



L I N H A

Maciatta



A

LINHA MACIATTA

UMA LINHA DE CORTES SELECIONADOS,
DE NOVILHAS DE DOIS DENTES, COM MACIEZ E GORDURA
NA MEDIDA CERTA, RESULTANDO EM EQUILÍBRIO,
PARA A CARNE PERFEITA.

CORTES BOVINOS



- 01 ACÉM
- 02 SHORT RIBS
- 03 RAQUETE DA PALETA
- 04 PEITO
- 05 PEIXINHO
- 06 CORAÇÃO DA PALETA
- 07 COSTELA DIANTEIRO
- 08 COSTELA MINGUA
- 09 COSTELA DO TRASEIRA
- 10 BANANINHA
- 11 FRALDINHA/VAZIO
- 12 BIFE DO VAZIO
- 13 CAPA DE FILÉ
- 14 CAPA DE ENTECOTE
- 15 ENTRECOTE/FILÉ DE COSTELA
- 16 PRIME RIB

- 17 TOMAHAWK
- 18 CONTRA FILÉ
- 19 FILÉ MIGNON
- 20 T-BONE
- 21 PORTERHOUSE
- 22 ALCATRA
- 23 BOM BOM DE ALCATRA
- 24 BABY BEEF
- 25 PICANHA
- 26 COXÃO DURO
- 27 LAGARTO
- 28 COXÃO MOLE
- 29 PATINHO
- 30 MAMINHA DA ALCATRA
- 31 OSSOBUCO
- 32 CUPIM
- 33 RABO

Baby Beef

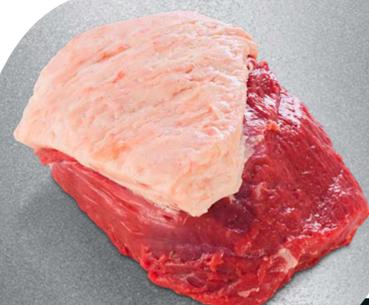
CÓDIGO: 582

ARMAZENAMENTO: RESFRIADO

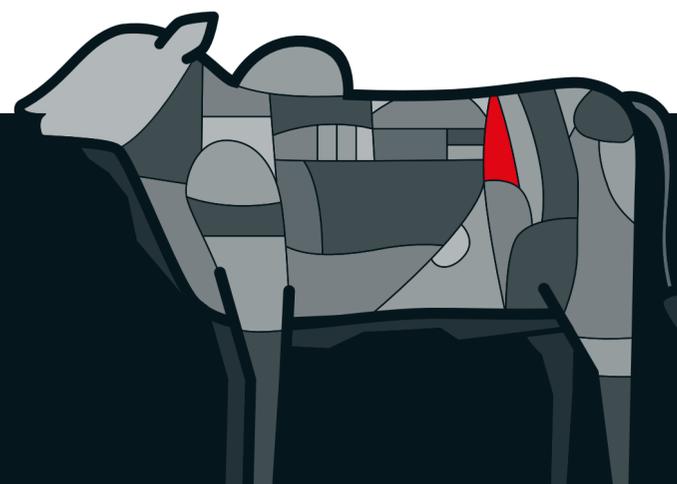
TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO: 0°C A 7°C

QTDE MÉDIA DE PEÇAS/CX: 13

PESO MÉDIO/CX: 15 KG



Um dos cortes bovinos mais macios e suculentos, retirado do músculo central da alcatra. Uma carne com baixíssimo índice de gordura em toda a sua extensão.



Bife Ancho

CÓDIGO: 1154

ARMAZENAMENTO: RESFRIADO

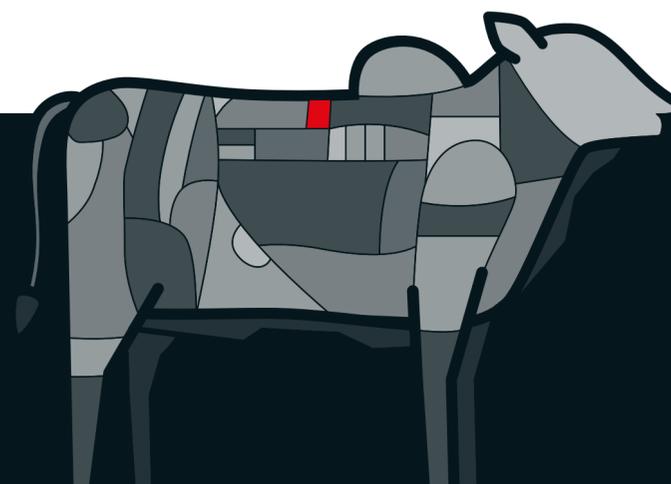
TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO: 0°C A 7°C

