

**INTERNATIONAL
PRODUCTS CATALOG**

minerva
foods

ABOUT MINERVA FOODS

Sobre a Minerva Foods • Sobre Minerva Foods

Minerva Foods began its history in 1992 with the acquisition of the first slaughterhouse and deboning unit in Barretos, São Paulo, Brazil, by the Vilela de Queiroz family, a traditional name in the cattle transportation business.

Currently, Minerva operates 27 industrial units: 10 located in Brazil, 5 in Paraguay, 3 in Uruguay, 2 in Colombia and 5 in Argentina, with a processing capacity of 29,350 cattle per day. Recently, the Company has acquired 2 units of sheep in Australia, with daily processing capacity of 4,016 heads.

The Company invests daily in the modernization of its industrial units, carries out strategic acquisitions, maintains a broad and customized portfolio with quality products, as well as having integrated and efficient distribution logistics.

Leader in beef exports in South America, Minerva Foods sells its products to more than 100 countries through its 14 distribution centers and 11 international offices. In 2022, Minerva Foods celebrates 30 years of a history guided for the constant search regarding innovation and quality, with responsibility and committed with sustainability. We are proud of our past, we are focused in our present and continue with the vision in the future.

A Minerva Foods iniciou sua história em 1992 em Barretos, no Brasil, com a aquisição da primeira unidade de abate e desossa pela família Vilela de Queiroz, tradicional no transporte de gado.

Atualmente a Minerva Foods opera 27 unidades industriais, sendo: 10 localizadas no Brasil, 5 no Paraguai, 3 no Uruguai, 2 na Colômbia e 5 na Argentina, com capacidade de abate de 29.350 cabeças de gado por dia. Recentemente, a Companhia adquiriu 2 unidades de ovinos na Austrália, com capacidade diária de abate de 4.016 cabeças.

A Companhia investe diariamente na modernização de suas unidades industriais, realiza aquisições estratégicas, mantém um portfólio amplo e personalizado com produtos de qualidade, além de contar com uma logística de distribuição integrada e eficiente.

Líder em exportação de carne bovina na América do Sul, comercializa seus produtos para mais de 100 países por meio de seus 14 centros de distribuição e 11 escritórios internacionais. Em 2022, a Minerva Foods celebra 30 anos de uma história pautada na busca constante por inovação e qualidade, com responsabilidade e comprometida com a sustentabilidade. Temos orgulho de nosso passado, somos focados em nosso presente e seguimos com visão no futuro.

Minerva Foods inició su historia en 1992 en Barretos, Brasil, con la adquisición de la primera unidad de faena y deshuesado por parte de la familia Vilela de Queiroz, tradicional en el transporte de ganado.

Actualmente, Minerva Foods opera 25 unidades de faena y deshuesado, siendo: 10 ubicadas en Brasil, 5 en Paraguay, 3 en Uruguay, 2 en Colombia y 5 en Argentina, con una capacidad de faena de 29.350 cabezas de ganado por día. Recientemente, la Compañía adquirió 2 unidades de ovinos en Australia, con capacidad de faena diaria de 4.016 cabezas.

La Compañía invierte diariamente en la modernización de sus unidades industriales, realiza adquisiciones estratégicas, mantiene un portafolio amplio y personalizado con productos de calidad, además de contar con una logística de distribución integrada y eficiente.

Líder en exportaciones de carne vacuna en América del Sur, comercializa sus productos a más de 100 países a través de sus 14 centros de distribución y 11 oficinas internacionales. En 2022, Minerva Foods celebra 30 años de una historia basada en la búsqueda constante de la innovación y la calidad, con responsabilidad y comprometida con la sustentabilidad. Nos sentimos orgullosos de nuestro pasado, estamos enfocados en nuestro presente y seguimos con visión en el futuro.

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

Esperance | EST 1459
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

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

URUGUAY

Uruguai · Uruguay

Canelones | IVO 8
Carrasco | IVO 3
Melo | IVO 7

PROCESSING UNITS

BRAZIL

Brasil · Brasil

Barretos | SIF 745

ARGENTINA

Argentina · Argentina

Pilar | EST 4725
Rosário | EST 13



DISTRIBUTION CENTERS

Centros de Distribuição · Centros de Distribución

ARGENTINA

Argentina · Argentina

Pilar

BRAZIL

Brasil · Brasil

Aparecida de Goiânia
Araraquara
Brasília
Cariacica
Contagem
Itajaí
Jaboatão Dos Guararapes
Maracanaú
Santos
São Paulo
Uberlândia

CHILE

Chile · Chile

Santiago

PARAGUAY

Paraguai · Paraguay

Assunción



INTERNATIONAL OFFICES

Escritórios Internacionais · Oficinas Internacionales

Algeria

Argélia · Argelia

Australia

Austrália · Australia

Chile

Chile · Chile

China

China · China

Egypt

Egito · Egipto

Italy

Itália · Italia

Lebanon

Libano · Líbano

Russia

Rússia · Rusia

Taiwan

Taiwan · Taiwán

United Arab Emirates

Emirados Árabes Unidos · Emiratos Árabes Unidos

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 Simples
- 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



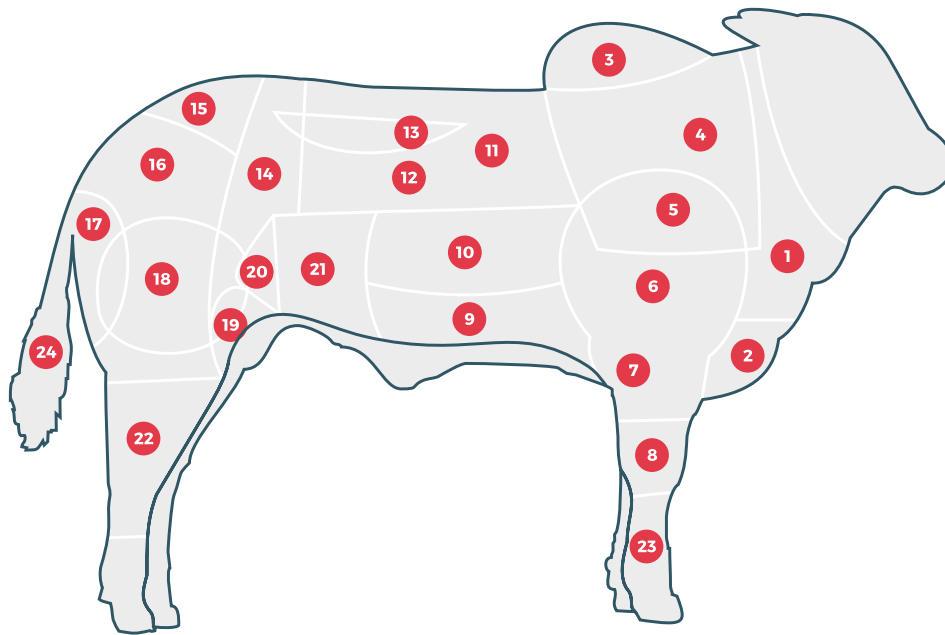
Animal Welfare Certification
Certificação de bem-estar animal



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 Trasero
- 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

