

# CATÁLOGO DE PRODUTOS

---

*Carnes com qualidade única e sabores exclusivos,  
servindo bem as famílias brasileiras pelos  
4 cantos do país.*



**BOI.BRASIL**

## MELHOR QUALIDADE DIRETO PARA AS MESAS – E GÔNDOLAS – DO BRASIL.

São mais de 20 anos oferecendo toda a sua excelência ao mercado de corte e desossa, conquistando a confiança não somente de clientes e parceiros, mas também de milhares de famílias brasileiras pelos 4 cantos do país.

Ao longo desse tempo, o **Frigorífico Boi Brasil** ampliou seus negócios, fornecendo carnes bovinas macias, suculentas e com máxima qualidade em linhas diversificadas, que fazem parte do mais alto patamar do mercado o qual integram.

Com base nos estados de Minas Gerais, Tocantins e Goiás, o grupo é dono de uma infraestrutura altamente moderna e tecnológica, composta por duas unidades de abatedouro de bovino – uma delas responsável pela desossa e exportação dos produtos – e um escritório de compra de gado para o abate, ambas seguindo rigorosas normas de higiene e segurança alimentar exigidas pelo Ministério da Agricultura, o (Selo de Inspeção Federal), que atesta os atributos de seus produtos.

De 2000 para cá, a Boi Brasil só cresceu, e o compromisso com seus consumidores também.

**O COMPROMISSO? OFERECER CORTES BOVINOS DE EXCELÊNCIA PARA QUE A ALIMENTAÇÃO DOS SEUS CONSUMIDORES SEJA EXCELENTE - RICA, DIVERSIFICADA E SABOROSA - DIARIAMENTE!**



Carnes nobres e especialmente selecionadas para surpreender paladares igualmente ilustres.



Cortes precisos e carnes diferenciadas para uma alimentação diária e balanceada.



Uma carne de qualidade e sabor de verdade para cada prato do dia. E pros melhores churrascos também!



Pratos quase prontos para quem busca mais praticidade no dia a dia sem abrir mão do sabor caseiro que a família toda gosta.

**BOI BRASIL. A MARCA DA TRADICIONAL FAMÍLIA BRASILEIRA  
E DOS SEUS BONS NEGÓCIOS TAMBÉM!**

# ÍNDICE

LINHA BONUTT BLACK .....	4	LINHA BOI BRASIL DIANTEIRO .....	18
BONUTT .....	8	LINHA BOI BRASIL TRASEIRO .....	20
INDUSTRIALIZADOS .....	12	COSTELAS TRADICIONAIS .....	24
LINHA NA MESA / PORCIONADOS .....	14	MIÚDOS .....	26
LINHA GRILL BOI BRASIL .....	16	CORTES ESPECIAIS .....	31



Cortes  
resfriados



Cortes  
congelados



Carnes  
temperadas



Peças  
inteiras



Peças fatiadas ou  
em pedaços



Peças interfoliadas  
ou em bife



# Bonutt<sup>®</sup>

*. Novilho Jovem .*  
**BONUTT BLACK**



Cortes exatos e padronizados para um  
resultado final de alto padrão e qualidade.  
A carne é nobre, o paladar também.



### PICANHA GRILL BLACK

Carne nobre, macia e suculenta, com grande capa de gordura e, por isso, saborosa. Ideal para grelhar e fazer churrasco.

**CÓDIGO:** 145326



### PRIME RIB BLACK

Parte mais saborosa do filé de costela (ancho), com osso e um sabor sem igual. Tem ótimo marmoreio, ideal para grelhar e fazer churrasco.

**CÓDIGO:** 118374



### FRALDINHA BLACK

Com a gordura concentrada em uma das pontas, é um corte com textura e sabor inigualáveis, ideal para churrasco.

**CÓDIGO:** 158317



### BIFE ANCHO BLACK

Tradicional corte argentino tirado do filé de costela, com características superiores de marmoreio, maciez, sabor e acabamento de gordura. Ideal para grelhar e fazer churrasco.

**CÓDIGO:** 118376



### BIFE DE CHORIZO BLACK

Corte do centro do contrafilé, traz a capa de gordura concentrada na lateral. É extremamente macio, suculento e muito saboroso, com marmoreio superior, ideal para churrasco.

