

minerva
foods



CATÁLOGO DE PRODUTOS 2025

Disponibilidade e diversificação geográfica são a nossa marca



A Minerva Foods é **líder na exportação de carne bovina na América do Sul** e atua no segmento industrializado, vendendo seus produtos para mais de 100 países.



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



Um dos **maiores exportadores de cordeiro** na Austrália e no Chile.



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



Logística de distribuição integrada e eficiente.

Nosso propósito

“**Criando conexões** entre
pessoas, alimentos e natureza”

Nossos valores



Orientação para
Resultados



Compromisso



Sustentabilidade



Inovação



Reconhecimento

A sustentabilidade é nossa vantagem competitiva

Minerva Foods tem objetivos claros e ambiciosos em seu compromisso com a sustentabilidade, porque entendemos que esse tema deve ser uma prioridade.

Compromisso com a Sustentabilidade

para 2030	para 2035
Zero desmatamento ilegal em toda a cadeia de suprimentos da América do Sul.	Redução da intensidade das emissões em 30% (em comparação com 2020).
	Zero emissões líquidas.



Minerva Foods é membro participante do **Pacto Global da ONU no Brasil.**

renove

Um programa que envolve produtores rurais e trabalha em conjunto para implementar uma cadeia agrícola sustentável, rentável e de baixo carbono.



Capacitação e assistência técnica para implementar tecnologias de baixo carbono.



Finanças verdes, com facilidades de pagamento para o produtor.



Parcerias técnicas, com metodologias e profissionais reconhecidos.

mycarbon

Origina e comercializa créditos de carbono, transformando as cadeias de suprimentos para enfrentar as mudanças climáticas. Conecta produtores e empresas com o objetivo comum de gerar renda e contribuir para a preservação do meio ambiente.

minerva foods



A Minerva Foods oferece aos seus clientes produtos de alto nível com marcas reconhecidas internacionalmente. Conhecemos o valor de uma alimentação saudável e nossos produtos atendem aos mais exigentes níveis de qualidade e sabor. Alinhados com as tendências de consumo globais, apresentamos uma sinergia perfeita entre tradição e inovação, projetada para otimizar o seu negócio com produtos de qualidade que atendem às necessidades mais diversas e exigentes dos clientes.

Nossas marcas



- **Para o dia a dia: PUL** representa conveniência e nutrição, oferecendo uma excelente relação custo-benefício. Proporciona refeições diárias com produtos de qualidade, saborosos, nutritivos e fáceis de preparar.

ESTÂNCIA 92

- **Para a celebração: Estância 92** é o ingrediente perfeito para tornar seus momentos de celebração inesquecíveis. Cada produto é desenvolvido para maximizar a experiência das suas refeições em companhia das pessoas que você mais ama.



- **Para os especialistas: Cabaña Las Lilas** transforma refeições em experiências culinárias perfeitas. Não é apenas uma marca de carne premium, mas uma experiência sensorial única e inesquecível escolhida por especialistas.

Junte-se a nós nesta jornada! Explore o universo da Minerva Foods e descubra os sabores que conectam o mundo e transformam refeições em memórias.



PERMITA-SE SER ÚNICO



Portfólio de cortes premium, selecionados e elaborados por especialistas que atendem rigorosamente aos mais altos padrões de produção, garantindo consistência, sabor e maciez únicos.

Nossa linha de produtos inclui Black, Grain Fed, Grass Fed, Angus Grass Fed, Orgânico e Zero Carbon Impact.

Não somos apenas uma marca de carne premium.

Somos uma experiência sensorial única e memorável escolhida por especialistas.

minerva
foods



Black



UMA EXPERIÊNCIA SENSORIAL ÚNICA E MEMORÁVEL



Raças britânicas

Cortes premium provenientes exclusivamente de raças britânicas. Origens Argentina, Uruguai e Rio Grande do Sul.



Alto nível de marmoreio e suculência.

Grau de marmoreio acima de 5 na escala USDA. Área de "olho" excepcional.



Escolha do especialista

Cada corte é cuidadosamente selecionado e elaborado por um time de especialistas para garantir consistência, sabor único e maciez excepcional.



Maturação +15 dias



PERMÍTETE SER ÚNICO

minerva
foods



Grain Fed



UMA EXPERIÊNCIA CULINÁRIA SUPERIOR



Raça britânica
Cortes premium provenientes exclusivamente de raças britânicas.



Alimentado com grãos
Gado alimentado com grãos. Maciez e suculência superiores.



Maturação +15 dias



PERMÍTETE SER ÚNICO

minerva
foods



Angus Grass Fed



QUANDO A PERFEIÇÃO SE TRANSFORMA EM SABOR



Raça Angus

Cortes premium provenientes exclusivamente da raça ANGUS.



Alimentação a pasto

Gado criado a pasto, com alimentação natural, garantindo um sabor autêntico.



Sabor autêntico

Marmoreio, maciez e sabor autêntico, resultado de um processo que alia tradição, seleção e produção artesanal.



Maturação +15 dias



PERMÍTETE SER ÚNICO

minerva
foods



Grass Fed



O AUTÊNTICO SABOR DA NATUREZA



Raças britânicas

Cortes premium provenientes exclusivamente de raças britânicas.



Alimentação a pasto

Gado criado a pasto, com alimentação natural, garantindo um sabor autêntico.



Sabor autêntico

Sabor autêntico e maciez diferenciada, resultado de um processo que alia tradição, seleção e produção artesanal.



Maturação +15 dias



PERMÍTETE SER ÚNICO

minerva
foods



Acém - Chuck Eye Roll - pedaço e inteiro



Origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias



Conservação Congelado: -18°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Disponível em:



Baby Beef



Origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias



Conservação Congelado: -18°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Disponível em:



Bombom da Alcatra



Origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias



Conservação Congelado: -18°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Disponível em:



PERMITA-SE SER ÚNICO

minerva
foods



Bife Chorizo - pedaço e inteiro



Embalagem: Variável

- Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias
- Conservação Congelado: -18°C, Val. 24 meses
- Caixa: Aprox. 15kg

Disponível em:



Coração da Paleta



Embalagem: Variável

- Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias
- Conservação Congelado: -18°C, Val. 24 meses
- Caixa: Aprox. 30kg

Disponível em:



PERMITA-SE SER ÚNICO

minerva
foods



Bife Ancho - pedaço e inteiro



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias



Conservação Congelado: -18°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Disponível em:



Fralda



Fralda



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias



Conservação Congelado: -18°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Disponível em:



Fralda Red Meat



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias



Conservação Congelado: -18°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Disponível em:



PERMITA-SE SER ÚNICO

minerva
foods






File Mignon



Origem:   

Embalagem: Variável

-  Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias
-  Conservação Congelado: -18°C, Val. 24 meses
-  Caixa: Aprox. 15kg

Disponível em:






Maminha



Origem:   

Embalagem: Variável

-  Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias
-  Conservação Congelado: -18°C, Val. 24 meses
-  Caixa: Aprox. 15kg

Disponível em:





Peixinho



Origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias



Conservação Congelado: -18°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Disponível em:



Picanha - leve e pesada



Origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias



Conservação Congelado: -18°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Disponível em:



Shoulder Steak



Origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias



Conservação Congelado: -18°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Disponível em:



PERMITA-SE SER ÚNICO

minerva
foods



Porcionados com osso




Costela Dianteira



 Embalagem: Variável

 Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias

 Conservação Congelado: -18°C, Val. 24 meses

 Caixa: Aprox. 15kg

Disponível em:




Costela



 Embalagem: Variável

 Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias

 Conservação Congelado: -18°C, Val. 24 meses

 Caixa: Aprox. 15kg

Disponível em:



PERMITA-SE SER ÚNICO

minerva
foods

ESTÂNCIA 92

MAIS QUE CARNE, UMA CELEBRAÇÃO.



