



**PROTEÍNA
SAUDÁVEL
PARA O
MUNDO.**





PECUÁRIA DE RONDÔNIA



Rondônia

Porto de Itajaí
Santa Catarina

01

Rondônia é um Estado brasileiro que possui uma área de 238.512.80 km², com clima e condições geográficas que favorecem o agronegócio, proporcionando vocação para a pecuária. Possui pastagens naturais onde o gado é criado em harmonia com a natureza. Investimentos em produtividade e sanidade animal o colocam como área livre de aftosa, com vacinação. Fundada em 1914, a capital Porto Velho situa-se ao norte do seu território, às margens do Rio Madeira. Após uma longa trajetória de colonização, o Estado vive hoje uma fase de consolidação, ocupando posições significantes dentro do agronegócio brasileiro. Dentro desse contexto, a pecuária é uma das atividades que sustentam a economia do Estado. Os índices bioeconômicos da bovinocultura têm apresentado significativas melhoras. Números mostram o intenso desenvolvimento vivenciado, devido, principalmente, ao profissionalismo e empenho do produtor rural de Rondônia. Com absorção de novas tecnologias de gestão e ciente de suas responsabilidades, o Estado está comprometido com o crescimento individual da sua propriedade e do setor como um todo. Exemplo disso é a sua consolidação como um local onde as questões sanitárias da pecuária são encaradas com prioridade em todo ciclo da bovinocultura. O trabalho dos produtores, somado ao trabalho dos órgãos públicos e privados (MAPA/SFA- RO, SEAGRI, IDARON, FAPERON, EMATER-RO E FEFA-RO) envolvidos no setor primário, faz de Rondônia uma referência nacional em padrão, qualidade de carne e segurança sanitária.



Com mais de 61.970,22m² de área construída
nossa capacidade total de abate é de 1800 animais por dia



LINHA CORTES TRADI CIONAIS



03

Ideal para o consumo do dia a dia, os cortes da Linha Tradicional tem a garantia e qualidade Frigon.

CORTES TRADICIONAIS

CAPA DE FILÉ

Corte constituído das massas musculares sobrepostas ao filé de costela e cartilagem da escápula.

Corte Apto para:



CORTES TRADICIONAIS

CORAÇÃO DA ALCATRA

Preparado a partir da alcatra completa pela remoção dos cortes picanha e maminha da alcatra, é constituído dos músculos glúteos médio e profundo.

Corte Apto para:



Fritar



Espetinhos



CORTES TRADICIONAIS

MAMINHA DA ALCATRA

Obtido a partir da preparação da alcatra pela separação natural do músculo tensor da fascia lata a partir do músculo glúteo médio.

Corte Apto para:



Churrasco



Forno



CORTES TRADICIONAIS

LAGARTO

Corte constituído pelo músculo semitendinoso, localizado entre o coxão duro e o coxão mole.

Corte Apto para:



Panela



CORTES TRADICIONAIS

CUPIM

Corte constituído das massas musculares situadas dorsalmente ao acém, características das raças zebuínas.

Corte Apto para:



CORTES TRADICIONAIS

NOIX

É o corte constituído das massas musculares da parte anterior do contra filé, entre o acém e o filé de lombo.

Corte Apto para:



Panela



Churrasco



Forno



LINHA TODO DIA

A linha TODO DIA é formada por cortes inteiros ou fracionados ideal para o churrasco ou consumo do dia a dia de forma prática e sem abrir mão da qualidade e segurança.



10



LINHA TODO DIA

PICANHA

Corte constituído da porção dorsal do músculo bíceps femoral, obtido durante a preparação da alcatra pela separação do tecido conetivo entre os músculos bíceps femoral e glúteo médio.

Corte Apto para:



Churrasco



Grelhar



LINHA TODO DIA CONTRA FILÉ

Corte obtido da liberação das massas musculares aderidas às bases ósseas do lombo.

Corte Apto para:



Churrasco



Fritar



LINHA TODO DIA

PEITO

Corte constituído das massas musculares que recobrem o esterno e cartilagens costais.

Corte Apto para:



Panela



Churrasco



Forno



LINHA TODO DIA

FILE MIGNON

Corte obtido pela separação das massas musculares aderidas à face ventral das três últimas vértebras torácicas, seis lombares, íliaco e porção proximal do fêmur.

Corte Apto para:



Churrasco



Fritar



LINHA TODO DIA

LAGARTO

Corte constituído pelo músculo semitendinoso, localizado entre o coxão duro e o coxão mole.



Corte Apto para: **Panela**



LINHA TODO DIA COXÃO DURO

Corte da face lateral do coxão obtido pela liberação do músculo bíceps femoral aderido às faces laterais do fêmur, ventral do osso ilíaco e extremidades proximais da tibia e fíbula e separação de suas ligações naturais com músculo mole, lagarto e coxão mole.



Corte Apto para: Panela



LINHA TODO DIA

PEIXINHO

Corte constituído pela massa muscular situada na fossa supraespinhosa da escápula.



Corte Apto para: **Panela**



LINHA GRILL

Os cortes da Linha Grill, são cortes nobres que passam por um rigoroso processo de classificação, considerando a espessura de carne e cobertura de gordura. São cortes ideais para o churrasco de alto padrão e com a segurança e a qualidade Frigon.



LINHA GRILL

FILE MIGNON

Corte obtido pela separação das massas musculares aderidas à face ventral das três últimas vértebras torácicas, seis lombares, ilíaco e porção proximal do fêmur.

