



Market
d'Lago

DE LA GRANJA A TU MESA

Catálogo de Productos



www.facebook.com/marketdelago



www.instagram.com/marketdelago



www.marketdelago.com

Nuestra **HISTORIA**

Market d'Lago nace en un momento desafiante: la pandemia del Covid-19. Jorge Andrés González, joven emprendedor, **con formación en hotelería en Suiza y experiencia en este ámbito, decidió dar un giro a su carrera** y llevar hasta Quito lo que su familia ha perfeccionado durante más de tres décadas en la Amazonía: carne de cerdo, res, tilapia y paiche, criados con responsabilidad, visión sostenible y respeto por el entorno.

Nuestra granja ubicada en Borja, provincia del Napo es un referente regional. **Es la primera en Ecuador y Latinoamérica en recibir la certificación Welfair®**, el estándar europeo que evalúa científicamente el bienestar animal. **¿Qué implica?** Animales bien alimentados, con espacio para moverse, sanos y cuidados con prácticas éticas. A esto se suman nuestras certificaciones en Buenas Prácticas Agropecuarias (BPA) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), que respaldan cada etapa del proceso.

Desde las tierras vibrantes de la Amazonía, Market d'Lago conecta directamente con **hoteles, restaurantes y marcas gastronómicas** que valoran la trazabilidad, la calidad constante y el origen. Cada producto que ofrecemos cuenta una historia: la del campo, la del equipo que lo hace posible, y la del compromiso que tenemos con los consumidores.





**BIENESTAR
ANIMAL
CERTIFICADO
WELFAIR™**

¿POR QUÉ IMPORTA ESTO?

Porque cada corte que llega a **Market d'Lago** viene de un proceso responsable que respeta la vida y asegura productos de mejor **calidad para ti y tu familia.**

CERTIFICADO WELFAIR®:

EL SELLO QUE RESPALDA LA CALIDAD DESDE EL ORIGEN

En Market d'Lago nos enorgullece ofrecer carne de cerdo proveniente de una producción ética, responsable y con garantía de bienestar animal. Nuestra granja cuenta con la Certificación Welfair®, el sello europeo más riguroso que evalúa de forma científica cómo viven los animales.

Esta certificación no se basa solo en cumplir normas, sino en demostrar que los animales están bien alimentados, cuidados y pueden comportarse de manera natural. Se audita cada etapa del proceso con base en 4 principios fundamentales:



Buena Alimentación

Los animales tienen siempre acceso a agua y alimento, sin pasar hambre ni sed.



Buen Alojamiento

Espacios confortables, limpios, con temperatura adecuada y libertad de movimiento.



Comportamiento Apropriado

Sin enfermedades ni lesiones, con atención veterinaria y manejo sin dolor.



Buena Salud

Ambiente que permite que los animales interactúen, jueguen y expresen sus conductas naturales.



PRODUCTOS ECUATORIANOS:

CALIDAD QUE SE CONSERVA DESDE SU ORIGEN
Razones para elegir nuestros productos



1. De la granja a tu cocina:
garantizamos la trazabilidad
en todo el proceso.



3. Diseñados para ti:
elaboramos junto a ti el corte
ideal para tus creaciones.



5. Disponibilidad constante:
productos siempre a tu alcance,
sin depender de la temporada.

2. Empacado al vacío y congelado:
cuidamos los dos factores críticos para
detener el desarrollo de bacterias y
microorganismos.



4. Mayor rendimiento:
nuestros productos no tienen
inyección salina, te entregamos
100% carne.





**Cerdo
d'lago**



\$19.20	Lechón pura leche
\$17.00	Matambre
\$17.00	Secreto
\$16.65	Baby Back Ribs
\$13.90	Hamburguesa D'Lago
\$13.35	Costilla San Luis
\$13.00	Filete lomo fino
\$13.00	Medallones lomo fino
\$12.50	Chicharrón
\$11.75	Medallones de cerdo
\$11.50	Lomo fino de cerdo
\$10.90	Panceta
\$10.90	Carne molida D'Lago
\$10.75	Bife de cerdo

