



GENUINU'S

C O R T E S D A A M É R I C A D O S U L

C A R N E S D A A M É R I C A D O S U L

Lombo América do Sul

Peça inteira do filet, extremamente macia.

Entrecôte América do Sul

Corte macio da parte anterior do lombo.

Vazia América do Sul

Corte fibroso do flanko, tradicional no churrasco.

Coração de Alcatra América do Sul

Peça central e mais nobre da alcatra.

Pojadoro América do Sul

Corte tradicional do churrasco, macio e suculento.

Picanha América do Sul

Corte triangular com capa de gordura característica.

Maminha América do Sul

Peça macia e alongada junto à alcatra.

Fraldinha América do Sul

Corte fibroso, ideal fatiado fino para churrasco.

Cheio da Pá América do Sul

Corte macio da paleta, bastante suculento.

Sete da Pá América do Sul

Veio de gordura característico em forma de sete.