**CÓDIGO:** 118375





### **COSTELA JANELÃO BLACK**

Com todo o sabor que o osso empresta à carne, a JANELÃO é ideal para churrasco, mas pode ser feita no fogo de chão, no espeto, na churrasqueira ou até na grelha mais distante do fogo e por mais tempo.

**CÓDIGO:** 104367



### **COSTELA JANELA BLACK**

Com todo o sabor que o osso empresta à carne, já vem em tiras para ser cozida, assada ou feita na churrasqueira.

**CÓDIGO:** 104366



### **ASSADO DE TIRAS BLACK**

Corte nobre retirado da parte traseiro das costelas do boi. Com ossos transversais, é rico em sabor e suculência, e pode ser cozido, assado ou feito na churrasqueira.

**CÓDIGO:** 104364



### **COSTELA FATIADA BLACK**

Obtida do corte em tiras horizontais da “janela” da costela, os ossos são maiores e mais largos, trazendo muita intensidade ao sabor. Ideal para receitas tradicionais do dia a dia e para fazer na churrasqueira.

**CÓDIGO:** 104368



### **COSTELA DO DIANTEIRO BLACK**

De ossos finos, que indicam que vem de boi jovem, é ideal para grelhar ou assar. No churrasco, deve ir à brasa com os ossos virados para baixo e ser preparada com calma.

**CÓDIGO:** 104370





### **COSTELA GROSSA BLACK**

Um sub corte da ponta de agulha - um corte que segue até o final do rojão, sem formato retangular. Especial para churrasco.

**CÓDIGO:** 104369



### **BABY BEEF BLACK**

É um corte tradicional de carne bovina, especialmente no Brasil, Uruguai e Argentina. Originalmente, consiste em um medalhão alto do coração da alcatra ou do miolo da alcatra.

**CÓDIGO:** 120317



### **MAMINHA DA ALCATRA BLACK**

É a parte da alcatra de onde se retiram também o miolo da alcatra e a maminha. Corte preferido do brasileiro, tem sabor característico, é de rápido e fácil preparo e muito suculenta, perfeita para churrascos em cortes largos no espeto ou na grelha.

**CÓDIGO:** 135313



### **PEITO FATIADO BLACK**

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

**CÓDIGO:** 144332



### **SHORT RIB BLACK**

Extremamente suculento, o Short Rib Black é um corte do acém com osso. Sua maciez, sabor, acabamento de gordura e marmoreio superiores vêm de animais de raças selecionadas. Se feito no “ponto da perfeição”, é mais espesso, ideal para aquele churrasco especial.

**CÓDIGO:** 104371





**Bonutt**<sup>®</sup>

**BONUTT**

Cortes precisos e carnes diferenciadas  
para o melhor churrasco.





## ALCATRA COMPLETA BONUTT

Corte muito macio e com excelente cobertura de gordura. Ideal para o churrasco e fica uma delícia também em receitas do dia a dia.

**CÓDIGO:** 106305



## BIFE ANCHO BONUTT

Conhecido como filé de costela ou entrecôte, tem elevado nível de marmoreio. Ideal para ser grelhado na churrasqueira.

**CÓDIGO:** 118353



## BIFE DE CHORIZO BONUTT

Corte obtido do contrafilé, é muito macio, e sua camada de gordura superficial reforça todo o seu sabor e garante suculência uniforme à peça. Ideal para churrascos.

**CÓDIGO:** 118354



## CONTRAFILÉ SEM NOIX BONUTT

Localizado na parte traseira, é uma carne macia, de sabor acentuado e com uma camada de gordura na lateral. Ideal que seja servido malpassado.

**CÓDIGO:** 118365



## COSTELA TIRAS ESPECIAL BONUTT

Com todo o sabor que o osso empresta à carne, já vem em tiras para ser cozida, assada ou feita na churrasqueira.

**CÓDIGO:** 104353



## COSTELA GROSSA ESPECIAL BONUTT

Um subcorte da ponta de agulha - um corte que segue até o final do rojão, sem formato retangular. Especial para churrascos.

**CÓDIGO:** 104352





## CORAÇÃO DE ALCATRA BONUTT

Miolo ou centro da alcatra, tem sabor acentuado e possui fibras curtas, que deixam a carne bem macia. Ideal para bifes, churrascos ou grelha, em assados, refogados, grelhados e picadinhos.

