MBX Global Services
+55 51 99477-1835
Av. Plínio Brasil Milano, nº 567, 14º andar.
Bairro Auxiliadora – Porto Alegre/RS –
CEP 90450-085 – Brasil
contato@mbxglobalservices.com

mbxglobalservices
MBX Global Services

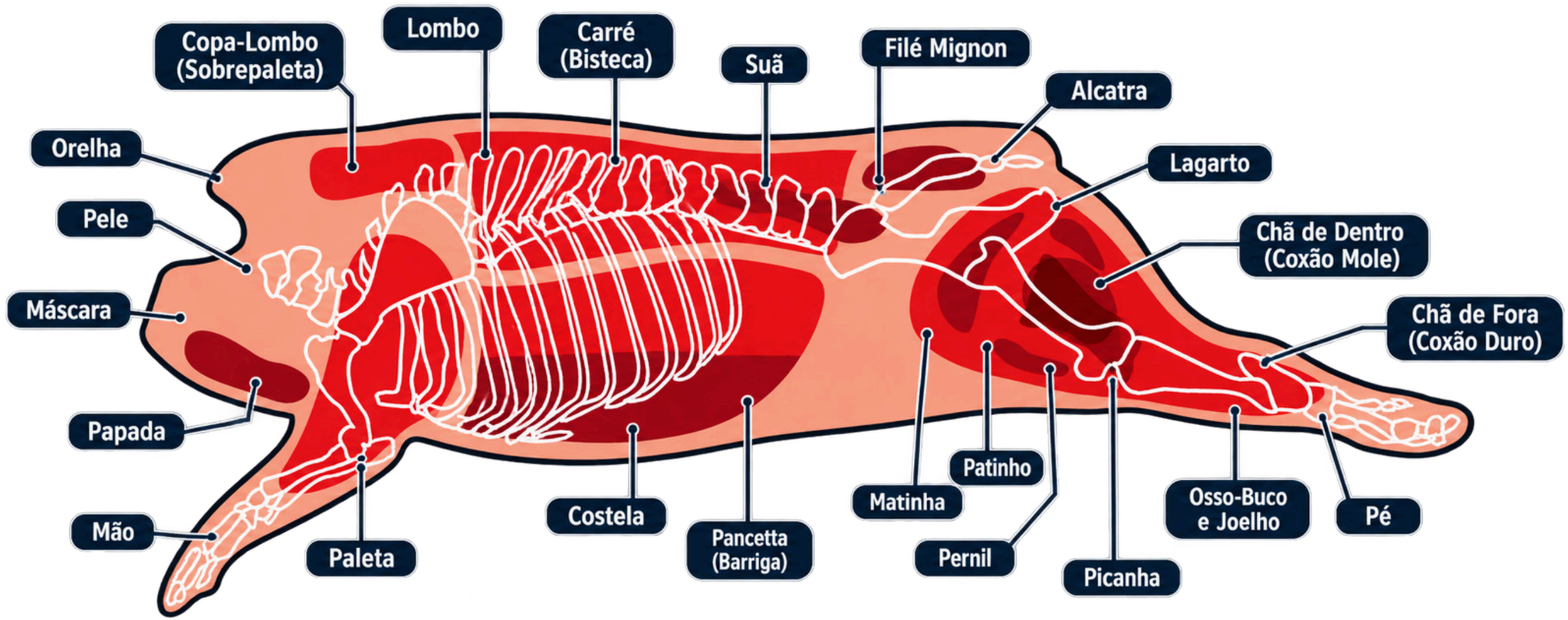
Livro de Cortes MBX

PROTEÍNAS
MBX Global Services



MBX global services

Mapa do suíno



A estrutura da carcaça suína é bastante semelhante à bovina, inclusive na denominação da maioria dos cortes gastronômicos. A utilização de nomenclaturas já conhecidas facilita a identificação dos produtos e amplia as possibilidades de consumo. Dessa forma, o consumidor consegue associar os cortes suínos a preparações com as quais já está familiarizado, descobrindo novas formas de utilização da carne suína.