Estância 92, uma marca de carne que remete às origens rurais da nossa empresa e ao seu ano de fundação, com base em valores que prezam a qualidade dos produtos e a melhor experiência para o consumidor.

Somos muito mais que carne, todos nossos cortes são desenvolvidos para elevar sua experiência culinária com aqueles que você mais ama.

Mais que carne, uma celebração.

minerva
foods

ESTÂNCIA 92

ANGUS



MACIEZ E SUCULÊNCIA SUPERIORES.

CARACTERÍSTICAS

- Gado Angus (jovens fêmeas e machos castrados)
- Certificado pela ABA (Associação Brasileira de Angus)
- Acabamento de gordura uniforme e excelente marmoreio
- Peças limpas, sem excesso de pele e gordura

VANTAGENS

- Ideal para restaurantes gourmet, steakhouse, boutique/empórios de carne, supermercados premium que prezam pela qualidade
- Padronização das peças e tamanhos adequados
- Produto de altíssimo valor agregado

BENEFÍCIOS

- Maciez e suculência superiores devido ao seu marmoreio
- Experiência de consumo superior
- Para ocasiões especiais



Certificação Angus

Mais que carne, uma celebração.

minerva
foods

ESTÂNCIA 92

ANGUS

Baby Beef



Países de origem:



Embalagem: Variável

- Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias
- Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses
- Caixa: Aprox. 15kg

Bife Ancho - inteiro e pedaço.



Países de origem:



Embalagem: Variável

- Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias
- Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses
- Caixa: Aprox. 15kg

Mais que carne, uma celebração.

minerva
foods

ESTÂNCIA 92

ANGUS




Bombom



Países de origem:



Embalagem: Variável

-  Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias
-  Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses
-  Caixa: Aprox. 15kg




Bife Chorizo - inteiro, pedaço e steak.



Países de origem:



Embalagem: Variável

-  Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias
-  Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses
-  Caixa: Aprox. 15kg

Mais que carne, uma celebração.

minerva
foods

ESTÂNCIA 92

ANGUS




Chuck Eye Roll



Países de origem:



Embalagem: Variável

-  Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias
-  Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses
-  Caixa: Aprox. 30kg




Coxão Duro



Países de origem:



Embalagem: Variável

-  Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias
-  Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses
-  Caixa: Aprox. 30kg

Mais que carne, uma celebração.

minerva
foods

ESTÂNCIA 92




ANGUS

Filé Mignon



Países de origem:  






 Embalagem: Variável

 Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias
 Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses
 Caixa: Aprox. 10kg

Fralda



Países de origem:  

 Fralda
 Embalagem: Variável
 Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias
 Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses
 Caixa: Aprox. 15kg

 Fralda Red Meat
 Embalagem: Variável
 Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias
 Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses
 Caixa: Aprox. 15kg

Mais que carne, uma celebração.

minerva
foods

ESTÂNCIA 92

ANGUS

Maminha da alcatra



Países de origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Paleta Red Meat



Países de origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 30kg

Peito (Granito)



Países de origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 30kg

Mais que carne, uma celebração.

minerva
foods

ESTÂNCIA 92

ANGUS

Peixinho



Países de origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Picanha



Países de origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Shoulder Steak



Países de origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Mais que carne, uma celebração.

minerva
foods

ESTÂNCIA 92

ANGUS

Coxão Mole



Países de origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 30kg

Porcionados com osso



Assado de Tiras



Embalagem: Variável



Conservação Congelado:
- 12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 10kg

Costelinha em Tiras



Embalagem: Variável



Conservação Congelado:
- 12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 10kg

Mais que carne, uma celebração.




minerva
foods

ESTÂNCIA 92

ANGUS




Prime Ribs



-  Embalagem: Variável
-  Conservação Congelado: - 12°C, Val. 24 meses
-  Caixa: Aprox. 10kg




Short Ribs



-  Embalagem: Variável
-  Conservação Congelado: - 12°C, Val. 24 meses
-  Caixa: Aprox. 10kg

T-Bone Steak



-  Embalagem: Variável
-  Conservação Congelado: - 12°C, Val. 24 meses
-  Caixa: Aprox. 10kg



Short Ribs é extraído da parte dianteira da costela, juntamente com o miolo do acém. É um corte saboroso e com bastante gordura, o que lhe confere uma textura suculenta.



Países de origem:



ESTÂNCIA 92



CORTES DE NOVILHOS, SABOR E MACIEZ INIGUALÁVEIS

Os cortes da linha Estância 92 são provenientes apenas de gado jovem, novilhos selecionados, que entregam maciez, gordura na medida exata, muito sabor e succulência. Respeitamos os mais rigorosos protocolos de qualidade, segurança e cuidado com o animal e com o meio ambiente em todas as etapas da cadeia de produção.

CARACTERÍSTICAS

- Gado jovem selecionado (novilho)
- Peças pequenas com excelente acabamento de gordura
- Peças extralimpas e padronizadas
- Produto resfriado ou congelado, embalados a vácuo

VANTAGENS

- Ideal pra gôndolas de mercados, açougues e boutiques de carne
- Produto de alto valor agregado
- Variedade de cortes
- Peças excepcionalmente macias devido ao gado jovem

BENEFÍCIOS

- Ideal para o preparo em grelhas e fogão
- Peças padronizadas, com excelente rendimento e gordura na medida exata
- Fácil preparo
- Carne com procedência

Mais que carne, uma celebração.

minerva
foods

ESTÂNCIA 92

Chuck Eye Roll Porcionado



Países de origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Baby Beef



Países de origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Bombom da Alcatra



Países de origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Mais que carne, uma celebração.

minerva
foods

ESTÂNCIA 92




Bife Chorizo - porcionado, inteiro e steak



Países de origem:



Embalagem: Variável

-  Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias
-  Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses
-  Caixa: Aprox. 15kg




Coração da Paleta



Países de origem:



Embalagem: Variável

-  Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias
-  Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses
-  Caixa: Aprox. 15kg

Mais que carne, uma celebração.

minerva
foods

ESTÂNCIA 92

Costela



Países de origem:



Costela do Traseiro Minga



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg



Costela do Traseiro Janela



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Cupim



Países de origem:



Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Embalagem: Variável



Caixa: Aprox. 15kg

Mais que carne, uma celebração.

minerva
foods

ESTÂNCIA 92

Entrecote - inteiro e pedaço.



