



CASA de CARNES
III Irmãos
Produtos de qualidade!

Catálogo de Produtos



Nossos Contatos



(31) 98402-8467



(31) 3871-5191



@3irmaospiedade

http://

casadecarnes3irmaos.com.br



IIIirmaos@hotmail.com



CASA DE CARNES
III Irmãos
Produtos de qualidade!

FORMAS DE PAGAMENTO

Dinheiro

Cartões:
Débito e Crédito

Cartões Alimentação:
Visa Vale, Alelo, VR e Sodexo

PIX:

10.684.508/0001-00

OU

31984028467

**CONTA: JN CARNES III IRMÃOS LTDA
-SICOOB-**



**CASA DE CARNES
III Irmãos**
Produtos de qualidade!

Linguiças

Suína/ Bovina/Frango



Linguiça de Pernil Suíno

Sabores:



Tradicional

Média ou em Gomos R\$32,00Kg
FINA R\$39,00Kg

Pimenta

Média ou em Gomos R\$32,00Kg
FINA R\$39,00Kg

Pimenta Biquinho

Média R\$38,00Kg

Bacon

Média R\$38,00Kg

Queijo Minas

Média R\$38,00Kg

Embaladas à vácuo para preservar o seu sabor e textura, além de otimizar e facilitar o armazenamento e utilização. As embalagens à vácuo atuam retirando o ar (oxigênio da embalagem), aumentando a durabilidade de forma natural.

TODOS OS NOSSOS PRODUTOS SÃO INSPECIONADOS PELO SIM. CIMVALPI.



Média



Gomos



Fina

29 Anos mantendo o mesmo Padrão de Identidade e Qualidade da Linguiça de pernil, que foi Nosso Primeiro

Produto Carneiro desenvolvido!

Embaladas a vácuo e com Selo de Inspeção SIM CIMVALPI.



**CASA de CARNES
III Irmãos**

Produtos de qualidade!

Linguiça de Pernil Suíno

Sabores:

Muçarela

Média

R\$38,00Kg

Jiló

Média

R\$36,00Kg

Pernil Picado

Média:

Sem Pimenta

R\$32,00Kg

Linguiça de Lombo

Média:

Sem Pimenta

R\$34,00Kg



CASA DE CARNES
III Irmãos
Produtos de qualidade!

Carnes Suína

Linguiça suína com goiabada e queijo coalho

A nossa tradição ganhou um novo sabor!

Três histórias. Três sabores.
Um produto que é a cara da nossa terra.

*Uma combinação surpreendente,
com sabor de Minas e a identidade
da nossa região.*

LINGUIÇA SUÍNA COM GOIABADA E QUEIJO COALHO

Sugestões de preparo:

Na Churrasqueira fogo médio:
cerca de 20 minutos (vire na
metade do tempo com um pegador, não
recomendamos o uso de garfos, para
manter a suculência).

Prefere praticidade?
Na Air fryer de 18 a 20 minutos
há 180° graus (não precisa virar).

*Um sabor que surpreende na primeira
mordida e dá vontade de repetir!
Garanta já a sua!*

* Não indicamos preparar em fritura por imersão em óleo.



R\$26,00 cada pc de 500g



**CASA de CARNES
III Irmãos**
Produtos de qualidade!

Carnes Suína

Linguiça c/Cheddar e Bacon

O que é?

Linguiça de Pernil Suíno com Queijo Cheddar e
nosso Bacon Artesanal!

Esta combinação ficou Demais!!!

**Se você Gosta de Queijo Cheddar e
Bacon, VOCÊ PRECISA EXPERIMENTAR!**

Ela pode ser preparada na Churrasqueira,
Airfryer, fritura tradicional por imersão ou assada
no forno!

Super Dica de Preparo:

Deixe para porcionar (fatiar)
apenas após o preparo (como mostrado
na foto ao lado), senão você perderá o
recheio para o exterior!

Embalada a vácuo, com rotulagem
nutricional e Selo de Inspeção Municipal.
em Embalagem de 500g .



R\$26,00 cada pc de 500g



**CASA de CARNES
III Irmãos**
Produtos de qualidade!



Linguiça de Frango

Linguiça de Filezinho de Frango

Utilizamos o Filezinho Sassami.

Embalada a vácuo, com rótulo nutricional e Selo de Inspeção S.I.M. Cimvalpi.

Linguiça Média.

Embalagem de 500g.

R\$35,00Kg



Linguiça Bovina

Embalada a vácuo, com rótulo nutricional e Selo de Inspeção S.I.M. Cimvalpi.

Linguiça Média.

Embalagem de 500g.

R\$40,00Kg



Carnes Bovinas

Manta de Quibe Recheada

O que é?

O Quibe é um prato típico do Oriente Médio que consiste em um bolinho de massa de trigoilho ou semolina, recheado com carne, temperada com ervas, que pode ser servido cru, cozido ou frito.

Pensando em trazer mais versatilidade, agilidade e praticidade no preparo das Refeições do dia a dia, criamos temos a Manta de Quibe Recheada.

Utilizamos o acém bovino, trigoilho, queijo minas frescal, muçarela, tempero, hortelã e manjericão.

Formas de preparo: Forno ou Airfryer:

Quibe de Travessa: Descongelar a manta de quibe. Disponibilizar a massa do quibe recheado em um refratário ou tabuleiro. Espalhe a massa no refratário com o auxílio de um garfo.

