

ANO 2022

# CATÁLOGO

Catalog

grupo

# FrigoSol®



Tradição em Qualidade.



Tradição em Qualidade.



[www.frigosol.com.br](http://www.frigosol.com.br)



COD. 13 ❄️



GLÂNDULA MAMARIA BOVINA  
CONGELADA - ÚBERE

FROZEN BOVINE MAMMARY  
GLAND - UDDER



Consiste no tecido de glândula mamária.

The mammary gland tissue from female cattle.



# COD. 14



## VERGALHO BOVINO

### BOVINE PIZZLE



Consiste no membro reprodutor do bovino.

**NÃO COMESTÍVEL**

The reproductive organ in male cattle.

**INEDIBLE**



**COD. 100** ❄️

**COD. 101** 🔄



**CARNE CONGELADA/RESFRIADA  
DE BOVINO SEM OSSO - ACÉM**

.....  
FROZEN/ CHILLED  
BONELESS BEEF - CHUCK



Cortes constituídos das massas musculares inseridas nas cinco primeiras vértebras dorsais e porção dorsal das costelas correspondentes.

É o maior corte e um dos mais macios do dianteiro. Possui uma carne magra e adequado para ensopados, picadinhos, assados e no preparo de bifês de panela, carne recheada ou preparada com molho. Excelente para carne moída.

.....  
This cut comes from the muscular masses in the first five vertebrae dorsi and posterior part of the corresponding ribs. The biggest beef cut and one of the softest from the forequarter. It is a lean meat, appropriate for stews, mincemeat, roasts and on the preparation of pan steaks, stuffed meat or prepared with sauce. Excellent for ground beef.



**COD. 112** ❄️  
**COD. 113** ☢️



**CARNE CONGELADA/RESFRIADA  
DE BOVINO SEM OSSO  
ALCATRA COM MAMINHA**

.....  
FROZEN / CHILLED BONELESS  
BEEF - RUMP WITH RUMP TAIL



Corte constituído pelas massas musculares que recobrem a região pélvica, obtido pela separação do lombo na altura da articulação lombo - sacral e do coxão à altura da articulação sacrococcígea em direção ao trocater maior. Dá origem a diversos subcortes, como o miolo da alcatra, bombom da alcatra, baby beef, rolha da alcatra, picanha e maminha. Para obter o máximo de suculência, recomenda-se cortar em pedaços grandes e usar em bifes, refogados, assados, ensopados e o tradicional churrasco.

.....  
Consisting of the muscular masses that covers the pelvic region, obtained by removing the loin at the height of the lumbosacral joint and outside flat at the height of the sacrococcygeal joint towards the greater trochanter. It generates many beef undercuts, such as rump heart, baby beef, rump corks, rump cap and rump tail. To get the most juiciness, it is recommended to cut into large pieces and use in steaks, stews, roasts and the traditional barbecue.



COD. 127 ❄️



MIÚDOS CONGELADOS  
DE BOVINO – BAÇO

FROZEN BOVINE  
OFFALS – SPLEEN

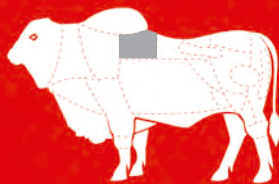


Baço bovino congelado.

Frozen bovine spleen.



**COD. 134** ❄️  
**COD. 135** ☢️



**CARNE CONGELADA/RESFRIADA  
DE BOVINO SEM OSSO  
CAPA DO FILÉ**

.....  
FROZEN / CHILLED BONELESS  
BEEF - CAP OF CUBE ROLL



Corte localizado sobre o contrafilé ou filé de costela na porção torácica. Com uma textura desigual e grande quantidade de nervos. Indicada para preparo de carnes com molho que precisam de cozimento mais longo, além de ensopados, refogados, assados, churrascos, preparo na grelha e picadinhos.

.....  
Cut located on the striploin or rib eye in the thoracic portion. With an uneven texture and a lot of nerves. Appropriate for preparing meats with sauce that need a long-cooking, as well as stews, roasts, barbecues, grilling and mincemeat.



