



# CATÁLOGO

## EMPRESAS 2021



La **Secretaría de Desarrollo Productivo y PyME del Ministerio de Producción y Ambiente** tiene como principal objetivo incrementar la competitividad de la matriz productiva, implementando políticas públicas que fortalezcan las capacidades productivas, tecnológicas y organizacionales de los emprendedores y MiPyMEs fueguinas.

En esta línea, ha diseñado e implementado de manera ininterrumpida el **Sello de Calidad Certificada Tierra del Fuego – Fin del Mundo**, distinción provincial para aquellas MiPyMEs que implementen un sistema de gestión de calidad de acuerdo a los criterios establecidos en los protocolos específicos de los diferentes sectores productivos involucrados.

Desde su génesis ha utilizado la identidad del territorio para configurar una imagen que permita agregar valor a los productos y servicios locales, rescatando aspectos diferenciadores como la cultura, el saber hacer, la tradición, las prácticas y modos de trabajo.

Entre los principales criterios se resaltan la estandarización de los procesos productivos, la trazabilidad de productos y servicios, la capacitación continua de los operarios, el seguimiento y satisfacción del cliente, el respeto y preservación del ambiente y la responsabilidad social de cada emprendimiento certificado.





## Productos gourmet, de mar y agua envasada

Ahumadero Ushuaia	06
Almendra Helados Artesanales	09
Anoka   Agua Envasada	12
Atama   Brotes y hongos comestibles	15
Chinoa Chocolates	18
Laguna Negra Chocolates	21
Los Canelos   Cocina libre de gluten	24
Oshovia Cervecería	27
Quinta Pionera   Ajo negro	30
San Andrés Chacinados Fueguinos	33

## Productos cárnicos y lácteos ovinos

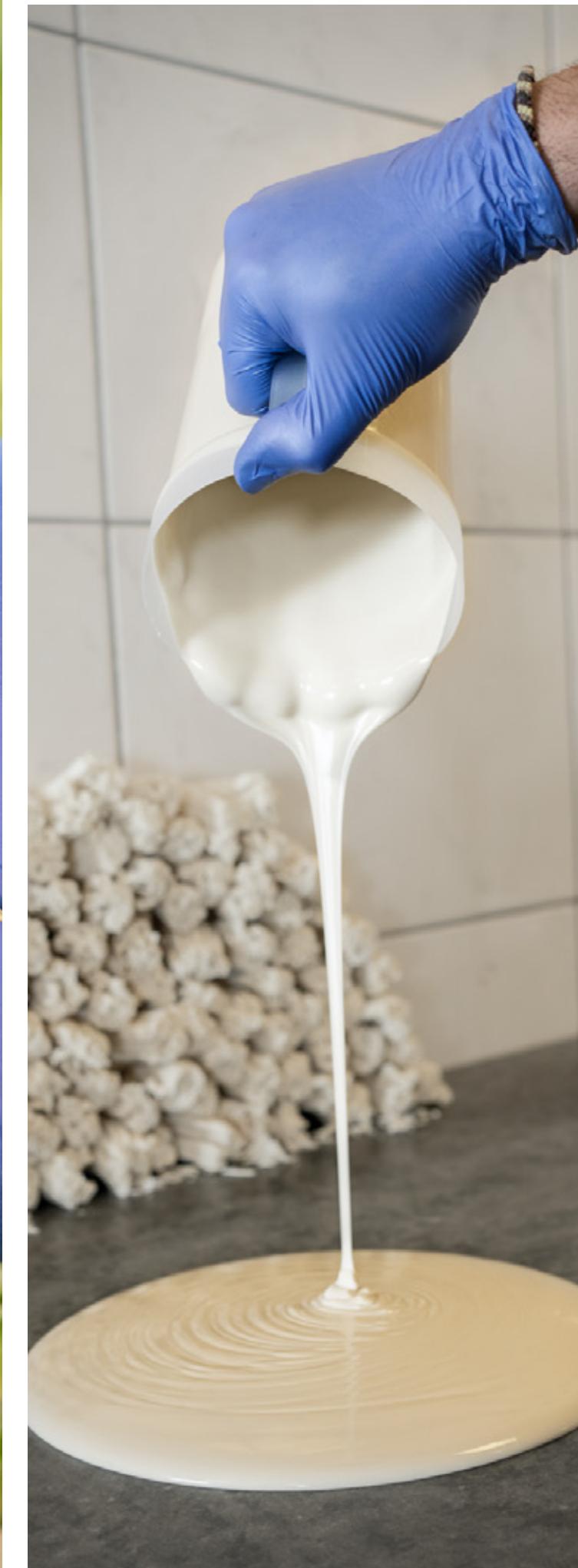
Esc. Agrotécnica La Misión Salesiana   Quesería	38
Estancia María Behety	41
Estancia San Julio	44
Estancia Sara Braun	47
Frigorífico Los Jazmines	50

## Productos con madera de lenga

Carpintería Artesanal Madril	55
Maderera Topic	58



**SOMOS  
LAS MANOS  
QUE PRODUCEN**



**Productos gourmet,  
de mar y agua envasada**





## FICHA DE CONTACTO

- [/Ahumadero-Ushuaia-Patagonica](https://www.facebook.com/Ahumadero-Ushuaia-Patagonica)
- [/ahumaderoushuaiapatagonica](https://www.instagram.com/ahumaderoushuaiapatagonica)
- [\[02901\] 555368](tel:02901555368)
- [https://www.ahumaderoushuaia.com.ar/](http://www.ahumaderoushuaia.com.ar/)
- [Alem 999 - Ushuaia - CP 9410  
Tierra del Fuego, Argentina](http://www.ahumaderoushuaia.com.ar/)

**VER MÁS**



### Ahumado

En frío con antigua receta de los países nórdicos con humo natural de turba y lenga del bosque fueguino.



# Ahumadero Ushuaia

Conservas, enlatados, congelados y envasados al vacío, totalmente naturales, sin aditivos ni conservantes químicos. El ahumado en frío, realizado bajo antigua receta de los países nórdicos con humo natural de turba y lenga del bosque fueguino, es su característica distintiva.

Establecida en la Provincia de Tierra del Fuego, ciudad de Ushuaia, al pie de la Cordillera de los Andes y orillas del Canal Beagle, **Ahumadero Ushuaia Patagónica SRL** rescata el valor de las materias primas locales para transformarlas al aplicar técnicas de ahumado y conserva.

Creada por dos amigos, Oleg y Sergio, **Ahumadero Ushuaia** desarrolla su actividad en una planta de elaboración propia, con procedimientos certificados por el Sello de Calidad Certificada Tierra del Fuego - Fin del Mundo y ofrece productos gourmet obtenidos sobre la base de materias primas exclusivas de estos remotos lugares.





## Materias primas únicas

Centolla, centollón, hongo cyttaria (pan de indio) y cordero son los principales insumos de producción, los que cuentan con reconocimiento nacional e internacional por su calidad y particularidad fuertemente vinculada a las características del territorio fueguino.



## PRODUCTOS Y PRESENTACIONES

### ■ Envasados al vacío

Jamón crudo de cordero ahumado.

**Presentación:** sobres 100 gr.

### ■ Congelados

Centolla y centollón cocidos.