Caso queira, complementar com mais recheio: Fique a vontade, já testamos com muçarela e com requeijão de barra. Fica Excelente. Neste caso, o ideal é usar 02 pc ou, caso use 1 pc o refratário deverá ser pequeno para dividir o pacote em 02 porções.

Forno pré aquecido à 200 graus. Cozimento pode ser a 180 graus (para agilizar a cocção você pode cobrir com papel alumínio), mas sem o papel alumínio também irá dar certo. Tempo varia em média de 30 a 40 min.

Bolinhas: Descongelar a manta de quibe. Moldar com as mãos apertando formando bolinhas como na foto ao lado.

Airfryer pré aquecida 180 graus por 15 a 18 minutos (não precisa borrifar azeite).



R\$28,90 cada pc de 500g



CASA de CARNES
III Irmãos
Produtos de qualidade!

Bifes de Hambúrguer

Artesanais



Os Bifes são envolvidos um a um por plástico, permitindo a utilização de forma fracionada em seu Lar! :)

Bifes de HAMBÚRGUERES Temperados



Pernil Suíno

Bifes Artesanais de Pernil Suíno, moído e temperado.

R\$32,00 o pacote

Costela Bovina

Bifes Artesanais de Costela Bovina Desossada, moída e temperada

R\$44,90 o pacote

Patinho Bovino

Bifes Artesanais de Patinho Bovino moído e temperado

R\$49,90 o pacote

**Cada embalagem Contém 900g:
06 Bifes de 150g cada.**



**CASA de CARNES
III Irmãos**
Produtos de qualidade!

Carne Suína

Cortes e Produtos Cárneos



Carnes Suínas

Temperadas e Embaladas à vácuo com selo S.I.M. Cimvalpi



Picanha Suína

Corte do pernil traseiro, ideal para churrasquear, fazer na *Airfryer* ou no Forno. Já é temperada com nosso delicioso tempero e um toque de orégano.

Peso médio: 1,2kg a 1,3kg

R\$35,00Kg



Alcatra Suína

Corte do pernil traseiro, ideal para churrasquear, fazer na *Airfryer* ou no Forno. Já é temperada com nosso delicioso tempero e um toque de orégano.

Peso médio: 1,5kg

R\$35,00Kg



Prime Rib

Corte do lombo com osso (costela), temperado com nosso tempero tradicional e um toque de lemon pepper.

02 Unidades por embalagem: Peso médio 800g

R\$45,00Kg



CASA de CARNES
III Irmãos
Produtos de qualidade!

Carnes Suínas

"Picolé" Suíno

O que é?



É um Corte Especial que surgiu da Costela Suína com o Toucinho de Barriga. Uma dupla que separados já são muito saborosos, juntinhos com este lindo trabalho da Nossa Equipe no Preparo, ficou Sensacional!

Você pode fazer na Churrasqueira, Airfryer ou no Forno, você decide como e onde preparar!

Este corte já vai para você temperado com nosso Saboroso Tempero que você já conhece e com um toque Especial do Lemon Pepper que o deixou ainda mais Delicioso!

Curiosidade: A cada Costela com o Toucinho de barriga consegue-se em média apenas 06 Picolés. Sendo assim, pode acontecer de precisar realizar a reserva prévia deste produto em algumas ocasiões!

R\$38,00Kg

Já é temperado!

Embalado à vácuo:

03 Picolés por embalagem

Peso Médio: 700g a 1Kg



**CASA de CARNES
III Irmãos**
Produtos de qualidade!

Carnes Suínas



Toucinho de Fraldinha

Peça, Picado,
Tiras ou pra Grelha R\$33,00Kg



Toucinho de Barriga

Peça, Picado,
Tiras ou pra Grelha R\$33,00Kg



Toucinho de Barriga Grill

Tiras, Temperado: Preparo,
na grelha ou *Airfryer*.
Embalado à vácuo. R\$34,00Kg



Toucinho C/Carne

Peça, Picado,
Tiras ou pra Grelha R\$20,00Kg



Toucinho S/Carne

Peça ou picado: R\$10,00Kg



CASA de CARNES
III Irmãos
Produtos de qualidade!

Carnes Suínas

Recheados e Temperados:



Embalados à Vácuo com
Rótulo Nutricional e Selo de
Inspeção S.I.M. CIMVALPI



Costela

Recheio: Presunto, Muçarela e Bacon.
Peso Médio: 1,7Kg a 1,9kg. R\$47,00Kg

Lombo

Recheio: Presunto, Muçarela e Bacon.
Peso Médio: 1,3Kg a 3kg. R\$44,00Kg

Panceta

Recheio: Linguiça de Pernil, Queijo Minas e Bacon
Peso Médio: 1,2Kg a 1,6kg. R\$46,00Kg

Pernil

Recheio: Presunto, Muçarela e Bacon.
Peso a partir de 1,3kg. R\$41,00Kg

Copa Lombo

Recheio: Presunto, Muçarela e Bacon.
Peso Médio: 1,4kg a 1,8kg. R\$41,00Kg

Panceta Enrolada

Torresmo de Rolo

Peso Médio: 1kg a 1,5kg. R\$40,00Kg



CASA de CARNES
III Irmãos
Produtos de qualidade!

Carnes Suínas

Cortes Especiais Temperados:



Costela Barbecue



Costela Suína temperada com Dry Rub e Molho Barbecue.
Peso Médio: 1,1Kg a 2,2Kg.

