



## PALETA / CHUCK

**ROLLO DE DIEZMILLO (CHUCK ROLL)**  
116A, Paleta, Rollo de Diezmilillo (Chuck Roll), Deshuesado

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Cocinar con Calor Humedo

**BISTEC DE CORAZÓN DE DIEZMILLO (BISTEC DE CHUCK ROLL)**  
116G, Paleta, Bistec del Centro de Rollo de Diezmilillo, Deshuesado

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Asar Para Obtener Mejores Resultados

**COSTILLAS ESTILO "CONTRY"**  
116D, PSO 2, Carne de Res, Corazon de Diezmilillo, Deshuesado

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Cocinar a Fuego Lento Para Obtener Mejores Resultados

**BISTEC DENVER**  
116G, Carne de Res, Rosbif Denver, Deshuesado

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

**SHOULDER (CLOD)**  
114 Paleta, Shoulder Clod

**BISTEC "RANCH"**  
114E PSO 1, Paleta, Planchuela, Deshuesada

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Cocinar a Fuego Lento Para Obtener Mejores Resultados

**BISTEC "FLAT IRON"**  
114D PSO 1 Paleta, Espaldilla, Deshuesada

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

Bistec "Flat Iron" porcionado

**TERES MAYOR "PETITE TENDER"**  
114F PSO 1, Paleta, Teres Filé, Deshuesada

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Cocinar a Fuego Lento Para Obtener Mejores Resultados

**CORAZON DE DIEZMILLO (CHUCK ROLL) EN TROZO**  
116D Paleta, Centro de Rollo de Diezmilillo, Deshuesado

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Cocinar a Fuego Lento Para Obtener Mejores Resultados

## CHULETON / RIB

**CHULETON, RIBEYE CON HUESO**  
109E, Ribeye Con Cordon, Con Hueso (Estilo Exportacion)

**STEAK DE RIBEYE CON HUESO**  
1103 Chuleton, Steak de Ribeye con Hueso

**COWBOY STEAK**  
1103B, Chuleton, Steak de Ribeye con Hueso Estilo Frances

**CHULETON, ROLLO DE RIBEYE, CON CORDON, DESHUESADO**  
112A Chuleton, Rollo Ribeye, Con Cordon, Deshuesado

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Asar Para Obtener Mejores Resultados

**STEAK DE RIBEYE**  
1112A Chuleton, Rollo Ribeye, Con Cordon, Deshuesado

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

**STEAK DE RIBEYE SIN CORDON**  
1112 Chuleton, Rollo Ribeye, Sin Cordon, Deshuesado

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

**STEAK DE RIBEYE**  
1112C Chuleton, Rollo Ribeye, Sin Tapa, Sin Cordon, Deshuesado, Dividido

Dividir (cortar) el musculo del ojo del Ribeye (longissimus dorsi) por la mitad

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Cocinar a Fuego Lento Para Obtener Mejores Resultados

Cortar en el centro del musculo solamente chuleton (Longissimus dorsi)

**STEAK TAPA DEL RIBEYE**  
112D Carne de Res, Deshuesado

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

El corte proviene solamente del M. Spinalis Dorsi.

**STEAK TAPA DEL RIBEYE**  
1112D Chuleton, Tapa del Ribeye

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

**COSTILLAS DEL CHULETON (BACK RIBS)**  
124 Chuleton, Costilla Con Hueso

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Asar Para Obtener Mejores Resultados

## LOMO / LOIN

**LOMO CORTO, SHORT LOIN**  
174 Lomo, Lomo Corto, Acortado

**PORTERHOUSE STEAK**  
1173, Lomo Corto, Porterhouse Steak

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

**T-BONE STEAK**  
1174, Lomo Corto, T-Bone Steak

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

**NEW YORK STEAK CON HUESO**  
1179, Lomo con Hueso, New York Steak con Hueso

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

**STRIP LOIN (LOMO DESHUESADO)**  
180, Lomo, Strip Loin (New York), Deshuesado

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Asar Para Obtener Mejores Resultados

**NEW YORK STEAK**  
1180, Lomo, New York Steak, Deshuesado

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

**NEW YORK STEAK, DIVIDIDO**  
1180, Lomo, New York Steak, Dividido, Deshuesado

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

**FILETE ENTERO (LOMITO)**  
190, Lomo, Filete Entero, Sin Cordon, Limpio de Grasa

190A, Lomo, Filete Entero, Sin Cordon, Despeleado

**MEDALLION DE FILETE**  
1190A, Lomo, Medallion de Filete, Sin Cordon, Despeleado

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

## AGUAYÓN / SIRLOIN

**AGUAYÓN**  
184, Lomo, Top Sirloin (Aguayón con Tapa), Deshuesado

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Asar Para Obtener Mejores Resultados