**CÓDIGO:** 120303



## CUPIM BONUTT

Carne bovina com muito marmoreio, sabor e suculência. Ideal para churrascos, para assar e para cozinhar, de preferência lentamente, até atingir seu ponto ideal de cozimento.

**CÓDIGO:** 122409



## CUPIM BONUTT FATIADO

Carne bovina com muito marmoreio, sabor e suculência. Ideal para churrascos, para assar e para cozinhar, de preferência lentamente, até atingir seu ponto ideal de cozimento.

**CÓDIGO:** 122408



## COXÃO DURO BONUTT

Corte em formato de trapézio, tem fibras mais longas, rígidas e de gordura concentrada na parte externa, sendo ideal para assados de panelas, rosbifes, bifes a rolê, cozidos ou moído para molhos e refogados.

**CÓDIGO:** 127329



## FILÉ-MIGNON SEM CORDÃO 5/6 BONUTT

Corte nobre, de sabor leve e adocicado, e com pouca gordura. Ideal para cozinhar, grelhar e fazer bifes, medalhão, escalope, estrogonofe e picadinhos.

**CÓDIGO:** 130304



## FRALDINHA BONUTT

Com capa de gordura em uma das extremidades e um sabor marcante, é versátil, sendo ideal para churrascos, no forno ou panela em receitas diversas.

**CÓDIGO:** 158303



## MAMINHA BONUTT

Corte com sabor suave e suculento, perfeito para churrasco ou para ser feito no forno, regado com molhos aromáticos.

**CÓDIGO:** 135302



## PICANHA BONUTT

Carne nobre, macia e suculenta, com grande capa de gordura e, por isso, saborosa. Ideal para grelhar e fazer churrasco.

**CÓDIGO:** 145303





### PICANHA BONUTT FATIADA

Carne nobre, macia e suculenta, boa cobertura de gordura e, por isso, saborosa. Já vem fatiada, ideal para grelhar e fazer churrasco.

**CÓDIGO:** 145309



### PICANHA BONUTT STEAK

Nobre, macia e suculenta, com grande capa de gordura e já cortada em bifês mais altos, é ótima para grelhar e preparar com praticidade no churrasco.

**CÓDIGO:** 145325



### PEITO BONUTT PEDAÇO

Localizado na parte frontal do boi, é constituído de músculos, fibras grossas e compridas, deixando a carne com uma textura mais firme. Ideal para cozidos, caldos, sopas e refogados.

**CÓDIGO:** 144328



### CAPA DE FILÉ BONUTT

Corte localizado sobre a ponta do contrafilé, tem textura desigual, por isso ideal para receitas ensopadas, com molho, e também para churrasco.

**CÓDIGO:** 113013



### OSSOBUCO BONUTT

Músculo bovino dianteiro cortado em fatias grossas, com o osso no meio, que contém tutano, responsável em dar o sabor marcante para a peça. Ideal para ser cozido.

**CÓDIGO:** 141202





INDUSTRIALIZADOS

**Bonutti**<sup>®</sup>

**Boi Brasil**<sup>®</sup>  
*na*  
**Mesa**

Para uma mesa farta ou uma cozinha profissional,  
excelência e uma qualidade sem igual.



## CARNE MOÍDA 1 kg

Composta por suculentos cortes bovinos, ideal para molhos e refogados.

**CÓDIGO:** 115304



## CARNE DE SOL - COXÃO MOLE

Corte da parte traseira do boi, é conhecido como chã de dentro, chã, coxão de dentro, polpa e polpão. Macio, já vem temperado e é ideal para assados, ensopados, picadinhos, escalopes, milanesas, refogados e molhos.

**CÓDIGO:** 123304



## HAMBÚRGUER 56 g

Cortes selecionados bovinos em uma só peça. Ideal para um lanche rápido, podendo ser assado no forno ou na grelha.

**CÓDIGO:** 165303



## HAMBÚRGUER 90 g

Cortes selecionados bovinos em uma só peça. Ideal para um lanche rápido, podendo ser assado no forno ou na grelha.

**CÓDIGO:** 165302



## ALMÔNDEGAS - PCT. 1 kg | CX. 5 kg

Suculentas e práticas, ideais para serem assadas, cozidas ou grelhadas e degustadas sozinhas ou com molhos.

**CÓDIGO:** 166301



## ALMÔNDEGAS - PCT. 1 kg | CX. 20 kg

Suculentas e práticas, ideais para serem assadas, cozidas ou grelhadas e degustadas sozinhas ou com molhos.

