e internacional, tiene como meta convertirse en un proveedor con altos estándares de calidad en los mercados internacionales.

Servicios

En Brothers & Commerce nos especializamos en los procesos de exportación e importación de productos alimenticios. Cada producto transado por Brothers & Commerce posee un conjunto de propiedades inherentes que permiten ser juzgado como un producto de alto valor, y están adaptados a las necesidades o condiciones exigidas por nuestros clientes.

En Brothers & Commerce, nos esforzamos cada día por incursionar en nuevos mercados a nivel regional, sirviendo de apalancamiento para que los pequeños y medianos productores tengan acceso a mercados regionales y extrarregionales.



Carne Bovina en Canal

El producto de un canal bovino, es el resultado del sacrificio de un bovino vivo bajo el estándar establecido en el matadero. La presentación de este producto es sin piel, eviscerado y desprendido de la cabeza y manos, así como las patas y la cola.

Descripción del producto

Tipo de Ganado: Cebú

Género: Toro

Peso: 480 - 500 kilos en pie

Rendimiento en canal: 50-53%

Carne Bovina en Pie

En Venezuela, el negocio de la ganadería consta de tres pasos, cría, levante y ceba. El levante es en donde se produce el cambio de peso, metabolismo, tipo y proporción de tejidos desarrollados. En el levante comienza en el destete y termina según la edad o cuando llega a un peso idóneo para la ceba o terminación. El peso referencial de destete para Venezuela suele ser 150 kilos a los 8 y 9 meses, de allí se inicia la etapa de levante a pastoreo para alcanzar los 350 kilos aproximados y posteriormente se inicia el proceso de ceba para alcanzar los 480 a 550 kilos aproximados. Es en esta última etapa en donde se inicia el proceso de selección, en donde buscamos toros, tipo cebú, para su respectivo sacrificio y comercialización.

Descripción del producto

La carne de bovino en pie se refiere al animal vivo para su venta, ya sea para engorda o para ser sacrificado.

Tipo de Ganado: Cebú.

Género: Toro.

Peso: 480 - 500 kilos en pie.



Carne de origen porcino.

El cerdo también conocido científicamente como *Sus scrofa domestica*, es una subespecie de mamífero artiodáctilo de la familia *Suidae*, que se estima se originó en oriente próximo hace unos 13.000 años con desarrollos paralelos en China. Algunos registros históricos destacan la introducción del cerdo asiático en el área de Europa en el periodo comprendido entre los siglos XVIII y XIX, lo cual coadyuvo al mejoramiento de las razas europeas.

Aunque existe una adaptación progresiva de las razas en cada continente, las distintas razas desarrolladas en el caso de América suelen caracterizarse por un crecimiento y maduración rápido con periodos de gestación corto y camadas numerosas, teniendo un promedio de vida entre los 10 y 15 años. Específicamente en el caso de Venezuela el cerdo criollo se caracteriza por ser una población homogénea, ubicada principalmente en los Estados Apure y Guárico, cuenta con una variabilidad genética que enriquece su germoplasma comercial, ya que suele aprovechar los recursos del ecosistema disponible, siendo altamente resistente a enfermedades y con alto grado de rusticidad.



Carne de cerdo en Canal

La Raza Duroc

Es una raza de origen norteamericano producto de la mezcla de cerdos comunes con el cerdo colorado de Guinea. Esta raza suele ser bastante rustica con una producción de grasa bastante alta, la cual se adecua a los procesos de transformación de jamón y lomo, dando un producto cárnico jugoso carente de color y de olor. Suele distinguirse por su eficiencia alimentaria y un canal característico.

En su fase reproductiva suele tener camadas numerosas, con una velocidad de crecimiento e índice de conversión alto. Se suele adaptar bastante bien a condiciones ambientales adversas y es resistente a enfermedades.

Descripción del producto

El producto de un canal porcino, es el resultado del sacrificio de un porcino vivo bajo el estándar establecido en el matadero.

Tipo de Cerdo: Duroc.

Ganancia Media Diaria: 20-90 Kg. / (g/día) 695g.

Índice de conversión 20-90 Kg. (Kg. /Kg): 3.1 Kg.

Lechones vivos/parto: ~ 10-10.5.

Lechones destetados/parto: ~ 8-10.

Rendimiento de la canal a los 90 Kg. sin cavidades: 74%.

Longitud de la canal (cm): ± 93.5 cm.

Porcentaje de piezas nobles: ± 61%.

Porcentaje estimado de magro en la canal: ±52%.



Carne de cerdo en Canal

La Raza Landrace

Landrace es una raza de cerdo danesa, caracterizada por su versatilidad y sus índices productivos a nivel cárnico. Esta raza suele ser utilizada como línea pura materna o paterna y es reconocida como tipo magro.