Modo de Preparo:

Retirar a embalagem externa (que possui o Rótulo Nutricional), e o Assa Fácil você MANTÉM. O lado da costela onde o osso está mais visível você irá colocar em contato com o fundo de um tabuleiro de alumínio. Não recomendamos assar em refratários de vidro.

Tempo estimado de forno com ela já descongelada: 1h30 à 2h no assa fácil (180°C) e mais uns 20 a 25 minutos (200°C) com o assa fácil aberto.

R\$49,00Kg



Coroa de Costela



Corte do lombo Suíno c/osso (Costela). Ela é enrolada no formato de Coroa. Temperada com um toque de Lemon Pepper e Embalada à vácuo. Peso médio: 3,5 a 4,5kg.

R\$45,00Kg



Carré



Corte do Lombo c/osso (Costela), com uma camada de gordura uniforme na lateral que auxilia na manutenção da suculência. Embalado à vácuo. Peso médio: 1,5kg.

R\$45,00Kg

Leitão



Inteira (Temperamos para você sem custo adicional).
Peso médio: 7 a 10kg.

R\$39,00Kg



CASA de CARNES
III Irmãos
Produtos de qualidade!

Carnes Suínas

"Tortuguita" Suína

O que é?

É o Pernil Dianteiro Suíno com Osso e Pele. Nesta versão inspirada em festividades, nossos Açougueiros fazem este lindo Desenho na Pele do Pernil, além dos cuidados com o acabamento do Corte.

Que o deixa com a aparência do chocolate Tortuguita como indicado na foto abaixo.

Por isso o nome "Tortuguita".

Este corte já vai para você temperado **com nosso Saboroso Tempero que você já conhece e com um toque Especial do Lemon Pepper que o deixou ainda mais Delicioso!**

Experimente!

R\$37,00Kg

Preparo no Forno:



Embalada à vácuo: Peso Médio 5 a 6Kg
Já é temperada!



CASA de CARNES
III Irmãos
Produtos de qualidade!

Carnes Suínas

Ragu Suíno: Praticidade para suas Receitas!



O nosso Ragu Suíno é a opção certa para as suas receitas que necessitam da Linguiça sem o envoltório natural.

Com Nosso **Ragu Suíno** você Ganha tempo ao preparar Delícias na Cozinha, sem perder o sabor da Nossa Linguiça de Pernil na sua Preparação!

Demais né?

Ele é **Temperado** e embalado à vácuo, possui rótulo nutricional e nosso Selo de Inspeção S.I.M. CIMVALPI.

R\$15,50

Casa pacote de 500g

Dicas de Receitas :

- Torta de liquidificador;
- Pães recheados;
- Dadinhos de Tapioca com Molho de Ragu;
- Arroz Cremoso com Ragu;
- Macarrão com Molho Bolonhesa de Ragu e Queijo;
- Choripã, Manta Recheada para incrementar o seu Churrasco.



**CASA de CARNES
III Irmãos**

Produtos de qualidade!

Variações dos Tipos de Cortes que fazemos para as Carnes do Dia a Dia



Peça



Cubos



Bifes



Iscas



Medalhão



Moído

*Fotos realizadas com nosso Lombrinho Suíno.



**CASA DE CARNES
III Irmãos**
Produtos de qualidade!

Carnes Suínas



Lombinho

Peça, Bifes, Cubos,
Moído, Iscas, Medalhões R\$32,00Kg

Lombo

Peça, Bifes, Cubos, Moído,
Isclas, Grelha ou Espeto. R\$32,00Kg

Pernil Traseiro

C/Osso: R\$30,00Kg

S/Osso:

Peça, Bifes, Cubos, Moído,
Isclas, Grelha ou Espeto. R\$30,00Kg

Pernil Dianteiro

C/Osso: R\$30,00Kg

S/Osso:

Peça, Cubos ou Moído. R\$30,00Kg



CASA de CARNES
III Irmãos
Produtos de qualidade!

Carnes Suínas



Copa Lombo (Cabeça de Lombo)

Peça, Cubos, Moído,
Grelha ou Espeto. R\$30,00Kg



Copa Lombo Grill

Bifes de Copa Lombo, Temperados e
Embalados à vácuo com Rótulo Nutricional
e Selo S.I.M. CIMVALPI.
Ideal para churrasquear.
1Kg cada pacote. R\$31,00Kg



Joelho

Peça (2kg cada) R\$20,00Kg
Picado (bandeja de 1Kg)



Ossobuco

Picado R\$18,00Kg



CASA de CARNES
III Irmãos
Produtos de qualidade!

Carnes Suínas



Costelinha

Fitas ou Picada

R\$33,00Kg

Costelinha c/Pele

Fitas ou Picada

R\$33,00Kg

Pedido mínimo da costela c/pele: 2kg

Costelinha Janela

Costela Suína com a Pele. Peça, ideal para assar no Forno.

Peso Médio: 2,8kg a 3kg. R\$37,00Kg

Costelinha Desossada

Praticidade para você
recheiar em casa.

R\$40,00Kg

Bisteca

Picada

R\$20,00Kg

Suã

Picada

R\$18,00Kg



CASA de CARNES
III Irmãos
Produtos de qualidade!

Carnes Suínas



Torresmo

Pronto para consumo;

Pacote com 250g; R\$9,00 o pc

Utilizamos Toucinho s/Carne e Pele.



