



INTERNATIONAL  
PRODUCTS CATALOG

**minerva**  
foods

# ABOUT MINERVA FOODS

*Sobre a Minerva Foods • Sobre Minerva Foods*

Minerva Foods began its history in 1992 with the acquisition of the first slaughterhouse and deboning unit in Barretos, São Paulo, Brazil, by the Vilela de Queiroz Family, a traditional name in the cattle transportation business. The Company is a global reference quality in the production and marketing of beef, leather, exports of live cattle and other derivatives.

Currently, Minerva Foods operates 25 slaughterhouses and deboning plants: 10 located in Brazil, 5 in Paraguay, 3 in Uruguay, 2 in Colombia and 5 in Argentina, with a slaughter capacity of 26,180 livestock per day. Recently, the Company expanded its operations and acquired 2 sheep-focused slaughterhouses in Australia.

The Company invests daily in the modernization of its industrial units, carries out strategic acquisitions, maintains a broad and customized portfolio with quality products, as well as having integrated and efficient distribution logistics.

Leader in beef exports in South America, Minerva Foods sells its products to more than 100 countries through its 14 distribution centers and 16 international offices.

With its history based on a solid, disciplined, coherent and experienced administration, the Company seeks to operate in the most profitable markets, focused on its present and with vision for the future.

A Minerva Foods iniciou sua história em 1992 com a aquisição da primeira unidade de abate e desossa em Barretos-SP (Brasil), pela família Vilela de Queiroz, tradicional no transporte de gado. A Companhia é referência global de qualidade na produção e comercialização de carne bovina, couro, exportação de gado vivo e derivados.

Atualmente a Minerva Foods opera 25 unidades de abate e desossa, sendo: 10 localizadas no Brasil, 5 no Paraguai, 3 no Uruguai, 2 na Colômbia e 5 na Argentina com capacidade de abate de 26.180 cabeças de gado por dia. Recentemente a Companhia adquiriu 2 unidades de abate e desossa de ovinos, na Austrália.

A Companhia investe diariamente na modernização de suas unidades industriais, realiza aquisições estratégicas, mantém um portfólio amplo e personalizado com produtos de qualidade, além de possuir uma logística de distribuição integrada e eficiente.

Líder em exportação de carne bovina na América do Sul, comercializa seus produtos para mais de 100 países por meio de seus 14 centros de distribuição e 16 escritórios internacionais.

Com sua história pautada em uma administração sólida, disciplinada, coerente e experiente, a Companhia busca atuar nos mercados mais rentáveis, focada em seu presente e com visão para o futuro.

Minerva Foods inició su historia en 1992 con la adquisición de la primera unidad de faena y deshuesado en Barretos-SP (Brasil), por la familia Vilela de Queiroz, tradicional en el transporte de ganado. La Compañía es un referente mundial de calidad en la producción y comercialización de carne vacuna, cuero, exportación de ganado en pie y derivados.

Actualmente, Minerva Foods opera 25 unidades de faena y deshuesado, siendo: 10 ubicadas en Brasil, 5 en Paraguay, 3 en Uruguay, 2 en Colombia y 5 en Argentina, con una capacidad de faena de 26.180 cabezas de ganado por día. Recientemente, la Compañía adquirió 2 unidades de faena y deshuesado de ovinos en Australia.

La Compañía invierte diariamente en la modernización de sus unidades industriales, realiza adquisiciones estratégicas, mantiene un portafolio amplio y personalizado con productos de calidad, además de contar con una logística de distribución integrada y eficiente.

Líder en exportaciones de carne vacuna en América del Sur, comercializa sus productos a más de 100 países a través de sus 14 centros de distribución y 16 oficinas internacionales.

Con su historia basada en una administración sólida, disciplinada, coherente y experimentada, la Compañía busca actuar en los mercados más rentables, enfocada en su presente y con visión en el futuro.

# MINERVA FOODS ACROSS THE WORLD

Minerva Foods no mundo • Minerva Foods en el mundo

## INDUSTRIAL UNITS

Unidades Industriais • Unidades Industriales

### ARGENTINA

Argentina • Argentina

Berazategui | EST 1378  
Colonia Caroya | EST 1580  
Pontevedra | EST 2067  
Rosário | EST 13  
Venado Tuerto | EST 1373

### AUSTRALIA

Australia • Australia

Esperance | EST 1459  
Tammin | EST 119

### BRAZIL

Brasil • Brasil

Araguaína | SIF 1940  
Barretos | SIF 421  
Campina Verde | SIF 3711  
Goianésia | SIF 3149  
Janaúba | SIF 2471  
José Bonifácio | SIF 451  
Mirassol D´Oeste | SIF 2911  
Palmeiras de Goiás | SIF 431  
Paranatinga | SIF 2500  
Rolim de Moura | SIF 791

### COLOMBIA

Colômbia • Colombia

Bucaramanga | INVIMA 341BD  
Ciénaga de Oro | INVIMA 680B

### PARAGUAY

Paraguai • Paraguay

Assunción | IVO 8 - 2 - 13  
Belén | IVO 23  
San Antonio | IVO 3

### URUGUAY

Uruguai • Uruguay

Canelones | IVO 8  
Carrasco | IVO 3  
Melo | IVO 7

## PROCESSING UNITS

### BRAZIL

Brasil • Brasil

Barretos | SIF 745

### ARGENTINA

Argentina • Argentina

Pilar | EST 4725  
Rosário | EST 13

## DISTRIBUTION CENTERS

Centros de Distribuição • Centros de Distribución

### ARGENTINA

Argentina • Argentina

Pilar

### BRAZIL

Brasil • Brasil

Aparecida de Goiânia  
Araraquara  
Belo Horizonte  
Brasília  
Cariacica  
Fortaleza  
Recife  
São Paulo  
Uberlândia

### CHILE

Chile • Chile

Concepción  
Santiago

### COLOMBIA

Colômbia • Colombia

Bogotá

### PARAGUAY

Paraguai • Paraguay

Assunción

## INTERNATIONAL OFFICES

Escritórios Internacionais • Oficinas Internacionales

Algeria

Argélia • Argelia

Australia

Austrália • Australia

Chile

Chile • Chile

China

China • China

Egypt

Egito • Egipto

England

Inglaterra • Inglaterra

Hong Kong

Hong Kong • Hong Kong

Italy

Itália • Italia

Lebanon

Libano • Líbano

New Zealand

Nova Zelândia • Nueva Zelanda

Russia

Rússia • Rusia

Singapore

Singapura • Singapur

Taiwan

Taiwan • Taiwán

United Arab Emirates

Emirados Árabes Unidos • Emiratos Árabes Unidos

United States

Estados Unidos • Estados Unidos

# INDEX · Índice · Indíce

## HINDQUARTER

Traseiro · Trasero

- 10 Tenderloin · Filé Mignon · Solomillo
- 11 Striploin · Contrafilé · Bife Angosto
- 13 Rib Eye · Filé de Costela · Bife Ancho
- 13 Rump · Alcatra · Cuadril
- 15 Topside · Coxão Mole · Nalga de Adentro
- 17 Silverside · Coxão Duro com Lagarto · Cuadrada con Peceto
- 17 Flat · Coxão Duro · Cuadrada
- 19 Eye Round · Lagarto · Peceto
- 20 Knuckle · Patinho · Bola de Lomo
- 20 Muscle · Músculo · Muslo