**CÓDIGO:** 166303





# Boi Brasil<sup>®</sup> na Mesa

## PORCIONADOS

Para dar mais sabor e praticidade às receitas do dia a dia,  
carnes com qualidade e excelência na medida.



## PEITO PEDAÇO

Localizado na parte frontal do boi, é constituído de músculos, fibras grossas e compridas, deixando a carne com uma textura mais firme. Ideal para cozidos, caldos, sopas e refogados.

**CÓDIGO:** 144330



## COXÃO DURO PEDAÇO

Corte em formato de trapézio, tem fibras mais longas e rígidas, e uma gordura concentrada na parte externa, sendo ideal para assados de panelas, rosbifes, bifés a rolê, cozidos ou moído para molhos e refogados.

**CÓDIGO:** 127304



## ACÉM PEDAÇO

Corte do dianteiro do boi, já em pedaços. Ideal para churrasco, cozinhar e demais receitas.

**CÓDIGO:** 105305



## COXÃO MOLE PEDAÇO

Corte da parte traseira do boi, é conhecido como chã de dentro, chã, coxão de dentro, polpa e polpão. Macio, já vem em pedaços, ideal para assados, ensopados, picadinhos, escalopes, milanesas, refogados e molhos.

**CÓDIGO:** 123303





**Boi Brasil**<sup>®</sup>

BOI BRASIL GRILL

Carne de qualidade e sabor de verdade  
para o tradicional – e melhor – churrasco.





## ALCATRA COMPLETA

Corte macio e com boa cobertura de gordura. Ideal para o churrasco e fica uma delícia também em receitas do dia a dia.

**CÓDIGO:** 106303



## CONTRAFILÉ SEM NOIX

Localizado na parte traseira, é uma carne macia, de sabor acentuado e com uma camada de gordura na lateral. Ideal que seja servido malpassado.

**CÓDIGO:** 118305



## FILÉ-MIGNON SEM CORDÃO 3/4

Corte nobre, de sabor leve e adocicado, e com pouca gordura. Ideal para cozinhar, grelhar e fazer bifes, medalhão, escalope, estrogonofe e picadinhos.

**CÓDIGO:** 130302



## FRALDINHA GRILL

Com capa de gordura em uma das extremidades e um sabor marcante, é versátil, sendo ideal para churrascos, no forno ou na panela em receitas diversas.

**CÓDIGO:** 158309



## FILÉ-MIGNON SEM CORDÃO 4/5

Corte nobre, de sabor leve e adocicado, e com pouca gordura. Ideal para cozinhar, grelhar e fazer bifes, medalhão, escalope, estrogonofe e picadinhos.

**CÓDIGO:** 130303



## PICANHA GRILL

Carne nobre, macia e suculenta, com grande capa de gordura e, por isso, saborosa. Ideal para grelhar e fazer churrasco.

**CÓDIGO:** 145301



## FILÉ DA COSTELA

Localizado na parte traseira, é uma carne macia, de sabor acentuado e com gordura no interior da peça. Ideal para churrascos e para assar.

**CÓDIGO:** 118310



## CUPIM

Carne bovina com muito marmoreio, sabor e suculência. Ideal para churrascos, para assar e para cozinhar, de preferência lentamente, até atingir seu ponto ideal de cozimento.

**CÓDIGO:** 122401





**Boi Brasil**<sup>®</sup>

BOI BRASIL DIANTEIRO

Para cada refeição principal do dia,  
aquele corte perfeito sob medida.



## ACÉM

Corte do dianteiro do boi, ideal para fazer ensopados, picadinhos, assados, refogados e bifés.

**CÓDIGO:** 105301



## MIOLO DE ACÉM

É uma parte da costela bovina de sabor e marmoreio maravilhosos, ideal para fazer na grelha ou selado na frigideira.

**CÓDIGO:** 105350



## PALETA SEM MÚSCULO

Localizada no braço do boi, é uma carne de corte de fibras longas e gorduras concentradas, e já vem cortada em pedaços. Ideal para assados, carne moída e cozidos.

**CÓDIGO:** 142301



## PALETA COM MÚSCULO

Localizada no braço do boi, é uma carne de corte de fibras longas e gorduras concentradas. Já vem cortada em pedaços e acompanha músculos. Ideal para cozidos.

