

DOM FIUZA

PRIME SELECTED BEEF

**DOM
FIUZA**
PRIME SELECTED BEEF





ARGENTINA





ACÉM REDONDO DOM FIUZA GRASS FED ARGENTINA

Acém Redondo, Entrecôte, ou Ribeye proveniente de animais de raças britânicas (Angus e Hereford) criados a campo e alimentados unicamente a pasto. Corte obtido do quarto dianteiro, constituído pelo músculo longissimus dorsi e pelos músculos adjacentes existentes na face dorsal das costelas (da 4ª à 10ª costela).





LOMBO 5+ DOM FIUZA GRASS FED ARGENTINA

O lombo é retirado do quarto traseiro da superfície ventral das vértebras lombares. O corte mais nobre destes bovinos de raças britânicas com alimentação 100% natural.





**DOM
FIUZA**
PRIME SELECTED BEEF



PICANHA DOM FIUZA GRASS FED ARGENTINA

Corte tradicional da América do Sul, obtido durante a desmancha da alcatra e constituído pelo músculo bíceps femoris. Proveniente de animais de raças britânicas (Angus e Hereford) com alimentação 100% grassfed.





URUGUAI





ACÉM REDONDO DOM FIUZA GRASS FED URUGUAI

Acém Redondo, Entrecôte, ou Ribeye proveniente de animais de raças britânicas (Angus e Hereford) criados a campo e alimentados unicamente a pasto. Corte obtido do quarto dianteiro, constituído pelo músculo longissimus dorsi e pelos músculos adjacentes existentes na face dorsal das costelas (da 4ª à 10ª costela).

**DOM
FIUZA**
PRIME SELECTED BEEF

CENTRO ALCATRA BLACK ANGUS DOM FIUZA GRASS FED URUGUAI

Centro ou coração da alcatra é o corte obtido durante a desmancha da alcatra, após a remoção da maminha, da picanha e das gorduras envolventes. Constituído pelo músculo gluteus medius, este corte é proveniente de animais 100% Black Angus criados a campo e alimentados unicamente a pasto.





**DOM
FIUZA**
PRIME SELECTED BEEF



PICANHA BLACK ANGUS DOM FIUZA GRASS FED URUGUAI

Corte tradicional da América do Sul, obtido durante a desmancha da alcatra e constituído pelo músculo bíceps femoris. Proveniente de animais Black Angus com alimentação 100% grassfed.

**DOM
FIUZA**
PRIME SELECTED BEEF

VAZIA BLACK ANGUS DOM FIUZA GRASS FED URUGUAI

A vazia é retirada da superfície dorsal das últimas 8 vértebras torácicas e das vértebras lombares, constituída pelos músculos longissimus dorsi e multifidus. De grande qualidade, este corte proveniente de animais Black Angus com alimentação 100% grassfed.





ACÉM REDONDO BLACK ANGUS DOM FIUZA GRAIN FED URUGUAI

Acém Redondo, Entrecôte, ou Ribeye proveniente de animais 100% Black Angus com um acabamento a cereais superior a 120 dias. Corte obtido do quarto dianteiro, constituído pelo músculo longissimus dorsi e pelos músculos adjacentes existentes na face dorsal das costelas (da 4^a à 10^a costela).

**DOM
FIUZA**
PRIME SELECTED BEEF

CENTRO DA ALCATRA BLACK ANGUS DOM FIUZA GRAIN FED URUGUAI

Centro ou coração da alcatra é o corte obtido durante a desmancha da alcatra, após a remoção da maminha e da picanha e da limpeza das gorduras envolventes. Constituído pelo músculo gluteus medius, este corte é proveniente de animais 100% Black Angus com um acabamento grainfed superior a 120 dias.



**DOM
FIUZA**
PRIME SELECTED BEEF

DOM FIUZA

PRIME SELECTED BEEF





CHEIO DA PÁ BLACK ANGUS DOM FIUZA GRAIN FED URUGUAI

Corte do dianteiro, constituído pelo músculo tríceps braquial inserido no bordo posterior da escápula. Proveniente de animais 100% Black Angus com um acabamento a cereais superior a 120 dias.

**DOM
FIUZA**
PRIME SELECTED BEEF

FRALDINHA BLACK ANGUS DOM FIUZA GRAIN FED URUGUAI

A fraldinha corresponde à porção caudal da aba composta pelo músculo obliquus internus abdominis. Proveniente de animais 100% Black Angus com um acabamento a cereais superior a 120 dias, este corte possui uma textura única devido às grossas fibras musculares.





LOMBO (3/4 E 4/5 LB) BLACK ANGUS DOM FIUZA GRAIN FED URUGUAI

O lombo é retirado do quarto traseiro da superfície ventral das vértebras lombares. Devido à sua tenrura, potenciada pela genética destes animais 100% Angus e pelo acabamento grainfed, este é um corte requintado e muito apreciado.

**DOM
FIUZA**
PRIME SELECTED BEEF



DOM
FIUZA
PRIME SELECTED BEEF

MAMINHA BLACK ANGUS DOM FIUZA GRAIN FED URUGUAI

Obtida durante a desmancha da alcatra, pela separação do músculo tensor fáscia latae do músculo gluteus medius, esta peça de animais 100% Black Angus com mais de 120 dias de acabamento a grão possui uma textura e sabor bastante característicos.



**DOM
FIUZA**
PRIME SELECTED BEEF



PICANHA BLACK ANGUS DOM FIUZA GRAIN FED URUGUAI

Corte tradicional da América do Sul, obtido durante a desmancha da alcatra e constituído pelo músculo bíceps femoris. Proveniente de animais Black Angus com mais de 120 dias de acabamento grainfed, esta picanha sobressai pela sua elevada infiltração de gordura e sabor intenso.

**DOM
FIUZA**
PRIME SELECTED BEEF

POJADOURO BLACK ANGUS DOM FIUZA GRAIN FED URUGUAI

Corte correspondente à parte interna e posterior da coxa, constituído por fibras longas e magras em formato arredondado. A infiltração de gordura obtida pelo acabamento a grão proporciona uma subtil infiltração de gordura que torna este corte muito suculento.





DOM FIUZA

PRIME SELECTED BEEF



RABADILHA BLACK ANGUS DOM FIUZA GRAIN FED URUGUAI

Corte constituído pelas massas musculares da face anterior do fémur. Proveniente de animais 100% Black Angus com mais de 120 dias de acabamento a grão, este é um corte bastante versátil.

**DOM
FIUZA**
PRIME SELECTED BEEF

VAZIA BLACK ANGUS DOM FIUZA GRAIN FED URUGUAI

De grande qualidade, este corte retirado da superfície dorsal das últimas 8 vértebras torácicas e das vértebras lombares, constituído pelos músculos longissimus dorsi e multifidus, é proveniente de animais de 100% Black Angus com um acabamento a grão superior a 120 dias. Destaca-se pela sua elevada infiltração de gordura e sabor intenso.



**DOM
FIUZA**

PRIME SELECTED BEEF



DOM FIUZA

PRIME SELECTED BEEF