

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 4 linhas:

- A **Oranges Novilho Jovem** é categorizada peça por peça, resultando em padrão nobre.
- A **Oranges Origem** é composta por cortes nobres para ocasiões especiais.
- A linha **Oranges para o seu Churrasco** possui carnes ideias para serem preparadas na grelha, parrilla ou como preferir o seu churrasco.
- Já a **Oranges para o seu dia** conta com cortes de entrada, para o preparo das receitas tradicionais da sua família.



Linha Oranges Novilho Jovem

A linha **Novilho Jovem** foi criada para t**raduzir todo o conhecimento e a tradição da família Oranges** na arte da carne. Cada corte é **resultado de uma criteriosa seleção**, pensada para **entregar maciez, suculência e sabor marcante**, proporcionando uma experiência à altura dos paladares mais exigentes.

A linha é categorizada por uma seleção de 16 cortes: **Ancho Oranges Novilho Jovem, Baby Beef Oranges Novilho Jovem, Bombom da Alcatra Oranges Novilho Jovem, Brisket Oranges Novilho Jovem, Capa de Filé Oranges Novilho Jovem, Chorizo Oranges Novilho Jovem, Filé Mignon Oranges Novilho Jovem, Fraldinha Oranges Novilho Jovem, Maminha Oranges Novilho Jovem, Medalhão de Picanha Oranges Novilho Jovem, Picanha Oranges Novilho Jovem, Picanha Fatiada Oranges Novilho Jovem, Cupim Oranges Novilho Jovem, Coxão Duro Oranges Novilho Jovem, Coxão Mole Oranges Novilho Jovem e Patinho Oranges Novilho Jovem.**



Ancho Oranges Novilho Jovem

Cód. 12343 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO ANCHO

O Ancho da Novilho Jovem é um produto selecionado, corte categorizado com entremeado de gordura 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.

- Filé de Costela sem aba
- Média do peso (estoque): 1 a 2kg
- Média de peças por caixa: 8 a 10 peças
- Média de peso da caixa: 9 a 15 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



ORANGES
alimentos

Baby Beef Oranges Novilho Jovem

Cód. 12355 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO BABY BEEF

O Baby Beef Novilho Jovem é um corte nobre selecionado da parte mais macia da alcatra, com fibras curtas que garantem maciez e suculência. Também conhecido como Coração ou Miolo da Alcatra, é ideal para preparo na churrasqueira, grelha ou forno, proporcionando sabor marcante e excelente apresentação.

- Coração da Alcatra
- Cobertura parcialmente recoberta, uniforme.
- Média do peso (estoque): 1 a 2kg
- Média de peças por caixa: 4 a 6 peças
- Média de peso da caixa: 10 a 14kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



ORANGES
alimentos

Bombom da Alcatra Oranges Novilho Jovem

Cód. 12347 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO BOMBOM DA ALCATRA

O Bombom da Alcatra Novilho Jovem é um corte nobre e selecionado, extraído da parte mais macia da alcatra, conhecido por sua textura uniforme, fibras curtas e excelente maciez. De formato arredondado e apresentação diferenciada, é ideal para preparos rápidos e sofisticados. Perfeito para grelha, churrasqueira ou forno, entrega suculência, sabor marcante e ótimo padrão de apresentação.

- Coração da Alcatra
- Média do peso (estoque): 1 a 2kg
- Média de peças por caixa: 10 a 12 peças
- Média de peso da caixa: 10 a 14kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



ORANGES
alimentos

Brisket Oranges Novilho Jovem

Cód. 12354 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO BRISKET

Brisket Novilho Jovem localizado na parte dianteira do boi, o corte tem uma textura mais firme que é ideal para refogados, caldos, cozidos e sopas e também para o churrasco desde que respeitado o seu modo de preparo, fica um corte muito saboroso e suculento, por conta de sua capa de gordura e gordura entremeada.

- Brisket Porcionado
- Cobertura gordura entre mediana e uniforme.
- Média do peso (estoque): 1 a 2kg
- 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



ORANGES
alimentos

Capa de Filé Oranges Novilho Jovem

Cód. 12346 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO CAPA DE FILÉ

A Capa de Filé Novilho Jovem é um corte selecionado, reconhecido pelo equilíbrio entre carne e gordura, que proporciona sabor marcante e suculência acentuada. Com fibras firmes e textura característica, é ideal para preparos que valorizam seu potencial gastronômico. Perfeita para churrasqueira, grelha ou forno, entrega maciez, intensidade de sabor e excelente apresentação.

- Capa de Filé
- Cobertura gordura entre mediana e uniforme.
- Média do peso (estoque): 1kg
- Média de peças por caixa: 13 peças
- Média de peso da caixa: 15 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



ORANGES
alimentos

Chorizo Oranges Novilho Jovem

Cód. 12342 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO CHORIZO

O Chorizo Novilho Jovem é um corte nobre e selecionado, extraído do contrafilé, reconhecido pelo equilíbrio entre maciez e sabor intenso. Possui entremeado de gordura que garante suculência e textura macia após o preparo. Também conhecido como Bife de Chorizo ou Contra-filé, é perfeito para churrasqueira ou grelha, proporcionando uma experiência gastronômica marcante e sofisticada.