**Presentación:** Sellado al vacío 500 gr.

### ■ Congelados

**Ahumadas en aceite de oliva:**  
Centolla, centollón, mejillón, trucha, langostino y hongo cyttaria (Pan de Indio).

**Al natural:** Centolla y centollón.

**Presentación:** frascos de 85 o 155 gr. o latas de 190 gr.





## FICHA DE CONTACTO

- [/Almendra-Helados-Artesanales](https://www.facebook.com/Almendra-Helados-Artesanales)
- [/heladosalmendra](https://www.instagram.com/heladosalmendra)
- [\[02964\] 432767 / 432444 / 432204](tel:02964432767)
- <http://www.heladosalmendra.com.ar/>
- [Viedma N° 7661 - Río Grande  
CP 9420 | Tierra del Fuego, Argentina.](http://www.heladosalmendra.com.ar/)

**VER MÁS**



### Cuidado y selección

Materias primas frescas, naturales y adecuadamente seleccionadas son la base para obtener productos de calidad superior.



# Almendra Helados Artesanales

Elaborados con materias primas de primera calidad, libres de saborizantes, colorantes, conservantes y caracterizados por un delicado proceso de elaboración, los helados se destacan por una textura, sabor y calidad diferenciada.

Desde sus comienzos, **Almendra** se ha comprometido en ofrecer al mercado un producto diferencial, que sea reconocido por su excelente calidad, cremosidad, fina textura e inigualable sabor.

Compromiso, pasión y trayectoria lograron posicionar a **Almendra** como un referente en su ciudad de origen, Río Grande; siendo la creatividad y la mejora continua sus fuentes de inspiración continua.





### Variedad y exquisitos estándares

Una amplia y variada paleta de más de 70 sabores bien cremosos, de suaves texturas, conquistaron el paladar de los riograndenses.



### PRESENTACIONES

**Potes**  
x 250 grs. / 500 grs. / 1 kg.

# ANOKA

Agua Procedente de Glaciar





## FICHA DE CONTACTO

- [/anoka.com.ar](https://www.anoka.com.ar/)
- [/anokaagua](https://www.anokaagua.com.ar/)
- [\[02901\] 1564-4278](tel:0290115644278)
- <https://www.anoka.com.ar/>
- [Ruta Nacional N°3 Km 3047 - Ushuaia  
CP 9410 | Tierra del Fuego, Argentina.](https://www.anoka.com.ar/)

VER MÁS



### Tecnología y control

Con una línea de producción modelo, cada etapa del proceso productivo es estrictamente controlado para garantizar la pureza y calidad del agua envasada.



## Anoka

Pureza y frescura distinguen ese producto de características únicas: de glaciares milenarios de la Cordillera de los Andes a las manos que lo consumen, con certificación de calidad.

Proveniente de dos glaciares colgantes milenarios, el agua envasada de **Anoka** (luna en lengua Yámana) no requiere agregado de minerales ni someterse a ningún tratamiento químico.

En su planta modelo localizada en la ciudad de Ushuaia, la empresa **Aguas de Ushuaia SRL**, cuida de cada elemento primordial para envasar con un estricto control de calidad el producto que llega a las manos de los consumidores locales y extranjeros.



## Teritorio y pureza

Las bajas temperaturas del lugar de producción permiten la natural adición de oxígeno diluido, diferenciando el producto final.



## PRODUCTOS Y PRESENTACIONES

### ■ Agua envasada

#### Presentaciones:

- Botellas de 500 ml. / 1.500 ml. 2.250 ml. / 6 lts.
- Bidones de 12 lts. Y 20 lts.





## FICHA DE CONTACTO

- [f /Atama.alimentos/](https://www.facebook.com/Atama.alimentos/)
- [o /atama.alimentos](https://www.instagram.com/atama.alimentos/)
- [\[02901\] 415897](tel:[02901] 415897)
- [Gob. Paz 1486 - Ushuaia - CP 9410  
Tierra del Fuego, Argentina](mailto:Gob.Paz 1486 - Ushuaia - CP 9410<br/>Tierra del Fuego, Argentina)

**>>> VER MÁS**



### Cultivos de interior

La implementación de procesos productivos de desarrollo propio les permite producir todo el año, optimizando los controles de calidad y trazabilidad de producto.



## Atama

Emprendimiento familiar de agricultura urbana, ofrece brotes y hongos comestibles cultivados interiormente en sistema hidropónico. El criterio agroecológico distingue sus procesos de producción, con un estricto control de calidad de los productos finales.

Desde la ciudad de Ushuaia, **Atama** produce alimentos saludables, libre de aditivos y agroquímicos, convirtiéndose en un emprendimiento referente en la producción de brotes y hongos comestibles frescos y locales.

No sólo se destaca por la calidad de sus productos, sino por su compromiso con la sociedad y el ambiente. **Atama** aprovecha en su proceso de cultivo residuos orgánicos urbanos y minimiza los traslados con el propósito de contribuir a la reducción del impacto ambiental generado por la huella de carbono.





## Alimentos frescos

Los productos frescos llegan a manos del consumidor local, inmediatamente después de la cosecha, conservando la calidad y sus propiedades intactas.



## PRODUCTOS Y PRESENTACIONES

### ■ Brotes

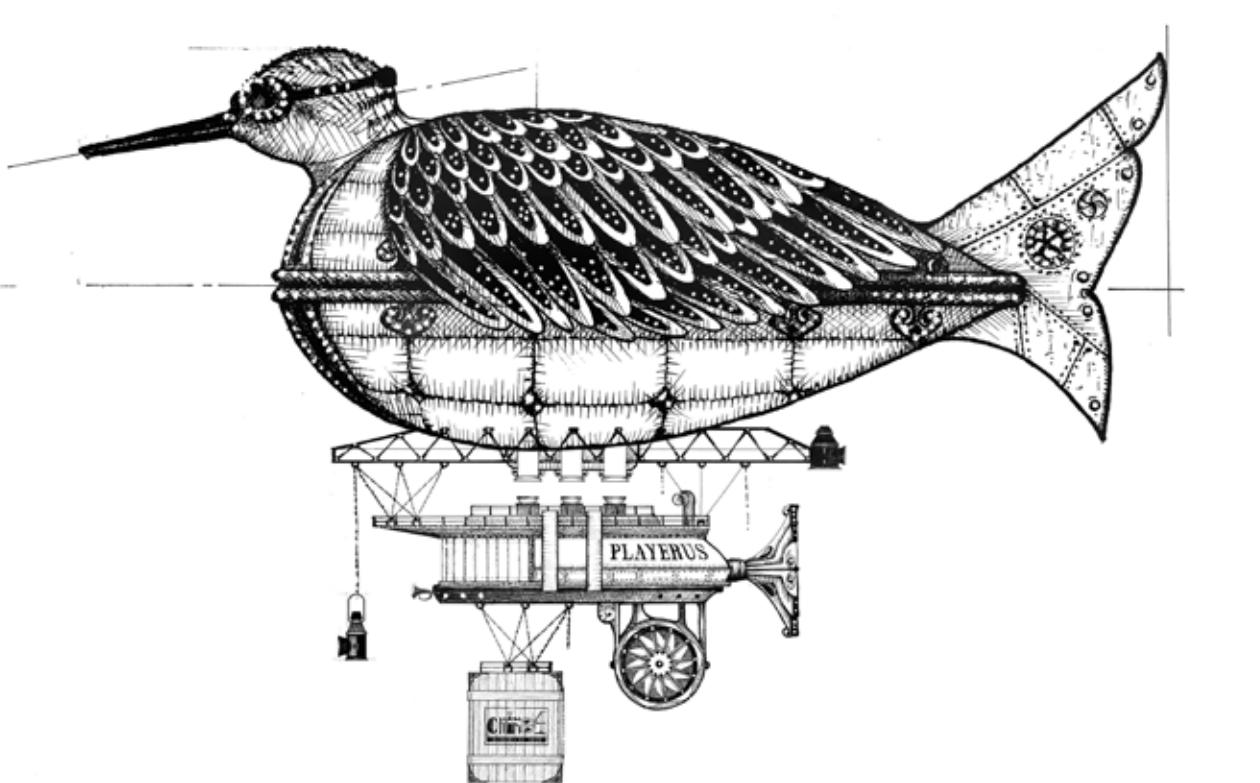
- Brotes mixtos de alfalfa y rabanito.
- Brotes mixtos de alfalfa y cebolla.
- Brotes mixtos de alfalfa y zanahoria.
- Brotes de alfalfa.
- Brotes de arvejas.