QTDE MÉDIA DE PEÇAS/CX: 17

PESO MÉDIO/CX: 15 KG



Esse corte é composto de por duas partes, separadas por uma área de gordura, é bastante marmorizada e macia, resultando em sabor especial.



Bife de Chorizo

CÓDIGO: 1153

ARMAZENAMENTO: RESFRIADO

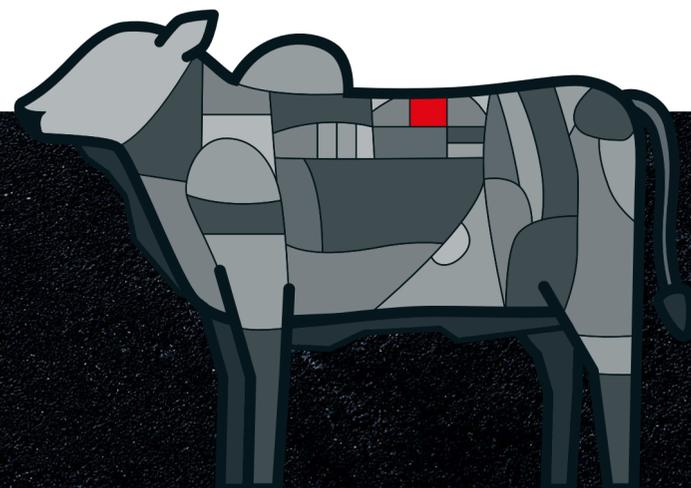
TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO: 0°C A 7°C

QTDE MÉDIA DE PEÇAS/CX: 17

PESO MÉDIO/CX: 15 KG



Este corte fica na parte do meio do contrafilé, ele possui uma capa de gordura generosa e um sabor mais concentrado.



Brisket

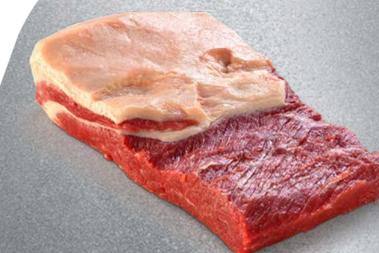
CÓDIGO: 2003

ARMAZENAMENTO: RESFRIADO

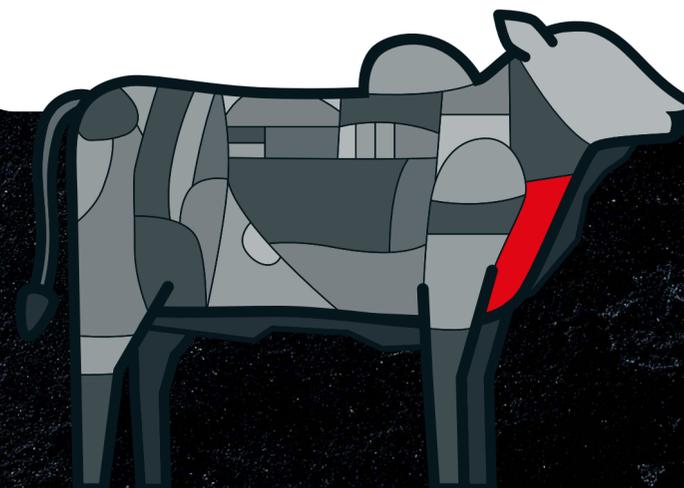
TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO: 0°C A 7°C

QTDE MÉDIA DE PEÇAS/CX: 15

PESO MÉDIO/CX: 15 KG



Um corte de carne muito saboroso fica localizado na parte dianteira, na região do peito. É um corte versátil, pode ser usado em várias receitas.



