



CARNE SECA DE RES

<<La Unica>>

(Del Blanquillo)

Por Sabor, Calidad y Tradición



**EL AUTÉNTICO
SABOR DEL NORTE**

Carne seca de res
elaborada con tradición
para preparar el mejor
machacado y disfrutar la
auténtica botana
norteña.

Desde 1974 elaborando carne seca de calidad.

CARNE SECA DESHEBRADA

Cuatro sabores. Una sola tradición.

↔ Especial para preparar el auténtico machacado nortño ↔



 NATURAL



 ENCHILADA



 PIMIENTA LIMÓN



  PIMIENTA LIMÓN CON CHILE

DISPONIBLE EN PRESENTACIONES DE

250 g • 500 g • 1 kg

IDEAL PARA:



HOGAR



RESTAURANTES



CARNICERÍAS



DISTRIBUIDORES

EL MACHACADO QUE SE CONVIRTIÓ EN TRADICIÓN

- *Burritos*
- *Tacos*
- *Huevos con machacado*
- *Gorditas*



CARNE SECA LAMINADA NATURAL

El auténtico sabor tradicional para preparar

machacado norteno.



ELABORACIÓN ARTESANAL

Hecha con dedicación
y tradición.



SE DESMENUZA CON LAS MANOS

Fácil de preparar
y lista para disfrutar.



IDEAL PARA MACHACADO TRADICIONAL

Perfecta para tus recetas
favoritas.



TAMBIÉN DELICIOSA COMO BOTANA

Disfrútala sola o
acompañada.

SE DESMENUZA
CON LAS
MANOS



DISPONIBLE EN
PRESENTACIÓN DE

500 g



100% CARNE DE RES

Seleccionada de la mejor calidad.



CALIDAD PREMIUM

Sabor y frescura que nos distinguen.



EL AUTÉNTICO SABOR DEL NORTE

Tradición que se siente en cada bocado.

MÁS QUE CARNE SECA... UNA TRADICIÓN DEL NORTE.

En cada receta, en cada mesa,
en cada reunión familiar...
la carne seca es **más que un
ingrediente**: es parte de
nuestra historia, de nuestras
costumbres y del sabor que
nos une.

*De generación
en generación.*



CUANDO LA **BOTANA** ES DE VERDAD...

Cinco sabores para disfrutar
el auténtico sabor del norte.



TASAJO NORTEÑO NATURAL



TASAJO NORTEÑO ENCHILADO



FAJITA MEZQUITE



PIMIENTA LIMÓN



PIMIENTA LIMÓN CON CHILE



CARNE SECA DE RES
<<La Unica>>
(Del Blanquillo)
Por Sabor, Calidad y Tradición



LÍNEA BOTANERA

CINCO SABORES PARA DISFRUTAR COMO MÁS TE GUSTE.



TASAJO NORTEÑO
NATURAL



TASAJO NORTEÑO
ENCHILADO



FAJITA
MEZQUITE



PIMIENTA
LIMÓN



PIMIENTA LIMÓN
CON CHILE

DISPONIBLE EN PRESENTACIONES DE

100 g Y 250 g



REUNIONES



CARNE ASADA



FIESTAS



CAMPING



BOTANA



FABRICAMOS TU MARCA.

Más de 50 años elaborando carne seca
con la calidad y el sabor que distinguen a **La Unica**.



MAQUILA PARA MARCA PROPIA

Desarrollamos tu
producto con la receta,
corte y presentación
que tu marca necesita.



CARNICERÍAS

Productos listos para
tu negocio con la calidad
que tus clientes
ya conocen.



SUPERMERCADOS

Presentaciones ideales
para anaquel con
empaquete atractivo
y de alta calidad.



DISTRIBUIDORES

Abastecimiento confiable
y constante para que
tu negocio nunca
se detenga.



EMPRENEDORES Y NUEVOS NEGOCIOS

Te ayudamos a crear
tu marca y llevar tu
idea al siguiente nivel.

TÚ VENDES LA MARCA.
NOSOTROS ELABORAMOS LA CALIDAD.