## PORTION CONTROL

Porcionados · Porción

- 24 Portion Control · Porcionados · Porción

## FOREQUARTER

Dianteiro · Delantero

- 30 Forequarter · Dianteiro · Delantero

## FLANK

Ponta de Agulha · Flanco

- 38 Flank · Ponta de Agulha · Flanco

## OFFALS

Miúdos · Menudencias

- 42 Offals · Miúdos · Menudencias

## HAMBURGERS

Hambúrguer · Hamburguesas

- 52 Hamburgers · Hambúrgueres · Hamburguesas

## BREADED MEAT

Empanados · Rebozados

- 64 Breaded Meat · Empanados · Rebozados

## SAUSAGES

Salsichas · Salchichas

- 68 Sausages · Salsichas · Salchichas

## CONTACTS

Contatos · Contactos

- 70 Contacts · Contatos · Contactos

Food Safety Certification  
Certificação de segurança de alimentos



Animal Welfare Certification  
Certificação de bem-estar animal



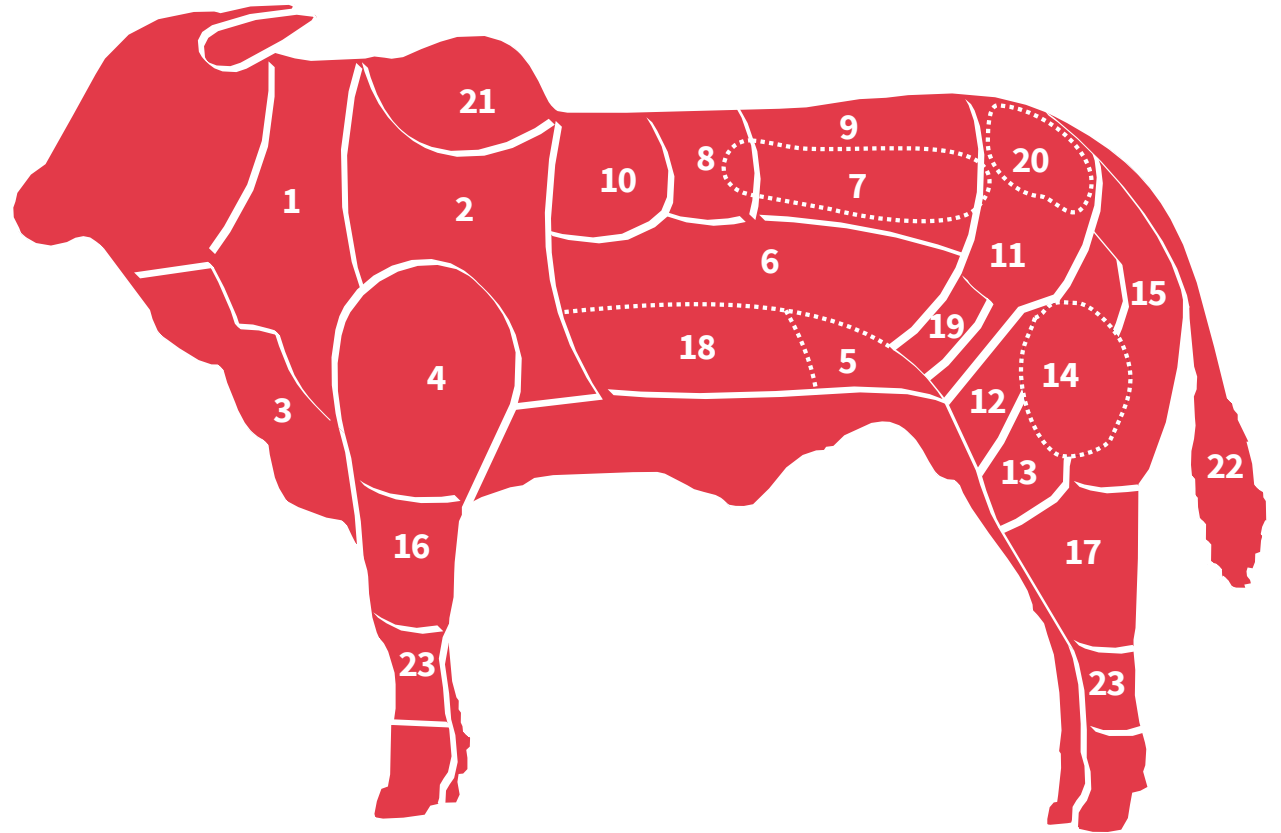
minerva  
foods



Product Certification  
Certificação para produto



- 01 Neck · Pescoço · Cogote
- 02 Chuck · Acém · Aguja Completa
- 03 Brisket · Peito · Pecho
- 04 Shoulder · Paleta · Paleta
- 05 Thin Skirt · Fraldinha · Entraña Fina
- 06 Flank · Ponta de Agulha · Flanco
- 07 Tenderloin · Filé Mignon · Solomillo
- 08 Rib Eye · Filé de Costela · Bife Ancho
- 09 Striploin · Contrafilé · Bife Angosto
- 10 Cap of Cube Roll · Capa de Filé · Tapa de Bife Ancho
- 11 Rump · Alcatra · Cuadril
- 12 Knuckle · Patinho · Bola de Lomo
- 13 Flat · Coxão Duro · Cuadrada
- 14 Topside · Coxão Mole · Nalga de Adentro
- 15 Eye Round · Lagarto · Peceto
- 16 Shin · Músculo Dianteiro · Garrón Delantero
- 17 Shank · Músculo Traseiro · Garrón Trasero
- 18 Ribs · Costela · Costilla
- 19 Rump Tail · Maminha · Colita de Cuadril
- 20 Rump Cap · Picanha · Tapa de Cuadril
- 21 Hump · Cupim · Jaroba
- 22 Tail · Rabo · Rabo
- 23 Beef Feet · Mocotó · Pata de Vacuno



**Cooking Methods** • Modos de Preparo • Modo de Preparación



Grill · Churrasqueira · Asado



Skillet · Frigideira · Sartén



Oven · Forno · Horno



Pot · Panela · Olla

---

# HINDQUARTER CUTS

---

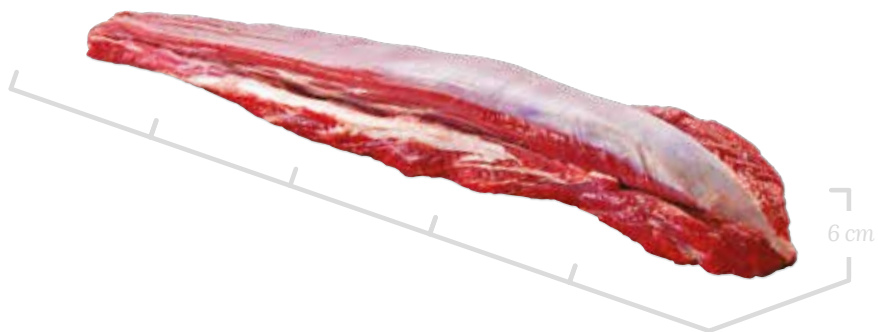
*Traseiro • Trasero*



# TENDERLOIN • Filé Mignon • Solomillo

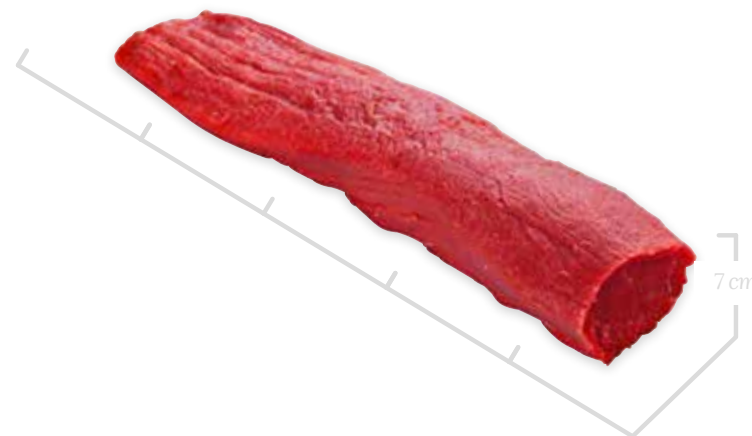
## TENDERLOIN CHAIN ON

Filé Mignon com Cordão • Solomillo con Cordón



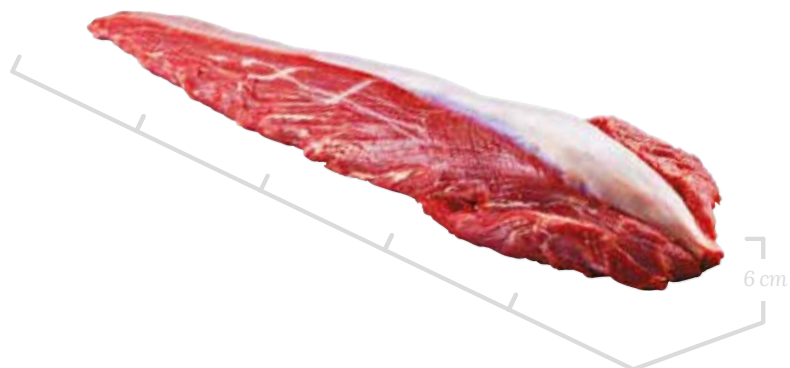
## HEART OF TENDERLOIN

Miolo ou Coração do Filé Mignon • Corazón de Solomillo



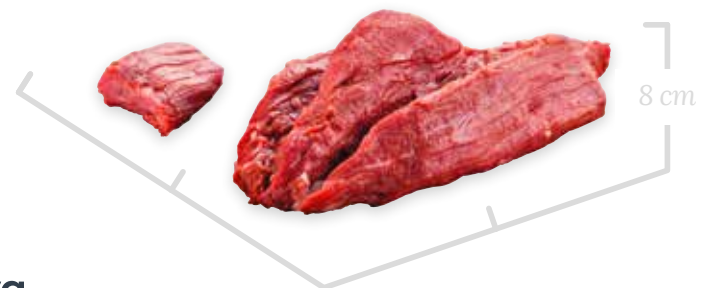
## TENDERLOIN CHAIN OFF

Filé Mignon sem Cordão • Solomillo sin Cordón



## TENDERLOIN HEAD

Filé Mignon (Cabeça) • Tapa de Solomillo





### STRIPLOIN CHAIN ON

*Contrafilé com Cordão e com Aba • Bife Angosto Bajo con Cordón*



### STRIPLOIN CHAIN ON FAMILY PACK

*Contrafilé com Cordão e com Aba Partido • Bife Angosto con Cordón Partido*



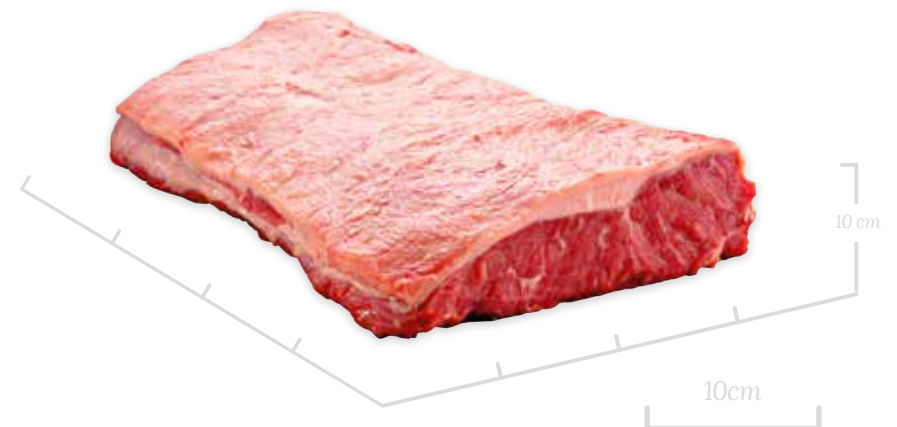
### STRIPLOIN CHAIN OFF

*Contrafilé sem Cordão • Bife Angosto sin Cordón*



### STRIPLOIN CHAIN ON AND BELLY CHAIN OFF

*Contrafilé com Cordão e sem Aba • Bife Angosto Bajo con Cordón y sin Falda*



## STRIPLOIN • Contrafilé • Bife Angosto

### STRIPLOIN SCAN TRIM 5 RIBS

Contrafilé sem Cordão, sem Aba, sem Gordura com 5 Costelas  
Bife Angosto Bajo sin Cordón y sin Falda y sin Grasa con 5 Costillas



### STRIPLOIN HEART (RED MEAT)

Coração de Contrafilé (Carne Vermelha) • Corazón de Bife Angosto (Carne Roja)



