

# Manual Brasileiro de Cortes Suínos







Manual  
Brasileiro  
de  
Cortes  
Suínos



# Créditos

## Diretoria

### CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

#### Conselheiro Presidente

Irineu Wessler – PR

#### Conselheiro Financeiro

Luiz Ortolan Salles – MT

#### Conselheiro Técnico

Cléo Fernando C. Barbiero – RS

#### Conselheiro de Relações de Mercado

Rubens Valentini – DF

#### Conselheiro Administrativo

José Arnaldo Cardoso Penna – MG

### CONSELHO FISCAL - EFETIVOS

#### Conselheiro

Arão Moraes – MS

#### Conselheiro

José Marcelino – GO

#### Conselheiro

Valdecir Luiz Folador – RS

### CONSELHO FISCAL - SUPLENTES

#### Conselheiro

Marcelo Plácido Corrêa - BA

#### Conselheiro

Paulo Helder – CE

#### Conselheiro

José Puppim – ES

## Equipe Técnica

### Diretor Executivo

Fabiano Coser

### Coordenadora do PNDS

Lívia Machado

### Consultor de Comunicação e Marketing do PNDS

Fernando Barros

### Assessoria de Comunicação e Marketing

Tayara Beraldi

### Superintendente do Serviço de Registro

Genealógico de Suínos do Brasil

Valmir Costa da Rosa

Escritório Brasília: End.: SGAN 601, Lote K,

Ed. CNA - Brasília/DF - Cep: 70830-010

escritoriobrasilia@abcs.com.br

Fone: (61) 2109-1620

## Ficha Editorial

### Coordenação e Edição

Fernando Barros

### Fotografia

Luiz Lang

### Cortes

Daniel Furtado

### Design Gráfico

TDA/BRASIL Comunicação e Marketing Estratégico

### Agradecimentos

Frigorífico Cowpig:

Egídio, Fernando e Renato Sebastiani

Ger. Produção: Doroti Elias de Carvalho.

## Ficha Catalográfica

Manual brasileiro de cortes de suínos. – Brasília : 2010.

56 p. : Il.

1. Suíno. 2. Administração. 2. Cortes de carne suína. 3. Alimentação saudável com carne suína. 4. Usos culinários. Título I.

CDU 636.4

# Índice

Apresentação.....	5
Uma nova etapa.....	7
Uma carne politicamente saudável, além de tudo.....	9
Estrutura da carcaça Suína.....	11
Principais Cortes.....	17
Diversos.....	33
Usos Culinários.....	41





# Apresentação

Os mais de cem títulos de cortes de carne suína que fazem parte deste manual seguramente não esgotam o dinâmico assunto dos usos gastronômicos desta admirável proteína animal. Através deste trabalho, porém, a Associação Brasileira dos Criadores de Suínos (ABCS) descortina um novo e vigoroso universo de usos no mercado brasileiro para um produto já mundialmente consagrado.

O Manual organiza a visão sobre a carne suína desde a estrutura da carcaça até seus usos gastronômicos específicos. Vamos observar que a própria estrutura da carcaça suína permite o uso segmentado da gordura, diante de sua baixa incidência intramuscular. Neste particular, é possível que nenhuma outra proteína de origem animal apresente tamanha flexibilidade. A simples eliminação da gordura localizada na camada superficial descortina uma carne com níveis de colesterol e gordura saturada sem similares quando comparada a produtos semelhantes. Da mesma forma, corretamente ajustada a usos e segmentos, como nos casos de forno e churrasco, a gordura suína reveste de sabor e suculência inúmeras soluções.

Este Manual, portanto, procura focar nos desejos do consumidor final, esteja ele localizado no varejo, no bar, no restaurante, na merenda escolar, na padaria, ou na cozinha industrial. Em suma, através deste trabalho açougueiros e profissionais do setor de alimentação em todo país poderão estar mais próximos dos seus clientes e, ao mesmo tempo, explorar todo o potencial comercial e econômico que a carne suína tem a oferecer.

O Manual Brasileiro de Cortes Suínos terá também um papel central no âmbito do Projeto Nacional de Desenvolvimento da Suinocultura (PNDS), que tem como objetivo principal alcançar o aumento de 2 Kg no consumo per capita de carne suína no país. O PNDS é desenvolvido pela ABCS em parceria com o SEBRAE Nacional e com a Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA). Este Manual pretende facilitar treinamentos diversos e sensibilizar profissionais de inúmeros setores, que respondem pela aquisição de expressivos volumes de proteína de origem animal. Por isto, o texto deste trabalho foi escrito de forma a abranger públicos diversos e heterogêneos.



# Uma nova etapa

Esta seguramente é a mais emblemática entre todas as ferramentas já produzidas pela ABCS no âmbito da campanha “Um Novo Olhar Sobre a Carne Suína”. O Manual Brasileiro de Cortes Suínos anuncia um novo tempo. Num primeiro momento o esforço foi concentrado na sensibilização dos parceiros da cadeia produtiva. Precisávamos provar que a carne suína apresentada conforme as expectativas do consumidor contemporâneo é um produto imbatível, vendedor. Hoje, ninguém mais duvida de que a carne suína pode ocupar seu justo espaço de mercado, até mesmo bem além do marco de 2 Kg de aumento no consumo per capita fixado pelo Projeto Nacional de Desenvolvimento da Suinocultura. O Manual, ao lado das cartilhas de receitas e de outros instrumentos de divulgação já produzidos, é a garantia de que vamos chegar lá.

Através do Manual, açougueiros, gestores do varejo, donos de bares e restaurantes, chefs de cozinha, nutricionistas, médicos e todos os profissionais ligados ao setor de alimentação terão uma referência prática, objetiva e funcional sobre o potencial da carne suína no cotidiano dos brasileiros. O Manual faz uma ponte entre o corte e o seu uso, oferecendo aos profissionais da área um ponto de referência a partir do qual podem criar e ampliar infinitamente o potencial de uso do produto.

Agora, portanto, mais do que uma boa tese, temos argumentos técnicos, instrumentos práticos para trabalhar o posicionamento da carne suína no mercado brasileiro. O Manual enxerga o mercado em toda a sua diversidade. E vai muito além de um recurso meramente profissional. Com ele, cada produtor de suíno, por menor que seja o tamanho da sua granja, do seu município, poderá dialogar com o varejo, com os responsáveis pela merenda escolar, pela comida do presídio. A esposa do produtor poderá mostrar ao gerente do supermercado que existem alternativas práticas que potencializam a venda da carne suína, distribuindo lucros em todas as esferas da cadeia.

Nesse sentido, o Manual é também uma ferramenta de políticas públicas. O nosso produto envolve cerca de um milhão de brasileiros em sua produção, processamento e comercialização. E, considerando-se as tendências do mercado internacional e o imenso espaço disponível no mercado interno - temos aqui um item estratégico na formação da renda e na construção de novos e sustentáveis empregos para o país.

Em suma, é com imenso orgulho que apresentamos o Manual Brasileiro de Cortes Suínos, uma verdadeira máquina de fotografar o nosso futuro.

**Irineu Wessler**  
**Presidente da ABCS**



# Uma carne politicamente saudável

O Manual Brasileiro de Cortes Suínos foi concebido para ser uma ferramenta de mercado, elaborada com os seguintes objetivos principais: difundir usos diversos da carne suína não tradicionais no Brasil; aproximar o comércio, a indústria de refeições coletivas, bares, restaurantes, padarias, lanchonetes e outros segmentos da real expectativa dos seus clientes; oferecer ao varejo e aos outros setores instrumentos para uma ampliação ainda maior da margem líquida praticada sobre a venda do produto.