CARNE DE RES
100 %



CALIDAD
PREMIUM



ELABORADO EN
NUEVO LEÓN

SOLICITA INFORMACIÓN
— DESARROLLA TU PROPIA MARCA —



NUESTRA HISTORIA

DESDE 1974

Tradición que
se ha conservado
a través del tiempo

La Única surge como un proyecto enfocado en el trabajo bien hecho y en la elaboración de carne seca de alta calidad. Desde nuestros inicios, el objetivo ha sido claro: ofrecer un producto confiable, con buen sabor y elaborado bajo procesos cuidadosos.

Comenzamos atendiendo pedidos pequeños, poniendo especial atención en cada etapa del proceso, desde la selección de la materia prima hasta la preparación final.

Este proceso marcó el inicio de un camino de trabajo, aprendizaje y esfuerzo constante.

Así fue como, con el tiempo, nació **La Única**, un proyecto construido con dedicación y compromiso.

Hoy, **La Única** continúa evolucionando, manteniendo los mismos principios con los que inició: calidad, higiene y un servicio cercano. Cada producto que ofrecemos refleja nuestra pasión por hacer las cosas bien y nuestro compromiso con quienes confían en nosotros.



NUESTROS PRINCIPIOS, NUESTRO CAMINO



TRADICIÓN

Lo que hacemos
todos los días

Brindar productos de la más alta calidad, elaborados bajo estrictos procesos de higiene, con un servicio amable y atención personalizada. Nos comprometemos a ofrecer una experiencia de compra confiable y satisfactoria, contribuyendo al bienestar de las familias y al desarrollo de nuestra comunidad.



CALIDAD

Carne seca
de excelencia

Seleccionamos cuidadosamente cada corte de carne de res para garantizar sabor, textura y valor nutricional. Utilizamos prácticas de higiene y procesos cuidadosos que nos permiten mantener la calidad que nos distingue desde 1974.



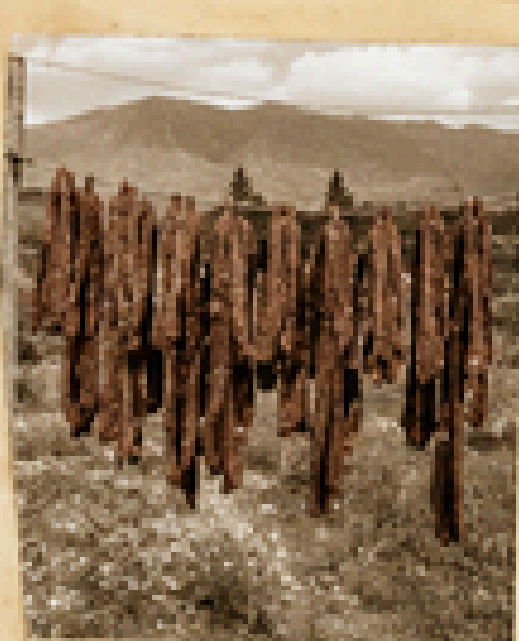
VISIÓN

Hacia dónde
vamos

Consolidarnos como una de las carnicerías líderes en la región, reconocida por la calidad, el sabor y la confianza que ofrecemos en cada producto. Buscamos innovar constantemente en variedad y presentación, convirtiéndonos en la primera elección de familias y negocios que valoran la excelencia, la higiene y el trato cercano.



Dedicación desde el
primer día.



Secado tradicional
al aire libre.



Nuestros inicios,
un sueño en marcha.



Compromiso que
nos define.

50 AÑOS ELABORANDO **TRADICIÓN, CALIDAD Y CONFIANZA.**

Carne seca **La Única**. Desde 1974.

CARNE SECA DE RES
<<La Única>>
(Del Blanquillo)

Por Sabor, Calidad y Tradición



→ **EL AUTÉNTICO SABOR DEL NORTE** ←

Gracias por confiar en la tradición
que ha dado **sabor al norte desde 1974.**

Desde 1974



TRADICIÓN • CALIDAD • SABOR

Carne Seca de Res La Única®