## CUBE ROLL • Filé de Costela • Bife Ancho

### CUBE ROLL

Filé de Costela sem Aba e sem Gordura • Bife Ancho sin Tapa y sin Grasa



### CUBE ROLL FAT ON

Filé de Costela sem Aba e com Gordura • Bife Ancho sin Tapa y con Grasa



### RIB EYE LIP ON FAT OFF

Filé de Costela com Aba e sem Gordura • Bife Ancho con Tapa y sin Grasa



### RIB EYE FAT ON

Filé de Costela com Aba e com Gordura • Bife Ancho con Tapa y con Grasa



### FULL RUMP

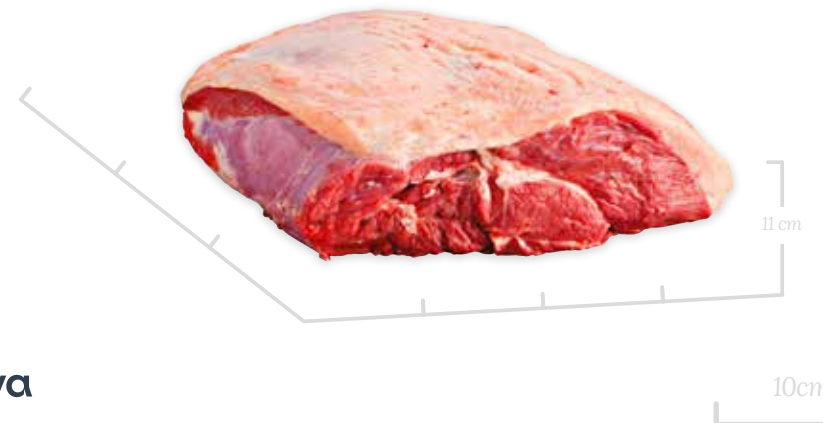
Alcatra Completa • Cuadril con Tapilla y Rabillo



Alcatra • Cuadril • **RUMP**

### D-RUMP

Alcatra com Picanha • Cuadril con Tapa



# RUMP

• Alcatra • Cuadril

## RUMP HEART FAT ON CORK ON

*Coração da Alcatra com Gordura e com Rolha*  
*Corazón de Cuadril con Grasa y con Tapilla*



## PAD RUMP HEART

*Coração da Alcatra sem Rolha e sem Gordura*  
*Corazón de Cuadril/Cadera sin Tapilla y sin Grasa*



## RUMP HEART A AND B

*Coração da Alcatra Parte A e Parte B* • *Corazón de Cuadril Parte A y Parte B*



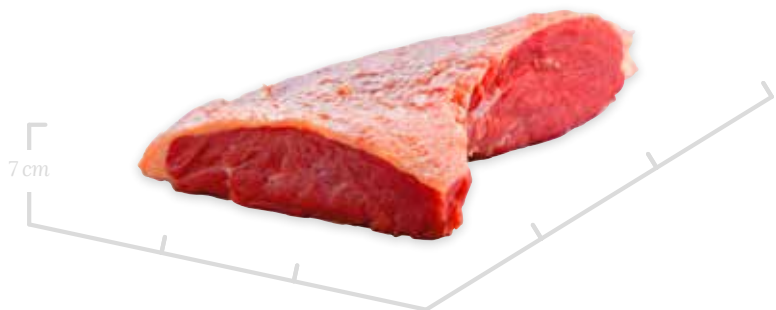
## RUMP CAP

*Picanha* • *Tapa de Cuadril*



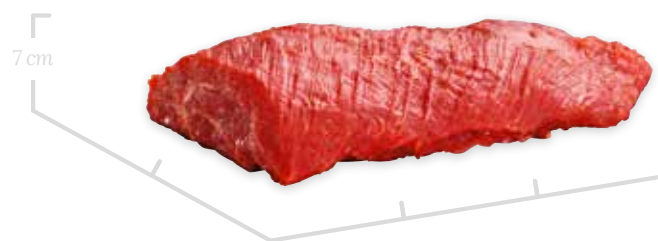
## RUMP TAIL FAT ON

Maminha da Alcatra com Gordura • Colita de Cuadril



## PAD RUMP TAIL

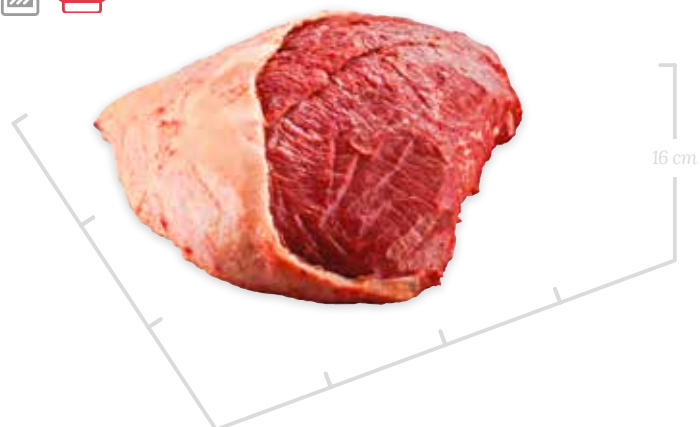
Maminha da Alcatra sem Gordura • Colita de Cuadril sin Grasa