Países de origem:



 Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Fralda



Países de origem:



Fralda



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg



Fralda Red Meat



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Mais que carne, uma celebração.

minerva
foods

ESTÂNCIA 92




Filé Mignon



Países de origem:



Embalagem: Variável

-  Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias
-  Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses
-  Caixa: Aprox. 15kg




Maminha



Países de origem:



Embalagem: Variável

-  Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias
-  Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses
-  Caixa: Aprox. 15kg

Mais que carne, uma celebração.

minerva
foods

ESTÂNCIA 92

Peixinho



Países de origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Picanha



Países de origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Raquete - Shoulder Steak



Países de origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 4°C, Val. 75 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Mais que carne, uma celebração.

minerva
foods




ESTÂNCIA 92

Porcionados com osso






Costela do Dianteiro - Assado de Tiras



-  Embalagem: Variável
-  Conservação Congelado: - 12°C, Val. 24 meses
-  Caixa: Aprox. 15kg




Costela do Dianteiro - Costelinha em Tiras



-  Embalagem: Variável
-  Conservação Congelado: - 12°C, Val. 24 meses
-  Caixa: Aprox. 15kg




Filé de Costela - Prime Ribs



-  Embalagem: Variável
-  Conservação Congelado: - 12°C, Val. 24 meses
-  Caixa: Aprox. 15kg




Acém - Short Ribs



-  Embalagem: Variável
-  Conservação Congelado: - 12°C, Val. 24 meses
-  Caixa: Aprox. 15kg

T-Bone Steak



-  Embalagem: Variável
-  Conservação Congelado: - 12°C, Val. 24 meses
-  Caixa: Aprox. 15kg



O T-Bone Steak é a combinação de dois cortes nobres: o filé mignon, uma carne macia e suculenta e o contrafilé, uma carne mais saborosa e com gordura, conferindo uma textura diferenciada ao corte.

Países de origem:



Mais que carne, uma celebração.

minerva
foods

ESTÂNCIA 92

CORDEIRO



CORTES DE CORDEIROS, SABOR E MACIEZ INIGUALÁVEIS

Provenientes das pastagens uruguaias, nossos cordeiros oferecem carne macia e suculenta, em peças limpas e padronizadas, garantindo um sabor incomparável.

Sabor, tradição e qualidade se unem para transformar cada refeição em uma celebração.

CARACTERÍSTICAS

- Peças limpas e padronizadas
- Embalagem a vácuo
- Carne macia – ovino jovem
- Origem Uruguai
- Animais selecionados

VANTAGENS

- Ideal pra gôndolas de mercados, açougues e boutiques de carne
- Produto de alto valor agregado
- Variedade de cortes

BENEFÍCIOS

- Ideal para o preparo em grelhas, forno e fogão
- Peças padronizadas, com excelente rendimento
- Fácil preparo
- Qualidade e procedência

Mais que carne, uma celebração.

minerva
foods

Pernil de Cordeiro



País de origem:



Código: 22026



Embalagem: Variável



Embalagem: Variável



Conservação Congelado: - 18°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 8 a 15kg



Nº de peças: 6 a 10

Pernil sem osso



País de origem:



Código: 59183



Embalagem: Variável



Embalagem: Variável



Conservação Congelado: - 18°C, Val. 24 meses



Caixa: 8 a 15kg



Nº de peças: 8 a 10

Costela



País de origem:



Código: 22042



Embalagem: Variável



Conservação Congelado: - 18°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 10 a 18kg



Nº de peças: 6 a 10

Paleta



País de origem:



Código: 22050



Embalagem: Variável



Conservação Congelado: - 18°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 8 a 15kg



Nº de peças: 6 a 10

Alcatra com Picanha



País de origem:



Código: 22146



Embalagem: Variável



Conservação Congelado: - 18°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 6 a 10kg



Nº de peças: 6 a 12

T-bone



País de origem:



Código: 22058



Embalagem: Variável



Conservação Congelado: - 18°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 10 a 18kg



Nº de peças: 6 a 10

T-Bone Fatiado



Código: 15745



Embalagem: Variável



Conservação Congelado: - 18°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 10 a 18kg



Nº de peças: 6 a 10



Código: 81399



Embalagem: Variável



Conservação Congelado: - 18°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 10 a 18kg



Nº de peças: 6 a 10

T-Bone Inteiro partido ao meio

Carré Curto



País de origem:



Código: 22100



Embalagem: Variável



Conservação Congelado: - 18°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 6 a 10kg



Nº de peças: 6 a 12

Carré Francês grande



País de origem:



Código: 22130



Embalagem: Variável



Conservação Congelado: - 18°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 8 a 15kg



Nº de peças: 6 a 12

Carré Francês Médio



Código: 22120



Embalagem: Variável



Conservação Congelado: - 18°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 8 a 15kg



Nº de peças: 6 a 12

Carré Francês Pequeno



Código: 22114



Embalagem: Variável



Conservação Congelado: - 18°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 8 a 15kg



Nº de peças: 6 a 12

Carré 13 Ripas



País de origem:



Código: 6664



Embalagem: Variável



Conservação Congelado: - 18°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 8 a 15kg



Nº de peças: 6 a 10

Pescoço



País de origem:



Código: 57732



Embalagem: Variável



Conservação Congelado: - 18°C, Val. 24 meses



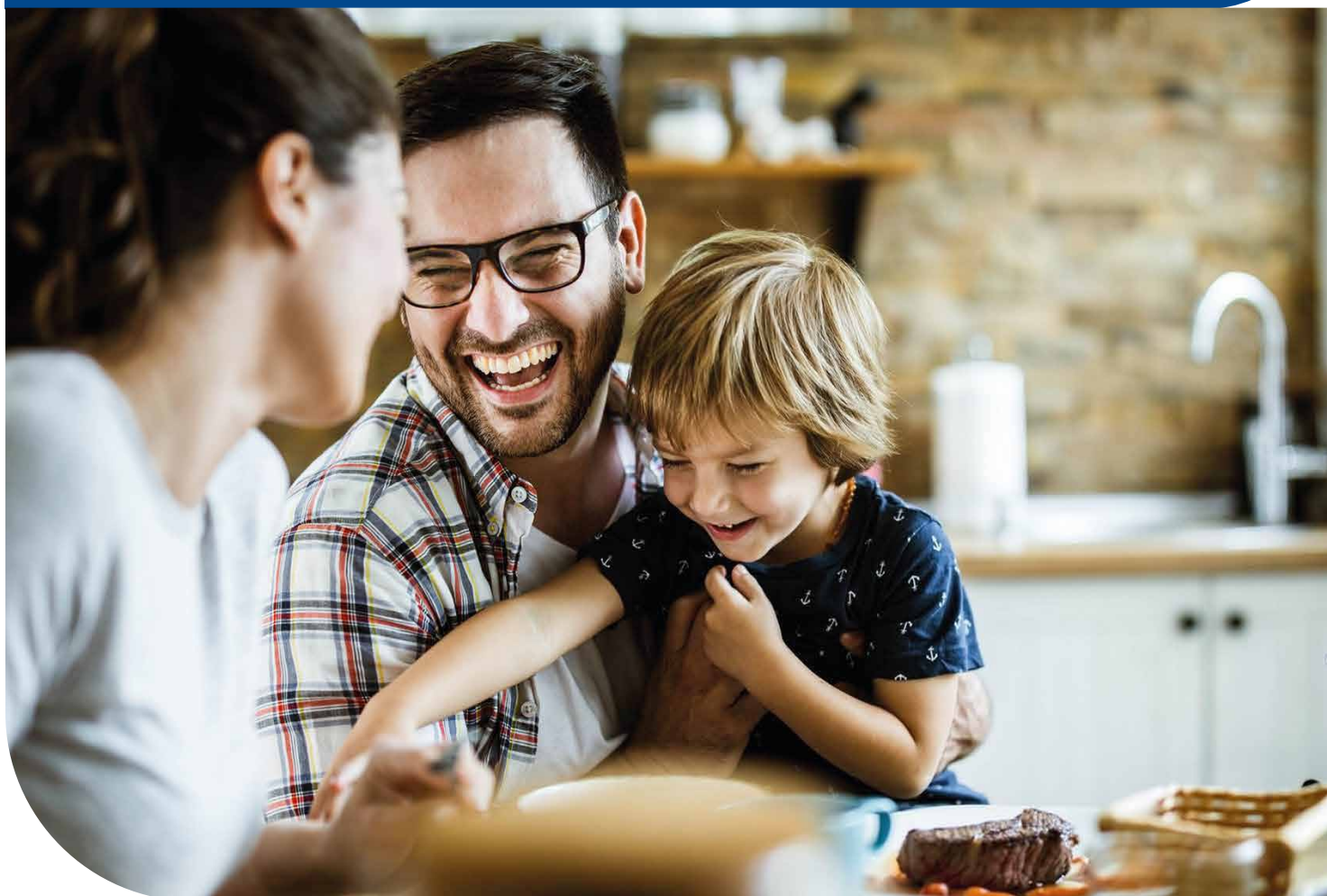
Caixa: Aprox. 6 a 12kg



Nº de peças: 6 a 10



PUL



O maior portfólio de carne e produtos processados disponível em escala mundial, elaborado sob os padrões de qualidade da Minerva Foods para oferecer soluções nutritivas para o seu dia a dia.

Cada produto foi desenvolvido e amplamente distribuído para atender às necessidades alimentares diárias das pessoas em todo o mundo. Nossas diversas linhas de produtos incluem Selection, Pro, Regular, Organic e Zero Carbon Impact.

Sempre a melhor opção.

minerva
foods

PUL
Selection

Perfeito para sua família.



Linha destinada ao consumidor que valoriza um produto de qualidade no seu dia a dia. Preza por carne saborosa, peças pequenas, com bom rendimento, facilidade de preparo e variedade de produtos. Esse consumidor valoriza a segurança alimentar e procedência da carne, por isso opta por comprar produtos já embalados pelo fabricante.

CARACTERÍSTICAS

- Tamanho e peso ideal voltado para o varejo
- Portfolio composto por cortes nobres e pescados premium
- Macia e saborosa
- Excelente cobertura de gordura

VANTAGENS

- Portfolio de maior valor agregado
- Desenvolvido para consumidores mais exigentes
- Disponibilidade de volume o ano inteiro
- Produto de qualidade e garantia de origem

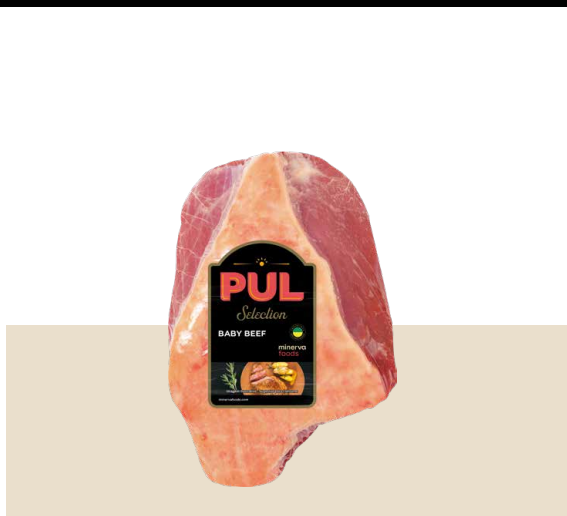
BENEFÍCIOS

- Segurança alimentar e procedência garantidos
- Produto embalado no fabricante
- Qualidade superior

Sempre a melhor opção.

minerva
foods

Baby Beef

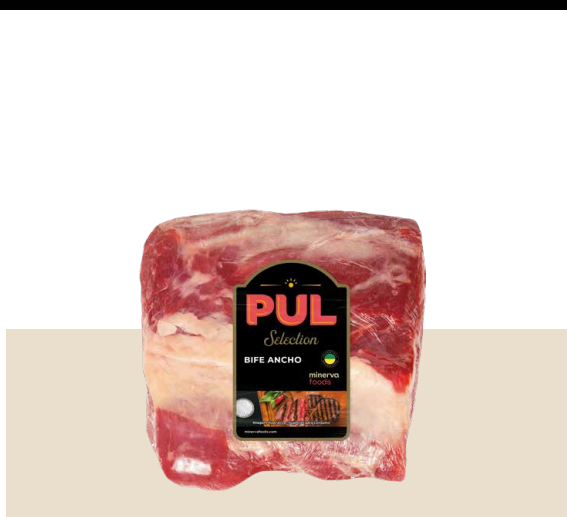


Países de origem:

Embalagem: Variável

- Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias
- Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses
- Caixa: Aprox. 15kg

Bife Ancho



Países de origem:

Embalagem: Variável

- Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias
- Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses
- Caixa: Aprox. 15kg

Bife Chorizo



Países de origem:



Embalagem: Variável

- Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias
- Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses
- Caixa: Aprox. 15kg

Bombom



Países de origem:



Embalagem: Variável

- Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias
- Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses
- Caixa: Aprox. 15kg

Cupim



Países de origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Filé Mignon



Países de origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 10kg

Fralda



Países de origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Maminha da Alcatra



Embalagem: Variável

- Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias
- Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses
- Caixa: Aprox. 10kg

Picanha



Embalagem: Variável

- Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias
- Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses
- Caixa: Aprox. 10kg

PUL
Selection

**Pescados especiais para
toda a família.**



A linha PUL Selection conta com pescados premium, de alta qualidade e disponíveis o ano inteiro.

