



— CATÁLOGO —
DE PRODUTOS

(47) 3337-1373

(47) 3338-5645



Linguicinhas para Churrasco (Espeto) ou para Fritar.

1 **Linguixa Gabriela:** carne suína com tempero suave, envasada em tripa natural de porco.

Pacote de 0,5 kg

2 **Linguicinha Calabresa:** carne suína, mais temperada, levemente defumada, envasada em tripa natural de porco.

3 **Linguicinha de Frango:** coxa e sobrecoxa de frango com temperos verdes, suave, envasada em tripa de carneiro (fina).

Pacote de +/- 700g

4 **Toscana:** carne suína, tempero picante, envasada em tripa natural de carneiro (fina).

Pacote de +/- 600g

5 **Mineirinha:** carne suína com temperos verdes, envasada em tripa natural de carneiro (fina) e porco.

Pacote de +/- 600g



Salsichas

Para preparar qualquer tipo de salsicha, colocar em água fria e assim que ferver, desligar o fogo.

1

Salsicha Viena T.C.(Tipo Franckfurt): carne bovina, envasada em tripa de carneiro, sem corante, levemente defumada.

Pacote de +/- 500g

2

Salsicha Branca: carne suína, temperos verdes, sem corante e envasada em tripa de porco.

Pacote de +/- 500g

3

Knacker (Tipo Bockwurst): salsicha de carne bovina, envasada em tripa de porco, com corante vegetal, usada normalmente em pratos típicos alemães.

Pacote de +/- 500g

4

Krainer: salsicha de carne suína bem temperada, com Kümmel (alcarávia),

Pacote de +/- 450g



Frios para Fatiar (corte).

Temos pedaços de todos os frios abaixo embalados a vácuo, de 200g a 600g.

1

Lioner (salame rosa): salsichão de carne bovina, cozido, envasado em tripa artificial (ótimo para preparo de salada de carne: fatias bem finas de Lioner e cebola, com sal e vinagre).

Peça de +/- 500g

2

Bierwurst: salsichão de carne bovina e suína, cozido, tempero suave,

Peça de 400g

3

Fiambre: salsichão de carne suína com cenoura e pepino, cozido, envasado em tripa artificial.

Pacote de +/- 400g ou 1,5kg

4

Kracóvia: salsichão de carne suína, cozido e defumado, envasado em tripa artificial

Pacote de +/- 400g

5

Lombo Canadense: lombo suíno, cozido e levemente defumado.

Peça de +/- 600g

6

Rosbife: geléia de carne bovina, refogada com pele de porco (tipo galantina ou sülze), tempero picante, ideal para pizzas e petiscos.

Pacote de +/- 350g ou 1,5kg

7

Eisbeinsülze (Miscelânia): geléia de porco com temperos verdes.

Galantina de +/- 350g



Patês

1

Patê de Fígado (Leberwurst): patê de fígado de porco, envasado em tripa artificial. Ideal para passar no pão ou em torradas.

Peças de +/- 360g ou embaladas à vacuo

2

Patê de Carne (Rügenwalderteewurst - tipo schmierwurst): patê de carne suína, levemente defumado, envasado em tripa artificial.

Peças de +/- 200g ou embaladas à vacuo



Defumados.

Nos itens **4, 5, 6, 7 e 9**, temos pedaços embalados a vácuo de 200g a 400g.

1

Blumenauer: linguiça pura de porco, defumada, com alho, ideal para passar no pão quando fresca ou fatiar quando mais seca, envasada em tripa de porco e amarrada em forma de ferradura.

Peças de +/- 200g

2

Blumenauer Especial: linguiça pura de porco sem gordura, defumada, forma de ferradura.

Pacote de +/- 500g

3

Salamito (tipo húngaro): linguiça defumada de carne suína, picante, envasada em tripa de carneiro (fina), ideal para aperitivos.

Pacote de +/- 500g

4

Bacon Defumado: bacon defumado embalado a vácuo, sem corante.

Pacote de +/- 450g

5

Lombo Defumado: lombo de porco defumado, sem corante, embalado a vácuo.

Peças de +/- 200g a 600g

6

Costela Defumada: costela de porco defumada, embalada a vácuo. Ideal

Pacote de +/- 200g

7

Picanha Defumada: carne bovina defumada com especiarias. Servir em fatias bem finas.