Toucinho pré Frito

Toucinho sem carne
pré frito.

R\$26,00Kg



Pés

Picados

R\$10,00Kg



Orelha c/a papada

Inteira ou picada:

R\$8,00Kg



Rabinho

Comercializado a unidade.

Peso entre: 300 a 500g

R\$15,00Kg



**CASA de CARNES
III Irmãos**
Produtos de qualidade!

Carnes Suínas



Torresmo Pré-Frito 500g

Toucinho sem Carne, pré-frito em
banha natural;
Temperado;
Embalado a vácuo com
Rotulagem Nutricional;
Inspeccionado.



R\$15,00 cada pacote



Banha Suína 1 Litro

Banha suína engarrafada.
Com Rotulagem Nutricional
Inspeccionado.

Sugestões de uso:
*refogar, fritar ou armazenar
Carne Suína "de lata".*

R\$8,00 cada garrafa



**CASA de CARNES
III Irmãos**
Produtos de qualidade!

Defumados

Kit de Feijoada

Cortes de carne suína do kit:

Linguiça de Pernil, Bacon, Lombo, Costelinha, Pé e Orelha;

Temperado e Defumado artesanalmente;

Bandejas com 1Kg. R\$39,00Kg

Bacon

Toucinho de Fraldinha temperado e defumado. R\$42,00Kg

Costelinha

Costela suína, temperada e defumada.

Embalada à vácuo.

500g cada pacote. R\$50,00Kg

Linguiça de Pernil

Nossa Linguiça Tradicional média defumada.

500g cada pacote.

R\$57,00Kg

Nossos produtos
Cárneos são defumados
artesanalmente.

Eles são prontos para consumo,
tendo várias possibilidades de receitas
com estas delícias!

A Linguiça Defumada por exemplo
é indicada para usar em, farofas,
caldos com legumes, feijoada...



CASA de CARNES
III Irmãos
Produtos de qualidade!

Defumados



Lombo

Lombo suíno,
temperado e defumado. R\$50,00Kg



Picanha Suína

Picanha suína,
temperada e defumada. R\$47,00Kg



Joelho

Duas opções: Peça ou fatiado
temperado e defumado. R\$38,00Kg

Pés

Pés suíno,
temperado e defumado R\$20,00Kg



Orelha

Orelha , temperada e R\$20,00Kg
defumada, você recebe ela picada.



CASA de CARNES
III Irmãos
Produtos de qualidade!

Coxinha da Asa

Grill Temperada

O que é?



Olá, aqui é a Jaqueline sou nutricionista aqui na Empresa, filha e sobrinha dos Sócios Proprietários, José e Natalino.

Acreditaria se eu te contasse que este produto foi desenvolvido sem a intenção de incluí-lo como um de nossos produtos?

Mas, é verdade :)

Ela foi desenvolvida utilizando desde o início como base o nosso tempero tradicional. Estava em busca outros sabores que combinassem com a carne de frango. Então, a cada dia de churrasco em meu Lar incluía mais um temperinho natural e fui anotando sempre as proporções de cada ingrediente! E sempre observava o que minha família e amigos diziam quando comiam.

Quando eu ouvi durante um dia de churrasco...

"Nossa Jaque, que Delícia essa coxinha, succulenta, tempero suave, saboroso...
Deliciosa demais!"

Aí pensei...
Nossos Clientes
também precisam ter
esta Experiência de
Aromas e Sabores!

E há 04 anos em nosso Catálogo ela já tornou-se queridinha também no Lar dos Nossos Clientes!

Obrigada pela Confiança!



R\$32,00kg



CASA de CARNES
III Irmãos
Produtos de qualidade!

Coxa e Sobrecoxa Desossada

Grill Temperada

O que é?

Preparamos para vocês
mais esta novidade
para facilitar o seu dia a dia!
Mesma Experiência de Aromas
e Sabores da Coxinha e Meio da Asa!

Agora também temos para vocês
a Coxa e Sobrecoxa Desossada Grill!

Possibilidades de Preparo:
Churrasqueiras;
Airfryer;
Forno e no Fogão.



Aproveite e inclua
em seu próximo pedido
para Experimentar!
Te garanto que
será mais um produto
querido em seu Lar!

*Jaqueline: M.Sc. Nutricionista
aqui na Empresa filha e sobrinha
dos Sócios Proprietários, José e Natalino.



R\$34,00kg

Em embalagens de 1Kg cada.



CASA de CARNES
III Irmãos
Produtos de qualidade!

Meio das Asas (Tulipa)

Grill Temperada

O que é?



O *Meio das Asas (Tulipa)* é uma queridinha no churrasco, trouxemos para vocês mais esta possibilidade, com o Sabor que vocês já conhecem e Aprovam!

Mesma Experiência de Aromas e Sabores da Coxinha Grill, na *Tulipa Grill*!

Possibilidades de Preparo:
Além de Churrasqueira,
você pode preparar na
Airfryer, Forno ou Fogão (fritas).

Aproveite e inclua
em seu próximo pedido
para Experimentar!
Te garanto que
será mais um produto
querido em seu Lar!

*Jaqueline: M.Sc. Nutricionista
aqui na Empresa filha e sobrinha
dos Sócios Proprietários, José e Natalino.



R\$45,00kg

Em embalagens de 1Kg cada.