- Contra Filé Porcionado (Chorizo)
- Média do peso (estoque): 1,5 a 2kg
- Cobertura gordura entre mediana e uniforme.
- Média de peças por caixa: 15 peças
- Média de peso da caixa: 15 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



ORANGES
alimentos

Filé Mignon Oranges Novilho Jovem

Cód. 12351 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO FILÉ MIGNON

O Filé Mignon Novilho Jovem é um corte nobre e selecionado, reconhecido por sua extrema maciez e textura delicada. Com fibras finas e praticamente sem gordura, é considerado um dos cortes mais sofisticados do bovino. Ideal para preparos especiais na grelha, frigideira ou forno, proporciona sabor suave, suculência e apresentação elegante.

- Filé Mignon sem cordão
- Média de peças por caixa: 8 peças
- Média de peso da caixa: 18 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



ORANGES
alimentos

Maminha Oranges Novilho Jovem

Cód. 12353 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO MAMINHA

A Maminha Novilho Jovem é um corte selecionado, extraído da ponta da alcatra, reconhecido pelo equilíbrio entre maciez e sabor. Possui fibras macias e uma leve camada de gordura que contribui para a suculência durante o preparo. Ideal para churrasqueira, grelha ou forno, proporciona excelente apresentação e sabor marcante.

- Maminha da Alcatra
- Mediana
- Média de peças por caixa: 13 peças
- Média de peso da caixa: 15 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



ORANGES
alimentos

Fraldinha Oranges Novilho Jovem

Cód. 12352 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO FRALDINHA

A Fraldinha Novilho Jovem é um corte selecionado, reconhecido pelo sabor marcante e textura macia. Com fibras longas e leve camada de gordura externa que contribui para a suculência, é ideal para preparos que valorizam seu perfil intenso. Perfeita para churrasqueira, grelha ou forno, entrega maciez, sabor acentuado e excelente rendimento no preparo.

- Fraldinha arredondada
- Cobertura gordura entre mediana e uniforme.
- Média de peças por caixa: 8 peças
- Média de peso da caixa: 18 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



ORANGES
alimentos

Medalhão de Picanha Oranges Novilho Jovem

Cód. 12356 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO MEDALHÃO DE PICANHA

O Medalhão de Picanha Novilho Jovem é um corte selecionado, elaborado a partir da picanha, preservando sua maciez característica e a suculência proporcionada pela capa de gordura. Com formato padronizado e apresentação sofisticada, é ideal para preparos na churrasqueira, grelha ou frigideira, garantindo sabor marcante e excelente experiência gastronômica.

- Medalhão de Picanha
- Mediana, uniforme e excessiva.
- Média do peso (estoque): 1,2 kg
- Média de peças por caixa: 12 peças
- Média de peso da caixa: 15 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



ORANGES
alimentos

Picanha Fatiada Oranges Novilho Jovem

Cód. 12345 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO PICANHA FATIADA

A Picanha Fatiada Novilho Jovem é um corte selecionado, elaborado a partir da picanha, preservando sua maciez natural e a suculência característica da capa de gordura. Já porcionada em fatias padronizadas, oferece praticidade sem abrir mão da qualidade. Ideal para churrasqueira, grelha ou frigideira, garante preparo uniforme, sabor marcante e excelente apresentação.

- Picanha Fatiada
- Cobertura gordura ausente, escassa e mediana.
- Média do peso (estoque): 1,5 kg
- Média de peças por caixa: 16 peças
- Média de peso da caixa: 17 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



ORANGES
alimentos

Picanha Oranges Novilho Jovem

Cód. 12344 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO PICANHA

A Picanha Novilho Jovem é um corte nobre e selecionado, reconhecido por sua maciez e pela característica capa de gordura que garante suculência e sabor marcante durante o preparo. Com textura uniforme e excelente padrão de qualidade, é ideal para churrasqueira, grelha ou forno, proporcionando uma experiência gastronômica diferenciada e apresentação premium.

- Picanha
- Cobertura gordura entre mediana, uniforme e excessiva.
- Média de peças por caixa: 12 peças
- Média de peso da caixa: 15 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



ORANGES
alimentos

Cupim Oranges Novilho Jovem

Cód. 12358 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO CUPIM

O Cupim Novilho Jovem é um corte nobre e selecionado, reconhecido por seu marmoreio característico, que proporciona maciez, suculência e sabor marcante durante o preparo. Com textura diferenciada e excelente padrão de qualidade, é ideal para churrascos, preparos de longa duração e assados lentamente, garantindo uma carne extremamente saborosa e uma experiência gastronômica diferenciada.

- Cupim
- Cobertura gordura entre uniforme e excessiva.
- Média de peças por caixa: De 7 a 8 peças.
- Média de peso da caixa: 18 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



ORANGES
alimentos

Patinho Oranges Novilho Jovem

Cód. 12350 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO PATINHO

O Patinho Novilho Jovem é um corte selecionado, reconhecido por sua textura firme, fibras finas e baixo teor de gordura, proporcionando versatilidade e excelente rendimento no preparo. Com ótimo padrão de qualidade, é ideal para bifes, carne moída, picadinhos e preparações do dia a dia, oferecendo sabor, praticidade e uma experiência gastronômica de qualidade.

- Patinho
- Cobertura gordura uniforme.
- Média de peças por caixa: 2 peças
- Média de peso da caixa: 15 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



ORANGES
alimentos

Coxão Mole Oranges Novilho Jovem

Cód. 12349 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO COXÃO MOLE

O Coxão Mole Novilho Jovem é um corte selecionado, reconhecido por suas fibras mais curtas e textura naturalmente macia, proporcionando sabor delicado e versatilidade no preparo. Com excelente padrão de qualidade, é ideal para bifes, escalopes, assados e diversas preparações culinárias, oferecendo maciez, suculência e uma experiência gastronômica diferenciada.