Cuenta con una longitud de canal superior a otras razas y su valor de engrasamiento es bajo, por lo que el porcentaje de jamón y de tocino neto suele ser bastante alto. Su capacidad de adaptación a climas adversos es una de sus características más destacadas.

Descripción del producto

El producto de un canal porcino, es el resultado del sacrificio de un porcino vivo bajo el estándar establecido en el matadero.

Tipo de Cerdo: Landrace.

Ganancia Media Diaria: 20-90 Kg. / (g/día) 695g.

Índice de conversión 20-90 Kg. (Kg. /Kg): 3.1 Kg.

Lechones vivos/parto: ~ 10-10.5.

Lechones destetados/parto: ~ 8-10.

Rendimiento de la canal a los 90 Kg. sin cavidades: 75%.

Longitud de la canal (cm): ± 100cm.

Porcentaje de piezas nobles: ± 62%.

Porcentaje estimado de magro en la canal: ±53%.



Carne de cerdo en Canal

La Raza Criolla

El cerdo criollo venezolano se caracteriza por ser una población homogénea, ubicada principalmente en los Estados Apure y Guárico, cuenta con una variabilidad genética que enriquece su germoplasma comercial, ya que suele aprovechar los recursos del ecosistema disponible, siendo altamente resistente a enfermedades y con alto grado de rusticidad.

Descripción del producto

El producto de un canal porcino, es el resultado del sacrificio de un porcino vivo bajo el estándar establecido en el matadero.

Tipo de Cerdo: Criollo venezolano.

Ganancia Media Diaria: 20-90 Kg. / (g/día) 695g.

Índice de conversión 20-90 Kg. (Kg. /Kg): 3.1 Kg.

Lechones vivos/parto: ~ 10-10.5.

Lechones destetados/parto: ~ 8-10.

Rendimiento de la canal a los 90 Kg. sin cavidades: 75%.

Longitud de la canal (cm): ± 100cm.

Porcentaje de piezas nobles: ± 62%.

Porcentaje estimado de magro en la canal: ±53%.



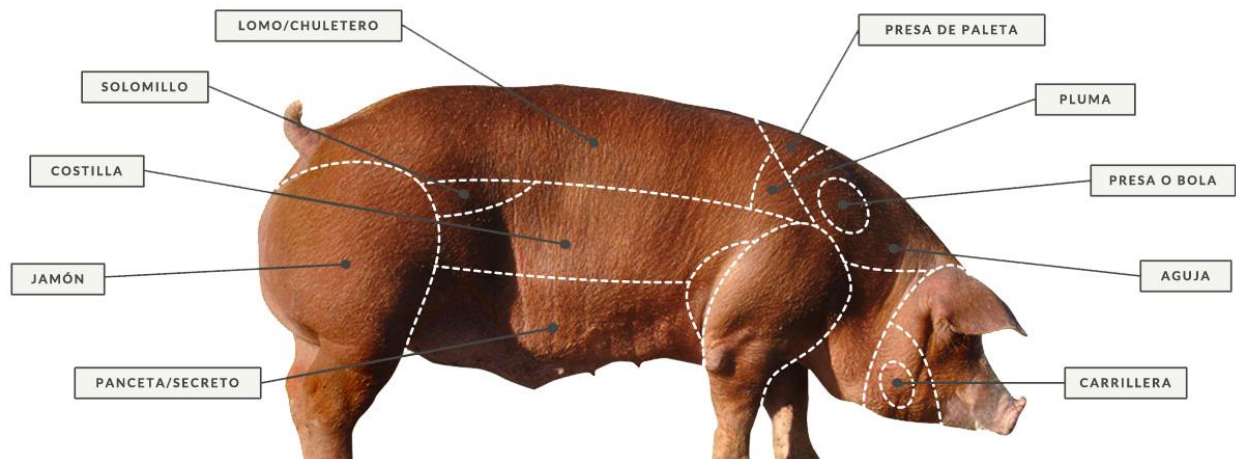
Carne de cerdo en Partes

Válida para la raza Duroc, Landrace y Criolla.

Descripción del producto

Los cortes de cerdo son las diferentes partes en las que se divide el cuerpo del cerdo para consumo humano. Estas partes pueden diferenciarse entre países. Para el caso específico de este producto las partes del corte incluyen:

- **Pierna, pernil o jamón (patas traseras).**
- **Brazo, brazuelo o paleta (patas delanteras).**
- **Costilla con tocino, plancha o costillar (recto del abdomen, entre otros).**
- **Lomo, cañón o tren de chuletas (longísimo, iliocostal, espinoso, psoas e iliaco).**
- **Subproductos y otras porciones (resto de partes).**



Contacto



+58.424.187.62.45



Brothers & Commerce



@brothersandcommerce



ventas@brothersancommerce.com



brothersandcommerce@gmail.com



www.brothersandcommerce.com