



# Catálogo de Produtos



**ORANGES**  
alimentos



**BARRA MANSA**  
ALIMENTOS

# Sobre a Oranges Alimentos

---

Com intuito de resgatar suas raízes no segmento, Oranges Alimentos nasce para traduzir a força, trabalho e dedicação de décadas da família Oranges no mercado de proteína animal – carne bovina. A marca traduz a experiência e solidez reconhecidas mundialmente e com certificações como BRCGS grade AA, Halal, ISO 14001, Eureciclo, que reforçam a qualidade e segurança na produção de alimentos.

E esse reconhecimento se faz presente pela credibilidade e valor empregado no produto entregue a cada parceiro e consumidor desde 1887.

A marca é composto por 2 linhas:

- A **Oranges Origem** é composta por cortes nobres para ocasiões especiais.
- A **Barra Mansa Alimentos** conta com cortes de traseiro, dianteiro com osso e sem osso, ponta de agulha, miúdos, carnes industriais, entre outros produtos resfriados e congelados.



# Linha Oranges Origem

---

A "Origem" foi criada para exprimir todo conhecimento da família Oranges em carnes, obtendo assim a satisfação dos paladares mais exigentes através de cortes nobres.

A linha é composta por 5 cortes nobres: **Picanha** Oranges Origem, **Filé Mignon** Oranges Origem, **Chorizo** Oranges Origem, **Ancho** Oranges Origem e **Miolo de Alcatra** Oranges Origem.



# Picanha Oranges Origem

## Cód. 12308 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO PICANHA

Localizado na parte traseira do boi, essa carne é extremamente macia, saborosa e succulenta. É o corte mais famoso nas churrascarias, sendo servida inteira ou em bifês, mas também pode ser usada para o preparo de cozidos ou levada ao forno.

- É produzida extremamente refilada, sem membrana grossa interna
- Cobertura de gordura uniforme
- Média do peso (estoque): 1,1 kg
- Média de peças por caixa: 10 peças
- Média de peso da caixa: 15 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



# Filé Mignon Oranges Origem

## Cód. 12310 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO FILÉ MIGNON

É um corte bovino selecionado com a libragem de 5 LB UP (De 2 kg acima). Localizado na parte superior traseira do boi, o Filé Mignon é macia e refinada. Uma das carnes bovinas mais magras, recomenda-se servir ao ponto para mal passada para preservar toda sua suculência. Por sua maciez o Filé Mignon é perfeito para bifés, escalope, estrogonofe, rosbifes, assados, refogados e picadinhos, além do famoso medalhão de filé.

- É produzida extremamente refilada e sem cordão, removendo o sebo interno.
- Média do peso (estoque): 2,3 kg
- Média de peças por caixa: 7 peças
- Média de peso da caixa: 16,1 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



# Chorizo Oranges Origem

## Cód. 12306 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO CHORIZO

Um dos cortes mais apreciados pelo paladar brasileiro, o Contrafilé é separado do Filé Mignon apenas pelas vértebras lombares. É uma escolha deliciosa em estrogonofes, grelhados, rosbife, medalhões, grelha e assados. Para deixar suas receitas ainda mais especiais, esse corte oferece peças porcionadas de contrafilé com pacotes familiar "Family Pack".

- É produzida extremamente refilada, em aba e com cortes em tamanhos padrão.
- Cobertura de gordura entre mediana e uniforme.
- Média do peso (estoque): 1,4 kg
- Média de peças por caixa: 8 peças
- Média de peso da caixa: 12 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



# Ancho Oranges Origem

## Cód. 12307 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO ANCHO

O Ancho da Origem é um produto selecionado, corte nobre com acabamento de gordura uniforme, garantindo maciez e suculência a carne. Este corte também é conhecido como Noix, Filé de Costela ou Entrecôte. Perfeito para o preparo de receitas especiais, seja assada na churrasqueira, grelha ou forno.

- É produzido extremamente refilado, sem aba e com cortes em tamanhos padrão.
- Cobertura gordura entre mediana e uniforme.
- Média do peso (estoque): 1,4 kg
- Média de peças por caixa: 8 peças
- Média de peso da caixa: 15 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



# Miolo de Alcatra Oranges Origem

## Cód. 12309 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO MIOLO DE ALCATRA

O Miolo de Alcatra da linha Origem é uma peça selecionada e extremamente macia. Também conhecida como o coração da alcatra é a área mais nobre deste corte bovino localizada no quarto traseiro. Ideal para bifes, tiras, iscas, podendo ser preparada na grelha, assada ou refogada.

- É produzida extremamente limpa e selecionada
- Cobertura de gordura em parte da peça entre mediana e uniforme
- Média do peso (estoque): 1,8 kg
- Média de peças por caixa: 8 peças
- Média de peso da caixa: 15 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



# Linha Barra Mansa

---

A linha Barra Mansa conta com cortes de traseiro, dianteiro com osso e sem osso, ponta de agulha, miúdos, carnes industriais, entre outros produtos resfriados e congelados.

Os cortes são direcionados para supermercados, casas de carne, churrasarias e restaurantes.



# Cupim Barra Mansa Alimentos

## Cód. 12029 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO CUPIM

O Cupim da linha Barra Mansa Alimentos é um corte de dianteiro com gordura entremeada é extremamente saborosa preparada com apenas com sal grosso no espeto. Podendo também ser preparado de diversas formas, seja assado no forno, ensopado ou cozido, o Cupim Barra Mansa também é ideal para a brasa.

- Cupim partido
- Cobertura de gordura entre ausente e escassa
- Média do peso (estoque): Mínimo 0,800 kg e máximo 3 kg
- Média de peças por caixa: Entre 8 a 10 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo 18 kg e máximo 30 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



# Cupim Barra Mansa Alimentos

## Cód. 12046 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO CUPIM

O Cupim da linha Barra Mansa Alimentos é um corte de dianteiro com gordura entremeada é extremamente saborosa. Podendo também ser preparado de diversas formas, seja assado no forno, ensopado ou cozido, o Cupim Barra Mansa também é ideal para a brasa.