COD. 140 ❄️



MIÚDOS CONGELADOS  
DE BOVINO - ABOMASO

FROZEN BOVINE  
OFFALS - ABOMASUM



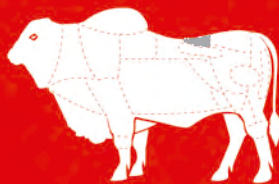
Abomaso de bovino congelado.

Frozen bovine abomasum.





**COD. 142** ❄️  
**COD. 143** 🌡️



**CARNE CONGELADA/RESFRIADA  
DE BOVINO SEM OSSO - CONTRAFILÉ**  
.....  
FROZEN/ CHILLED BONELESS  
BEEF - STRIPILOIN

Corte constituído das massas musculares compreendidas entre o acém e a alcatra, após a retirada do filé mignon e capa do filé. O Contrafilé é o mais longo corte da carne bovina, podendo conter também a capa do contrafilé.

Consisting of the muscular masses between the chuck and the rump, after the removal of the tenderloin and cap of the cube roll. The striploin is the longest beef cut and may also contain the cap of the cube roll.



COD. 152 ❄️



MIÚDOS CONGELADOS  
DE BOVINO – CORAÇÃO

FROZEN BOVINE  
OFFALS - HEART

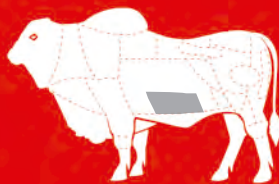


Coração bovino congelado, muito rico em ferro e zinco. É uma carne com poucas calorias e muito saborosa, ótima para fazer ensopados e assados.

The frozen bovine heart, rich in iron and zinc. It is a meat with few calories and very tasty, great for making stews and roasts.



COD. 164 ❄️



CARNE CONGELADA  
DE BOVINO COM OSSO  
COSTELA DE RIPA

FROZEN BEEF WITH BONE  
SHORT RIBS

É a parte da costela mais grossa, mais coberta de carne, com ossos mais macios. Pertence à categoria dos cortes com mais colágeno.

It is the thickest part of the rib, covered with meat, with softer bones. It belongs to the category of cuts with more collagen.



**COD. 170** ❄️

**COD. 171** 🌡️



**CARNE CONGELADA/RESFRIADA  
DE BOVINO SEM OSSO - COXÃO DURO**

FROZEN/ CHILLED BONELESS  
BEEF - OUTSIDE FLAT

Corte da face lateral do coxão obtido pela liberação do músculo biceps femoral aderido às faces laterais do fêmur, ventral do osso ilíaco e extremidades proximais da tíbia e fíbula e separação de suas ligações naturais com o músculo mole, lagarto e coxão mole. Uma carne com fibras mais longas e rígidas, ao contrário do coxão mole. Ideal para assados de panelas, rosbifes e cozidos.

Cut from the lateral surface of the round shank on, taken by removing the biceps femoris attached to the lateral surfaces of the femur, ventral surface of the iliacus and proximal extremities of the tibia and fibula, and releasing it from its natural attachments to the leg of beef, eyeround and topside.

A cut with longer and stiffer fibers different of the topside. Ideal for roasts and stews.



**COD. 176** ❄️

**COD. 177** 🔄



**CARNE CONGELADA/RESFRIADA  
DE BOVINO SEM OSSO  
COXÃO MOLE**

.....  
FROZEN / CHILLED BONELESS  
BEEF - TOPSIDE



Obtido da desossa do coxão pela liberação das massas musculares aderidas à face ventral dos ossos ilíacos, fêmur e tuberosidade tibial, separado do patinho e do coxão duro pelas ligações naturais. Considerado um dos cortes mais nobres. Possui fibras curtas, resultando na maciez sendo ideal para qualquer ocasião.

Results from boning of the round shank on and releasing the muscular masses attached to the ventral surface of the iliacus, femur, and tibial tuberosity, removed from the knuckle and the outside by its natural attachments. Considered one of the best cuts. It contains short fibers, resulting in softness, appropriate for any dish.



