

CATÁLOGO B2B / PORCO PRETO CRIADO A PASTO

Maiale Canastra

Descendente do porco preto ibérico, o Maiale Canastra tem carne vermelho-rubi, marmoreio elevado e sabor marcante. Os animais são criados ao ar livre, com acesso a pastagens, raízes, frutos e castanhas nativas.

Maiale Canastra



CERTIFIED HUMANE BRASIL BEM-ESTAR ANIMAL

O cuidado começa na origem



Bem-estar animal certificado

A granja da linha Maiale Canastra tem certificação Certified Humane Brasil. Auditorias independentes verificam o cumprimento de critérios de bem-estar animal ao longo do manejo.

Criação ao ar livre

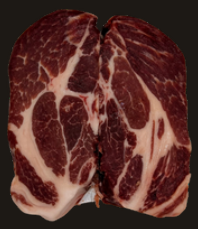
No Sistema Intensivo de Suínos Criados ao Ar Livre (SISCAL), os animais são criados soltos em todas as fases da vida, com acesso a áreas de pastagem.

Na cozinha

O marmoreio e a suculência são características da linha, tanto nos cortes preparados na grelha quanto no forno.

Cortes e embutidos

Pesos médios



Ancho Steak

0,5 kg



Assado de Tira

0,6 kg



Barriga com pele (Pancetta Arrotulata)

8 kg



Barriga (Pancetta Tesa)

4 kg



Carré

0,6 kg



Capitão

0,8 kg



Costela Especial

0,6 kg



Costela BBQ

1 kg



Coxão Mole

1,5 kg



Flat Iron

0,5 kg



Fraldinha

0,7 kg



Filé Mignon

0,6 kg



Joelho

1,3 kg

Cortes e embutidos

Pesos médios



Lombo

1 kg



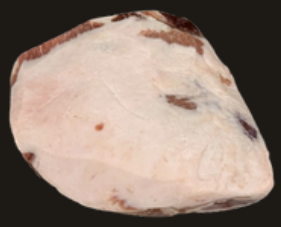
Paleta Bola

5 kg



Paleta inteira sem pele

4,5 kg



Paleta desossada sem pele

3,5 kg



Paleta desossada com pele

4 kg



Paleta Porcionada

1 kg



Paleta Fiocco di Spalla

1,2 kg



Patinho

1,1 kg



Pernil desossado com pele

7 kg



Pernil desossado sem pele

6,5 kg



Pernil Bola

8 kg



Pernil Speck

6 kg



Pernil Fiocco

1,1 kg



Pernil Culatello

4 kg



Pernil Porcionado

1 kg

Cortes e embutidos

Pesos médios



Pernil Picado

5 kg



Picanha

0,7 kg



Prime Rib

0,35 kg



Secreto

0,5 kg



Short Rib

0,6 kg



Shoulder Steak

0,4 kg



Stinco

0,9 kg



Sobrepaleta

2,5 kg



T-Bone

0,5 kg



Toucinho (Lardo)

2 kg



Linguiça Grossa

0,5 kg



Linguiça 400 g

0,4 kg



Ragú

0,5 ou 2,5 kg