

Catálogo

de produtos

v2.2026



Frigorífico do Sul

Sabor que nos leva em frente.

Nossa essência sempre foi fazer bem feito.

O Frigorífico do Sul construiu sua trajetória com base em um princípio simples: qualidade, padronização e confiança.

Mais do que produzir carne, buscamos entregar consistência em cada etapa, desde a seleção dos animais até o produto final que chega aos clientes e parceiros.

Agora, vivemos um novo momento.

Uma evolução que aproxima ainda mais a marca das pessoas, mantendo aquilo que sempre foi essencial: cuidado, compromisso e respeito pelo sabor.

Seguimos em frente sem perder a nossa essência.



O que sustenta o nosso padrão.

- Seleção de bovinos jovens
- Predominância de raças britânicas
- Controle rigoroso de qualidade
- Padronização de cortes
- Bem-estar animal
- Processos de refrigeração e conservação
- Maior maciez e suculência
- Desenvolvimento de cortes conforme necessidade dos clientes
- Estrutura preparada para atender diferentes demandas do mercado

Mais do que processos, acreditamos na construção de confiança através da constância e da qualidade.



Mais proteção, conservação e qualidade.

O sistema de embalagem a vácuo preserva as características da carne, garantindo maior segurança, conservação e estabilidade do produto.

Além de ampliar a durabilidade, o processo auxilia na maturação natural da carne, contribuindo para maciez e melhor experiência no preparo.

Após abrir a embalagem, a carne passa pelo processo natural de reoxigenação, retomando sua coloração característica.



Qualidade que acompanha cada etapa.

Nosso compromisso vai além
do produto final.

Cada processo é acompanhado
com rigor técnico, controle
de qualidade e responsabilidade
em todas as etapas da produção.

Da origem à entrega, trabalhamos
para garantir segurança,
padronização e confiança
em cada corte.

Porque manter o padrão é o que
sustenta a nossa marca.



Linha Essência

Cortes selecionados de bovinos jovens, com padrão elevado de maciez, marmoreio e acabamento.

Uma linha criada para quem valoriza sabor, experiência e qualidade em cada preparo.



linha essência

cortes do dianteiro

Cortes com personalidade, intensidade de sabor e excelente resposta em diferentes preparos.

Ideais para churrasco, cocções lentas e experiências gastronômicas mais marcantes.



Peixinho

Cód.: 244

- ☀️ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 10 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
chapa/carne de panela



Paleta Porc.

Cód.: 215

- ☀️ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 10 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
chapa/carne de panela



Pá

Cód.: 247

- ☀️ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 10 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
assar/carne de panela



Raquete

Cód.: 245

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 10 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela



Coração da Paleta

Cód.: 246

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 10 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela



Recorte Diant. Filé

Cód.: 248

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 8 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela



Acém Porc.

Cód.: 217

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 10 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
carne de panela



Peito

Cód.: 51

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 10 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/carne de panela



Short Rib

Cód.: 239

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 10 pacotes
- ✅ Validade 30 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar

linha essência

cortes da coxa e alcatra

Maciez, equilíbrio e versatilidade.

Cortes selecionados para quem busca qualidade tanto no dia a dia quanto em preparos especiais.



Picanha

Cód.: 83/263

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 8 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa



Picanha Medalhão

Cód.: 87

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 12 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa



Picanha até 1,2Kg

Cód.: 649

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 10 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa



Maminha Chapéu

Cód.: 79/445

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 9 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa



Coxão Mole Porc.

Cód.: 63

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 8 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela



Coração da Alcatra

Cód.: 55

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 6 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela



Coração da Alcatra Porc.

Cód.: 279

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 8 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela



Osso Buco

Cód.: 311

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 10 pacotes
- ✅ Validade 365 dias

Indicação de preparo:
carne de panela

linha essência

cortes da chuleta

Marmoreio, sabor e presença.

Cortes valorizados pelo equilíbrio entre gordura e maciez, entregando mais suculência e intensidade no preparo.



Capa de Filé

Cód.: 57

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 8 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/carne de panela



Contra Filé Porc.

Cód.: 59

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 10 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela



Contra Filé Longo

Cód.: 232

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 4 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela



Entrecot Porc.