- Coxão Mole
- Cobertura gordura entre mediana, uniforme e excessiva.
- Média de peças por caixa: 6 a 8 pedaços.
- Média de peso da caixa: 15 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



ORANGES
alimentos

Coxão Duro Oranges Novilho Jovem

Cód. 12348 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO COXÃO DURO

O Coxão Duro Novilho Jovem é um corte selecionado, conhecido por suas fibras mais longas e textura firme, que proporciona sabor marcante e excelente resultado em preparos de cozimento prolongado. Com ótimo padrão de qualidade, é ideal para carnes de panela, assados, ensopados e receitas de cozimento lento, garantindo uma carne saborosa e suculenta quando preparada adequadamente.

- Coxão Duro
- Cobertura gordura entre mediana, uniforme.
- Média de peças por caixa: de 4 a 6 peças
- Média de peso da caixa: 32 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



ORANGES
alimentos

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 6 cortes nobres: **Picanha** Oranges Origem, **Filé Mignon** Oranges Origem, **Chorizo** Oranges Origem, **Ancho** Oranges Origem,**Miolo de Alcatra** Oranges Origem e **Maminha** 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 suculenta. É o corte mais famoso nas churrascarias, sendo servida inteira ou em bifes, 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



ORANGES
alimentos

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 bifes, 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



ORANGES
alimentos

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.

-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



ORANGES
alimentos

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.

- Ancho
- 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



ORANGES
alimentos

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



ORANGES
alimentos

Maminha Oranges Origem

Cód. 12319 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO MAMINHA

A Maminha da linha Origem 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.

- É produzida extremamente limpa e selecionada
- Cobertura de gordura em parte da peça entre mediana e uniforme
- Média do peso (estoque): 1,2 kg
- Média de peças por caixa: 8 a 12 peças
- Média de peso da caixa: 10 a 12 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



ORANGES
alimentos

Baby Beef Origem

Cód. 12340 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO CORAÇÃO DA ALCATRA

O Baby Beef da linha Origem é um corte selecionado e extremamente macio, retirado da parte mais nobre da Alcatra. Também conhecido como coração ou Miolo da Alcatra, apresenta fibras curtas que garantem maciez, suculência e excelente rendimento no preparo.

- Cobertura de gordura parcialmente recoberta, uniforme
- Média do peso (estoque): 1,6 kg
- Média de peças por caixa: 4 a 6 peças
- Média de peso da caixa: 10 a 14 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



ORANGES
alimentos

Bombom da Alactra Origem

Cód. 12341 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO BOMBOM DA ALCATRA

O Bombom da Alcatra da linha Origem é um corte selecionado, macio e suculento, retirado de uma das regiões mais nobres da alcatra. Com fibras curtas e excelente uniformidade, proporciona maciez e ótimo rendimento no preparo.

- Média do peso (estoque): 1,2 kg
- Média de peças por caixa: 10 a 12 peças
- Média de peso da caixa: 10 a 14 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



ORANGES
alimentos

Linha Oranges Para o seu Churrasco

A Linha “Para seu Churrasco” foi desenvolvida para exprimir o conhecimento secular da família Oranges em cortes e seleção de carnes bovinas ideais para o preparo do tradicional churrasco brasileiro.

A linha é composta por 10 cortes: **Cupim** Oranges Para o seu Churrasco, **Fraldinha** Oranges Para o seu Churrasco, **Maminha** Oranges Para o seu Churrasco, **Bife Ancho** Oranges Para o seu Churrasco, **Picanha** Oranges Para o seu Churrasco, **Medalhão de Picanha** Oranges Para o seu Churrasco, **Contrafilé** Oranges Para o seu Churrasco, **Brisket** Oranges Para o seu Churrasco, **Costela Janela** Oranges Para o seu Churrasco e **Costela Tiras** Oranges Para o seu Churrasco.



Maminha Oranges Para o seu Churrasco

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

A Maminha da linha Para seu Churrasco 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
- Média do peso (estoque): 1,3kg
- Média de peças por caixa: Entre 8 a 15 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 15 kg e máximo de 23kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



ORANGES
alimentos

Picanha Para o seu Churrasco

Cód. 12137 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO PICANHA

Picanha Para o seu Churrasco é a paixão dos brasileiros, seja preparada em medalhões ou bifes. Macia e suculenta, o corte possui acabamento de gordura uniforme o que garante ainda mais sabor a carne ao ser assada.

- Picanha
- Gordura uniforme de mediana a excessiva
- Média do peso (estoque): 1,2kg
- Média de peças por caixa: Entre 6 a 10 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 9 kg e máximo de 15kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



ORANGES
alimentos

Contra Filé Para o seu Churrasco

Cód. 12182 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO CONTRA FILÉ

O Contrafilé Para o seu Churrasco é um corte com acabamento de gordura uniforme, perfeito para preparo na grelha para ocasiões especiais ou churrasco com amigos/família. Uma carne extremamente saborosa porcionada em peças adequadas para preparo imediato.

- Contrafilé
- Cobertura de gordura uniforme e mediana
- Média do peso (estoque): 1 kg a 1,8kg
- Média de peças por caixa: Entre 8 a 10 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



ORANGES
alimentos

Medalhão de Picanha Para o seu Churrasco

Cód. 12302 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO MEDALHÃO DE PICANHA

O Medalhão de Picanha Para o seu Churrasco traz toda a qualidade da Picanha Para o seu Churrasco unindo praticidade e 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



ORANGES
alimentos

Brisket Peito Oranges Para o seu Churrasco

Cód. 12316 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO PEITO

Brisket localizado na parte dianteira do boi, o corte tem uma textura mais firme que é ideal para refogados, caldos, cozidos e sopas e também para o churrasco desde que respeitado o seu modo de preparo, fica um corte muito saboroso e suculento, por conta de sua capa de gordura e gordura entremeada.