Precio por Kg.
Precios sujetos a cambios



**Cerdo
d'lago**



\$10.75	Lomo de cerdo
\$9.95	Picaña de cerdo
\$9.90	Pork Belly
\$9.50	Tira de asado
\$9.50	Costilla Americana
\$9.35	Bondiola Steak
\$8.58	Costilla entera
\$8.35	Chuleta Bondiola
\$8.15	Pulpa Bondiola
\$8.00	Filete de cerdo
\$7.95	Chuleta centro
\$7.20	Fritada de 500 gr
\$7.00	Fajitas de cerdo

Precio por Kg.
Precios sujetos a cambios



**Cerdo
d' lago**



\$6.75	Pulpa de cerdo porcionada
\$6.50	Pulpa de cerdo
\$6.40	Carne molida
\$5.75	Estofado de cerdo
\$5.75	Estofado de costilla de cerdo
\$5.00	Grasa chicharrón
\$4.40	Cuero
\$4.20	Grasa plancha
\$4.00	Grasa pura
\$2.64	Cuero picado
\$2.46	Hueso carnudo cerdo
\$1.50	Hueso blanco de cerdo

Precio por Kg.
Precios sujetos a cambios



Mariscos d'lago

\$31.50	Salmón
\$30.00	Trucha ahumada cubos
\$29.00	Trucha ahumada slices
\$26.00	Lomo de Paiche
\$23.00	Paiche Amazónico
\$21.00	Filete Premium de Paiche
\$19.00	Ceviche de Paiche
\$17.39	Tilapia Roja (Filete)
\$17.00	Trucha gourmet porcionada
\$17.00	Trucha gourmet cubos

Precio por Kg.
Precios sujetos a cambios





Mariscos **d' lago**

\$15.50	Trucha filete gourmet
\$13.75	Trucha filete
\$12.75	Camarón (31-35)
\$10.90	Camarón (41-50)
\$6.96	Tilapia roja entera



Precio por Kg.
Precios sujetos a cambios



Pollo d'lago

- \$8.40** Lomitos de pollo
- \$8.05** Filete de pollo
- \$7.50** Alitas gourmet
- \$6.60** Pechuga de pollo
- \$6.50** Carne molida de pollo
- \$5.75** Ala de pollo
- \$5.75** Muslo de pollo
- \$5.75** Pierna de pollo
- \$1.87** Sopa de pollo

Precio por Kg.

Precios sujetos a cambios



Res



\$33.00	Lomo fino porcionado
\$30.00	Filete de Lomo fino
\$30.00	Lomo fino
\$24.00	Bife de chorizo porcionado
\$23.30	Picaña entera
\$23.00	Bluecheese Burger
\$22.10	Bife de chorizo
\$20.00	Lomo de falda Reserva
\$18.50	Hamburguesa cheddar

Precio por Kg.

Precios sujetos a cambios



Res

\$17.45	Milanesa
\$17.00	Hamburguesa Mozzarella
\$16.90	Punta de cadera Reserva
\$16.45	Filete Reserva
\$15.90	Hamburguesa Bife
\$15.90	Hamburguesa Picaña
\$13.00	Carne molida 1 %
\$12.00	Chinchulin Adobado
\$9.90	Carne molida 18 %
\$9.50	Estofado Reserva
\$9.00	Osobuco Reserva
\$2.51	Hueso carnudo

Precio por Kg.

Precios sujetos a cambios



Ready to cook

\$15.00	Chorizo Criollo D'Lago
\$15.00	Chorizo Criollo Picante D'Lago
\$12.00	Chorizo Criollo SE D'Lago
\$12.00	Chorizo Criollo Picante SE D'Lago
\$15.00	Longaniza D'Lago
\$16.63	Chorizo Cheddar y Jalapeño
\$16.63	Chorizo Finas Hierbas
\$16.63	Chorizo Parrillero
\$14.68	Morcilla Angus