Cód.: 72 Filé de Costela

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 10 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela



Filé Mignon

Cód.: 74/172

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 13 pacotes
- ✅ Validade 60/365 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela



Entrecot

Cód.: 179 Filé de Costela

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 5 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela



Prime Rib

Cód.: 281/316

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 10 pacotes
- ✅ Validade 60/365 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar



Prime Rib 600g

Cód.: 341

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 15 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar



Bananinha

Cód.: 61 Rec. de Contra Filé

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 10 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela

linha essência

cortes da costela

Tempo, fogo e sabor.

Cortes ideais para preparos lentos, valorizando textura, suculência e profundidade de sabor.



Costela Tiras

Cód.: 28 Traseiro

- ☀️ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 8 pacotes
- ✅ Validade 30 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar



Costela Grelha

Cód.: 328 Traseiro

- ☀️ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 10 pacotes
- ✅ Validade 30 dias

Indicação de preparo:
grelhar/chapa



Costela Janela

Cód.: 130/261 Traseiro

- ☀️ Resfriado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 3 pacotes
- ✅ Validade 10/365 dias

Indicação de preparo:
assar



Costela Janela c/Vazio

Cód.: 234

Traseiro

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 2 pacotes
- ✅ Validade 10 dias

Indicação de preparo:
assar



Costela Minga Porc.

Cód.: 231

Traseiro

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 10 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa



Costela Minga Inteira

Cód.: 237

Traseiro

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 10 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa



Costela Janelinha

Cód.: 490/450

Traseiro

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 8 pacotes
- ✅ Validade 30/365 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa



Fralda

Cód.: 77

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 10 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

*Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela*



Matambre

Cód.: 88

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 8 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

*Indicação de preparo:
assar/carne de panela*



Vazio Porc.

Cód.: 89

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 10 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

*Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela*



Vazio

Cód.: 280

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 4 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

*Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela*

Linha Tradicional

Produtos selecionados e inspecionados, mantendo o padrão de qualidade e confiança do Frigorífico do Sul para diferentes necessidades do mercado.

Uma linha desenvolvida para atender com consistência, variedade e padronização.



linha tradicional

cortes do dianteiro

Cortes versáteis e saborosos, ideais para diferentes preparos e aplicações.



Paleta

Cód.: 49/50

- ☀ Resfriado/Congelado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 2 pacotes
- ✅ Validade 30/365 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa



Paleta Porc.

Cód.: 560

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 20 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa



Acém

Cód.: 44/45

- ☀ Resfriado/Congelado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 2 pacotes
- ✅ Validade 30/365 dias

Indicação de preparo:
carne de panela



Acém Porc.

Cód.: 561

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 20 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
carne de panela



Peito

Cód.: 47/48

- ☀ Resfriado/Congelado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 4 pacotes
- ✅ Validade 30/365 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar
carne de panela

linha tradicional

cortes da coxa e alcatra

Equilíbrio entre maciez, rendimento e praticidade no preparo.



Alcatra, Picanha e Maminha

Cód.: 52/223

- ❄️ Resfriado/Congelada
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 3 pacotes
- ✅ Validade 30/365 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela



Coração da Alcatra

Cód.: 54

- ❄️ Resfriado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 5 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela



Coxão Duro

Cód.: 62

- ❄️ Resfriado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 4 pacotes
- ✅ Validade 30 dias

Indicação de preparo:
chapa/carne de panela



Coxão Mole

Cód.: 64

- ❄️ Resfriado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 2 pacotes
- ✅ Validade 30 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela



Lagarto Tatu

Cód.: 86

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 9 pacotes
- ✅ Validade 30 dias

*Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela*



Maminha Chapéu

Cód.: 78/181

- ☀ Resfriado/Congelado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 15 pacotes
- ✅ Validade 60/365 dias

*Indicação de preparo:
assar/grelhar*



Músculo

Cód.: 416/81

- ☀ Resfriado/Congelado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 2 pacotes
- ✅ Validade 30/365 dias

*Indicação de preparo:
carne de panela*



Músculo Mole

Cód.: 80

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 2 pacotes
- ✅ Validade 30 dias

*Indicação de preparo:
carne de panela*



Patinho

Cód.: 82

- ❄️ Resfriado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 4 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
chapa/carne de panela



Picanha

Cód.: 85/173

- ❄️ Resfriado/Congelado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 15 pacotes
- ✅ Validade 60/365 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa



Recorte da Alcatra

Cód.: 416/81

Aranha

- ❄️ Resfriado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 15 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar
carne de panela



Recorte do Traseiro Porc.