CARACTERÍSTICAS:

- Importado do Chile
- Criado em ambiente controlado, garantindo qualidade e sabor
- Filés íntegros, aparados e com cor alaranjada

VANTAGENS:

- Marca Global
- Produto de alto valor agregado

BENEFÍCIOS

- Textura leve e sabor marcante
- Saudável e rico em ômega 3

Sempre a melhor opção.

minerva
foods

Salmão



País de origem:



- 3953
- F SALMAO SALAR CHILE 3 LBS UP (1,4KG ACIMA) CX 10KG
- PUL
- varejo
- peso variável

- 3954
- F SALMÃO SALAR CHILE 1/3 LBS (0,5KG A 1,4KG) CX 10KG
- PUL
- varejo
- peso variável



- 81902
- F SALMÃO SALAR CHILE 1/3 LBS (0,5KG A 1,4KG) CX 10KG
- genérico
- varejo
- peso variável

- 81903
- F SALMAO SALAR CHILE 3 LBS UP (1,4KG ACIMA) CX 10KG
- genérico
- varejo
- peso variável

ITEM VENDA SOMENTE PARA FOOD (FILÉS NÃO ETIQUETADOS):

- 78754
- F SALMAO SALAR CHILE GRANEL 3 LBS UP (1,4kg acima) CX 10KG
- genérico
- food service
- peso variável

- 78796
- F SALMAO SALAR CHILE GRANEL 3 LBS UP (1,4kg acima) CX 15KG
- genérico
- food service
- peso variável



- 68782
- F SALMÃO COHO CHILE 1-2LBS - CX 12KG
- genérico
- varejo
- peso variável

- 78802
- F SALMÃO COHO CHILE 2-3 LBS UP CX 10 KG
- genérico
- varejo
- 12kg



Origem: Chile

Cultivo em tanques em águas geladas

Filés congelados individualmente (IQF) e embalados a vácuo para venda no varejo ou food service.

Filés com pele e com poucas espinhas. Coloração suave.

Espécie: Salmão Salar Premium TRIM D (marca PUL) 2 tamanhos.



Salmão Atlântico (Salar)

Peixe de cultivo (aquicultura). Carne com consistência firme e coloração suave.



Salmão Coho

Peixe de cultivo ou captura. Coloração vermelho vivo e carne com textura delicada.



**Soluções profissionais,
parceria para o seu negócio.**



Linha de produtos destinados às necessidades específicas dos transformadores (açougueiros e chefes de cozinha) que manipulam a carne e tem preferência por cortes mais pesados em função de rendimento e qualidade.

Prezam pela customização, limpeza dos cortes e facilidade no serviço.

CARACTERÍSTICAS

- Ideal para consumo do Food Service (transformadores)
- Portfolio de churrasco
- Cortes mais pesados com excelente cobertura de gordura

VANTAGENS

- Alto rendimento e qualidade
- Disponibilidade de volume o ano inteiro
- Produto de qualidade

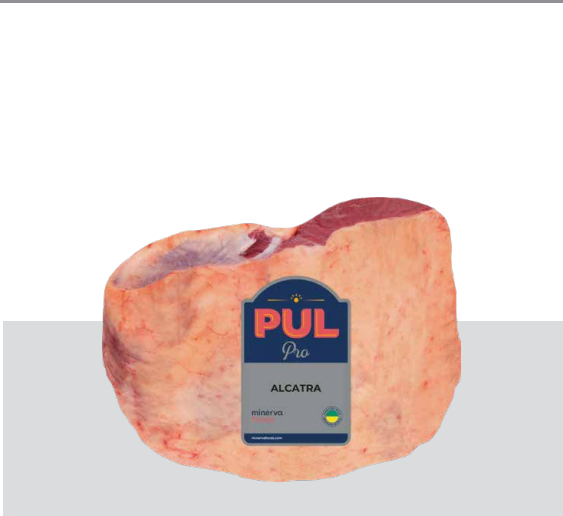
BENEFÍCIOS

- Segurança alimentar e procedência da carne garantidos
- Produto embalado no fabricante

Sempre a melhor opção.

minerva
foods

Alcatra completa



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias

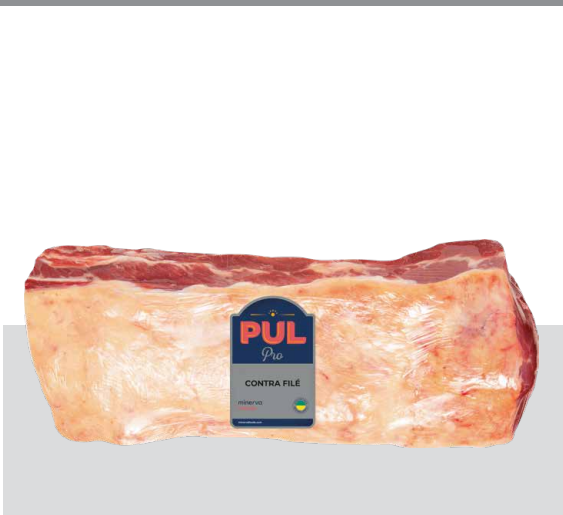


Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 30kg

Contra Filé



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Costela



Países de origem:



Costela Janela



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 30kg



Países de origem:



Costela Minga



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 30kg



Países de origem:



Costela Quadrada



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 30kg

Costela Ripa / Tiras



Países de origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 30kg

Fralda



Países de origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Fraldão



Países de origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 10kg

FRALDA



Embalagem: Variável

Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias
 Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses
 Caixa: Aprox. 15kg

Picanha



Embalagem: Variável

Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias
 Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses
 Caixa: Aprox. 15kg



Praticidade para o dia a dia de sua família



Pul é uma linha especialmente pensada para atender o cardápio diário do consumidor, com ampla variedade de produtos e o melhor custo-benefício.

É possível saborear a melhor carne, sem sair de casa, e ter a qualidade Minerva Foods agora em vários produtos.