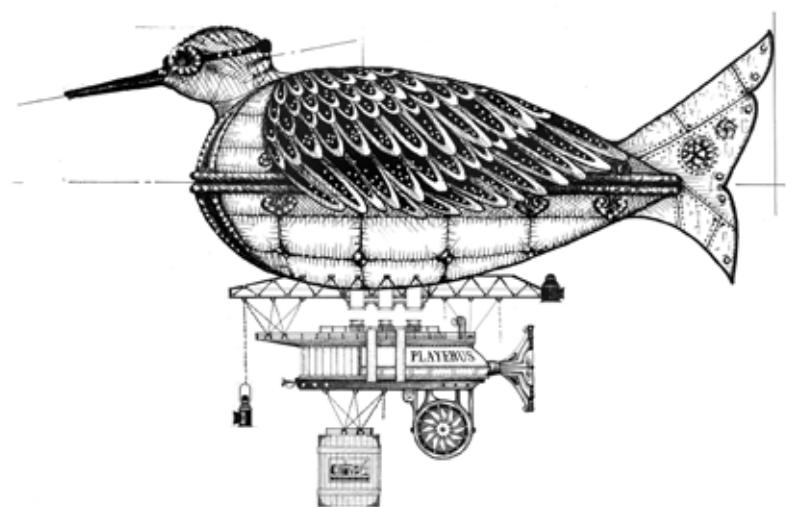
**Presentación:** envases x 90 grs.

### ■ Hongos

- Girgolas.

**Presentación:** 200 gr. / 500 gr. / 1kg.





## FICHA DE CONTACTO

- [/Chinoa-Chocolates-finos-Bean-to-Bar-TdF](https://www.facebook.com/Chinoa-Chocolates-finos-Bean-to-Bar-TdF)
- [/chinoa\\_chocolate](https://www.instagram.com/chinoa_chocolate)
- [\[02964\] 1545-4908](tel:0296415454908)
- [https://www.chinoa.com.ar/](http://https://www.chinoa.com.ar/)
- [Cabo Primero José Gómez 2541  
Río Grande I CP 9420  
Tierra del Fuego, Argentina.](https://www.google.com/maps/place/Cabo+Primero+Jos%C3%A9+G%C3%B3mez+2541,+R%C3%ADo+Grande+I+CP+9420,+Tierra+del+Fuego,+Argentina/)

»»» VER MÁS



### Filosofía Bean to Bar

Mantener la esencia  
del origen de cada  
grano de cacao, y sumar  
ingeniería y pasión,  
da como resultado una  
pieza de chocolate  
siempre única.



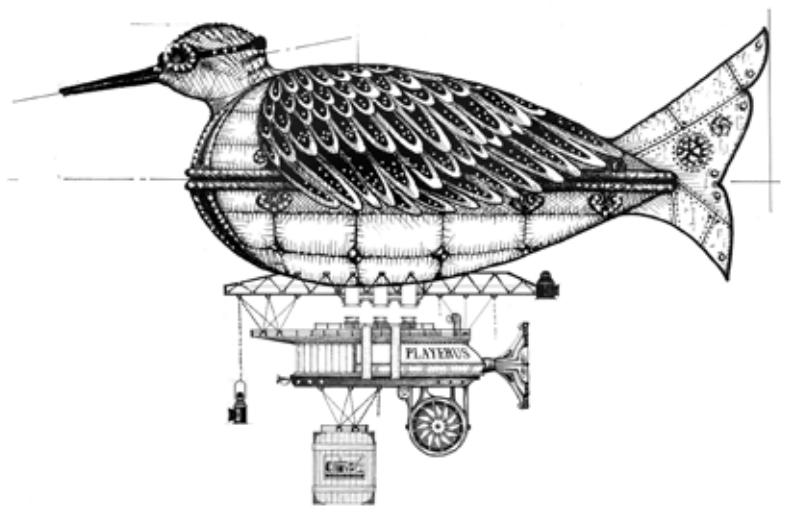
# Chinoa Chocolates

Sin aditivos ni conservantes y desde el grano de cacao más puro se elaboran chocolates de origen único y sabores inigualables.

Bajo la filosofía Bean to Bar (desde el grano a la tableta) y mucha ingeniería de proceso, **Chinoa Chocolates** es la “fábrica de la felicidad” más austral del mundo.

En su planta de elaboración radicada en la ciudad de Río Grande, los granos de cacao fino de aroma provenientes de Ecuador son tostados con un perfil determinado, se descascarillan, se refinan por 48hs y, finalmente, se templa y moldea este chocolate único y de inigualable sabor.





## Superalimento y felicidad

Disfrutar la naturaleza del chocolate en su estado más puro activa las endorfinas aportando "momentos de felicidad".



## PRODUCTOS Y PRESENTACIONES

### ■ Tabletas de chocolate

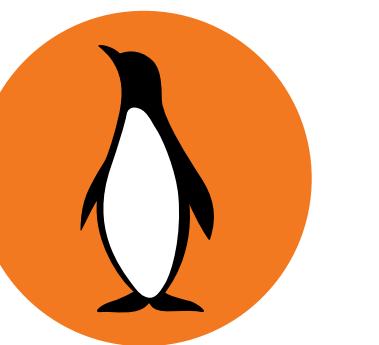
- Blanco 36% cacao
- Amargo con leche de coco 54% cacao
- Amargo 70% cacao con nibs,
- Amargo 72% cacao tostado intenso
- Amargo 85% cacao con nibs
- Amargo 92% cacao con nibs

### ■ Nibs de cacao

- En bolsas doy pack.

### ■ Cascarillas de cacao

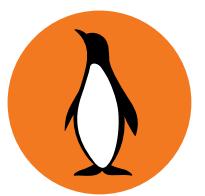
- En bolsas doy pack.



*Laguna Negra*

CHOCOLATES ARTESANALES





*Laguna Negra*

CHOCOLATES ARTESANALES

## FICHA DE CONTACTO

- [f /LagunaNegraChocolates/](https://www.facebook.com/LagunaNegraChocolates/)
- [o /laguna\\_negra\\_chocolates](https://www.instagram.com/laguna_negra_chocolates/)
- [s \[02901\] 431144](tel:02901431144)
- [e http://www.lagunanegra.com.ar/](http://www.lagunanegra.com.ar/)
- [p Av. San Martín 513 - Ushuaia - CP 9410  
Tierra del Fuego, Argentina.](https://www.google.com/maps/place/Av.+San+Mart%F3n+513+-+Ushuaia+-+CP+9410+Tierra+del+Fuego,+Argentina.)

»» VER MÁS



### Oficio y trayectoria

Con un delicado trabajo y la utilización de materias primas minuciosamente seleccionadas, los productos alcanzan la más alta calidad.