Cód.: 257

- ❄️ Resfriado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 2 pacotes
- ✅ Validade 30 dias

Indicação de preparo:
carne de panela

linha tradicional

cortes da chuleta

Cortes reconhecidos pela suculência e intensidade de sabor.



Capa de Filé

Cód.: 150

- ❄️ Resfriado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 15 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
assar/chapa/carne de panela



Contra Filé Longo Magro

Cód.: 58

- ❄️ Resfriado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 4 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela



Recorte do Filé Mignon

Cód.: 60

Cordão

- ❄️ Resfriado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 15 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela



Ripa da Chuleta

Cód.: 151/174

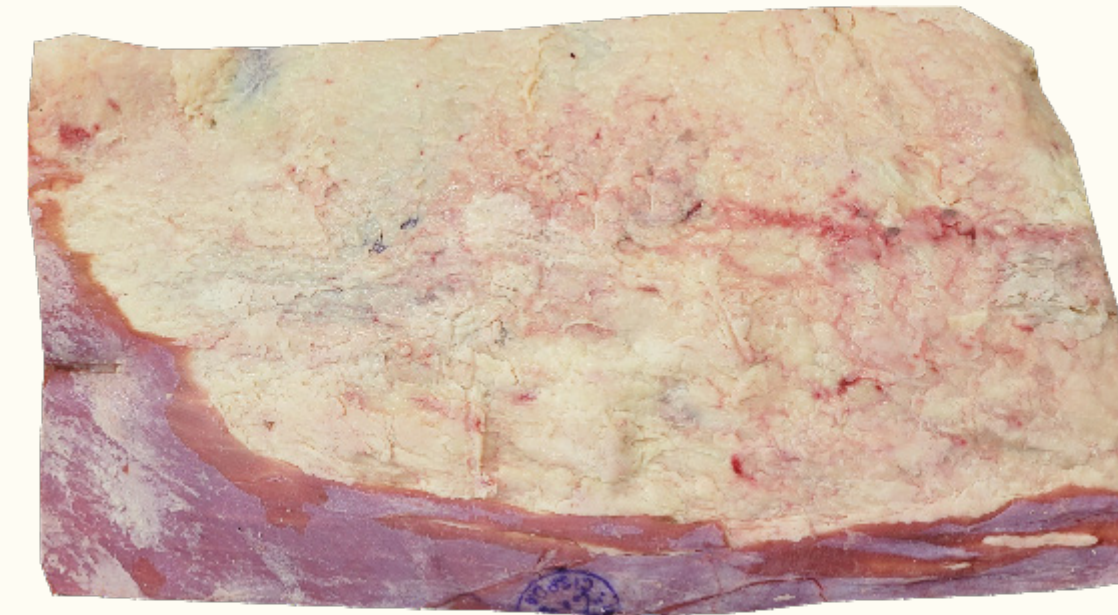
- ❄️ Resfriado/Congelado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 20 pacotes
- ✅ Validade 10/365 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar

linha tradicional

cortes da costela

Ideal para preparos lentos,
churrascos e receitas tradicionais.



Costela Janela

Cód.: 19/22 Traseiro

- ☀ Resfriado/Congelado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 3 pacotes
- ✓ Validade 10/365 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar



Costela Janela c/Vazio

Cód.: 20 Traseiro

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 2 pacotes
- ✓ Validade 10 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar



Costela Minga Desossada

Cód.: 26 Traseiro

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 13 pacotes
- ✓ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa



Costela Minga

Cód.: 25

Traseiro

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 4 pacotes
- ✅ Validade 365 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/carne de panela



Costela Tiras Tipo 1

Cód.: 564/567

Traseiro

- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 15 pacotes
- ✅ Validade 10/365 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar



Costela Tiras

Cód.: 220/21

Traseiro

- ☀ Resfriado/Congelado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 15 pacotes
- ✅ Validade 10/365 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar



Vazio

Cód.: 90

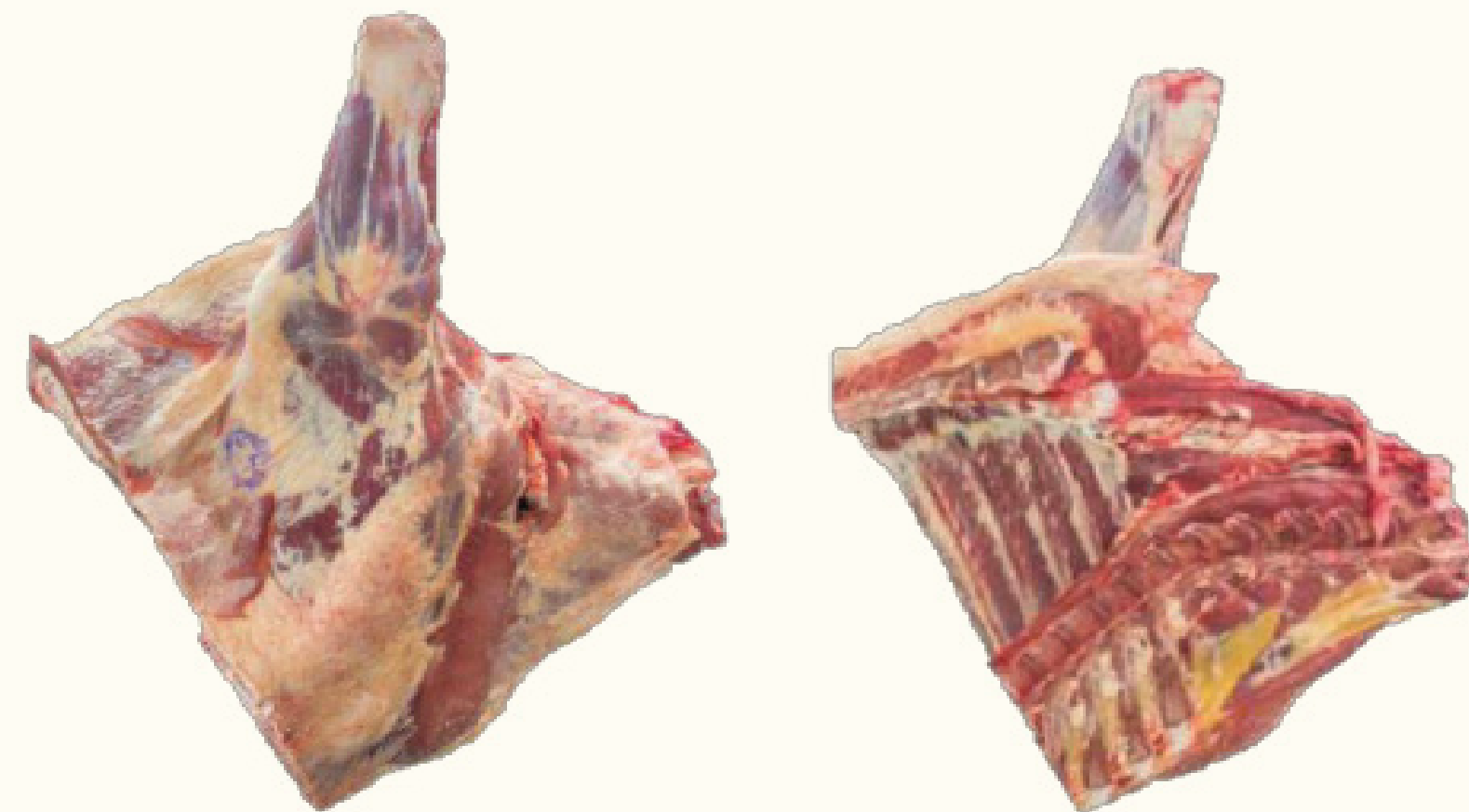
- ☀ Resfriado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 5 pacotes
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar

linha tradicional

cortes com osso

Mais sabor, estrutura e intensidade para diferentes preparos.