Corte Apto para:



LINHA GRILL PICANHA

Corte constituído da porção dorsal do músculo bíceps femoral, obtido durante a preparação da alcatra pela separação do tecido conetivo entre os músculos bíceps femoral e glúteo médio.

Corte Apto para:



LINHA GRILL

CONTRA FILE SEM NOIX

Corte constituído da porção dorsal do músculo bíceps femoral, obtido durante a preparação da alcatra pela separação do tecido conetivo entre os músculos bíceps femoral e glúteo médio.

Corte Apto para:



LINHA GRILL CONTRA FILÉ

Corte obtido da liberação das massas musculares aderidas às bases ósseas do lombo.

Corte Apto para:



Churrasco



Fritar



LINHA GRILL PONTA DE AGULHA

É o corte constituído das 4 (quatro) últimas costelas e massas musculares correspondentes anteriores ao vazio e resultante da divisão da ponta de agulha.

Corte Apto para:



Churrasco



Fritar



Forno



LINHA GRILL

CORAÇÃO DA ALCATRA

Preparado a partir da alcatra completa pela remoção dos cortes picanha e maminha da alcatra, é constituído dos músculos glúteos médio e profundo.

Corte Apto para:



Panela



Fritar



Espetinhos



LINHA GRILL

CUPIM

Corte constituído das massas musculares situadas dorsalmente ao acém, características das raças zebuínas.

Corte Apto para:



LINHA GRILL

ALCATRA COMPLETA

Corte constituído pelas massas musculares que recobrem a região pélvica, obtido pela separação do lombo na altura da articulação lombo-sacral e do coxão à altura da articulação sacrococcígea em direção ao trocânter maior.

Corte Apto para:



Panela



Fritar



Espetinhos



LINHA CHURRASCO SEM OSSO

The image features three packages of Frigon Maturada meat in the bottom left corner, each with a label showing a cooked skewer. In the background, three skewers of cooked meat are arranged on a wooden board, garnished with salt and fresh tomatoes. The text is positioned to the right of the packages.

A linha de carne Maturada Frigon, é proveniente de cortes que passam por uma criteriosa classificação, considerando a padronização de tamanho das peças e cobertura de gordura. Após esta classificação é feito o rigoroso processo refilante antes de serem rotulados, embalados a vácuo e destinados à câmara de maturação, onde permanecem por 15 dias com a temperatura controlada de 0°C a -1°C. Neste período ocorrerá as ações enzimáticas com o rompimento dos microfibrilamentos (fibras) da carne, deixando assim uma carne mais macia e saborosa para o churrasco de qualquer ocasião.

LINHA CHURRASCO SEM OSSO

FILE MIGNON MATURADO

Corte obtido pela separação das massas musculares aderidas à face ventral das três últimas vértebras torácicas, seis lombares, íliaco e porção proximal do fêmur.

Corte Apto para:



LINHA CHURRASCO SEM OSSO

PICANHA MATURADA

Corte constituído da porção dorsal do músculo bíceps femoral, obtido durante a preparação da alcatra pela separação do tecido conetivo entre os músculos bíceps femoral e glúteo médio.

Corte Apto para:



Churrasco



Grelhar



LINHA CHURRASCO SEM OSSO CONTRA FILÉ MATURADO

Corte obtido da liberação das massas musculares aderidas às bases ósseas do lombo.

Corte Apto para:



Churrasco



Fritar



LINHA CHURRASCO SEM OSSO

ALCATRA MATURADA

Corte constituído pelas massas musculares que recobrem a região pélvica, obtido pela separação do lombo na altura da articulação lombo-sacral e do coxão à altura da articulação sacrococcígea em direção ao trocânter maior.

Corte Apto para:



LINHA CHURRASCO SEM OSSO

PEITO MATURADO

Corte constituído das massas musculares que recobrem o esterno e cartilagens costais.

Corte Apto para:



Panela



Churrasco



Forno



LINHA CHURRASCO SEM OSSO FRALDINHA MATURADA

Corte constituído da massa muscular obtida do vazio, localizada posteriormente a costela do traseiro e na parte lateral (flanco) da cavidade abdominal.

Corte Apto para:



Panela



Churrasco



LINHA CHURRASCO SEM OSSO

MAMINHA MATURADA

Obtido a partir da preparação da alcatra pela separação natural do músculo tensor da fascia lata a partir do músculo glúteo médio.

Corte Apto para:



Churrasco



Forno



LINHA CHURRASCO SEM OSSO

CUPIM MATURADO

Corte constituído das massas musculares situadas dorsalmente ao acém, características das raças zebuínas.

Corte Apto para:



Panela



Churrasco



Forno



LINHA CHURRASCO SEM OSSO

ENTRECOTE MATURADO

É o corte constituído das massas musculares da parte anterior do contrafilé, entre o acém e o filé de lombo.

Corte Apto para:



Fritar



Grelhar



LINHA CHURRASCO SEM OSSO

COSTELA DESOSSADA MATURADA

Corte constituído das 4 (quatro) últimas costelas e massas musculares correspondentes anteriores ao vazio e resultante da divisão da ponta de agulha.

Corte Apto para:



Panela



Churrasco



Forno





FRIGON - Frigorífico Irmãos Gonçalves

T. +55 69 3521 9500 | +55 69 3521 2261
Rodovia BR 364-Km 3,5 | Zona Rural | CEP:76.890-000
GPS 10°28'21.3"S 62°26'50.4"W
www.frigon.com.br