Meia Carcaça





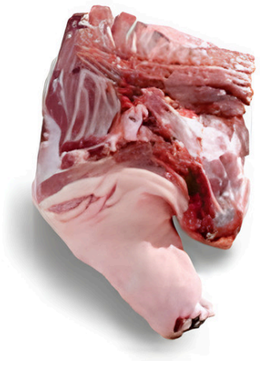
Meia Carcaça Suína (Banda Completa – 49,2 kg)

A meia carcaça é uma das formas mais comuns de comercialização da carne suína no mercado brasileiro, especialmente entre frigoríficos e estabelecimentos varejistas.

Após o abate, a escaldagem, a depilação e a evisceração, a carcaça é dividida longitudinalmente em duas metades, com a remoção da medula espinhal. Geralmente, a cauda permanece na metade direita da carcaça.

Meia Carcaça







Meia Carcaça Suína Especial (Tipo Exportação) - Sem cabeça e sem patas dianteiras

A meia carcaça especial é destinada à comercialização nacional e internacional, podendo ser dividida em três grandes cortes para facilitar o processamento, a embalagem e a distribuição:

1. Dianteiro: paleta e sobrepaleta (copa-lombo).
2. Parte central: carré, barriga e costela.
3. Traseiro: pernil suíno.

Esses cortes podem ser posteriormente desmembrados em porções específicas, destinadas à indústria alimentícia, ao varejo e ao setor gastronômico.

Coxão-Mole



Coxão-Mole Suíno – Peça Inteira com Capa de Gordura

O coxão-mole suíno é um corte versátil, indicado para diferentes preparações gastronômicas. Sua capa de gordura contribui para a suculência e o sabor da carne durante o preparo, sendo uma excelente opção para assados, bifes e outras receitas.





Peça inteira sem capa de gordura

Coxão-Mole



Bifes de coxão-mole



Cubinhos para goulash



Escalopinhos de coxão-mole



Picadinho de coxão-mole suíno



Tiras de coxão-mole suíno para strogonoff

Alcatra



Peça Inteira com Capa de Gordura



Peça Inteira sem Capa de Gordura

A alcatra divide com o coxão-mole a preferência dos consumidores para o uso cotidiano. Escalopinhos, cubinhos e tirinhas: a alcatra oferece inúmeras possibilidades de preparo, já incorporadas aos hábitos alimentares do consumidor brasileiro.

Alcatra



Escalopinhos de alcatra suína



Miolo (coração) da alcatra suína



Tirinhas de alcatra suína



Bifes de alcatra suína



Cubos de alcatra suína

Filé Mignon





Filé aberto para recheio



Filé suíno alto diagonal



Medalhões de filé-mignon suíno



Medalhões de filé em bandeja

Filé-Mignon Suíno – Filé Alto

O filé-mignon suíno é um corte nobre, reconhecido por sua maciez, versatilidade e excelente custo-benefício. Pode ser utilizado em diversas preparações gastronômicas, como medalhões, bifes, assados e grelhados.

Com baixo teor de gordura superficial e ótimo aproveitamento, apresenta-se como uma alternativa ao filé-mignon bovino, combinando qualidade, sabor e economia.

Copa-Lombo



Bife sem osso



Bife com osso



Carne moída para cozinha de refeições coletivas



Cubinhos para cozinha de refeições coletivas



Tirinhas para cozinha de refeições coletivas



Cubos de 30 g para cozinha institucional

Lombo



Bifinhos de lombo



Bife borboleta para recheio



Cubos magros de lombo



Escalope de lombo

Coxão-Duro





Lâminas de coxão-duro para sanduíche



Pirâmides para yakissoba

Peça Inteira com Gordura

De duro, o coxão-duro tem muito pouco. Na verdade, é um dos melhores exemplos da grande diferença entre a carne suína e a bovina: a uniformidade da textura. Praticamente todos os cortes suínos são macios e tenros, independentemente de sua origem. Assim, as peças de coxão-duro acabam sendo percebidas pelo consumidor com valor semelhante ao da alcatra e do coxão-mole.

Fraldinha



Peça Inteira de Fraldinha



Guisadinho de fraldinha



Bifes de fraldinha

A fraldinha recheada é uma excelente opção para preparos no forno, proporcionando um resultado gastronômico diferenciado, embora ainda seja pouco explorada no Brasil. Por sua localização sobre a pancetta (barriga), a fraldinha é um corte naturalmente suculento.

