

Catálogo de Produtos

Pertences para Feijoada
e outras deliciosas receitas



CARNE SECA



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显著mente 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



emporiozucchini.com.br



@emporiozucchini



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