- Cupim inteiro
- Cobertura de gordura uniforme e excessiva (Entre 10mm a 20mm)
- Média do peso (estoque): De 5 kg acima
- Média de peças por caixa: Entre 4 a 8 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo 18 kg e máximo 23 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias

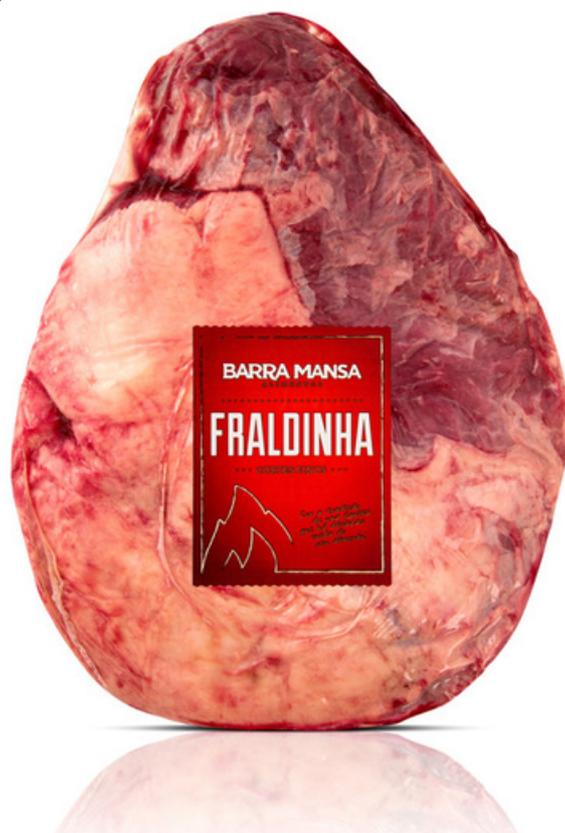


# Fraldinha Barra Mansa Alimentos

## Cód. 12138 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO FRALDINHA

A Fraldinha é um corte é obtido pela separação das massas musculares aderidas às ósseas correspondentes, próximo do terceiro trocanter, até a liberação total do corte. A Fraldinha da linha Barra Mansa Alimentos é ideal para ser preparada assada na grelha, forno ou espeto para tornar as refeições ainda mais deliciosas.

- Fralda (Fraldinha)
- Cobertura de gordura entre Mediana e Uniforme (3mm a 10mm).
- Média do peso (estoque): Entre 1 kg a 2 kg
- Média de peças por caixa: Entre 7 a 10 peças - Dependendo do tamanho
- Média de peso da caixa: Mínimo 10 kg e máximo 16 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



# Maminha Barra Mansa Alimentos

## Cód. 12020 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO MAMINHA DA ALCATRA

A Maminha da linha Barra Mansa Alimentos é uma carne ideal para assados ou preparo na grelha. O corte localizado na região traseira inferior é considerado a parte mais macia da Alcatra. Com uma capa de gordura a carne acaba se tornando suculenta e saborosa.

- Maminha da Alcatra
- Cobertura de gordura entre mediana (3mm a 6mm)
- Média do peso (estoque): Livre
- Média de peças por caixa: Entre 16 e 20 peças - Dependendo do Tamanho
- Média de peso da caixa: Mínimo 22 kg e máximo 28 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



# Bife Ancho Barra Mansa Alimentos

## Cód. 12044 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO FILÉ DE COSTELA

O Bife Ancho da linha Barra Mansa Alimentos é uma carne extremamente saborosa. Também conhecido como Filé de Costela, Entrecôte ou Noix, este corte está localizado entre o Contrafilé, Filé Mignon e a costela garantido uma gordura entremeada o que o torna ainda mais saboroso, suculento e macio. Ideal para receitas de carne assada, acompanhamentos de massas ou para a grelha.

- File de Costela (Contrafilé)
- Gordura entremeada na peça
- Média do peso (estoque): Livre
- Média de peças por caixa: Entre 5 a 6 peças - Dependendo do tamanho
- Média de peso da caixa: Mínimo 10 kg e máximo 18 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



# Picanha Barra Mansa Alimentos

## Cód. 12116 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO PICANHA

Picanha Barra Mansa Alimentos é a paixão dos brasileiros, seja preparada em medalhões ou bifés. Macia e succulenta, o corte possui acabamento de gordura uniforme o que garante ainda mais sabor a carne ao ser assada.

- Picanha "A"
- Gordura uniforme entre escassa, mediana e uniforme
- Média do peso (estoque): Máximo 1,6 kg
- Média de peças por caixa: Entre 6 a 10 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo 9 kg e máximo 15 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



# Picanha Fatiada Barra Mansa

## Alimentos

### Cód. 12106 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO PICANHA FATIADA

Localizado na parte traseira do boi, fica entre a junção da picanha e o coxão duro. Produtos composto com bifés de 1,5cm a 2,5 cm. O corte apreciado para churrasco doméstico e nas churrascarias, sendo servida em bifés, mas também pode ser usada para preparo de hambúrgueres e outras receitas.

- Picanha fatiada com 3 a 4 peças por pacote
- Cobertura de gordura uniforme, excessiva e sem falhas
- Média do peso (estoque): 1kg
- Média de peças por caixa: Entre 10 a 18 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 10 kg e máximo de 17 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



# Medalhão de Picanha Barra Mansa Alimentos

## Cód. 12302 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO PICANHA FATIADA

O Medalhão de Picanha Barra Mansa Alimentos traz toda a qualidade e unindo praticidade o sabor. O produto é composto por dois medalhões da Picanha já porcionados, perfeitos para colocar no espeto, acrescentar sal e já iniciar o churrasco.