Costela





Costela à Passarinho

Costela Piano

A costela oferece inúmeras possibilidades de preparo. A versão conhecida como “Costela Piano” destaca-se pela excelente aceitação comercial e versatilidade gastronômica. Trata-se de um corte obtido durante a limpeza e preparação da Coroa de Costela, aproveitando uma parte que antes era considerada um subproduto. É uma excelente opção para preparos na grelha, proporcionando sabor e suculência.

Pertences



Pé traseiro suíno



Focinho suíno



Orelha suína

Pé Traseiro

Os cortes suínos conhecidos como pertences ainda possuem grande potencial de valorização gastronômica no Brasil. Na Europa, por exemplo, o pé de porco é amplamente utilizado em preparações tradicionais, como o Pé de Porco Assado (Pied de Cochon), na França, e o Pé de Porco Recheado (Zampone), na Itália. Essas receitas demonstram a versatilidade do corte e seu potencial para agregar valor comercial e gastronômico.

Pertences



Pé traseiro suíno



Papada suína



Rabo suíno

Pé Dianteiro

Facilitar o preparo do pé suíno, oferecendo-o em pedaços menores no momento da venda, é uma estratégia importante para valorizar o produto e ampliar suas possibilidades de consumo. A papada é ideal para a preparação de torresmos crocantes, especialmente quando cortada em tiras finas. Já o rabo suíno pode ser utilizado em cozidos de carnes, proporcionando sabor e riqueza às preparações.

Osso Buco





Osso Buco

O osso buco suíno é um corte com elevado potencial comercial, embora ainda seja pouco conhecido e explorado no mercado brasileiro. Para garantir um corte preciso e uma apresentação de qualidade, recomenda-se congelar previamente a peça antes de realizar o corte na serra, evitando a formação de resíduos que possam comprometer a aparência do produto.