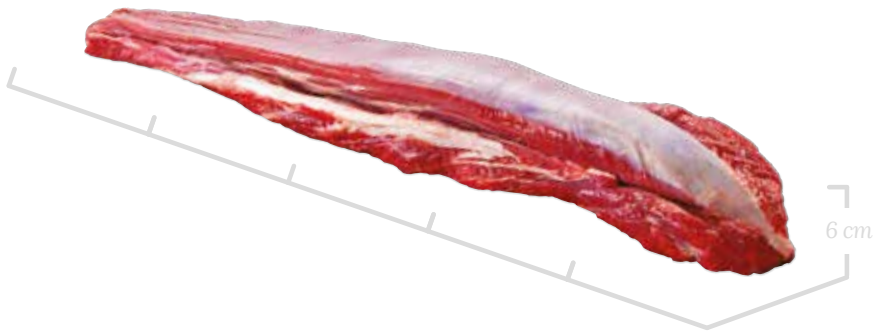
Traseiro • Trasero

Beef • Bovino • Bovino

TENDERLOIN • Filé Mignon • Solomillo

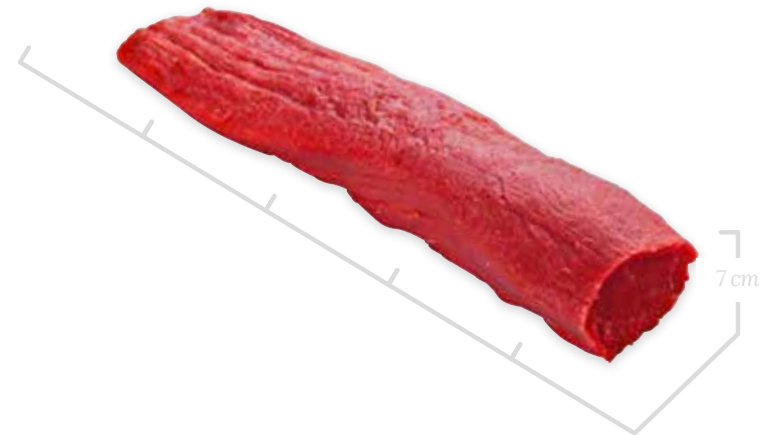
TENDERLOIN CHAIN ON

Filé Mignon com Cordão • Solomillo con Cordón



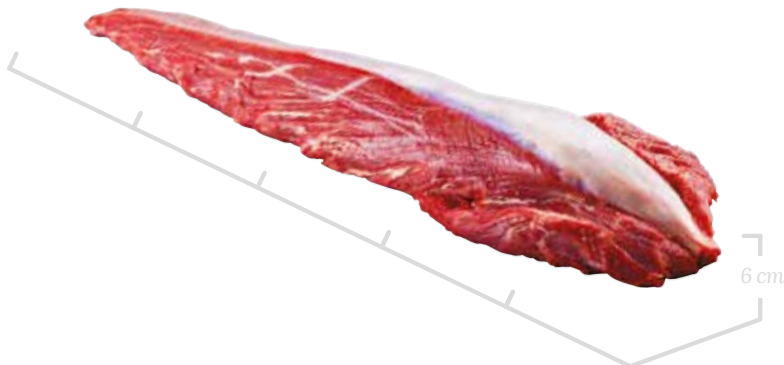
HEART OF TENDERLOIN

Miolo ou Coração do Filé Mignon • Corazón de Solomillo



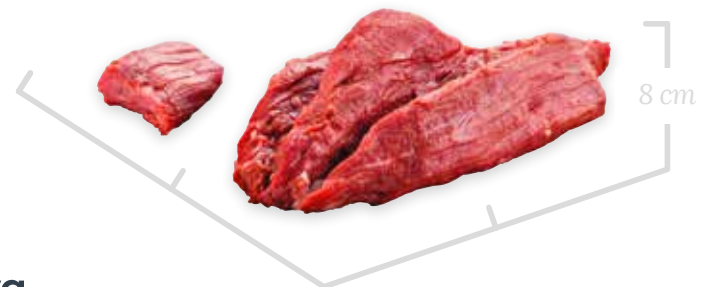
TENDERLOIN CHAIN OFF

Filé Mignon sem Cordão • Solomillo sin Cordón



TENDERLOIN HEAD

Filé Mignon (Cabeça) • Tapa de Solomillo



STRIPLOIN 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



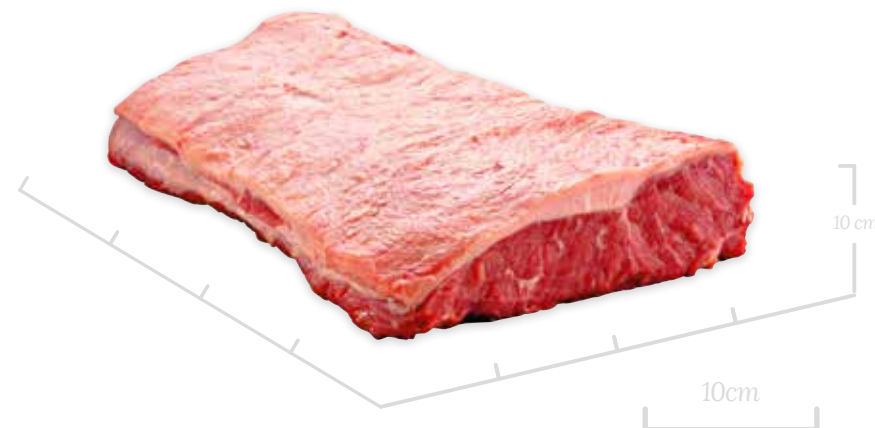
STRIPLOIN CHAIN OFF

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



CUBE ROLL • Filé de Costela • Bife Ancho

CUBE ROLL

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



STRIPLOIN HEART (RED MEAT)