- Peito
- Gordura uniforme de mediana a excessiva
- Média do peso (estoque): 1,0 a 2,0 kg
- Média de peças por caixa: Entre 12 a 20 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



ORANGES
alimentos

Fraldinha Oranges Para o seu Churrasco

Cód. 12043 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO FRALDA

A Fraldinha é um corte localizado próximo à costela bovina, o que garante um sabor ainda mais especial a carne. A Fraldinha da linha Para o seu Churrasco 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
- Média do peso (estoque): 1,8kg
- Média de peças por caixa: Entre 10 a 15 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 20 kg e máximo de 27kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



ORANGES
alimentos

Fraldinha Oranges Para o seu Churrasco

Cód. 12336 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO FRALDA

A Fraldinha é um corte localizado próximo à costela bovina, o que garante um sabor ainda mais especial a carne. A Fraldinha da linha Para o seu Churrasco 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
- Média do peso (estoque): 1,2kg
- Média de peças por caixa: Entre 12 a 14 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 08 kg e máximo de 14kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



ORANGES
alimentos

Bife Ancho Para o seu Churrasco

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

O Bife Ancho da linha Para o seu Churrasco é uma carme 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.

- Filé de Costela com aba
- Gordura entremeada na peça
- Média do peso (estoque): 1,5kg
- Média de peças por caixa: Entre 5 a 6 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 10 kg e máximo de 18kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



ORANGES
alimentos

Cupim Oranges Para o seu Churrasco

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

O Cupim da linha Para o seu Churrasco 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 Para o seu Churrasco também é ideal para a brasa.

- Cupim inteiro
- Cobertura de gordura entre uniforme e excessiva
- Média do peso (estoque): Mínimo de 3 kg e máximo de 5kg
- Média de peças por caixa: Entre 3 a 6 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 18 kg e máximo de 23 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



ORANGES
alimentos

Cupim Oranges Para o seu Churrasco

Cód. 12031 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO CUPIM

O Cupim da linha Para o seu Churrasco 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 Para o seu Churrasco também é ideal para a brasa.

- Cupim inteiro
- Cobertura de gordura entre uniforme e excessiva
- Média do peso (estoque): Mínimo de 2 kg e máximo de 5kg
- Média de peças por caixa: Entre 4 a 8 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 11 kg e máximo de 20kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



ORANGES
alimentos

Cupim Oranges Para o seu Churrasco

Cód. 12313 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO CUPIM

O Cupim da linha Para o seu Churrasco 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 Para o seu Churrasco também é ideal para a brasa.

- Cupim inteiro
- Cobertura de gordura entre uniforme e excessiva
- Média do peso (estoque): Mínimo de 5kg
- Média de peças por caixa: Entre 3 a 4 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 18 kg e máximo de 23kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



ORANGES
alimentos

Costela Janelinha Oranges Para o seu Churrasco

Cód. 21014 - CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - PONTA DE AGULHA (JANELA).

A Costela Janela Para o seu Churrasco é um corte constituído das oito últimas costelas, resultante da divisão da ponta de agulha. Com sabor marcante, maciez e excelente suculência, é ideal para preparo na brasa ou no forno, garantindo um assado de alta qualidade.

- Costela do Traseiro - Janela (porcionada)
- Cobertura de gordura uniforme.
- Média do peso (estoque): 2,5kg
- Média de peças por caixa: 10 peças dependendo do tamanho
- Média de peso da caixa: Mínimo de 20 kg e máximo de 32kg
- Conservação: Manter congelado a -12°C
- Validade: Até 365 dias (12 meses) após a data da produção.



ORANGES
alimentos

Costela Tiras Oranges Para o seu Churrasco

Cód. 21015 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO - COSTELA DO TRASEIRO.

A Costela em Tiras Para o seu Churrasco é um corte obtido da parte inferior da costela, resultando em um sabor marcante. Seu formato em tiras favorece um preparo uniforme, proporcionando suculência e excelente resultado na brasa, sendo ideal para churrascos e assados.

- Costela do Traseiro com osso (Tiras)
- Cobertura de gordura uniforme
- Média do peso (estoque): 1,8kg
- Média de peças por caixa: 10 peças dependendo do tamanho
- Média de peso da caixa: Mínimo de 20 kg e máximo de 32kg
- Conservação: Manter congelado a -12°C
- Validade: Até 365 dias (12 meses) após a data da produção



ORANGES
alimentos

Linha Oranges Para o seu Dia

A Linha “Para o seu Dia” foi criada para levar a mesa de muitos brasileiros uma variedade de cortes de carnes, garantindo qualidade, procedência e sabor em produtos de fácil preparo para receitas de dia a dia.

A linha é composta por 8 produtos: **Lagarto** Oranges Para o seu Dia, **Cupim** Oranges Para o seu Dia, **Filé Mignon** Oranges Para o seu Dia, **Picanha** Oranges Para o seu Dia, **Fraldinha** Oranges Para o seu Dia, **Carne Moída de Traseiro** Oranges Para o seu Dia, **Carne Moída de Patinho** Oranges Para o seu Dia e **Carne Moída de Acém** Oranges Para o seu Dia e outros corte em **ATM**.