- Medalhão de picanha gorda e sem falhas
- Gordura uniforme de mediana a excessiva
- Média do peso (estoque): 0,9 kg a 1,2kg
- Média de peças por caixa: Entre 8 a 12 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 9 kg e máximo de 14,5kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



# Contrafilé Barra Mansa Alimentos

## Cód. 12182 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO CONTRAFILÉ

O Contrafilé Barra Mansa Alimentos é obtido pela liberação das massas musculares aderidas à porção das costelas que permanecem no traseiro-serrote, às oito últimas vértebras (sexta à décima terceira) e às seis lombares, já seccionadas longitudinalmente.

- Contrafilé porcionado sem aba
- Cobertura de gordura mediana e uniforme (3mm a 10mm)
- Média do peso (estoque): 1kg a 1,800 kg
- Média de peças por caixa: Entre 8 a 18 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 9 kg e máximo de 15 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



# Contrafilé Especial Barra Mansa Alimentos

## Cód. 12001 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO CONTRAFILÉ (SEM NOIX)

Localizado na parte traseira, o Contrafilé sem Noix da linha Barra Mansa Alimentos é uma carne macia, de sabor acentuado e que possui uma camada de gordura na lateral o que garante sua suculência.

- Contrafilé sem Noix produzido com trança e aba de 3 a 4 cm
- Corte com capa de gordura uniforme e excessiva
- Média do peso (estoque): Mínimo 4 kg e Máximo 8 kg
- Média de peças por caixa: Entre 3 a 5 peças - Dependendo do tamanho
- Média de peso da caixa: Mínimo de 23 kg e máximo de 28 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



# Miolo de Alcatra Barra Mansa

## Alimentos

### Cód. 12018 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO MIOLO DE ALCATRA

Localizada na parte traseira do boi, este corte dá origem a diversos subcortes, como o baby beef, bombom da alcatra, rolha da alcatra, entre outros. Possui fibras macias, sendo extremamente saborosa. É um dos cortes bovinos mais versáteis. É usada para o preparo de bifes, ensopados, assados e refogados.

- Produzido refilando o sebo interno e externo.
- Possui uma cobertura de gordura entre escassa e uniforme
- Média do peso (estoque): 4,2 kg
- Média de peças por caixa: Entre 6 a 8 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 23 kg e máximo de 28 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



# Filé Mignon Barra Mansa Alimentos

## Cód. 12011 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO FILÉ MIGNON

Filé Mignon da linha Barra Mansa Alimentos é um corte com cordão, porém mantém o mesmo padrão de maciez e nobreza. Por ser uma carne magra é ideal para ser servida no preparo de diversos pratos de ao ponto para mal passada.

- Filé Mignon com cordão
- Pele prateada presente
- Média do peso (estoque): Mínimo 1,525 kg e Máximo 3,100 kg
- Média de peças por caixa: Entre 8 a 14 peças - Dependendo do tamanho
- Média de peso da caixa: Mínimo de 23 kg e máximo de 28 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias





# Coxão Duro Barra Mansa Alimentos

## Cód. 12239 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO COXÃO DURO

Localizado na parte traseira do boi, é uma carne com fibras mais longas e rígidas ao contrário do coxão mole. É ideal para assados de panelas, rosbifes e cozidos entre outros modos de preparo. É obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas às faces lateral do fêmur e ventral do ilíaco, extremidades da tíbia e da fíbula

- Coxão Duro Porcionado
- Cobertura de gordura entre mediana e uniforme (3mm a 10mm)
- Média do peso (estoque): Livre
- Média de peças por caixa: +- 6 peças - dependendo do tamanho
- Média de peso da caixa: 10 a 15 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



# Coxão Duro Barra Mansa Alimentos

## Cód. 12007 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO COXÃO DURO

Localizado na parte traseira do boi, é uma carne com fibras mais longas e rígidas ao contrário do coxão mole. É ideal para assados de panelas, rosbifes e cozidos entre outros modos de preparo.

- Coxão Duro
- Cobertura de gordura excessiva sem refile
- Média do peso (estoque): 5,8kg
- Média de peças por caixa: De 3 a 5 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 23kg e máximo de 28kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



# Coxão Mole Barra Mansa Alimentos

## Cód. 12004 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO CAPA DO COXÃO MOLE

Extraída da parte mais nobre do Coxão Mole é considerada uma carne macia e com pouca gordura, podendo ser utilizada em diversas receitas. Seu nome deriva do formato que se similar a fruta pera.

- Coxão Mole
- Peça com acabamento de gordura natural
- Média do peso (estoque): Livre
- Média de peças por caixa: Entre 3 a 5 peças - Dependendo do tamanho
- Média de peso da caixa: Mínimo 23 kg e máximo 28 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



# Pera do Coxão Mole Barra Mansa

## Alimentos

**Cód. 12035 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO PERA DO COXÃO MOLE**

Extraída da parte mais nobre do Coxão Mole é considerada uma carne macia e com pouca gordura, podendo ser utilizada em diversas receitas. Seu nome deriva do formato que se similar a fruta pera.

- Corte extraído da parte dorsal do Coxão Mole
- Peça sem acabamento de gordura, extremamente limpa
- Média do peso (estoque): 1,5kg
- Média de peças por caixa: De 10 a 15 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 10kg e máximo de 22kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



# Patinho Barra Mansa Alimentos

## Cód. 12081 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO PATINHO

Localizada na parte inferior do quarto traseiro do animal, a carne tem fibras macias, ideal para ser utilizada para o preparo de bifés, cozidos e picadinhos e também pode ser usado moído para fazer hambúrguer ou outras receitas.

- Patinho sem rolha
- Produzido refilando o excesso de sebo interno
- Média do peso (estoque): 5,6kg
- Média de peças por caixa: De 2 a 4 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 9kg e máximo de 20kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



# Capa de Filé Barra Mansa Alimentos

## Cód. 12013 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO CAPA DE FILÉ

A Capa de Filé é um corte localizado sobre o Contrafilé/Filé de Costela na porção torácica. Com textura desigual e grande quantidade de nervos, é ideal para o preparo de carnes com molho que precisam de cozimento mais longo, além de ensopados, refogados ou assados.

