



# Catálogo de Produtos

Pertences para Feijoada e outras deliciosas receitas



## CARNE SECA



### Coxão Traseiro

Carne bovina curada e seca feita tradicionalmente a partir do do coxão traseiro, corte com menos gordura e mais macio.

### Coxão Mole

Carne bovina curada e seca feita a partir do coxão mole, corte conhecido por sua maciez e sabor.

### Braço Dianteiro (Sem Músculo)

Carne bovina curada e seca, muito saborosa. É mais firme e tem um pouco mais de gordura que a parte traseira.

### Ponta de Agulha (Jabá)

Feita a partir de corte com mais gordura e usando o método tradicional de salga, conferindo, assim, sabor único.

## COSTELA SUÍNA

---

### Salgada Ripa

Corte de carne de porco salgada que tem sabor proveniente da camada de carne e gordura entremeada pelos ossos.



### Defumada

Costela suína submetida ao processo de defumação, proporcionando aroma e sabor característicos. Não precisa ser dessalgada.

## LOMBO SUÍNO

---



### Salgado

Corte nobre da carne suína submetido ao processo de salga. É muito saboroso e versátil, podendo ser usado em diversas criações culinárias.

### Temperado Defumado

O mesmo corte mas aqui submetido a um processo de tempero e defumação, resultando em sabor e aromas característicos.

## PERNIL SUÍNO

---

### Salgado

Consiste na perna traseira do porco que foi submetida a um processo de salga para conservação e intensificação do sabor.

## MIÚDOS

---



**Pé Suíno  
Salgado**

**Rabo Suíno  
Salgado**



**Língua Suína  
Salgada**



**Orelha Suína  
Salgada**

Com Máscara ou  
Sem Máscara  
(ponta da orelha).



**Língua Bovina  
Defumada**

## BACON

---

**Extra (Costela)**

Bacon com mais carne e menos gordura  
do que a versão feita com a barriga do porco.

**Manta  
(Barriga Defumada)**





## EMBUTIDOS

**Paio**

**Linguiça Portuguesa  
Defumada**

**Linguiça Calabresa  
Defumada**

**Linguiça Portuguesa  
Artesanal**

Temperada com vinho e  
defumada na lenha.



**Alheira**

**Linguiça Tipo Blumenau**

Criada por imigrantes alemães, é feita  
a partir do pernil suíno e defumada.

Típico embutido defumado  
português que mistura  
carnes, pão e temperos.

## OUTROS

**Carne de Sol (Coxão Traseiro)**

Corte bovino submetido a um processo de salga que resulta em uma carne  
com textura macia e significativamente menos salgada que a carne seca.

**Joelho Suíno Defumado**

Corte suíno submetido a um processo de defumação que resulta em uma  
carne macia, suculenta e saborosa. Também é conhecido como Eisbein.

## ACOMPANHAMENTOS

Feijão Preto Argentino  
Feijão Branco

Farinha Crua de Mandioca  
(Fina e Grossa)

## KITS COM PERTENCES PARA FEIJOADA

(cada um serve até 10 pessoas)

### Tradicional

600 g de carne seca (traseiro, coxão)  
600 g de costela suína salgada (ripa)  
400 g de orelha suína salgada  
200 g de lombo suíno salgado  
500 g de pé suíno salgado  
200 g de rabo suíno salgado

200 g de língua suína salgada  
100 g de bacon extra (costela)  
250 g de paio  
250 g de linguiça portuguesa defumada  
1 kg de feijão preto argentino  
(peso total do kit = 4,300 kg)

### Light

800 g de carne seca (traseiro, coxão)  
500 g de lombo suíno salgado  
800 g de costela suína salgada (ripa)  
150 g de bacon extra (costela)

500 g de paio  
500 g de linguiça portuguesa defumada  
1 kg de feijão preto argentino  
(peso total do kit = 4,250 kg)





Mercadão de São Paulo  
(Rua da Cantareira, 306 - Centro)  
Rua D - Box 17

Temos delivery. Consulte-nos!



(11) 97174-8799



(11) 3312-0332



[contato@emporiozucchini.com.br](mailto:contato@emporiozucchini.com.br)



[emporiozucchini.com.br](http://emporiozucchini.com.br)



[@emporiozucchini](https://www.instagram.com/emporiozucchini)



[/emporiozucchini](https://www.facebook.com/emporiozucchini)