Suã



Suã com lombo

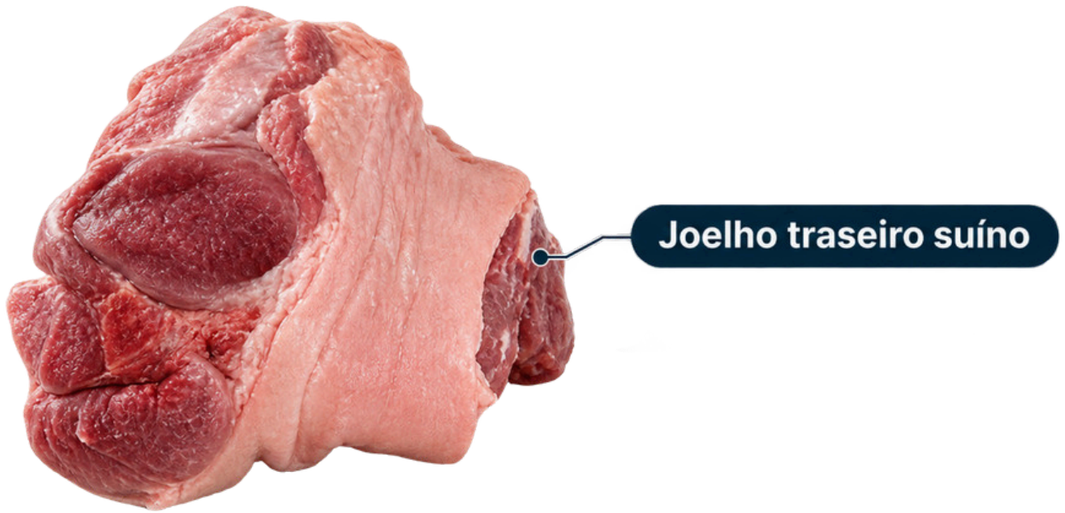


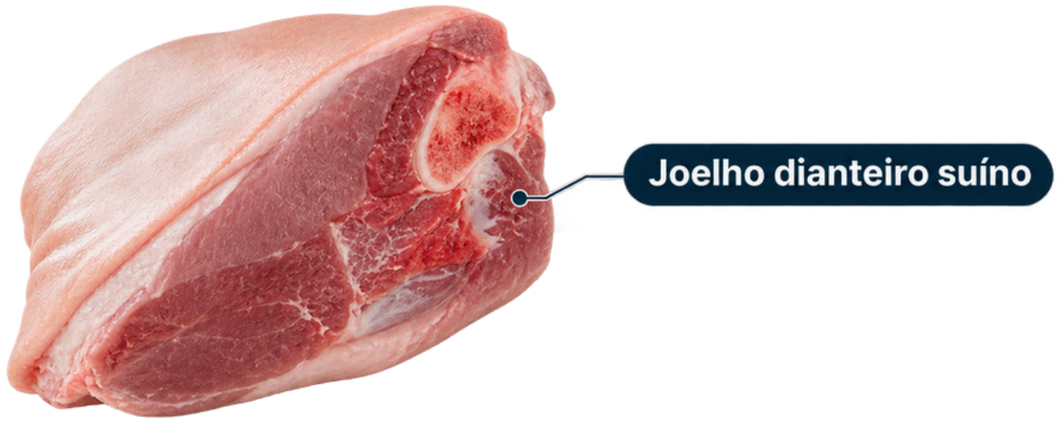
Suã sem lombo

Suã com Lombo

A suã é um corte bastante apreciado nos mercados de Minas Gerais, Goiás e em parte do interior de São Paulo. A versão Suã com Lombo apresenta uma alternativa para ampliar sua aceitação comercial, combinando o sabor característico do osso suíno com a maciez e a qualidade da carne do lombo. Essa combinação proporciona versatilidade gastronômica e agrega valor ao produto.

Joelho





Joelho Traseiro

O joelho suíno possui grande potencial gastronômico e comercial, mas ainda é pouco explorado devido à falta de conhecimento sobre suas formas de preparo. Nesse contexto, açougueiros e varejistas desempenham um papel fundamental ao orientar os consumidores, apresentar sugestões de receitas e destacar a versatilidade do corte, contribuindo para sua valorização e maior aceitação no mercado.

Diversos



Disco do Perníl (Capitão)

O disco de pernil é uma opção que combina praticidade, sabor e apresentação atrativa. A utilização de legumes e temperos, como sal, pimenta-do-reino e combinações especiais, valoriza o produto e desperta o interesse dos consumidores. Quando comercializado já temperado, torna-se uma alternativa especialmente interessante para quem busca refeições rápidas e fáceis de preparar. Seu formato também favorece o preparo em frigideiras grandes, ampliando as possibilidades de utilização no dia a dia.

Diversos



Bife à Rolê da Capa do Coxão Mole

Um dos principais diferenciais da carne suína é sua ampla versatilidade gastronômica. A criatividade na elaboração de cortes atrativos, suculentos e com boa relação custo-benefício contribui para valorizar o produto e ampliar suas possibilidades de consumo. O Bife à Rolê, preparado com a capa do coxão-mole, é um excelente exemplo dessa versatilidade, oferecendo praticidade, sabor e uma apresentação diferenciada.

Diversos



Hambúrguer

O hambúrguer suíno é uma opção saborosa e com excelente potencial de rentabilidade para estabelecimentos que realizam o processamento de carnes. Ideal para açougues e rotisserias de supermercados, permite aproveitar aparas de carne suína de qualidade, transformando-as em produtos diferenciados e de alto valor agregado. Uma formulação simples e eficiente combina 80% de carne suína moída, 15% de gordura (toucinho) e 5% de farinha de pão, proporcionando sabor, suculência e textura.

Diversos



Tiras de Costela para Coxinha Suína

Aproveitando a grande aceitação da costelinha suína, as tiras de costela representam uma alternativa versátil para a elaboração de produtos diferenciados, como a coxinha suína. Quando bem temperadas, proporcionam sabor marcante e uma apresentação atrativa. Além disso, podem ser obtidas durante a preparação da Coroa de Costela, contribuindo para o melhor aproveitamento dos cortes e agregando valor comercial ao produto.

Diversos



Carne Moída de Paleta

A carne moída suína possui uma longa tradição gastronômica na Europa e na Ásia, destacando-se por sua versatilidade, sabor e capacidade de harmonizar com diferentes temperos. É amplamente utilizada em preparações como molhos, quibes, kaftas, croquetes, lasanhas, canelones e pastéis, proporcionando excelentes resultados.

