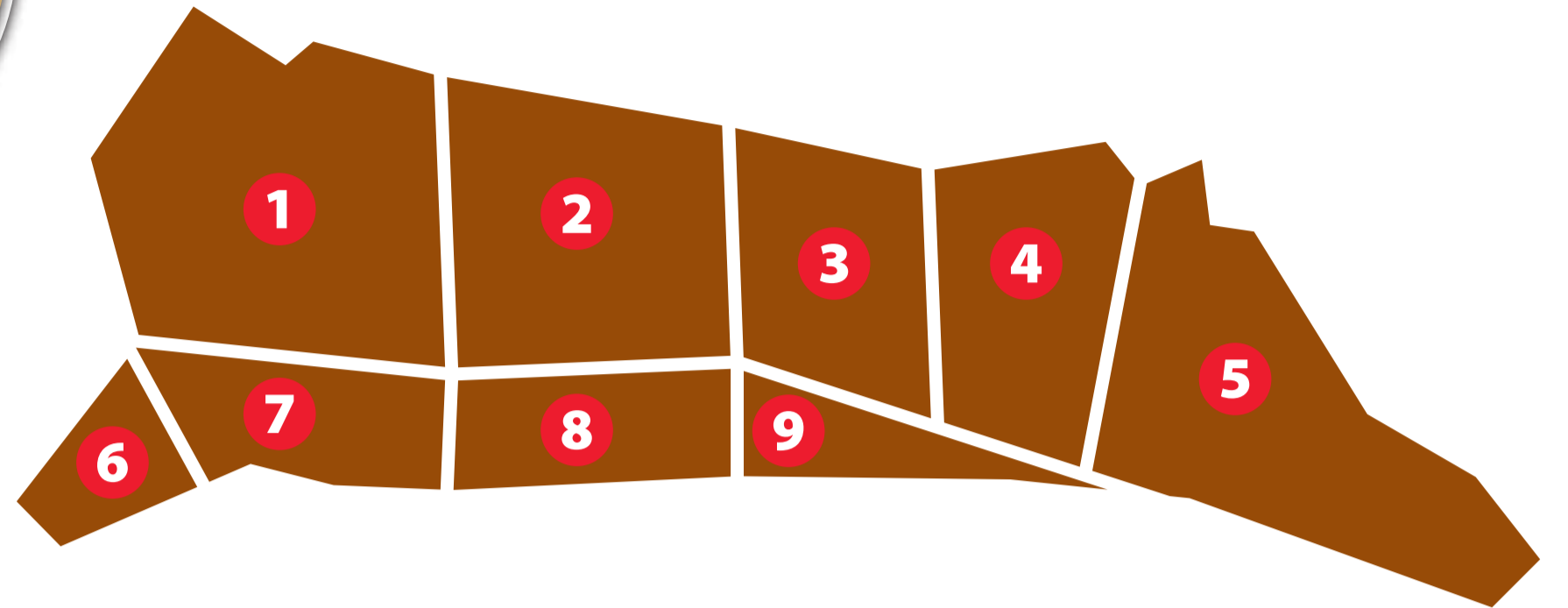




CARNE DE RES

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



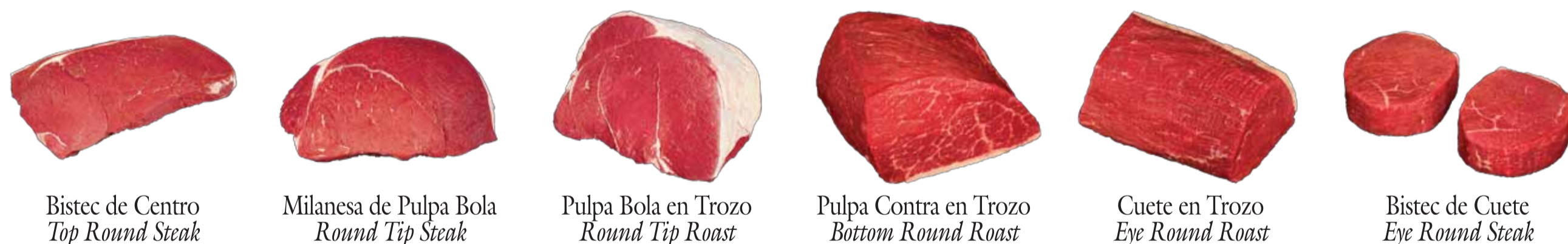
Bistec de Lomo *Top Loin (Strip) Steak* T-Bone Steak *T-Bone Steak* Porterhouse Steak *Porterhouse Steak* Filete en Trozo *Tenderloin Roast* Bistec de Filete *Tenderloin Steaks*

4 AGUAÓN SIRLOIN



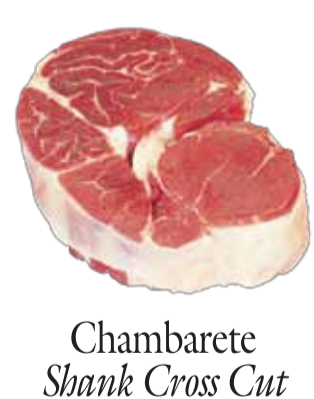
Bistec de Aguayón *Top Sirloin Steak* Empuje en Trozo *Tri-Tip Roast* Bistec de Empuje *Tri-Tip Steak*

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*