



Cortes de Carne Bovina

No esquema ao lado, você encontra a localização dos principais cortes de carne, e abaixo, você identifica pelos números, os cortes localizados na estrutura bovina



MASTERBOI[®]

QUARTO TRASEIRO

01. Fraldinha	R\$ <input type="text"/> /Kg	08. Chã de Fora	R\$ <input type="text"/> /Kg
02. Ponta de Agulha	R\$ <input type="text"/> /Kg	09. Coxão Mole	R\$ <input type="text"/> /Kg
03. Filé Mignon	R\$ <input type="text"/> /Kg	10. Lagarto	R\$ <input type="text"/> /Kg
04. Capa de Contrafilé	R\$ <input type="text"/> /Kg	11. Músculo	R\$ <input type="text"/> /Kg
05. Contrafilé	R\$ <input type="text"/> /Kg	11.1 Chambaril Traseiro	R\$ <input type="text"/> /Kg
5.1 Bisteca	R\$ <input type="text"/> /Kg	12. Maminha	R\$ <input type="text"/> /Kg
06. Patinho	R\$ <input type="text"/> /Kg	13. Picanha	R\$ <input type="text"/> /Kg
07. Miolo de Alcatra	R\$ <input type="text"/> /Kg	14. Rabada	R\$ <input type="text"/> /Kg

QUARTO DIANTEIRO

15. Pescoço	R\$ <input type="text"/> /Kg
16. Acém	R\$ <input type="text"/> /Kg
17. Braço	R\$ <input type="text"/> /Kg
18. Paleta	R\$ <input type="text"/> /Kg
19. Peito	R\$ <input type="text"/> /Kg
20. Músculo	R\$ <input type="text"/> /Kg
20.1 Chambaril Dianteiro	R\$ <input type="text"/> /Kg
21. Cupim	R\$ <input type="text"/> /Kg