Podemos afirmar com segurança que nenhuma outra proteína de origem animal oferece, hoje, ao varejo, rentabilidade tão atrativa. Os cortes apresentados a seguir derivam, de forma genérica, de pesquisas encomendadas pela Associação Brasileira dos Criadores de Suínos (ABCS) através das quais ficou evidente a existência de um enorme espaço de mercado para o produto, no Brasil. Isto, entre outras razões, fundamentalmente porque a carcaça vai da indústria para o varejo levando junto itens que nem sempre – e cada vez mais quase nunca – o cliente deseja comprar: pele, gordura e osso. Em contrapartida, na indústria estes itens são componentes de produtos processados, como linguiças, mortadelas e outros.

O cliente contemporâneo quer comprar rápido, em pequenos volumes, para alimentar uma família cada vez menor e cada vez mais preocupada com o impacto da alimentação sobre a saúde. Essa família busca soluções práticas, funcionais, compatíveis com a realidade urbana dominante.

Há obstáculos que precisam ser vencidos, é verdade, tais como a refrigeração adequada (a gordura da carcaça protege a qualidade da carne), dificuldades logísticas, etc... Mas, já existe um largo espaço de negociação entre a indústria e o varejo, para que este receba o produto de maneira mais próxima das expectativas e exigências do consumidor final.

Os cortes gastronômicos, a carne pré-temperada, ou a comida pronta, oferecidos em volume proporcional ao tamanho atual da família brasileira, aproximam a carne suína das expectativas dos consumidores, promovem a fidelização e ampliam consideravelmente o giro do produto. É aqui que o aumento da escala impacta ainda mais positivamente a rentabilidade da carne suína. As pesquisas da ABCS são determinantes: os clientes adoram carne suína, mas querem comprá-la de uma maneira ajustada aos critérios de consumo contemporâneos.

Aprendemos com a campanha “Um Novo Olhar Sobre a Carne Suína” que questões relacionadas ao preconceito podem ser facilmente superadas quando os clientes são ouvidos, o produto bem apresentado, comercializado em condições adequadas de higiene e sanidade.

Com vocês, um Manual antes de mais nada oportuno, já que traduz um novo olhar sobre o negócio da carne suína num momento em que milhões de brasileiros estão sendo incorporados à classe média, incrementando o consumo de proteína animal. Um Manual cuja simples revelação das soluções gastronômicas revela com intensidade surpreendente uma carne politicamente saudável, produzida com extremo rigor de qualidade, pronta para ocupar um papel cada vez mais importante no cotidiano dos brasileiros.

Aproveitamos para agradecer a prestimosa colaboração do Mestre Açougueiro Daniel Furtado, autor de vários dos cortes aqui apresentados, assim como do Frigorífico Cowpig, que generosamente abriu suas portas para a realização deste trabalho.

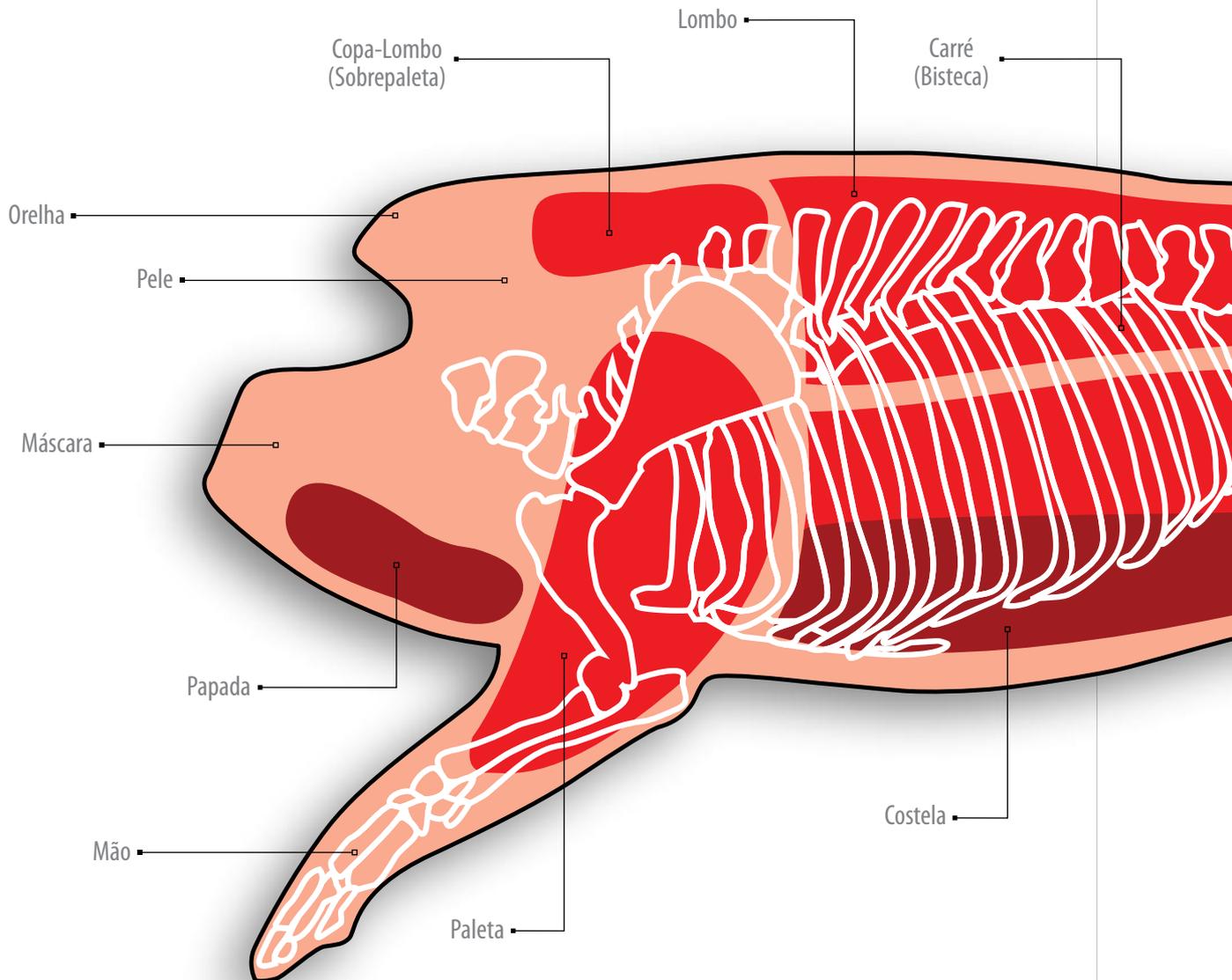
**Fernando Barros**  
Consultor de Comunicação e Marketing do PNDS