Carne Moída Para o seu Dia Dianteiro

Cód. 80001 - CARNE MOÍDA RESFRIADA DE BOVINO DIANTEIRO

A Carne Moída de dianteiro Para seu Dia 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.

- 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 Para o seu Dia Traseiro

Cód. 80002 - CARNE MOÍDA RESFRIADA DE BOVINO TRASEIRO

A Carne Moída de Traseiro Para seu Dia é ideal para diversas receitas. Refogados, bolonhesas, hambúrgueres, esfihas, quibes, entre outras deliciosas receitas. Produto comercializado em bandeja ATM (atmosfera modificada) de 500 gramas garantindo maior durabilidade do produto.

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

ORANGES
alimentos



Carne Moída Para o seu Dia Acém

Cód. 80003 - CARNE MOÍDA RESFRIADA DE BOVINO ACÉM

A Carne Moída de Acém Para seu Dia é feita com este corte de Acém. 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 Para o seu Dia

Cód. 80004 - CARNE MOÍDA RESFRIADA DE BOVINO - PATINHO

A Carne Moída de Patinho Para seu Dia feita para tornar suas receitas mais saborosas e leves. De refogados, almôndegas e 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 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 7 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 4°C)
- Validade: 20 dias

ORANGES
alimentos



Filé Mignon Para o seu Dia

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

O Filé Mignon da linha Para o seu Dia 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): 1,5kg a 3kg
- Média de peças por caixa: Entre 8 a 14 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



ORANGES
alimentos

Filé Mignon Para o seu Dia

Cód. 12136 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO FILÉ MIGNON

O Filé Mignon da linha Para o seu Dia é um corte sem 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
- Pele prateada presente - Média do peso (estoque): 1,5kg a 3kg
- Média de peças por caixa: Entre 8 a 14 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



ORANGES
alimentos

Filé Mignon Para o seu Dia

Cód. 12072- CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO FILÉ MIGNON

O Filé Mignon da linha Para o seu Dia 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
- Pele prateada presente
- Média do peso (estoque): 1,3kg a 1,8kg
- Média de peças por caixa: 10 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 8 kg e máximo de 18 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias

ORANGES
alimentos



Lagarto Para o seu Dia

Cód. 12012 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO LAGARTO

O Lagarto Para o seu Dia é um corte do traseiro do boi, próximo ao Coxão Mole. Tradicionalmente utilizado em receitas assadas ou rosbife, esta carne também pode cortada em finas fatias para preparo do delicioso Carpaccio.

- Lagarto com gordura
- Cobertura de gordura excessiva e escassa em parte da peça
- Média do peso (estoque): 2,1kg
- Média de peças por caixa: Entre 7 a 14 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



ORANGES
alimentos

Cupim Para o seu Dia

12029 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO CUPIM

O Cupim Para o seu Dia é um corte extremamente saboroso e utilizado para o preparo de diversas receitas. Localizado no quarto dianteiro, essa carne possui gordura entremeada que dá ainda mais sabor após o preparo, veja assado no forno ou no espeto. O Cupim normalmente exige um longo tempo de cozimento, porém também pode ser preparo na panela de pressão.

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

ORANGES
alimentos



Picanha Para o seu Dia

Cód. 12076 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO PICANHA

O tradicional corte do churrasco dos brasileiros, a Picanha é um corte do quarto traseiro em formato de triângulo. A Picanha Para seu Dia possui o acabamento de gordura mediano. Ideal para grelha, espetos, assados e bifes.

- Picanha tipo A
- Cobertura de gordura escassa a mediana e com falhas
- Média do peso (estoque): 1kg a 1,6kg
- Média de peças por caixa: Entre 6 a 10 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



ORANGES
alimentos

Fraldinha Para o seu Dia

Cód. 12138 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO FRALDINHA

A Fraldinha é um corte localizado próximo à costela bovina, o que garante um sabor ainda mais especial a carne. A Fraldinha Para o seu Dia pode ser preparado na churrasqueira, em cozidos na panela, assada no forno, até mesmo se tornar carne moída para hambúrgueres e outras receitas.

- Fralda (Fraldinha) - Cobertura de gordura entre mediana e uniforme
- Média do peso (estoque): 1kg a 1,5kg
- Média de peças por caixa: Entre 8 a 15 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



ORANGES
alimentos

Sobre a Linha Sabor

A Linha Sabor oferece produtos que são cuidadosamente preparados, variando de acordo com o corte específico. Proporcionando opções melhores para seu dia a dia, mantendo uma ótima qualidade em seus pratos.

A Linha Sabor é composto por 9 produtos:

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



Coxão Mole Sabor

Cód. 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

SABOR



Coxão Duro Sabor

Cód.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

Cód. 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 magras do animal. As suas fibras são de tom vermelho-claro e pode apresentar capa de gordura em parte da peça.

- 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

SABOR



Lagarto Sabor

Cód. 12124 - 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 magras do animal. As suas fibras são de tom vermelho-claro e pode apresentar capa de gordura em parte da peça.

- Lagarto com gordura
- Média do peso (estoque): 2,8 kg
- Média de peças por caixa: De 7 a 14 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de :
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a
- Validade: 60 dias

SABOR



Contrafilé com Noix Sabor

Cód. 12119 - 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.

- Contrafilé com Noix
- 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: 6 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

SABOR



Contrafilé Sabor

Cód. 12315 - 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 (Porcionado)
- 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

SABOR



Contrafilé com Noix Sabor

Cód.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.