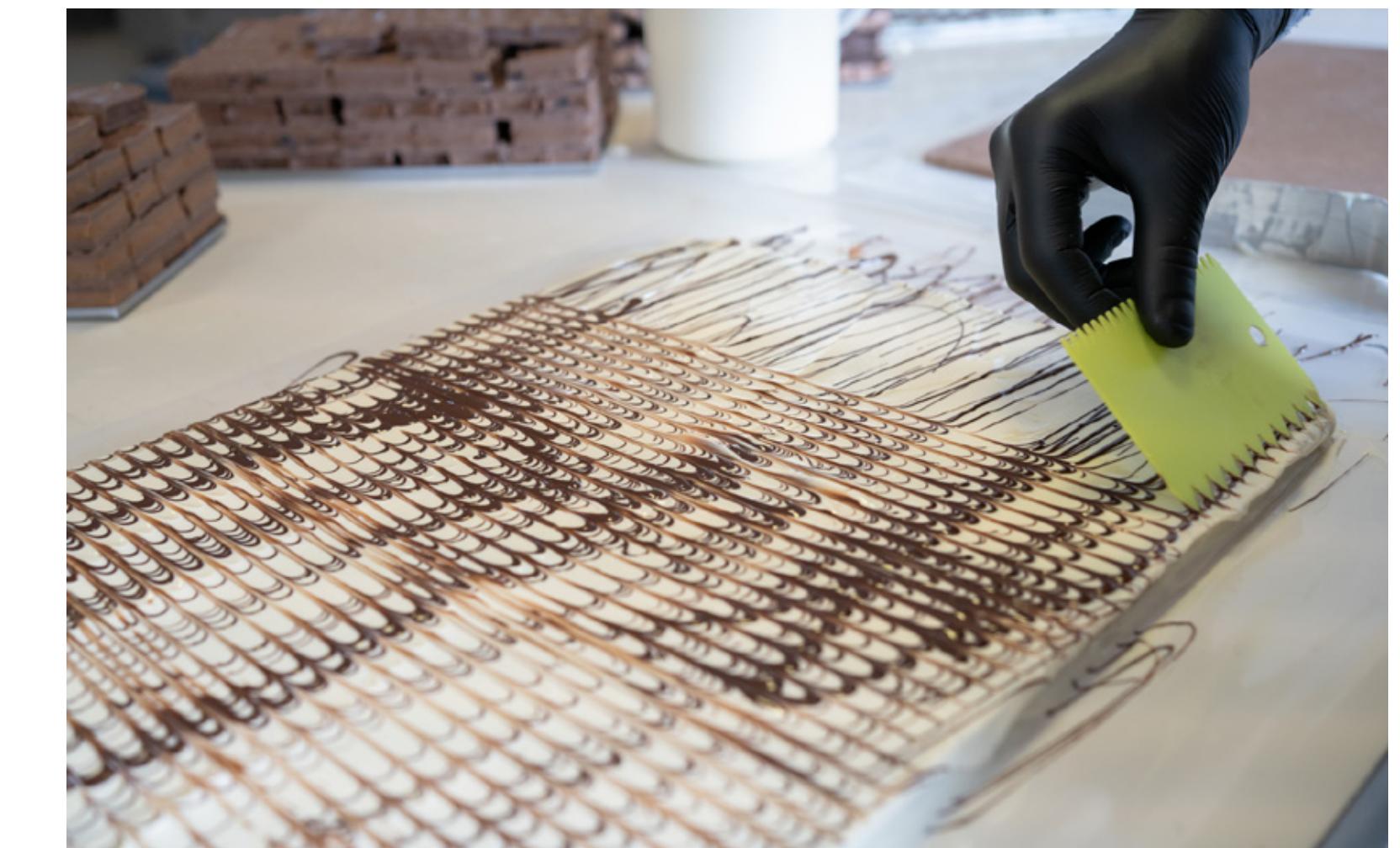


# Laguna Negra

Chocolates artesanales de inigualable sabor y textura, invitan a viajar y recorrer con el paladar paraísos de tierras lejanas e inexploradas.

**Pioneros del Sur SA** nace hace más de 30 años a la luz del sueño de una familia enamorada del chocolate. Se convirtió así en la fábrica de chocolates más austral del mundo, llevando la magia fueguina a todos los que consumen sus productos. Sus maestros chocolateros unen en cada pieza la pasión por el oficio y el inigualable sabor de sus múltiples rellenos.

Su reconocido nombre **Laguna Negra** hace honor una laguna dentro del Parque Nacional Tierra del Fuego, cuyas aguas cristalinas permiten ver un manto de turba en su lecho que le otorga el color negro característico.



### Territorio y sabor

Cada producto resalta y comparte el “espíritu patagónico”, invitándote a vivir una experiencia inigualable, de puro sabor.



### PRODUCTOS Y PRESENTACIONES

#### ■ Chocolates surtidos

**Presentaciones:** tabletas con frutos y rellenos en cajas de 130 grs., 250 grs. y 500 grs.

#### ■ Chocolates en rama

**Presentaciones:** cajas de 150 y 300 grs.





## FICHA DE CONTACTO

[f /loscaneloslibredeguten/](https://www.facebook.com/loscaneloslibredeguten/)

[o /loscanelostdf](https://www.instagram.com/loscanelostdf/)

[\[02964\] 496250](tel:02964496250)

Vicente Stanic 2744 - Río Grande  
CP 9420 - Tierra del Fuego, Argentina

[>>> VER MÁS](#)



### Panificación

Preparaciones elaboradas con premezclas propias, sin químicos y, en temporada, huevos frescos locales.



# Los Canelos

Emprendimiento fueguino originado en 2015 dedicado a la elaboración de productos SIN TACC. Los Canelos es la primera cocina habilitada para la elaboración de productos sin gluten en la ciudad de Río Grande.

**Los Canelos** ofrece productos panificados, elaborados sin utilizar gluten ni químicos. Desde su cocina en la ciudad de Río Grande llega en formato fresco a la demanda local.

Se constituye en una oferta única y muy necesaria para consumidores más sanos y conscientes o con necesidades específicas ligadas a intolerancias o alergias alimentarias.





## Productos frescos

Los Canelos elabora sus productos diariamente, en ocasiones a demanda de sus clientes, dando la posibilidad de consumir en fresco y logrando sobresalir de manera diferencial dentro del mercado local.



### PRODUCTOS Y PRESENTACIONES

Pan lactal clásico libre de glúten por 900 gr.





## FICHA DE CONTACTO

[f /CerveceriaOshovia/](https://www.facebook.com/CerveceriaOshovia/)

[o /cerveceria.oshovia](https://www.instagram.com/cerveceria.oshovia/)

[@ \[02901\] 1563-1406](tel:0290115631406)

[📍 Héroes de Malvinas N° 4280 - Ushuaia  
CP 9410 | Tierra del Fuego, Argentina.](https://www.google.com/maps/place/H%C3%A9roes+de+Malvinas+N%C3%BA+4280+-+Ushuaia+CP+9410+Tierra+del+Fuego,+Argentina.)

[»» VER MÁS](#)



### Cocción y magia local

Bajo estrictos procesos de selección y control de la materia prima, se alcanzan múltiples variedades que cuentan historias de un lugar único.



# Oshovia Cervecería

Procesos artesanales, pasión, esfuerzo y aprendizaje continuo caracterizan este joven emprendimiento fueguino de calidad diferenciada.

Localizada en la ciudad de Ushuaia desde el año 2017, la **Cervecería y Maltería Oshovia SRL** elabora y envasa diversas variedades de cerveza artesanal.

No solo la composición de su producto, integrado por un 95 % de agua, trasmite la pureza de un lugar tan prístino como Ushuaia; sino que la estética de sus etiquetas permite leer y contar la historia de Oshovia (en lengua yámana, “bahía profunda”) sumando valor a la tierra que los vio nacer.





## Historia

Las etiquetas cuentan la historia de Oshovia, esa bahía profunda ubicada en las costas del Canal Beagle que los vio nacer.



## PRODUCTOS Y PRESENTACIONES

- Cerveza Golden Ale | Amber Ale  
Dein Porter | AnarkIPA.