- Capa do Contrafilé
- Produzido refilando o excesso de sebo interno e removendo o cervo cervical
- Média do peso (estoque): 2,1kg
- Média de peças por caixa: De 9 a 13 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 18kg e máximo de 26kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



# Músculo Traseiro Barra Mansa Alimentos

## Cód. 12083 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO MÚSCULO

Localizado na parte traseira, próximo à pata do animal é dessa peça que extrai o ossobuco, famoso corte redondo, com osso e tutano, mas que deve ser cozido lenta e longamente. Indicado para preparo de caldos de carnes, carne de panela, e sopas. O Musculo traseiro Barra Mansa é um corte que tem menos gordura e sendo mais macia.

- Músculo Traseiro (Garrão e Tortuguíta)
- Remover o excesso de gordura
- Média do peso (estoque): Livre
- Média de peças por caixa: De 7 a 8 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 9 kg e máximo de 15 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



# Largato Barra Mansa Alimentos

## Cód. 12080 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO LAGARTO

Localizado na parte traseira do boi, o Lagarto da linha Barra Mansa Alimentos tem fama de ser uma das carnes mais secas e magras do animal. As suas fibras são de tom vermelho-claro devido à pouca irrigação e ausência de marmoreio, por não ter gordura entremeada.

- Lagarto com gordura
- Gordura ausente, escassa e mediana (0mm a 6mm)
- Média do peso (estoque): 2,8 kg
- Média de peças por caixa: De 4 a 6 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 10 kg e máximo de 15 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



# Aranha Barra Mansa Alimentos

## Cód. 12024 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO ARANHA

Um corte derivado da alcatra e tem formato arredondado. A aranha não é o mais conhecido dos cortes bovinos, o que é uma pena, pois é uma carne muito saborosa, com fibras curtas e macias que rende excelentes bifés, ensopados, picadinhos e churrasco.

- Retirada a partir da parte oposta ao osso da Alcatra
- Produzido retirando o sebo interno e a tendinosa
- Média do peso (estoque): 1,6kg
- Média de peças por caixa: De 10 a 15 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 19kg e máximo de 31kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



# Acém Barra Mansa Alimentos

## Cód. 12015 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO ACÉM

Localizado no quarto dianteiro, o corte composto pelo miolo do acém e o pescoço. O miolo do acém é considerado uma carne relativamente magra. Na culinária, é usada em refogados, cozidos e em bifés. A carne de pescoço é um corte bovino constituído de massas ou fibras musculares, de tecido conjuntivo e de gordura com tempo de cozimento demorado, sendo também utilizada para carne moída.

- Acém com pescoço e costelinha
- Média do peso (estoque): 14,5kg
- Média de peças por caixa: De 1 a 2 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 14kg e máximo de 31kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



# Acém Barra Mansa Alimentos

## Cód. 12084 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO ACÉM

Localizado no quarto dianteiro, o corte composto pelo miolo do acém e o pescoço. O miolo do acém é considerado uma carne relativamente magra. Na culinária, é usada em refogados, cozidos e em bifés. A carne de pescoço é um corte bovino constituído de massas ou fibras musculares, de tecido conjuntivo e de gordura com tempo de cozimento demorado, sendo também utilizada para carne moída.

- Acém com pescoço e costelinha
- Média do peso (estoque): 9,9kg
- Média de peças por caixa: 1 peça
- Média de peso da caixa: Mínimo de 9kg e máximo de 15kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



# Paleta sem músculo Barra Mansa Alimentos

**Cód. 12085 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO PALETA SEM MÚSCULO**

Localizada no braço do boi, é um corte de fibras longas e gorduras concentradas, deixando a carne ainda mais saborosa. O Miolo da Paleta, o Peixinho e a Raquete são ideias para bifes, iscas e outros cortes. O músculo é removido totalmente.

- Paleta sem músculo
- Cobertura de gordura de todas as classificações
- Média do peso (estoque): Livre
- Média de peças por caixa: De 1 a 2 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 10 kg e máximo de 20 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



# Carne moída Dianteiro Oranges Alimentos

## Cód. 80001 - CARNE MOÍDA RESFRIADA DE BOVINO DIANTEIRO

A carne moída de dianteiro da linha Barra Mansa Alimentos é feita com cortes do quarto dianteiro. Ideal para refogados, bolonhesas, hambúrgueres, esfihas, quibes, entre outros deliciosos pratos. Produto comercializado em bandeja ATM (atmosfera modificada) de 500 gramas garantindo maior durabilidade do produto.

- Carne moída composta por peças de cortes de Acém
- Bandeja de ATM (Atmosfera modificada)
- Média do peso: 500 gramas
- Média de peças por caixa: 12 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 6 kg e máximo de 6,3kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 4°C)
- Validade: 20 dias



# Carne moída Acém Oranges Alimentos

## Cód. 80003 - CARNE MOÍDA RESFRIADA DE BOVINO ACÉM

A carne moída de Acém da linha Barra Mansa Alimentos é feita com este corte dianteiro. Ideal para refogados, bolonhesas, hambúrgueres, esfihas, quibes, entre outros deliciosos pratos. Produto comercializado em bandeja ATM (atmosfera modificada) de 500 gramas garantindo maior durabilidade do produto.

- Carne moída composta por peças de cortes de Acém
- Bandeja de ATM (Atmosfera modificada)
- Média do peso: 500 gramas
- Média de peças por caixa: 12 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 6 kg e máximo de 6,3kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 4°C)
- Validade: 20 dias



**ORANGES**  
alimentos



# Carne moída Patinho Oranges Alimentos

## Cód. 80004 - CARNE MOÍDA RESFRIADA DE BOVINO PATINHO

A carne moída de Patinho da linha Barra Mansa Alimentos feita para tornar suas receitas mais saborosas e leves. De refogados, almôndegas e outros deliciosos pratos. A carne moída de Patinho por feita de um corte traseiro. Produto comercializado em bandeja ATM (atmosfera modificada) de 500 gramas garantindo maior durabilidade do produto.