- 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

SABOR



Alcatra com Maminha Sabor

Cód. 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 e pode ser usada no preparo de bifes, 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

SABOR



Picanha

Cód. 12042 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO PICANHA

Localizado na parte traseira do boi, a Picanha atrai o paladar dos clientes. É o corte muito pedido nas churrascarias, sendo servida inteira ou em medalhões, mas também pode ser usada para o preparo assada ao forno.

- Picanha tipo B
- Cobertura de gordura ausente, escassa e com falhas
- Média do peso (estoque): De 0,8 kg a 2kg
- Média de peças por caixa: 12 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 23 kg a 28 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias

SABOR



Picanha Fatiada

Cód. 12335 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO PICANHA FATIADA

Localizado na parte traseira do boi, a Picanha atrai o paladar dos clientes. É o corte muito pedido nas churrascarias, sendo servida inteira ou em medalhões, mas também pode ser usada para o preparo assada ao forno.

- Picanha Fatiada
- Cobertura de gordura ausente, escassa e com falhas
- Média do peso (estoque): De 0,8 kg a 2kg
- Média de peças por caixa: 12 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 23 kg a 28 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias

SABOR



Linha Barra Mansa

A linha 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, churrascarias e restaurantes.



Contrafilé sem Noix Especial

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

Localizado na parte traseira, o Contrafilé sem Noix 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): 6 kg
- Média de peças por caixa: De 3 a 5 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



Contrafilé sem Noix

Cód. 12039 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO CONTRAFILÉ (SEM NOIX)

Localizado na parte traseira, o Contrafilé sem Noix é uma carne macia, de sabor acentuado e que possui uma camada de gordura escassa.

- Contrafilé sem Noix com aba aparada
- Corte com capa de gordura escassa e com falhas
- Média do peso (estoque): 5,6 kg
- Média de peças por caixa: De 3 a 5 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



Miolo de Alcatra

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.

- Miolo da Alcatra
- Média do peso (estoque): 3,8 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



Rolha da Alcatra

Cód. 12047 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO ROLHA DA ALCATRA

Carne muito saborosa de fibras curtas e com pouca gordura. A Rolha da Alcatra, uma parte desse corte, é conhecida por sua textura suculenta e versatilidade na culinária. O seu nome, claro, é uma homenagem ao formato que esse corte de carne possui: muito semelhante ao de uma rolha.

- Rolha da Alcatra
- Produzido refilando o excesso de sebo. Possui pouca gordura e é retirar na parte interna da alcatra.
- Média do peso (estoque): 1,5 kg
- Média de peças por caixa: 7 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 10kg e máximo de 18 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias





Capa de Filé

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

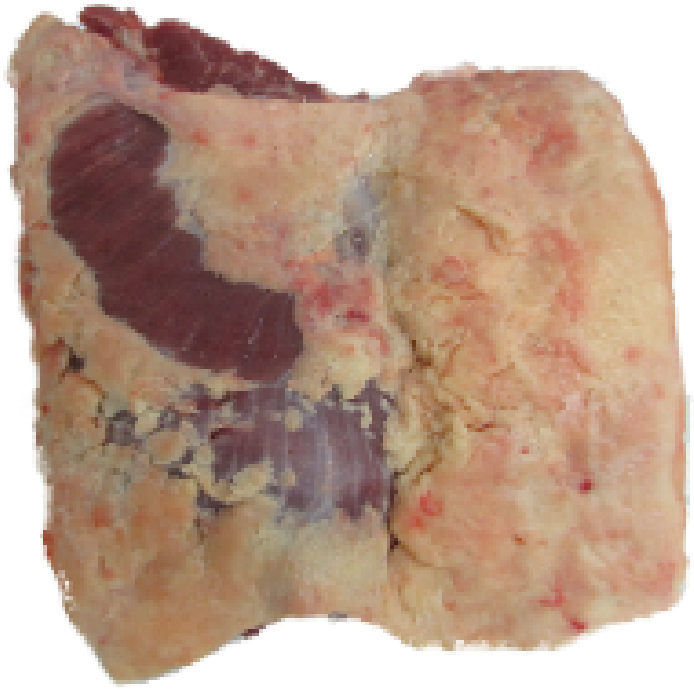


Capa de Filé

Cód. 12103 - 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 gorda
-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



Filé Mignon (Cabeça)

Cód. 12214 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO FILÉ MIGNON

Este produto é feito com a cabeça do Filé Mignon. O Filé Mignon é um corte extremamente macio localizado no quarto traseiro do boi.

- Filé Mignon (Cabeça)
- Média do peso (estoque): 3 kg
- Média de peças por caixa: De 3 a 4 peças
- Média de peso da caixa: Máximo de 13 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



Cordão de Filé Mignon

Cód. 12034 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO CORDÃO DE FILÉ MIGNON

O Cordão de Filé Mignon é separado do corte. Na hora do preparo, para indicado para receitas como stronogoff ou picadinho e até mesmo espetinho de churrasco.