Além de apresentar uma alternativa econômica em relação à carne bovina, permite o aproveitamento de cortes suínos com menor demanda comercial, sem comprometer a qualidade final do produto. Essa flexibilidade contribui para reduzir desperdícios, agregar valor e ampliar as possibilidades de consumo.

Torresmo



Torresmo do Rei



Torresminho sem pele

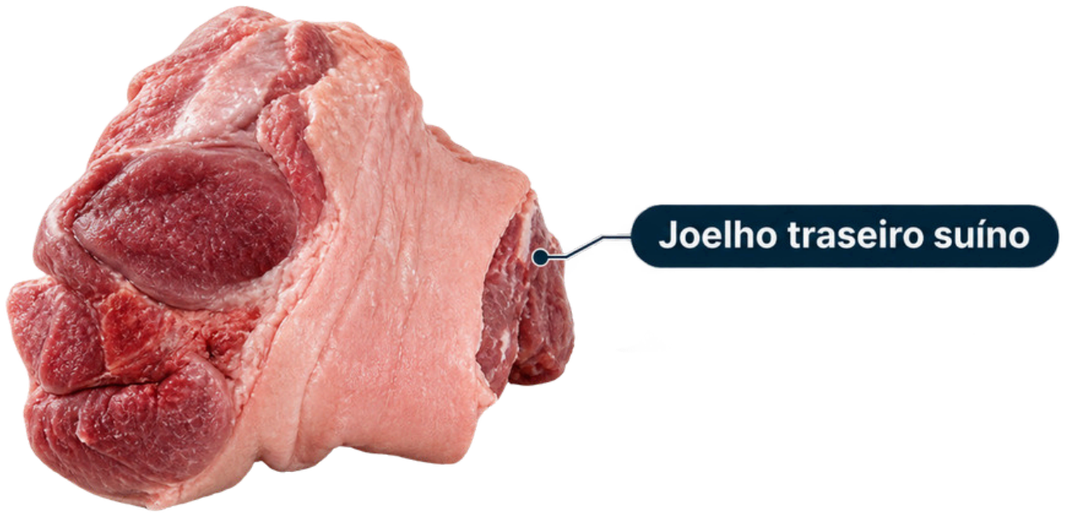


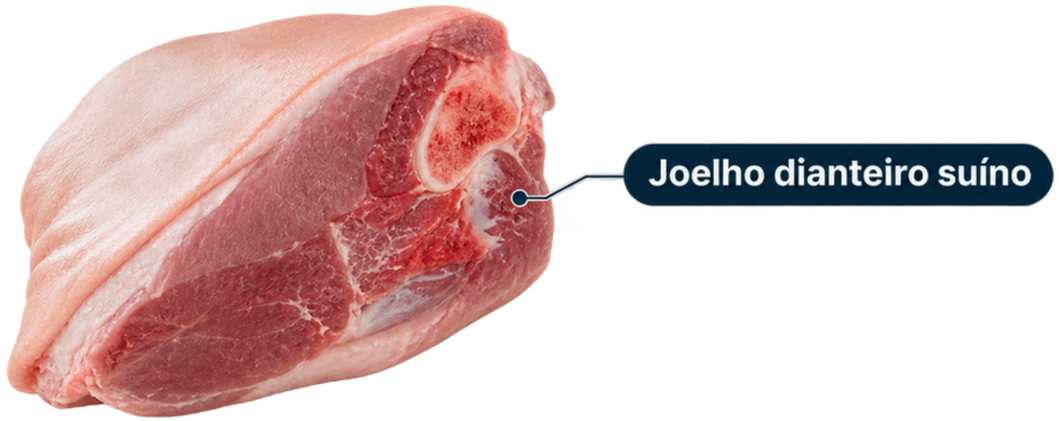
Tirinhas de torresmo com pele

Torresmo do Rei

O Torresmo do Rei é um corte suíno versátil, com excelente potencial de aproveitamento e valorização comercial. Pode ser preparado e comercializado em diferentes formatos, oferecendo praticidade, sabor e variedade para açougues, supermercados e estabelecimentos gastronômicos.

Joelho





Joelho Traseiro

O joelho suíno possui grande potencial gastronômico e comercial, mas ainda é pouco explorado devido à falta de conhecimento sobre suas formas de preparo. Nesse contexto, açougueiros e varejistas desempenham um papel fundamental ao orientar os consumidores, apresentar sugestões de receitas e destacar a versatilidade do corte, contribuindo para sua valorização e maior aceitação no mercado.