8

Joelho temp. Defumado: joelho de porco temperado e defumado. Preparo: pode ser cozido ou assado no forno por mais ou menos 1 Hora. No forno é só colocar um pouco de água no fundo da forma que ele fica tostado e sequinho; cozido - as peças de "Eisbein" devem ficar cobertas com água e ao final pode ser acrescentado chucrute. Servir com batatas e salsichas.

Pacote com 4 a 5 peças (+/- 1,5kg)

9

Língua Defumada: língua bovina temperada, defumada e cozida, usada para fatiar frita ou servir quente com molho madeira, molho branco ou molho champignon.

Pacote de +/- 500g



Carnes Temperadas

1

Kassler (Carrê): bisteca de porco temperada, levemente defumada e fatiada. Pode ser cozido, grelhado ou frito, servido com batata e chucrute, salsicha branca e knacker como acompanhamento (prato típico alemão).

Pacotes de 8 fatias (+/- 1 kg)

2

Eisbein: joelho de porco temperado. Preparo: pode ser cozido ou assado no forno por mais ou menos 2 Horas. No forno é só colocar um pouco de água no fundo da forma que ele fica tostado e sequinho; cozido - as peças de "Eisbein" devem ficar cobertas com água e ao final pode ser acrescentado chucrute. Servir com batatas e salsichas.

Pacote com 5 peças (+/- 3 kg)

3

Espetinho Pernil: cubos de pernil temperado enrolados em uma fina fatia de bacon. Grelhados ou assados no forno.

Pacotes de 1kg

4

Espetinho Frango: cubos de peito de frango temperado enrolados em uma fina fatia de bacon. Grelhados ou assados no forno.

Pacotes de ½ kg.

5

Marreco Recheado: Marreco inteiro recheado e temperado pronto para ir ao forno, produzido por Vila Germânia.

6

Copa Temperada e Recheada: nuca suína temperada e recheada, para grelhar ou assar no forno.

Peças de +/- 1,5kg



Carnes Frescais

1

Lombo Frescal: lombo de porco (pouca gordura).

Ideal para assar ou grelhar.

Peças de +/- 2 kg

2

Costela Frescal: costela de porco.

Peças de +/- 1,5 kg

3

Bisteca Frescal : bisteca de porco fatiada.

Pacotes de +/- 500g



Tabuas de Defumados Fatiados

Sob encomenda

1

Tabua Gr Defumados Fatiados: Fatias de Lombo, Copa, Kracóvia e Salame Milano.

Peso Liq. 140g

2

Tabua Gr Defumados Fat. C/Provolone: Idem item 1, com uma fatia grossa de provolone com orégano.

Peso Liq. 175g

3

Tabua Pq Defumados Fatiados: Fatias de lombo, copa e salame Milano.

Peso Liq. 65g

4

Tabua Pq Defumados Fat. C/Provolone: Idem item 3, com uma fatia grossa de provolone com orégano.

Peso Liq. 75g

5

Tábua de Picanha Fatiada: Fatias de Picanha Defumada.

Peso Liq. 50g

Bolo de Carne

1

Leberkäse: bolo de carne bovina temperada e assada no forno, em formato de pão. Serve para fatiar, aperitivo, ou esquentar na refeição (forno, microondas ou fritar c/ ovo). Bom para dietas.

Peças de 1kg a 1,5kg, ou pedaços embalados a vácuo.

OBSERVAÇÕES

- A língua defumada, bacon defumado, copa defumada, costela defumada lombo defumado, e picanha defumada, são produtos que ficam em cura (tempero), de uma a duas semanas dependendo do produto, antes de serem defumados.
- A defumação é lenta e feita com serragem escolhida acrescida de especiarias. (3 a 5 dias)
- As carnes utilizadas para a fabricação de todos os produtos são nobres; não compramos um porco ou boi inteiro e sim os cortes específicos para cada produto. Todas as carnes utilizadas tem Inspeção Federal ou Estadual e procedência comprovada.
- As especiarias (temperos) são na sua maioria importados.
- Todos os produtos são fabricados artesanalmente.
- A Inspeção de nosso Estabelecimento é feita pela Secretaria Municipal de Saúde - Divisão de Vigilância Sanitária - Coordenação de Vigilância Sanitária Animal.