**COD. 196** ❄️  
**COD. 197** ☢️



**CARNE CONGELADA/RESFRIADA  
DE BOVINO SEM OSSO  
FILÉ MIGNON SEM CORDÃO**

.....  
FROZEN/ CHILLED BONELESS  
BEEF - TENDERLOIN CHAIN OFF

Obtido do corte filé mignon pela separação do músculo psoas menor. É o corte mais macio da carne bovina e quase não contém gordura. Tendo muita suculência e sabor adocicado e delicado, o filé mignon fica delicioso se preparados com molhos e refogados.

Obtained from the tenderloin cut by removing the psoas minor muscle. It is the softest beef cut and its almost fat off. With a lot of succulence and sweet and delicate flavor, the filet mignon is delicious if prepared with sauces and sautéed.



**COD. 204** ❄️  
**COD. 205** ❄️



**CARNE CONGELADA/RESFRIADA  
DE BOVINO SEM OSSO - FRALDÃO**

FROZEN/ CHILLED BONELESS  
BEEF - FRALDÃO



Retirado do final da costela, este é um corte inteiro, com fibras grossas e longas.  
Quando dividido ao meio, dá origem a duas peças de fraldinha.

Obtained from the end of the rib, this is a full cut, with thick and long fibers.  
When divided in half, it provides two pieces of thin skirt.



COD. 208 ❄️



MIÚDOS CONGELADOS  
DE BOVINO – FÍGADO

FROZEN BOVINE  
OFFALS - LIVER



Fígado bovino congelado. Altamente nutritivo e rico em ferro e vitaminas, o fígado também é classificado como um dos “superalimentos”.

Frozen bovine liver. Highly nutritious and rich in iron and vitamins, the liver is also classified as one of the “superfoods”.





**COD. 211** ❄️

**COD. 212** 🌡️



**CARNE CONGELADA/RESFRIADA  
DE BOVINO SEM OSSO  
LAGARTO**

.....  
FROZEN/ CHILLED BONELESS  
BEEF - EYE ROUND

Corte constituído pelo músculo semitendinoso, localizado entre o coxão duro e o coxão mole. Com suas fibras de um tom vermelho-claro devido a pouca irrigação e ausência de marmorreio, por não ter gordura entremeada, o lagarto exige um preparo com longo tempo de cozimento para ficar uma carne bem macia.

.....  
Cut taken from the semitendinosus muscle, located between the outside and the inside. Its fibers has a light red tone due to little irrigation and absence of quince, because of not having fat streaky, the eye round requires a preparation with long cooking time to be a very tender meat.



# COD. 218 ❄️



## MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO – LÍNGUA

FROZEN BOVINE  
OFFALS – TONGUE

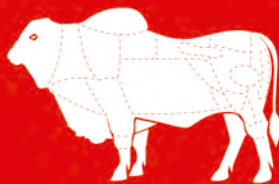


Língua bovina congelada, rica em fósforo, cálcio e ferro, além de vitaminas diversas, a língua é uma carne apreciada em diversos países.

Frozen bovine tongue, rich in phosphorus, calcium and iron, in addition to several vitamins, the tongue is a meat appreciated in several countries.



COD. 231 ❄️



**MIÚDOS CONGELADOS  
DE BOVINO MOCOTÓ**

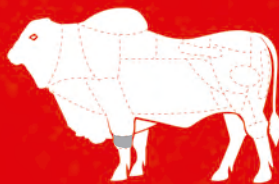
FROZEN BOVINE OFFALS  
BEEF FEET

Mocotó bovino congelado. O Mocotó é o nome dado as patas do boi. É muito utilizado em caldos, principalmente no inverno. Outro prato muito famoso é a geleia, feita com o cozimento do mocotó e outros ingredientes.

Frozen beef feet, is the name given to the ox's feet. It is widely used in broths, especially in winter. Another very famous dish is jelly, made with the beef feet cooking and other ingredients.



COD. 235 ❄️



CARNE CONGELADA  
DE BOVINO SEM OSSO  
MÚSCULO DO DIANTEIRO

FROZEN BONELESS  
BEEF - SHIN



O músculo dianteiro é um corte constituído de massas musculares sobrepostas, um dos mais saudáveis do boi. É uma carne fibrosa, saborosa, pobre em gordura, mas rica em colágeno.