Coxão Mole • Nalga de Adentro • **TOPSIDE**

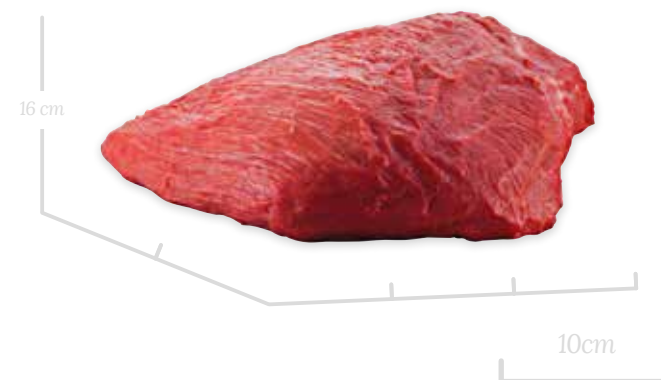
## TOPSIDE

Coxão Mole • Nalga de Adentro con Tapa



## TOPSIDE CAP OFF

Coxão Mole sem Capa • Nalga de Adentro sin Tapa



# TOPSIDE • Coxão Mole • Nalga de Adentro

## TOPSIDE CAP OFF BABY TOP OFF

Coxão Mole sem Capa e sem Baby Top

Nalga de Adentro sin Tapa y sin Baby Top



## TOPSIDE CAP ON AND FAT OFF

Coxão Mole com Capa e sem Gordura

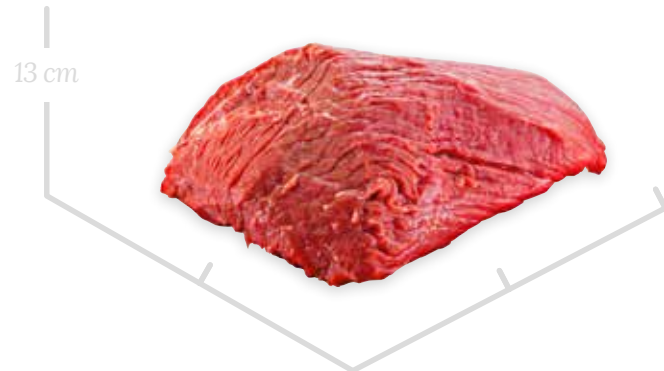
Nalga de Adentro con Tapa y sin Grasa



## BABY TOP

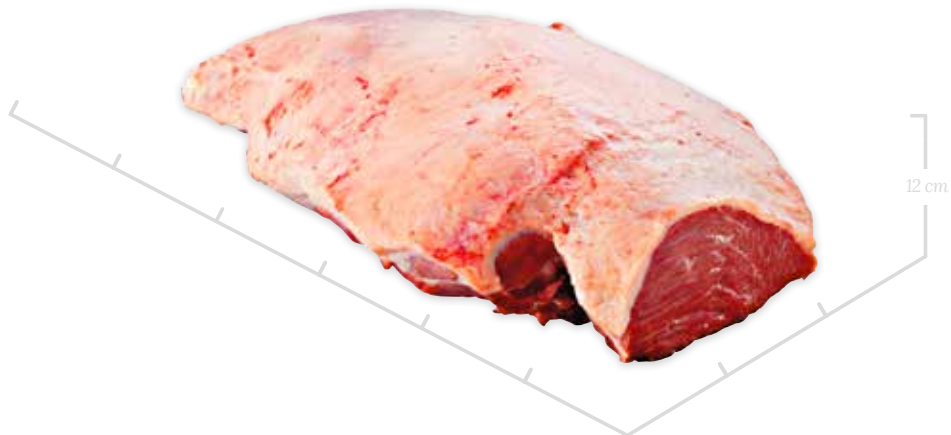
Baby Top

Baby Top



### FULL SILVERSIDE

Coxão Duro com Lagarto e Músculo Mole  
Cuadrada con Peceto y Garrón de Nalga



### SILVERSIDE

Coxão Duro com Lagarto  
Cuadrada con Peceto



Coxão Duro • Cuadrada • **FLAT**

### FLAT SIDE GRISTLE ON

Coxão Duro sem Lagarto e com Membrana  
Cuadrada sin Peceto y con Cartílago



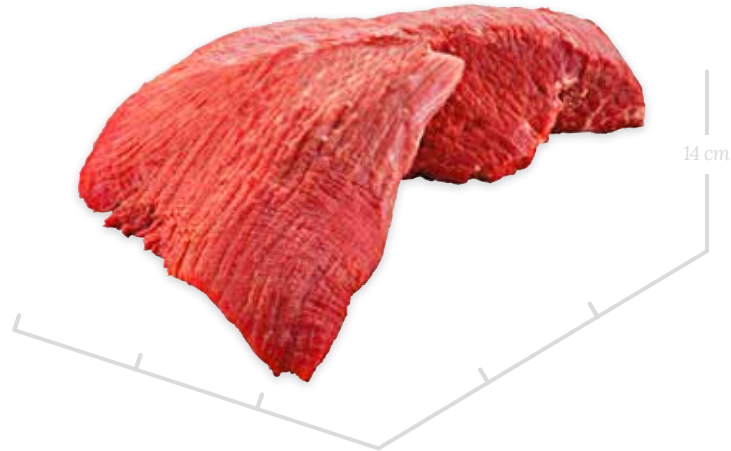
### FLAT SIDE GRISTLE OFF

Coxão Duro sem Lagarto e sem Membrana  
Cuadrada sin Peceto y sin Cartílago



**PAD FLAT WITH SIDE MUSCLE**

*Coxão Duro Vermelho com Borboleta • Cuadrada con Mariposa*



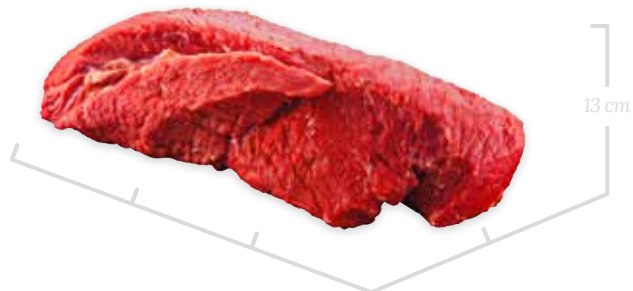
**SQUARE PAD FLAT**

*Coxão Duro Quadrado • Nalga de Afuera Cuadrada*



**PAD FLAT**

*Coxão Duro Vermelho • Cuadrada Roja*



**BUTTERFLY FLAT**

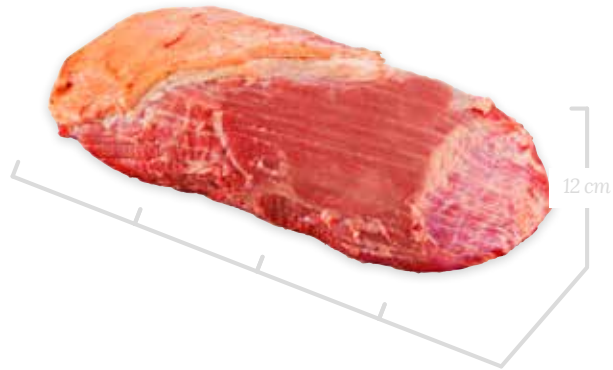
*Barboleta do Coxão Duro • Mariposa*





### **EYE ROUND FAT ON SKIN ON**

*Lagarto com Gordura e com Pele • Peceto con Grasa y con Piel*



### **PAD EYE ROUND**

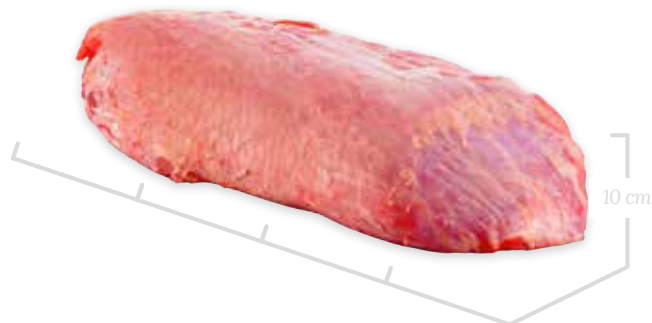
*Lagarto Vermelho • Peceto Rojo*



---

### **EYE ROUND FAT OFF AND SKIN ON**

*Lagarto sem Gordura e com Pele • Peceto sin Grasa y con Piel*

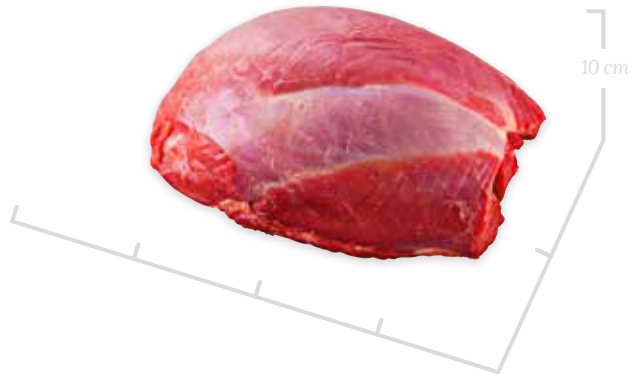


# KNUCKLE

• Patinho • Bola de Lomo

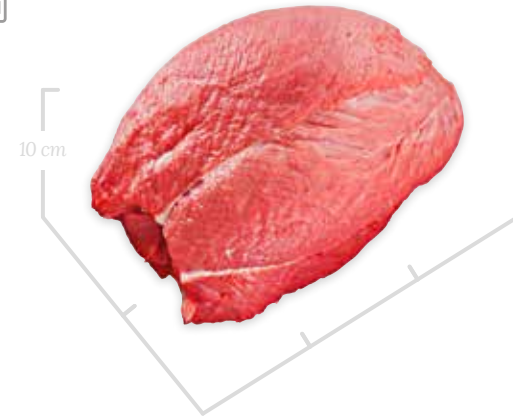
## KNUCKLE

Patinho • Bola de Lomo



## PAD KNUCKLE

Patinho (Carne Vermelha) • Bola de Lomo (Carne Roja)



# MUSCLE

• Músculo • Muslo

## HEEL MUSCLE WITH GOLDEN COIN

Músculo Mole • Tortuguita



## PAD HEEL MUSCLE

Músculo Mole (Carne Vermelha) • Tortuguita (Carne Roja)



**HEEL MUSCLE WITHOUT GOLDEN COIN**

*Palomita • Palomita*



**GOLDEN COIN MUSCLE**

*Bananinha • Bananita*



**SHANK**

*Músculo Duro ou Garrão • Garrón Trasero*



---

# PORTION CONTROL

---

*Porcionados • Porción*



# PORTION CONTROL • Porcionados • Porción

## T-BONE STEAK

T-Bone em Bifes • T-Bone en Filetes



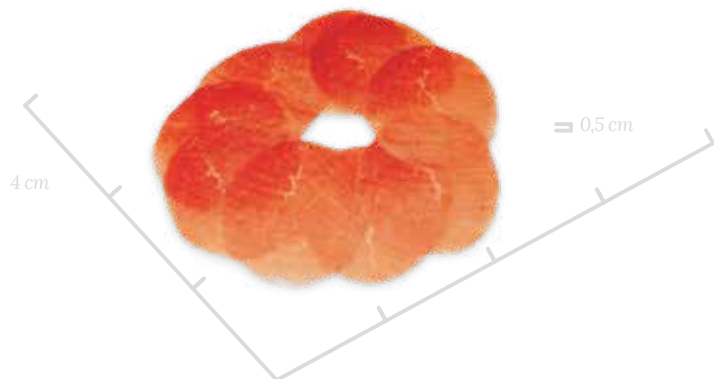
## RIB FINGERS

Intercostal • Costilla



## CARPACCIO

Carpaccio • Carpaccio



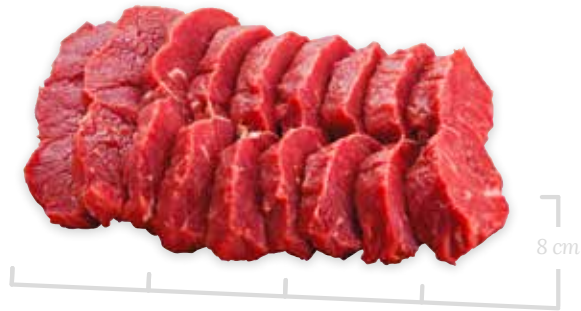
## STRIPLOIN STEAK READY

Contrafilé em Bifes • Bife Angosto en Filetes



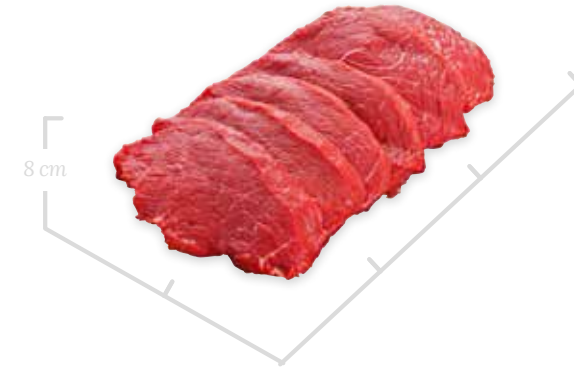
### HEART STRIPLOIN STEAK READY (RED MEAT)

*Coração do Contrafilé em Bifes sem Gordura (Carne Vermelha)*  
*Bife Angosto em Filetes sin Grasa (Carne Roja)*



### RUMP HEART FAT OFF CORK OFF STEAK READY

*Coração da Alcatra sem Gordura e sem Rolha em Bifes*  
*Filetes de Corazón de Cuadril sin Grasa y sin Tapilla*



### CUBE ROLL LIP ON STEAK READY

*Filé de Costela com Aba em Bife • Filetes de Ancho con Grasa*



### RUMP HEART A AND B STEAK READY

*Coração da Alcatra Parte A e Parte B em Bifes*  
*Corazón de Cuadril Parte A y Parte B en Filetes*



# PORTION CONTROL • Porcionados • Porción

## TOPSIDE CAP OFF STEAK READY

Coxão Mole sem Capa em Bifes • Filetes de Nalga sin Tapa



## BABY TOP STEAK READY (RED MEAT)

Baby Top em Bifes (Carne Vermelha) • Filetes de Baby Top (Carne Roja)



## MINCED MEAT

Carne Moída • Carne Picada



## KNUCKLE STEAK READY

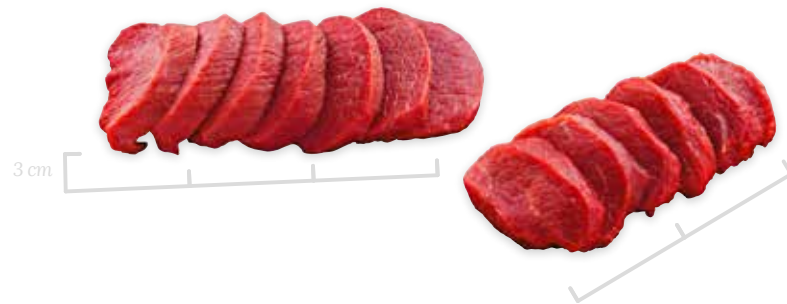
Patinho em Bifes • Bola de Lomo en Filetes