### Presentaciones:

- Latas de 473 ml.
- Barriles de 30 y 50 Lts.

Quinta  
pioneri



# Quinta Pionera

## FICHA DE CONTACTO

- [/quinta.pionera](https://www.facebook.com/quintapionera)
- [www.estanciamonteviamonte.com](http://www.estanciamonteviamonte.com)
- Estancia Viamonte - RN 3 km 2886  
CP 9420 | Tierra del Fuego, Argentina.

**»»» VER MÁS**



### Ajo con nombre propio

El “ajo viamonte” nace en tierras en donde se rota el cultivo con hortalizas, ruibarbo y frutos finos, sin agroquímicos, lo que garantiza alimentos sanos y con respeto al suelo que los produce.



## Quinta Pionera

Trayectoria, generaciones familiares, amor a la tierra y sustentabilidad ambiental distinguen y fortalecen este emprendimiento fueguino capaz de ofrecer un producto original y de excelencia.

Desde hace más de cien años, al norte de la isla de Tierra del Fuego, la quinta, ubicada en el casco de Estancia Viamonte, ha estado bajo el cuidado de la familia pionera que ha transmitido de generación en generación un gran amor hacia la tierra y gran respeto al medio ambiente.

En este lugar único se desarrolla un producto de la más alta calidad y fina exquisitez: Utilizando la energía solar como innovación de proceso y sustentabilidad, **Quinta Pionera** transforma su ajo orgánico en ajo negro, monitoreando el lento proceso con un estricto control de temperatura y humedad.



quinta  
pionera

### Ajo Negro: un superalimento

El proceso que atraviesa el ajo fresco hasta convertirse en ajo negro no solo le otorga un sabor balsámico dulce aciruelado con regaliz llamado umami (el quinto sabor) muy valorado en la cocina gourmet, sino que potencia sus cualidades antioxidantes y antiinflamatorias. El ajo negro, que se consume hace miles de años en otras regiones, aumenta las defensas, protege el sistema circulatorio y cardiovascular, convirtiéndose en un superalimento.



PRESENTACIÓN

En bolsa doy pack  
(una cabeza de ajo  
de 55grs. a 77grs.).





## FICHA DE CONTACTO

- [/sanandreschacinadosfueguinos](https://www.facebook.com/sanandreschacinadosfueguinos)
- [/sanandreschacinadosfueguinos/](https://www.instagram.com/sanandreschacinadosfueguinos/)
- [\[02964\] 607257](tel:02964607257)
- [sanandreschacinadosfueguinos.negocio.site/](http://sanandreschacinadosfueguinos.negocio.site/)
- [Av. Manuel Belgrano 1523 - Río Grande  
CP 9420 | Tierra del Fuego, Argentina](https://www.google.com/maps/place/Av.+Manuel+Belgrano+1523+-+R%C3%ADo+Grande+CP+9420+Tierra+del+Fuego,+Argentina/@-52.85011,-64.77001,15z)

[VER MÁS](#)



### Salame de Cordero Fueguino

Alimentados con pasturas naturales y bebiendo agua de manantial rica en minerales esenciales, la carne de cordero fueguino tiene un sabor único e irrepetible; característica que se traslada directamente al especial salame de cordero.



# San Andrés Chacinados Fueguinos

Inspirado en la charcutería italiana, sin perder las técnicas familiares y las características propias de la región, este emprendimiento familiar ofrece productos artesanales únicos y de alta calidad.

Desde el año 2013, **San Andrés Chacinados Fueguinos** selecciona en su planta de producción artesanal de Río Grande los mejores cortes de carne de cordero fueguino y los combina con exquisitas especias.

Tras un delicado proceso de maduración, y una fusión de cariño y paciencia, Lola y Javier logran ofrecer una auténtica experiencia gourmet dando forma al verdadero salame del fin del mundo con calidad certificada.





## Tradición

Los productos de San Andrés combinan sabor único y técnicas culinarias familiares que reflejan la mística y tradición de las picadas de campo.



## PRODUCTOS Y PRESENTACIONES

- Salame ovino.
- Salame criollo de cerdo.

**Presentación:** tradicional o envasado al vacío (200 grs. por pieza).



**SOMOS  
LA TIERRA  
QUE HACE**



**Productos cárnicos  
y lácteos ovinos**





## FICHA DE CONTACTO

- f** Misión Salesiana - Escuela Agrotécnica "Nuestra Señora de la Candelaria"
- o** @misionsalesiana\_eas
- t** [02964] 544938
- l** Ruta Nac. N° 3- Km 2835 - Río Grande  
CP 9420 | Tierra del Fuego, Argentina.

**>>> VER MÁS**



# La Misión - Escuela Agrotécnica Salesiana

Quesos de leche de oveja, de raza Milschaff, cuidadosamente criadas en sus campos. Quesos puros o saborizados con orégano, pimientos, ají molido y ahumados.

Además del compromiso con la comunidad local a través de su perfil de educadores técnicos, en La Misión se producen alimentos derivados de la producción ovina.

La capacitación y el compromiso del personal son el eslabón fundamental de todo el proceso de elaboración que culmina con la distribución del producto en los diferentes puntos de venta.

## Ordeño

Su tambo es una instalación modelo, único en la Provincia de Tierra del Fuego.



## Queso ovino

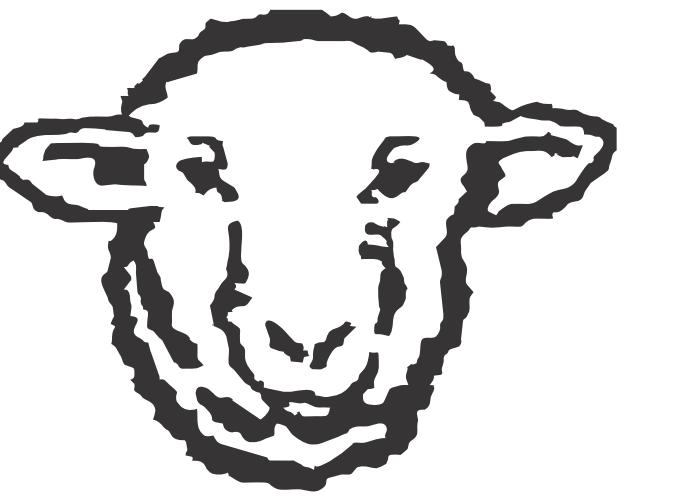
Los quesos son elaborados con leche de oveja de raza Milschaff cuidadosamente criada en sus campos.



## PRODUCTOS Y PRESENTACIONES

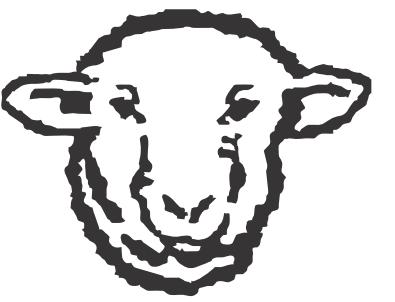
- - Queso de oveja puro.
- Queso de oveja con pimienta.
- Queso de oveja saborizado con ají.
- Queso de oveja saborizado con orégano.

**Presentación:** 500 grs. y 1 kg.



## **Estancia Maria Behety**





## Estancia María Behety

### FICHA DE CONTACTO

- [f /Estancia-Maria-Behety-116807331705616/](https://www.facebook.com/Estancia-Maria-Behety-116807331705616/)
- [o /estancia.maria.behety/](https://www.instagram.com/estancia.maria.behety/)
- [d \[02964\] 43-0345 | 424215](tel:02964430345)
- [e http://maribety.com/](http://maribety.com/)
- [m Ruta Comp. C - Km. 17 - Río Grande  
CP 9420 | Tierra del Fuego, Argentina.](https://www.google.com/maps/place/Ruta+Comp.+C+-+Km.+17+-+R%C3%ADo+Grande/@-52.5711,-64.2101,17z)

**>>> VER MÁS**



### Genética ovina

Su pureza racial ha sido reconocida con numerosos premios y distinciones.