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



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

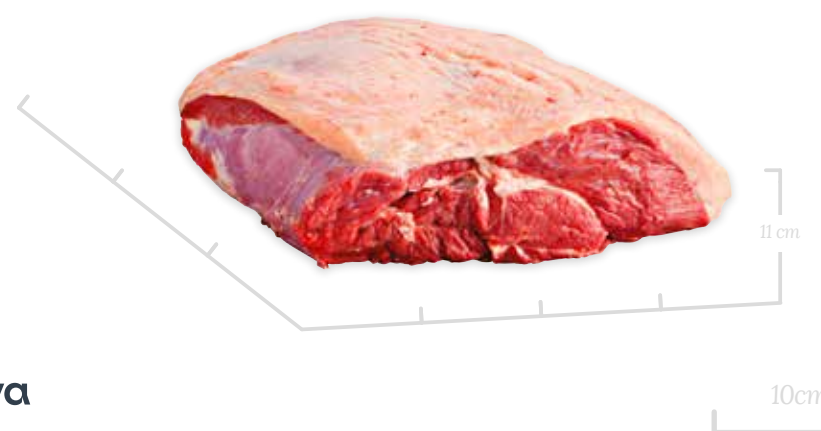
FULL RUMP

Alcatra Completa • Cuadril con Tapilla y Rabillo



D-RUMP

Alcatra com Picanha • Cuadril con Tapa



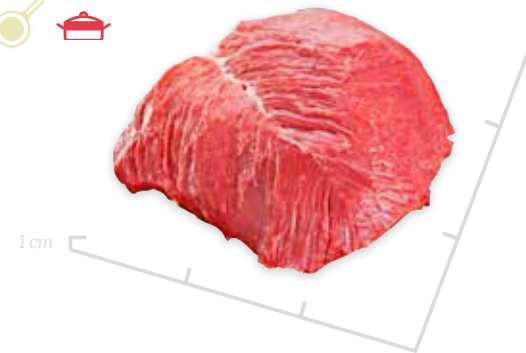
RUMP HEART FAT ON CORK ON

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



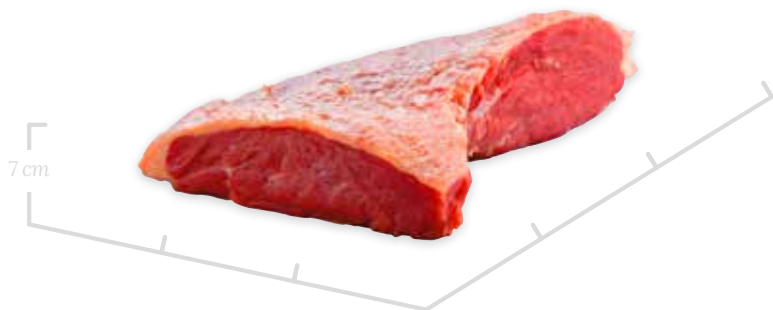
RUMP CAP

Picanha • Tapa de Cuadril



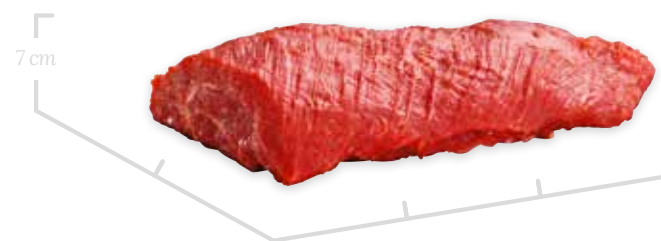
RUMP TAIL FAT ON

Maminha da Alcatra com Gordura • Colita de Cuadril



PAD RUMP TAIL

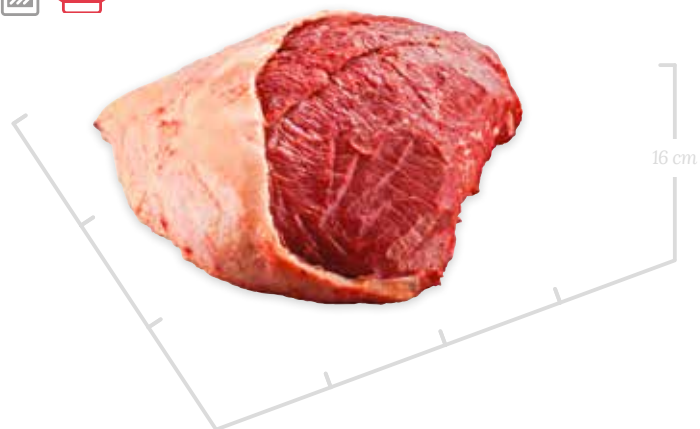
Maminha da Alcatra sem Gordura • Colita de Cuadril sin Grasa