Precio por Kg.
Precios sujetos a cambios



Ready to eat

- \$6.00** Pulled Pork d'Lago
- \$7.48** Cerdo mexicano mechado
- \$7.48** Pollo mexicano mechado
- \$7.48** Pulled Pork BBQ

Precio por Kg.
Precios sujetos a cambios

Pulpas d'lago

\$2.40	Coco 500 gr
\$2.40	Mango 500 gr
\$2.20	Mora 500 gr
\$2.20	Guanábana 500 gr
\$2.20	Tamarindo 500 gr
\$2.20	Maracuyá 500 gr
\$1.90	Frutilla 500 gr
\$1.75	Naranjilla 500 gr
\$1.55	Piña 500 gr

Precios sujetos a cambios





\$15.00 **Muri Negroamaro Puglia**

\$15.00 **Muri Puglia Primitivo**

Vinos

Precios sujetos a cambios

EXTRAS

\$5.95	Chimichurri de la casa
\$5.95	Chimichurri de Maracuyá
\$5.95	Chimichurri Jalapeño
\$5.95	Chimichurri Romero
\$5.95	Chimichurri Piña
\$5.23	Carbón
\$5.00	Cubeta de huevos
\$4.33	4 pimientas molinillo
\$3.81	4 pimientas refill
\$3.61	Pimienta blanca molinillo
\$3.37	Pimienta negra molinillo
\$2.45	Huevos x12
\$1.82	Pimienta negra refill
\$0.30	Huevos unidad



Precios sujetos a cambios

EXTRAS

\$9.25	Ají combo
\$7.00	Condimento natural 175 gr.
\$6.85	Ají Suavito 210 ml.
\$6.85	Ají Pica 210 ml.
\$6.85	Ají Muerde 210 ml.
\$4.85	Ají Suavito 115 ml.
\$4.85	Ají Pica 115 ml.
\$4.85	Ají Muerde 115ml.
\$4.20	Condimento natural 75 gr.



Precios sujetos a cambios



Tilapia al horno con vegetales

INGREDIENTES

- 1/2 lb de espárragos frescos, partidos a la mitad
- 2 cucharadas de aceite de oliva 2 calabacitas, partidas a lo largo por la mitad
- 2 cucharadas de sazónador para bistecs y cortados en pedazos
- 4 tilapias “Market D’ Lago”
- 1 pimiento rojo morrón, cortado en tiritas delgadas
- 1 cucharada de mantequilla o margarina derretida
- 1 cebolla grande, cortada en gajos
- 1/2 cucharadita de paprika

INSTRUCCIONES

Precalienta el horno a 450°F. En un plato hondo grande mezcla los espárragos, calabazas, pimiento, cebolla y aceite. Agrega la mitad del sazónador de bistecs, mezcla a que se cubra. Ponlo en un charola y colócalo en la parte inferior del horno por 5 minutos. Mientras tanto, rocía con spray para cocinar un molde de vidrio de 13x9 pulgadas. Seca el pescado con toallas de papel. Úntale la mantequilla y agrega el sazónador restante de bistecs y la paprika. Coloca el molde de vidrio en la parrilla del horno, arriba de donde esta la charola con las verduras. Cocina el pescado y las verduras por separado durante 18 minutos más o hasta que puedas insertar fácilmente un tenedor en el pescado y las verduras estén suaves



Ceviche de Paiche

INGREDIENTES

- 2 packs de Paiche "Market D' Lago"
- 1/2 pimiento rojo, verde y amarillo cortado en cuadritos
- 3 cucharadas de sal
- Jugo de limón natural
- 1/2 cebolla morada cortada en cuadritos
- 2 tomates cortados en cuadritos
- Ralladura de 2 tomates
- 1/4 de taza de jugo de naranja natural
- 1 cucharada de mostaza
- 1 cucharada de salsa de tomate
- Sal y pimienta al gusto
- Culantro
- 2 cucharadas de pasta de maní
- Aguacate en cubitos al gusto
- Ají en polvo