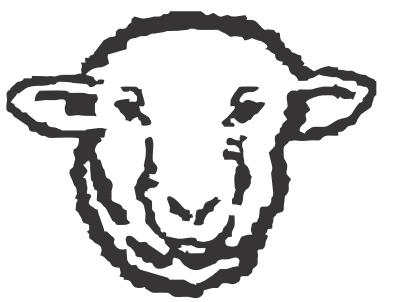
# Estancia María Behety

Historia, tradición y genética permiten obtener el tradicional cordero fueguino, reconocido por su excelente calidad.

Fundada en 1897 por Don José Menéndez, la **Estancia María Behety SA** se encuentra situada al sur del estrecho de Magallanes, en la provincia de Tierra del Fuego.

La pureza racial ovina lograda a través de más de 80 años de selección y cruzamiento de las madres con los mejores carneros de pedigré, les permitió obtener y seguir produciendo carnes reconocidas por su excelente calidad.



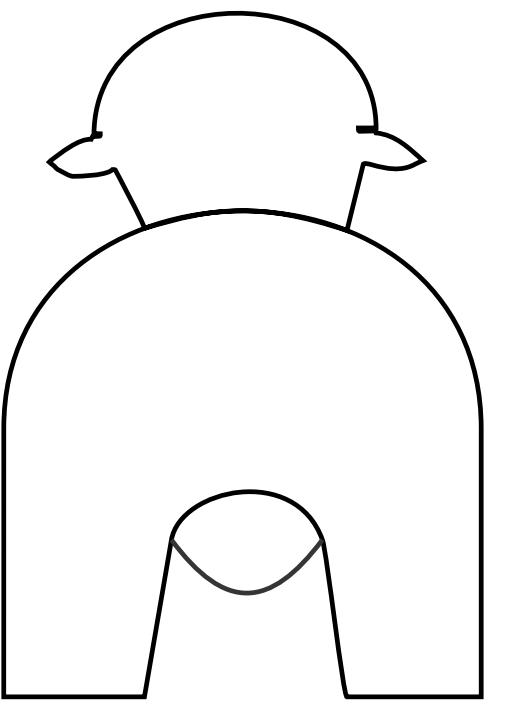


## Estancia Maria Behety

### Trayectoria

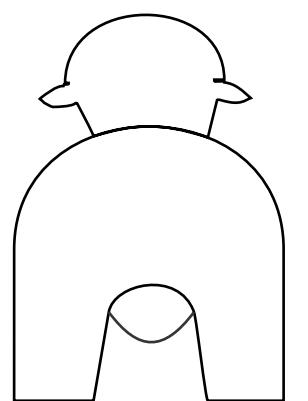
Más de 100 años de experiencia han sentado las bases para reconocerla como una de las cabañas de mayor prestigio en la Argentina.





ESTANCIA  
SAN JULIO  
CORRIEDALE





ESTANCIA  
**SAN JULIO**  
CORRIEDEALE

**FICHA DE CONTACTO**

📞 [02964] 432440

📍 Ruta Provincial C - Km 62 - Río Grande  
CP 9420 | Tierra del Fuego, Argentina.

»» **VER MÁS**



**Excelencia**

San Julio desarrolla la mejora continua en las prácticas de cría con el propósito de elevar la calidad de los productos obtenidos.



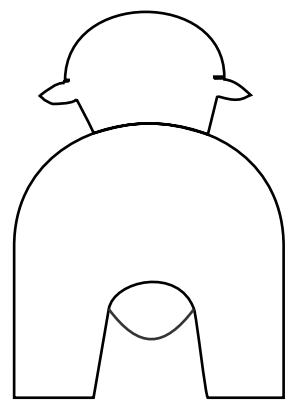
# Estancia San Julio

San Julio es un establecimiento ganadero con historia y tradición en la cría de ganado ovino y se encuentra en una de las estancias más tradicionales en la Provincia de Tierra del Fuego.

Ubicada a 62 km de la ciudad de Río Grande, con una superficie de más de 51.700 hectáreas, cuenta con más de 25.000 ejemplares de la raza Corriedale.

La experiencia, trayectoria y la utilización de las mejores prácticas, ha dado como resultado la cría de ganado ovino para la producción de lanas y carnes con altísimos niveles de calidad.

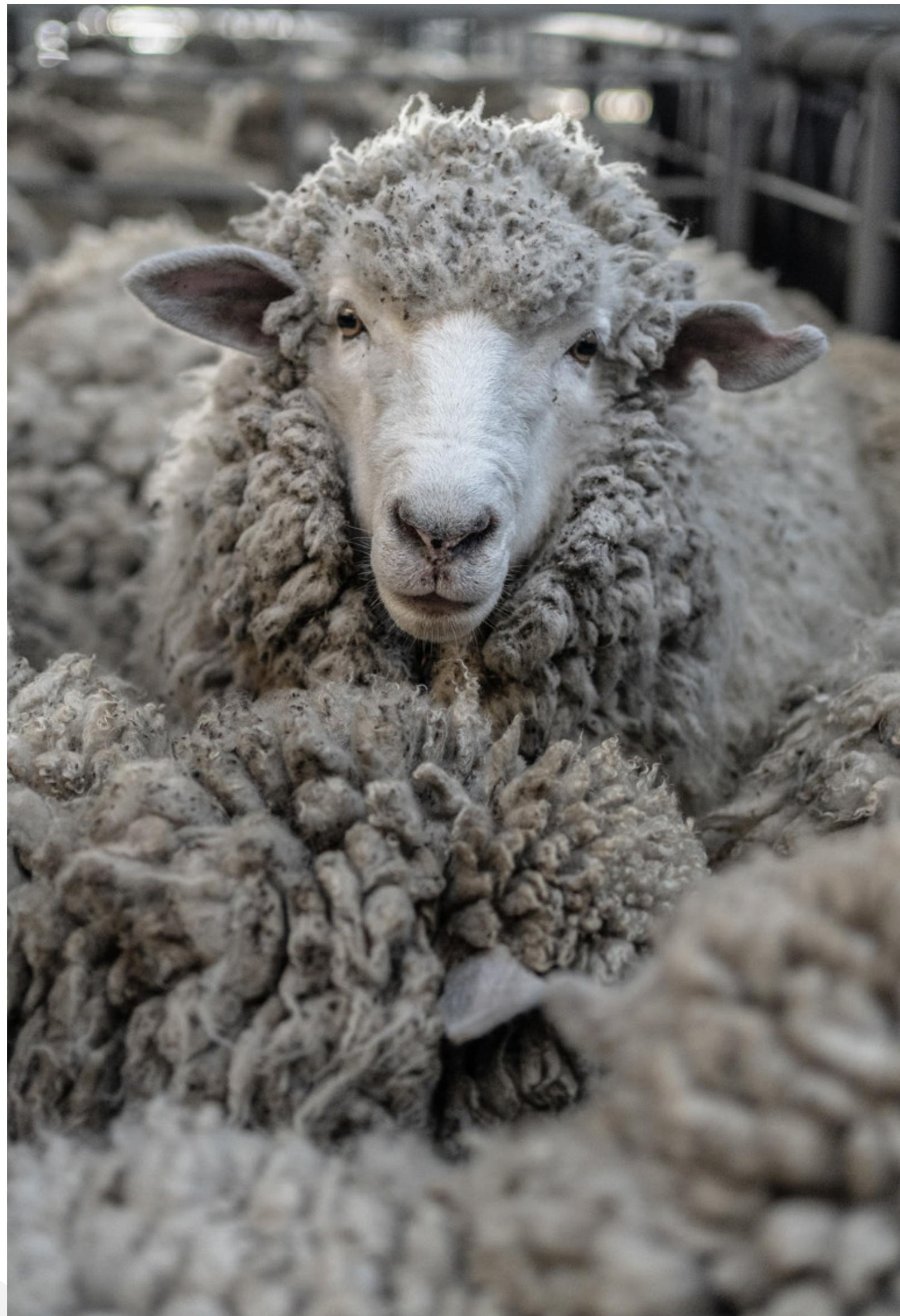




ESTANCIA  
**SAN JULIO**  
CORRIEDEALE

### Calidad

El establecimiento cuenta con certificaciones reconocidas por las normas internacionales más exigentes.