TOPSIDE • Coxão Mole • Nalga de Adentro

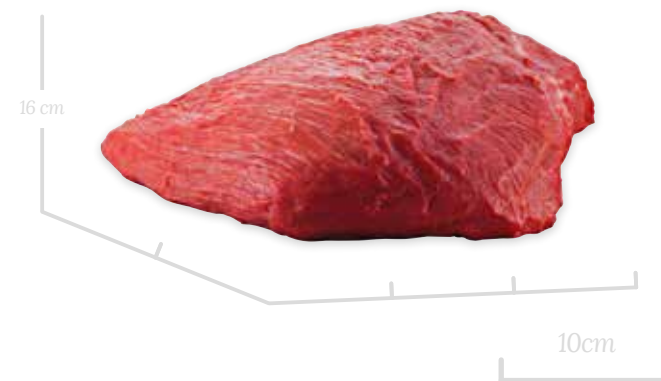
TOPSIDE

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

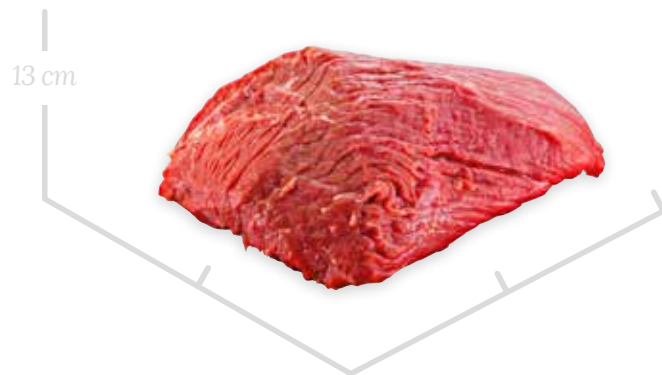
Nalga de Adentro con Tapa y sin Grasa



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



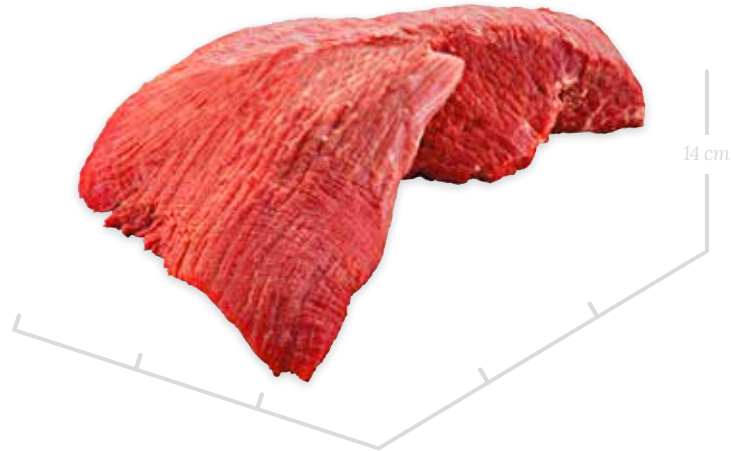
FLAT SIDE GRISTLE OFF

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



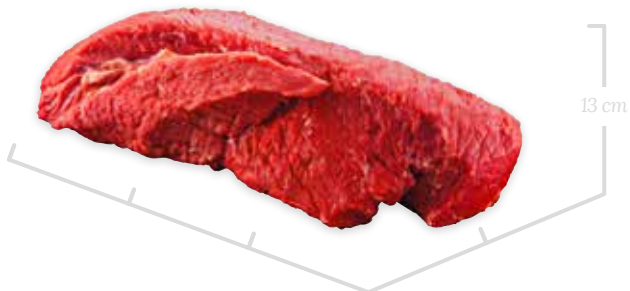
PAD FLAT WITH SIDE MUSCLE

Coxão Duro Vermelho com Borboleta • Cuadrada con Mariposa



PAD FLAT

Coxão Duro Vermelho • Cuadrada Roja



SQUARE PAD FLAT

Coxão Duro Quadrado • Nalga de Afuera Cuadrada



BUTTERFLY FLAT

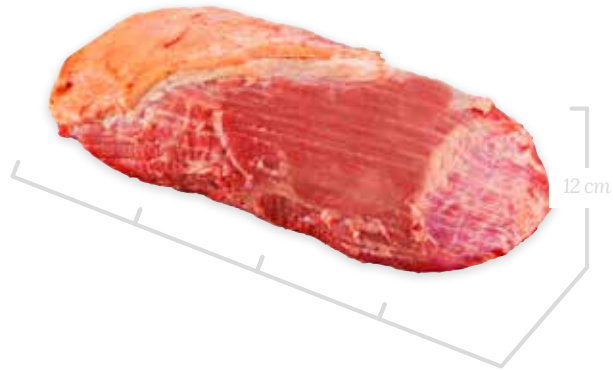
Barboleta do Coxão Duro • Mariposa



EYE ROUND • Lagarto • Peceto

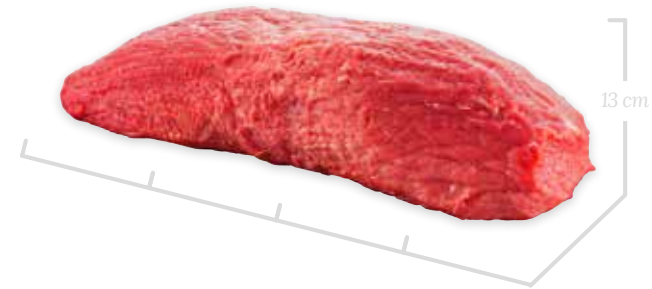
EYE ROUND FAT ON SKIN ON

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



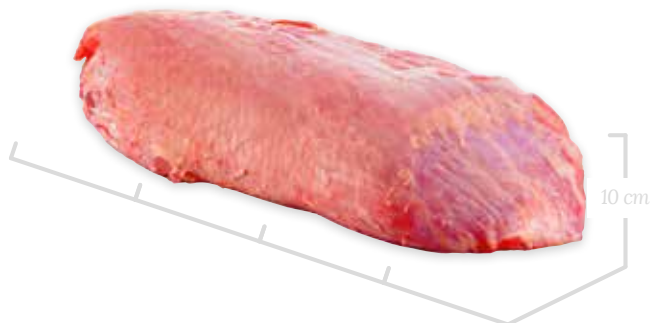
PAD EYE ROUND

Lagarto Vermelho • Peceto Rojo



EYE ROUND FAT OFF AND SKIN ON

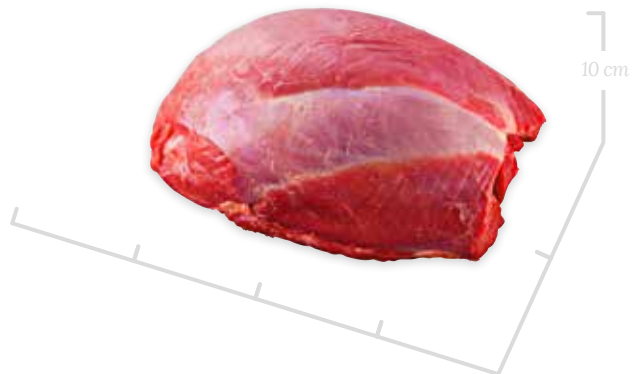
Lagarto sem Gordura e com Pele • Peceto sin Grasa y con Piel



KNUCKLE • Patinho • Bola de Lomo

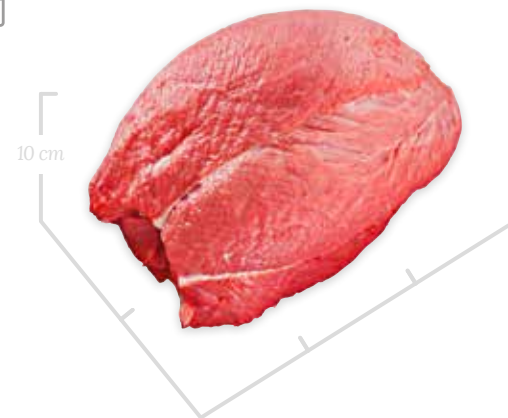
KNUCKLE

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)



minerva
foods

...

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

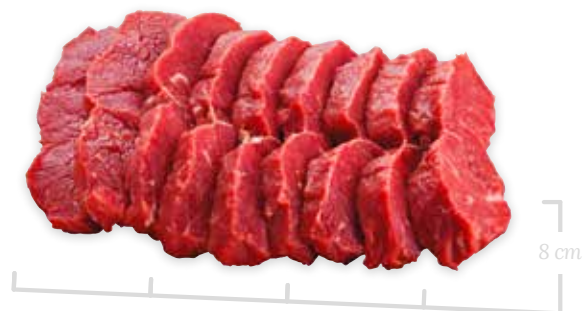
Contrafilé em Bifes • Bife Angosto en Filetes



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



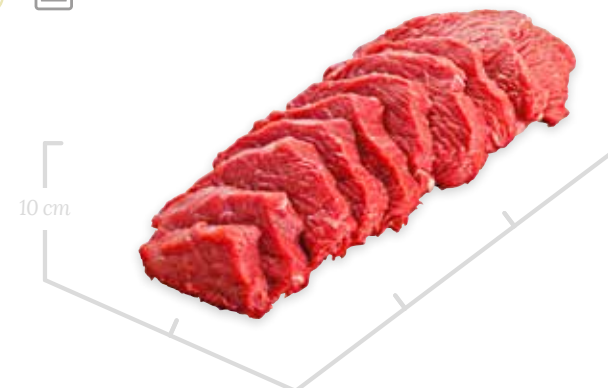
CUBE ROLL LIP ON STEAK READY

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



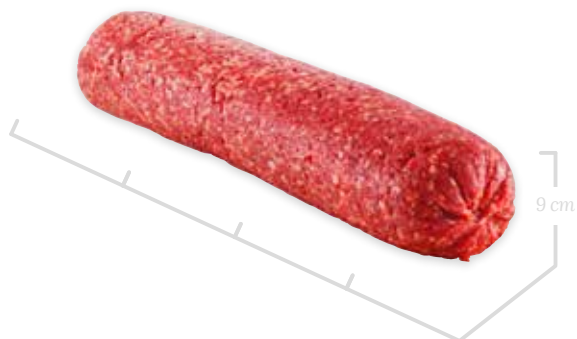
BABY TOP STEAK READY (RED MEAT)

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



MINCED MEAT

Carne Moída • Carne Picada



KNUCKLE STEAK READY

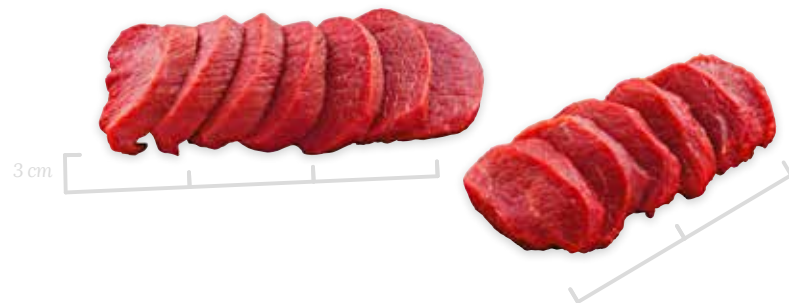
Patinho em Bifes • Bola de Lomo en Filetes