Espetinho



Espetinho de paleta (peça inteira)



Espetinho de paleta

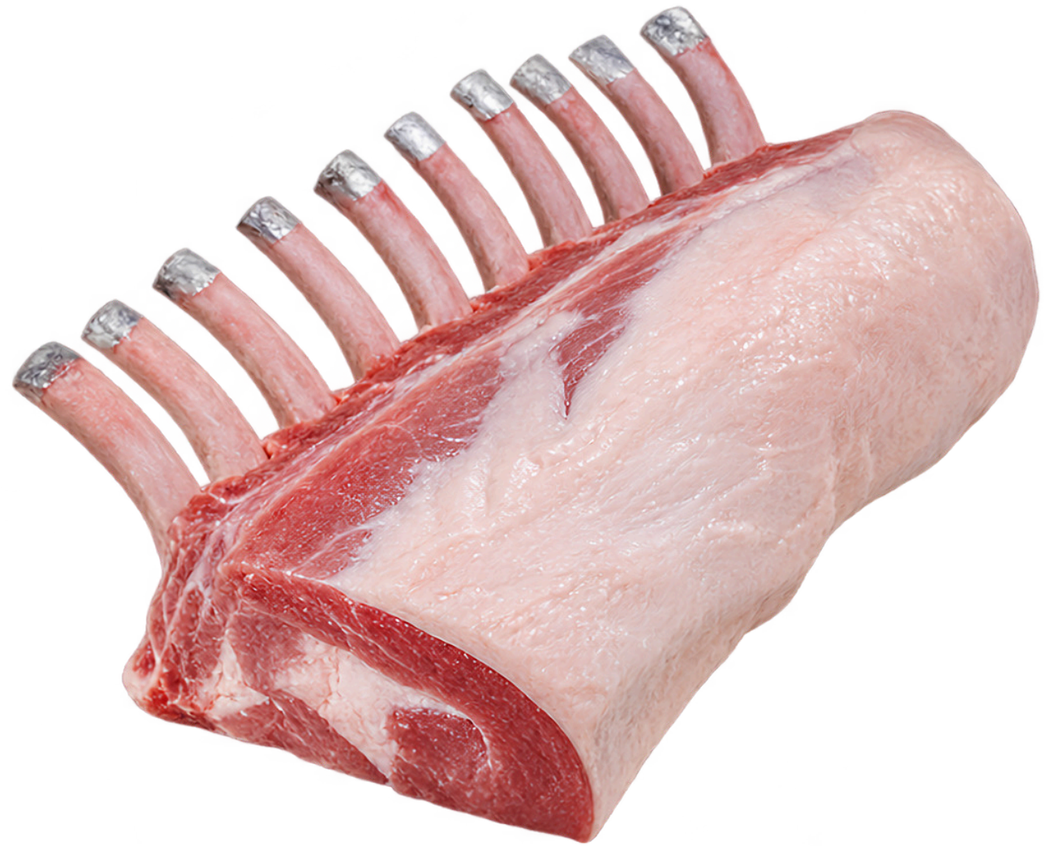


Espetinho de costelinha

Espetinho de Paleta

A Copa-Lombo (e também a Paleta) permite praticamente os mesmos tipos de uso do traseiro suíno. O espetinho é uma maneira rica de potencializar o valor do produto.

Churrasco



Carré Francês / Coroa de Costela

O carré francês, também conhecido como Coroa de Costela, destaca-se pela excelente apresentação e pelo elevado potencial de vendas. Embora exija maior cuidado e tempo na preparação, especialmente durante a limpeza e o acabamento da peça, o resultado agrega valor ao produto. Além disso, sua versatilidade permite explorar diferentes formas de preparo, incluindo a tradicional carne suína para churrasco, ampliando as oportunidades de comercialização.

Churrasco



Costelinha Francesa

Elegante e saborosa, a costelinha francesa destaca-se pela apresentação diferenciada e pela versatilidade gastronômica. É uma excelente opção tanto para churrascos quanto para preparações assadas no forno. Assim como a Coroa de Costela, recomenda-se marinar a peça de um dia para o outro, utilizando temperos e molhos de preferência, para realçar o sabor e proporcionar um resultado ainda mais suculento.