The shin is a cut made up of overlapping muscular masses, one of the healthiest of the ox. It is a fibrous and tasty meat, low in fat but rich in collagen.



COD. 239 ❄️



CARNE CONGELADA  
DE BOVINO SEM OSSO  
MÚSCULO DO TRASEIRO

FROZEN BONELESS  
BEEF - SHANK

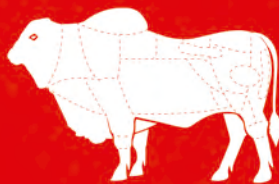


Extremamente rico em sabor, o músculo é uma das melhores opções para inovar na cozinha. É desta peça que se origina o ossobuco, famoso corte redondo.

Flavorful, the shank is one of the best options to innovate in cooking. It is from this piece that the ossobuco originates, the famous round cut.



COD. 243 ❄️



MIÚDOS CONGELADOS  
DE BOVINO - OMASO

FROZEN BOVINE  
OFFALS - OMASUM



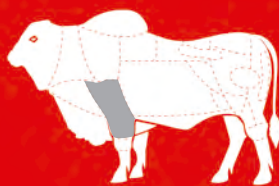
Omaso bovino congelado, também conhecido como livrinho.

Frozen bovine omasum, also known as bible.



**COD. 256** ❄️

**COD. 257** 🔄



**CARNE CONGELADA/RESFRIADA  
DE BOVINO SEM OSSO  
PALETA SEM MUSCULO**

.....  
FROZEN / CHILLED BONELESS BEEF  
SHOULDER MUSCLE OFF



Porção obtida do corte dianteiro por seção dos músculos das regiões escapular e braquial, a Paleta é um corte de fibras longas e gorduras concentradas, o que deixa a carne ainda mais saborosa.

.....  
Portion obtained from the front cut by section of the muscles from the scapular and brachial regions, the shoulder is a cut with long fibers and concentrated fats, making the beef even tastier.



COD. 258 ❄️

COD. 259 🌡️



CARNE CONGELADA/RESFRIADA  
DE BOVINO SEM OSSO  
PATINHO

.....  
FROZEN/ CHILLED BONELESS  
BEEF - KNUCKLE



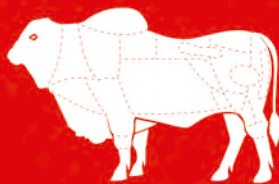
Corte constituído das massas musculares da face anterior do fêmur, separado do coxão mole, do coxão duro e da maminha da alcatra. Essa carne contém fibras macias, ideal para ser utilizada para o preparo de bifes, cozidos e picadinhos.

.....  
Consisting of the muscular masses of the anterior surface of the femur, separated from the topside, outside falt and the rump tail. This cut consists of soft fibers, ideal to be used for preparing steaks, cooked and minced.





COD. 260 ❄️



OSSOS CONGELADOS  
DE BOVINO - OSSO DO PATINHO

FROZEN BOVINE BONES  
KNUCKLE BONE



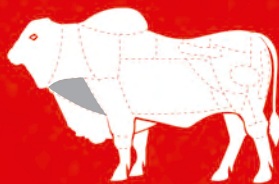
Rótula congelada de bovino.

Frozen beef patella.



COD. 264 ❄️

COD. 265 🌡️



**CARNE CONGELADA/RESFRIADA  
DE BOVINO SEM OSSO  
PEITO**

.....  
FROZEN/ CHILLED BONELESS  
BEEF - BRISKET



Corte constituído das massas musculares que recobrem o esterno e cartilagens costais. Localizado na parte frontal do boi, essa peça é constituída de músculos, fibras grossas e compridas essa característica propicia a carne com uma textura mais firme, ideal para cozidos, caldos, sopas e refogados.

.....  
This cut comes from the muscular masses that cover the breast bone and costal cartilages. Located in the ox's frontal part, this piece composed of muscles, thick and long fibers, this characteristic provides meat with a firmer texture, appropriated for stews, broths and soups.