### KNUCKLE HEART STEAK READY

*Coração de Patinho em Bifes • Corazón de Bola de Lomo en Filetes*



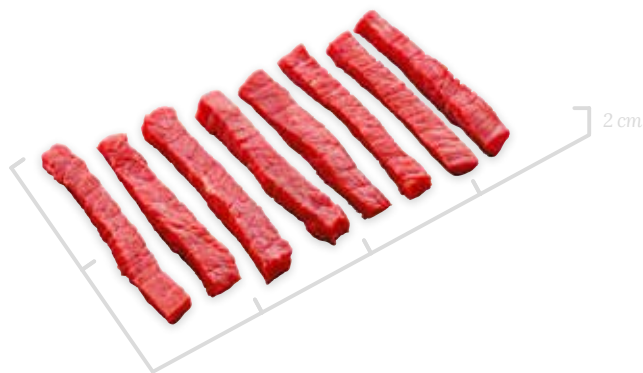
### FLAKES

*Flocos • Lámina*



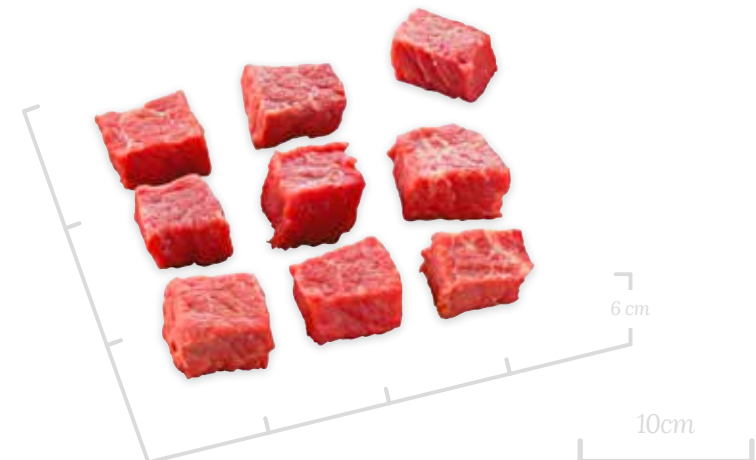
### STICK

*Palito • Palillo*



### SHANK IN CUBE

*Músculo Duro ou Garrão em Cubo • Garrón en Cubo*

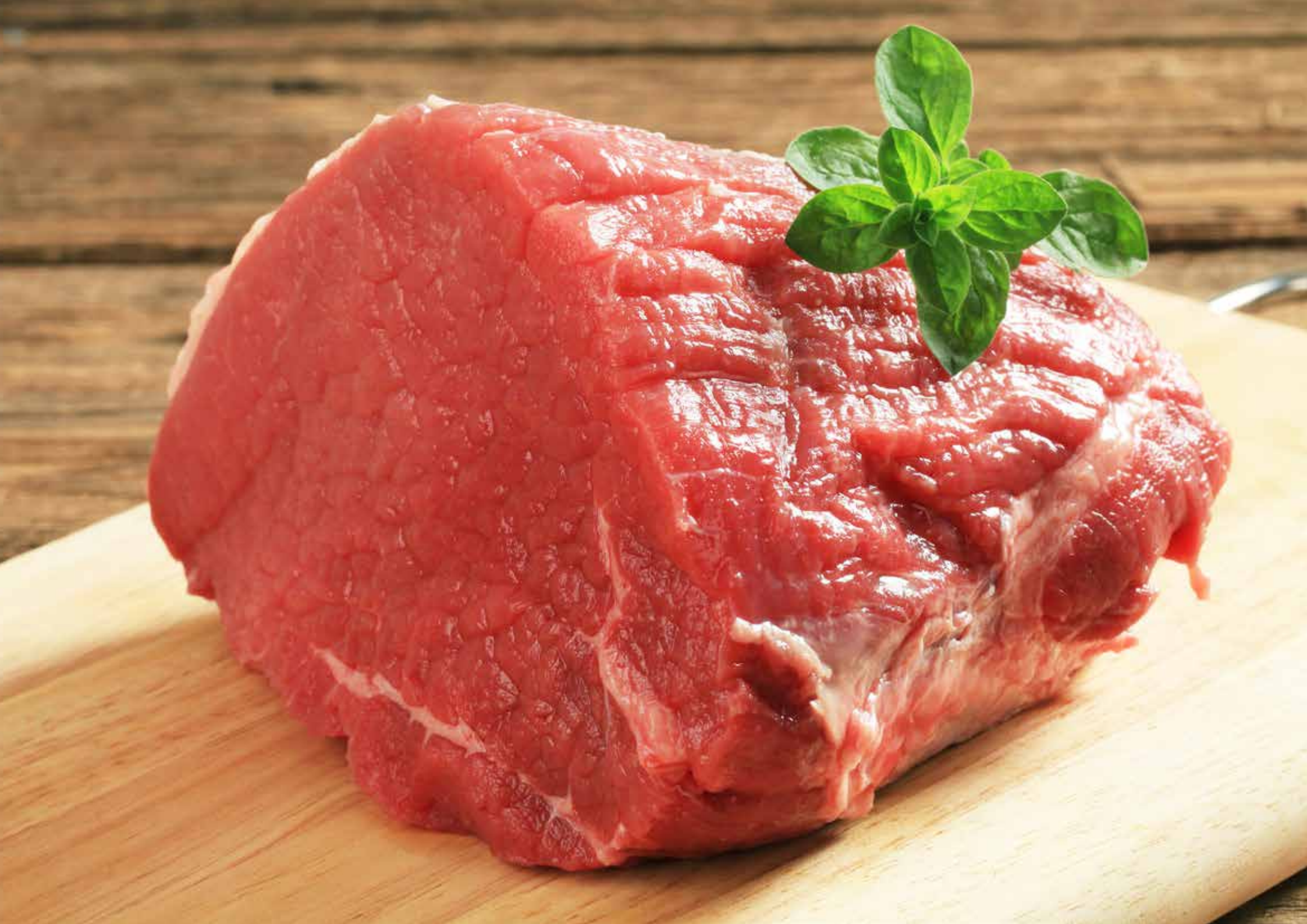


---

# FOREQUARTER

---

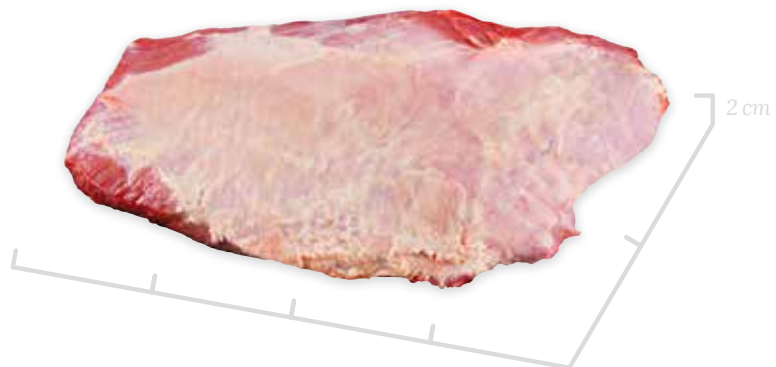
*Dianteiro • Delantero*



# FOREQUARTER • Dianteiro • Delantero

## BRISKET

Peito • Pecho



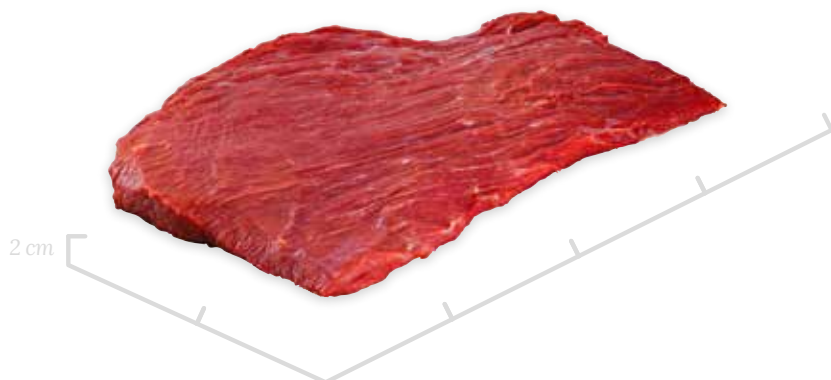
## BRISKET 97VL

Peito 97VL • Pecho 97VL



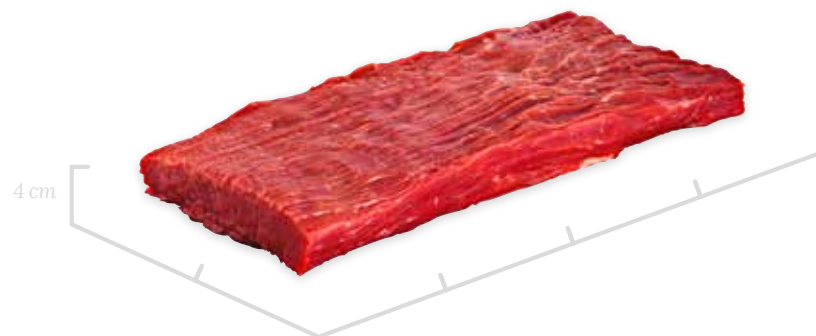
## BRISKET (RED MEAT)

Peito (Carne Vermelha) • Pecho (Carne Roja)