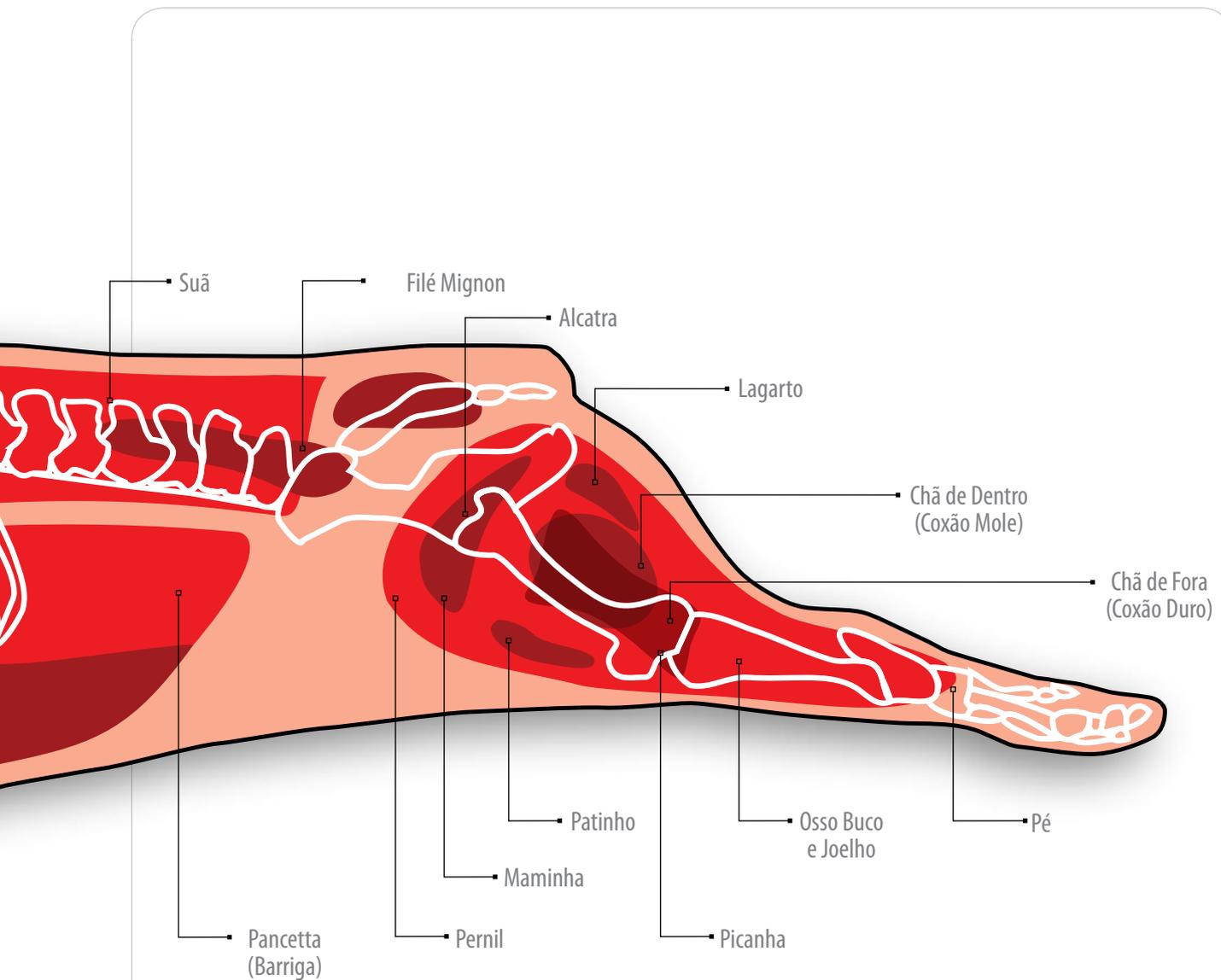


## **Estrutura da Carcaca Suína**

# Mapa do suíno



A estrutura da carcaça suína é rigorosamente igual à bovina, inclusive na denominação da grande maioria dos seus cortes gastronômicos. O consumidor tem reagido muito bem quando aplicamos a mesma nomenclatura, algo com o que ele já está familiarizado. Aqui o nome joga um papel fundamental: indica ao consumidor possibilidades de uso do produto que ele já conhece, já sabe preparar, apenas não havia pensado sobre o assunto antes.



Vejam o caso do “Strogonoff de Carne Suína”: clientes de todas as idades gostam de strogonoff; é um prato fácil de fazer; e no caso da carne suína pode ser extraído de cortes não tão caros quanto o filé mignon, sendo mais competitivo em preço sem deixar de ser tenro e saboroso. Ou seja, é possível fazer um excelente Strogonoff de alcatra, coxão mole, coxão duro, picanha, fraldinha, etc...). Vale a pena ressaltar uma diferença importante: o lombo é equivalente ao contra-filé, mas seu nome já está consagrado no mercado.



Meia carcaça (banda) completa (49,2 kg)

No mercado brasileiro, a forma de comercialização mais comum entre frigoríficos e o varejo é conhecida como “meia carcaça”. Depois do animal abatido, escaldado e depilado, retira-se as vísceras e o pênis, no caso dos machos. A carcaça inteira é, então, separada em duas, retirando-se a medula espinhal(coluna). Normalmente o rabo fica na meia-carcaça situada à direita.

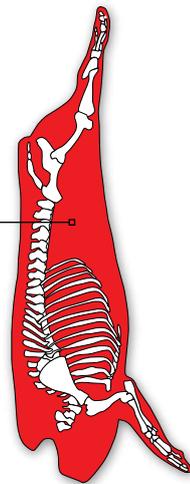


Foto 2: Central



Meia carcaça especial (tipo exportação - sem cabeça, sem patas da frente)

Outra forma cada vez mais comum de comercialização do suíno entre a indústria e o varejo é a divisão da carcaça em seus grandes cortes, que depois são colocados em caixas:

- 1)Dianteiro - Paleta e Sobrepaleta(Copa-Lombo)
- 2)Parte Central do corpo do animal (carré e barriga com costela)
- 3)Pernil Traseiro

Porém, o que interessa ao consumidor final são os cortes gastronômicos, ou seja, usados para compor os pratos por eles desejados, como vocês vão ver a seguir.

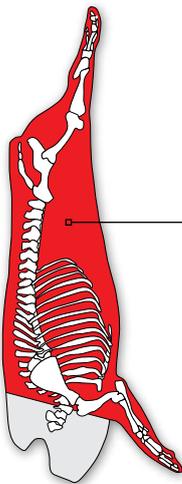


Foto 1: Paleta Dianteiro



Foto 3: Pernil Traseiro





**Principais  
Cortes**

# Coxão-Mole

(Chã-de-dentro)

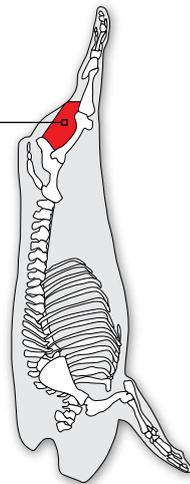


Peça Inteira com Capa de Gordura

O Coxão-Mole é um das peças mais versáteis do suíno. Já presente num lugar privilegiado do imaginário coletivo, o Coxão-Mole oferece inúmeras alternativas que tendem a ter maior sucesso quando atendem às expectativas de baixo volume do consumidor.



Peça inteira sem capa de gordura



Bifes de coxão-mole



Cubinhos para goulash



Escalopinhos de coxão-mole



Picadinho de coxão-mole suíno



Tiras de coxão-mole suíno para stroganoff

# Alcatra

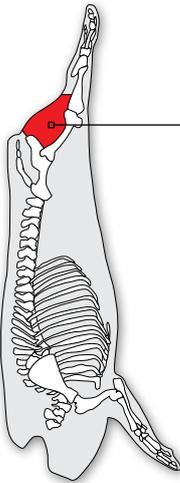


Peça inteira sem capa de gordura



Peça Inteira com Capa de Gordura

A Alcatra divide com o Coxão-Mole a preferência dos consumidores para o uso cotidiano. Escalopinhos, cubinhos, tirinhas – a Alcatra oferece um sem número de possibilidades já inseridas nos hábitos do consumidor brasileiro.



