

LÍNEA DE PRODUCTO

Cerdo





GUÍA DE CORTES DE CERDO

El cerdo no es calificado por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) como la carne. La calificación del cerdo envuelve dos factores básicos. Tamaño y género del animal. Algunos de los términos usados son:

Cerdo Carnicero, Macho ó Hembra criado estrictamente por comida. Pesa de 195 a 320 libras.

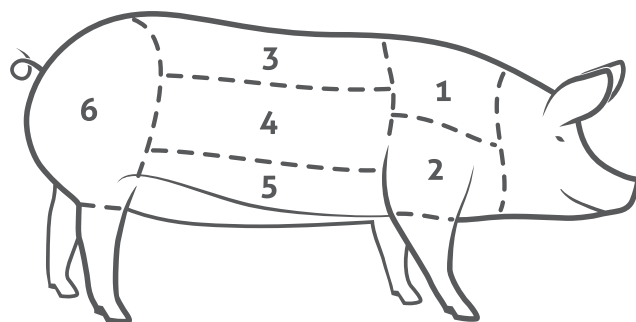
Cerdo Macho castrado cuando era joven.

Cerdo Hembra carnífera joven.

Hembra Reproductora de porcino. Pesa de 300 - 700 libras.

Cortes Primarios

Paleta	Paleta de Cerdo para Asar	Hombro de Cerdo
Cabeza de Lomo	Boston de Cerdo Bistec de Boston de Cerdo	Cerdo Molido
Espaldilla/Paleta	Paleta para Asar Chamorro de Cerdo Ahumado	Chamorro de Cerdo Masita de Cerdo
Lomo	Chuleta de Costilla Lomito de Cerdo Chuletas con Corte en el Centro	Chuletas de Punta Costillas de Espalda Costillas Estilo Campestre
Lado Costillar	Costilla de Cerdo Tocino Barriga de Cerdo	Barriga de Cerdo con Costillas Costillas de Cerdo estilo St. Louis Costillas de Lomo de Cerdo
Pierna	Jamón Ahumado Pierna Fresca Pierna de Cerdo (Jamón Fresco)	Pierna de Cerdo (Jamón Fresco) sin Hueso Pierna de Jamón Ahumado Filete de Cerdo en Cubos



- 1 - Boston de Cerdo
- 2 - Paleta
- 3 - Lomo
- 4 - Costilla
- 5 - Barriga
- 6 - Pierna/Jamón



COSTILLAS

Las costillas son deliciosas y vienen en tres variedades populares - Costillas de Espalda, Costillas y Costillas estilo Campestre. Las Costillas de Espalda, comúnmente llamadas Costillitas, vienen del lomo, en donde las costillas se encuentran con la espalda. Las Costillitas tienen este nombre porque son más pequeñas que las Costillas. Las Costillas vienen de la parte de la barriga/panza del cerdo junto con el hueso de la pechuga. Esta variedad contiene una cantidad inferior de carne por hueso, pero tiene un excelente sabor. Las Costillas estilo Campestre vienen del extremo final de la punta del lomo, adjunto a la costilla y contienen la mayoría de carne. En Harvest Sherwood estamos orgullosos de abastecernos de una gran variedad de cortes de cerdo para el deleite de nuestros clientes.

Costillas



Cortes

Costillas de Cerdo

Corbata

Costillas estilo St. Louis

Chuletones de Cerdo

Costillas de Espalda



Comuníquese con su Ejecutivo de Ventas para más detalles.



Jamones



Cortes

Jamón con Hueso

Jamón Enrollado

Barrigas



Cortes

Con Hueso y sin Hueso

Con Piel y sin Piel



Menudencias

Cortes

Pata

Colas

Estómago

Orejas

Huesos de Cuello

Hígados



Comuníquese con su Ejecutivo de Ventas para más detalles.



Ahumado

Cortes

Paleta Ahumada

Porciones de Chamorro de Pierna Ahumado

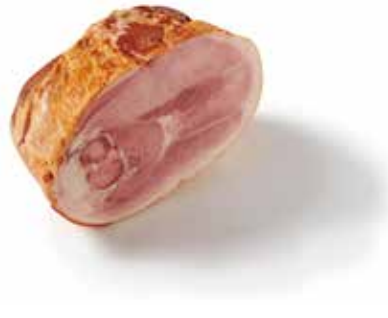
Lomo Ahumado con Corte Central

Porciones de Cabeza de Lomo Ahumado

Jamón Ahumado

Filetes de Jamón Ahumado

Chuleta Ahumada



Cabeza de Lomo

Cortes

Cabeza de Lomo con Hueso

Cabeza de Lomo sin Hueso



Paleta y Brazo

Cortes

Paleta

Brazo Completo

Maciza



Comuníquese con su Ejecutivo de Ventas para más detalles.



Lomo



Cortes

Lomo con Hueso y sin Hueso

Jamón Extremo Final

Costilla Extremo Final

Filete de Cerdo



Comuníquese con su Ejecutivo de Ventas para más detalles.





SUCURSALES

División Este

Atlanta GA
404-348-0001

Miami FL
305-687-0000

Cleveland OH
216-662-8000

Orlando FL
407-296-0818

Detroit MI
313-659-7300

División Oeste

Western Box OR (Portland)
503-284-3314
800-547-9801

Phoenix AZ
623-936-0020
800-883-6328

San Francisco CA (Newark)
510-790-1915
866-318-6328

Salt Lake City UT
801-972-4114

San Diego CA
619-477-0185
800-653-2333

Denver CO
720-857-2380
800-306-6328

Los Angeles CA
323-587-2383
800-372-6581

Kansas City KS
913-371-2333
800-653-6328

Hamilton Meats | Chula Vista CA
619-591-2960 | Toll free 866-796-3287

WWW.HARVESTSHERWOOD.COM