Dianteiro

Cód.: 9

❄️ Resfriado

✅ Validade 10 dias

Indicação de preparo:
assar/carne de panela



Traseiro Serrote

Cód.: 11

Padrão 1

❄️ Resfriado

✅ Validade 10 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela



Traseiro Serrote Largo

Cód.: 13

Mod. Serra

❄️ Resfriado

✅ Validade 10 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela



Traseiro Aba

Cód.: 12

Padrão 1

❄️ Resfriado

✅ Validade 10 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela



Coxa c/Alcatra

Cód.: 29

❄️ Resfriado

✅ Validade 10 dias

*Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela*



Coxa Bola

Cód.: 31

❄️ Resfriado

✅ Validade 10 dias

*Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela*



Aba c/Chuleta c/Filé

Cód.: 32

❄️ Resfriado

✅ Validade 10 dias

*Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela*



Alcatra Bola c/Osso

Cód.: 40

❄️ Resfriado

✅ Validade 10 dias

*Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela*



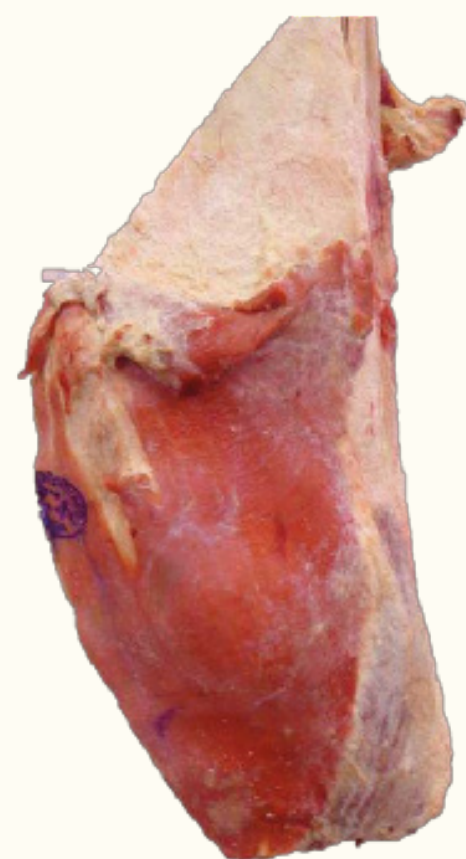
Costela do Traseiro

Cód.: 16

Padrão 1

- ❄️ Resfriado
- ✅ Validade 10 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela



Costela do Traseiro

Cód.: 41

Minga Larga

- ❄️ Resfriado
- ✅ Validade 10 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela



Chuleta c/Filé

Cód.: 34

- ❄️ Resfriado
- ✅ Validade 10 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela



Chuleta s/Filé

Cód.: 35

- ❄️ Resfriado
- ✅ Validade 10 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela



Chuleta s/Ripa s/Filé S/Entrecot

Cód.: 136/39

- ❄️ Resfriado
- ✅ Validade 10 dias

Indicação de preparo:
assar/grelhar/chapa
carne de panela

linha tradicional

miúdos vermelhos

Produtos selecionados, processados e armazenados com controle rigoroso de qualidade.



Coração

Cód.: 94

- ❄️ Resfriado
- 📦 Pacote com 3 un
- ✅ Validade 60 dias

Indicação de preparo:
assar/panela



Coração Vácuo

Cód.: 271

- ❄️ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 14 pacotes
- ✅ Validade 25 dias

Indicação de preparo:
assar/panela



Coração

Cód.: 95

- ❄️ Congelado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 20 pacotes
- ✅ Validade 365 dias