**BISTEC DE AGUAYÓN**  
1184, Lomo, Top Sirloin (Aguayón con Tapa), Deshuesado

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

Top Sirloin Porcionado

**FILETE DE AGUAYÓN**  
1184F, Lomo, Top Sirloin (Aguayón sin Tapa), Junturas Musculares Desgrasadas, Lado Dorsal, Deshuesado

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

Gluteus medius único músculo

**TAPA DEL AGUAYÓN "COULOTTE"**  
184D, Lomo, Bistec Corte Coulotte, Deshuesado

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Asar Para Obtener Mejores Resultados

**BISTEC, TAPA DEL AGUAYÓN "COULOTTE"**  
1184D, Lomo, Bistec Corte Coulotte, Deshuesado

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

**BISTEC, PUNTA DE PULPA BOLA**  
1185B, Lomo, Bottom Sirloin, Bistec de Punta de Pulpa Bola, Deshuesada

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Marinar, Luego Cocinar en Sartén

185B

**EMPUJE EN TROZO**  
185D, Lomo, Bottom Sirloin, Empuje, Limpio de Grasa, Deshuesado

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Asar Para Obtener Mejores Resultados

1185D, Bistec de Empuje, Limpio de Grasa

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

1185D

**ALDILLA "FLAP MEAT"**  
185A, Lomo, Bottom Sirloin, Aldilla, (Flap Meat), Deshuesado

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Marinar, Luego Cocinar a la Parrilla

## PIERNA / ROUND

**STEAMSHIP ROUND**  
166B, Pierna Corta, Aguayón y Chambarete Retirados Parcialmente, Con Caña (Mango)

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Cocinar / Rositar a Fuego Lento Para Obtener Mejores Resultados

**PULPA NEGRA (CARA/CENTRO), SEMI LIMPIA**  
169, Pierna, Pulpa Negra (Cara/Centro), Semi-Limpia

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Marinar, Luego Asar a la Parrilla

**BISTEC DE PULPA NEGRA (CARA/CENTRO), SEMI LIMPIA, (PRIMER CORTE)**  
1169, Pierna, Pulpa Negra (Cara/Centro), Semi-Limpia

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Marinar, Luego Asar a la Parrilla

**BISTEC "SANTA FE" (TAPA DEL CENTRO)**  
169B, Pierna, Pulpa Negra (Cara/Centro), Tapa, Deshuesado

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Marinar, Luego Asar a la Parrilla

Completamente Limpio

**PULPA BLANCA EN TROZO**  
171B, Pierna, Contracara, Pulpa Blanca

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Cocinar a Fuego Lento Para Obtener Mejores Resultados

**CUETE EN TROZO**  
171C, Pierna, Contracara, Cuete

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Cocinar a Fuego Lento Para Obtener Mejores Resultados

**PULPA BOLA**  
167A, Pierna, Pulpa Bola, Limpia de Grasa

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Cocinar a Fuego Lento Para Obtener Mejores Resultados

## PECHO / BRISKET

**PECHO / BRISKET**  
120, Pecho, Sin Grasa Dura Ni Carne Intercoastal, Deshuesado

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Cocinar a Fuego Lento Para Obtener Mejores Resultados

Punta de pecho

## ASADO / PLATE

**COSTILLA CARGADA**  
123, Costillar, Costilla Cargada, 2 - 5 costillas (6ta - 10ma)

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Cocinar a Fuego Lento Para Obtener Mejores Resultados

123D

**ARRACHERA REGULAR / ENTRAÑA / DIAFRAGMA**  
121C, Costillar, Arrachera Regular / Entraña, sin piel

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Marinar, Luego Asar a la Parrilla

**ARRACHERA INSIDE**  
121D, Costillar, Arrachera Inside

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Marinar, Luego Asar a la Parrilla

## FALDA Y OTROS CORTES

**CONCHA DE FALDA**  
193 Falda, Concha de Falda

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Marinar, Luego Cocinar en Sartén

**ARRACHERA GALLO "HANGER"**  
140, Arrachera Gallo "Hanger"

**MÉTODO IDEAL DE PREPARACIÓN**  
Cocinar a la Parrilla Para Mejores Resultados

**CARNE MOLIDA**  
137, Carne Molida, Especial

**ESPECIFICACIONES DE MOLIDA POR CORTE PRIMARIO**  
Estilo 1: Carne Molida, Especial  
Estilo 2: Carne Molida, Paleta (Chuck)  
Estilo 3: Carne Molida, Pierna (Round)  
Estilo 4: Carne Molida, Aguayón, (Sirloin)

**CONTENIDO DE GRASA:**  
A menos que se especifique lo contrario, el contenido de grasa será del 20%. El comprador puede especificar un contenido distinto, siempre que no supere el 30%.

**Sistema de numeración se refiere a IMPS:** especificaciones de compra de carne institucional.

**IM:** individuales del músculo.