

The image features two racks of ribs, likely pork, that have been grilled to a golden-brown, charred finish. They are presented on a dark, rustic wooden cutting board. The background is a dark, textured surface, possibly a table or countertop, which adds to the overall aesthetic of the food presentation.

**INTERNATIONAL  
PRODUCTS CATALOG**

**minerva  
foods**

# ABOUT MINERVA FOODS

Sobre a Minerva Foods • Sobre Minerva Foods



**The leading beef exporter in South America, with a market share of ~20%.**

*Maior exportadora de carne bovina da América do Sul, com ~20% de market share.*

*La mayor exportadora de carne de vacuno de América del Sur, con una cuota de mercado de ~20%.*



**Industrial units in Argentina, Brazil, Colombia, Paraguay, and Uruguay.**

*Unidades industriais distribuídas na Argentina, Brasil, Colômbia, Paraguai e Uruguai.*

*Unidades industriales distribuidas en Argentina, Brasil, Colombia, Paraguay y Uruguay.*



**One of the largest lamb exporters in Australia.**

*Uma das maiores exportadoras de ovinos da Austrália.*

*Una de las mayores exportadoras de cordero de Australia.*



**Diversity of origins and quality standardization ensure product availability.**

*Diversidade de origens e padronização da qualidade garantem a disponibilidade dos produtos.*

*La diversidad de orígenes y la normalización de la calidad garantizan la disponibilidad de los productos.*



**Integrated and efficient distribution logistics.**

*Logística de distribuição integrada e eficiente.*

*Logística de distribución integrada y eficiente.*

# MINERVA FOODS ACROSS THE WORLD

Minerva Foods no mundo • Minerva Foods en el mundo

## INDUSTRIAL UNITS

Unidades industriais • Unidades industriales

### ARGENTINA

Argentina • Argentina

Berazategui | EST 1378  
Colonia Caroya | EST 1580  
Pontevedra | EST 2067  
Rosário | EST 13  
Venado Tuerto | EST 1373

### AUSTRALIA

Austrália • Australia

Colac | EST 282  
Esperance | EST 1459  
Sunshine | EST 689  
Tammin | EST 119

### BRAZIL

Brasil • Brasil

Araguaína | SIF 1940  
Barretos | SIF 421  
Campina Verde | SIF 3711  
Goianésia | SIF 3149  
Janaúba | SIF 2471  
José Bonifácio | SIF 451  
Mirassol D'Oeste | SIF 2911  
Palmeiras de Goiás | SIF 431  
Paranatinga | SIF 2500  
Rolim de Moura | SIF 791

### COLOMBIA

Colômbia • Colombia

Bucaramanga | INVIMA  
341BD  
Ciénaga de Oro | INVIMA  
680B

### PARAGUAY

Paraguai • Paraguay

Asunción | IVO 8 - 2 - 13  
Belén | IVO 23  
San Antonio | IVO 3

### URUGUAY

Uruguai • Uruguay

Canelones | EST 8  
Carrasco | EST 3  
Durazno | EST 310  
Melo | EST 7

## PROCESSING UNITS

Unidades de industrializados •  
Unidades de industrializados

### BRAZIL

Brasil • Brasil

Barretos | SIF 745

### ARGENTINA

Argentina • Argentina

Pilar | EST 4725  
Rosário | EST 13

## INTERNATIONAL COMMERCIAL OFFICES

Escritórios comerciais internacionais • Unidades industriais

### Algeria

Argélia • Argelia

### Australia

Austrália • Australia

### Chile

Chile • Chile

### China

China • China

### Egypt

Egito • Egipto

### Hong Kong

Hong Kong • Hong Kong

### Italy

Itália • Italia

### Japan

Japão • Japón

### Lebanon

Líbano • Líbano

### Mexico

México • Mexico

### Saudi Arabia

Árabiá Saudita • Arabia Saudita

### Singapore

Singapura • Singapur

### Taiwan

Taiwan • Taiwán

### United Arab Emirates

Emirados Árabes Unidos •  
Emiratos Árabes Unidos

### United Kingdom

Reino Unido • Reino Unido

### United States

Estados Unidos • Estados Unidos

# INDEX · Índice · Indíce

## BEEF

Bovino · Bovino

## HINDQUARTER

Traseiro · Trasero

- 08 Tenderloin · Filé Mignon · Solomillo
- 09 Striploin · Contrafilé · Bife Angosto
- 10 Cube roll · Filé de Costela · Bife Ancho
- 11 Rib Eye · Filé de Costela · Bife Ancho
- 11 Rump · Alcatra · Cuadril
- 13 Topside · Coxão Mole · Nalga de Adentro
- 15 Silverside · Coxão Duro com Lagarto · Cuadrada con Peceto
- 15 Flat · Coxão Duro · Cuadrada
- 17 Eye Round · Lagarto · Peceto
- 18 Knuckle · Patinho · Bola de Lomo
- 18 Muscle · Músculo · Muslo

## PORTION CONTROL

Porcionados · Porción

- 21 Portion Control · Porcionados · Porción

## FOREQUARTER

Dianteiro · Delantero

- 26 Forequarter · Dianteiro · Delantero

## FLANK

Ponta de Agulha · Flanco

- 33 Flank · Ponta de Agulha · Flanco

## OFFALS

Miúdos · Menudencias

- 36 Offals · Miúdos · Menudencias

## HAMBURGERS

Hambúrguer · Hamburguesas

- 45 Hamburgers · Hambúrgueres · Hamburguesas

## BREADED MEAT

Empanados · Rebozados

- 56 Breaded Meat · Empanados · Rebozados

## SAUSAGES

Salsichas · Salchichas

- 60 Sausages · Salsichas · Salchichas

## SHEEP

Cordeiro · Cordero

- 63 Breast · Peito · Pecho
- 63 Flap Tail Off · Ponta de peito · Falda sin cauda
- 63 Foreshank · Músculo Dianteiro · Brazuelo
- 63 Full Carcass · Carcaça Completa · Canal
- 64 Hindshank · Músculo Traseiro · Garrón
- 64 Leg bone in chump on/shank off · Pernil com osso sem músculo · Pierna con hueso con cuadril y sin garrón
- 64 Leg bone in chump on/shank on · Pernil com osso com músculo · Pierna con hueso con cuadril y con garrón
- 64 Leg boneless chump on/shank off · Pernil desossado sem músculo · Pierna sin hueso con cuadril y sin garrón
- 65 Leg boneless chump on/shank on · Pernil desossado com músculo · Pierna sin hueso con cuadril y sin garrón
- 65 Neck · Pescoço · Cogote
- 65 Rack cap off frenched · Carré francês sem capa · Costillar a la francesa sin capa
- 65 Rack cap on frenched · Carré francês com capa · Costillar a la francesa con capa
- 66 Rack cap off · Carre sem capa · Costillar sin capa
- 66 Shortloin split · Espinhaço ao meio · Espinazo Corto Doble
- 66 Shortloin 6 rack · Espinhaço curto · Espinazo Corto Simple
- 66 Shortloin zero tail · Espinhaço sem aba · Espinazo sin cauda
- 67 Shoulder sqr cut bone in · Paleta com osso sem músculo quadrada · Paleta corte cuadrado

## CONTACTS

Contatos · Contactos

- 68 Contacts · Contatos · Contactos

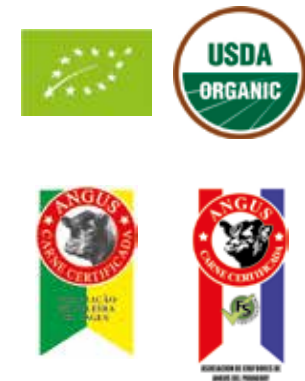
Food Safety Certification  
Certificação de segurança de alimentos



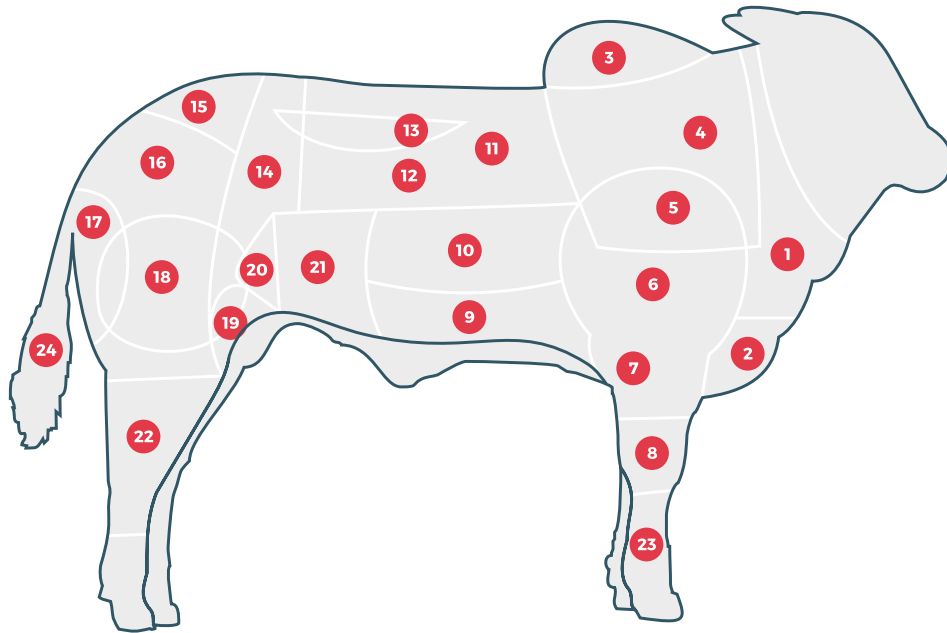
Animal Welfare Certification  
Certificação de bem-estar animal



Product Certification  
Certificação para produto



# CUTS MAP



- 01** Neck • Pescoço • Cogote
- 02** Brisket • Peito • Pecho
- 03** Hump • Cupim • Jaroba
- 04** Chuck • Acém • Aguja Completa
- 05** Shoulder • Paleta • Paleta
- 06** Chuck Tender • Peixinho • Chingolo
- 07** Shoulder Heart • Coração da Paleta • Centro de Carnaza de Paleta
- 08** Shin • Músculo Dianteiro • Garrón Delantero
- 09** Ribs • Costela • Costilla
- 10** Flank • Ponta de Agulha • Flanco
- 11** Filé de Costela • Cube Roll • Bife Ancho
- 12** Striploin • Contrafilé • Bife Angosto
- 13** Tenderloin • Filé Mignon • Solomillo
- 14** Rump • Alcatra • Cuadril
- 15** Rump Cap • Picanha • Tapa de Cuadril
- 16** Flat • Coxão Duro • Cuadrada
- 17** Eye Round • Lagarto • Peceto
- 18** Topside • Coxão Mole • Nalga de Adentro
- 19** Knuckle • Patinho • Bola de Lomo
- 20** Rump Tail • Maminha • Colita de Cuadril
- 21** Thin Skirt • Fraldinha • Entraña Fina
- 22** Shank • Músculo Traseiro • Garrón Traseiro
- 23** Beef Feet • Mocotó • Pata de Vacuno
- 24** Tail • Rabo • Rabo