### PRODUCTOS Y PRESENTACIONES

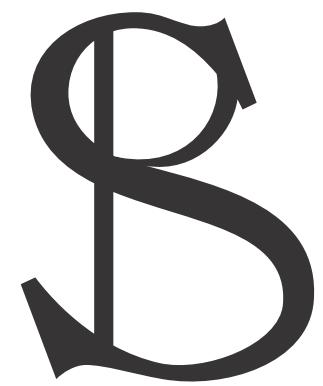
#### ■ Producción ovina

Para venta y producción de carne.



**ESTANCIA SARA**  
ESTANCIAS SARA BRAUN S.A





## ESTANCIA SARA

ESTANCIAS SARA BRAUN S.A

### FICHA DE CONTACTO

📞 [02964] 565468

🌐 <https://www.sarabraun.com.ar/>

📍 Ruta Nac. 3 km 2791 – Río Grande  
CP 9420 | Tierra del Fuego, Argentina.

»»» VER MÁS



### Crianza

Con más de 30.000 animales producidos anualmente bajo sistema extensivo, los corderos tardan de 60 a 90 días para llegar al peso óptimo.



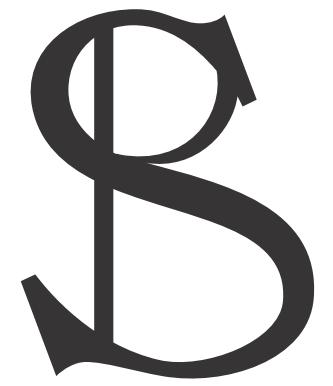
# Estancia Sara Braun

Pioneros en la cría de ganado ovino en la Patagonia austral, sus esfuerzos están dirigidos a conseguir un producto con la más alta calidad, lo que permite obtener el reconocido cordero fueguino de excelencia.

Fundada en el año 1898 bajo el nombre de **Estancias Sara Braun** es una de las más importantes de la provincia. Está ubicada a 60km de la ciudad de Río Grande.

Con cerca de 64.000 hectáreas, se dedica principalmente a la cría del ganado ovino, criados en pasturas naturales lo que garantiza la venta de animales en pie que ofrecen carne de la más alta calidad.





## ESTANCIA SARA

ESTANCIAS SARA BRAUN S.A

Además de la producción de carne ovina certificada, Estancia Sara produce lana acondicionada según la norma de Prolana y con certificación orgánica otorgada por Organización Internacional Agropecuaria.



### PRODUCTOS Y PRESENTACIONES

#### ■ Producción ovina

Para venta y producción de carne.





## FICHA DE CONTACTO

- [f /Estancia-Maria-Behety-116807331705616/](https://www.facebook.com/Estancia-Maria-Behety-116807331705616/)
- [o /estancia.maria.behety/](https://www.instagram.com/estancia.maria.behety/)
- [s \[02964\] 430345 | 15568978](tel:[02964] 430345)
- [p Ruta Com. C - Km. 17 - Río Grande  
CP 9420 | Tierra del Fuego, Argentina.](https://www.google.com/maps/place/Ruta+Com.+C+-+Km.+17+-+R%C3%ADo+Grande/@-52.57118,-64.2108,17z)

**>>> VER MÁS**



### Calidad y control

Los Jazmines cuenta con modernas instalaciones y un estricto control de calidad en cada uno de los procesos productivos.



# Frigorífico Los Jazmines

Sus instalaciones permiten garantizar los estándares de calidad necesarios para hacer llegar a los diferentes mercados un producto único y de inigualable sabor.

Fundado en 1989, es hoy el más importante faenador de cordero fueguino, con una producción anual aproximada de 50.000 cabezas, abasteciendo al mercado interno y al resto del territorio nacional continental.

Además, desde 2011 garantiza la **trazabilidad** de sus productos abasteciéndose de animales proveniente de establecimientos locales certificados.





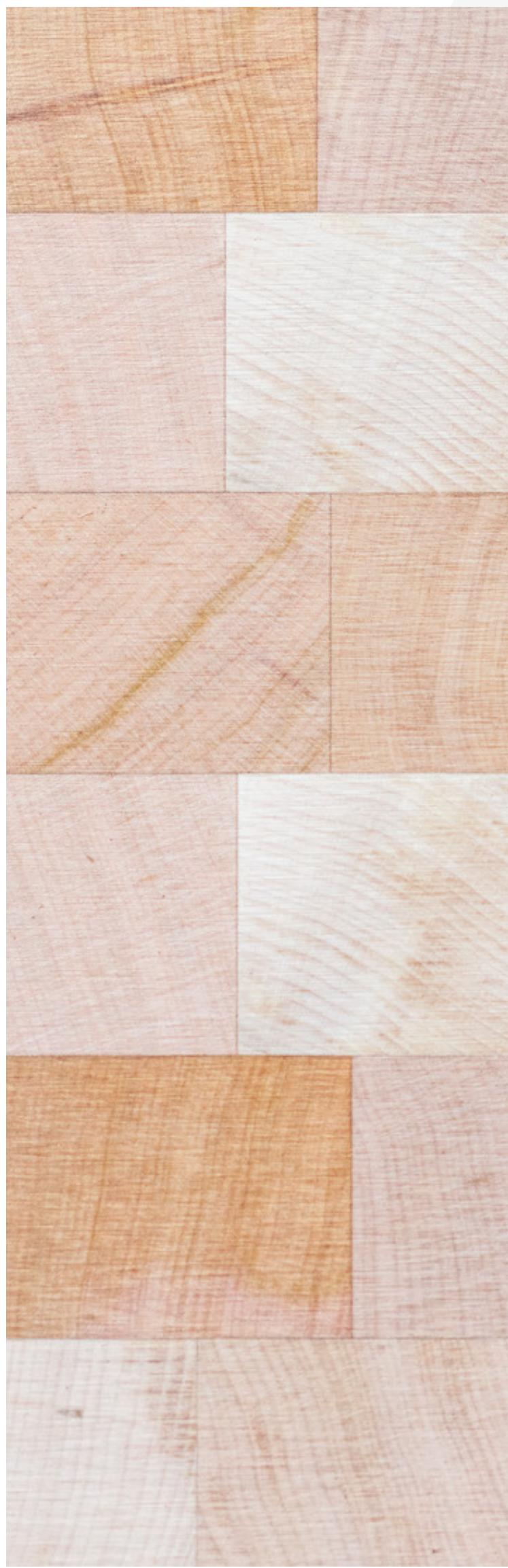
## PRODUCTOS Y PRESENTACIONES

### ■ Producción ovina para carne

- Carcasa de cordero entero congelado.
- Carcasa de cordero entero enfriado.