CARACTERÍSTICAS

- Portfolio completo de carne bovina
- Ampla linha de pescados e jerked beef

VANTAGENS

- Marca global
- Variedade de cortes bovinos e outras categorias
- Disponibilidade de volume o ano inteiro
- Produto de qualidade e garantia de origem

BENEFÍCIOS

- Excelente custo benefício
- Segurança alimentar e procedência garantidos
- Produto embalado no fabricante

Sempre a melhor opção.

minerva
foods

Acém



Países de origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias

Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses

Caixa: Aprox. 30kg

Alcatra com Maminha



Países de origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias

Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses


Caixa: Aprox. 30kg

Aranha da Alcatra



 Embalagem: Variável

 Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias

 Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses

 Caixa: Aprox. 15kg

Capa do Filé



 Embalagem: Variável

 Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias

 Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses

 Caixa: Aprox. 15kg

Capa do Coxão Mole



 Embalagem: Variável

 Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias

 Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses

 Caixa: Aprox. 30kg

Contra Filé



Países de origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 30kg

Coração da Alcatra



Países de origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 30kg

Cordão do Filé Mignon



Países de origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Coxão Duro



Países de origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 30kg

Coxão Mole com capa



Países de origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 30kg

Cupim



Países de origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Filé de Costela (NOIX)



Países de origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Filé Mignon



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Fralda



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Fraldão



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg



Lagarto



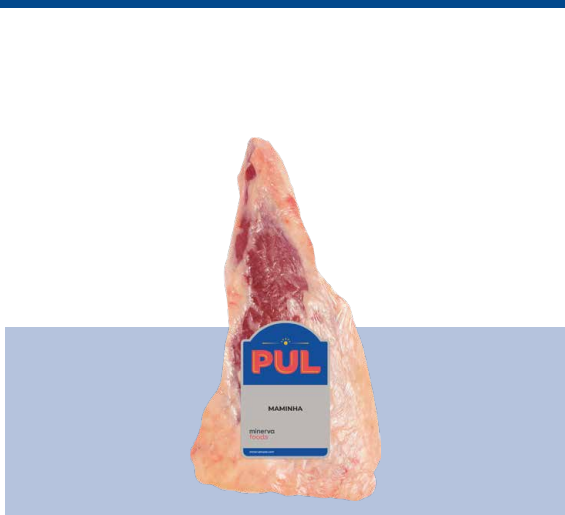
Países de origem:



Embalagem: Variável

-  Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias
-  Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses
-  Caixa: Aprox. 10kg




Maminha da Alcatra



Países de origem:



Embalagem: Variável


-  Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias
-  Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses
-  Caixa: Aprox. 10kg


Músculo



 Embalagem: Variável

 Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias

 Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses

 Caixa: Aprox. 30kg


Paleta



 Embalagem: Variável

 Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias

 Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses

 Caixa: Aprox. 30kg


Patinho



 Embalagem: Variável

 Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias

 Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses

 Caixa: Aprox. 30kg

Peito



Países de origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 30kg

Picanha



Países de origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Picanha Bifes



Países de origem:



Embalagem: Variável



Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias



Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses



Caixa: Aprox. 15kg

Rolha da Alcatra



Embalagem: Variável

Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias

Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses

Caixa: Aprox. 15kg

Carne moída tubete 480g



Embalagem: 480g

Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias

Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses

Caixa: Aprox. 15kg

Carne moída 480g



Embalagem: 480g

Conservação Resfriado: 0 a 7°C, Val. 60 dias

Conservação Congelado: -12°C, Val. 24 meses

Caixa: Aprox. 15kg



Jerked Beef

Carne salgada e dessecada na medida certa.



Jerked Beef também conhecido como carne seca, tem garantia de origem, é feito da parte dianteira do bovino, com baixo teor de gordura e sabor inconfundível.

CARACTERÍSTICAS

- Obtido de carne de dianteiro bovino (paleta desossada sem peito e sem músculo ou acém)
- Salgada e injetada com salmoura, sais de cura, conservantes e dessecada
- Caixa com 10kg em dois formatos: quadrado (400g) e retangular (5Kg)

VANTAGENS

- Disponível em escala global
- Garantia de origem e qualidade

BENEFÍCIOS

- Baixo teor de gordura
- Peças padronizadas, com excelente rendimento
- Carne com procedência

Sempre a melhor opção.

minerva
foods



Jerked Beef



Jerked Dianteiro Varejo

Embalagem: 400g

Conservação: Temperatura ambiente

Caixa: Aprox. 10kg

Jerked Dianteiro Foodservice

Embalagem: 5kg

Conservação: Temperatura ambiente

Caixa: Aprox. 10kg

Sempre a melhor opção.

minerva
foods



Os melhores pescados
para o dia a dia.



A linha PUL conta com uma diversidade de pescados disponíveis o ano inteiro, com toda qualidade e procedência Minerva Foods.

CARACTERÍSTICAS

- Produto congelado
- Garantia de origem e qualidade

VANTAGENS

- Marca global
- Ampla linha de produtos

BENEFÍCIOS

- Prático e versátil: ideal para todas as refeições
- Excelente custo-benefício

Sempre a melhor opção.

minerva
foods

Bolinho de bacalhau



Bolinho de Bacalhau PUL



- 3244
- BOLINHO DE BACALHAU 12 x 300g CX 3,6KG
- PUL
- varejo
- peso fixo

Bolinho de Bacalhau Riberalves



- 58788
- BOLINHO DE BACALHAU RIBERALVES 12 x 300g CX 3,6KG
- RIBERALVES
- varejo
- peso fixo

Merluzas



Origem: Argentina

Pesca extrativa, barcos pescam em alto mar.

Espécie : Hubissis

Filés sem cabeça, sem pele e com poucas espinhas. Tem coloração clara e sabor acentuado.

Produto sem água (glaze). 100% drenado.



- 3375
- F MERLUZA PUL 15 X 600G CX 9KG
- PUL
- varejo
- peso fixo



- 60207
- F MERLUZA ARGENTINA INTERF CX 10KG
- genérico
- granel
- peso fixo



- 60917
- F MERLUZA ARGENTINA INTERF 3 X 7 KG
- genérico
- granel
- peso fixo

- 75449
- F MERLUZA ARGENTINA INTERF 4 X 4,5 KG
- genérico
- granel
- peso fixo

- 46469
- F MERLUZA ARGENTINA INTERF 3 X 6KG
- genérico
- granel
- peso fixo

Pangas



Origem: Vietnã

Cultivo em tanques escavados, com todo controle sanitário.

Espécie: Pangasius hypophthalmus

Filés sem cabeça, sem pele e sem espinhas.

Tem coloração clara e sabor suave, neutro, característico da espécie

Ideal para empanar, fritar ou assar, adicionar molhos.

Produto sem água (glaze). 100% drenado.



- 3535
- F PANGA PUL 15 X 600G CX 9KG
- PUL
- varejo
- peso fixo



- 3548
- F PANGA INTERF SEMI APARADO 2 X 5KG CX 10KG PUL
- granel
- peso fixo



- 4515
- F PANGA INTERF SEMI APARADO VAREJO 2 X 5KG CX 10KG PUL
- granel
- peso fixo



- 3694
- F PANGA INTERF PREMIUM 2 X 5KG CX 10KG PUL
- granel
- peso fixo

- 5718
- F PANGA INTERF PREMIUM VAREJO 2 X 5KG CX 10KG PUL
- granel
- peso fixo



- 3692
- F PANGA INTERF NÃO APARADO 2 X 5KG CX 10KG PUL
- granel
- peso fixo

- 57105
- F PANGA INTERF NÃO APARADO VAREJO 2 X 5KG CX 10KG PUL
- granel
- peso fixo

Cultivo em áreas limpas e controladas
Produção de alto padrão de qualidade
certificações ISO.