Costela 3 Ripas

CÓDIGO: 2002

ARMAZENAMENTO: CONGELADO

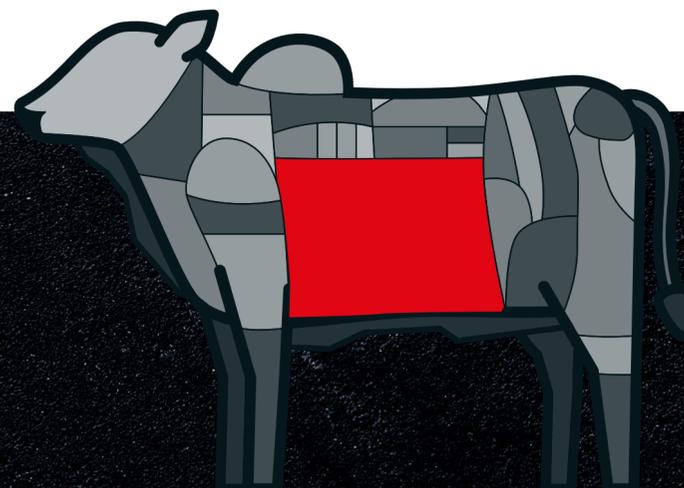
TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO: -12°C

QTDE MÉDIA DE PEÇAS/CX: 11

PESO MÉDIO/CX: 15 KG



É um corte tirado da ponta de agulha e acompanha também a fraldinha. Possui gordura entremeada, o que proporciona uma suculência sem igual, com textura e sabor único.



Costela Parrilla

CÓDIGO: 2032

ARMAZENAMENTO: CONGELADO

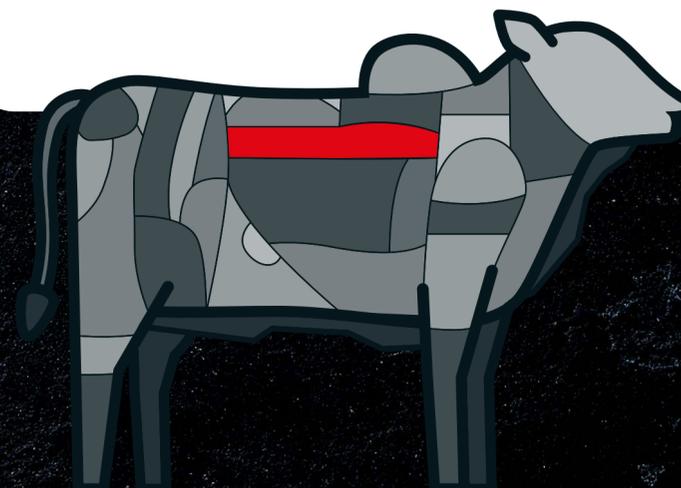
TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO: -12°C

QTDE MÉDIA DE EMBALAGEM/CX: 13

PESO MÉDIO/CX: 15 KG



Localizada na parte dianteira, é um corte de carne que tem como característica a maciez e por ser extremamente saborosa.