- Produzido sendo removido da lateral do Filé Mignon. Cada cordão pesa em torno de 0,235 kg
- Média do peso (estoque): 1,6kg
- Média de peças por caixa: De 9 a 12 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 10kg e máximo de 18kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



Coxão Mole

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

Localizado na parte traseira do boi, o Coxão Mole é considerado um dos corte nobres. A carne possui fibras curtas, o que gera maciez sendo ideal para qualquer ocasião, como para assar e picadinho entre outros modos de preparo

- Coxão Mole com capa
-Cobertura de gordura excessiva
- Média do peso (estoque): 7,6kg
- Média de peças por caixa: De 3 a 5 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 23 kg a 28 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



Coxão Mole

Cód. 12118 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO COXÃO MOLE

Localizado na parte traseira do boi, o Coxão Mole é considerado um dos corte nobres. A carne possui fibras curtas, o que gera maciez sendo ideal para qualquer ocasião, como para assar e picadinho entre outros modos de preparo

- Coxão Mole com capa
-Cobertura de gordura excessiva
- Média do peso (estoque): 7,6kg
- Média de peças por caixa: De 3 a 5 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 23 kg a 28 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



Pera do Coxão Mole

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



Coxão Duro

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 Duro Porcionado

Cód. 12074 - 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 gordo
-Cobertura de gordura excessiva
- 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

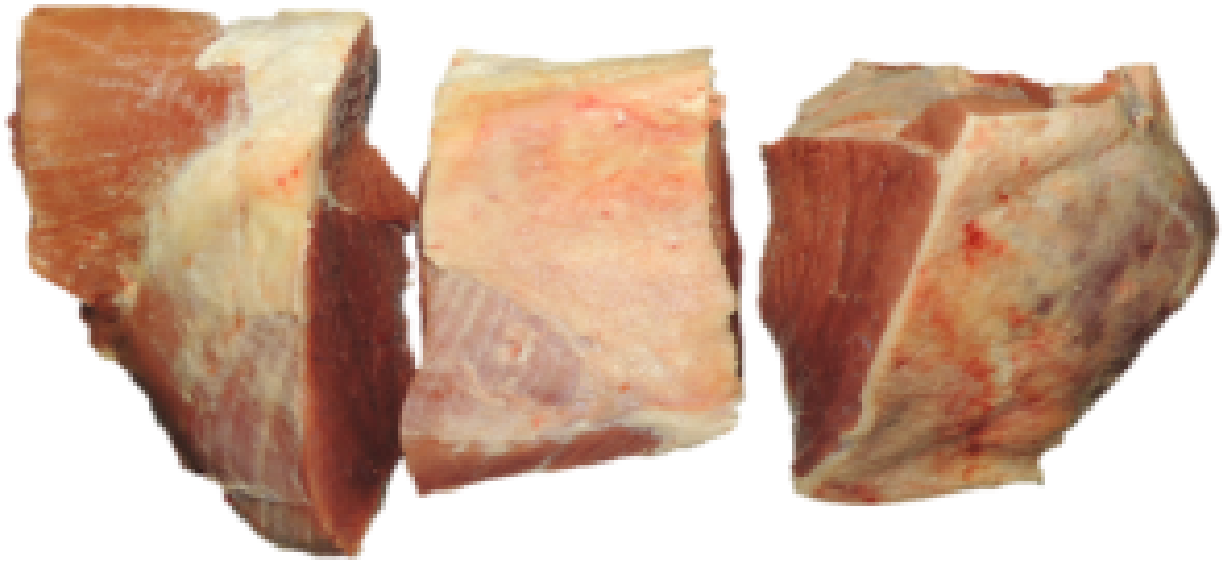


Coxão Duro Porcionado

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.

- Coxão Duro Porcionado
-Cobertura de gordura mediana e uniforme
- 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



Músculo Traseiro

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

O Músculo do Traseiro está localizado nas pernas traseiras do boi. Um dos cortes mais saudáveis, é uma carne fibrosa, saborosa, pobre em gordura e rica em colágeno. Seu cozimento pede bastante calor e umidade, sendo indicado para sopas, caldos de carne e carne de panela.

- Músculo Traseiro
- Média do peso (estoque): 2,5kg
- Média de peças por caixa: De 7 a 8 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 18 kg e máximo de 25 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



Músculo Traseiro

Cód. 12010 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO MÚSCULO TRASEIRO

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.

- Músculo Traseiro (Garrão e Tortuguita)
- Produzido refilando o sebo interno e externo, aparando os nervos das pontas e a pele grossa
- 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



Patinho

Cód. 12009 - 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 bifes, cozidos e picadinhos.

- 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





Aranha

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 bifes, 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



Bife do Vazio

Cód. 12030 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO BIFE DO VAZIO

O Bife do Vazio é um corte traseiro saboroso, porém mais firme e exige conhecimento preparo para melhor aproveitamento. É uma carne que fica abaixo das costelas do boi e muita gente a confunde como um pedaço da Fraldinha, que fica após a última costela.

- Retirado da aba na costela no vazio do boi. O tecido conjuntivo e o sebo são removidos.
- Cada pacote é composto por 4 bifes
- Média do peso (estoque): 2,8kg
- Média de peças por caixa: 4 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 11kg e máximo de 20kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



Acém

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 bifes. 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

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 bifes. 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



Acém

Cód. 12318 - 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 bifes. 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): 11kg
- Média de peças por caixa: De 1 a 2 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 15 kg e máximo de 27 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias





Miolo do Acém

Cód. 12201 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO MIOLO DO ACÉM

É composto pelo Miolo do Acém sem a parte do pescoço. O corte é considerado relativamente magra. Na culinária, é usada em refogados, cozidos, bifes e carne moída.

- Acém com pescoço e costelinha
- Média do peso (estoque): 11kg
- Média de peças por caixa: De 1 a 2 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 15 kg e máximo de 27 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



Músculo Dianteiro

Cód. 12028 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO MÚSCULO DIANTEIRO

O Músculo do Dianteiro está localizado nas pernas dianteiras do boi. Um dos cortes mais saudáveis, é uma carne fibrosa, saborosa, pobre em gordura e rica em colágeno. Seu cozimento pede bastante calor e umidade, sendo indicado para sopas, caldos de carne e carne de panela.