Tilápias



Origem: Brasil

Cultivo em tanques flutuantes em rio com água corrente (ausência de sabor residual)

Espécie: Oreochromis Niloticus

Filés com linha de sangue regular, sem gordura da barriga e "vezinho" removidos.

Tem coloração clara e sabor característico da espécie

Produto sem água (glaze), 100% drenado.



- 3725
- F TILÁPIA SEM PELE 15 X 600G CX 9KG
- PUL
- varejo
- peso fixo



- 3952
- F TILÁPIA GRANEL 2 x 6Kg CX 12KG
- PUL
- granel
- peso fixo

Polaca do alasca salgado



Origem:

Alasca e produção na China
Pesca extrativa






Lascas sem espinha, textura firme e uniforme.

Demanda dessalga antes do preparo: produto submerso em água por 24hs e troca da água de 2 a 3 vezes.






Shelf life de 18 meses (resfriado até 7°C)

Prático para qualquer receita: recheios, saladas, escondidinho de bacalhau, e muito mais. Melhor custo x benefício que o bacalhau dessalgado e sabor muito semelhante!
100% de rendimento!



-  3179
-  POLACA DO ALASCA SALGADO SECO
FILE EM PEDAÇOS 20 x 400G CX 8KG
-  PUL
-  varejo
-  peso fixo



-  3182
-  POLACA DO ALASCA SALGADO SECO
FILE EM PEDAÇOS 2 X 5KG CX 10KG PUL
-  PUL
-  granel
-  peso fixo

Polaca do alasca congelado



Origem:

Alasca e produção na China
Pesca extrativa






Espécie: Polaca do Alasca
Filés com textura firme, sem pele e sem espinhas.

Sabor delicado e suave, sua carne é branca e magra

Caixa interfolhado com 10Kg
Produto sem água (glaze),
100% drenado.

Ótimo substituto ao filé de tilápia e merluza por ser mais acessível
(melhor custo x benefício)



-  84133
-  F POLACA DO ALASCA CONGELADO 10 KG
-  genérico
-  granel
-  peso fixo

Saithe



Origem: Islândia ou Noruega e processado na China
Pesca extrativa

Espécie: Saithe (Pollachius Virens)
Coloração clara, próximo a cor palha e filé limpos e aparados. Mesma espécie do Saithe dessalgado.

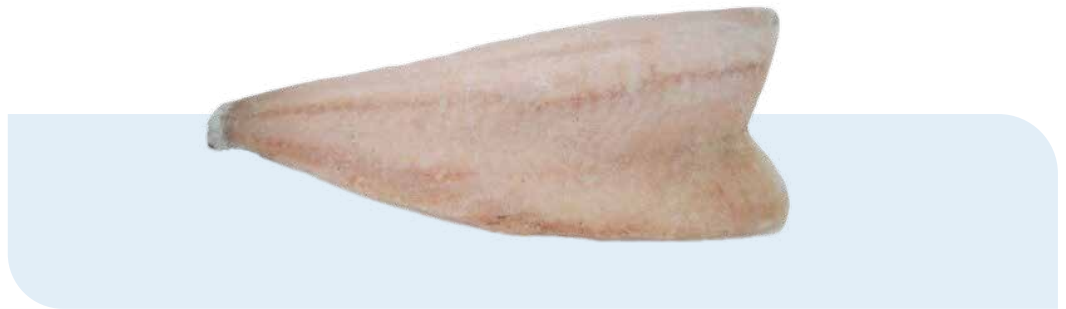
Filé com textura macia e firme, com pele e poucas espinhas.

LEVEMENTE SALGADO. PRONTO PARA O PREPARO.

Sabor de bacalhau e levemente salgado, conhecido como Filé de Bacalhau.

Produto sem água (glaze).
100% drenado.

Caixa Granel com filés congelados Individualmente (IQF)



59875

FILE DE SAI THE CONG COM PELE IQF até 800g - CX 10KG

genérico

granel

peso fixo

62662

FILE DE SAI THE CONG COM PELE IQF 800g up - CX 10KG

genérico

granel

peso fixo

Cação



Origem: Uruguai ou Portugal

Pesca extrativa e hoje com exigência de autorização do IBAMA para importar

Posta com carne firme e sabor acentuado, com osso central e sem pele

Ideal para servir cozido ou grelhado, garante praticidade no preparo de pratos individuais .

Caixa granel IQF 10kg ou 15kg
Produto sem água (glaze).
100% drenado.



9500

CAÇÃO POSTAS GRANEL CX 15KG

genérico

granel

peso fixo

88428

CAÇÃO GRANEL CX 10KG

genérico

granel

peso fixo



minerva
foods

Hambúrguer



minerva
foods



PUL

**minerva
foods**

HAMBÚRGUER

PRONTO PARA O CONSUMO:

HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA



HAMBÚRGUER DE CARNE MISTA



PRONTO PARA O PREPARO:

HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA



Disponível em:



CARACTERÍSTICAS



Pronto para o consumo, sem perdas durante o preparo e sem encolhimento da peça.



São necessários cerca de 2 a 3 minutos de aquecimento no micro-ondas, na panela ou na chapa.

CARACTERÍSTICAS



Hambúrgueres pré-moldados, perfeitamente porcionados para um preparo rápido e fácil.



Congelados rapidamente para preservar o sabor, a textura e o valor nutricional.



Perfeitos para grelhar, fritar ou assar no forno.



Disponíveis em vários tamanhos e pesos para se adequar perfeitamente a qualquer receita ou apetite.

Conservação



Congelado -18°C

**minerva
foods**



minerva
foods

Empanados



Descubra a combinação perfeita de sabor e praticidade com os nossos produtos empanados. Nossa seleção foi elaborada para trazer alegria a cada refeição.

Seja para um lanche rápido, um jantar em família ou uma festa, nossas delícias empanadas sempre agradam a todos.

APRESENTAÇÃO

Produtos disponíveis nas seguintes marcas: PUL e Minerva Foods

Possibilidade de diferentes gamas de produtos e embalagens

The image shows two rows of product packaging. The top row features PUL brand products: 'Empanados de carne' (400g / 0,88lb), 'Empanados de frango' (2kg / 4,4lb), 'Steak de frango' (5kg / 11lb), and 'Tirinhas de frango' (10kg / 22lb). The bottom row features minervafoods brand products in the same sizes: 400g / 0,88lb, 2kg / 4,4lb, 5kg / 11lb, and 10kg / 22lb.

VANTAGENS E BENEFÍCIOS

Portfólio de produtos extenso e diversificado



Padrão de desempenho



Padrão de qualidade



Redução da mão de obra



Otimização do transporte e armazenamento



Processo de fracionamento fácil



Redução de resíduos (IQF)



Produtos personalizados



Segurança alimentar



Custos previsíveis

EMPANADOS

NUGGETS DE CARNE



NUGGETS DE FRANGO



STEAK DE FRANGO



TIRINHAS DE FRANGO



Disponível em:



minerva
foods

CARACTERÍSTICAS



Frango empanado pré-frito e congelado.