## PASTRAMI BRISKET

Peito Pastrami • Pecho Pastrami



### CHUCK

Acém • Aguja



### CHUCK ROLL SIDE B

Coração de Acém Parte B • Corazón de Aguja Parte B/Huachalomo



### CHUCK ROLL SIDE A

Coração de Acém Parte A • Corazón de Aguja Parte A/Sobre Costilla



### CHUCK EYE ROLL

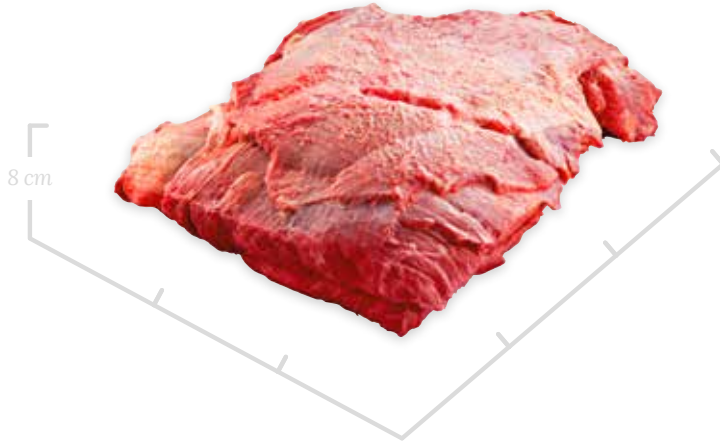
Coração de Acém • Corazón de Aguja



# FOREQUARTER • Dianteiro • Delantero

## NECK FAT ON

Pescoço com Gordura • Cagote con Grasa



## NECK FAT OFF

Pescoço sem Gordura • Cagote sin Grasa



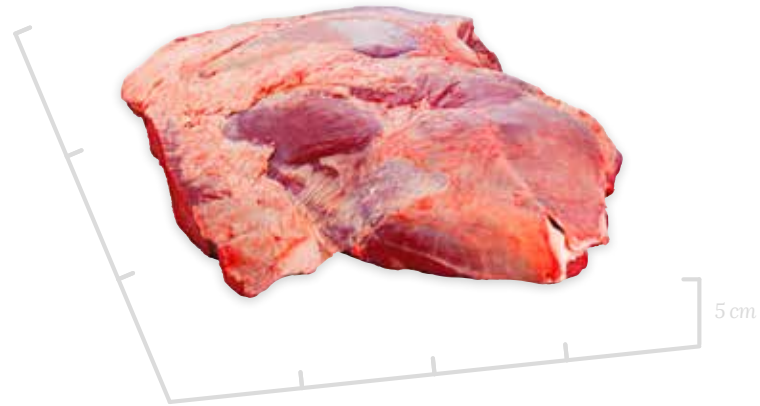
## HUMP

Cupim • Jaroba



### SHOULDER

*Paleta • Paleta*



### SHOULDER COVER

*Capa da Paleta • Tapa de Paleta*



### SHOULDER CLOD

*Miolo de Paleta • Carnaza de Paleta*



### SHOULDER HEART

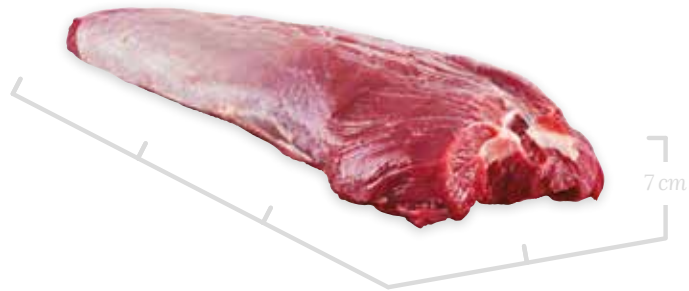
*Miolo ou Coração da Paleta • Centro de Carnaza de Paleta*