Churrasco



Costelinha com Pele / Costelinha para Espeto

A costelinha cortada para espeto deve considerar o espaço de grelha que o consumidor normalmente dispõe em sua casa. Pequenos volumes (600 g na foto), adaptáveis aos espetos e grelhas de pequeno porte, resultam em maior volume de vendas. A gordura presente no corte ajuda a manter a carne suculenta durante o preparo, proporcionando mais sabor e qualidade ao produto.

Churrasco



Copa-Lombo com Pele (Sobrepaleta)

A copa-lombo suína com pele é um corte saboroso e versátil, ideal para churrascos e assados. Sua gordura entremeada contribui para a suculência e a maciez da carne durante o preparo.
Para atender às preferências do consumidor, recomenda-se a comercialização em porções de aproximadamente 800 g, proporcionando praticidade e excelente aproveitamento.

Churrasco



Picanha suína

A utilização dos mesmos nomes aplicados aos cortes bovinos facilita o reconhecimento e a aceitação da carne suína pelos consumidores. Recomenda-se selecionar peças provenientes de carcaças de maior porte para comercialização destinada a churrascos. Um animal de 130 kg (peso vivo), por exemplo, apresenta cortes mais vistosos e atrativos, ideais tanto para churrascos domésticos quanto para churrascarias.

Churrasco



Maminha de Alcatra

Assim como na picanha, a seleção de peças provenientes de animais de maior porte favorece a comercialização da maminha de alcatra, especialmente para churrascos. Recomenda-se solicitar aos fornecedores carcaças maiores para os finais de semana, período em que a demanda por cortes destinados a churrascos e preparações no forno costuma aumentar. Outra estratégia é adquirir os cortes já finalizados pelo frigorífico, reduzindo desperdícios, otimizando o aproveitamento da carne e aumentando a rentabilidade tanto para o fornecedor quanto para o comerciante.

Churrasco



Pancetta (Barriga)

Os italianos denominam pancetta a parte da barriga suína que apresenta maior concentração de carne. Esse corte, naturalmente suculento e de formato triangular, possui excelente potencial gastronômico e comercial. Recomenda-se dividi-lo em pelo menos três porções para facilitar a comercialização e aumentar o giro do produto. A parte mais nobre corresponde à ponta do triângulo, que deve apresentar peso máximo de 600 g, garantindo uma porção atrativa e prática para o consumidor.

Churrasco



Carré

Os cortes suínos destinados ao churrasco também são excelentes opções para preparações assadas no forno. A presença de gordura contribui para manter a carne macia, saborosa e suculenta durante o preparo. O carré destaca-se por sua versatilidade, podendo ser servido com uma textura mais sequinha e dourada. Entretanto, recomenda-se regar a peça com algum tipo de gordura durante o cozimento para evitar o ressecamento e preservar sua maciez e suculência.

Assados



Alcatra suína com pele



Assado de prime

Alcatra com Pele

A carne suína caracteriza-se pelo baixo teor de gordura intramuscular, o que exige cuidados durante o preparo para evitar o ressecamento de determinados cortes, como o lombo. Por isso, recomenda-se manter uma camada de gordura durante o cozimento, especialmente em preparações assadas e churrascos. Nos cortes Alcatra com Pele e Assado de Prime, a gordura contribui para preservar a umidade da carne durante o assamento, de forma lenta e gradual, proporcionando um resultado macio, suculento e saboroso.

Assados



Coxão-duro suíno (chã de fora)



Coxão-mole suíno

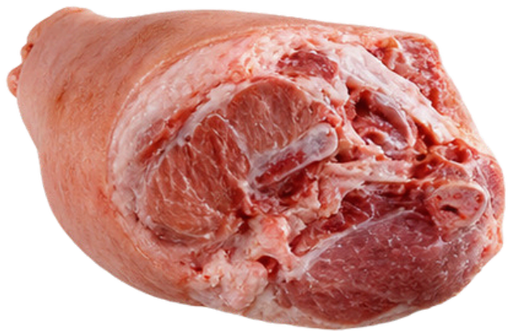
Coxão Duro / Chã de Fora

Tanto o Coxão-Duro quanto o Coxão-Mole podem ser utilizados nos churrascos com um fantástico grau de satisfação. Como esses cortes não fazem parte do imaginário dos clientes brasileiros na opção churrasco, a disposição na gôndola num segmento específico para “Churrasco Suíno” trabalha fortemente a favor das vendas. O detalhe do “toilette” feito na lateral das peças empresta um aspecto saudável ao conjunto do item, favorecendo a percepção positiva do cliente.