Carne bovina empanada pré-frita e congelada.



Produto congelado, cortado em fatias finas e inteiro, com peso padronizado de 400 g / 2 kg.



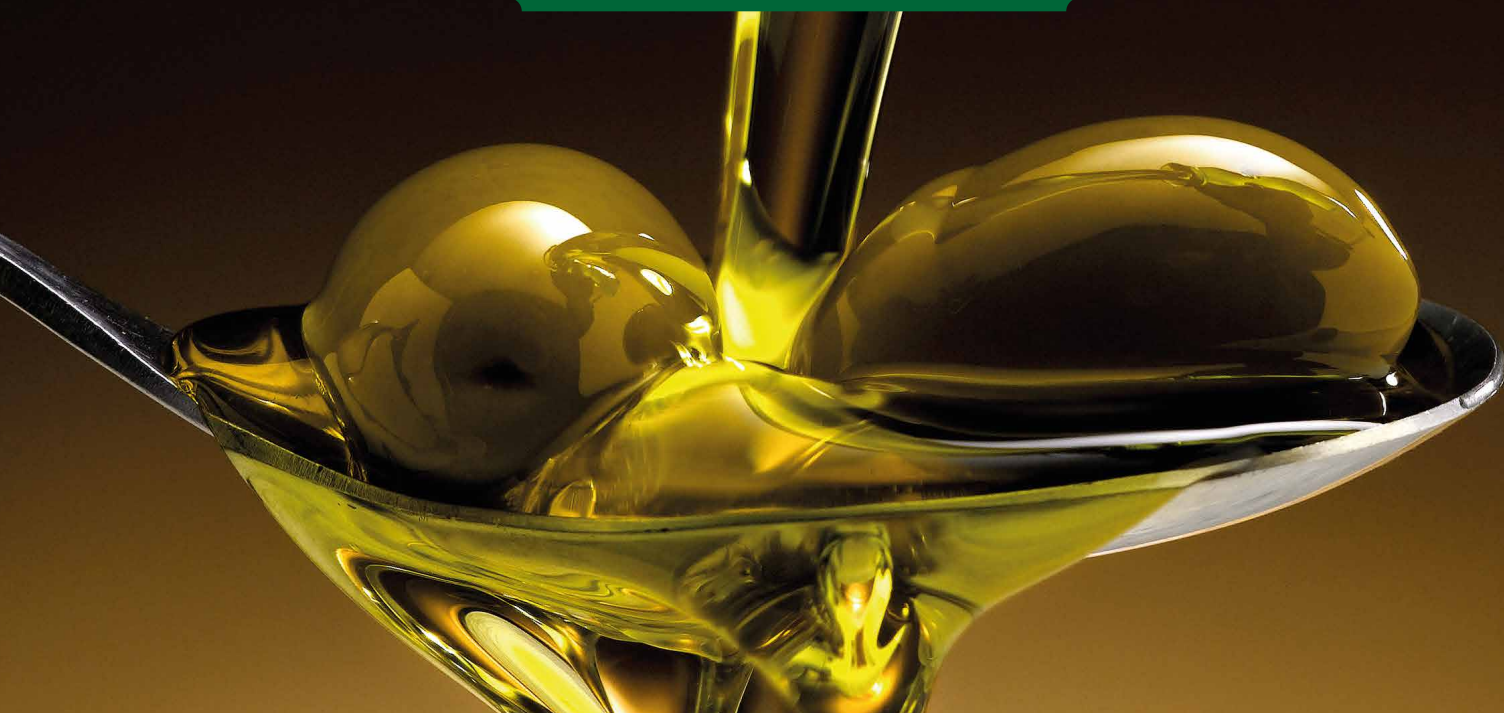
Fácil de dividir em porções.

Conservação

Congelado -18°C

ALMA LUSA

AZEITE DE OLIVA
EXTRA VIRGEM



AZEITE EXTRA VIRGEM 100% PORTUGUÊS

O legítimo Azeite de Oliva Extra Virgem Português, é leve e saboroso, oferece um alto padrão de qualidade e acidez máxima de 0,5%. Sua combinação de sabor e aroma garantem harmonia as mais variadas receitas.

Sabor, tradição e qualidade se unem para transformar cada refeição em uma celebração.

CARACTERÍSTICAS

- Produzido e envasado em Portugal
- Azeite Extra Virgem, com acidez máxima de 0,5%
- Caixa com 12 garrafas de 500ml
- Garrafa com vidro escuro para preservar sua qualidade

VANTAGENS

- Excelente custo-benefício
- Garantia de qualidade portuguesa
- Disponível o ano inteiro

BENEFÍCIOS

- Versatilidade: azeite para o dia a dia
- Ideal para cozinha e temperar
- Sistema vertedor que garante uma dosagem perfeita



Um azeite para todos os dias

minerva
foods

ALMA LUSA

AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM



Dicas de Vendas

- Produto com excelente custo benefício.
- Origem portuguesa, extra virgem, com 0,5% de acidez.
- Sistema vertedor com dosagem perfeita e sem desperdícios.

No ponto de venda:

- Explore os espaços nas gôndolas, sempre na parte central e próximo dos concorrentes principais.
- Negocie pontos extras.
Como: exposições em balcões de açougues/boutiques, pontas de gôndola e ilhas promocionais.
- Exposição no setor de hortifruti é sempre bem vindo, pois combina com saladas e legumes.
- No auto serviço, aposte no checkout da loja.

Azeite Extra Virgem

Alma Lusa

Referência: **89978**

Embalagem: 500ml

Caixa: 12 unidades

Validade: 730 dias

Cód. Emb.: 560 1855 119005

Cód. Caixa: 5 560 1855 119000

NCM: 1509.20.00

Um azeite para todos os dias

minerva
foods



Não importa o dia ou a hora,
o Meu Minerva está sempre
disponível para abastecer
seu negócio.



TENHA A SOLUÇÃO DO SEU CLIENTE NA PALMA DA MÃO

O Meu Minerva é o E-Commerce (loja online) da Minerva Foods, empresa com mais de 30 anos de história e líder na América do Sul na produção e comercialização de carne bovina e seus derivados. No Meu Minerva, você tem acesso ao catálogo de carne bovina, nacional e importada, cordeiros, empanados, pescados, suínos, azeite e muito mais.

VANTAGENS

- Disponível **24h por dia, 7 dias por semana.**
- Catálogo completo com fotos e descrição de produtos.
- Chat Online com a Eva, assistente Virtual para tirar dúvidas.
- Autonomia para gerar 2º via de boletos e notas fiscais.
- Previsão de entrega e acompanhamento do status do pedido.
- Notificação quando um item desejado voltar ao estoque com o "Avise-me".
- Condições exclusivas.

 **minerva**
0800 404 3000
meuminerva@minervafoods.com



ACESSE:
meuminerva.com

minerva
foods



minerva foods



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



[facebook.com/minervafoodsbrasil](https://www.facebook.com/minervafoodsbrasil)



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

www.minervafoods.com