Cupim

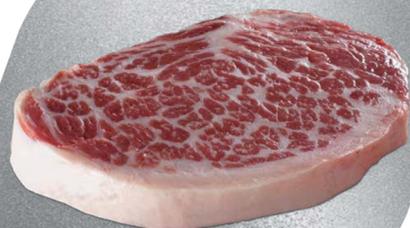
CÓDIGO: 295

ARMAZENAMENTO: RESFRIADO

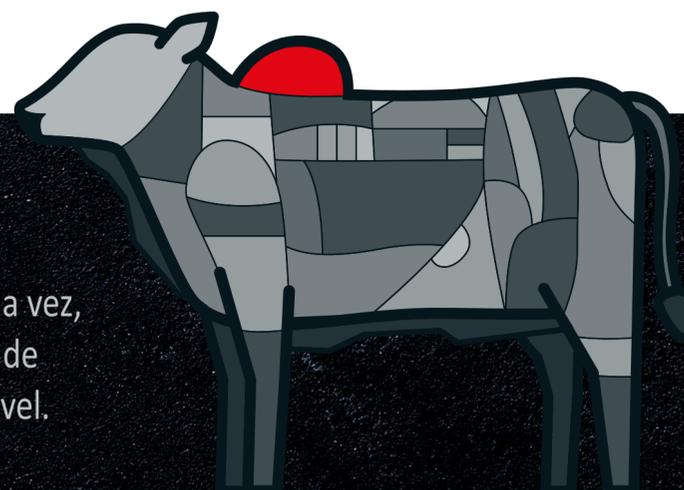
TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO: 0°C A 7°C

QTDE MÉDIA DE PEÇAS/CX: 25

PESO MÉDIO/CX: 15 KG



Localizada logo atrás do pescoço dos bovinos, é um corte composto de fibras e entremeada de gordura, que por sua vez, é marmorizada e muito intensa, resultando em um corte de maciez singular, um sabor característico e paladar agradável.



Entraña

CÓDIGO: 295

ARMAZENAMENTO: CONGELADO

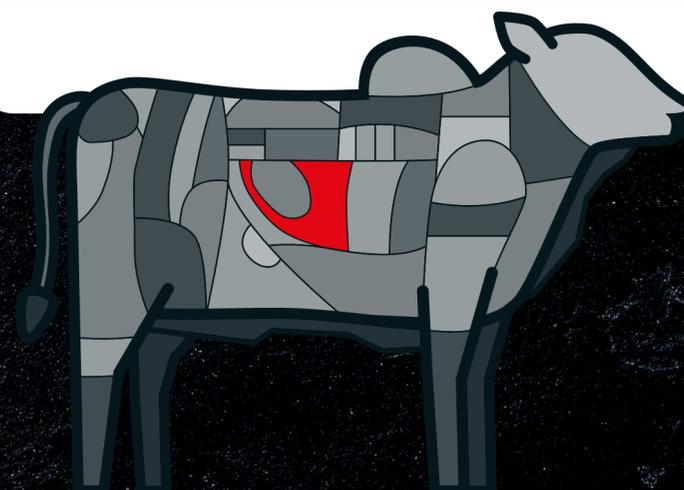
TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO: -12°C

QTDE MÉDIA DE PEÇAS/CX: 12

PESO MÉDIO/CX: 15 KG



Um corte longilíneo, que se popularizou na cultura argentina e conquistou paladares ao redor do mundo pelo sabor e suculência. Extraída do músculo do diafragma, próximo à costela, a peça apresenta fibras aparentes que cruzam o corte de ponta a ponta.



Fralda

CÓDIGO: 193

ARMAZENAMENTO: RESFRIADO

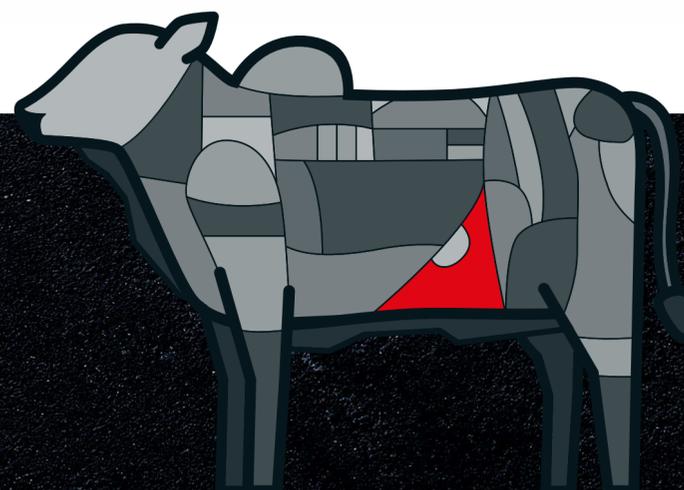
TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO: 0°C A 7°C

QTDE MÉDIA DE PEÇAS/CX: 13

PESO MÉDIO/CX: 15 KG



Um corte delicioso, localizado próximo à costela do boi. A Fralda ou Fraldinha é uma carne muito saborosa e de fácil preparo, pode ser adicionada em várias receitas, com diferentes modos de preparo.