**CASA de CARNES
III Irmãos**
Produtos de qualidade!

Cortes de Frango Congelados



- **Frango Inteiro;**
- **Peito** (embalagens com peso variável);
- **Filé de Peito** (embalagens de 1Kg);
- **Filezinho Sassami** (embalagens de 1Kg);
- **Coraçãozinho** (embalagens de 600g ou de 1kg);
- **Asas** (embalagens com pesos variáveis);
- **Coxa e Sobrecoxa com osso** (pesos variáveis);
- **Coxinha da Asa** (embalagens de 1kg);
- **Meio da Asa** (embalagens de 1Kg).

Valores

- Estes cortes não são de nossa produção, desta forma, os valores podem oscilar com maior frequência de acordo com os fornecedores, o que se torna inviável a colocação dos valores destes produtos no catálogo.
- Consulte por favor a nossa Equipe os valores.

Carne Bovina

Cortes e Produtos Cárneos



Carne Bovina

Cortes Especiais

Recheados e Temperados



Costela Desossada

Recheio: Linguiça de Pernil Defumada, Bacon e Muçarela.

Peso Médio: 1,7kg a 2kg.

R\$52,90Kg

Lagarto

Recheio: Bacon e Muçarela.

Peso Médio: 1,2kg a 2kg.

R\$52,90Kg

Cupim

Recheio: Bacon e Muçarela.

Já enviamos no Assa Fácil.

Peso Médio: 1,3kg a 2kg.

R\$52,90Kg

Língua

Recheio: Bacon e Muçarela.

Peso Médio: 800g a 1,2kg.

R\$33,00Kg

Coração

Recheio: Bacon e Muçarela.

Peso Médio: 1,5kg.

R\$26,00Kg

Embalados à Vácuo com
Rótulo Nutricional e Selo de
Inspeção S.I.M. CIMVALPI



CASA de CARNES
III Irmãos

Produtos de qualidade!

Carne Bovina

CORTES NOBRES INSPIRADOS NO
CHURRASCO AMERICANO E ARGENTINO

Bife Ancho



Corte Diferenciado, retirado do Contrafilé, parte da Costela.

Possui a "Ceja" ou Sobrancelha que ajuda a identificar o corte.

Carne Macia, succulenta e muito saborosa.

Ideal para *Churrasquear* ou Servir em um Almoço ou Jantar "a La Carte" (pratos montados).

03 a 04 Bifes embalados à Vácuo com Rótulo Nutricional e Selo de Inspeção S.I.M. CIMVALPI.

Peso varia entre : 1,2Kg a 1,4Kg cada pacote.

R\$87,90Kg



**CASA de CARNES
III Irmãos**
Produtos de qualidade!

Carne Bovina

CORTES NOBRES INSPIRADOS NO
CHURRASCO AMERICANO E ARGENTINO

Bife Chorizo



Corte Diferenciado, retirado do Contrafilé, parte baixa. Com uma camada de Gordura Sensacional na parte superior.

Carne Macia, suculenta e muito saborosa.

Ideal para *Churrasquear*.

03 a 04 Bifes embalados à Vácuo com Rótulo Nutricional e Selo de Inspeção S.I.M. CIMVALPI.

Peso varia entre : 1,2Kg a 1,4Kg cada pacote.

R\$87,90Kg



**CASA de CARNES
III Irmãos**
Produtos de qualidade!

Carne Bovina

Baby Beef



Corte Diferenciado, é Conhecido também como Miolo do Alcatra ou Coração do Alcatra.

Carne Macia, succulenta e muito saborosa, possui gordura em uma porção do corte como indicado na imagem.

Ideal para *Churrasquear, grelhar ou para fazer porções.*



Unidade embalada à vácuo com Rótulo Nutricional com Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.) Cimvalpi.

Peso varia entre : 1,5Kg a 1,9Kg cada unidade.



R\$87,90Kg



CASA de CARNES
III Irmãos
Produtos de qualidade!

Carne Bovina

Costela Gaúcha

Peça



Fitas



PEÇA:

Ideal para fazer "Churrasco de Chão", popularmente conhecido como Fogo de Chão."

Peso médio: 7Kg a peça.

FITAS:

Preparo em Churrasqueiras.

Peso médio de cada fita: 1,8Kg

**Temperamos para você sem
custo Adicional!**

R\$38,90Kg



CASA de CARNES
III Irmãos
Produtos de qualidade!

Carne Bovina

Costela Janela



Peça: Ideal para assar no forno, em Churrasqueira do Tipo "Bafo" ou em Churrasqueira convencional em fogo brando.

A cocção deve ser lenta para obter uma deliciosa costela *macia e succulenta*.

Peso Médio: 4Kg a peça.

***Temperamos para você
sem custo Adicional!***



R\$38,90Kg



**CASA de CARNES
III Irmãos**
Produtos de qualidade!

Carne Bovina

Assado de Tiras



Corte inspirado no Churrasco Argentino:

Corte Costela do Dianteiro, cortada na Transversal (Tiras Finas).

Ideal para Churrasquear: Rápido preparo ou ou para fazer caldos com Mandioca (por possuir menor % de gordura comparada com a costela com osso tradicional).

04 a 05 Tiras embalados à Vácuo com Rótulo Nutricional e Selo de Inspeção S.I.M. CIMVALPI.

Peso varia entre : 900g a 1,3Kg cada pacote.