Bifés de alcatra suína



Cubos de alcatra suína



Escalopinhos de alcatra suína



Miolo (coração) da alcatra suína



Tirinhas de alcatra suína

# Filé Mignon

(Lombinho)



Filé Alto

O Filé-Mignon Suíno é uma peça cujo potencial de mercado está ainda muito longe de ser explorado. Tem duas grandes vantagens: se presta exatamente às mesmas funções gastronômicas do seu similar bovino; custa, em média, a metade do preço.

Seu baixo índice de resíduos gordura superficial colabora muito na aceitação do produto.



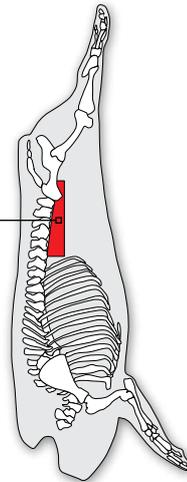
Filé aberto para recheio



Filé suíno alto diagonal



Medalhães de Filé Mignon Suíno

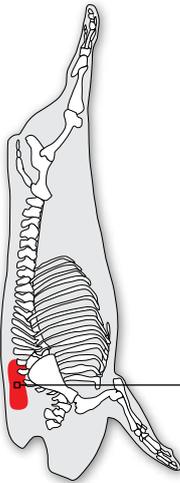


Medalhães de filé em bandeja

# Copa-Lombo



Bife sem osso



Bife com Osso

Em contrapartida, a saborosa Copa-Lombo ainda é praticamente desconhecida dos consumidores. Trata-se simplesmente de uma das peças mais ricas do suíno, especialmente em função da marmorização que carrega. Por isto oferece um cativante bife com osso e uma carne moída sem similares.

Aliás, a carne moída é uma das peças de melhor resultado para os varejistas, já que incorpora facilmente os temperos é uma alternativa de uso para cortes menos vendidos.



Carne moída para cozinha de refeições coletivas



Cubinhos para cozinha de refeições coletivas



Tirinhas para cozinha de refeições coletivas



Cubos de 30g para cozinha institucional

# Lombo



Bifinhos de Lombo

Os cortes do Lombo ocupam um espaço nobre no coração do consumidor brasileiro. Naturalmente encarados como cortes magros, as peças derivadas do Lombo Suíno tem um surpreendente grau de aceitação, desde que observados os cuidados com a apresentação e o volume de carne nas bandejas. Na estrutura da carcaça, o lombo é o equivalente ao contra-filé.



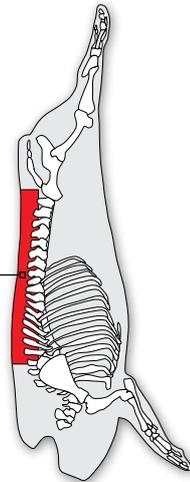
Bife Borboleta para Recheio



Cubos Magros de Lombo



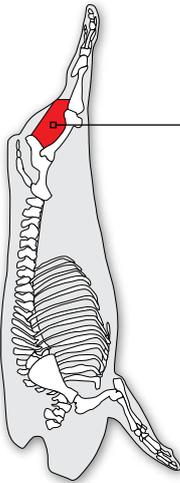
Escalope de Lombo



# Coxão-Duro



Peça Inteira sem Gordura



Peça Inteira com Gordura

De duro o Coxão-Duro tem quase nada. Na verdade, é o melhor exemplo da grande diferença que separa a carne suína da bovina: o padrão harmônico da textura. Praticamente todos os cortes do suíno são macios, tenros, independentemente da origem. Em suma, as peças do Coxão-Duro acabam percebidas com o mesmo valor oferecido pelo cliente à Alcatra e ao Coxão-Mole.



Lâminas de Coxão Duro para Sanduíche



Pirâmides para Yakissoba

# Fraldinha



Peça Inteira de Fraldinha

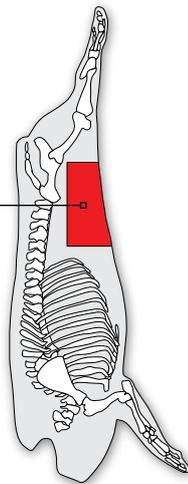
A Fraldinha recheada é uma peça de forno de grande efeito gastronômico e praticamente não utilizada no Brasil. Por sua localização, em cima da Pancetta (Barriga), a Fraldinha é um corte naturalmente suculento.



Guisadinho de Fraldinha



Bifes de Fraldinha

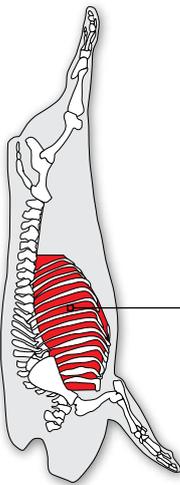


# Costela



Costela Piano

A Costela tem também um grande número de aplicações. Impressiona os resultados obtidos em gôndola desta versão denominada "Costela Piano". Na verdade, trata-se de um aproveitamento, um sub-produto extraído da "toilette" feita na preparação da "Coroa de Costela". É imbatível para grill.



Costela à Passarinho

# Pertences



Pé Traseiro

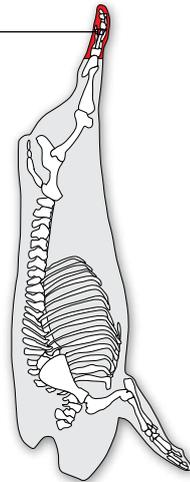
Os Pertences suínos ainda tem longo caminho a percorrer até encontrarem um nível de uso gastronômico como vemos na Europa, por exemplo. Lá na Europa, o Pé de Porco Assado ("Pied de Cochon", na França) ou o Pé de Porco Recheado ("Zamponne", na Itália) são soluções populares e que agregam muito valor a estas partes.

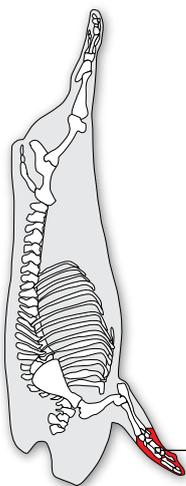


Focinho



Orelha





Pé Dianteiro

Facilitar o uso do pé para o cliente, cortando-o em pedaços menores da hora da venda, é muito importante. A Papada é uma fonte de torresmos deliciosos, cortados em tirinhas bem finas. O rabo pode ser também utilizado com sucesso em cozidos de carnes.



Papada



Rabo

# Osso Buco

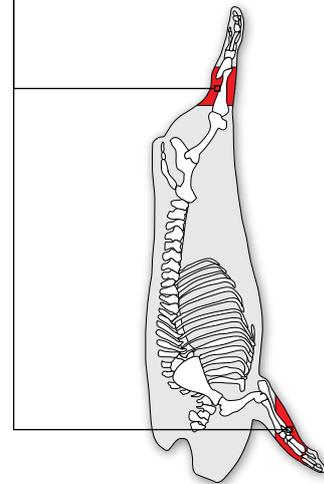


Osso Buco

O Osso Buco suíno também é uma peça com alto potencial de venda e atualmente desconhecida. Deve-se congelar a peça antes de serrar na máquina, a fim de evitar resíduos que prejudicam a apresentação do produto.