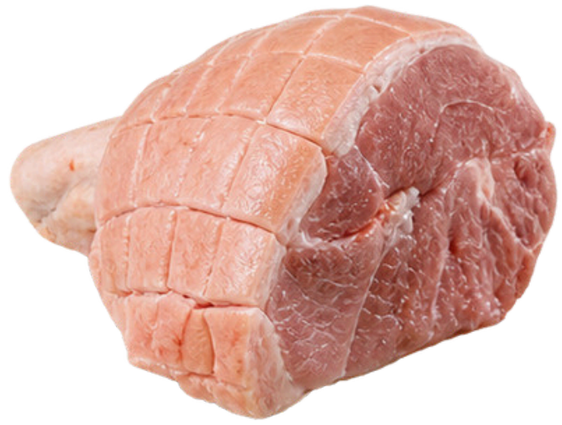
Assados



Patinho suíno



Pernil inteiro com pele



Pernil: Estrelas de Pururuca

Patinho

Famílias cada vez menores levam os consumidores a rejeitar, cada vez mais, as peças volumosas. Entretanto, o interesse por receitas preparadas com pernil assado continua elevado. Uma solução é dividir a peça em porções menores. Neste exemplo, o Patinho Suíno oferece uma excelente opção para o preparo de assados com pururuca, em uma peça de aproximadamente 2,5 kg.
Outra alternativa de apresentação consiste em realizar cortes na pele e na gordura, formando pequenos quadrados ao longo de todo o pernil. Durante o preparo no forno, a gordura contribui para a formação de uma crosta dourada, crocante e saborosa.

Assados



A Pancetta



O lombo



lombo Envelopado



lombo Introvertido



lombo Dinamarquês

Todo cozinheiro, amador ou profissional, sabe que o lombo suíno resseca com facilidade durante o preparo no forno. Poucos sabem, porém, que isso ocorre devido ao seu baixo teor de gordura intramuscular, de aproximadamente 2%, em comparação aos 4% do filé-mignon bovino, por exemplo. Para preservar a suculência durante o assamento, o lombo necessita do auxílio de uma camada de gordura.

Grill



Lombo Light Grill

Diversos cortes suínos permitem a preparação de peças livres de gordura aparente, já que grande parte da gordura do suíno está localizada na superfície dos músculos. Essa característica facilita sua remoção, oferecendo alternativas mais magras e adequadas aos consumidores que preferem reduzir o consumo de gordura. O Lombo Light Grill destaca-se como uma excelente opção para esse público, combinando sabor, versatilidade e praticidade no preparo.

Grill





Paleta

Os cortes para guisados apresentados em volume pequeno (300 g/600 g) abrem uma vasta porta para o ingresso do suíno no cotidiano dos brasileiros. Para tanto, o uso da nomenclatura correta é fundamental. “Paleta” e “Músculo” remetem o consumidor a pratos que ele já utiliza largamente no seu dia a dia, através da carne bovina. Assim, sem conflito cultural, a carne suína pode ser “customizada” (preparada especificamente para o interesse específico do cliente) com ótimos resultados para todos.

Diversos





Bifes Largos para Guisado

Normalmente, os guisados necessitam de uma pequena quantidade de gordura para garantir um cozimento eficiente e preservar a suculência da carne. Entretanto, o mercado apresenta uma demanda crescente por cortes mais magros, associados a uma alimentação equilibrada. Tanto os Bifes Largos quanto o Lagarto oferecem versatilidade gastronômica, podendo ser utilizados em diferentes preparações, de acordo com as preferências e necessidades dos consumidores.

mbxglobalservices.com

MBX global services

+55 51 99477-1835

contato@mbxglobalservices.com

MBX Global Services

Av. Plínio Brasil Milano, nº 567 – 14º andar.
Bairro Auxiliadora – Porto Alegre/RS – CEP 90450-085 – Brasil