**CÓDIGO:** 142303



## MÚSCULO

Um dos cortes mais saudáveis do boi, é uma carne fibrosa, saborosa, pobre em gordura, mas rica em colágeno. Ideal para sopas, caldos de carne e carne de panela.

**CÓDIGO:** 139305



## PEITO

Localizado na parte frontal do boi, é constituído de músculos e fibras grossas e compridas, deixando a carne com uma textura mais firme. Ideal para cozidos, caldos, sopas e refogados.

**CÓDIGO:** 144301





## BOI BRASIL TRASEIRO

**Boi Brasil**<sup>®</sup>

**Boi Brasil**<sup>®</sup>  
*na*  
**Mesa**

Para quem busca mais praticidade  
no dia a dia, os cortes ideais para  
serem saboreados com a família inteira.



## ALCATRA COM MAMINHA

É um corte bovino retirado da peça inteira da alcatra, famoso pela maciez, suculência e sabor suave. Ideal para churrascos, bifês e cozidos.

**CÓDIGO:** 106301



## CONTRAFILÉ TRADICIONAL

Separado do filé-mignon apenas pelas vértebras lombares, é ideal para estrogonofes, grelhados, rosbifes, medalhões, grelha e assados.

**CÓDIGO:** 118301



## ALCATRA COMPLETA

Corte muito macio e com pouca gordura, é ideal para o churrasco e fica uma delícia também em receitas do dia a dia.

**CÓDIGO:** 106316



## CONTRAFILÉ PEÇAÇO

Separado do filé-mignon apenas pelas vértebras lombares, é ideal para estrogonofes, grelhados, rosbifes, medalhões, grelha e assados.

**CÓDIGO:** 118304



## CAPA DE FILÉ

Corte sobre a ponta do contrafilé, tem uma textura desigual. Ideal para molhos e cozidos.

**CÓDIGO:** 111301



## CONTRAFILÉ SEM NOIX

Localizado na parte traseira, é uma carne macia, de sabor acentuado e com uma camada de gordura na lateral. Ideal que seja servido malpassado.

**CÓDIGO:** 118316





## CORAÇÃO DA ALCATRA

Um corte tradicional de carne bovina, consiste em um medalhão alto do miolo de alcatra.

**CÓDIGO:** 120301



## COXÃO DURO

Corte em formato de trapézio, tem fibras mais longas, rígidas e de gordura concentrada na parte externa, sendo ideal para assados de panelas, rosbifes, bifês a rolê, cozidos ou moído para molhos e refogados.

**CÓDIGO:** 127301



## COXÃO DURO COM LAGARTO

Parte traseira do boi (lagarto) retirada junto com o coxão duro. Ideal para carnes recheadas, rosbifes, bifês a rolê, cozidos ou moído para molhos e refogados.

**CÓDIGO:** 127305



## COXÃO MOLE

Corte da parte traseira do boi, é conhecido como chã de dentro, chã, coxão de dentro, polpa e polpão. Macio, ideal para assados, ensopados, picadinhos, escalopes, milanesas, refogados e molhos.

**CÓDIGO:** 123301



## FILÉ-MIGNON COM CORDÃO

Corte inteiro da peça. O cordão preparado de forma separada é ideal para fazer picadinhos. A outra parte da peça é o filé-mignon, que é ideal para molhos, refogados e assados.

**CÓDIGO:** 129301





## FRALDA

Também conhecida como fraldinha, é uma peça pequena, retirada da lateral do boi. Muito suculenta e macia, é ideal para churrascos, cozidos de panela, estrogonofes e espetinhos.

**CÓDIGO:** 158301



## MAMINHA

Corte retirado da alcatra, é famoso pela maciez, suculência e sabor suave. Ideal para assados na churrasqueira e cozidos de panela.

**CÓDIGO:** 135301



## MÚSCULO

Um dos cortes mais saudáveis do boi, é uma carne fibrosa, saborosa, pobre em gordura, mas rica em colágeno. Ideal para sopas, caldos de carne e carne de panela.

**CÓDIGO:** 139301



## PATINHO

Carne magra, com fibras macias, ideal para bife à milanesa, escalopes e carne moída, cozidos, ensopados e picadinhos.

**CÓDIGO:** 141301



## LAGARTO

Localizada na parte traseira do boi, é a peça que separa o coxão duro do coxão mole. Por ser pouco suculenta, é ideal para assados e cozidos, preferencialmente com molho.