Osso Buco Especial

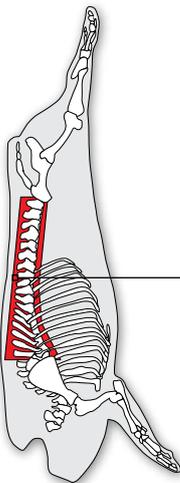


# Suã



Suã com Lombo

A Suã é um item de grande sucesso nos mercados de Minas Gerais, Goiás e de parte do interior de São Paulo. Aqui apresentamos uma solução que pode universalizar o apelo deste corte: a Suã com Lombo, reunindo o sabor do osso suíno com a carne nobre do Lombo.



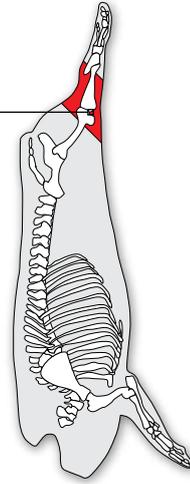
Suã sem lombo

# Joelho

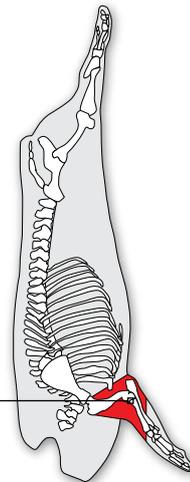


Joelho Traseiro

O Joelho Suíno seria muito mais utilizado se os consumidores conhecessem a sua forma de preparação. Aqui ressaltamos a importância dos açougueiros e varejistas oferecerem como diferencial o conhecimento das receitas, para que possam orientar seus clientes e valorizar o seu papel.



Joelho Dianteiro



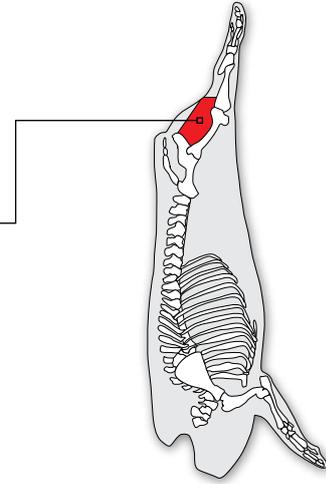






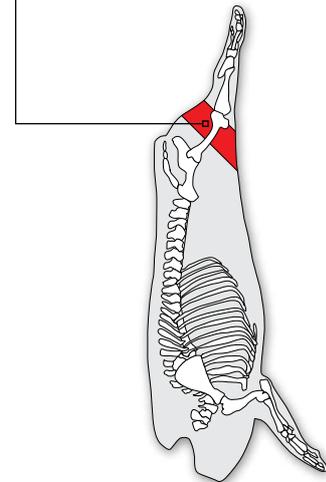
**Diversos**

# Diversos



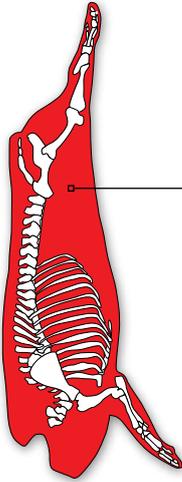
Bife à Rolê da Capa do Coxão Mole

Talvez o principal diferencial da carne suína é seu universo de utilização amplo e praticamente infinito. Terá melhores resultados o profissional que deixar livre sua imaginação para criar cortes atrativos, suculentos, de boa relação custo/benefício. O Bife à Rolê feito com a capa do Coxão Mole é um exemplo disto.



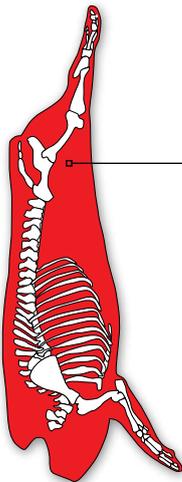
Disco do Pernil (Capitão)

O Bife a Rolê também é um clássico. O uso de legumes decisivamente contribui para animar o visual da gôndola como um todo. Destaca-se também o fato de que, quando já temperados (tempero básico sal, pimenta do reino, toque da casa...) este tipo de corte atrai fortemente os consumidores que dispõem de pouco tempo para cozinhar em casa, que exigem soluções práticas e funcionais. O disco de pernil é um atrativo a mais para aqueles que possuem de frigideiras grandes.



### Hambúrguer

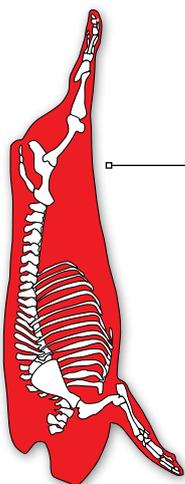
O hambúrguer suíno, além de simplesmente delicioso, é uma opção altamente lucrativa para os estabelecimentos que conseguem fazer manipulação. Para pequenos açougues, ou rotisseria de supermercados, trata-se de uma solução que combina aproveitamento total dos resíduos de carne com a oferta de produtos diferenciados e de qualidade. Uma receita simples e eficiente: 80% de carne suína moída; 15% de gordura (toucinho); 5% de farinha de pão.



### Tiras de Costela para Coxinha Suína

Aproveitando a enorme aceitação da costelinha suína, a ABCS lançou uma cartilha de salgados para lanchonetes e padarias que inclui uma Coxinha Suína, produzida com tiras de de costela bem temperadas. As tiras de costela podem também ser um excelente sub-produto da toilette realizada para produção da "Coroa de Costela".





### Carne Moída Paleta

A carne moída suína tem sido um grande sucesso na Europa e na Ásia através dos séculos. O tradicional "Molho Alla Bolonhesa" é feito originalmente na Itália com carne suína, que além de saborosa recebe com generosidade e acolhimento toda a sorte de temperos. A ABCS fez experimentos com kibes, kaftas, croquetes, lasanhas, canelones, pastéis, todos muito bem aceitos pelos degustadores. É ainda uma opção mais barata do que a correspondente bovina. Além disso, é uma solução de flexibilidade: conforme a demanda local, a carne suína pode e deve ser extraída dos cortes menos comercializados, sem nenhum prejuízo da qualidade final do produto.

# Torresmos



Torresmo do Rei

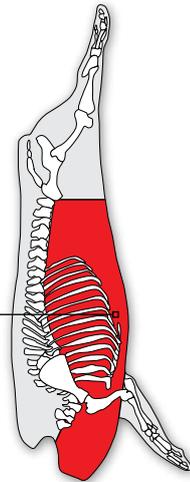
O Torresmo é um capítulo especial do suíno. Os açougueiros podem agregar valor a esta peça preparando o torresmo para vender ao quilo em seus estabelecimentos. Suas várias formas de apresentação permitem que o comerciante explore soluções próprias e diferenciadas.



Torresminho Sem Pele



Tirinhas de Toresmo com pele

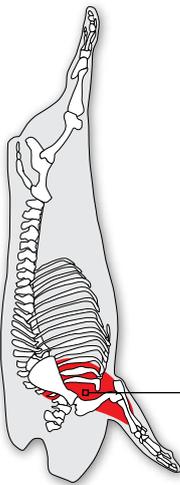


# Espetinhos



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.



