

赤牛



CARNE DE RES

AKAUSHI

WAGYU

rojo



Del campo, lo mejor.



esencia
TABASCO

NUESTRA *marca*

Establecida en 2017, BEKET (del maya - chontal "Bek'et", de significado ganado) es una empresa dedicada a la cría, engorda y comercialización de carne de res libre de antibióticos y hormonas promotoras del crecimiento.

Tiene sus orígenes en el estado de

TABASCO,

uno de los estados líder en la producción de ganado bovino en México.



Del campo, lo mejor.



BAKET
FARMACIA QUALITÀ PREMIUM

Del campo, lo...

NUESTROS *procesos*



CRÍA

Cría de Bovinos



FORRAJE

Ensilaje



ENGORDA



MATANZA



PROCESO

Planta de proceso



PUNTO DE VENTA

CONOCE MÁS





Del campo, lo mejor.

UN POCO DE HISTORIA... *el origen*

El ganado Akaushi es una raza domestica originaria del Japón, conocida como Japonés Café o Rojo y es una de las 4 razas conocidas como Wagyu (Wa=Japonés y GYU=Vaca =Vaca Japonesa).

La raza Akaushi, cuyo significado es AKA=Café y USHI=Ternero, fue desarrollada en el área Sur de Japón en la prefectura de Kumamoto (Isla Kyushu) y en la prefectura de Kochi (Isla Shikoku).

La raza Akaushi inició su formación en el año 1870 con el ganado nativo japonés y la crusa con la raza Sur Coreana conocida como Hanwoo. Posteriormente, se le introdujo el cruzamiento de la raza North Devon y por último, en el año 1910 se añadió la raza Simmental al cruzamiento.



Del campo, lo mejor.



Del campo, lo mejor.

La carne

La genética Akaushi se usa extensivamente para mejorar el grado de calidad de la carne. Cruzar cualquier raza de ganado con sementales Akaushi ha demostrado mejorar la calidad de la carne. Dependiendo de la raza, se ha demostrado una mejora en la calidad de la carne desde la primera crucea en un promedio de



de acuerdo al sistema de clasificación de los Estados Unidos.



Del campo, lo mejor.



Del campo, lo mejor.



BENEFICIOS

saludables





La raza de ganado Akaushi produce abundante ácido oleico en sus membranas que utiliza como mecanismo de supervivencia; esto se debe a que genéticamente produce una enzima que biosintetiza ácido oleico, el cual procesa los ácidos grasos saturados y los convierte en mono insaturados (grasas saludables).



Del campo, lo mejor.

La carne de AKAUSHI produce un intenso Marmoleo.

Esta grasa entreverada es reconocida como la responsable de la palatabilidad de la carne; pero es definitivo que la grasa mono insaturada es la responsable del sabor.

El marmoleo de la carne AKAUSHI contiene un mayor porcentaje de grasa mono insaturada que cualquier otra raza, como resultado tiene un rico sabor mantequilloso; así como jugosidad y suavidad a través de todo el corte.



Del campo, lo mejor.



F
1216



Del campo, lo mejor.



AKAUSHI



¡LA MEJOR CARNE DE *México!*

En BEKET, aunque nos tomara años, nos propusimos a cambiar la industria cárnica del sureste mexicano. Por lo que nos dimos a la tarea de producir carne de la máxima calidad a través de un programa de mejoramiento genético de cruzas con ganado local y la raza Akaushi.



El resultado, un producto saludable,
proveniente de animales criados y engordados
con especial atención en su bienestar.

**Alimentados con forraje y granos enteros
por más de 240 días, pero principalmente:**



**100% libre de hormonas
promotoras de crecimiento.**



Del campo, lo mejor.



**Al comprar nuestros productos BEKET, estas apoyando
el campo del sureste mexicano, sus productores y
familias, los cuales trabajan con dedicación y esfuerzo
en toda la cadena productiva para llevar a tu casa:**

Del campo, lo mejor.



CONTACTO

   [BeketMX](#)



Del campo, lo mejor.