**CÓDIGO:** 132301



## PICANHA TRADICIONAL SEM PELE

Carne nobre, macia e suculenta, de sabor acentuado, ideal para grelhar e fazer churrasco.

**CÓDIGO:** 145305





**Boi Brasil**<sup>®</sup>

## COSTELAS TRADICIONAIS

Para comer com gosto, o tradicional especial que não pode faltar à mesa.





## COSTELA GROSSA ESPECIAL

Um subcorte da ponta de agulha - um corte que segue até o final do rojão, sem formato retangular. Especial para churrascos.

**CÓDIGO:** 104213



## COSTELA EM TIRAS

Com todo o sabor que o osso empresta à carne, já vem em tiras para ser cozida, assada ou feita na churrasqueira.

**CÓDIGO:** 104212



## COSTELA EM TIRAS DR

Com todo o sabor que o osso empresta à carne, já vem em tiras para ser cozida, assada ou feita na churrasqueira.

**CÓDIGO:** 104210





**Boi Brasil**<sup>®</sup>

MIÚDOS

Para aquele toque especial às refeições em família,  
nossa seleção de miúdos em grande estilo.



## BAÇO

Também conhecido como passarinha, é nutritivo e tem sabor marcante. Ideal para pratos típicos nordestinos.

**CÓDIGO:** 108401



## CARNE DE INDUSTRIA

Recortes provenientes da sala de abate, incluindo carne de cabeça. Embalado sem ossos, cartilagens, coágulos, glândulas, aponeuroses, hematomas e papilas.

**CÓDIGO:** 114301



## BUCHO

Conhecido também como rúmen, é o estômago do boi, sendo excelente fonte de proteínas e rico em potássio, fósforo e sódio. Ingrediente fundamental para a dobradinha, é ideal para ensopados, cozidos e petiscos especiais.

**CÓDIGO:** 110401



## CORAÇÃO

Carne de poucas calorias, é fonte de proteínas e rica em ferro e zinco. Ideal para churrascos, ensopados e assados.

**CÓDIGO:** 119401



## BUCHO EM TIRAS

Conhecido também como rúmen, é o estômago do boi, sendo excelente fonte de proteínas e rico em potássio, fósforo e sódio. Ingrediente fundamental para a dobradinha, é ideal para ensopados, cozidos e petiscos especiais.

**CÓDIGO:** 110402



## DIAFRAGMA

Também chamado de *skirt steak*, é o músculo do diafragma do boi e fica entre a costela e o bife de vacio e próximo à fraldinha. Ideal para assar, grelhar ou mesmo refogar, desde que o preparo seja de forma rápida.

**CÓDIGO:** 126401





## FÍGADO

Altamente proteico (100 g de fígado correspondem a 50% das necessidades diárias de proteína), é ideal para fazer cozido, ensopado, frito ou assado.

**CÓDIGO:** 125401



## FÍGADO PEDAÇO

Altamente proteico (100 g de fígado correspondem a 50% das necessidades diárias de proteína), é ideal para fazer cozido, ensopado, frito ou assado.

**CÓDIGO:** 125402



## LÍNGUA

Miúdo rico em fósforo, cálcio, ferro e vitaminas do complexo B, é ideal para fazer pastrami e ensopados.

**CÓDIGO:** 134401



## LÍNGUA PRÉ-COZIDA

Miúdo rico em fósforo, cálcio, ferro e vitaminas do complexo B, é ideal para fazer pastrami e ensopados.

**CÓDIGO:** 134402



## LOMBINHO INTERFOLIADO

Conhecido também como passarinha, é nutritivo e tem sabor marcante. Ideal para pratos típicos nordestinos.

**CÓDIGO:** 148314



## MOCOTÓ INTEIRO

São as patas do boi, sendo muito utilizado em caldos e na geleia de mocotó.

**CÓDIGO:** 138401





## MOCOTÓ SERRADO

São as patas do boi, sendo muito utilizado em caldos e na geleia de mocotó. É serrado em incrementos de aproximadamente 5 cm cada.

**CÓDIGO:** 138402



## PULMÃO

O bofe, como também é conhecido, tem alto teor de ferro, sendo ideal para fazer pratos como xinxim de bofe ou mocofato. É também muito usado na alimentação natural canina.