## Cooking Methods • Modos de Preparo • Modo de Preparación



Grill • Churrasqueira • Asado



Skillet • Frigideira • Sartén



Oven • Forno • Horno



Pot • Panela • Olla

---

# BEEF

---

*Bovino • Bovino*





# HINDQUARTER CUTS

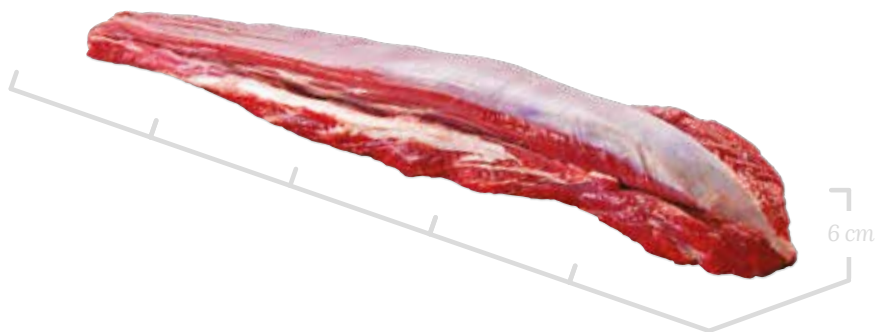
*Traseiro • Trasero*

*Beef • Bovino • Bovino*

# TENDERLOIN • Filé Mignon • Solomillo

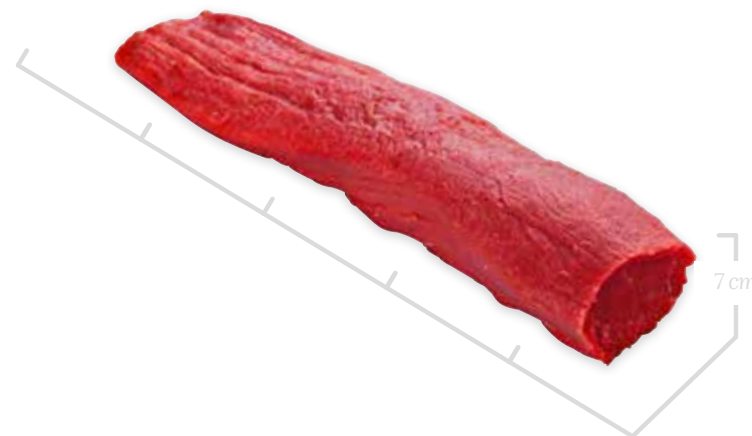
## TENDERLOIN CHAIN ON

Filé Mignon com Cordão • Solomillo con Cordón



## HEART OF TENDERLOIN

Miolo ou Coração do Filé Mignon • Corazón de Solomillo



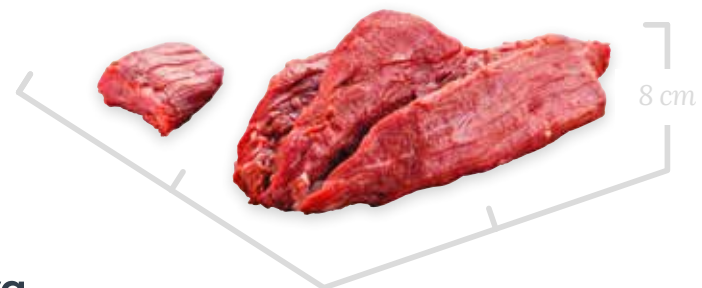
## TENDERLOIN CHAIN OFF

Filé Mignon sem Cordão • Solomillo sin Cordón



## TENDERLOIN HEAD

Filé Mignon (Cabeça) • Tapa de Solomillo





# STRIPLOIN • Contrafilé • Bife Angosto

## STRIPLOIN CHAIN ON

Contrafilé com Cordão e com Aba • Bife Angosto Bajo con Cordón



## STRIPLOIN CHAIN ON FAMILY PACK

Contrafilé com Cordão e com Aba Partido • Bife Angosto con Cordón Partido



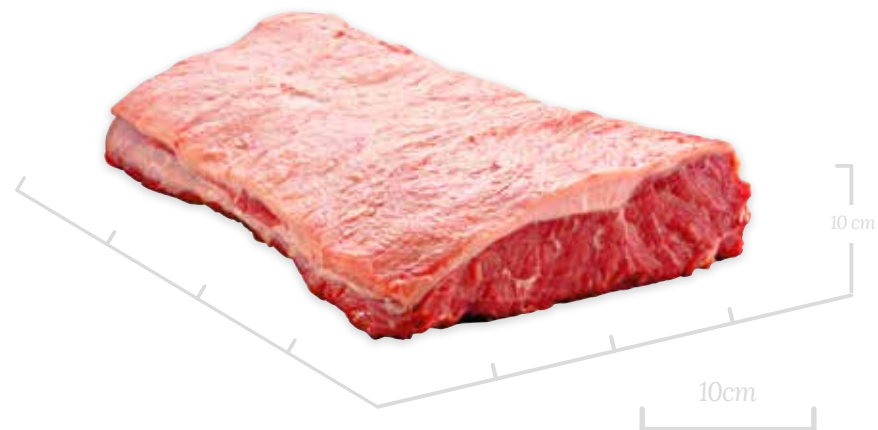
## STRIPLOIN CHAIN OFF

Contrafilé sem Cordão • Bife Angosto sin Cordón



## STRIPLOIN CHAIN ON AND BELLY CHAIN OFF

Contrafilé com Cordão e sem Aba • Bife Angosto Bajo con Cordón y sin Falda



# STRIPLOIN

• Contrafilé • Bife Angosto

## STRIPLOIN SCAN TRIM 5 RIBS

Contrafilé sem Cordão, sem Aba, sem Gordura com 5 Costelas  
Bife Angosto Bajo sin Cordón y sin Falda y sin Grasa con 5 Costillas



## STRIPLOIN HEART (RED MEAT)

Coração de Contrafilé (Carne Vermelha) • Corazón de Bife Angosto (Carne Roja)



# CUBE ROLL

• Filé de Costela • Bife Ancho

## CUBE ROLL

Filé de Costela sem Aba e sem Gordura • Bife Ancho sin Tapa y sin Grasa



## CUBE ROLL FAT ON

Filé de Costela sem Aba e com Gordura • Bife Ancho sin Tapa y con Grasa



## RIB EYE • Filé de Costela • Bife Ancho

### RIB EYE LIP ON FAT OFF

Filé de Costela com Aba e sem Gordura • Bife Ancho con Tapa y sin Grasa



### RIB EYE FAT ON

Filé de Costela com Aba e com Gordura • Bife Ancho con Tapa y con Grasa



## RUMP • Alcatra • Cuadril

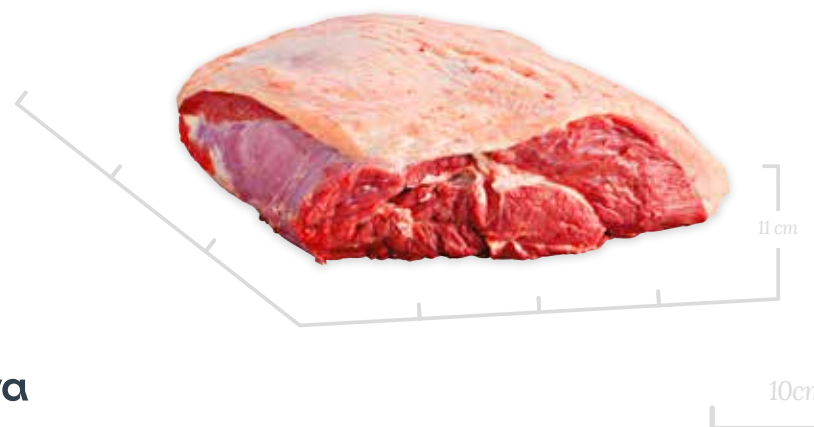
### FULL RUMP

Alcatra Completa • Cuadril con Tapilla y Rabillo



### D-RUMP

Alcatra com Picanha • Cuadril con Tapa



# RUMP

• Alcatra • Cuadril

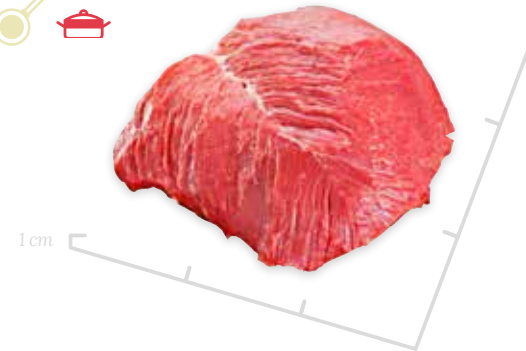
## RUMP HEART FAT ON CORK ON

*Coração da Alcatra com Gordura e com Rolha*  
*Corazón de Cuadril con Grasa y con Tapilla*



## PAD RUMP HEART

*Coração da Alcatra sem Rolha e sem Gordura*  
*Corazón de Cuadril/Cadera sin Tapilla y sin Grasa*



## RUMP HEART A AND B

*Coração da Alcatra Parte A e Parte B* • *Corazón de Cuadril Parte A y Parte B*



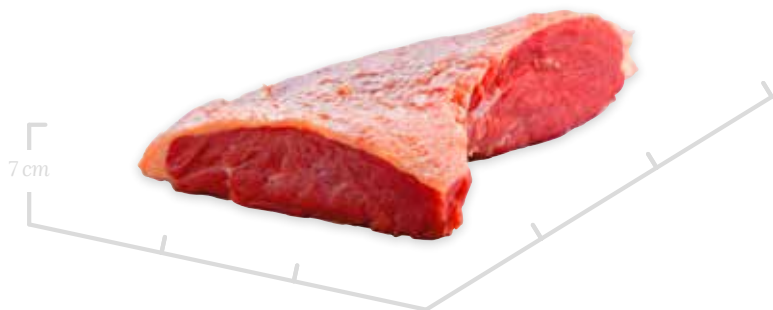
## RUMP CAP

*Picanha* • *Tapa de Cuadril*



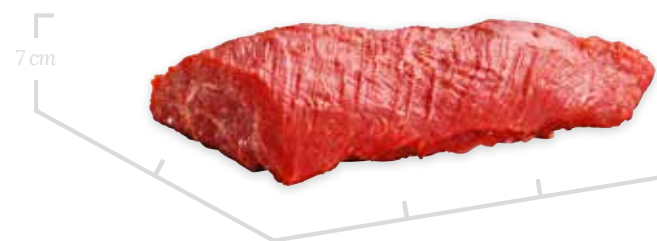
## RUMP TAIL FAT ON

Maminha da Alcatra com Gordura • Colita de Cuadril



## PAD RUMP TAIL

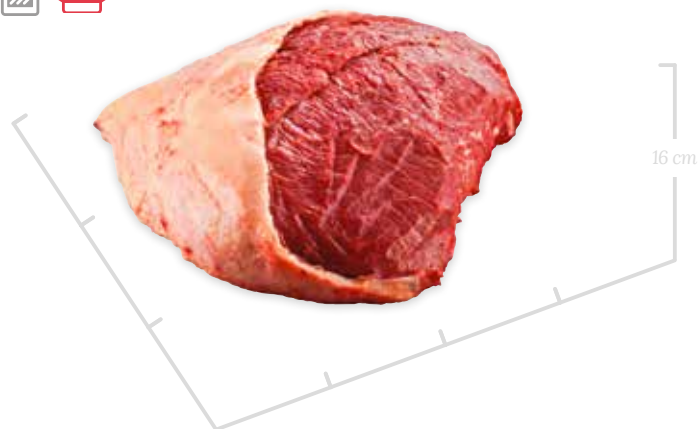
Maminha da Alcatra sem Gordura • Colita de Cuadril sin Grasa



## TOPSIDE • Coxão Mole • Nalga de Adentro

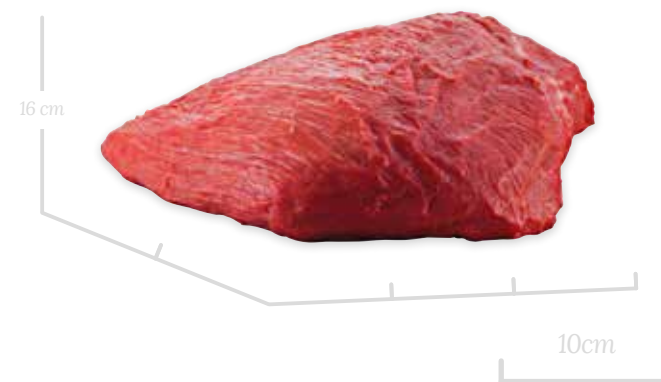
### TOPSIDE

Coxão Mole • Nalga de Adentro con Tapa



### TOPSIDE CAP OFF

Coxão Mole sem Capa • Nalga de Adentro sin Tapa



# TOPSIDE • Coxão Mole • Nalga de Adentro

## TOPSIDE CAP OFF BABY TOP OFF

Coxão Mole sem Capa e sem Baby Top

Nalga de Adentro sin Tapa y sin Baby Top



## TOPSIDE CAP ON AND FAT OFF

Coxão Mole com Capa e sem Gordura

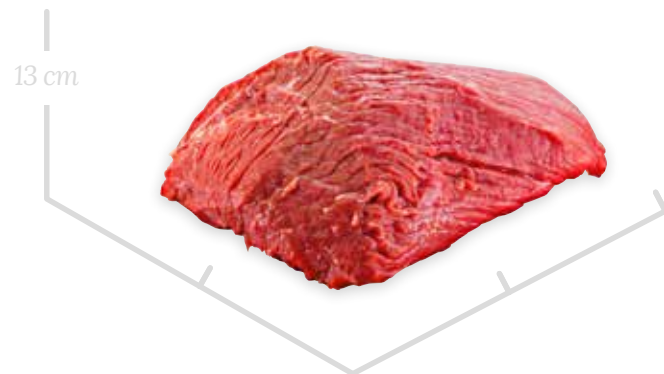
Nalga de Adentro con Tapa y sin Grasa



## BABY TOP

Baby Top

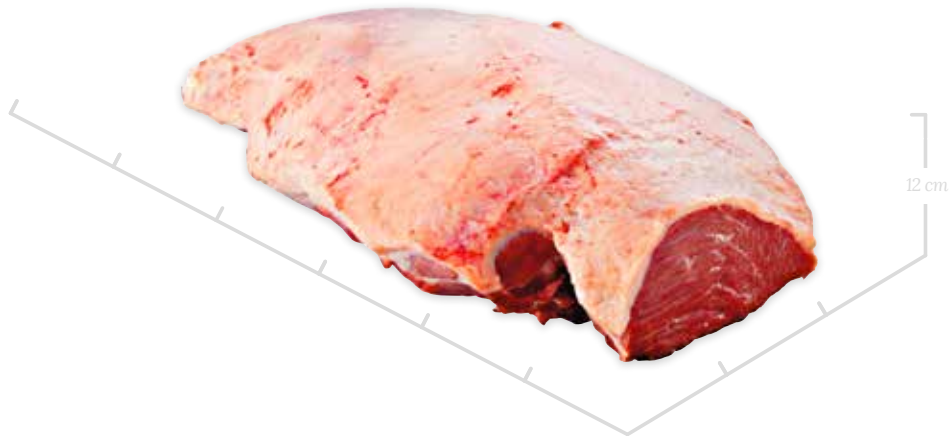
Baby Top



# SILVERSIDE • Coxão Duro com Lagarto • Cuadrada con Peceto

## FULL SILVERSIDE

Coxão Duro com Lagarto e Músculo Mole  
Cuadrada con Peceto y Garrón de Nalga



## SILVERSIDE

Coxão Duro com Lagarto  
Cuadrada con Peceto



## FLAT • Coxão Duro • Cuadrada

### FLAT SIDE GRISTLE ON

Coxão Duro sem Lagarto e com Membrana  
Cuadrada sin Peceto y con Cartílago



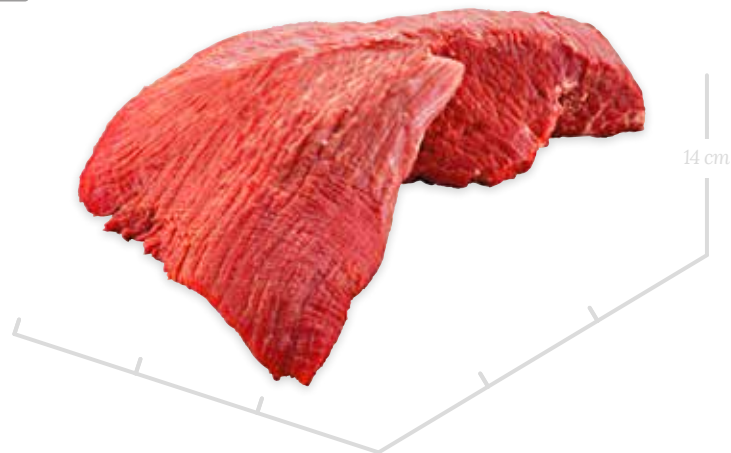
### FLAT SIDE GRISTLE OFF

Coxão Duro sem Lagarto e sem Membrana  
Cuadrada sin Peceto y sin Cartílago



**PAD FLAT WITH SIDE MUSCLE**

*Coxão Duro Vermelho com Borboleta • Cuadrada con Mariposa*



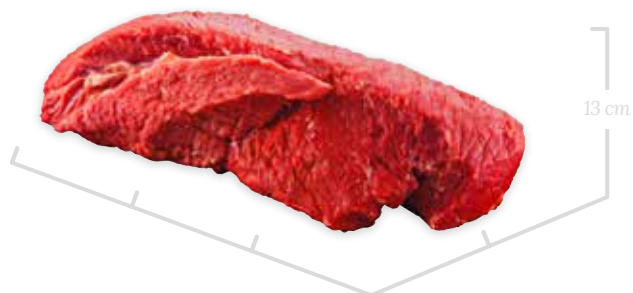
**SQUARE PAD FLAT**

*Coxão Duro Quadrado • Nalga de Afuera Cuadrada*



**PAD FLAT**

*Coxão Duro Vermelho • Cuadrada Roja*



**BUTTERFLY FLAT**

*Barboleta do Coxão Duro • Mariposa*

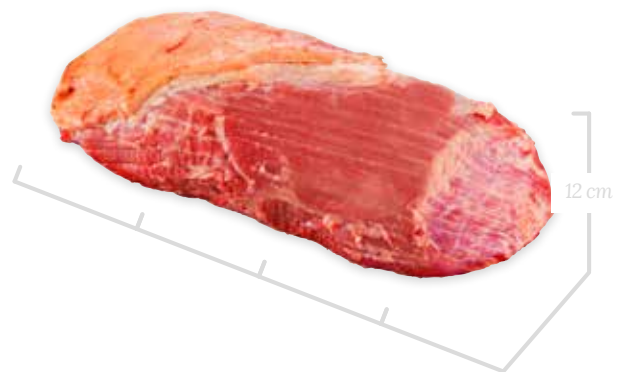




# EYE ROUND • Lagarto • Peceto

## EYE ROUND FAT ON SKIN ON

Lagarto com Gordura e com Pele • Peceto con Grasa y con Piel



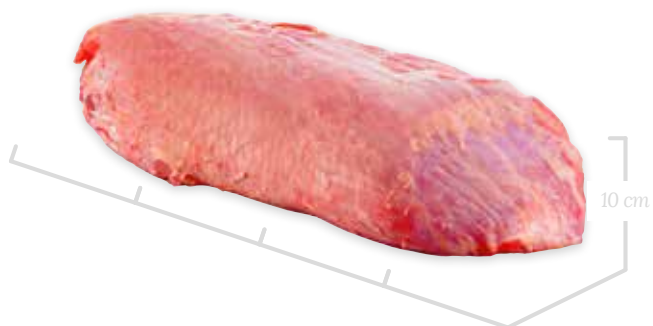
## PAD EYE ROUND

Lagarto Vermelho • Peceto Rojo



## EYE ROUND FAT OFF AND SKIN ON

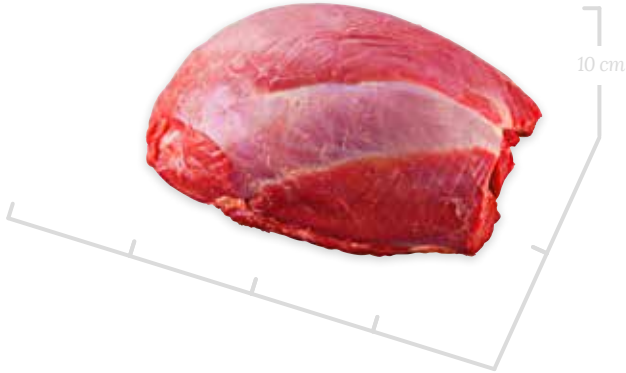
Lagarto sem Gordura e com Pele • Peceto sin Grasa y con Piel



# KNUCKLE • Patinho • Bola de Lomo

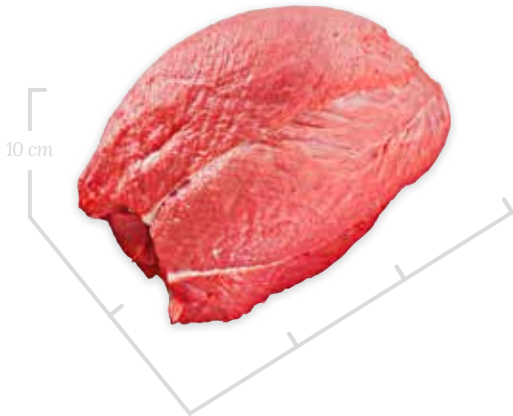
## KNUCKLE

Patinho • Bola de Lomo



## PAD KNUCKLE

Patinho (Carne Vermelha) • Bola de Lomo (Carne Roja)



# MUSCLE • Músculo • Muslo

## HEEL MUSCLE WITH GOLDEN COIN

Músculo Mole • Tortuguita



## PAD HEEL MUSCLE

Músculo Mole (Carne Vermelha) • Tortuguita (Carne Roja)



# MUSCLE • Músculo • Muslo

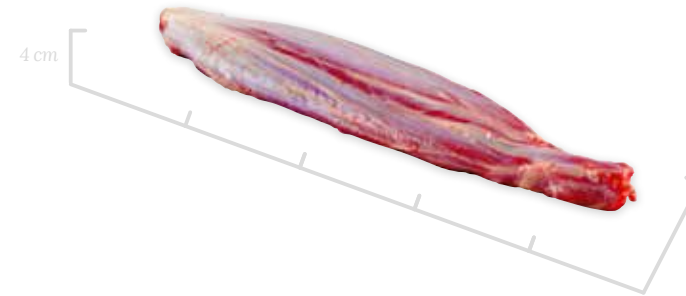
## HEEL MUSCLE WITHOUT GOLDEN COIN

Palomita • Palomita



## GOLDEN COIN MUSCLE

Bananinha • Bananita



---

## SHANK

Músculo Duro ou Garrão • Garrón Trasero





# PORTION CONTROL

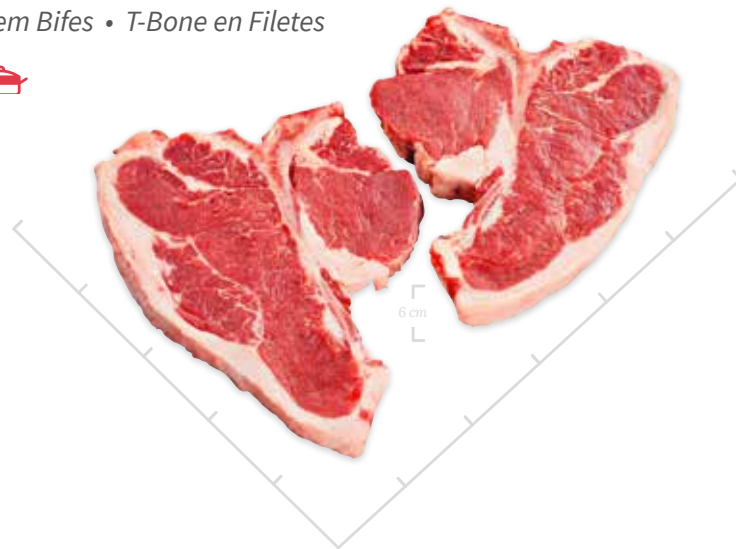
*Porcionados • Porción*

*Beef • Bovino • Bovino*

# PORTION CONTROL • Porcionados • Porción

## T-BONE STEAK

T-Bone em Bifes • T-Bone en Filetes



## RIB FINGERS

Intercostal • Costilla



## CARPACCIO

Carpaccio • Carpaccio



## STRIPLOIN STEAK READY

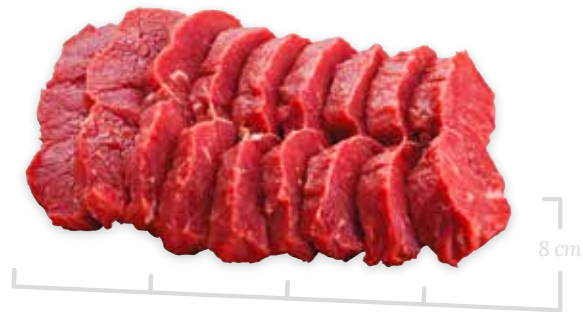
Contrafilé em Bifes • Bife Angosto en Filetes



# PORTION CONTROL • Porcionados • Porción

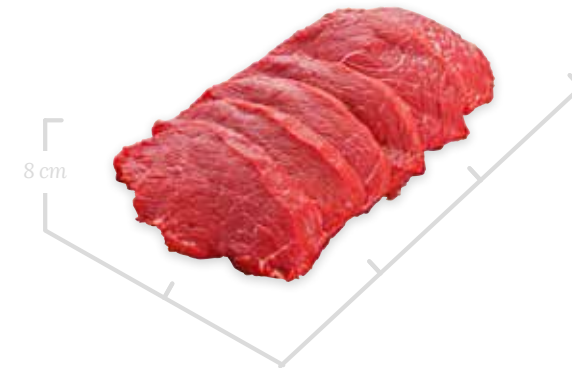
## HEART STRIPLOIN STEAK READY (RED MEAT)

*Coração do Contrafilé em Bifes sem Gordura (Carne Vermelha)*  
*Bife Angosto en Filetes sin Grasa (Carne Roja)*



## RUMP HEART FAT OFF CORK OFF STEAK READY

*Coração da Alcatra sem Gordura e sem Rolha em Bifes*  
*Filetes de Corazón de Cuadril sin Grasa y sin Tapilla*



## CUBE ROLL LIP ON STEAK READY

*Filé de Costela com Aba em Bife • Filetes de Ancho con Grasa*



## RUMP HEART A AND B STEAK READY

*Coração da Alcatra Parte A e Parte B em Bifes*  
*Corazón de Cuadril Parte A y Parte B en Filetes*



# PORTION CONTROL • Porcionados • Porción

## TOPSIDE CAP OFF STEAK READY

Coxão Mole sem Capa em Bifes • Filetes de Nalga sin Tapa



## BABY TOP STEAK READY (RED MEAT)

Baby Top em Bifes (Carne Vermelha) • Filetes de Baby Top (Carne Roja)



## MINCED MEAT

Carne Moída • Carne Picada



## KNUCKLE STEAK READY

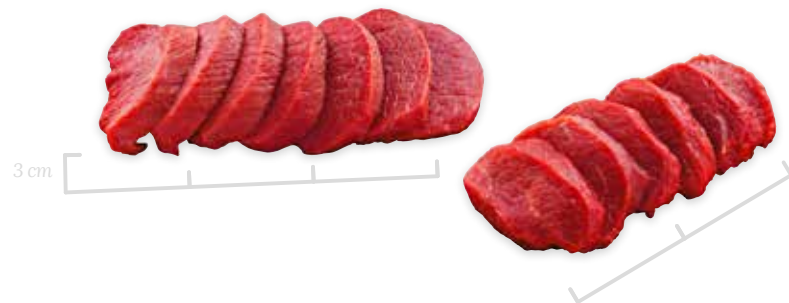
Patinho em Bifes • Bola de Lomo en Filetes



# PORTION CONTROL • Porcionados • Porción

## KNUCKLE HEART STEAK READY

*Coração de Patinho em Bifes • Corazón de Bola de Lomo en Filetes*



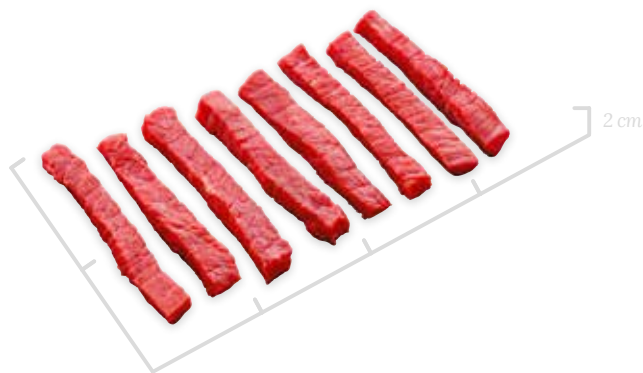
## FLAKES

*Flocos • Lámina*



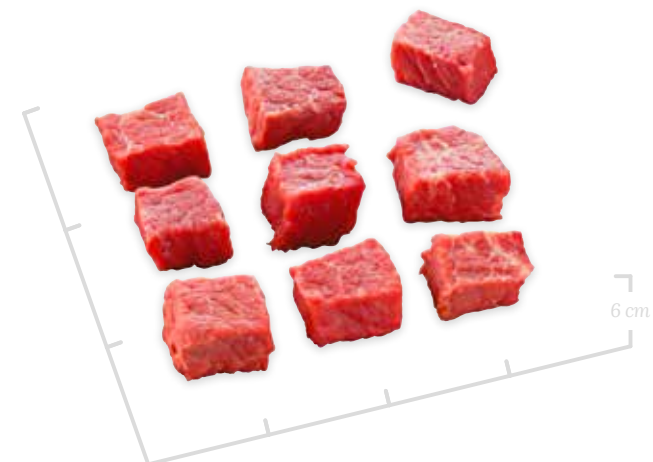
## STICK

*Palito • Palillo*



## SHANK IN CUBE

*Músculo Duro ou Garrão em Cubo • Garrón en Cubo*







# **FOREQUARTER**

*Dianteiro • Delantero*

*Beef • Bovino • Bovino*

# FOREQUARTER • Dianteiro • Delantero

## BRISKET

Peito • Pecho



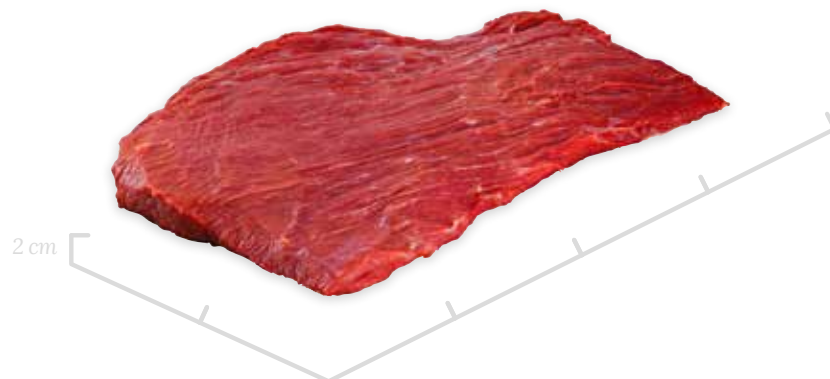
## BRISKET 97VL

Peito 97VL • Pecho 97VL



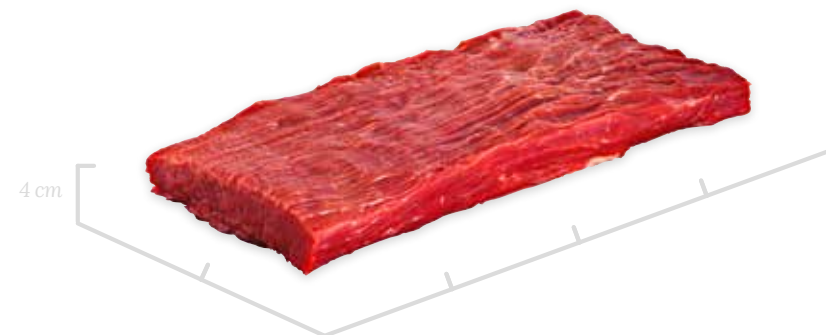
## BRISKET (RED MEAT)

Peito (Carne Vermelha) • Pecho (Carne Roja)



## PASTRAMI BRISKET

Peito Pastrami • Pecho Pastrami



# FOREQUARTER • Dianteiro • Delantero

## CHUCK

Acém • Aguja



## CHUCK ROLL SIDE B

Coração de Acém Parte B • Corazón de Aguja Parte B/Huachalomo



## CHUCK ROLL SIDE A

Coração de Acém Parte A • Corazón de Aguja Parte A/Sobre Costilla



## CHUCK EYE ROLL

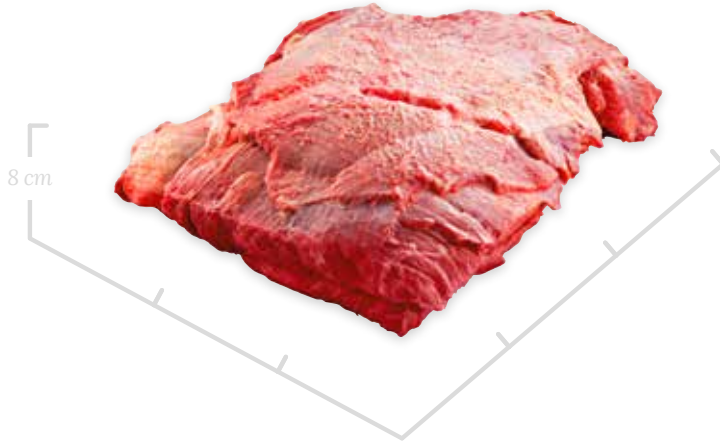
Coração de Acém • Corazón de Aguja



# FOREQUARTER • Dianteiro • Delantero

## NECK FAT ON

Pescoço com Gordura • Cagote con Grasa



## NECK FAT OFF

Pescoço sem Gordura • Cagote sin Grasa



## HUMP

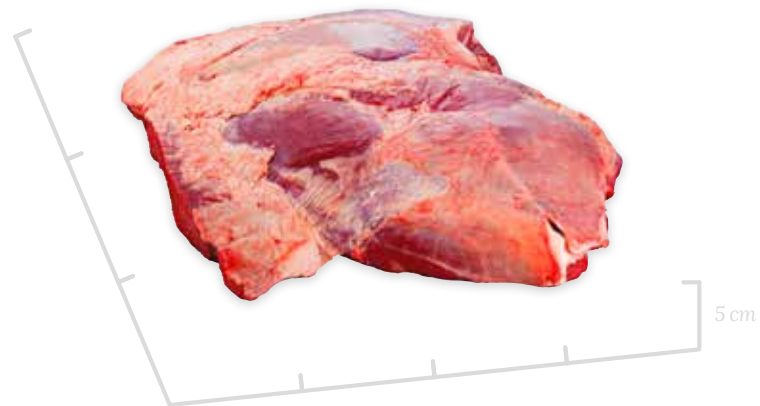
Cupim • Jaroba



# FOREQUARTER • Dianteiro • Delantero

## SHOULDER

Paleta • Paleta



## SHOULDER COVER

Capa da Paleta • Tapa de Paleta



## SHOULDER CLOD

Miolo de Paleta • Carnaza de Paleta



## SHOULDER HEART

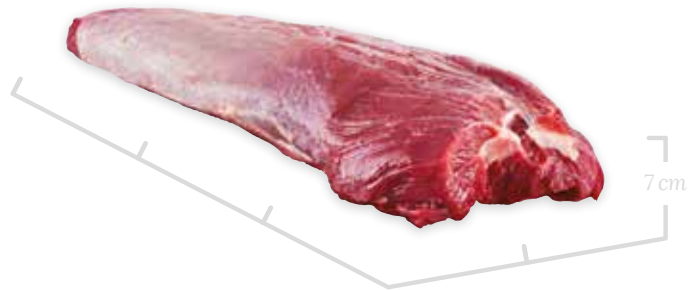
Miolo ou Coração da Paleta • Centro de Carnaza de Paleta



# FOREQUARTER • Dianteiro • Delantero

## CHUCK TENDER

Peixinho • Chingolo



## OYSTER BLADE

Raquete • Marucha



# FOREQUARTER • Dianteiro • Delantero

## SHIN

Músculo Dianteiro • Garrón Delantero



## RIB ROAST

Costela do Dianteiro • Sobrecostilla





# **FLANK**

*Ponta de Agulha • Flanco*

*Beef • Bovino • Bovino*



# FLANK

• Ponta de Agulha • Flanco

## BRISKET NAVEL END

Ponta de Peito • Punta del Pecho



## RIBS

Costela • Costilla



## FLANK STEAK

Bife do Vazio • Bife de Vacío



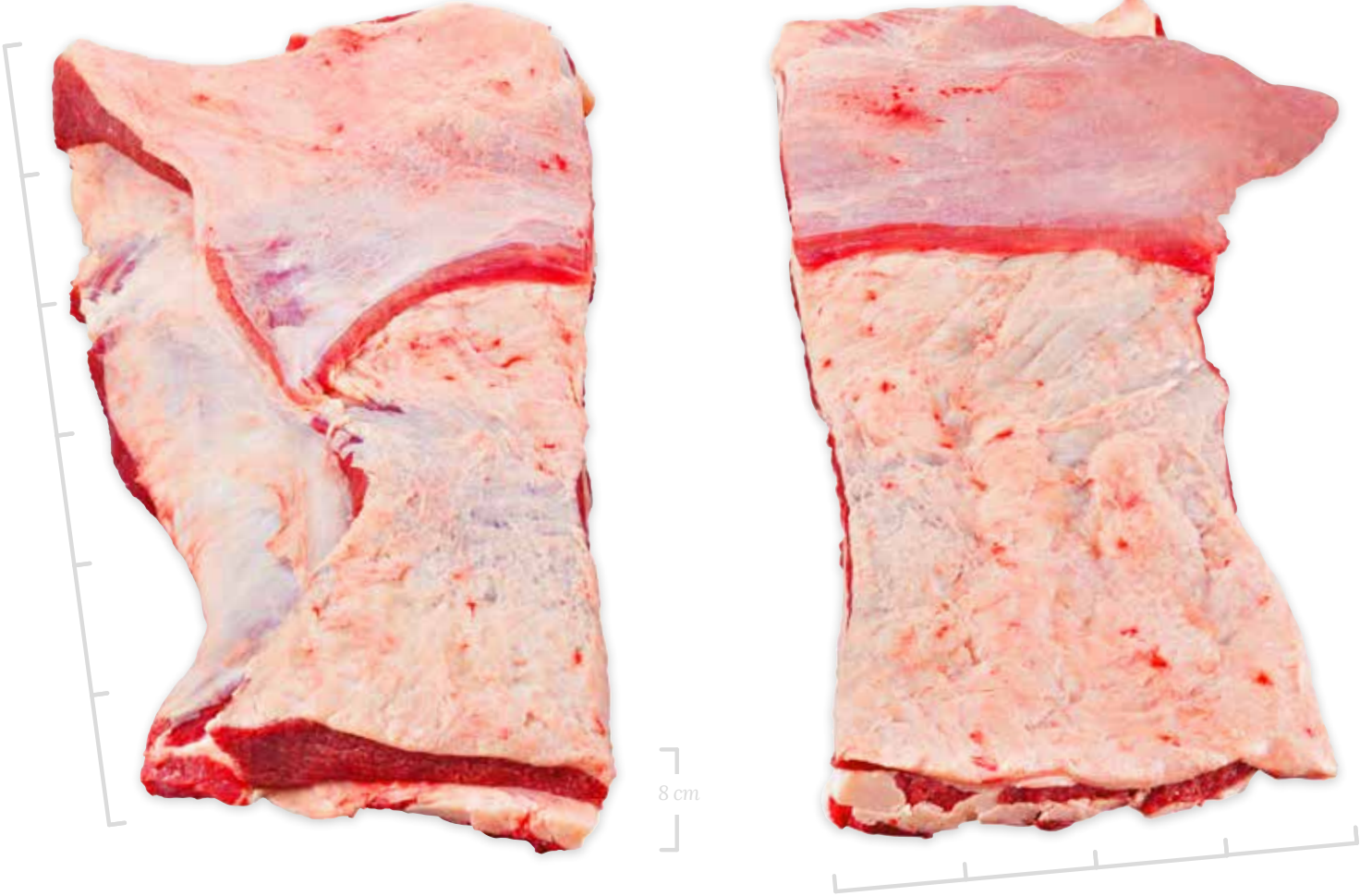
minerva  
foods

10cm

**FLANK** • Ponta de Agulha • Flanco

**DIVIDED FLANK**

Costela Partida • Flanco Partido





**OFFALS**

*Miúdos • Menudencias*

*Beef • Bovino • Bovino*

# OFFALS • Miúdos • Menudencias

## MEAT AROUND STICKING WOUND

*Carne de Sangria • Carne de Sangrado*



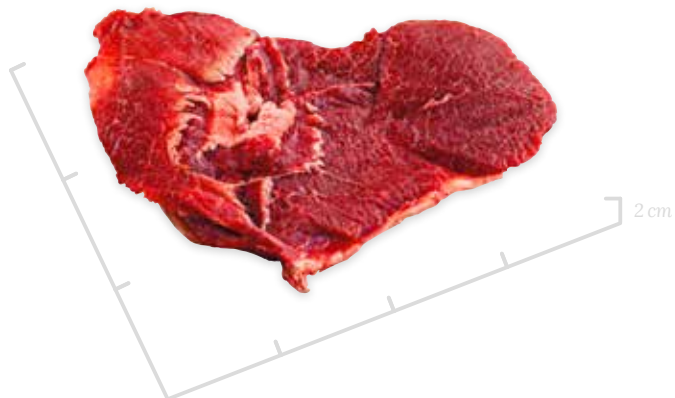
## HEAD MEAT

*Carne de Cabeça • Carne de Cabeza*



## CHEEK OR JOWL NUTS

*Masseter • Masetero*



## THICK SKIRT

*Lombinho • Entraña Gruesa*



# OFFALS • Miúdos • Menudencias

## THIN SKIRT

Fraldinha • Entraña Fina



## LIVER

Fígado • Hígado



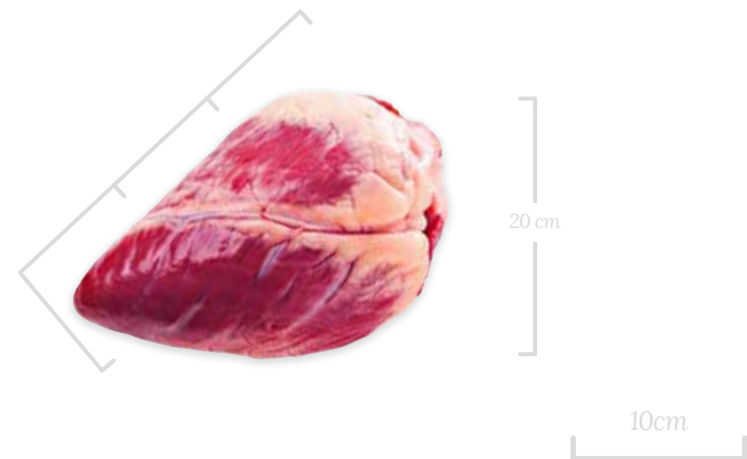
## TAIL

Rabo • Rabo



## HEART

Coração • Corazón



# OFFALS • Miúdos • Menudencias

## TRIPE WITH HONEYCOMB

*Bucho com Colmeia • Mondongo con Bonete*



## TRIPE WITHOUT HONEYCOMB

*Bucho sem Colmeia • Mondongo sin Bonete*



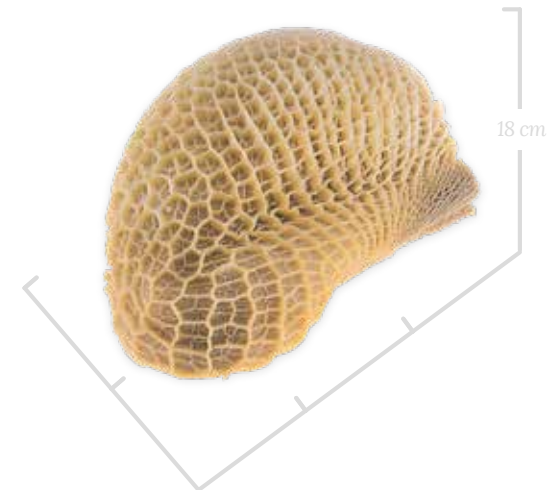
## TRIPE BLEACHED

*Bucho Branqueado • Mondongo Blanqueado*



## HONEYCOMB

*Colmeia • Bonete*



**WEASAND MEAT**

*Esôfago • Esófago*



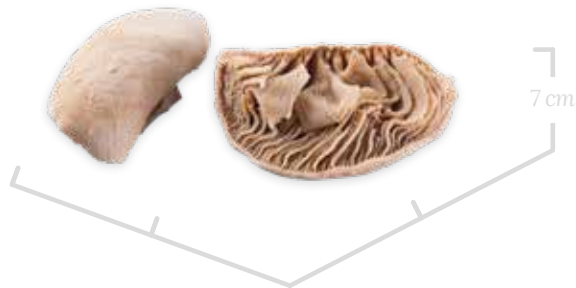
**AORTA**

*Aorta • Aorta*



**BIBLE**

*Buchinho • Librillo*



**LIPS**

*Lábios • Labios*



# OFFALS • Miúdos • Menudencias

## TRIMMINGS

Recortes de Desossa • Recorte de Troceo



## TENDON

Tendão • Tendón



## PIZZLE

Vergalho • Verga



## PADDY WACK

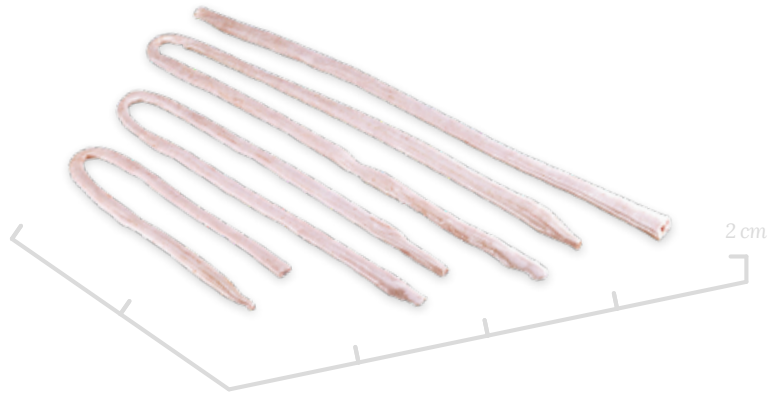
Ligamento Cervical • Ligamento Cervical





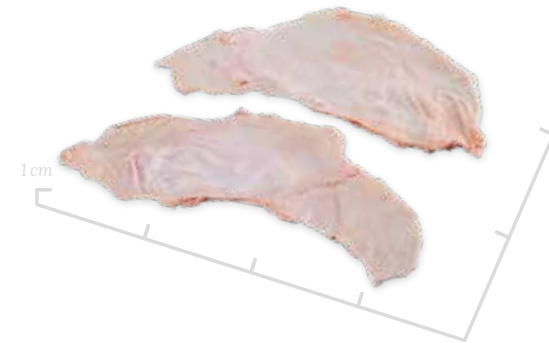
**SPINAL CORD**

*Medula Espinhal • Medula Espinal*



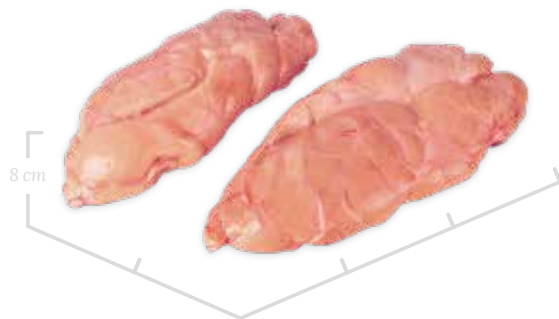
**DIAPHRAGM MEMBRANE**

*Membrana do Diafragma • Membrana del Diafragma*



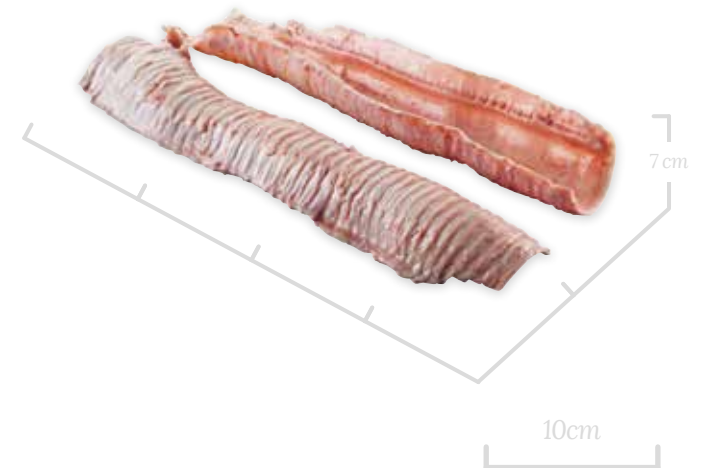
**SWEETBREAD**

*Timo • Molleja*



**BOVINE TRACHEA**

*Traqueia • Tráquea*



# OFFALS • Miúdos • Menudencias

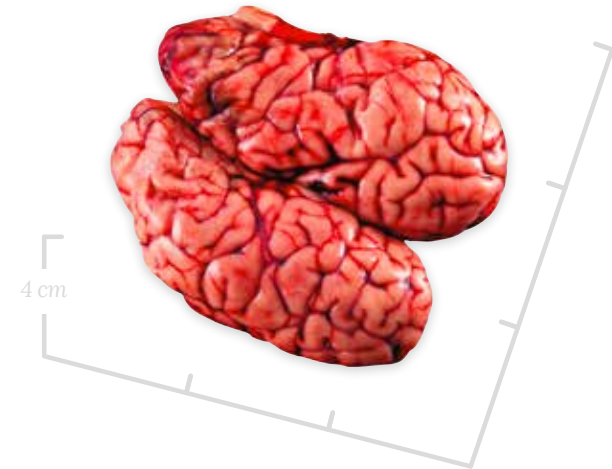
## GULIT

Glote • Gola



## BRAIN

Miolo ou Cérebro • Seso



## NOSE CARTILAGE

Cartilagem de Nariz • Cartílagos de Nariz



## KIDNEY

Rim • Riñones



# OFFALS • Miúdos • Menudencias

## LUNGS

Pulmão • Pulmones



## TONGUE

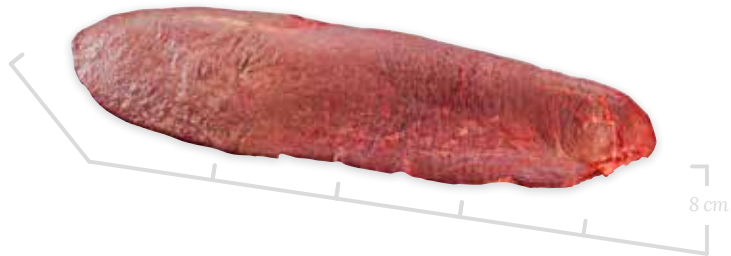
Língua • Lengua



---

## SPLEEN

Baço • Bazo



---

# HAMBURGERS

---

*Hambúrgueres • Hamburguesas*



# HAMBURGERS • Hambúgueres • Hamburguesas

## PREMIUM HOMESTYLE BEEF BURGER CABAÑA LAS LILAS – 1 UNIT – 120G

Hambúguer Cabaña Las Lilas – 1 unidade – 120g  
Hamburguesa Cabaña Las Lilas – 1 unidade – 120g



## PREMIUM HOMESTYLE BEEF BURGER CABAÑA LAS LILAS – 2 UNITS – 240G

Hambúguer Cabaña Las Lilas – 2 unidades – 240g  
Hamburguesa Cabaña Las Lilas – 2 unidades – 240g



# HAMBURGERS · Hambúgueres · Hamburguesas

## PREMIUM HOMESTYLE BEEF BURGER CABAÑA LAS LILAS – 8 UNITS – 960G

*Hambúguer Cabaña Las Lilas – 8 unidades – 960g*

*Hamburguesa Cabaña Las Lilas – 8 unidades – 960g*



- ✓ **Qualities:**
  - Homemade format
  - 100% beef meat
  - Soy: NO
  - Excellent taste
  - Frozen Product
  - Gluten free
  - Preservative free
  - Selected Argentine cattle

- ★ **Advantages:**
  - Premium quality
  - Quick cooking
  - Consumption for all ages
  - Practical

- ⊕ **Benefits:**
  - Versatile: different preparation modes
  - Guarantee of origin
  - Available in different presentations

- ✓ **Qualidades:**
  - Formato diferenciado
  - Carne 100% bovina
  - Não contém soja
  - Excelência em sabor
  - Produto congelado
  - Não contém glúten
  - Sem conservantes
  - Gado argentino selecionado

- ★ **Vantagens:**
  - Qualidade premium
  - Preparo rápido
  - Consumo liberado a todas as idades
  - Praticidade

- ⊕ **Benefícios:**
  - Versatilidade
  - Garantia de origem
  - Disponível em diversas apresentações

- ✓ **Cualidades:**
  - Formato diferenciado
  - 100% carne bovina
  - No contiene soya
  - Excelencia em sabor
  - Producto congelado
  - No contiene gluten
  - Sin conservantes
  - Ganado argentino seleccionado

- ★ **Ventajas:**
  - Calidad premium
  - Cocción rápida
  - Consumo apto para todas las edades
  - Praticidad

- ⊕ **Beneficios:**
  - Versatilidad
  - Garantía de origen
  - Disponible en varias presentaciones

# HAMBURGERS • Hambúgueres • Hamburguesas

## CLASSIC BURGER – 2 UNITS – 112G

Medalhão Burguer – 2 unidades – 112g

Medallón Burguer – 2 unidades – 112g



## CLASSIC BURGER – 4 UNITS – 224G

Medalhão Burguer – 4 unidades – 224g

Medallón Burguer – 4 unidades – 224g



- ✔ **Qualities:**
  - 100% beef meat
  - Soy: YES
  - Frozen Product
  - Gluten free
  - Selected Argentine cattle

- ★ **Advantages:**
  - Quick cooking
  - Value for money
  - Consumption for all ages
  - Practical

- ⊕ **Benefits:**
  - Versatile: different preparation modes
  - Guarantee of origin

- ✔ **Qualidades:**
  - Carne 100% bovina
  - Contém soja
  - Produto congelado
  - Não contém glúten
  - Gado argentino selecionado

- ★ **Vantagens:**
  - Preparo rápido
  - Custo-benefício
  - Consumo liberado a todas as idades
  - Praticidade

- ⊕ **Benefícios:**
  - Versatilidade
  - Garantia de origem

- ✔ **Cualidades:**
  - 100% carne bovina
  - Contiene soya
  - Producto congelado
  - No contiene gluten
  - Ganado argentino seleccionado

- ★ **Ventajas:**
  - Cocción rápida
  - Costo-beneficio
  - Consumo apto para todas las edades
  - Practicidad

- ⊕ **Beneficios:**
  - Versatilidad
  - Garantía de origen

# HAMBURGERS · Hambúgueres · Hamburguesas

## LOW FAT PREMIUM BURGER – 2 UNITS – 160G

Hambúguer Fino – 2 unidades – 160g

Hamburguesa Finita – 2 unidades – 160g



## LOW FAT PREMIUM BURGER – 4 UNITS – 320G

Hambúguer Fino – 4 unidades – 320g

Hamburguesa Finita – 4 unidades – 320g



- ✓ **Qualities:**
  - 100% beef meat
  - Soy: NO
  - Excellent Taste
  - Frozen
  - Gluten free
  - Preservative free
  - Low fat
  - Selected Argentine cattle

- ★ **Advantages:**
  - Quick cooking
  - Superior quality
  - Consumption for all ages
  - Practical

- ⊕ **Benefits:**
  - Versatile: different preparation modes
  - Guarantee of origin
  - Available in different presentations

- ✓ **Qualidades:**
  - Carne 100% bovina
  - Não contém soja
  - Excelência em sabor
  - Produto congelado
  - Não contém glúten
  - Sem conservantes
  - Pouca gordura
  - Gado argentino selecionado

- ★ **Vantagens:**
  - Preparo rápido
  - Qualidade superior
  - Consumo liberado a todas as idades
  - Praticidade

- ⊕ **Benefícios:**
  - Versatilidade
  - Garantia de origem
  - Disponível em diversas apresentações

- ✓ **Cualidades:**
  - 100% carne bovina
  - No contiene soja
  - Excelencia en sabor
  - Producto congelado
  - No contiene gluten
  - Sin conservantes
  - Bajo en grasa
  - Ganado argentino seleccionado

- ★ **Ventajas:**
  - Cocción rápida
  - Calidad superior
  - Consumo apto para todas las edades
  - Praticidad

- ⊕ **Beneficios:**
  - Versatilidad
  - Garantía de origen
  - Disponible en varias presentaciones



## PREMIUM BARBECUE BURGER – 4 UNITS – 320G

Hambúguer Grill– 4 unidades – 320g

Hamburguesa Parrillera – 4 unidades – 320



### ✓ Qualities:

- 100% beef meat
- Soy: yes
- Excellent Taste
- Frozen Product
- Gluten free
- BBQ flavour
- Selected Argentine cattle

### ★ Advantages:

- Quick cooking
- Superior quality
- Consumption for all ages
- Practical

### + Benefits:

- Versatile: different preparation modes
- Guarantee of origin

### ✓ Qualidades:

- Carne 100% bovina
- Contém soja
- Excelência em sabor
- Produto congelado
- Não contém glúten
- Sabor de churrasco
- Gado argentino selecionado

### ★ Vantagens:

- Preparo rápido
- Qualidade superior
- Consumo liberado a todas as idades
- Praticidade

### + Benefícios:

- Versatilidade
- Garantia de origem

### ✓ Cualidades:

- 100% carne bovina
- Contiene soja
- Excelencia en sabor
- Producto congelado
- No contiene gluten
- Sabor a barbacoa
- Ganado argentino seleccionado

### ★ Ventajas:

- Cocción rápida
- Calidad superior
- Consumo apto para todas las edades
- Praticidad

### + Beneficios:

- Versatilidad
- Garantía de origen

# HAMBURGERS • Hambúgueres • Hamburguesas

## PREMIUM BURGER – 2 UNITS – 160G

Hambúguer Clásico – 2 unidades – 160g  
Hamburguesa Clásica – 2 unidades – 160g



## PREMIUM BURGER – 12 UNITS – 960G

Hambúguer Clásico – 12 unidades – 960g  
Hamburguesa Clásica – 12 unidades – 960g



## PREMIUM BURGER – 4 UNITS – 320G

Hambúguer Clásico – 4 unidades – 320g  
Hamburguesa Clásica – 4 unidades – 320g



## PREMIUM BURGER – 20 UNITS – 1600G

Hambúguer Clásico – 20 unidades – 1600g  
Hamburguesa Clásica – 20 unidades – 1600g



minerva  
foods

# HAMBURGERS • Hambúgueres • Hamburguesas

## HOMESTYLE PREMIUM BURGER – 1 UNIT – 120G

Hambúguer Caseiro - 1 unidade - 120g  
Hamburguesa Casera – 1 unidade – 120g



## PREMIUM BURGER XL– 2 UNITS – 250G

Hambúguer Clássico XL – 2 unidades – 250g  
Hamburguesa Clásica XL – 2 unidades – 250g



- ✓ **Qualities:**
  - 100% beef meat
  - Soy: NO
  - Excellent Taste
  - Frozen
  - Gluten free
  - Preservative free
  - Selected Argentine cattle

- ★ **Advantages:**
  - Quick cooking
  - Superior quality
  - Consumption for all ages
  - Practical

- ⊕ **Benefits:**
  - Versatile: different preparation modes
  - Guarantee of origin
  - Available in different presentations

- ✓ **Qualidades:**
  - Carne 100% bovina
  - Não contém soja
  - Excelência em sabor
  - Produto congelado
  - Não contém glúten
  - Sem conservantes
  - Gado argentino selecionado

- ★ **Vantagens:**
  - Preparo rápido
  - Qualidade superior
  - Consumo liberado a todas as idades
  - Praticidade

- ⊕ **Benefícios:**
  - Versatilidade
  - Garantia de origem
  - Disponível em diversas apresentações

- ✓ **Cualidades:**
  - 100% carne bovina
  - No contiene soya
  - Excelencia en sabor
  - Producto congelado
  - No contiene gluten
  - Sin conservantes
  - Ganado argentino seleccionado

- ★ **Ventajas:**
  - Cocción rápida
  - Calidad superior
  - Consumo apto para todas las edades
  - Praticidad

- ⊕ **Beneficios:**
  - Versatilidad
  - Garantía de origen
  - Disponible en varias presentaciones

# HAMBURGERS · Hambúgueres · Hamburguesas

## BEEF BURGER PLATE – 1 UNIT – 109G

Hambúguer Plate – 1 unidade – 109g

Hamburguesa Plate – 1 unidade – 109g



### Qualities:

- 100% beef meat
- Soy: NO
- Frozen product
- Gluten free
- Preservative free
- Selected Argentine cattle



### Advantages:

- Premium quality
- Quick cooking
- Consumption for all ages
- Practical



### Benefits:

- Versatile: different preparation modes
- Guarantee of origin



### Qualidades:

- Carne 100% bovina
- Não contém soja
- Produto congelado
- Não contém glúten
- Sem conservantes
- Gado Argentino selecionado



### Vantagens:

- Preparo rápido
- Consumo liberado a todas as idades
- Praticidade



### Benefícios:

- Versatilidade
- Garantia de origem



### Cualidades:

- 100% carne bovina
- No contiene soja
- Producto congelado
- No contiene gluten
- Sin conservantes
- Ganado Argentino seleccionado



### Ventajas:

- Cocción rápida
- Consumo apto para todas las edades
- Praticidad



### Beneficios:

- Versatilidad
- Garantía de origen

## PREMIUM BEEF BURGER

### ANA PAULA BLACK – 1 UNIT – 120G

Hambúguer Ana Paula Black - 1 unidade - 120g

Hamburguesa Ana Paula Black – 1 unidade – 120g



#### Qualities:

- 100% beef meat
- Soy: NO
- Excellent taste
- Frozen product
- Gluten free
- Preservative free
- Homemade format
- Selected Argentine cattle



#### Advantages:

- Premium quality
- Quick cooking
- Consumption for all ages
- Practical



#### Benefits:

- Versatile: different preparation modes
- Guarantee of origin
- Available in different presentations



#### Qualidades:

- Carne 100% bovina
- Não contém soja
- Excelencia en sabor
- Produto congelado
- Não contém glúten
- Sem conservantes
- Formato diferenciado
- Gado Argentino selecionado



#### Vantagens:

- Qualidade premium
- Preparo rápido
- Consumo liberado a todas as idades
- Praticidade



#### Benefícios:

- Versatilidade
- Garantia de origem
- Disponível em diversas apresentações



#### Cualidades:

- 100% carne bovina
- No contiene soja
- Excelencia en sabor
- Producto congelado
- No contiene gluten
- Sin conservantes
- Formato diferenciado
- Ganado Argentino seleccionado



#### Ventajas:

- Calidad premium
- Cocción rápida
- Consumo apto para todas las edades
- Praticidad



#### Beneficios:

- Versatilidad
- Garantía de origen
- Disponible en varias presentaciones

# HAMBURGERS · Hambúgueres · Hamburguesas

## BURGER LA BLANCA – 2 UNITS – 112G

Medalhão La Blanca – 2 unidades – 112g

Medallón La Blanca – 2 unidades – 112g



## BURGER LA BLANCA – 4 UNITS – 276G

Medalhão La Blanca – 4 unidades – 224g

Medallón La Blanca – 4 unidades – 224g



### ✓ Qualities:

- 100% beef meat
- Soy: YES
- Frozen Product
- Gluten free
- Selected Argentine cattle

### ★ Advantages:

- Quick cooking
- Value for money
- Consumption for all ages
- Practical

### + Benefits:

- Versatile: different preparation modes
- Guarantee of origin

### ✓ Qualidades:

- Carne 100% bovina
- Contém soja
- Produto congelado
- Não contém glúten
- Gado argentino selecionado

### ★ Vantagens:

- Preparo rápido
- Custo-benefício
- Consumo liberado a todas as idades
- Praticidade

### + Benefícios:

- Versatilidade
- Garantia de origem

### ✓ Cualidades:

- 100% carne bovina
- Contiene soya
- Producto congelado
- No contiene gluten
- Ganado argentino seleccionado

### ★ Ventajas:

- Cocción rápida
- Costo-beneficio
- Consumo apto para todas las edades
- Praticidad

### + Beneficios:

- Versatilidad
- Garantía de origen

---

# BREADED MEAT

---

*Empanados • Rebozados*



# BREADED MEAT

• *Empanados* • *Rebozados*

## CHICKEN NUGGETS – 380G

*Nuggets de Frango – 380g* • *Bocaditos de Pollo – 380g*



## BEEF NUGGETS – 380G

*Nuggets de Carne – 380g* • *Bocaditos de Carne – 380g*





# BREADED MEAT • Empanados • Rebozados

## BEEF NUGGETS – 380G

Nuggets de Carne – 380g • Bocaditos de Carne – 380g



## BEEF NUGGETS – 760G

Nuggets de Carne – 760g • Bocaditos de Carne – 760g



## CHICKEN NUGGETS – 380G

Nuggets de Frango – 380g • Bocaditos de Pollo – 380g



## CHICKEN NUGGETS – 760G

Nuggets de Frango – 760g • Bocaditos de Pollo – 760g



minerva  
foods

10cm

# BREADED MEAT

• Empanados • Rebozados

## CHICKEN NUGGETS – 1KG

Nuggets de Frango – 1Kg • Bocaditos de Pollo – 1Kg



- ✔ **Qualities:**
  - Formed chicken and beef
  - Pre-fried
  - Frozen
  - 0% trans-fat
- ★ **Advantages:**
  - It can be portioned
  - Differentiated flavor
  - Source of proteins and phosphorus
  - Practical
  - Pleases both young and old
- ⊕ **Benefits:**
  - Versatile: different preparation modes
  - Guarantee of origin

## CHICKEN BREADED PATTY – 4 UNITS – 320G

Medalhão de Frango – 4 unidades – 320g • Medallón de Pollo – 4 unidades – 320g



- ✔ **Qualidades:**
  - Frango e carne bovina
  - Pré-frito
  - Produto congelado
  - 0% gordura trans
- ★ **Vantagens:**
  - Pode ser porcionado
  - Sabor diferenciado
  - Fonte de proteínas e fósforo
  - Praticidade
  - Agrada todas as faixas etárias
- ⊕ **Benefícios:**
  - Versatilidade
  - Garantia de origem

- ✔ **Cualidades:**
  - Pollo y carne bovina
  - Prefrito
  - Producto congelado
  - 0% grasas trans
- ★ **Ventajas:**
  - Puede prepararse en porciones
  - Sabor diferenciado
  - Fuente de proteínas y fósforo
  - Practicidad
  - Agrada a todos los grupos etarios
- ⊕ **Beneficios:**
  - Versatilidad
  - Garantía de origen

---

# SAUSAGES

---

*Salsichas • Salchichas*



# SAUSAGES • Salsichas • Salchichas

## HOT DOG STYLE - 12 UNITS - 720G

Salsichas Largas - 12 unidades - 720g

Salchichas Largas - 12 unidades - 720g



## HOT DOG STYLE - 12 UNITS - 870G

Salsichas Largas - 12 unidades - 870g

Salchichas Largas - 12 unidades - 870g



## PREMIUM SAUSAGES - 6 UNITS - 225G

Salsichas Clásicas - 6 unidades - 225g

Salchichas Clásicas - 6 unidades - 225g



## PREMIUM SAUSAGES - 12 UNITS - 450G

Salsichas Clásicas - 12 unidades - 450g

Salchichas Clásicas - 12 unidades - 450g



minerva  
foods

# SAUSAGES • Salsichas • Salchichas

## PREMIUM SAUSAGES – 24 UNITS – 900G

Salsichas Clássicas – 24 unidades – 900g

Salchichas Clásicas – 24 unidades – 900g



- ✓ **Qualities:**
  - Made with selected raw material

- ★ **Advantages:**
  - Quick cooking
  - Superior quality
  - Consumption for all ages
  - Practical

- ⊕ **Benefits:**
  - Protein Source
  - Versatile: different preparation modes
  - Excellent cost benefit

- ✓ **Qualidades:**
  - Preparado com matéria-prima selecionada

- ★ **Vantagens:**
  - Preparo rápido
  - Qualidade superior
  - Consumo liberado a todas as idades
  - Praticidade

- ⊕ **Benefícios:**
  - Fonte de proteínas
  - Versatilidade
  - Excelente custo-benefício

- ✓ **Cualidades:**
  - Preparados con materia prima seleccionada

- ★ **Ventajas:**
  - Cocción rápida
  - Calidad superior
  - Consumo apto para todas las edades
  - Praticidad

- ⊕ **Beneficios:**
  - Fuente de proteínas
  - Versatilidad
  - Excelente costo-beneficio

# SHEEP



*Cordeiro • Cordero*

# SHEEP

• Cordeiro • Cordero

## BREAST

Peito • Pecho



## FORESHANK

Musculo Dianteiro • Brazuelo



## FLAP TAIL OFF

Ponta de peito • Falda sin cauda



## FULL CARCASS

Carcaça Completa • Canal



minerva  
foods

10cm

# SHEEP • Cordeiro • Cordero

## HINDSHANK

Músculo Traseiro • Garrón



## LEG BONE IN CHUMP ON/SHANK ON

Pernil com osso com músculo • Pierna con hueso con cuadril y con garrón



## LEG BONE IN CHUMP ON/SHANK OFF

Pernil com osso sem músculo • Pierna con hueso con cuadril y sin garrón



## LEG BONELESS CHUMP ON/SHANK OFF

Pernil desossado sem músculo • Pierna sin hueso con cuadril y sin garrón





# SHEEP

• Cordeiro • Cordero

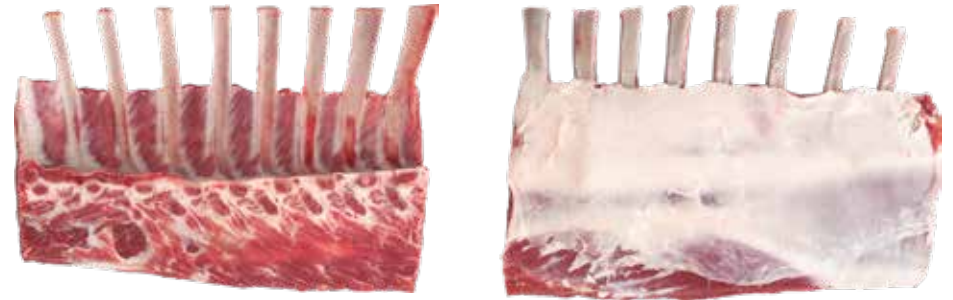
## LEG BONELESS CHUMP ON/SHANK ON

*Pernil desossado com músculo • Pierna sin hueso con cuadril y sin garrón*



## RACK CAP OFF FRENCHED

*Carré francês sem capa • Costillar a la francesa sin capa*



## NECK

*Pescoço • Cogote*



## RACK CAP ON FRENCHED

*Carré francês com capa • Costillar a la francesa con capa*



# SHEEP

• Cordeiro • Cordero

## RACK CAP OFF

*Carre sem capa • Costillar sin capa*



## SHORTLOIN 6 RACK

*Espinhaço curto • Espinazo Corto Simples*



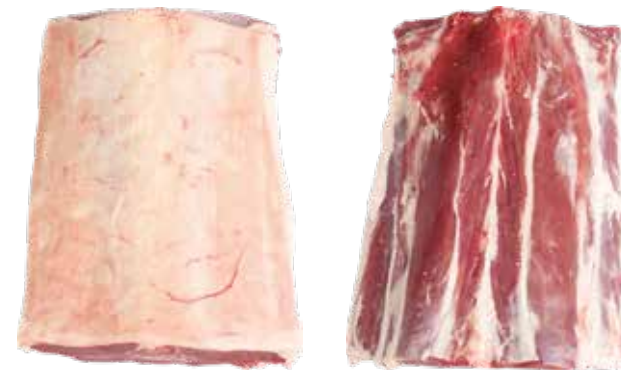
## SHORTLOIN SPLIT

*Espinhaço ao meio • Espinazo Corto Doble*



## SHORTLOIN ZERO TAIL

*Espinhaço sem aba • Espinazo sin cauda*



# SHEEP

• Cordeiro • Cordero

## SHOULDER SQR CUT BONE IN

*Paleta com osso sem músculo quadrada • Paleta corte cuadrado*



# CONTACTS

*Contatos • Contactos*

## **Algeria**

*algeria.office@minervafoods.com*

## **Australia**

*trade@minervafoods.com*

## **Chile**

*chile.office@minervafoods.com*

## **China**

*china.office@minervafoods.com*

## **Egypt**

*egypt.office@minervafoods.com*

## **Italy**

*italy.office@minervafoods.com*

## **Lebanon**

*lebanon.office@minervafoods.com*

## **Russia**

*russia.office@minervafoods.com*

## **Taiwan**

*taiwan.office@minervafoods.com*

## **United States**

*usa.office@minervafoods.com*

# minerva foods

[www.minervafoods.com](http://www.minervafoods.com)

 [@minervafoodsofficial](https://www.facebook.com/minervafoodsofficial)

 [minervafoodsofficial](https://www.instagram.com/minervafoodsofficial)

 [Minerva\\_BEEF3](https://twitter.com/Minerva_BEEF3)

 [/minerva-sa](https://www.linkedin.com/company/minerva-sa)

 [MinervaFoodsCompany](https://www.youtube.com/MinervaFoodsCompany)