COD. 268 ❄️



CARNE CONGELADA  
DE SUÍNO SEM OSSO  
RETALHO SUÍNO

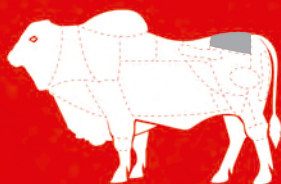
FROZEN BONELESS PORK  
TRIMMINGS

Obtido do refil e toaleta de carcaças suínas

Obtained from the pig carcass trimming.



**COD. 274** ❄️  
**COD. 275** 🌿



**CARNE CONGELADA/RESFRIADA  
DE BOVINO SEM OSSO  
PICANHA**

.....  
FROZEN / CHILLED BONELESS  
BEEF - RUMP CAP



Corte constituído da porção dorsal músculo bíceps femoral, obtido durante a preparação da alcatra pela separação do tecido conetivo entre os músculos bíceps femoral e glúteo médio. O corte mais famoso nas churrascarias, sendo servida em bifes ou inteira, mas também pode ser usada em preparo de cozidos, levada ao forno ou no tradicional churrasco.

.....  
Taken from the dorsal portion of the biceps femoris, obtained during the preparation of the rump by removing the connective tissue between the biceps femoris and the gluteus medius. The most famous cut in steakhouses, served in steaks or full, but can also be used in preparing stews, taken in the oven or in the traditional barbecue.



COD. 282 ❄️



## MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO – RABO

FROZEN BOVINE  
OFFALS - TAIL

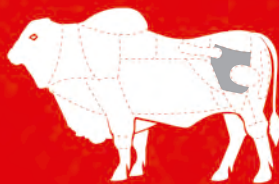


Rabo bovino congelado ou Rabada é um corte muito apreciado. Formado de ossos, carne e gordura, com textura deliciosa, é uma excelente opção para guisados e caldos.

Frozen bovine tail is a very popular cut. Composed of bones, meat and fat, with a tasty texture, it is an excellent choice for stews and soups.



# COD. 284 ❄️



## CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO RECORTE DE ALCATRA - ARANHA

FROZEN BONELESS BEEF  
RUMP TRIMMINGS - SPIDER



Um dos subcortes da alcatra, a aranha da alcatra possui fibras curtas e macias, sendo ideal para bifês, picadinhos, ensopados e molhos. Corte macio e indicado para churrasco. A aranha da alcatra recebe esse nome por seu formato arredondado e sua localização (abaixo da alcatra).

One of the rump's portion cuts, it has short and soft fibers, making it ideal for steaks, mince, stews, sauces and also, barbecue. It gets this name because of the round shape and location (below the rump).



COD. 286 ❄️



CARNE CONGELADA  
DE BOVINO SEM OSSO  
CORDÃO DO FILÉ

FROZEN BONELESS BEEF  
TENDERLOIN SIDE CHAIN



É uma carne retirada do Filé Mignon, diferencia-se deste pela espessura fina e comprida com grande quantidade de fibras. É o corte macio, recomendado para utilizá-lo em petiscos, stroganoff e espetinhos.

Taken from the tenderloin, it differs by its long and thin thickness with a large amount of fibers. It is the soft cut, recommended for use in snacks, stroganoff and skewers.



COD. 294 ❄️



CARNE CONGELADA  
DE BOVINO SEM OSSO  
RECORTE CONTRA-FILÉ  
(BANANINHA)

FROZEN BONELESS BEEF  
GOLDEN COIN MUSCLE



A bananinha é um corte especial proveniente do contrafilé. Perfeita para espetinhos e grelhados. Uma vez bem preparada, possui um sabor inigualável assim como a costela, possui bastante gordura entremeada. A bananinha recebe esse nome por seu formato alongado e arredondado, semelhante a uma banana.

A special cut from the striploin. Perfect for skewers and grills. The beef has an incomparable flavor, similar to ribs. It receives its name because of the elongated and rounded shape, similar to a banana.





COD. 300 ❄️



MIÚDOS CONGELADOS  
DE BOVINO – RIM

FROZEN BOVINE  
OFFALS – KIDNEY



Rim bovino congelado.

Frozen bovine kidney.