Indicação de preparo:
assar/panela



Fígado

Cód.: 96

- ❄️ Resfriado
- 📦 Pacote com 1 un
- ✅ Validade 10 dias

Indicação de preparo:
panela

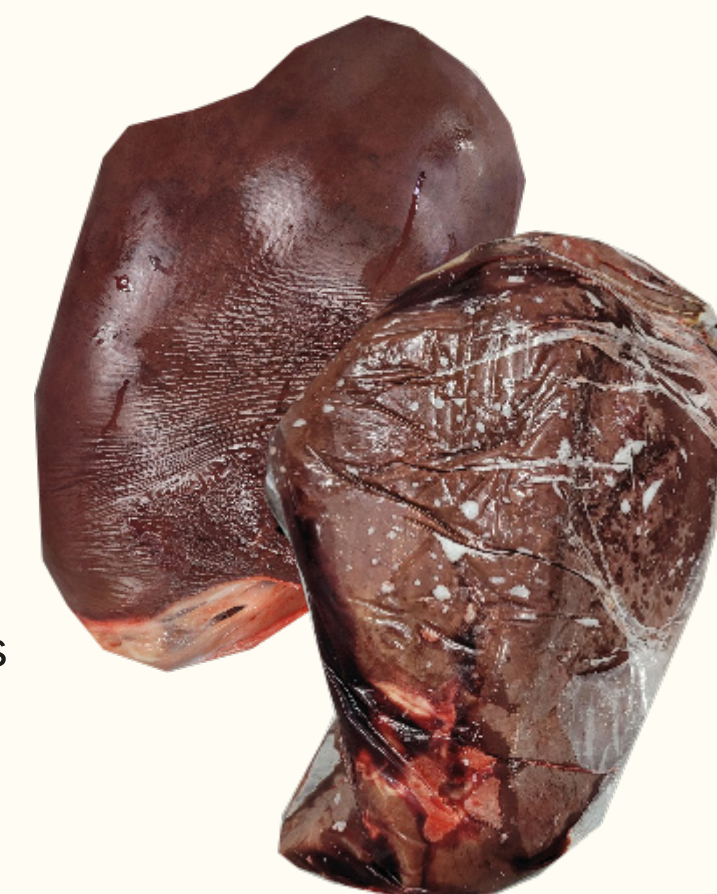


Fígado Kg

Cód.: 273

- ❄️ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 10 pacotes
- ✅ Validade 10 dias

Indicação de preparo:
panela

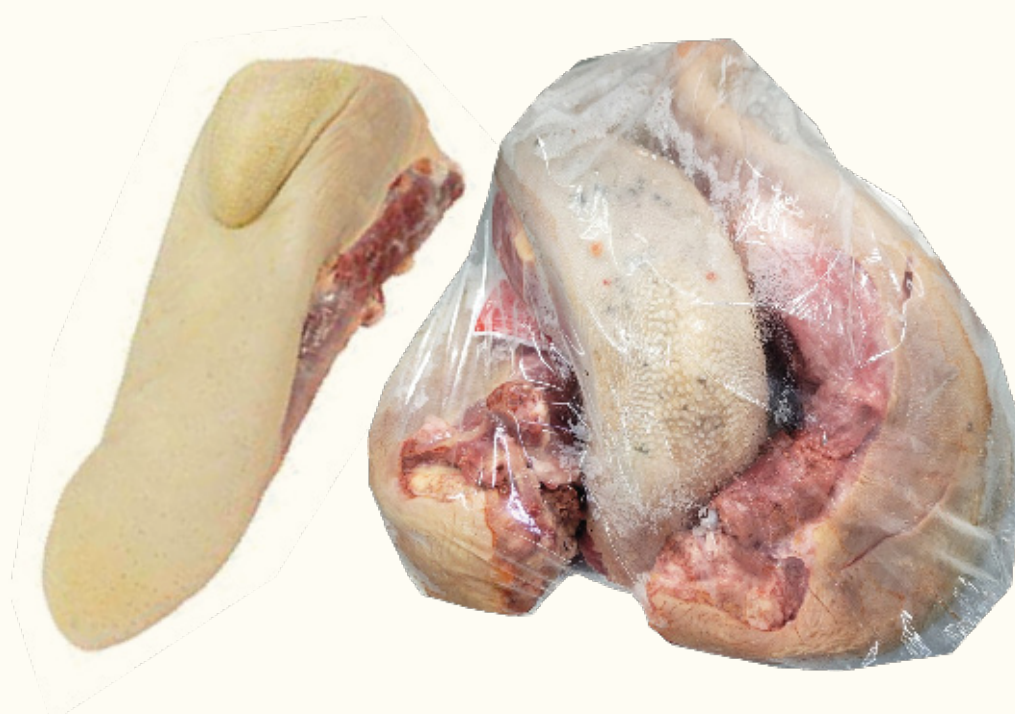


Fígado

Cód.: 97

- ❄️ Congelado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 5 pacotes
- ✅ Validade 365 dias

Indicação de preparo:
panela



Língua

Cód.: 98

- ❄️ Resfriado
- 📦 Pacote com 3 un
- ✅ Validade 10 dias

Indicação de preparo:
panela



Língua Vácuo

Cód.: 272

- ❄️ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 10 pacotes
- ✅ Validade 25 dias

Indicação de preparo:
panela



Língua

Cód.: 99

- ❄️ Congelado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 20 pacotes
- ✅ Validade 365 dias