- Carne moída composta por peças de cortes de Patinho
- Bandeja de ATM (Atmosfera modificada)
- Média do peso: 500 gramas
- Média de peças por caixa: 12 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 6 kg e máximo de 6,3kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 4°C)
- Validade: 20 dias



**ORANGES**  
alimentos



# Bombom de Alcatra Oranges Alimentos

## Cód. 95016 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO BOMBOM DE ALCATRA

Localizada na parte traseira do boi, a Alcatra é uma carne extremamente saborosa e possui fibras macias. É um dos cortes bovinos mais versáteis podendo ser utilizado para o preparo de diversas receitas. O Bombom de Barra Mansa Alimentos é comercializado em bandeja de ATM (Atmosfera Modificada) o que garante fresco e maior durabilidade do produto.

- Bandeja de ATM (Atmosfera modificada)
- Média do peso: 500 gramas
- Média de peças por caixa: 12 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 6 kg e máximo de 6,3kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 4°C)
- Validade: 20 dias



# Medalhão de Filé Mignon Oranges Alimentos

## Cód. 95064 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON

Localizada na parte traseira do boi, o Filé Mignon é uma carne extremamente macia e nobre. O corte é reconhecido pela maciez, sabor suave e ainda por ter pouca ou quase nenhuma gordura. Ideal para o preparo assados, cozidos ou pratos com molhos. O produto Bifes de Filé Mignon Barra Mansa Alimentos comercializado em bandeja de ATM (Atmosfera Modificada) o que garanta fresco e maior durabilidade do produto.

- Bandeja de ATM (Atmosfera modificada)
- Média do peso: 500 gramas
- Média de peças por caixa: 12 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 6 kg e máximo de 6,3kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 4°C)
- Validade: 20 dias



# Tiras de Alcatra Oranges Alimentos

## Cód. 95016 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO TIRAS DE ALCATRA

Localizada na parte traseira do boi, a Alcatra é uma carne extremamente saborosa e possui fibras macias. É um dos cortes bovinos mais versáteis podendo ser utilizado para o preparo de diversas receitas. O produto Tiras de Alcatra Barra Mansa Alimentos é comercializado em bandeja de ATM (Atmosfera Modificada) o que garante fresco e maior durabilidade do produto.

- Bandeja de ATM (Atmosfera modificada)
- Média do peso: 500 gramas
- Média de peças por caixa: 12 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 6 kg e máximo de 6,3kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 4°C)
- Validade: 20 dias



# Bifes de Filé Mignon Oranges Alimentos

## Cód. 95064 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO BIFES DE FILÉ MIGNON

Localizada na parte traseira do boi, o Filé Mignon é uma carne extremamente macia e nobre. O corte é reconhecido pela maciez, sabor suave e ainda por ter pouca ou quase nenhuma gordura. Ideal para o preparo assados, cozidos ou pratos com molhos. O produto Bifes de Filé Mignon Barra Mansa Alimentos comercializado em bandeja de ATM (Atmosfera Modificada) o que garanta fresco e maior durabilidade do produto.

- Bandeja de ATM (Atmosfera modificada)
- Média do peso: 500 gramas
- Média de peças por caixa: 12 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 6 kg e máximo de 6,3kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 4°C)
- Validade: 20 dias



# Tiras de Coxão Mole Oranges Alimentos

**Cód. 95017 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO TIRAS DE COXÃO MOLE**

Localizada na parte traseira do boi, o Coxão Mole é uma carne extremamente saborosa, com fibras curtas e macias, com nervos e gordura. Ideal para o preparo de ensopados, assados, escalopes, bifês à milanesa, picadinhos e outros. O produto Tiras de Coxão Mole da linha Barra Mansa Alimentos é comercializado em bandeja de ATM (Atmosfera Modificada) o que garante fresco e maior durabilidade do produto.

- Bandeja de ATM (Atmosfera modificada)
- Média do peso: 500 gramas
- Média de peças por caixa: 12 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 6 kg e máximo de 6,3kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 4°C)
- Validade: 20 dias



# Bifes de Contrafilé Oranges

## Alimentos

**Cód. 95029 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO BIFES DE CONTRAFILÉ**

Localizada na parte traseira do boi, o Contrafilé é uma carne extremamente saborosa e camada de gordura, o que garante um sabor extra no preparo de diversas receitas para o dia a dia. O produto Bifes de Contrafilé da linha Barra Mansa Alimentos é comercializado em bandeja de ATM (Atmosfera Modificada) o que garante fresco e maior durabilidade do produto.

- Bandeja de ATM (Atmosfera modificada)
- Gordura mediana e uniforme (3mm Á 10mm)
- Média do peso: 500 gramas
- Média de peças por caixa: 12 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 6 kg e máximo de 6,3kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 4°C)
- Validade: 20 dias



**ORANGES**  
alimentos

# Bifes de Coxão Duro Oranges Alimentos

## Cód. 95033 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO BIFES DE COXÃO DURO

Localizada na parte traseira do boi, o Coxão Duro é uma carne extremamente saborosa, com fibras longas e finas. Perfeito para assado e para panela de pressão, harmonizando-se bem com molhos ou refogados. O produto Bifes de Coxão Duro da linha Barra Mansa Alimentos é comercializado em bandeja de ATM (Atmosfera Modificada) o que garante fresco e maior durabilidade do produto.