INSTRUCCIONES

Porcionar el paiche. En un recipiente agregar 3 cucharadas de sal, cubrir con suficiente jugo de limón, mezclar y dejarlo reposar una hora. En otro recipiente cortamos los pimientos, la cebolla y dos tomates en cubos pequeños. Así mismo, rallamos dos tomates y los ponemos en el mismo recipiente. Revisamos que la sal y el limón hayan hecho la función de "cocinar" el paiche, retiramos el exceso de sal y limón para luego juntar todos los ingredientes en un mismo recipiente. Agregamos 1/4 de taza de jugo de naranja natural, 1 cucharada de mostaza y salsa de tomate. Condimentar con sal y pimienta al gusto. Y antes de terminar de condimentar con jugo de limón natural, lo usamos para diluir 2 cucharadas de pasta de maní en él. Una vez hecho esto, mezclamos y rectificamos sabores usando jugo de naranja, limón, ají en polvo, sal o pimienta. Decoramos con culantro picado finamente y cubitos de aguacate para un sabor aún más delicioso



Tira de asado a la parilla

INGREDIENTES

- Tira de asado “Market D’Lago”
- Sal gruesa
- Pimienta negra molida
- Ajo en polvo
- Aceite de oliva virgen extra
- Carbón o leña para la parrilla
- Opcional: Chimichurri para complementar

INSTRUCCIONES

Saca la tira de asado Market D’Lago de su empaque y déjala reposar fuera del refrigerador al menos 30 minutos antes de cocinarla para que tome temperatura ambiente.

Sazona generosamente la tira de asado Market D’Lago con sal gruesa, pimienta negra molida y ajo al gusto por ambos lados. Puedes agregar otros condimentos a tu gusto, como paprika o pimentón.

Enciende la parrilla con carbón o leña y espera a que las brasas estén bien encendidas y con un color rojizo uniforme.

Coloca la tira de asado sobre la parrilla a fuego medio-alto. Cocina por 15-20 minutos por cada lado, o hasta que alcance el punto de cocción que más te guste (jugoso, medio o cocido).

Durante la cocción, puedes añadir a la tira de asado un poco de aceite de oliva virgen extra para darle más sabor y jugosidad.

Una vez que la carne esté cocida, retírala de la parrilla y déjala reposar durante mínimo 10 minutos antes de cortarla. Esto permitirá que los jugos se redistribuyan y la carne quede más tierna y jugosa.

Corta la tira de asado Market D’Lago y sírvela acompañada de chimichurri (opcional) o tus guarniciones favoritas



Sopa Oriental de Cerdo

INGREDIENTES

- 1 kg Hueso carnudo de cerdo “Market D´Lago”
- 1 sriracha
- 2 zanahoria
- 500g Harina o maicena
- 6 champiñones
- 2 apio
- 2 huevos
- 1 cebolla
- 1 jengibre
- 3 Cda Aceite de ajonjolí
- 500g Tocino
- 500g Tallarín
- Salsa de Soya 150 ml

INSTRUCCIONES

Doramos los huesos de cerdo de 20 a 25 min en el horno.

Picamos los champiñones, la zanahoria, el apio, cebolla puerro, jengibre rallado.

Re- freímos con aceite de ajonjolí la sriracha, agregamos el achiote y la salsa de soya

Colocamos agua en una olla grande, luego le agregamos el hueso, maicena, las verduras, tallarín, lo dejamos cocinar por 10 min.

Aparte, cocinamos los huevos, luego los picamos y decoramos el platón con tocino crocante.

Servimos y disfrutamos de esta deliciosa receta.



Te invitamos a que visites **nuestras sucursales**,
así como a comprobar la **frescura y calidad de nuestros productos**

PUEMBO

24 DE MAYO Y PATRICIO ROMERO

Telf: **0983057788**

MIRAVALLE

EUGENIO ESPEJO Y CALLE BERNARDO

(GASOLINERA TERPEL MIRAVALLE)

Telf: **0998158911**

EL CONDADO

URBANIZACIÓN EL CONDADO,

Local #14

Telf: **0980452118**

Cel. **0994649244**

Mail. **info@marketdelago.com**

www.marketdelago.com

  **@marketdelago**