Indicação de preparo:
assar/panela



Rabo

Cód.: 103

- ❄️ Resfriado
- 📦 Pacote com 3 un
- ✅ Validade 10 dias

Indicação de preparo:
panela



Rabo Vácuo

Cód.: 275

- ❄️ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 10 pacotes
- ✅ Validade 20 dias

Indicação de preparo:
panela



Rabo

Cód.: 104

- ❄️ Congelado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 20 pacotes
- ✅ Validade 365 dias

Indicação de preparo:
panela



Rim

Cód.: 105

- ❄️ Resfriado
- 📦 Pacote com 5 un
- ✅ Validade 10 dias

Indicação de preparo:
assar/panela



Rim Vácuo

Cód.: 276

- ❄️ Resfriado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 12 pacotes
- ✅ Validade 20 dias

Indicação de preparo:
assar/panela



Rim

Cód.: 106

- ❄️ Congelado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 20 pacotes
- ✅ Validade 365 dias

Indicação de preparo:
assar/panela

linha tradicional

miúdos brancos

Padronização, conservação e qualidade em todos os processos.



Mondongo

Cód.: 100

- ❄ Resfriado
- 📦 Pacote com 1 un
- ✅ Validade 10 dias

Indicação de preparo:
panela



Mondongo Vácuo

Cód.: 276/495

- ❄ Resfriado/Congelado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 12 pacotes
- ✅ Validade 30/365 dias

Indicação de preparo:
panela



Mondongo

Cód.: 101

- ❄ Congelado
- 📦 Caixa com 20kg
- 📦 Caixa com 6 pacotes
- ✅ Validade 365 dias

Indicação de preparo:
panela



Tendão Kg

Cód.: 345

- ❄ Congelado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 10 pacotes
- ✅ Validade 365 dias

Indicação de preparo:
panela



Timo Molleja

Cód.: 438

- ❄ Congelado
- 📦 Caixa com 10kg
- 📦 Caixa com 8 pacotes

Indicação de preparo:
assar/grelhar

linha tradicional

recortes

Produtos destinados a diferentes aplicações industriais e comerciais, mantendo padrão e controle de qualidade.



Carne Industrial

Cód.: 92 De Cabeça

- ❄ Congelado
- 📦 Pacote com 20kg
- 🚫 Sem cartilagem
- ✅ Validade 365 dias

Indicação de preparo:
moer



Carne Industrial

Cód.: 91 Sala de Matança

- ❄ Congelado
- 📦 Pacote com 20kg
- 🚫 Sem cartilagem
- ✅ Validade 365 dias

Indicação de preparo:
moer



Carne Industrial Esôfago

Cód.: 241 **Sala de Matança**

- ❄ Congelado
- 📦 Pacote com 20kg
- 🚫 Sem cartilagem
- ✅ Validade 365 dias

Indicação de preparo:
moer



Diafragma

Cód.: 68

- ❄ Congelado
- 📦 Pacote com 20kg
- 🚫 Sem cartilagem
- ✅ Validade 365 dias

Indicação de preparo:
moer



Recorte Diafragma

Cód.: 70 **Lombinho**

- ❄ Congelado
- 📦 Pacote com 20kg
- 🚫 Sem cartilagem
- ✅ Validade 365 dias

Indicação de preparo:
moer



Recorte Desossa

Cód.: 615 **DG - Gordo**

- ❄ Congelado
- 📦 Pacote com 20kg
- 🚫 Sem cartilagem
- ✅ Validade 365 dias

Indicação de preparo:
moer



Recorte Desossa

Cód.: 616 **DG - Magro**

- ❄ Congelado
- 📦 Pacote com 20kg
- 🚫 Sem cartilagem
- ✅ Validade 365 dias

Indicação de preparo:
moer



Recorte Desossa

Cód.: 617 **DC - Costela e Chuleta**

- ❄ Congelado
- 📦 Pacote com 20kg
- 🚫 Sem cartilagem
- ✅ Validade 365 dias

Indicação de preparo:
moer

Seguimos em frente
com o mesmo padrão.

Compra de Gado
(51) 99970-9822

Financeiro
(51) 98024-1524

Vendas
(51) 98037-0019



Frigorífico do Sul
Sabor que nos leva em frente.

✉ secretaria@frigoricodosul.com.br

🌐 frigoricodosul.com.br

📷 [frigoricodosul](https://www.instagram.com/frigoricodosul)