Maminha

CÓDIGO: 197

ARMAZENAMENTO: RESFRIADO

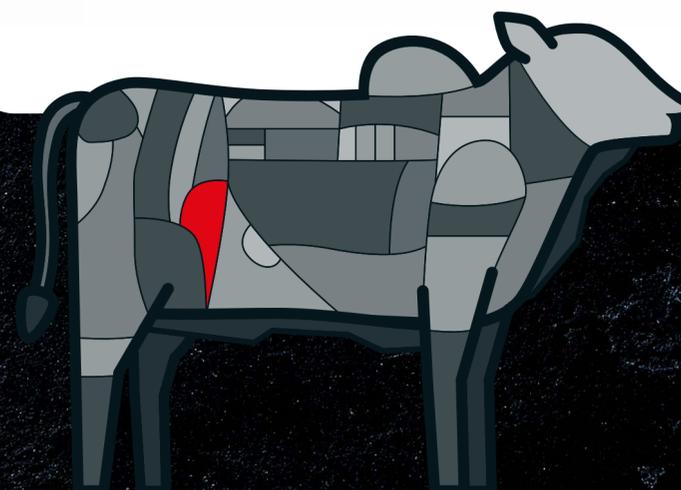
TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO: 0°C A 7°C

QTDE MÉDIA DE PEÇAS/CX: 14

PESO MÉDIO/CX: 15 KG



É o corte da parte mais macia da alcatra, um dos cortes mais populares nas mesas dos brasileiros, muito suculento e com sabor suave. É uma excelente opção para o churrasco ou para fazer com carne de panela.



Ossobuco

CÓDIGO: 318

ARMAZENAMENTO: CONGELADO

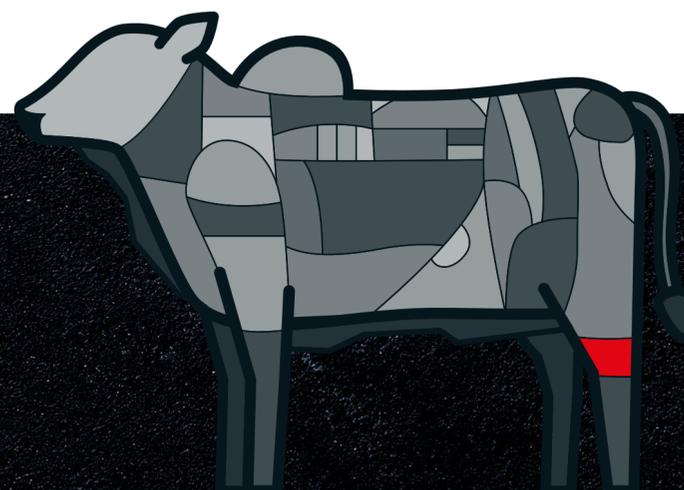
TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO: -12°C

QTDE MÉDIA DE EMBALAGEM/CX: 12

PESO MÉDIO/CX: 15 KG



É o corte da parte mais macia da alcatra, um dos cortes mais populares nas mesas dos brasileiros, muito suculento e com sabor suave. É uma excelente opção para o churrasco ou para fazer com carne de panela.



Picanha

CÓDIGO: 1122

ARMAZENAMENTO: RESFRIADO

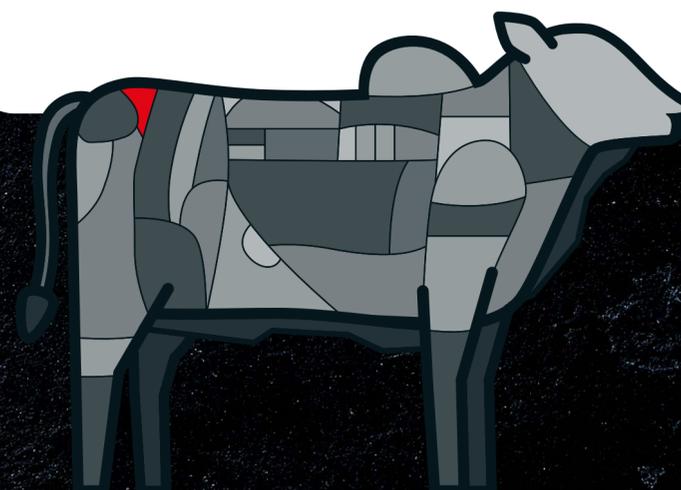
TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO: 0°C A 7°C

QTDE MÉDIA DE PEÇAS/CX: 12

PESO MÉDIO/CX: 15 KG



Localizada na traseira, a picanha é um corte extremamente suculento com uma capa de gordura que dá um sabor único.