# FOREQUARTER • Dianteiro • Delantero

## CHUCK TENDER

Peixinho • Chingolo



## OYSTER BLADE

Raquete • Marucha





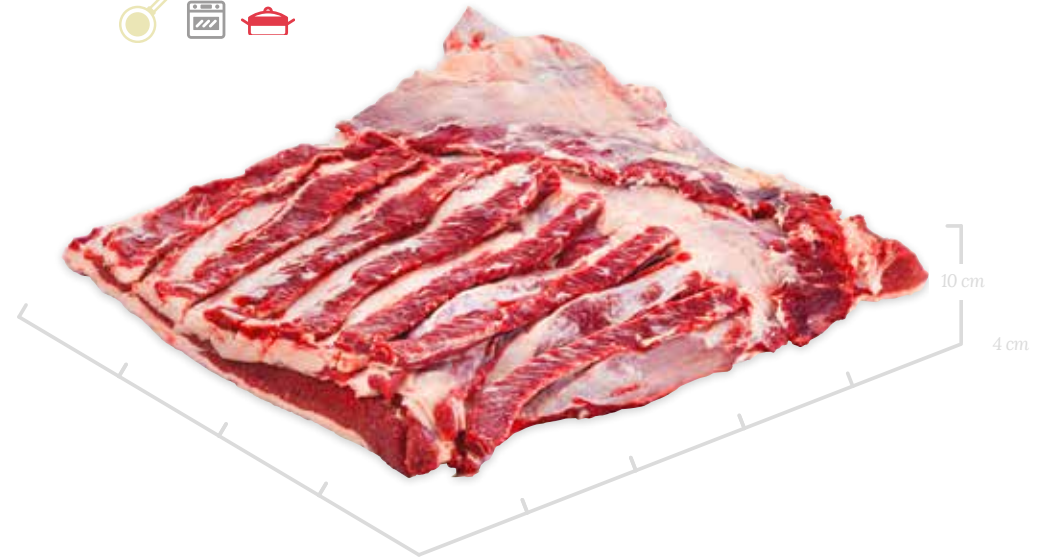
### SHIN

Músculo Dianteiro • Garrón Delantero



### RIB ROAST

Costela do Dianteiro • Sobrecostilla



---

# FLANK

---

*Ponta de Agulha • Flanco*



# FLANK

• Ponta de Agulha • Flanco

## BRISKET NAVEL END

Ponta de Peito • Punta del Pecho



## RIBS

Costela • Costilla



## FLANK STEAK

Bife do Vazio • Bife de Vacío



## DIVIDED FLANK

*Costela Partida • Flanco Partido*



---

# OFFALS

---

*Miúdos • Menudencias*



# OFFALS • Miúdos • Menudencias

## MEAT AROUND STICKING WOUND

*Carne de Sangria • Carne de Sangrado*



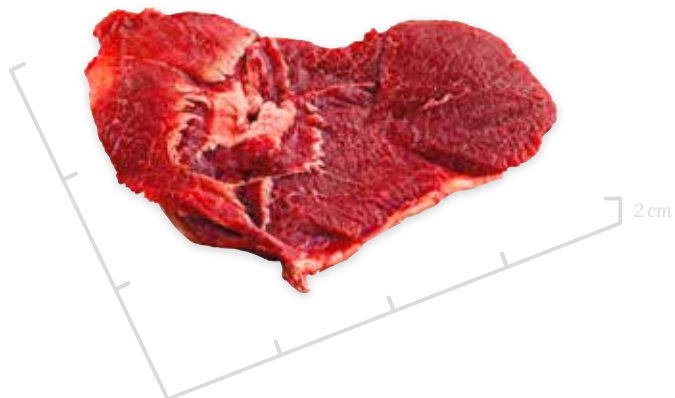
## HEAD MEAT

*Carne de Cabeça • Carne de Cabeza*



## CHEEK OR JOWL NUTS

*Maseter • Masetero*



## THICK SKIRT

*Lombinho • Entraña Gruesa*





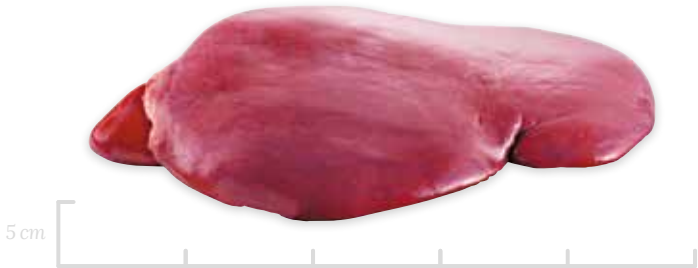
**THIN SKIRT**

*Fraldinha • Entraña Fina*



**LIVER**

*Fígado • Hígado*



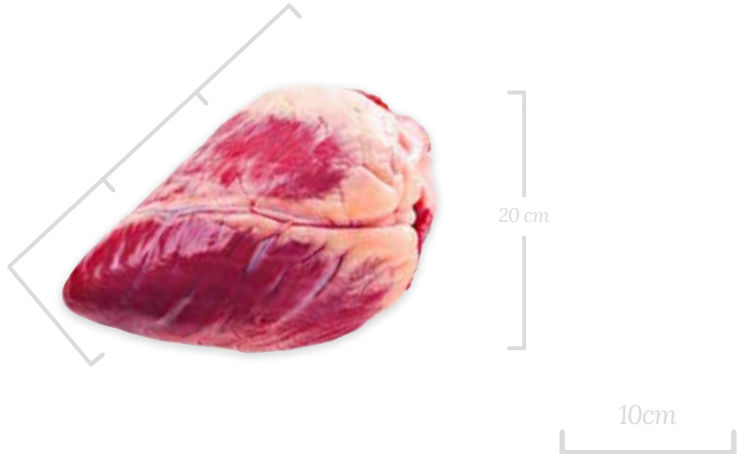
**TAIL**

*Rabo • Rabo*



**HEART**

*Coração • Corazón*



# OFFALS • Miúdos • Menudencias

## TRIPE WITH HONEYCOMB

*Bucho com Colmeia • Mondongo con Bonete*



## TRIPE WITHOUT HONEYCOMB

*Bucho sem Colmeia • Mondongo sin Bonete*



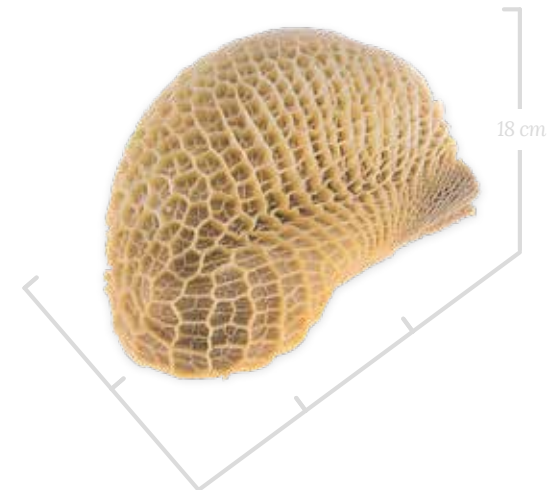
## TRIPE BLEACHED

*Bucho Branqueado • Mondongo Blanqueado*



## HONEYCOMB

*Colmeia • Bonete*



**WEASAND MEAT**

*Esôfago • Esófago*



**AORTA**

*Aorta • Aorta*



**BIBLE**

*Buchinho • Librillo*



**LIPS**

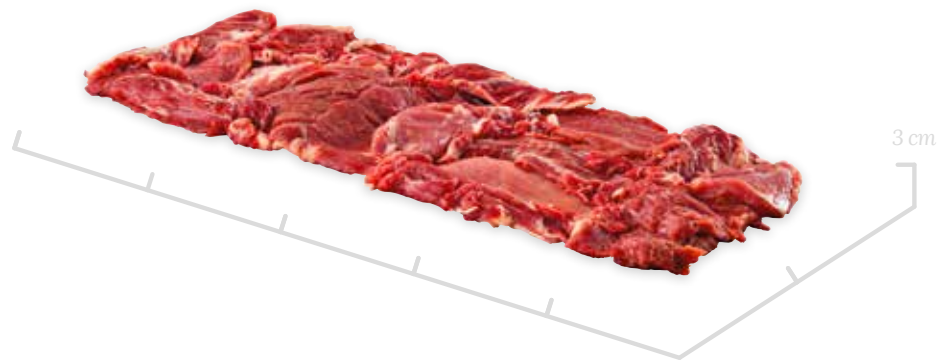
*Lábios • Labios*



# OFFALS • Miúdos • Menudencias

## TRIMMINGS

*Recortes de Desossa • Recorte de Troceo*



## TENDON

*Tendão • Tendón*



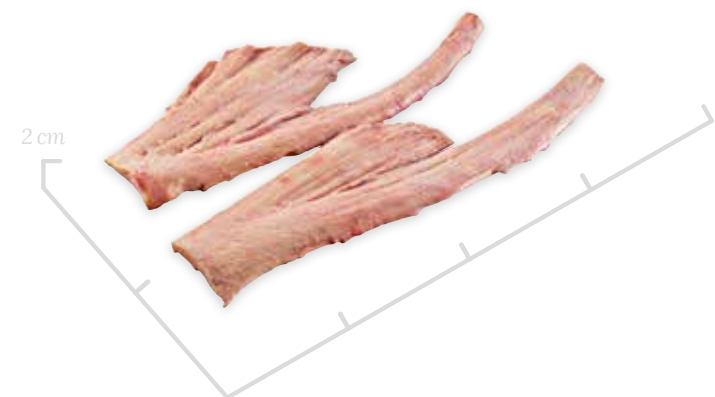
## PIZZLE

*Vergalho • Verga*



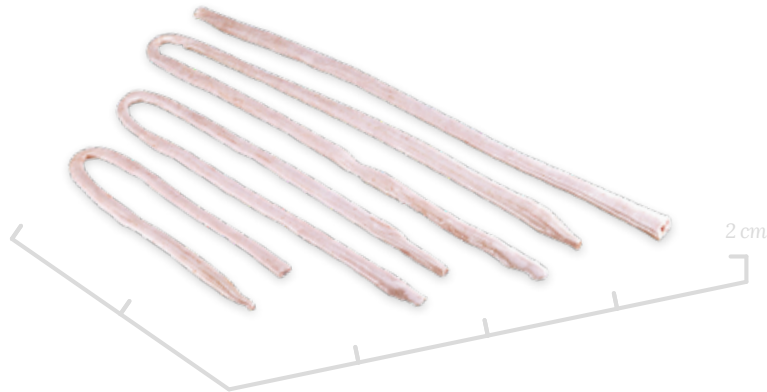
## PADDY WACK

*Ligamento Cervical • Ligamento Cervical*



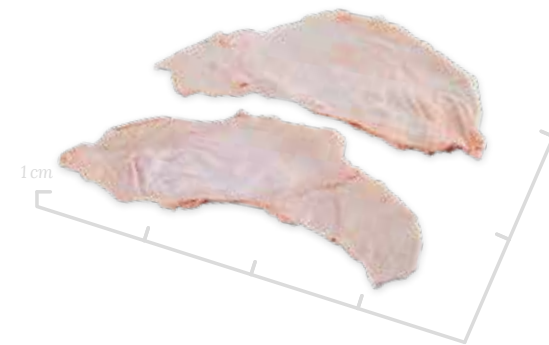
### SPINAL CORD

*Medula Espinhal • Medula Espinal*



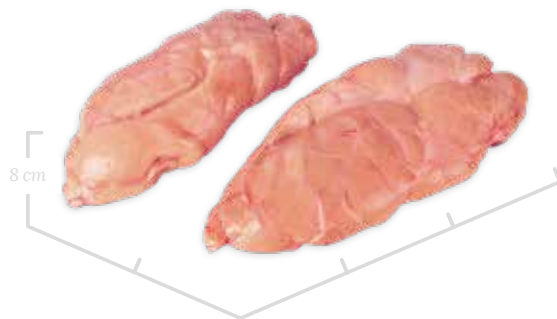
### DIAPHRAGM MEMBRANE

*Membrana do Diafragma • Membrana del Diafragma*



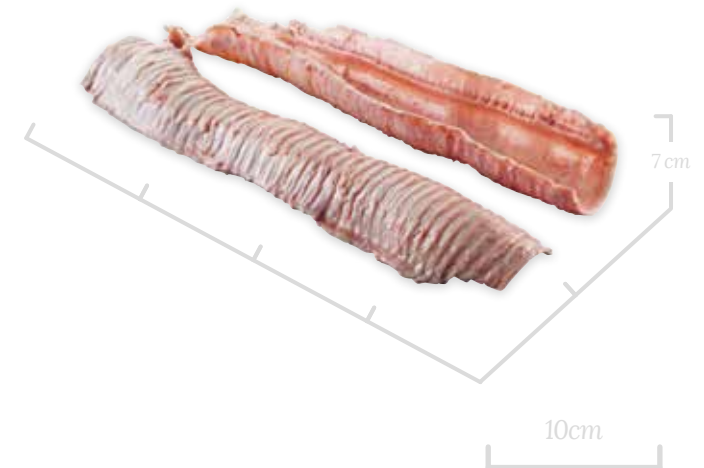
### SWEETBREAD

*Timo • Molleja*



### BOVINE TRACHEA

*Traqueia • Tráquea*



# OFFALS • Miúdos • Menudencias

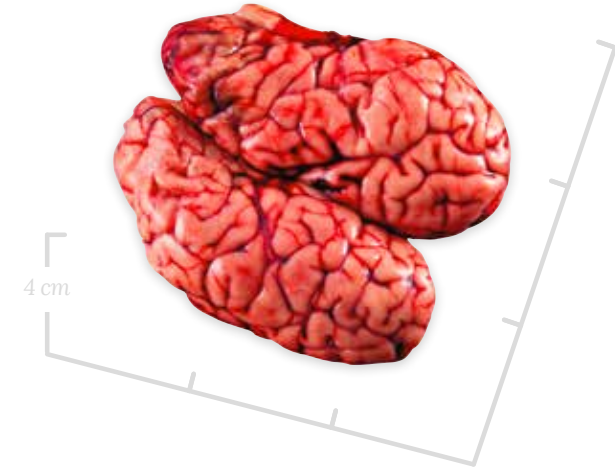
## GULIT

Glote • Gola



## BRAIN

Miolo ou Cérebro • Seso



## NOSE CARTILAGE

Cartilagem de Nariz • Cartílago de Nariz



## KIDNEY

Rim • Riñones



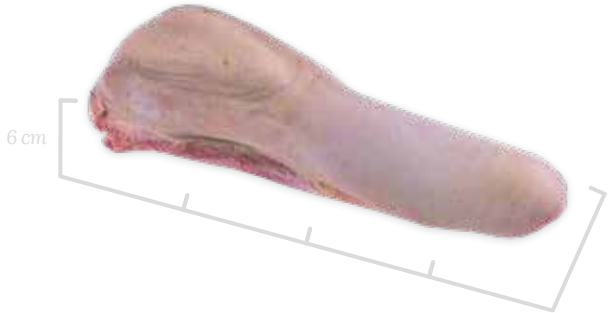
**LUNGS**

*Pulmão • Pulmones*



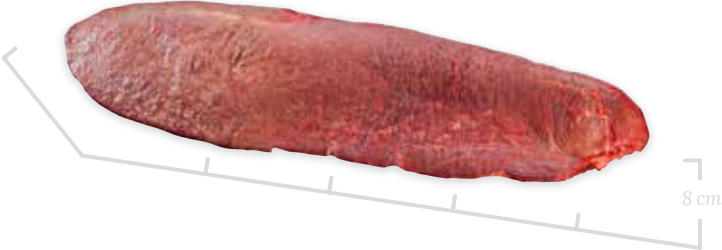
**TONGUE**

*Língua • Lengua*



**SPLEEN**

*Baço • Bazo*



---

# HAMBURGERS

---

*Hambúrgueres • Hamburguesas*





## PREMIUM HOMESTYLE BEEF BURGER CABAÑA LAS LILAS – 1 UNIT – 120G

*Hambúguer Cabaña Las Lilas – 1 unidade – 120g*  
*Hamburguesa Cabaña Las Lilas – 1 unidade – 120g*



## PREMIUM HOMESTYLE BEEF BURGER CABAÑA LAS LILAS – 2 UNITS – 240G

*Hambúguer Cabaña Las Lilas – 2 unidades – 240g*  
*Hamburguesa Cabaña Las Lilas – 2 unidades – 240g*



**PREMIUM HOMESTYLE BEEF BURGER  
CABAÑA LAS LILAS – 8 UNITS – 960G**

*Hambúguer Cabaña Las Lilas – 8 unidades – 960g*

*Hamburguesa Cabaña Las Lilas – 8 unidades – 960g*



- ✓ **Qualities:**
- Homemade format
  - 100% beef meat
  - Soy: NO
  - Excellent taste
  - Frozen Product
  - Gluten free
  - Preservative free
  - Selected Argentine cattle

- ★ **Advantages:**
- Premium quality
  - Quick cooking
  - Consumption for all ages
  - Practical