- Músculo dianteiro
- Média do peso (estoque): 2,5kg
- Média de peças por caixa: De 7 a 8 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 18 kg e máximo de 25 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



Paleta sem Músculo

Cód. 12017 - 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
- Produzido retirando o sebo interno e demais anomalias. O músculo é removido totalmente
- Média do peso (estoque): 9kg
- Média de peças por caixa: De 2 a 3 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 18 kg e máximo de 29 kg
- Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



Paleta sem Músculo

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
- Produzido retirando o sebo interno e demais anomalias. O músculo é removido totalmente
- Média do peso (estoque): 9kg
- Média de peças por caixa: De 1 a 2 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 10 kg e máximo de 24 kg
  Conservação: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



Peito

Cód. 12000 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO PEITO

Localizado na parte dianteira do boi, o corte tem uma textura mais firme que é ideal para refogados, caldos, cozidos e sopas e também para o churrasco desde que respeitado o seu modo de preparo.

- Peito com granito
- 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: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



Peito

Cód. 12016 - CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO PEITO

Localizado na parte dianteira do boi, o corte tem uma textura mais firme que é ideal para refogados, caldos, cozidos e sopas e também para o churrasco desde que respeitado o seu modo de preparo.

- Peito com granito
- 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: Resfriado (Entre 0°C a 7°C)
- Validade: 60 dias



Bananinha

Cód. 15004 - CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO BANANINHA DO CONTRAFILÉ

A Bananinha é um corte do Contrafilé também conhecido como intercostais ou entrecostela. Muito saboroso e macio se preparado corretamente, a Bananinha é um aperitivo incrível para servir como entrada em qualquer churrasco.

- Bananinha do Contrafilé
- Média do peso (estoque): 1 kg
- Média de peças por caixa: De 20 a 25 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 20 kg e máximo de 28 kg
- Conservação: Congelado (-12°C)
- Validade: 12 meses



Costela Minga

Cód. 21003 - CARNE CONGELADA DE BOVINO COM OSSO PONTA DE AGULHA (MINGA)

A Costela Minga - também conhecida como Ponta de Agulha Minga - fica localizada na parte detrás do tórax do gado. O corte com osso e gordura entremeada torna a carne extremamente saborosa e ideal para ser preparada assada, seja no forno ou churrasqueira.

- Ponta de Agulha (Minga)
- Média do peso (estoque): 6 kg
- Média de peças por caixa: 3 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 19 kg e máximo de 26 kg
- Conservação: Congelado (-12°C)
- Validade: 12 meses



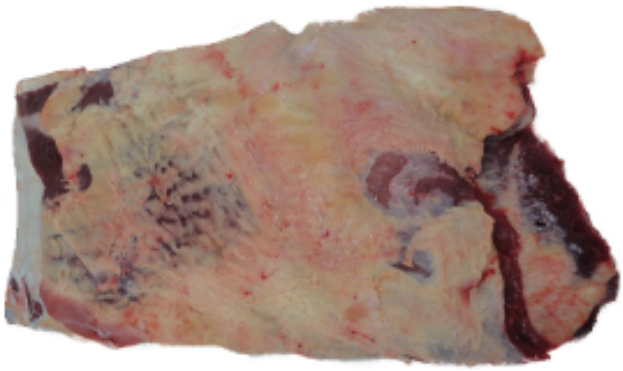


Costela Janela

Cód. 21005 - CARNE CONGELADA DE BOVINO COM OSSO PONTA DE AGULHA (JANELA)

A Costela Janela - também conhecida como Ponta de Agulha Janela - é uma peça grande retirada da parte central da costela do boi. O corte com osso e gordura entremeada torna a carne extremamente saborosa e ideal para ser preparada assada, seja no forno ou churrasqueira.

- Ponta de Agulha (Janela)
- Média do peso (estoque): 6 kg a 8 kg
- Média de peças por caixa: 3 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 19 kg e máximo de 26 kg
- Conservação: Congelado (-12°C)
- Validade: 12 meses





Costela Tiras

Cód. 21006 - CARNE CONGELADA DE BOVINO COM OSSO PONTA DE AGULHA (TIRAS)

A Costela de Tiras - também conhecida como Assado de Tiras - é um produto feito a partir do corte transversal ao sentido dos ossos da costela do boi. O corte com osso e gordura entremeada torna a carne extremamente saborosa e ideal para ser preparada assada, seja no forno ou churrasqueira.

- Ponta de Agulha (Tiras)
- Média do peso (estoque): 6 kg
- Média de peças por caixa: 3 peças
- Média de peso da caixa: Mínimo de 19 kg e máximo de 26 kg
- Conservação: Congelado (-12°C)
- Validade: 12 meses





Fígado

Cód.32001 - MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO FÍGADO

O Fígado 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.

- Figado 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

Cod. 32002 - MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO RABO

O Rabo ou Rabada 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



Bucho

Cód. 32003 - MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO ESTÔMAGO

Rúmen ou Bucho 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

Cód.32014 - MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO BUCHO FATIADO

Bucho fatiado 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

Cód. 32004 - MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO LÍNGUA

Apreciada em diversos países e cada vez mais popular no Brasil, a Língua 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

Cód. 32005 - MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO CORAÇÃO

O Coração 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





ORANGES
alimentos

BARRA MANSA
ALIMENTOS