R\$48,90Kg

Costela c/Osso



Fitas: Ideal para Churrasquear;

Picada: Ideal para cozinhar
(ex: Caldo de Mandioca com Costela Bovina.)

R\$29,90Kg



**CASA de CARNES
III Irmãos**
Produtos de qualidade!

Carne Bovina

Rabada Premium



Muito apreciada na gastronomia brasileira, a rabada é composta por: ossos, carne e gordura!

Este corte deve ser cozido lentamente para revelar todo o seu *sabor e textura* pela alta concentração de colágeno característico!

Está presente em várias receitas clássicas de sabor inigualável, tais como: caldos, ensopados e até mesmo em risotos que são riquíssimos em sabor!

**Diferencial da
RABADA PREMIUM:**
São Rabadas com Menor
concentração de gordura!

Reservarmos para
você sob encomenda!

Peso de cada unidade: variável até 1,5kg.
Embalada à vácuo com
Rotulagem Nutricional.



R\$39,90Kg



**CASA de CARNES
III Irmãos**
Produtos de qualidade!

Farofas, Saís e Molhos

CANTAGALLO



Farofas

- Bacon;
- Picanha com Alho;
- Costelinha c/Limão;
- Costela;



Consulte por favor com nossa Equipe os Sabores disponíveis no momento e valores.

Saís e Molho

Consulte por favor com nossa Equipe os Sabores disponíveis no momento e valores.



250g



250g



250g



200g



CASA de CARNES
III Irmãos
Produtos de qualidade!

PÃES DE ALHO

Para incrementar o seu churrasco!



Brasa de Minas



Sabores:

- Costela de Boi;
- Tradicional c/Mussarela;
- Frango c/Mussarela;
- Linguiça Defumada e
- Alho Poró c/Mussarela.



R\$19,90 cada embalagem de 420g



Pão de Queijo

R\$24,00 cada embalagem de 1kg



**CASA de CARNES
III Irmãos**
Produtos de qualidade!

Variações dos Tipos de Cortes que fazemos para as Carnes do Dia a Dia



Peça



Bifes



Cubos



Moído



Iscas

*Fotos realizadas com nosso Patinho Bovino.



CASA de CARNES
III Irmãos
Produtos de qualidade!

Carne Bovina

Picanha Extra

Peça, Grelha ou Espeto R\$159,90Kg

Picanha

Peça, Grelha ou Espeto R\$119,90Kg

Fraldinha

Peça, Grelha, Picada, Moída R\$59,90Kg

Fraldinha Extra

Peça ou Grelha R\$78,90Kg

Filé Mignon

Peça, Bifes, Iscas, Medalhão R\$89,90Kg

Patinho

Peça, Bifes, Iscas, Moído, Picado R\$48,90Kg

Lagarto

Peça, Moído, Picado, Bifes R\$48,90Kg

Traíra

Peça, Moída, Picado R\$48,90Kg



CASA de CARNES
III Irmãos
Produtos de qualidade!

Carne Bovina

Contrafilé

Peça, Bifes, Iscas,
Grelha ou Espeto

R\$78,90Kg

Alcatra

Peça, Bifes, Iscas,
Grelha ou Espeto

R\$78,90Kg

Maminha de Alcatra Grill

Peças Seleccionadas com padrão
de Gordura Sensacional
p/Churrasquear

R\$78,90Kg

Maminha de Alcatra

Peça, Bifes, Iscas,
Grelha ou Espeto

R\$59,90Kg

Chã de Dentro Coxão Mole

Peça, Bifes, Iscas,
Grelha ou Espeto

R\$59,90Kg

Cupim

Bifes (Grill): Churrasquear ou Assar no Forno.

Peça ou Picado

R\$46,90Kg

Chã de Fora

Peça, Moído, Picado, Bifes

R\$48,90Kg



**CASA de CARNES
III Irmãos**
Produtos de qualidade!

Carnes Bovinas



Costela Desossada

Peça, Picada ou p/Grelha. R\$46,90Kg



Costela Desossada Grill

Desossada Grill Temperada embalada à vácuo em pacotes de 1Kg. R\$46,90Kg



Maça de Peito

Peça, Picada ou p/Grelha. R\$48,90Kg



Maça de Peito Grill

Bifes de Maça de Peito Grill Temperados, embalados à vácuo em pacotes de 1Kg. R\$49,80Kg



Capa de Contrafilé

Peça ou Picada. R\$48,90Kg



**CASA de CARNES
III Irmãos**
Produtos de qualidade!

Carnes Bovinas

Músculo

Traseiro e
Dianteiro:
Peça ou picado. R\$39,90Kg

Acém

Peça,
Picado
ou moído. R\$39,90Kg

Paleta

Peça, picada ou moída. R\$39,90Kg

Pá

Peça, Moída ou Picada. R\$39,90Kg

Ponta de Agulha

Peça, Moída ou Picada. R\$48,90Kg



CASA de CARNES
III Irmãos
Produtos de qualidade!

Carnes Bovínas



Rabada

Picada

R\$29,90Kg



Fígado

Bifes ou Iscas

R\$39,90Kg



Língua

Peça ou fatiada

R\$27,00Kg



Coração

Peça ou
picado

R\$10,00Kg



CASA de CARNES
III Irmãos
Produtos de qualidade!

Carne Bovina DEFUMADA

Maçã de Peito

Peito Bovino
temperado e defumado.

Embaladas à vácuo,
em unidades com
pesos variáveis:
500g a 1kg cada pc
em média.

Pode ser utilizada fatiada em:
sanduiches ou servir fatias finas
como parte de uma tábua
com aperitivos!
Pode servir fria ou quente!

R\$80,00Kg



**CASA de CARNES
III Irmãos**
Produtos de qualidade!

Personalizados III Irmãos

Avental/Bonés
Tábua/Ecobag





Tábua Material Bambú

R\$50,00



Tábua em Madeira

Dimensões: 50x27x3,5cm. **R\$170,00**



Avental Jeans

Avental Jeans, com detalhes em Courino.
Possui Bolso com detalhes em Courino. Super Leve e Estiloso.
ELES SÃO LINDOS E UNISSEX.

R\$70,00



Boné

Várias Combinações de cores: Preto, *Jeans* c/Caramelo, Vermelho c/Preto e Preto c/Vermelho.
ELES SÃO LINDOS E SÃO UNISSEX.

R\$25,00



Ecobag

Sacola Ecológica em Lona Preta Impermeável.
Dimensões: 29x30x17cm.

R\$28,00



Bolsa térmica

Capacidade de 11L.

R\$48,00

Esclarecendo Dúvidas: PICANHA BOVINA

Corte querido dos Brasileiros
para Churrasquear.

Cada porção deste corte
possui grau de maciez variável
característico do Corte.

Por isso, não vendemos
menos do que uma peça por
Cliente, pois afetaria o
Padrão de Identidade
e Qualidade esperado para este corte.



**Peso Médio de cada
Picanha: 1,5kg a 2kg.**

*Varia de acordo com o peso do
Bovino Confinado abatido.*



Formas de Comercialização:

- Peça Inteira embalada à vácuo;
- Peça Inteira: Cortada para Churrasquear na Grelha ou Espeto.

**Temperamos para você com
Sal Grosso sem Custo adicional.**

Esclarecendo Dúvidas: Filé Mignon Bovino É Extra Limpo:

Após a limpeza

(retirada de gordura, do espelho que é um tecido conjuntivo e do Cordão) porcionamos e embalamos em seguida, de acordo com a necessidade do Cliente, pois a presença do oxigênio causa o escurecimento mais rápido deste corte Nobre.

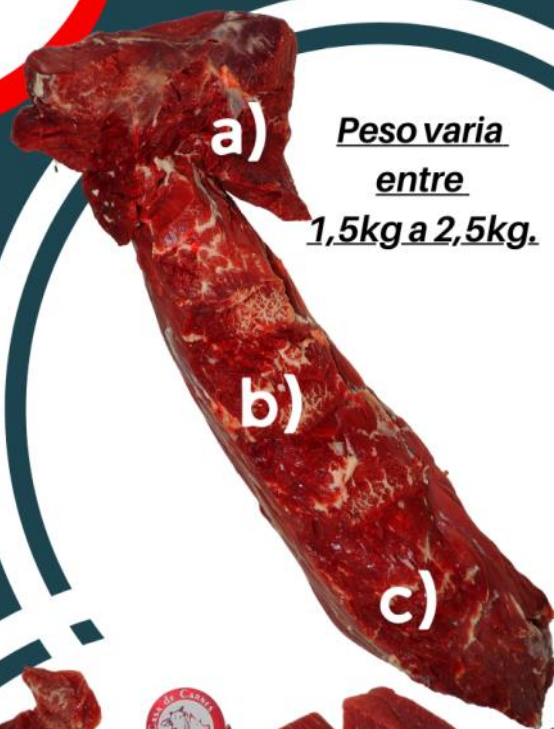
Além disso, cada uma de suas frações:

a) Cabeça, b) Corpo e C) Cauda, **possuem grau de maciez variável característico do Corte.**

Tipos de Cortes: Peça;

- 1) Bifes; 2) Cubinhos;
3) Iscas; 4) Medalhão.

Por isso, não vendemos menos do que uma peça por Cliente, pois afetaria o Padrão de Identidade e Qualidade esperado para este corte.



CASA de CARNES
III Irmãos
Produtos de qualidade!

Pedidos personalizados: Em embalagens à vácuo



O que são as embalagens a vácuo?

São embalagens que por meio das seladoras do tipo vácuo, **REDUZEM** o oxigênio do alimento em 99,8% de forma simples e **SEM NENHUM DANO** à **SAÚDE**, visto que ocorre apenas a retirada do oxigênio da embalagem, para que se forme o vácuo.

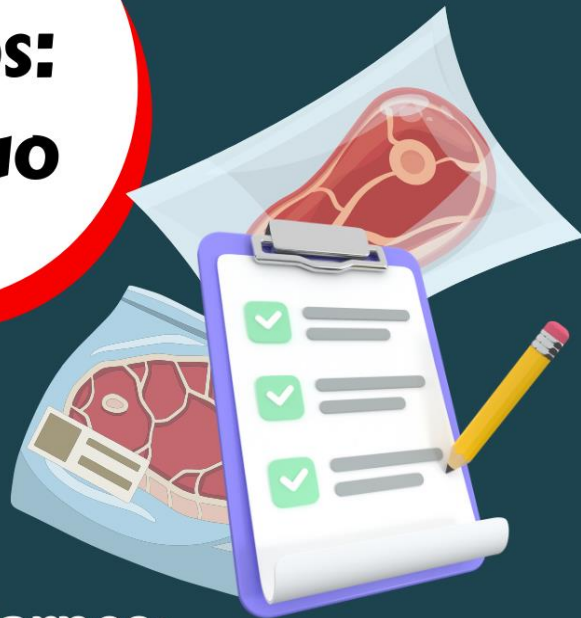
O que significa na prática?