# COD. 304 ❄️



## MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO - RÚMEN (BUCHO)

FROZEN BOVINE OFFALS  
RUMEN (TRIPLE)



Rúmen de bovino congelado ou Bucho é o estômago do boi, ingrediente fundamental da 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.

Frozen beef Rumen or Tripe is the stomach of the bovine, a key ingredient of the tripen dish, it goes well with stews and some snacks. Sold precooked and it's considered a great source of protein, rich in potassium, phosphorus and sodium.



COD. 314F / 319M



CARNE RESFRIADA DE BOVINO  
COM OSSO - TRASEIRO

CHILLED BEEF WITH BONE  
HINDQUARTER

Traseiro bovino resfriado - macho ou fêmea.

Chilled beef hindquarter - male or female.

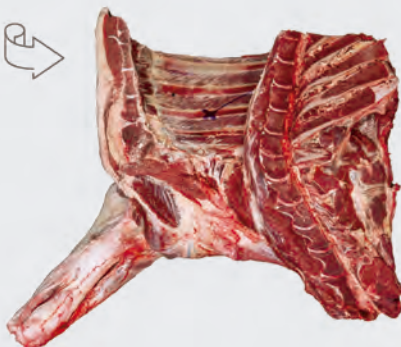


COD. 315F / 320M



CARNE RESFRIADA  
DE BOVINO COM OSSO  
DIANTEIRO

CHILLED BEEF WITH BONE  
FOREQUARTER

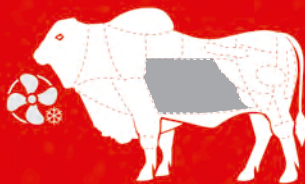


Dianteiro bovino resfriado macho ou fêmea.

Chilled bovine forequarter cut - male or female.



COD. 316F / 321M



CARNE RESFRIADA  
DE BOVINO COM OSSO  
PONTA DE AGULHA

CHILLED BEEF WITH BONE  
FLANK



Ponta de agulha bovino resfriado - macho ou fêmea.

Chilled beef flank - male or female bovine.



**COD. 354** ❄️

**COD. 355** 🌡️



**CARNE CONGELADA/RESFRIADA  
DE BOVINO SEM OSSO - CUPIM**

.....  
FROZEN/ CHILLED BONELESS  
BEEF - HUMP

Corte constituído das massas musculares situadas dorsalmente ao acém, características das raças zebuínas. O Cupim é bastante apreciado, já que a gordura entre a carne dá maciez e sabor únicos ao corte.

.....  
Taken from the muscular masses on the dorsal surface of the chuck, typical of zebu cattle breeds. The Hump is very appreciated and tasty, because of the fat between the meat that gives a tenderness and unique flavor to the cut.



COD. 544 ❄️



CARNE CONGELADA  
DE BOVINO COM OSSO  
OSSO BUCO

FROZEN BEEF WITH BONE  
OSSO BUCO



Corte constituído do músculo traseiro com o osso da canela.

Consisting of the hind muscle with bone.



**COD. 566F/ 567M**



**CONJUNTO RESFRIADO  
COMPLETO DE VISCERAS  
BRANCAS, VERMELHAS E MOCOTÓ**

.....  
CHILLED COMPLETE SET  
OFFALS AND BEEF FEET

Conjunto completo de vísceras bovinas resfriadas e mocotó.

.....  
Complete set of chilled bovine offals and beef feet.





COD. 4943 ❄️



MIÚDOS CONGELADOS  
DE BOVINO – PULMÃO

FROZEN BOVINE  
OFFALS – LUNGS



Pulmão bovino congelado.

Frozen bovine lungs.



COD. 5873 ❄️



MIÚDOS CONGELADOS  
DE BOVINO - AORTA  
FROZEN BOVINE OFFALS  
AORTA

Consiste na artéria aorta torácica, em sua porção inicial, após emergir do ventrículo esquerdo do coração. **NÃO COMESTÍVEL**

The thoracic aorta artery, in its initial portion, after emerging from the left ventricle of the heart. **INEDIBLE**



COD. 5978 ❄️



CARNE CONGELADA DE  
BOVINO SEM OSSO  
MATAMBRE

FROZEN BONELESS BEEF  
MATAMBRE



O corte é extraído entre a pele e a costela dos animais.

The cut is taken between the animal's skin and rib.



COD. 6015 ❄️



CARNE CONGELADA  
DE BOVINO SEM OSSO  
DIAFRAGMA (FRALDINHA)

---

FROZEN BONELESS BEEF  
THIN SKIRT



Corte constituído da porção costal do diafragma e com a remoção do tecido membranoso de revestimento.

---

Cut consisting of the costal section of the diaphragm by removing the membranous investing tissue.



COD. 6017 ❄️



CARNE CONGELADA DE  
BOVINO SEM OSSO  
LOMBINHO

FROZEN BONELESS BEEF  
THICK SKIRT



Constituído pelos pilares esquerdo e direito do diafragma.

Consisting of the left and right pillars of the diaphragm.



COD. 6068 ❄️



TRIPA SUÍNA  
CONGELADA

FROZEN PIG INTESTINE



Envoltório natural de suíno. As tripas são obtidas após lavagem, remoção de resíduos sólidos, cozimento e resfriamento

Natural pig intestine. Obtained after washing, wastes removal, cooking and cooling.



**COD. 6858**



**CARNE RESFRIADA DE SUÍNO  
COM OSSO - MEIA CARÇA**

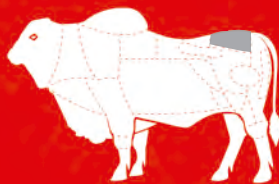
.....  
CHILLED BONELESS PORK  
PRIMAL CUT

Carcaça suína resfriada.

.....  
Chilled pork carcass.



COD. 7707 



CARNE RESFRIADA  
DE BOVINO SEM OSSO  
PICANHA MATURADA

CHILLED BONELESS BEEF  
MATURED TENDERLOIN



Corte constituído da porção dorsal músculo bíceps femoral, obtido durante a preparação da alcatra pela separação do tecido conetivo entre os músculos bíceps femoral e glúteo médio. O corte mais famoso nas churrascarias, sendo servida em bifés ou inteira, mas também pode ser usada em preparo de cozidos, levada ao forno ou no tradicional churrasco.

Taken from the dorsal portion of the biceps femoris, obtained during the preparation of the rump by removing the connective tissue between the biceps femoris and the gluteus medius. The most famous cut in steakhouses, served in steaks or full, but can also be used in preparing stews, taken in the oven or in the traditional barbecue.





COD. 7709 



CARNE RESFRIADA  
DE BOVINO SEM OSSO  
MAMINHA MATURADA

CHILLED BONELESS BEEF  
MATURED RUMP TAIL

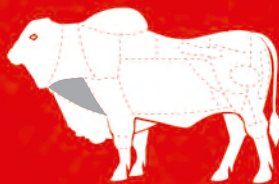


A maminha tem o sabor sofisticado e a praticidade necessária para se tornar um dos cortes mais tradicionais na gastronomia brasileira.

The rump tail has the sophisticated flavor and convenience needed to become one of the most traditional cuts in Brazilian cuisine.



COD. 7710 



**CARNE RESFRIADA  
DE BOVINO SEM OSSO  
PEITO MATURADO**

CHILLED BONELESS BEEF  
MATURED BRISKET



Corte constituído das massas musculares que recobrem o esterno e cartilagens costais. Localizado na parte frontal do boi, essa peça é constituída de músculos, fibras grossas e compridas essa característica propicia a carne com uma textura mais firme, ideal para cozidos, caldos, sopas e refogados.

This cut comes from the muscular masses that cover the breast bone and costal cartilages. Located in the ox's frontal part, this piece composed of muscles, thick and long fibers, this characteristic provides meat with a firmer texture, appropriated for stews, broths and soups.



# COD. 7711



## CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO CUPIM MATURADO

CHILLED BONELESS BEEF  
MATURED HUMP



Corte constituído das massas musculares situadas dorsalmente ao acém, características das raças zebuínas. O Cupim é bastante apreciado, já que a gordura entre a carne dá maciez e sabor únicos ao corte.