A man with grey hair and a beard, wearing a blue face mask and a green work vest over a shirt, is working in a workshop. He is using a large industrial saw to cut a piece of wood. The workshop is filled with stacks of wood and wooden structures. Overlaid on the image is the text "SOMOS EMPRENDEDORES DE ESTE SUELO" in large, white, sans-serif capital letters.

SOMOS  
EMPRENDEDORES  
DE ESTE SUELO



**Productos con  
madera de lenga**





## FICHA DE CONTACTO

[f /carpinteria.madril/](https://www.facebook.com/carpinteria.madril/)

[o /madril\\_carpinteria/](https://www.instagram.com/madril_carpinteria/)

g [02901] 469390

l Agente Manuel Camiña 184 - Ushuaia  
CP 9410 | Tierra del Fuego, Argentina.

»» VER MÁS



### Lenga “Nothofagus Pumillio”

Especie representativa  
del bosque andino  
patagónico del sur de  
Argentina, presenta  
características únicas  
por su nobleza y color.



# Carpintería Artesanal Madril

Historia familiar, diseño, compromiso ambiental y amor por la madera, definen a este emprendimiento con más de 40 años de presencia ininterrumpida en el mercado local.

**Carpintería Madril** innova a través del uso de maquinaria y nuevos diseños utilizando un promedio anual de 30.000 pies de madera para realizar un amplio abanico de productos.

Desde 1980 en la ciudad de Ushuaia, busca de manera continua reducir drásticamente los “desperdicios” generados por la carpintería tradicional haciendo un uso más sustentable del bosque nativo de lenga fueguino aplicando una filosofía de economía circular.





### Mate de lenga

Destacado por su falta de olor, sabor y microporosidad, está producido por una madera 100% exclusiva del Bosque Andino Patagónico.





NOTHOFAGUS

Patagonia Argentina





**NOTHOFGAGUS**

Patagonia Argentina

### FICHA DE CONTACTO

- [f /lengafueguina/](https://www.facebook.com/lengafueguina/)
- [o /nothofagusargentina](https://www.instagram.com/nothofagusargentina/)
- [d \[02964\] 42-0086](tel:02964420086)
- [e https://www.madereratopic.com/](https://www.madereratopic.com/)
- [l Thomas Bridges 2728  
Parque Industrial, Río Grande.  
CP 9420 | Tierra del Fuego, Argentina.](https://www.madereratopic.com/)

**>> VER MÁS**



### Tecnología y dedicación

Las tecnologías de punta maximizan el aprovechamiento de la madera nativa de Lenga, reflejando el concepto de sustentabilidad en toda la gama de productos.



## Maderera Topic

La incorporación continua de tecnologías brinda productos con mayor valor agregado y calidad, siempre con respeto ambiental y un uso sostenible del recurso forestal fueguino.

Fundada en el año 1994 en la ciudad de Río Grande con un perfil orientado a la comercialización e incorporación de valor agregado a la madera de Lenga, **Maderera Topic** ofrece servicios de secado técnico, cepillado, maquinado y corte.

Con amplia capacidad productiva y tecnológica, desarrolla múltiples procesos productivos desde la recepción de la materia prima hasta la generación de productos terminados, los que se comercializan en forma directa al público en todo el país.



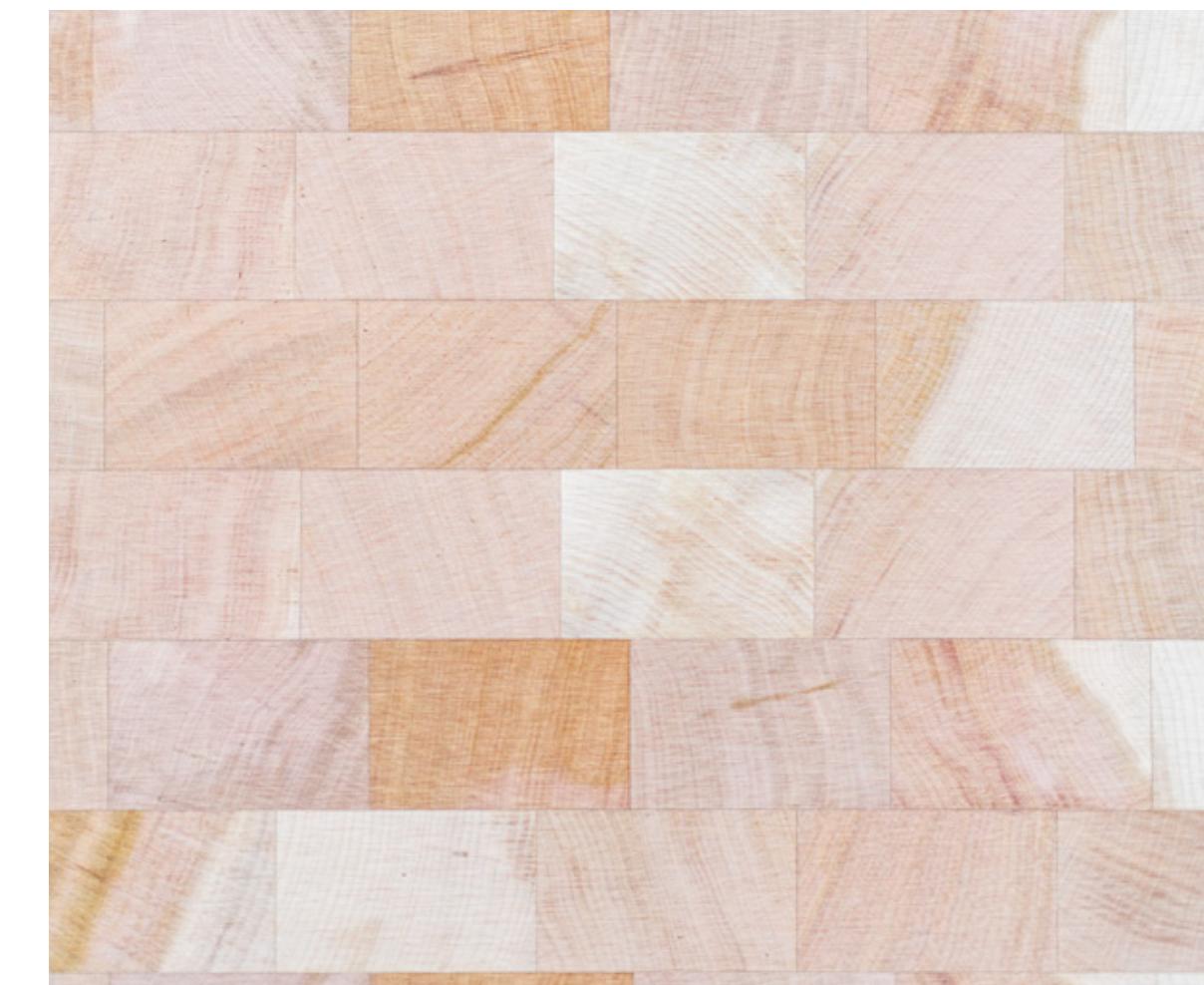


**NOTHOFAGUS**

Patagonia Argentina

### Tablas Gourmet

Durabilidad y calidad de terminación, para diferentes usos, garantizando la no transferencia de aromas y sabores a los alimentos que en ellas se corten o presenten.



### PRODUCTOS Y PRESENTACIONES

#### ■ Tablas y tableros

- Tablas gourmet de lenga.
- Tableros alistonados de lenga.

**Presentación:** cuña 250 gr. y 2 kg.



Gobierno de  
**Tierra del Fuego**  
Antártida e Islas  
del Atlántico Sur

Ministerio de  
**Producción y**  
Ambiente

Secretaría de  
**Desarrollo**  
Productivo  
y PyME