Espetinho de Paleta



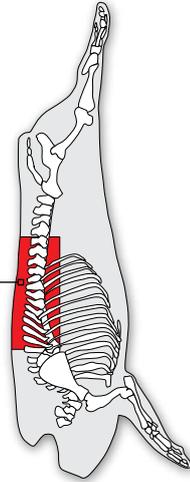
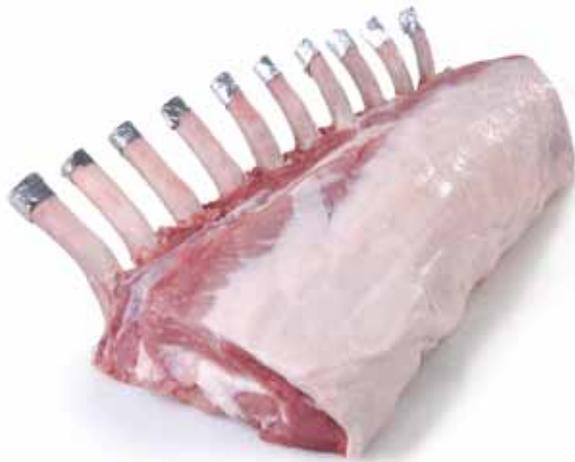
Espetinho de Costelinha





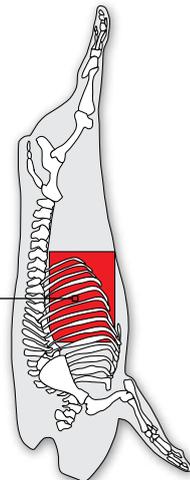
**Usos Culinários**

# Churrasco



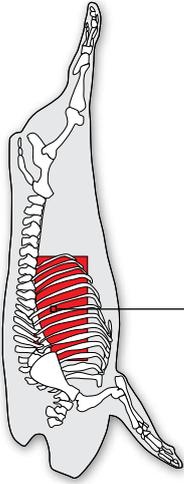
Carré Francês / Coroa de Costela

É a estrela da festa nas gôndolas, a peça mais vendedora. Compensa largamente o tempo usado em sua preparação. Quanto mais cuidadosa a “toilette” (limpeza) maior o impacto junto aos clientes. Importante: o cliente desconhece o potencial de uso da carne suína no churrasco. Criar um espaço específico, com “banners” ou fita, ajuda muito: “CARNE SUÍNA PARA CHURRASCO”.



Costelinha Francesa

Elegante e saborosa, a costelinha francesa é um grande sucesso tanto em churrascos quanto na sua versão assada no forno. Como a Coroa de Costela, ideal marinar a peça de véspera no molho de sua preferência.

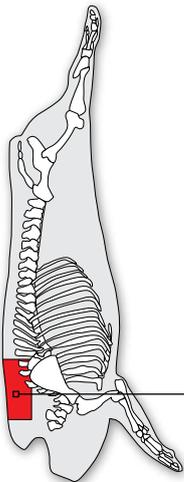


Costelinha com Pele



Costelinha para Espeto

A costelinha cortada para espeto tem que considerar a realidade do espaço de grelha que o consumidor final normalmente dispõe em sua casa. Pequenos volumes (600g na foto), adaptáveis aos espetos e grelhas de pequeno porte, resultam sempre em maior volume de vendas. Aqui a gordura ajuda a irrigar a carne durante a cocção



Copa-Lombo com Pele(Sobrepaleta)

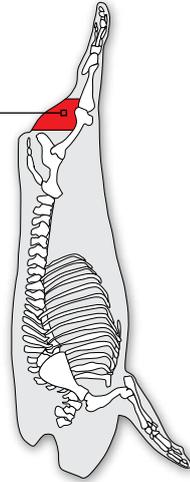
O Copa-Lombo é muito pouco conhecido, mas apresenta excelentes resultados. Como de resto para todos os cortes suínos, é importante oferecer a peças para churrasco num volume atrativo para o consumidor: neste caso, 800g

# Churrasco



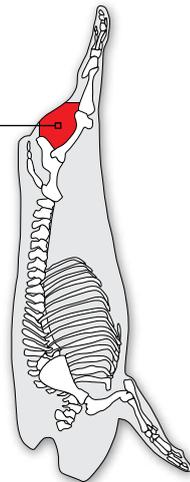
Picanha

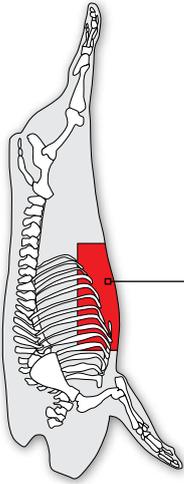
O uso dos mesmos nomes aplicados para o bovino facilita a percepção do consumidor. Recomenda-se o uso e carcaças de maior porte para selecionar as peças destinadas para churrasco. Um animal de 130 Kg (peso vivo), por exemplo, apresenta peças mais vistosas e vendedoras para churrascos domésticos e, especialmente, para churrascarias.



Maminha de Alcatra

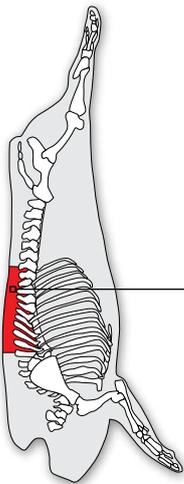
Mesmo raciocínio usado para a "Maminha de Alcatra": quanto maior o animal de origem maior o giro para as peças destinadas ao churrasco. Peça a seu fornecedor que reserve carcaças maiores para o fim de semana, quando aumenta a demanda para churrascos e peças de forno. Melhor ainda: peça para o frigorífico entregar os cortes já finalizados — reduz o desperdício e aumenta a rentabilidade nas duas pontas





Pancetta (Barriga)

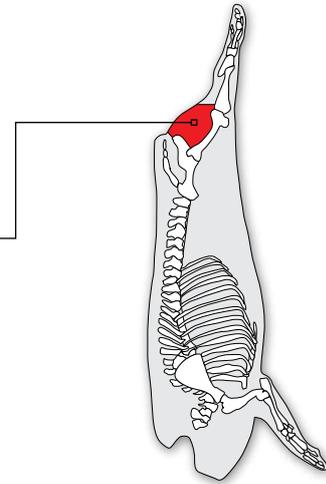
Os italianos denominam “pancetta” a parte da barriga que carrega maior quantidade de carne. Esse suculento triângulo deve idealmente ser dividido em pelo menos três peças, a fim de facilitar a venda, o giro do produto. A parte mais nobre é a ponta do triângulo, que deve ter no máximo 600g.



Carré

As peças para churrasco também servem para assados. Aqui a gordura sempre colabora com a suculência. O carré se presta maravilhosamente para estas finalidades. Pode ser servido bem sequinho. Porém, é conveniente regar com algum tipo de gordura durante a cocção, caso contrário a peça tende a ressecar, a perder sua textura macia e suculenta.

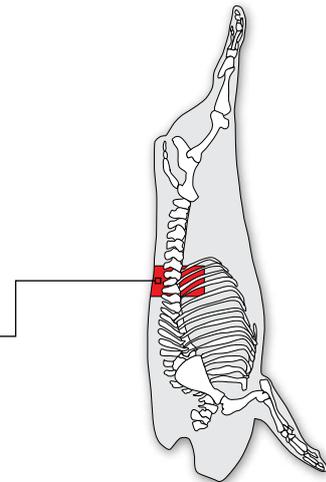
# Assados



Alcatra com Pele

A carne suína se caracteriza pelo baixo índice de gordura intra-muscular. É senso comum, por exemplo, que é preciso cuidar para evitar que peças como o lombo ressequem no forno. Por isto a preocupação, aqui e nos itens para o churrasco, de sempre proceder a cocção com a ajuda de uma camada de gordura.