PORTION CONTROL • Porcionados • Porción

KNUCKLE HEART STEAK READY

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



FLAKES

Flocos • Lámina



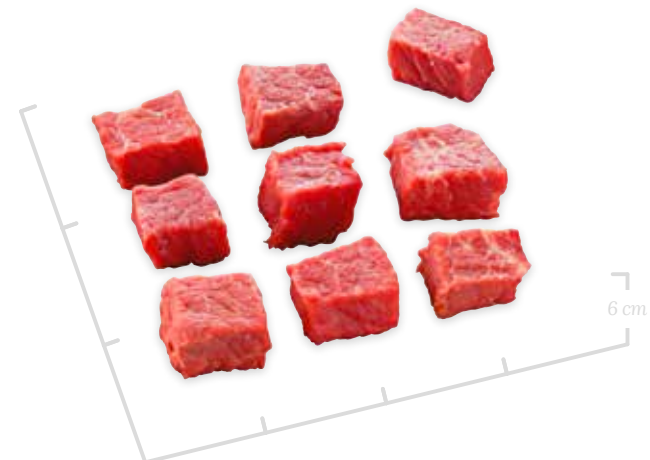
STICK

Palito • Palillo



SHANK IN CUBE

Músculo Duro ou Garrão em Cubo • Garrón en Cubo





FOREQUARTER

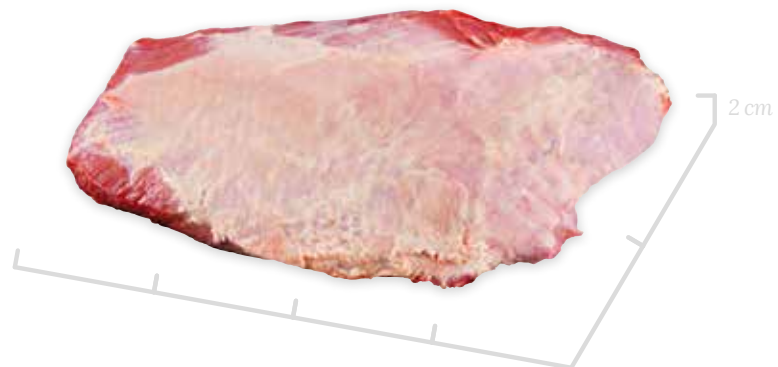
Dianteiro • Delantero

Beef • Bovino • Bovino

FOREQUARTER • Dianteiro • Delantero

BRISKET

Peito • Pecho



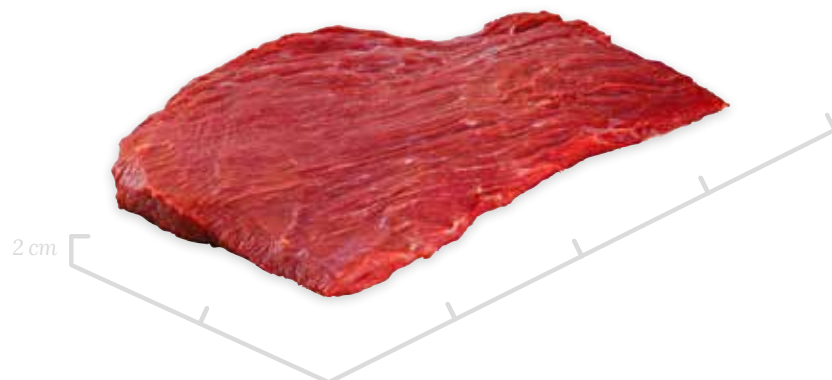
BRISKET 97VL

Peito 97VL • Pecho 97VL



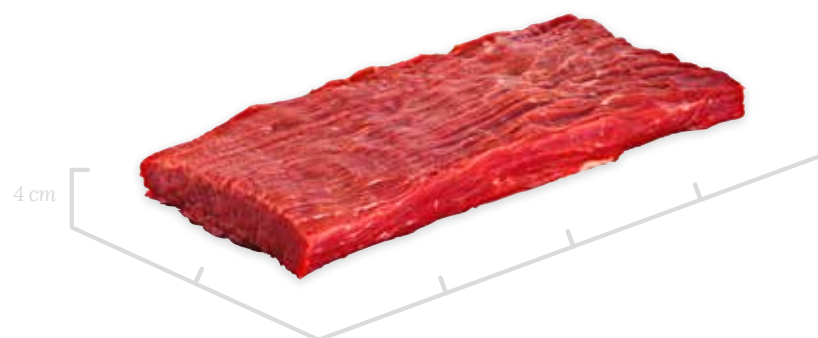
BRISKET (RED MEAT)

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

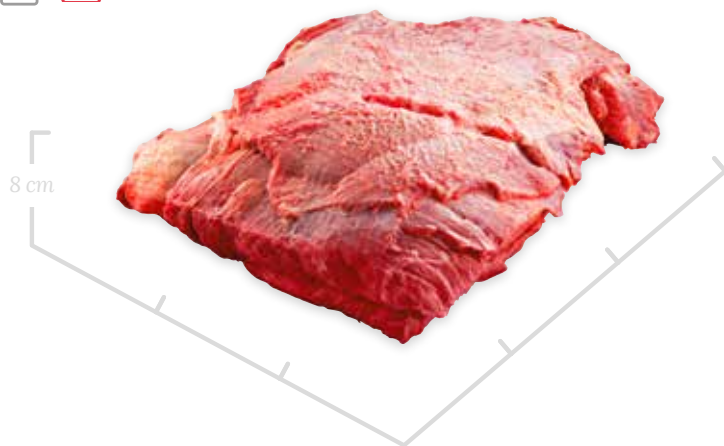
Coração de Acém • Corazón de Aguja



FOREQUARTER • Dianteiro • Delantero

NECK FAT ON

Pescoço com Gordura • Cagote con Grasa



NECK FAT OFF

Pescoço sem Gordura • Cagote sin Grasa



HUMP

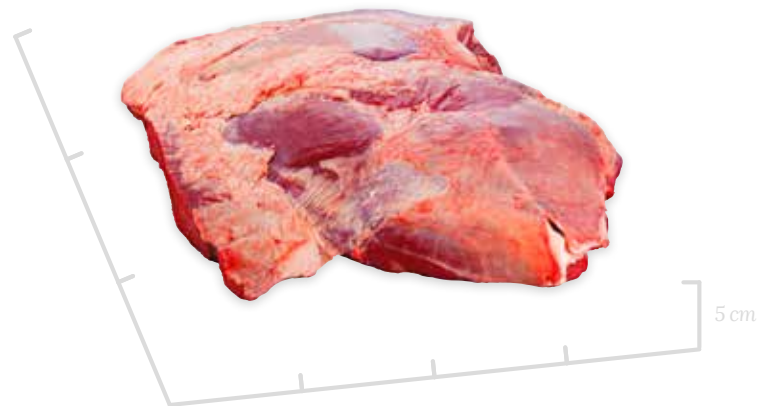
Cupim • Jaroba



FOREQUARTER • Dianteiro • Delantero

SHOULDER

Paleta • Paleta



SHOULDER COVER

Capa da Paleta • Tapa de Paleta



SHOULDER CLOD

Miolo de Paleta • Carnaza de Paleta



SHOULDER HEART

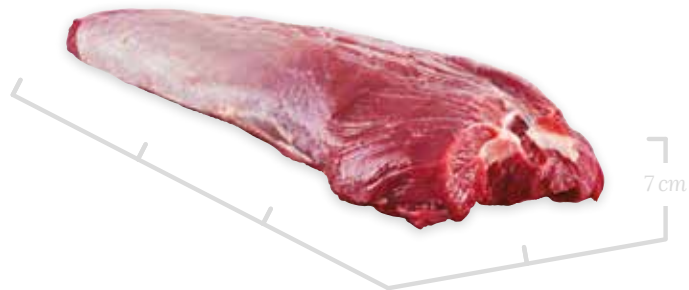
Miolo ou Coração da Paleta • Centro de Carnaza de Paleta