Picanha Fatiada

CÓDIGO: 1122

ARMAZENAMENTO: RESFRIADO

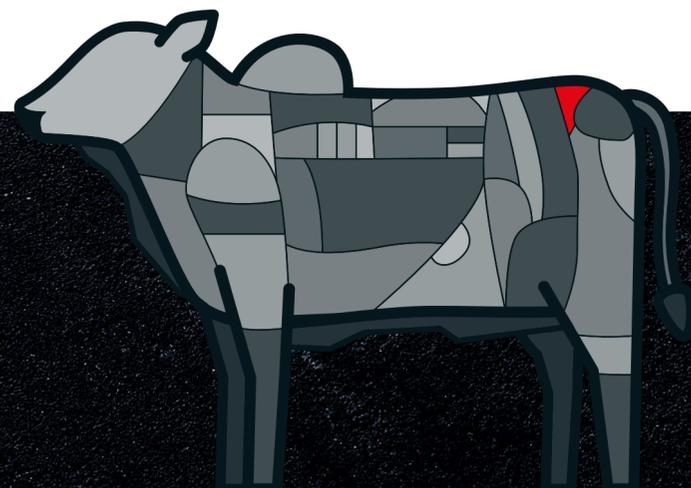
TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO: 0°C A 7°C

QTDE MÉDIA DE PEÇAS/CX: 13

PESO MÉDIO/CX: 15 KG



Localizada na traseira, a picanha é um corte extremamente suculento com uma capa de gordura que dá um sabor único.



Prime Rib

CÓDIGO: 5112

ARMAZENAMENTO: CONGELADO

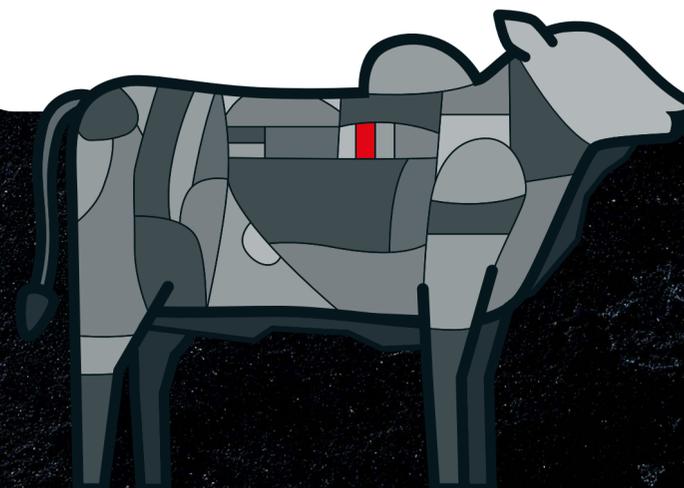
TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO: -12°C

QTDE MÉDIA DE PEÇAS/CX: 15

PESO MÉDIO/CX: 15 KG



Corte que inclui o lombo, a costela e o contrafilé com osso, de alta qualidade, marmoreio e suculência.