Nestes dois exemplos, a "Alcatra com Pele" e o "Assado de Prime" a gordura vai penetrar a carne durante o assamento, de forma lenta e gradual, permitindo um resultado suculento e inesquecível.

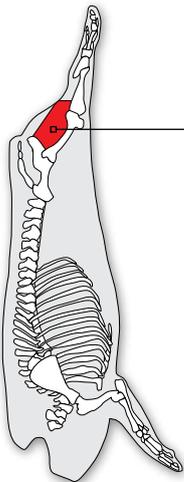


Assado de Prime



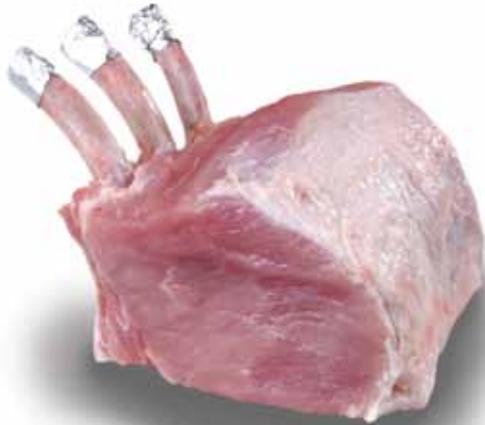
Coxão Duro/Chã de Fora

Tanto o Coxão-Duro quanto o Coxão-Mole podem ser utilizados no churrasco 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.



Coxão Mole

# Assados

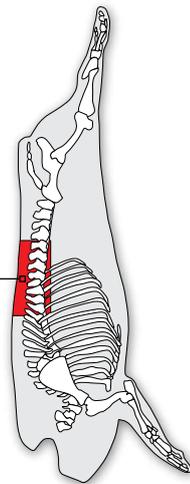


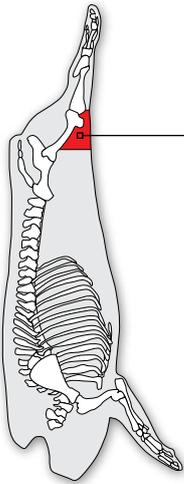
Coroa de Costela Três Hastes

A exuberância vendadora da Coroa de Costela pode ser explorada através de vários formatos. Em buffets, por exemplo, a apresentação feita com duas coroas cruzadas faz incontestável sucesso. Para o varejo, os modelos utilizando duas, três ou quatro hastes de costela permite que o produto seja adquirido pela vasta parcela dos consumidores que moram em residências com uma ou duas pessoas no máximo.



Coroa Cruzada

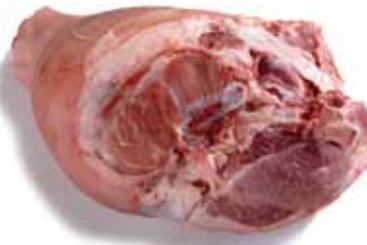




Patinho

Famílias cada vez menores levam os clientes a rejeitar cada vez mais as peças volumosas. Mas, os consumidores continuam gostando das receitas feitas a partir do pernil assado. A solução: fragmentar o pernil em seções. Neste exemplo, um Patinho Suíno oferece uma bela peça de Assado a Pururuca, com cerca de 2,5 Kg.

Na outra proposta, um resultado muito vistoso e interessante. Corte a pele e a gordura fazendo quadrados ao longo de todo o pernil. No forno, a gordura vai se transformar em nacos dourados e apetitosos.



Pernil Inteiro com Pele

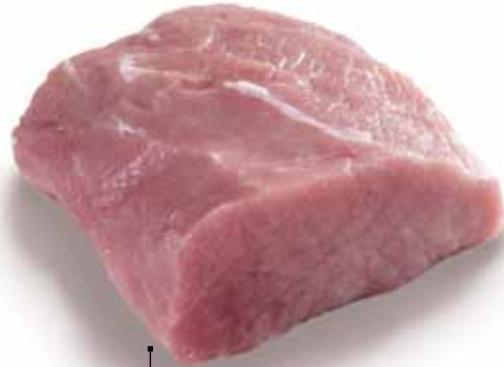


Pernil: Estrelas de Pururuca

# Assados



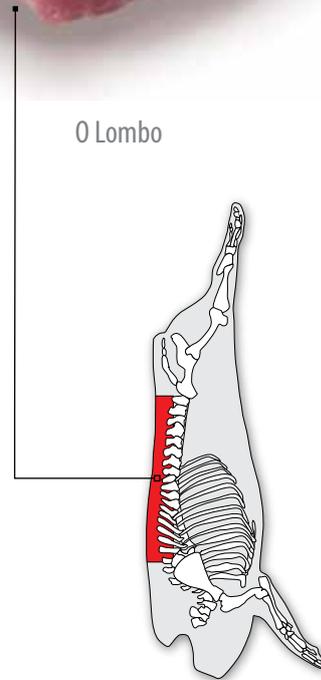
A Pancetta



O Lombo

Todo cozinheiro – amador, ou profissional – sabe que o lombo resseca com facilidade no forno. Pouca gente sabe, no entanto, que a razão para isto é a taxa de gordura intramuscular extremamente baixa (2% contra 4% do filé mignon bovino, por exemplo). Assim, para assar sem perder a suculência o lombo requer o apoio de uma gordura. Aqui, três soluções. Na primeira, o “Lombo Envelopado”. Marinar a carne de véspera e envolvá-la no dia seguinte com um pedaço de pancetta (barriga) cortado do mesmo tamanho.

O segundo exemplo é o “Lombo Introvertido”. Abra o lombo como se fosse uma manta de carne de sol, mantendo a gordura de superfície. Depois, enrole a peça com a parte da gordura por dentro. No terceiro exemplo o “Lombo Dinamarquês” já trás consigo a pele e a gordura de superfície, que irriga a carne durante a cocção.



Lombo Envelopado

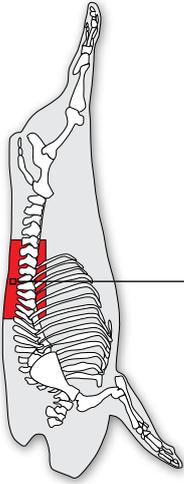


Lombo Introvertido



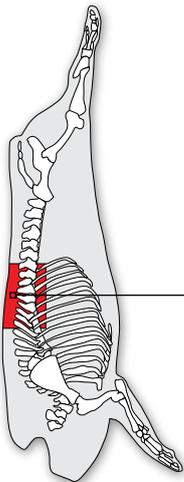
Lombo Dinamarquês

# Grill



T-Bone

Neste ensaio, o "T-Bone Steak" é cortado em seu conjunto, extraído das duas bandas da carcaça. O resultado no grill é atrativo visualmente e muito saboroso.



Prime Rib

Já a "Prime-Rib" pode ser oferecida com e sem a camada de gordura. Também é particularmente interessante para restaurantes que servem pratos montados ("à la carte").

# Grill

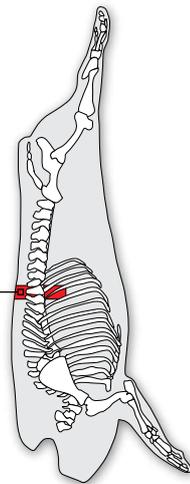


Bisteca Comum

A bisteca é um clássico. Mas, como tal, pode e deve ser revisto. Sugira a seus clientes fazer a bisteca na frigideira grill com azeite extra-virgem, salpicada de ervas frescas (tomilho, orégano ou manjerona) no final.

