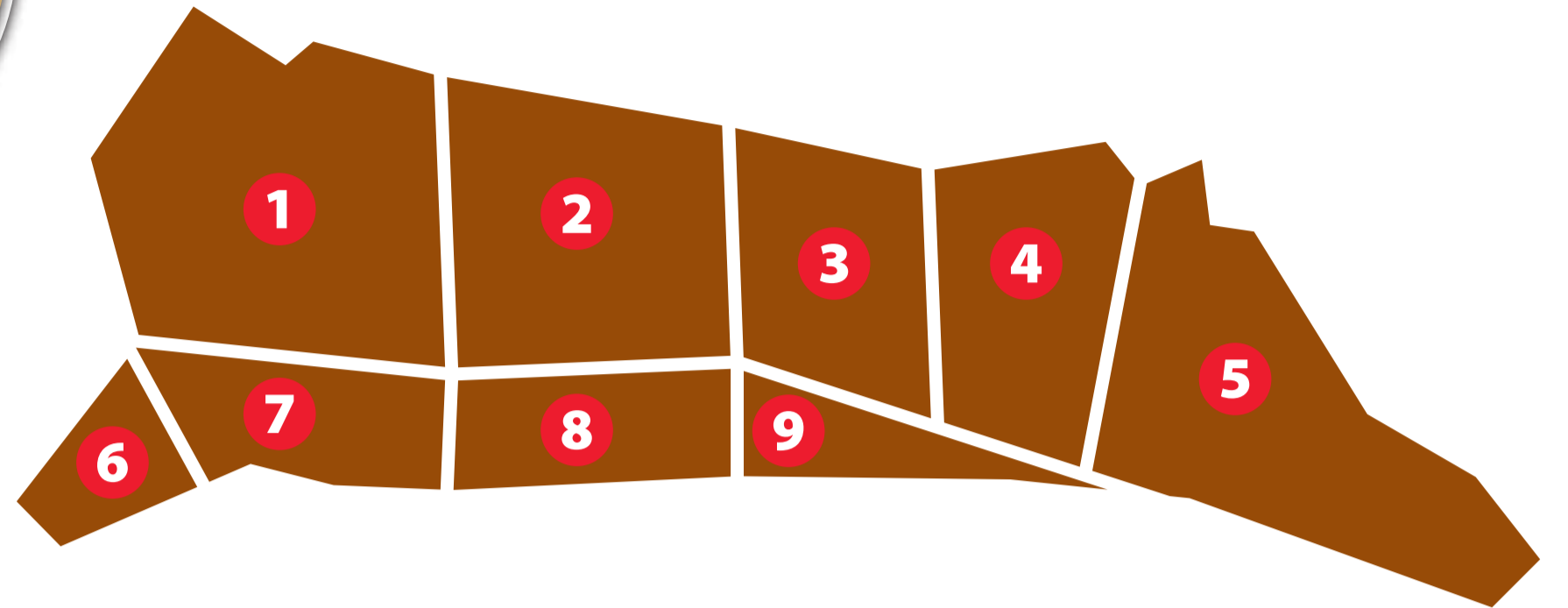




# CARNE DE RES

*Legendaria Carne de Res. Legendaria Calidad.*



## 1 PALETA CHUCK



Paleta en Trozo *Chuck Arm Pot Roast*    Corazón de Paleta *Chuck Shoulder Pot Roast*    Bistec Corazón de Paleta *Chuck Shoulder Steak*    Bistec Corazón de Diezmillo *Chuck Eye Steak*    Bistec de Plancuela *Chuck Top Blade Steak*    Bistec de Juil *Chuck Mock Tender Steak*    Bistec de Diezmillo *Chuck Blade Steak*    Paleta del 7 en Trozo *Chuck 7-Bone Pot Roast*    Costillas Cargadas *Chuck Short Ribs*

## 2 COSTILLAR RIB



Costillar Punta Pequeña *Rib Roast*    Chuletón *Rib Steak*    Costillar *Rib Eye Roast*    Rib Eye Steak *Rib Eye Steak*    Costillas Traseras *Back Ribs*

## 3 LOMO SHORT LOIN



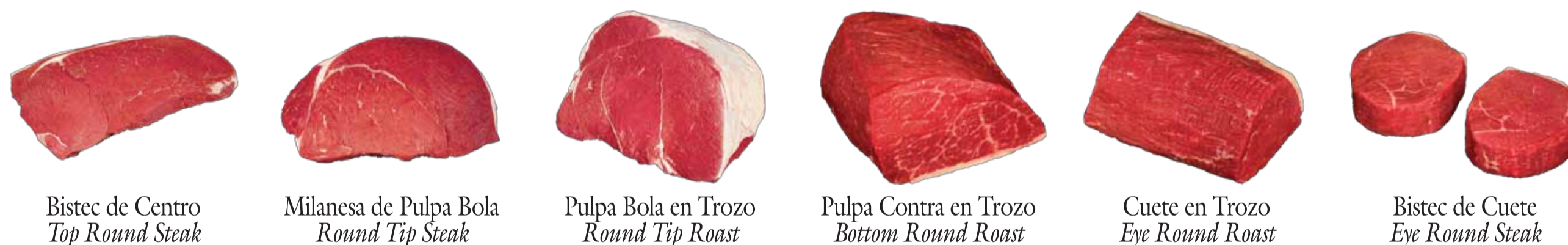
Bistec de Lomo *Top Loin (Strip) Steak*    T-Bone Steak *T-Bone Steak*    Porterhouse Steak *Porterhouse Steak*    Filete en Trozo *Tenderloin Roast*    Bistec de Filete *Tenderloin Steaks*

## 4 AGUAÓN SIRLOIN



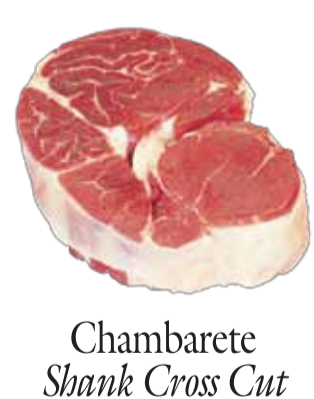
Bistec de Aguayón *Top Sirloin Steak*    Empuje en Trozo *Tri-Tip Roast*    Bistec de Empuje *Tri-Tip Steak*

## 5 PIERNA ROUND



Bistec de Centro *Top Round Steak*    Milanesa de Pulpa Bola *Round Tip Steak*    Pulpa Bola en Trozo *Round Tip Roast*    Pulpa Contra en Trozo *Bottom Round Roast*    Cuete en Trozo *Eye Round Roast*    Bistec de Cuete *Eye Round Steak*

## 6 BRAZUELO SHANK



Chambarete *Shank Cross Cut*

## 7 PECHO BRISKET



Pecho Entero *Brisket, Whole*    Pecho, Corte Plano *Brisket, Flat Cut*

## 8 FALDA ANTERIOR PLATE



Arrachera *Skirt Steak*

## 9 FALDA POSTERIOR FLANK



Flada *Flank Steak*

## OTROS CORTES OTHER CUTS



Carne Molida *Ground Beef*    Bistec Suavizado *Cubed Steak*    Cubos para Brochetas *Beef for Kabobs*    Carne para Guisar *Beef for Stew*    Tiritas de Carne *Beef for Stir-Fry*