



Unidades Integrales



CATÁLOGO 2018

Bekarem Matriz:

Manuel Carrión y Rubio No. 21-A Col. Santa Martha Acatitla Norte
C.P. 09140, Delegación Iztapalapa. CDMX.
Zonas de atención: D.F. y área metropolitana, Morelos, Estado de México, Hidalgo.
☎ (01 55) 57 32-30 97 / 57 32-93 63 / 57 32-61 25 ✉ ventas@bekarem.com

Bekarem del Bajío:

Tehuacán No. 1848, Col. Fracc. Guerrero, C.P. 36520, Irapuato-Guanajuato
Zonas de atención: Guanajuato, Michoacán, San Luis Potosí, Querétaro, Aguascalientes
☎ (01 462) 625 6763 ✉ bekarem.bajio@bekarem.com / ventas.bkbajio@bekarem.com

Bekarem del Norte:

Tierra Blanca No. 138, Col. Nueva Libertad, C.P. 67120, Guadalupe-Nuevo León
Zonas de atención: Nuevo León, Tamaulipas, Coahuila
☎ (0181) 21 65-60 50 / 044 55 43 59-01 07
✉ bekarem.norte@bekarem.com / ventas.bknorte@bekarem.com

Bekarem de Occidente:

Garbanzo No. 576, Col. La Nogalera C.P. 44470 Guadalajara-Jalisco
Zonas de atención: Jalisco, Colima, Nayarit, Zacatecas
☎ (0133) 36 70-57 27 / 33 44-19 17 / 33 44-19 18
✉ bekarem.occidente@bekarem.com / coordinacion.bkoccidente@bekarem.com

Bekarem del Sureste:

V. Carranza No. 161, Barrio San Bartolomé, C.P. 72015 San Pablo del Monte-Tlaxcala
Zonas de atención: Puebla, Veracruz, Tlaxcala, Guerrero, Oaxaca
☎ (01 222) 282 1609
✉ bekarem.sureste@bekarem.com / ventas.bksureste@bekarem.com

Tienda Tlalnepantla:

Parque Morelos No. 905, Col. San Javier C.P. 54030 Tlalnepantla de Baz-Edomex.
☎ (0155) 53 84-15 06 ✉ tlalnepantla@bekarem.com
🕒 L-V 6:00-15:00 hrs, S 6:00-13:00 hrs

Tienda Nezhualcóyotl:

Clavelero No. 395, Col. Benito Juárez C.P. 57000 Cd. Nezhualcóyotl-Edomex.
☎ (0155) 57 65-96 39 ✉ nezhualcoyotl@bekarem.com
🕒 L-V 7:00-16:00 hrs, S 8:00-13:00 hrs

Tienda Iztapalapa:

Manuel Carrión y Rubio No. 21A, Col. Sta. Martha Acatitla Norte C.P. 09140, CDMX.
☎ (0155) 57 32-18 84 / 30 97/57 50/93 63 ext.191 ✉ iztapalapa@bekarem.com
🕒 L-V 8:00-17:00 hrs, S 8:00-13:00 hrs

Tienda Milpa Alta (franquicia de distribución):

Av. Jalisco No. 324, Col. Villa Milpa Alta C.P. 12000 Milpa Alta-Edomex.
☎ (0155) 22 32-88 75 ✉ milpa.alta@bekarem.com
🕒 L-V 7:00-15:00 hrs, S 7:00-13:00 hrs.

Tienda Venustiano Carranza (franquicia de distribución):

Calle Bondojito No. 61, Col. Amp. Michoacana, C.P. 15250 Venustiano Carranza, CDMX
☎ (0155) 2616-1966 ✉ venustiano.carranza@bekarem.com
🕒 L-S 6:00 a 14:00 hrs.

**Horario de atención de todas las sucursales: L-V 8:00-17:00 hrs, S 8:00-13:00 hrs.*



Llámanos sin costo
01 800 000 BEKA (23 52)

Síguenos en redes sociales

@ambekarem /Bekarem /ambekarem

www.bekarem.com



Intertek





Las unidades Integrales son mezclas de coadyuvantes químicos diseñados para elaborar diferentes productos cárnicos. Estas mezclas nos permiten conservar el producto terminando así como evitar cambios físicos no deseados; por otra parte ayuda a acelerar las reacciones de cambios deseados en nuestro producto como: nota de sabor, grado de coloración, textura, rendimiento y vida de anaquel de acuerdo a lo que se pretende alcanzar en el producto elaborado.

UNIDADES INTEGRALES

- Unidad para chorizo fino
- Unidad para entrecot
- Unidad para chorizo Argentino
- Unidad chorizo verde
- Unidad para longaniza
- Unidad para hamburguesa
- Unidad para marinar arrachera
- Unidad para inyección de ajo
- Unidad para nugget´s
- Unidad para marinar filete
- Unidad para queso de puerco
- Unidad para salchicha
- Unidad para tocino
- Unidad para jamón cocido
- Unidad para jamón americano
- Unidad para chicharrón prensado
- Unidad para chistorra
- Unidad para cueritos en vinagre

Estandarización de la producción

- Se minimizan errores y ayuda a controlar las actividades de producción mediante un orden en procedimientos.

Control en el proceso

- Reducción de tiempos en las preparaciones.
- Da oportunidad de atender y revisar los detalles del proceso.

Control por contaminación cruzada

- Disminuye considerablemente la contaminación entre los mismos ingredientes involucrados.
- Evita sean manipulados con los mismos cucharones y con ellos se mezclen las materias primas.

Control de inventarios

- Evita retrasos de producción al optimizar su stock de materia prima.
- Ayuda a disminuir espacios gracias a las Unidades Integrales Balanceadas.



Mejor aroma, sabor y textura

- Evita cambios fisicoquímicos

Rendimiento adecuado

- Las Unidades Integrales Bekarem* le ayudan a disminuir considerablemente las mermas de cada producto.

*Si no encuentra lo que busca, consulte a su ejecutivo de ventas, con gusto le atenderá.