Short Rib

CÓDIGO: 2004

ARMAZENAMENTO: CONGELADO

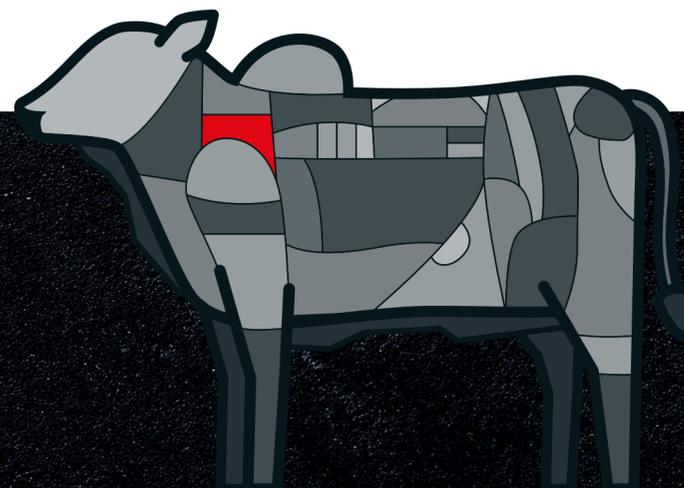
TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO: -12°C

QTDE MÉDIA DE PEÇAS/CX: 15

PESO MÉDIO/CX: 15 KG



Corte muito suculento da sobrepaleta com pequeno osso da costela, o que garante mais sabor.



T-Bone

CÓDIGO: 1517

ARMAZENAMENTO: CONGELADO

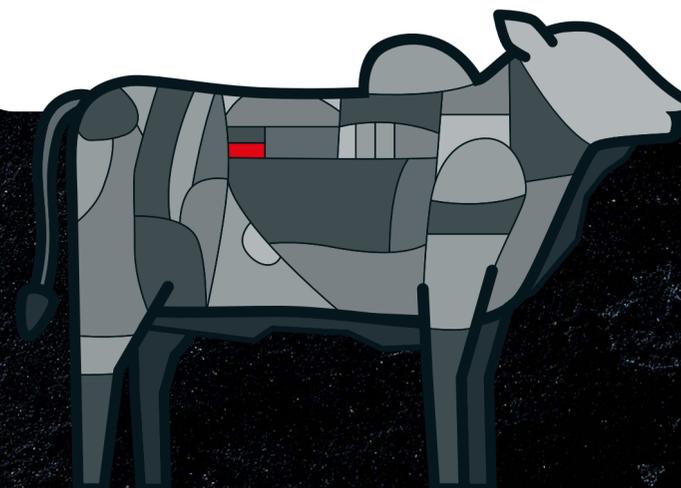
TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO: -12°C

QTDE MÉDIA DE PEÇAS/CX: 15

PESO MÉDIO/CX: 15 KG



Este corte fica na parte traseira, e leva esse nome por ter um osso em formato de "T", que separa as partes do contrafilé e o filé mignon.





DEPARTAMENTO COMERCIAL

(066) 3026-0708
comercial@pantanalbeef.ind.br

PLÍNIO BERNARDES FRANCO
(066) 99984-7749
plinio.franco@pantanalbeef.ind.br

HECTOR LEIVA BORGES MACHADO
(066) 99984-1695
hector.leiva@pantanalbeef.ind.br

WENDELL GONÇALVES LIMA
(066) 99654-7979
wendell.lima@pantanalbeef.ind.br

ESTRADA NOSSA SENHORA APARECIDA, KM 8,5
CAPÃO GRANDE - VÁRZEA GRANDE
MATO GROSSO - BRASIL - CEP 78164-000
(065) 3028-9550
sac@pantanalbeef.ind.br

 pantanalbeef

 pantanalbeef.ind.br

 **Pantanal**
Beef





SOBRE NÓS

O Pantanal Beef tem qualidade garantida, por meio de processos rigorosos em toda a cadeia produtiva. Atualmente, o frigorífico tem capacidade de 650 abates e desossa de 1.700 peças por dia, capacidade de armazenamento de 180 toneladas de resfriados e 297 toneladas de congelados. Com todos estes atributos, o Pantanal Beef ganhou destaque no mercado e vem se tornando referência na produção e exportação de carnes de qualidade.



LINHA PRÓPRIA

O Pantanal Beef também oferece o serviço de consultoria para parceiros com produção própria. Este trabalho realiza uma consultoria completa para o desenvolvimento da linha de produtos, desde a compra dos animais, abate, até a seleção dos cortes de carne, embalagens e distribuição.

Conheça alguns dos nossos parceiros:



 **Pantanal**
Beef