Taken from the muscular masses on the dorsal surface of the chuck, typical of zebu cattle breeds. The Hump is very appreciated and tasty, because of the fat between the meat that gives a tenderness and unique flavor to the cut.



COD. 7712 



CARNE RESFRIADA  
DE BOVINO SEM OSSO  
FILÉ MIGNON MATURADO

CHILLED BONELESS BEEF  
MATURED TENDERLOIN

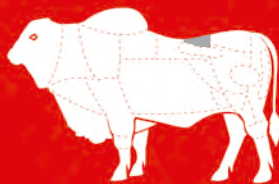


Obtido do corte filé mignon pela separação do músculo psoas menor. É o corte mais macio da carne bovina e quase não contém gordura. Tendo muita suculência e sabor adocicado e delicado, o filé mignon fica delicioso se preparados com molhos e refogados.

Obtained from the tenderloin cut by removing the psoas minor muscle. It is the softest beef cut and its almost fat off. With a lot of succulence and sweet and delicate flavor, the filet mignon is delicious if prepared with sauces and sautéed.



COD. 7713 



**CARNE RESFRIADA  
DE BOVINO SEM OSSO  
CONTRAFILÉ MATURADO**

CHILLED BONELESS BEEF  
MATURED STRIPOIN



Corte constituído das massas musculares compreendidas entre o acém e a alcatra, após a retirada do filé mignon e capa do filé. O Contrafilé é o mais longo corte da carne bovina, podendo conter também a capa do contrafilé.

Consisting of the muscular masses between the chuck and the rump, after the removal of the tenderloin and cap of the cube roll. The striploin is the longest beef cut and may also contain the cap of the cube roll.



COD. 8315 ❄️



CARNE CONGELADA  
DE BOVINO SEM OSSO  
SANGRIA

FROZEN BONELESS BEEF  
NECK

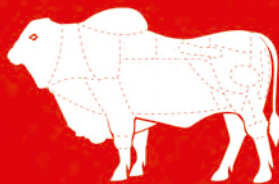


Obtido da remoção da carne do pescoço bovino.

Consisting of the meat portion from the bovine neck.



**COD. 8706** ❄️



**TRIPA GROSSA  
BOVINA CONGELADA**

FROZEN BOVINE  
LARGE INTESTINE



Envoltório natural de bovino. O produto é obtido após lavagem, remoção de resíduos sólidos, cozimento e resfriamento.

Natural bovine intestine. Obtained after washing, removing solid wastes, cooking and cooling.



COD. 8760 ❄️



TRIPA SALGADA  
CONGELADA DE BOVINO

.....  
FROZEN SALTED BOVINE  
INTESTINE



Envoltório natural de bovino, o produto é obtido após retirada de resíduos, lavagem, cozimento e salga.

.....  
Natural bovine intestine, the product is obtained after removing wastes, washing, cooking and salting.





COD. 9938 ❄️



GORDURA BRUTA  
CONGELADA DE SUÍNO  
COMESTÍVEL

FROZEN EDIBLE PORK FAT

Gordura extraída da região cavitária de animais novos.

Fat extracted from young animals's cavity region.



# COD. 10451



CARNE CONGELADA  
DE BOVINO SEM OSSO  
RECORTE DO DIANTEIRO

FROZEN BONELESS BEEF  
FOREQUARTER TRIMMINGS



Comprende porção de qualquer tamanho de carne obtida pela preparação dos cortes da desossa dos quartos dianteiros.

Composed of any beef cut obtained from boned cuts of the forequarters.



COD. 10529 



CARNE RESFRIADA  
DE SUÍNO COM OSSO  
LEITÃO

CHILLED PORK WITH BONE  
PIGLET



Suíno resfriado.

Chilled piglet.



COD. 10542 ❄️



CARNE CONGELADA DE  
BOVINO SEM OSSO  
RECORTE DO TRASEIRO

FROZEN BONELESS BEEF  
HINDQUARTER TRIMMINGS



Comprende porção de qualquer tamanho de carne obtida pela preparação dos cortes da desossa dos quartos traseiro.

Composed of any beef cut obtained from boned cuts of the hindquarters.