- Bandeja de ATM (Atmosfera modificada)
- Média do peso: 500 gramas
- Média de peças por caixa: 12 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 6 kg e máximo de 6,3kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 4°C)
- Validade: 20 dias



# Bifes de Coxão Mole Oranges Alimentos

**Cód. 95017 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO BIFES DE COXÃO MOLE**

Localizada na parte traseira do boi, o Coxão Mole é uma carne extremamente saborosa, com fibras curtas e macias, com nervos e gordura. Ideal para o preparo de ensopados, assados, escalopes, bifes à milanesa, picadinhos e outros. O produto Bifes de Coxão Mole da linha Barra Mansa Alimentos é comercializado em bandeja de ATM (Atmosfera Modificada) o que garante fresco e maior durabilidade do produto.

- Bandeja de ATM (Atmosfera modificada)
- Média do peso: 500 gramas
- Média de peças por caixa: 12 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 6 kg e máximo de 6,3kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 4°C)
- Validade: 20 dias



# Bifes de Patinho Oranges

## Alimentos

### Cód. 95001 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO

O Bife de Patinho da linha Barra Mansa Alimentos corte é obtido pela separação das massas musculares aderidas às ósseas correspondentes, próximo do terceiro trocanter, até a liberação total do corte. Produto comercializado em bandeja ATM (atmosfera modificada) de 500 gramas garantindo maior durabilidade do produto.

- Patinho (cortado em Bifes)
- Bandeja de ATM (Atmosfera modificada)
- Média do peso: 500 gramas
- Média de peças por caixa: 18 bandejas por caixa
- Média de peso da caixa: Mínimo 6,2 kg e máximo 9,500 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 4°C)
- Validade: 20 dias



# Bifes de Filé Mignon Oranges Alimentos

## Cód. 95064 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO BIFES DE FILÉ MIGNON

Localizada na parte traseira do boi, o Filé Mignon é uma carne extremamente macia e nobre. O corte é reconhecido pela maciez, sabor suave e ainda por ter pouca ou quase nenhuma gordura. Ideal para o preparo assados, cozidos ou pratos com molhos. O produto Bifes de Filé Mignon da linha Barra Mansa Alimentos comercializado em bandeja de ATM (Atmosfera Modificada) o que garanta fresco e maior durabilidade do produto.

- Bandeja de ATM (Atmosfera modificada)
- Média do peso: 500 gramas
- Média de peças por caixa: 12 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 6 kg e máximo de 6,3kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 4°C)
- Validade: 20 dias



# Cubos de Coxão Duro Barra Mansa Alimentos

## Cód. 95033 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO CUBOS DE COXÃO DURO

Localizada na parte traseira do boi, o Coxão Duro é uma carne extremamente saborosa, com fibras longas e finas. Perfeito para assado e para panela de pressão, harmonizando-se bem com molhos ou refogados. O produto Cubos de Coxão Duro da linha Barra Mansa Alimentos é comercializado em bandeja de ATM (Atmosfera Modificada) o que garante fresco e maior durabilidade do produto.

- Bandeja de ATM (Atmosfera modificada)
- Média do peso: 500 gramas
- Média de peças por caixa: 12 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 6 kg e máximo de 6,3kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 4°C)
- Validade: 20 dias



# Cubos de Coxão Mole Barra Mansa Alimentos

## Cód. 95017 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO CUBOS DE COXÃO MOLE

Localizada na parte traseira do boi, o Coxão Mole é uma carne extremamente saborosa, com fibras curtas e macias, com nervos e gordura. Ideal para o preparo de ensopados, assados, escalopes, bifés à milanesa, picadinhos e outros. O produto Cubos de Coxão Mole da linha Barra Mansa Alimentos é comercializado em bandeja de ATM (Atmosfera Modificada) o que garante fresco e maior durabilidade do produto.

- Bandeja de ATM (Atmosfera modificada)
- Média do peso: 500 gramas
- Média de peças por caixa: 12 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 6 kg e máximo de 6,3kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 4°C)
- Validade: 20 dias



# Boi Casado Barra Mansa Alimentos

## Cód. 11009 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO COM OSSO BOI CASADO

O Boi Casado da linha Barra Mansa Alimentos é obtido do corte longitudinal da carcaça, desde a sínfise isquiopubiana passando pela coluna vertebral e osso esterno. Vendido com o quarto traseiro, dianteiro e a ponta de agulha.

- Boi casado
- Cobertura de gordura padrão
- Sebo sem excesso
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 15 dias



# Traseiro Capote Barra Mansa Alimentos

## Cód. 11034 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO COM OSSO TRASEIRO CAPOTE

O Traseiro Capote da linha Barra Mansa Alimentos é a porção da carcaça resultante da subdivisão por separação entre a 5ª e 6ª costelas, alcançando as regiões esternal e da coluna intervertebral à altura do 5ª espaço intervertebral.

- Traseiro Capote
- Cobertura de gordura padrão
- Sebo sem excesso
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 15 dias



# Quarto Traseiro Barra Mansa Alimentos

## Cód. 11000 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO COM OSSO QUARTO TRASEIRO

O Quarto Traseiro da linha Barra Mansa Alimentos é obtido pela incisão desde a extremidade posterior do matambre, junto ao linfonodo pré-crural, atingindo a tuberosidade ilíaca, e seguindo em linha reta aproximadamente a 4 cm das extremidades dorsais das costelas até a primeira do quarto traseiro (6ª costela) com a remoção do vazio e das porções remanescentes das costelas do quarto traseiro.

- Quarto Traseiro
- Cobertura de Gordura padrão
- Sebo sem excesso
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 15 dias



# Coxão Barra Mansa Alimentos

## Cód. 11048 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO COM OSSO ALCATRA COXÃO

O Coxão da Barra Mansa Alimentos é uma porção posterior do traseiro serrote, resultante da separação do lombo desde a articulação lombo sacral. Composto ósseos: Duas primeiras vértebras coccígeas, sacro, osso de coxa (ilíaco), fêmur, tíbia, patela, fíbula a tarso.