A Bisteca Fiorentina se caracteriza mais pela forma de preparação. Mas ela deve ser um pouco mais alta que a bisteca clássica. Viajantes ingleses que apreciavam a carne nessa festa, a pediam como "beaf-steak", daí o nome italianizado para bistecca.

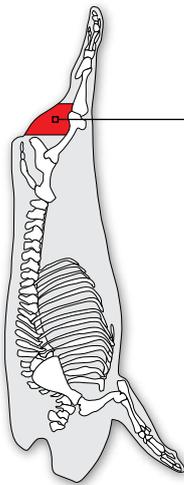
Nos EUA, um dos formatos da Prime apresenta o corte sem "toilette".



Bisteca Fiorentina



Bisteca Prime



Grelhado Alto de Picanha

Aqui um grande ponto de negociação entre clientes finais, varejo e frigoríficos. As outras proteínas de origem animal já estão bastante customizadas (preparadas para desejos específicos do consumidor). Uma picanha de um animal de 130 Kg (peso livre, vivo) é claro muito mais vendadora, impactante, do que a mesma peça de um animal de 95 Kg, o peso médio do mercado. A Picanha na versão grill já é um prato de enorme sucesso junto ao consumidor. A carne suína tem a missão de se ajustar a esta realidade de mercado. No exemplo desta página, a picanha é cortada em tiras verticais.



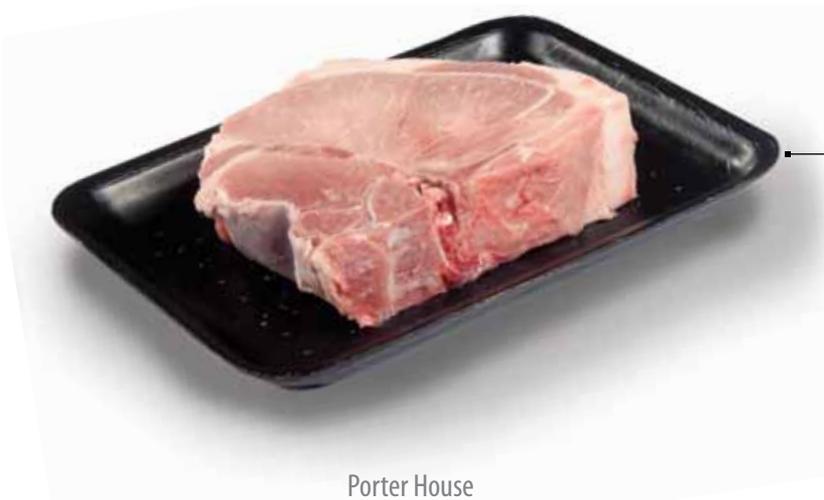
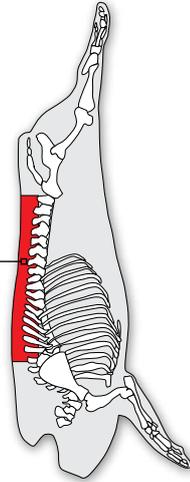
Bife de Tiras de Picanha

# Grill



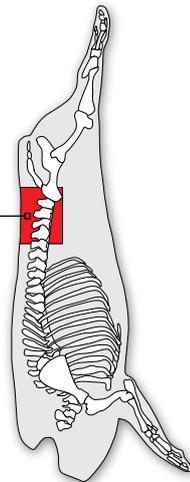
Lombo Light Grill

Inúmeras partes do suíno permitem a produção de cortes livres de gordura aparente. Isto porque a gordura do suíno tem a grande vantagem de se localizar basicamente na superfície dos músculos. Ou seja, os clientes do segmento “light”, que preferem evitar as gorduras, tem aqui uma opção imbatível.

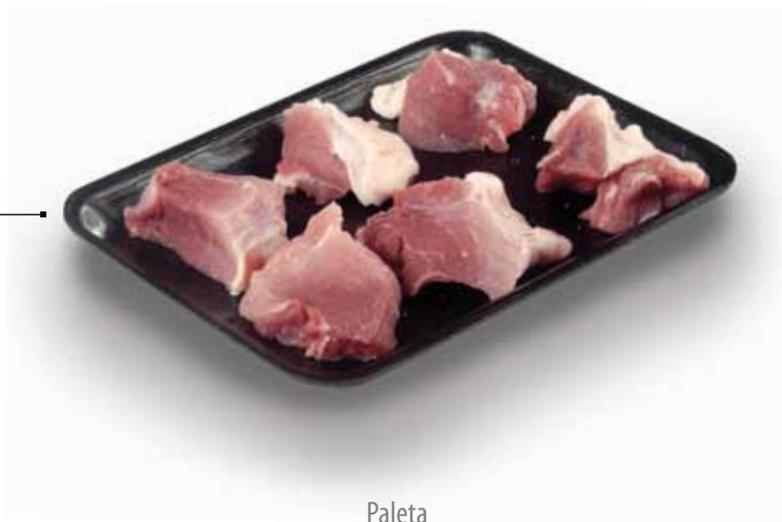
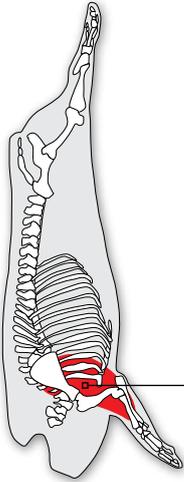


Porter House

O “Porter House”, que reúne o Lombo, na parte maior, e o Filé-Mignon, na parte menor, é uma excelente solução para restaurantes de todos os níveis. Deve ter pelo menos 2,5cm de altura.

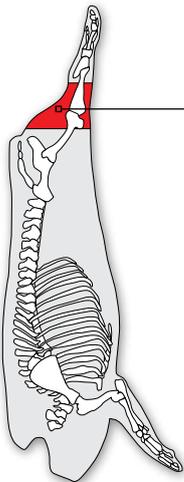


# Guisados



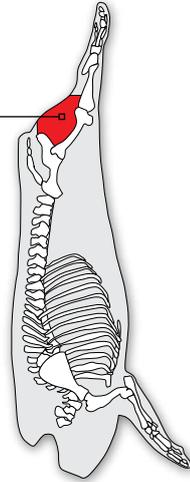
Paleta

Os cortes para guisados apresentados em volume pequeno (300g/600g) 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.



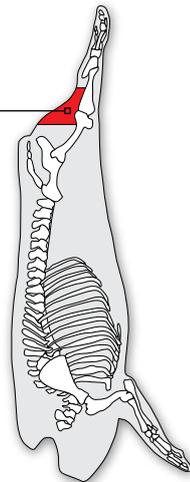
Músculo

# Guisados



Bifes Largos para Guisado

Normalmente os guisados pedem um pouco de gordura para uma cocção eficiente. Porém, o mercado exige com força cada vez maior itens dissociados da obesidade. Tanto nos casos dos Bifes Largos quanto do Lagarto, estas peças podem ter usos diversos.



Lagarto

Neste Manual você vai encontrar uma nova maneira de explorar o potencial da Carne Suína. São mais de cem diferentes cortes que atendem aos diversos nichos de mercado, desde peças idealizadas para Supermercados, Açougues, Cozinhas de Refeições Coletivas, Bares, Restaurantes, Lanchonetes, Padarias e Merenda Escolar. Um Novo Olhar Sobre a Carne Suína – mais saudável, mais rentável, mais eficiente.



Ministério da  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento