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

DIVIDED FLANK

Costela Partida • Flanco Partido



8 cm





OFFALS

Miúdos • Menudencias

Beef • Bovino • Bovino

OFFALS • Miúdos • Menudencias

MEAT AROUND STICKING WOUND

Carne de Sangria • Carne de Sangrado



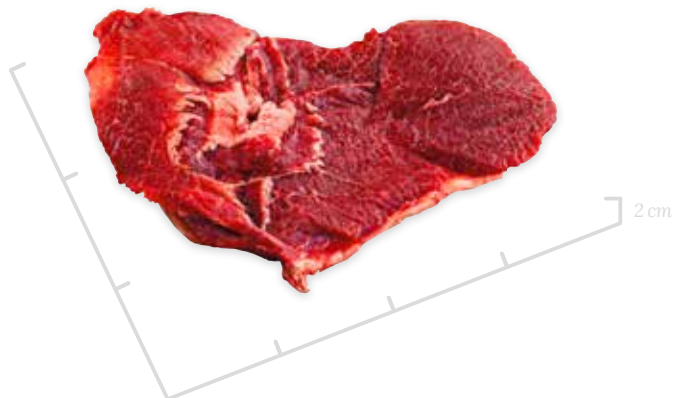
HEAD MEAT

Carne de Cabeça • Carne de Cabeza



CHEEK OR JOWL NUTS

Masseter • Masetero



THICK SKIRT

Lombinho • Entraña Gruesa



THIN SKIRT

Fraldinha • Entraña Fina



LIVER

Fígado • Hígado



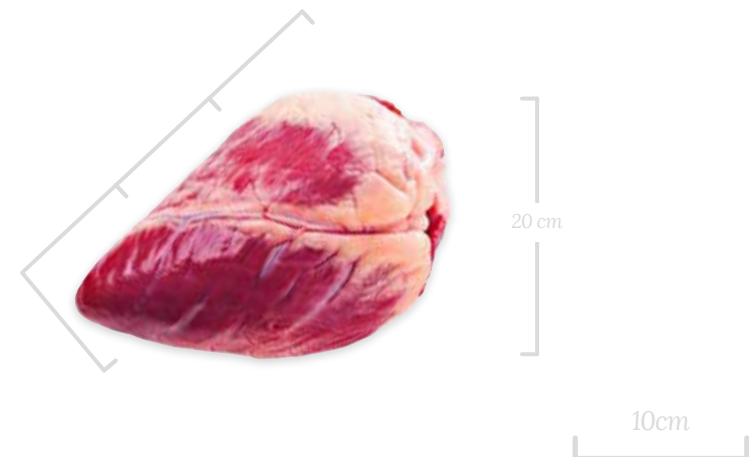
TAIL

Rabo • Rabo



HEART

Coração • Corazón



TRIPLE WITH HONEYCOMB

Bucho com Colmeia • Mondongo con Bonete



TRIPLE WITHOUT HONEYCOMB

Bucho sem Colmeia • Mondongo sin Bonete



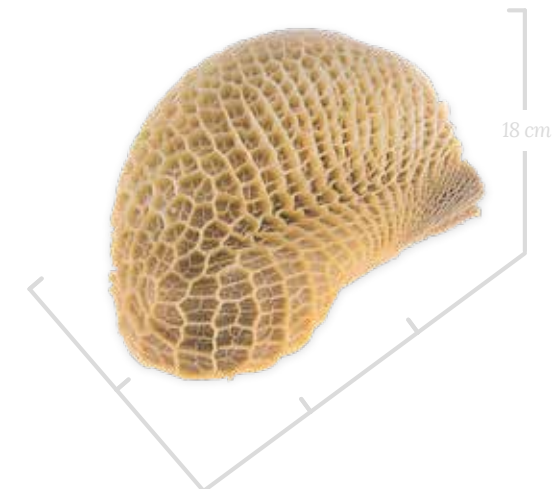
TRIPLE BLEACHED

Bucho Branqueado • Mondongo Blanqueado



HONEYCOMB

Colmeia • Bonete



WEASAND MEAT

Esôfago • Esófago



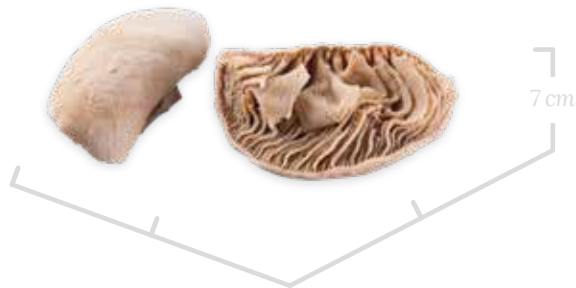
AORTA

Aorta • Aorta



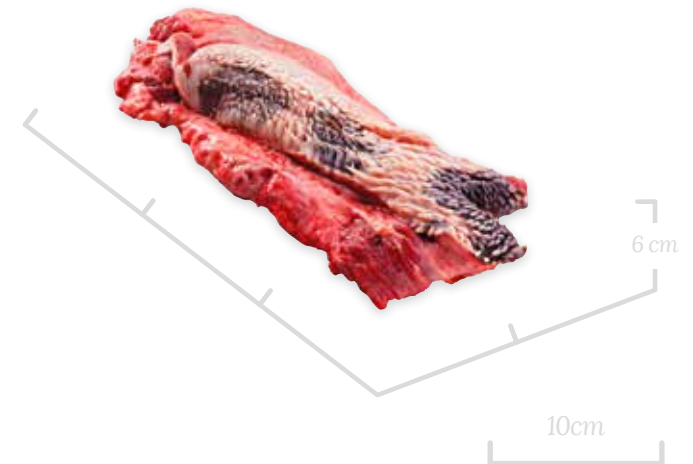
BIBLE

Buchinho • Librillo



LIPS

Lábios • Labios



OFFALS • Miúdos • Menudencias

TRIMMINGS

Recortes de Desossa • Recorte de Troceo



TENDON

Tendão • Tendón



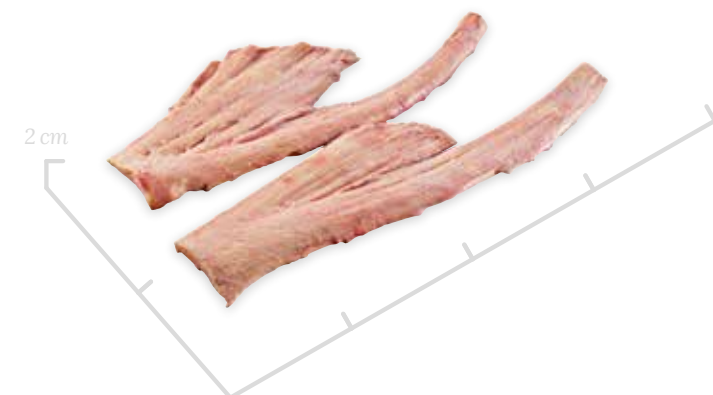
PIZZLE

Vergalho • Verga



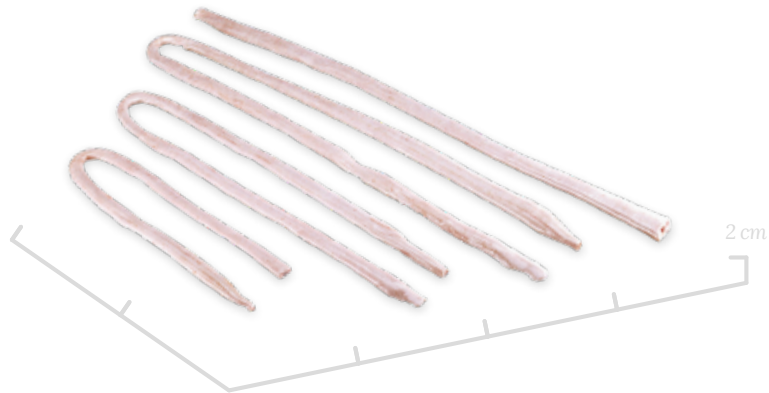
PADDY WACK

Ligamento Cervical • Ligamento Cervical



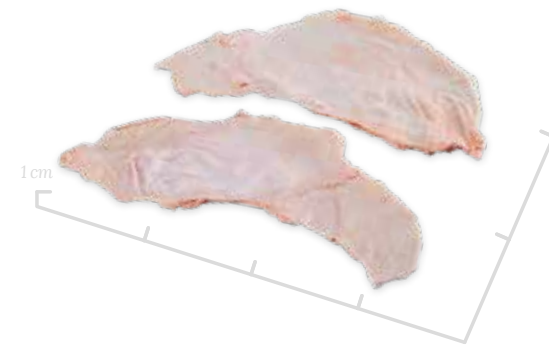
SPINAL CORD

Medula Espinhal • Medula Espinal



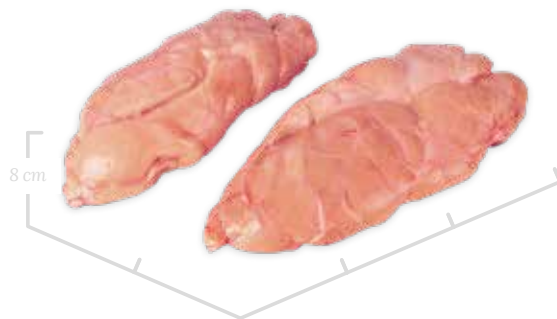
DIAPHRAGM MEMBRANE

Membrana do Diafragma • Membrana del Diafragma



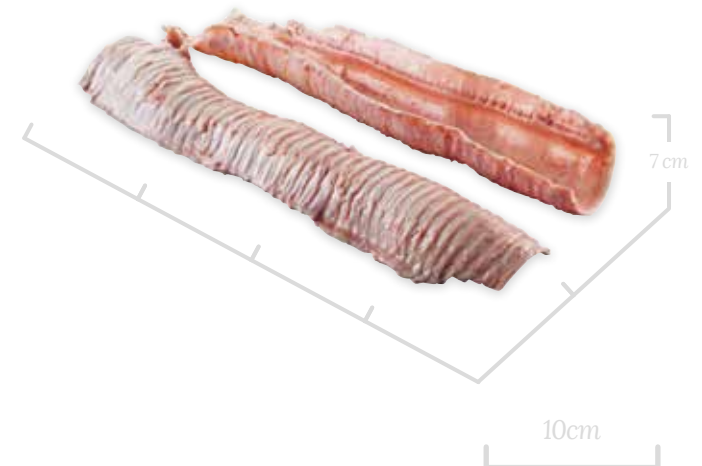
SWEETBREAD

Timo • Molleja



BOVINE TRACHEA

Traqueia • Tráquea



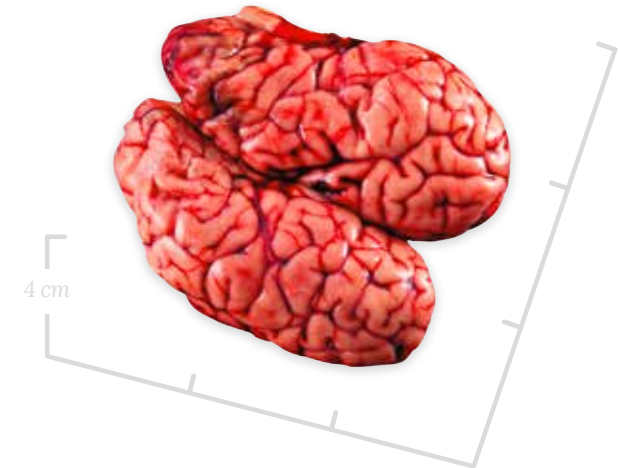
GULIT

Glote • Gola



BRAIN

Miolo ou Cérebro • Seso



NOSE CARTILAGE

Cartilagem de Nariz • Cartílago de Nariz



KIDNEY

Rim • Riñones



OFFALS • Miúdos • Menudencias

LUNGS

Pulmão • Pulmones



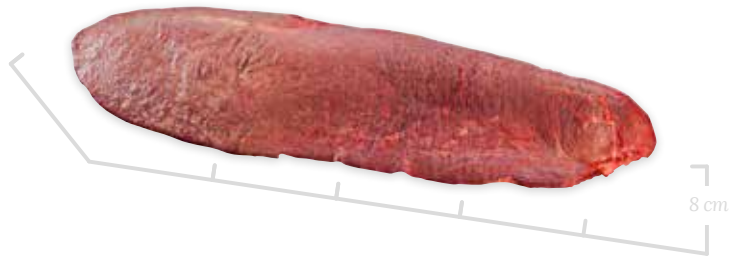
TONGUE

Língua • Lengua



SPLEEN

Baço • Bazo



HAMBURGERS

Hambúrgueres • Hamburguesas



HAMBURGERS • Hambúgueres • Hamburguesas

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

Hambúrguer Cabaña Las Lilas – 1 unidade – 120g

Hamburguesa Cabaña Las Lilas – 1 unidade – 120g



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

Hambúrguer Cabaña Las Lilas – 2 unidades – 240g

Hamburguesa Cabaña Las Lilas – 2 unidades – 240g



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 soja
- 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 soja
 - 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 • Hambúrgueres • Hamburguesas

LOW FAT PREMIUM BURGER – 2 UNITS – 160G

Hambúrguer Fino – 2 unidades – 160g

Hamburguesa Finita – 2 unidades – 160g



LOW FAT PREMIUM BURGER – 4 UNITS – 320G

Hambúrguer 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

Hambúrguer 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
- Practicidad

+ Beneficios:

- Versatilidad
- Garantía de origen

HAMBURGERS • Hambúgueres • Hamburguesas

PREMIUM BURGER – 2 UNITS – 160G

Hambúguer Clássico – 2 unidades – 160g

Hamburguesa Clásica – 2 unidades – 160g



PREMIUM BURGER – 12 UNITS – 960G

Hambúguer Clássico – 12 unidades – 960g

Hamburguesa Clásica – 12 unidades – 960g



PREMIUM BURGER – 4 UNITS – 320G

Hambúguer Clássico – 4 unidades – 320g

Hamburguesa Clásica – 4 unidades – 320g



PREMIUM BURGER – 20 UNITS – 1600G

Hambúguer Clássico – 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 soja
 - 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
- Practicidad



Beneficios:

- Versatilidad
- Garantía de origen

PREMIUM BEEF BURGER

ANA PAULA BLACK – 1 UNIT – 120G

Hambúrguer 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 soja
- 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 • Bocado de Pollo – 1Kg



- ✓ **Qualities:**
 - Formed chicken and beef
 - Prefriten
 - 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:

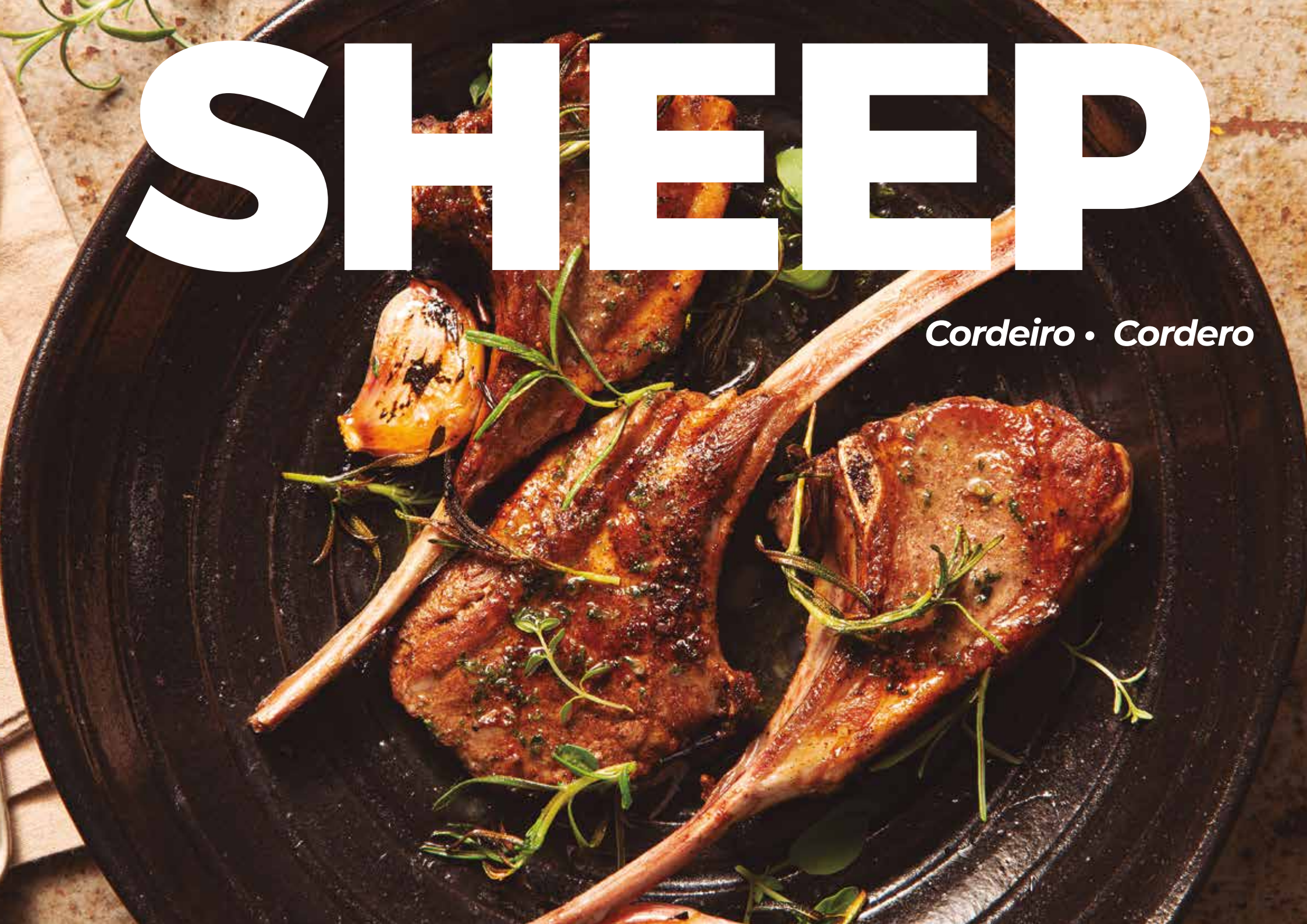
- Cocción rápida
- Calidad superior
- Consumo apto para todas las edades
- Practicidad



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

Carça Completa • Canal



minerva
foods

10cm

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

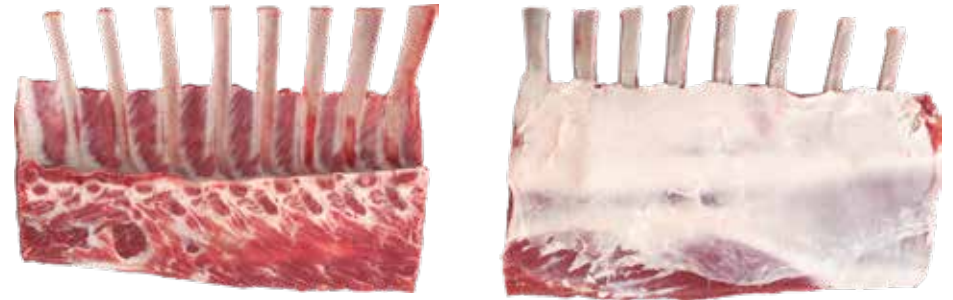
LEG BONELESS CHUMP ON/SHANK ON

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



RACK CAP OFF FRENCHED

Carré français sem capa • Costillar a la francesa sin capa



NECK

Pescoço • Cogote



RACK CAP ON FRENCHED

Carré français 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



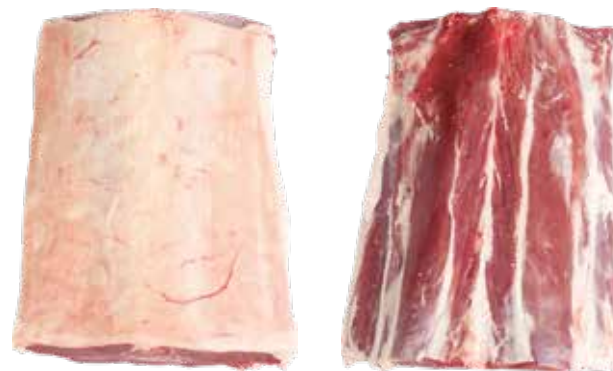
SHORTLOIN SPLIT

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