- Coxão
- Cobertura de gordura mediana e uniforme
- Peso do quarto e de 45 kg acima
- Sebo sem excesso
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 15 dias



# Quarto Dianteiro Barra Mansa Alimentos

## Cód. 11001 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO COM OSSO QUARTO TRESEIRO

O Quarto Traseiro da linha Barra Mansa Alimentos é obtido pela incisão desde a extremidade posterior do matambre, junto ao linfonodo pré-crural, atingindo a tuberosidade ilíaca, e seguindo em linha reta aproximadamente a 4 cm das extremidades dorsais das costelas até a primeira do quarto traseiro (6ª costela) com a remoção do vazio e das porções remanescentes das costelas do quarto traseiro.

- Quarto Traseiro
- Cobertura de Gordura padrão
- Sebo sem excesso
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 15 dias



# Ponta de Agulha Barra Mansa Alimentos

## Cód. 11004 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO COM OSSO PONTA DE AGULHA

A Ponta de Agulha da linha Barra Mansa Alimentos é obtido pela constituída das massas musculares que recobrem as 8 últimas costelas e região do vazio. Constituída de massas ou fibras musculares, de tecido conjuntivo é também de gordura trazendo muita maciez.

- Ponta de Agulha sem Fraldão
- Cobertura de gordura padrão
- Sebo sem excesso
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 15 dias



# Lombo Barra Mansa Alimentos

## Cód. 11050 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO COM OSSO LOMBO

O Lombo da linha Barra Mansa Alimentos é constituída das massas musculares que recobrem as 8 últimas costelas. Porção anterior do traseiro serrote, obtido da secção ao nível da articulação lombo sacral e a separação do coxão. Base óssea: 8 últimas vértebras torácicas, porção dorsal das costelas correspondente, vertebras lombares.

- Lombo
- Cobertura de gordura mediana e uniforme
- Sebo sem excesso
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 15 dias



# Ponta de Agulha Barra Mansa Alimentos

## Cód. 21003 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO COM OSSO PONTA DE AGULHA

A Ponta de Agulha da linha Barra Mansa Alimentos é obtido pela separação do grupo muscular da pele do tórax em seu plano profundo é obtida da parte inferior da costela. Constituída de massas ou fibras musculares, de tecido conjuntivo é também de gordura trazendo muita maciez.

- Ponta de Agulha - Minga
- Média de peças por caixa: +- 3 peças - dependendo do tamanho
- Média de peso da caixa: Mínimo de 19 kg a 26 kg
- Conservação: Resfriado (-12°C)
- Validade: 12 Meses



# Ponta de Agulha Janela Barra Mansa Alimentos

**Cód. 21005 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO COM OSSO PONTA DE AGULHA**

A Ponta de Agulha da linha Barra Mansa Alimentos é obtido pela constituída das massas musculares que recobrem as 8 últimas costelas e região do vazio. Constituída de massas ou fibras musculares, de tecido conjuntivo é também de gordura trazendo muita maciez.

- Ponta de Agulha - Janela
- Média de peças por caixa: +- 3 peças - dependendo do tamanho
- Média de peso da caixa: Mínimo de 19 kg a 26 kg
- Conservação: Resfriado (-12°C)
- Validade: 12 Meses



# Fígado Barra Mansa Alimentos

## Cód. 32001 - MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO FÍGADO

O Fígado da linha Barra Mansa Alimentos é um dos cortes com mais benefícios para a saúde (100 g de fígado correspondem a 50% das necessidades diárias de proteína). Para resultados deliciosos, experimente cozido, ensopado, frito ou assado.

- Fígado sem membrada lateral
- Média do peso (estoque): 5,8kg
- Média de peças por caixa: De 3 a 6 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 20 kg e máximo de 26 kg
- Conservação: Congelado (-12°C)
- Validade: 12 meses



# Rabo Barra Mansa Alimentos

## Cód. 32002 - MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO RABO

O Rabo ou Rabada da linha Barra Mansa Alimentos é um corte muito apreciado na gastronomia. Formado de ossos, carne e gordura, o rabo tem alto teor de colágeno, textura deliciosa e é uma excelente opção para guisados e caldos cheios de sabor.

- Rabo bovino
- Média do peso (estoque): 1,5 kg
- Média de peças por caixa: De 12 a 16 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 23 kg e máximo de 28 kg
- Conservação: Congelado ( -12°C)
- Validade: 12 meses



# Rabo Barra Mansa Alimentos

## Cód. 32002 - MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO RABO

O Rabo ou Rabada da linha Barra Mansa Alimentos é um corte muito apreciado na gastronomia. Formado de ossos, carne e gordura, o rabo tem alto teor de colágeno, textura deliciosa e é uma excelente opção para guisados e caldos cheios de sabor.

- Rabo bovino
- Aparar o excesso de gordura
- Média do peso (estoque): 1,5 kg
- Média de peças por caixa: De 2 a 6 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 3 kg e máximo de 16 kg
- Conservação: Congelado ( -12°C)
- Validade: 12 meses



# Bucho Barra Mansa Alimentos

## Cód. 32003 - MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO ESTÔMAGO

Rúmen ou Bucho da linha Barra Mansa Alimentos é o estômago do boi, ingrediente fundamental de uma receita famosa: a dobradinha. Além desse prato típico, vai bem em ensopados, cozidos e petiscos especiais. É comercializado já pré-cozido e é considerado uma ótima fonte de proteínas, rico em potássio, fósforo e sódio.

- Bucho bola alvejado e pré-cozido tornando sua coloração branca
- Média do peso (estoque): 2,7kg
- Média de peças por caixa: De 5 a 8 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 13 kg e máximo de 25 kg
- Conservação: Congelado ( -12°C)
- Validade: 12 meses



# Bucho fatiado Barra Mansa Alimentos

## Cód. 32014 - MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO BUCHO FATIADO

Bucho fatiado da linha Barra Mansa Alimentos é o estômago do boi, ingrediente fundamental de uma receita famosa: a dobradinha. Além desse prato típico, vai bem em ensopados, cozidos e petiscos especiais. É comercializado já pré-cozido e é considerado uma ótima fonte de proteínas, rico em potássio, fósforo e sódio.