**CÓDIGO:** 146401



## RÓTULA DO PATINHO CONGELADA

É um osso que tem origem no corte do patinho. Ideal para ser adicionado em feijoadas e caldos.

**CÓDIGO:** 151301



## RABADA

Corte estruturado por ossos, carne e gordura, é o rabo do boi e possui alto teor de colágeno. Ideal para ensopados com pirão e caldos saborosos.

**CÓDIGO:** 147401





## SANGRIA

Recorte graúdo retirado da parte dianteira do animal, na linha de abate. Sem ossos, cartilagens, coágulos e glândulas, é excelente para fazer molhos e receitas ensopadas.

**CÓDIGO:** 152401



## UBRE

É a glândula mamária, sendo ideal para ser cozido ou usado como ingrediente em outras receitas.

**CÓDIGO:** 164402



## RINS

Corte muito apreciado nas culinárias francesa e italiana, é fonte de vitamina B12 e rico em fósforo, niacina, zinco e ácido fólico. Ideal para formulação de hambúrguer.

**CÓDIGO:** 150401



## TRIPA FINA

Conhecida também como tripa reta, é muito utilizada para confecções de linguiças e salames e ideal para cozidos ou frituras.

**CÓDIGO:** 157509



## TRIPA GROSSA

Conhecida também como tripa reta, é muito utilizada para confecções de linguiças e salames e ideal para cozidos ou frituras.

**CÓDIGO:** 157508





## CORTES ESPECIAIS

**Boi Brasil**<sup>®</sup>

**Boi Brasil**<sup>®</sup>  
*na*  
**Mesa**

Especiais como os momentos pedem, uma seleção de cortes diferenciados e de qualidade.



## ARANHA

Um dos subcortes da alcatra, possui fibras curtas e macias, sendo ideal para bifês, picadinhos, ensopados e molhos. Seu corte macio é perfeito para churrasco.

**CÓDIGO:** 148311



## BANANINHA

Subcorte especial do contrafilé, tem o formato de tiras de 3 a 4 cm, mais alongadas e arredondadas. Com bastante gordura entremeada, é ideal para churrascos, espetinhos e grelhados.

**CÓDIGO:** 148308



## BIFE DO VAZIO | PACU

Corte abaixo das costelas do boi, é uma carne muito saborosa e macia e uma das melhores para fazer churrasco.

**CÓDIGO:** 162301



## CORDÃO DO FILÉ-MIGNON

Retirado do filé-mignon, diferencia-se dele pela espessura fina e comprida, com grande quantidade de fibras. É o corte macio, ideal para petiscos, estrogonofe e espetinhos.

**CÓDIGO:** 148313



## CUPIM TRADICIONAL

Carne bovina com muito marmoreio, muito sabor e suculência, é ideal para churrascos, assar e cozinhar lentamente, até atingir seu ponto ideal de cozimento.

**CÓDIGO:** 122402



## CUPIM TRADICIONAL FATIADO

Carne bovina com muito marmoreio, muito sabor e suculência, é ideal para churrascos, assar e cozinhar lentamente, até atingir seu ponto ideal de cozimento.

**CÓDIGO:** 122419



## OSSO DO CONTRAFILE

Os ossos são ideais para cozinhar em caldos, enriquecendo de proteína as refeições, ou para ser encaminhados para *rendering* nas indústrias de alimentação animal, cosméticos ou biodiesel.

**CÓDIGO:** 118359



## OSSO DO PEITO

Os ossos são ideais para cozinhar em caldos, enriquecendo de proteína as refeições, ou para ser encaminhados para *rendering* nas indústrias de alimentação animal, cosméticos ou biodiesel.

**CÓDIGO:** 144327



## OSSO DO PESCOÇO

Os ossos são ideais para cozinhar em caldos, enriquecendo de proteína as refeições, ou para ser encaminhados para *rendering* nas indústrias de alimentação animal, cosméticos ou biodiesel.

**CÓDIGO:** 143212







*Carnes com qualidade única e sabores exclusivos, servindo bem as famílias dos 4 cantos do Brasil – e os bons negócios também.*

---

© @grupoboibrasil | [www.boibrasil.ind.br](http://www.boibrasil.ind.br)  
(31) 2103-0853 | [contato@boibrasil.ind.br](mailto:contato@boibrasil.ind.br)

Rua dos Aimorés, 3075, salas 701/702 - Belo Horizonte/MG