

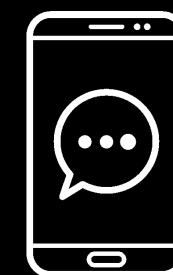
CORDEIRO



# TABELA DE PREÇOS



@CORDEIROW\_



(19) 98112-3113

[www.cordeirow.com.br](http://www.cordeirow.com.br)



# CARRÉ SHORT

## R\$ 111,00

O "CARRÉ" DE CORDEIRO É UM CORTE QUE INCLUI UMA FILEIRA DE COSTELETAS AINDA LIGADAS. O "CARRÉ SHORT" É UMA VERSÃO ENCURTADA DESSE CORTE, GERALMENTE INCLUINDO UM MENOR NÚMERO DE COSTELETAS, TORNANDO-O MAIS COMPACTO E FÁCIL DE MANUSEAR E COZINHAR.

CORDEIRO



# PALETA

## R\$ 64,80

A PALETA DE CORDEIRO É UM CORTE SABOROSO E VERSÁTIL QUE VEM DA PARTE DIANTEIRA DO ANIMAL, INCLUINDO A PARTE SUPERIOR DA PERNA E O OMBRO. ESTE CORTE É CONHECIDO POR SEU SABOR RICO E SUCULENTO, TORNANDO-O IDEAL PARA DIVERSAS PREPARAÇÕES CULINÁRIAS, ESPECIALMENTE EM COZIMENTOS LENTOS.

CORDEIRO



# T-BONE

## R\$ 59,30

O T-BONE DE CORDEIRO É UM CORTE SUCULENTO E SABOROSO QUE INCLUI PARTE DO LOMBO E DO FILÉ DO CORDEIRO, SEPARADOS POR UM OSSO EM FORMA DE "T". ESTE CORTE É CONHECIDO POR SUA COMBINAÇÃO DE TEXTURAS E SABORES, OFERECENDO UMA EXPERIÊNCIA CULINÁRIA RICA E SATISFATÓRIA.

CORDEIRO



# PICANHA

## R\$ 89,00

A PICANHA DE CORDEIRO É UM CORTE PREMIUM QUE, EMBORA NÃO SEJA TÃO COMUM QUANTO A PICANHA BOVINA, OFERECE UMA EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA EXCEPCIONAL. A PICANHA DE CORDEIRO É CONHECIDA POR SUA MACIEZ, SUCULÊNCIA E SABOR DISTINTO

CORDEIRO



# LOMBO

## R\$ 89,00

O LOMBO DE CORDEIRO É UM CORTE NOBRE E EXTREMAMENTE SABOROSO, CONHECIDO POR SUA MACIEZ E SUCULÊNCIA. É UM DOS CORTES MAIS APRECIADOS DE CORDEIRO, FREQUENTEMENTE UTILIZADO EM PRATOS SOFISTICADOS E OCASIÕES ESPECIAIS

CORDEIRO



# PERNIL

## R\$ 54,00

O PERNIL DE CORDEIRO É UM CORTE CLÁSSICO E APRECIADO NA CULINÁRIA POR SEU SABOR ROBUSTO E TEXTURA SUCULENTA. ESTE CORTE VEM DA PARTE TRASEIRA DO CORDEIRO E É IDEAL PARA ASSADOS E COZIMENTOS LENTOS. AQUI ESTÃO ALGUMAS INFORMAÇÕES SOBRE O PERNIL DE CORDEIRO, SEUS BENEFÍCIOS, DICAS DE PREPARAÇÃO E ALGUMAS RECEITAS POPULARES.



CORDEIRO



# STINCO

## R\$ 58,90

O STINCO DE CORDEIRO, TAMBÉM CONHECIDO COMO PERNIL OU PERNILINHO, É UM CORTE RETIRADO DA PARTE INFERIOR DAS PERNAS DO CORDEIRO. ESTE CORTE É CONHECIDO POR SUA SUCULÊNCIA E SABOR INTENSO, ESPECIALMENTE QUANDO COZIDO LENTAMENTE. O STINCO DE CORDEIRO É IDEAL PARA PRATOS QUE EXIGEM TEMPO DE COZIMENTO PROLONGADO, PERMITINDO QUE A CARNE SE TORNE EXTREMAMENTE MACIA E CHEIA DE SABOR.

CORDEIRO





# FILE MIGNON

R\$ 86,90

O FILE MIGNON DE CORDEIRO É UM DOS CORTES MAIS NOBRES E DELICADOS DO CORDEIRO, CONHECIDO POR SUA MACIEZ E SABOR SUAVE. ESTE CORTE É IDEAL PARA PREPARAÇÕES RÁPIDAS E SOFISTICADAS, SENDO PERFEITO PARA GRELHAR, SELAR OU ASSAR.

CORDEIRO



# CARNE MOÍDA

## R\$ 37,80

A CARNE MOÍDA DE CORDEIRO É UM  
INGREDIENTE VERSÁTIL E SABOROSO QUE  
PODE SER UTILIZADO EM DIVERSAS RECEITAS,  
ADICIONANDO UM TOQUE ESPECIAL E  
DIFERENCIADO AOS PRATOS.

CORDEIRO



# COSTELA

## R\$ 37,00

A COSTELA DE CORDEIRO É UM CORTE SUCULENTO E CHEIO DE SABOR, CONHECIDO POR SUA TEXTURA RICA E INTENSA. ESTE CORTE VEM DA PARTE LATERAL DO CORDEIRO E PODE SER PREPARADO DE VÁRIAS MANEIRAS, DESDE ASSADO NO FORNO ATÉ GRELHADO OU COZIDO LENTAMENTE. AQUI ESTÃO INFORMAÇÕES SOBRE A COSTELA DE CORDEIRO, SEUS BENEFÍCIOS.

CORDEIRO



# HAMBURGUER

R\$ 58,90

O HAMBÚRGUER DE CORDEIRO É UMA ALTERNATIVA DELICIOSA E SOFISTICADA AO TRADICIONAL HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA. COM SEU SABOR DISTINTO E TEXTURA SUCULENTA, O HAMBÚRGUER DE CORDEIRO PODE SER UMA ÓTIMA OPÇÃO PARA VARIAR O CARDÁPIO.

CORDEIRO



# CARRÉ FRANCÊS

## R\$ 130,00

O "CARRÉ FRANCÊS" É UM CORTE SOFISTICADO DE CARNE DE CORDEIRO QUE SE DESTACA POR SEU VISUAL ELEGANTE E SABOR RICO. TAMBÉM CONHECIDO COMO "RACK DE CORDEIRO" OU "CARRÉ DE CORDEIRO", ESTE CORTE INCLUI AS COSTELAS DO CORDEIRO, GERALMENTE COM A PARTE DA CARNE AINDA PRESA AOS OSSOS, E É FREQUENTEMENTE PREPARADO PARA OCASIÕES ESPECIAIS.

CORDEIRO