- Bucho alvejado, fatiado e pré-cozido tornando sua coloração branca
- Média do peso (estoque): 4,2kg
- Média de peças por caixa: 4 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 15 kg e máximo de 25 kg
- Conservação: Congelado ( -12°C)
- Validade: 12 meses



# Língua Barra Mansa Alimentos

## Cód. 32004 - MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO LÍNGUA

Apreciada em diversos países e cada vez mais popular no Brasil, a Língua da linha Barra Mansa Alimentos é uma rica fonte de fósforo, cálcio e ferro, além de vitaminas do complexo B. É um dos ingredientes principais do pastrami, além de uma ótima opção para ensopados.

- Língua bovina
- Produzido removendo a tonsila, coágulos e demais anomalias
- Média do peso (estoque): 0,9kg
- Média de peças por caixa: De 15 a 25 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 19 kg e máximo de 26 kg
- Conservação: Congelado ( -12°C)
- Validade: 12 meses



# Coração Barra Mansa Alimentos

## Cód. 32005 - MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO CORAÇÃO

O Coração da linha Barra Mansa Alimentos é uma ótima fonte de proteína, além de ser rico em ferro e zinco. É uma carne com poucas calorias e muito saborosa, ótima para fazer ensopados e assados que combinam muito sabor com uma alimentação mais saudável.

- Coração bovino
- Produzido removendo o excesso de gorduras, coágulos e demais anomalias, e as válvulas são aparadas.
- Média do peso (estoque): 2,2kg
- Média de peças por caixa: De 10 a 15 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 22 kg e máximo de 28 kg
- Conservação: Congelado ( -12°C)
- Validade: 12 meses



# Sobre a Linha Sabor

---

A Linha Sabor possui produtos de entrada, feitas com cortes com cobertura de gordura sem classificação, ou seja, apresenta pouca cobertura de gordura sendo entre ausente, mediana ou escassa de acordo com o corte. O refile apresenta um pouco mais de sebo, com isso porciona menor valor agregado aos produtos.

A linha Sabor é composto por 6 produtos:

- Lagarto **Sabor**, Contrafilé **Sabor**, Contrafilé com Noix **Sabor**  
Coxão Mole **Sabor**, Alcatra com Maminha **Sabor** e Coxão Duro **Sabor**.



# Contrafilé Sabor

## 12130 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO CONTRAFILÉ

Localizado na parte traseira, o Contrafilé Sabor é um corte sem o Noix e uma carne extremamente macia. Excelente acabamento de cobertura, sendo peça inteira ideal para porcionado na grelha.

- Contrafilé sem Noix
- Peça de 57 cm com aba aparada
- Média do peso (estoque): Mínimo de 3kg e máximo de 5,2kg
- Média de peças por caixa: De 5 a 6 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 20 kg e máximo de 26 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



# Contrafilé com Noix Sabor

## 12163 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO CONTRAFILÉ

Localizado na parte traseira, o Contrafilé com Noix da linha Sabor é uma carne macia, de sabor acentuado e que possui uma camada de gordura o que garante sua suculência. Ideal para preparo assado.

- Contrafilé porcionado sem aba
- Cobertura de gordura de mediana a uniforme
- Média do peso (estoque): Mínimo de 2 kg e máximo de 3,5 kg
- Média de peças por caixa: De 6 a 10 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 15 kg e máximo de 23 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



# Coxão Mole Sabor

## 12095 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO COXÃO MOLE

Localizado na parte traseira do boi, o Coxão Mole da linha Sabor é considerado um dos corte mais saborosos. A carne possui fibras curtas, o que gera maciez sendo ideal para qualquer ocasião, como para bifes, cozidos e picadinho entre outros modos de preparos.

- Coxão Mole com capa
- Cobertura de gordura entre escassa e uniforme
- Média do peso (estoque): 6,6 kg
- Média de peças por caixa: De 2 a 3 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 20 kg e máximo de 28 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



# Coxão Duro Sabor

## 12097 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO COXÃO DURO

Localizada na parte traseira do boi, o Coxão Duro Sabor é uma carne com fibras mais longas e rígidas ao contrário do Coxão Mole. É ideal para assados de panelas, rosbifes e cozidos entre outros modos de preparo.

- Coxão Duro com cobertura de gordura
- Média do peso (estoque): 4,8 kg
- Média de peças por caixa: De 4 a 5 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 20 kg e máximo de 29 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias

**SABOR**



# Lagarto Sabor

## 12102 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO LAGARTO

Localizado na parte traseira do boi, o Lagarto da linha Sabor tem fama de ser uma das carnes mais secas e magras do animal. As suas fibras são de tom vermelho-claro devido à pouca irrigação e ausência de marmoreio, por não ter gordura entremeada.

- Lagarto com gordura
- Média do peso (estoque): 2,8 kg
- Média de peças por caixa: De 7 a 10 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 20 kg e máximo de 29 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



# Alcatra com Maminha Sabor

## 12282 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO ALCATRA COM MAMINHA

Localizada na parte traseira do boi, a Alcatra com Maminha dá origem a diversos subcortes, como o Miolo da Alcatra, Baby Beef, Bombom de Alcatra, Rolha da Alcatra, e Maminha. Possui fibras macias, sendo extremamente saborosa. É um dos cortes bovinos mais versáteis. É usada para o preparo de bifês, ensopados, assados e refogados.

- Alcatra com Maminha
- Corte com capa de gordura em excesso
- Média do peso (estoque): 5,4 kg
- Média de peças por caixa: De 3 a 5 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 20 kg e máximo de 28 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias





**ORANGES**  
alimentos



**BARRA MANSA**  
ALIMENTOS