A retirada do oxigênio irá garantir **MAIOR DURABILIDADE** das Carnes, devido à redução de oxigênio que naturalmente é um fator que degrada os alimentos perecíveis.



CASA de CARNES
III Irmãos
Produtos de qualidade!

Pedidos personalizados: Em embalagens à vácuo



Quais as Vantagens ?

- ✓ **Maior durabilidade das Carnes;**
- ✓ **Otimização de espaço de armazenamento, facilitando a visualização dos alimentos que você possui no seu congelador;**
- ✓ **Preservação das características da Carne tais como: a textura, a cor, o sabor e a Suculência;**
- ✓ **Redução de Desperdício.**



Pedidos personalizados: Em embalagens à vácuo



Como solicitar no meu próximo pedido?

Só informar como de costume a quantidade a ser embalada de cada corte de carne desejado. E informar que você deseja que embale À VÁCUO.

Assim, nossa Equipe irá anotar esta observação no seu pedido para enviar para a sala de preparo de pedidos.

Qual o custo adicional ?

Cada embalagem utilizada acarretará valor adicional de R\$1,00. Ex: 1,5kg Patinho moído porcionado em 3 embalagens a vácuo de 500g= R\$3,00 de adicional neste item do pedido.

Lembrando, que não cobramos adicional no valor dos Produtos que já comercializamos nesta embalagem, ok?



**CASA DE CARNES
III Irmãos**
Produtos de qualidade!

Pedidos Totalmente Personalizados

Aqui com a gente você encontra Carnes Suínas e Bovinas Frescas de Segunda a Sábado para TODAS AS OCASIÕES!

Os Pedidos são Totalmente Personalizados de acordo COM A NECESSIDADE DO SEU LAR!



**CASA de CARNES
III Irmãos**
Produtos de qualidade!

Pedidos Totalmente Personalizados

Cortamos, Temperamos e Embalamos suas Carnes de acordo com sua Necessidade.

NÃO há ACRÉSCIMO no valor das Carnes para Temperarmos e Cortamos para Você.

Apenas solicitamos que a cada pedido realizado você nos especifique sua necessidade.



CASA de CARNES
III Irmãos
Produtos de qualidade!

Conheça um pouco da nossa História

A Casa de Carnes III Irmãos nasceu em 26 de Julho de 1997 por iniciativa dos Três Irmãos- Caetano, José e Natalino)

com o propósito de comercializar os suínos produzidos no sítio da Família na pequena e acolhedora cidade de Piedade de Ponte Nova-MG.

O que começou como um projeto familiar tornou-se ao longo dos anos, uma história construída com muito trabalho, dedicação, coragem e amor pela produção de carnes.

Nossa história é feita de pessoas. Nossa tradição vem da Família. E nosso futuro é construído todos os dias, junto com a Nossa EQUIPE e NOSSOS CLIENTES.

Seguimos preservando nossas raízes e ao mesmo tempo, buscando novos caminhos para oferecer a cada dia mais qualidade, segurança e confiança aos nossos Clientes.



CASA de CARNES
III Irmãos
Produtos de qualidade!

Conheça um pouco da nossa História

Na Casa de Carnes III Irmãos, qualidade começa muito antes do produto chegar à sua mesa.

Contamos com Suinocultura e Confinamento dos Bovinos próprios o que nos permite acompanhar de perto a origem e qualidade da nossa matéria prima. Nossos animais são abatidos em frigorífico devidamente licenciado pelo SIM CIMVALPI e transportados com segurança e condições adequadas de refrigeração até a nossa unidade.

Aqui, já na Casa de Carnes III Irmãos que tornou-se uma Unidade de Beneficiamento de carnes e Produtos Cárneos, nossa Equipe dá sequência aos cuidados de Boas práticas de fabricação e manipulação, em todas as etapas- recebimento, armazenamento, manipulação, produção, embalagem e conservação.

Nossa unidade possui selo de Inspeção SIM CIMVALPI, garantindo que nossos produtos são submetidos aos controles e requisitos sanitários estabelecidos pelo serviço de inspeção.



**CASA de CARNES
III Irmãos**
Produtos de qualidade!



Conheça um pouco da nossa História

Aqui os nossos Animais recebem Alimentação Balanceada.

A Dieta dos BOVINOS é baseada em volumosos (Milho, Cana de Açúcar e Capim) que plantamos e colhemos aqui no sítio e pelo Concentrado.

Já a Dieta dos SUÍNOS é a base de Ração a base de Milho, Sorgo e Soja, que inclui ingredientes certificados para uso na alimentação animal com composição balanceada para atender às necessidades de nutrientes em cada fase da vida (maternidade, creche, crescimento, terminação e recria).

Agradecemos nossa Equipe de Colaboradores e toda Equipe Técnica (composta por: Veterinário, Agrônomo, Técnico em Agropecuária, Engenheiro Ambiental, Nutricionista RT, Engenheiro Civil e Contabilidade) pelo Apoio e Parceria.



**CASA DE CARNES
III Irmãos**
Produtos de qualidade!