- ⊕ **Benefits:**
- Versatile: different preparation modes
  - Guarantee of origin
  - Available in different presentations

- ✓ **Qualidades:**
- Formato diferenciado
  - Carne 100% bovina
  - Não contém soja
  - Excelência em sabor
  - Produto congelado
  - Não contém glúten
  - Sem conservantes
  - Gado argentino selecionado

- ★ **Vantagens:**
- Qualidade premium
  - Preparo rápido
  - Consumo liberado a todas as idades
  - Praticidade

- ⊕ **Benefícios:**
- Versatilidade
  - Garantia de origem
  - Disponível em diversas apresentações

- ✓ **Cualidades:**
- Formato diferenciado
  - 100% carne bovina
  - No contiene soja
  - Excelencia em sabor
  - Producto congelado
  - No contiene gluten
  - Sin conservantes
  - Ganado argentino seleccionado

- ★ **Ventajas:**
- Calidad premium
  - Cocción rápida
  - Consumo apto para todas las edades
  - Praticidad

- ⊕ **Beneficios:**
- Versatilidad
  - Garantía de origen
  - Disponible en varias presentaciones

# HAMBURGERS • Hambúgueres • Hamburguesas

## CLASSIC BURGER – 2 UNITS – 112G

Medalhão Burguer – 2 unidades – 112g

Medallón Burguer – 2 unidades – 112g



## CLASSIC BURGER – 4 UNITS – 224G

Medalhão Burguer – 4 unidades – 224g

Medallón Burguer – 4 unidades – 224g



- ✔ **Qualities:**
  - 100% beef meat
  - Soy: YES
  - Frozen Product
  - Gluten free
  - Selected Argentine cattle

- ★ **Advantages:**
  - Quick cooking
  - Value for money
  - Consumption for all ages
  - Practical

- ⊕ **Benefits:**
  - Versatile: different preparation modes
  - Guarantee of origin

- ✔ **Qualidades:**
  - Carne 100% bovina
  - Contém soja
  - Produto congelado
  - Não contém glúten
  - Gado argentino selecionado

- ★ **Vantagens:**
  - Preparo rápido
  - Custo-benefício
  - Consumo liberado a todas as idades
  - Praticidade

- ⊕ **Benefícios:**
  - Versatilidade
  - Garantia de origem

- ✔ **Cualidades:**
  - 100% carne bovina
  - Contiene soja
  - Producto congelado
  - No contiene gluten
  - Ganado argentino seleccionado

- ★ **Ventajas:**
  - Cocción rápida
  - Costo-beneficio
  - Consumo apto para todas las edades
  - Practicidad

- ⊕ **Beneficios:**
  - Versatilidad
  - Garantía de origen

### LOW FAT PREMIUM BURGER – 2 UNITS – 160G

Hambúguer Fino – 2 unidades – 160g

Hamburguesa Finita – 2 unidades – 160g



### LOW FAT PREMIUM BURGER – 4 UNITS – 320G

Hambúguer Fino – 4 unidades – 320g

Hamburguesa Finita – 4 unidades – 320g



- ✔ **Qualities:**
  - 100% beef meat
  - Soy: NO
  - Excellent Taste
  - Frozen
  - Gluten free
  - Preservative free
  - Low fat
  - Selected Argentine cattle

- ★ **Advantages:**
  - Quick cooking
  - Superior quality
  - Consumption for all ages
  - Practical

- + **Benefits:**
  - Versatile: different preparation modes
  - Guarantee of origin
  - Available in different presentations

- ✔ **Qualidades:**
  - Carne 100% bovina
  - Não contém soja
  - Excelência em sabor
  - Produto congelado
  - Não contém glúten
  - Sem conservantes
  - Pouca gordura
  - Gado argentino selecionado

- ★ **Vantagens:**
  - Preparo rápido
  - Qualidade superior
  - Consumo liberado a todas as idades
  - Praticidade

- + **Benefícios:**
  - Versatilidade
  - Garantia de origem
  - Disponível em diversas apresentações

- ✔ **Cualidades:**
  - 100% carne bovina
  - No contiene soja
  - Excelencia en sabor
  - Producto congelado
  - No contiene gluten
  - Sin conservantes
  - Bajo en grasa
  - Ganado argentino seleccionado

- ★ **Ventajas:**
  - Cocción rápida
  - Calidad superior
  - Consumo apto para todas las edades
  - Praticidad

- + **Beneficios:**
  - Versatilidad
  - Garantía de origen
  - Disponible en varias presentaciones

## PREMIUM BARBECUE BURGER – 4 UNITS – 320G

Hambúguer Grill– 4 unidades – 320g

Hamburguesa Parrillera – 4 unidades – 320



- ✓ **Qualities:**
- 100% beef meat
  - Soy: yes
  - Excellent Taste
  - Frozen Product
  - Gluten free
  - BBQ flavour
  - Selected Argentine cattle

- ★ **Advantages:**
- Quick cooking
  - Superior quality
  - Consumption for all ages
  - Practical

- ⊕ **Benefits:**
- Versatile: different preparation modes
  - Guarantee of origin

- ✓ **Qualidades:**
- Carne 100% bovina
  - Contém soja
  - Excelência em sabor
  - Produto congelado
  - Não contém glúten
  - Sabor de churrasco
  - Gado argentino selecionado

- ★ **Vantagens:**
- Preparo rápido
  - Qualidade superior
  - Consumo liberado a todas as idades
  - Praticidade

- ⊕ **Benefícios:**
- Versatilidade
  - Garantia de origem

- ✓ **Cualidades:**
- 100% carne bovina
  - Contiene soja
  - Excelencia en sabor
  - Producto congelado
  - No contiene gluten
  - Sabor a barbacoa
  - Ganado argentino seleccionado

- ★ **Ventajas:**
- Cocción rápida
  - Calidad superior
  - Consumo apto para todas las edades
  - Practicidad

- ⊕ **Beneficios:**
- Versatilidad
  - Garantía de origen

**PREMIUM BURGER – 2 UNITS – 160G**

Hamburgüer Clásico – 2 unidades – 160g  
Hamburguesa Clásica – 2 unidades – 160g



**PREMIUM BURGER – 12 UNITS – 960G**

Hamburgüer Clásico – 12 unidades – 960g  
Hamburguesa Clásica – 12 unidades – 960g



**PREMIUM BURGER – 4 UNITS – 320G**

Hamburgüer Clásico – 4 unidades – 320g  
Hamburguesa Clásica – 4 unidades – 320g



**PREMIUM BURGER – 20 UNITS – 1600G**

Hamburgüer Clásico – 20 unidades – 1600g  
Hamburguesa Clásica – 20 unidades – 1600g



# HAMBURGERS • Hambúgueres • Hamburguesas

## HOMESTYLE PREMIUM BURGER – 1 UNIT – 120G

Hambúguer Caseiro - 1 unidade - 120g  
Hamburguesa Casera - 1 unidade - 120g



## PREMIUM BURGER XL- 2 UNITS – 250G

Hambúguer Clássico XL - 2 unidades - 250g  
Hamburguesa Clásica XL - 2 unidades - 250g



- ✓ **Qualities:**
  - 100% beef meat
  - Soy: NO
  - Excellent Taste
  - Frozen
  - Gluten free
  - Preservative free
  - Selected Argentine cattle

- ★ **Advantages:**
  - Quick cooking
  - Superior quality
  - Consumption for all ages
  - Practical

- ⊕ **Benefits:**
  - Versatile: different preparation modes
  - Guarantee of origin
  - Available in different presentations

- ✓ **Qualidades:**
  - Carne 100% bovina
  - Não contém soja
  - Excelência em sabor
  - Produto congelado
  - Não contém glúten
  - Sem conservantes
  - Gado argentino selecionado

- ★ **Vantagens:**
  - Preparo rápido
  - Qualidade superior
  - Consumo liberado a todas as idades
  - Praticidade

- ⊕ **Benefícios:**
  - Versatilidade
  - Garantia de origem
  - Disponível em diversas apresentações

- ✓ **Cualidades:**
  - 100% carne bovina
  - No contiene soja
  - Excelencia en sabor
  - Producto congelado
  - No contiene gluten
  - Sin conservantes
  - Ganado argentino seleccionado

- ★ **Ventajas:**
  - Cocción rápida
  - Calidad superior
  - Consumo apto para todas las edades
  - Practicidad

- ⊕ **Beneficios:**
  - Versatilidad
  - Garantía de origen
  - Disponible en varias presentaciones



## BEEF BURGER PLATE – 1 UNIT – 109G

Hambúguer Plate – 1 unidade – 109g

Hamburguesa Plate – 1 unidade – 109g



- ✓ **Qualities:**
  - 100% beef meat
  - Soy: NO
  - Frozen product
  - Gluten free
  - Preservative free
  - Selected Argentine cattle

- ★ **Advantages:**
  - Premium quality
  - Quick cooking
  - Consumption for all ages
  - Practical

- ⊕ **Benefits:**
  - Versatile: different preparation modes
  - Guarantee of origin

- ✓ **Qualidades:**
  - Carne 100% bovina
  - Não contém soja
  - Produto congelado
  - Não contém glúten
  - Sem conservantes
  - Gado Argentino selecionado

- ★ **Vantagens:**
  - Preparo rápido
  - Consumo liberado a todas as idades
  - Praticidade

- ⊕ **Benefícios:**
  - Versatilidade
  - Garantia de origem

- ✓ **Cualidades:**
  - 100% carne bovina
  - No contiene soja
  - Producto congelado
  - No contiene gluten
  - Sin conservantes
  - Ganado Argentino seleccionado

- ★ **Ventajas:**
  - Cocción rápida
  - Consumo apto para todas las edades
  - Praticidad

- ⊕ **Beneficios:**
  - Versatilidad
  - Garantía de origen

## PREMIUM BEEF BURGER

### ANA PAULA BLACK – 1 UNIT – 120G

Hambúguer Ana Paula Black - 1 unidade - 120g

Hamburguesa Ana Paula Black – 1 unidade – 120g



- ✓ **Qualities:**
  - 100% beef meat
  - Soy: NO
  - Excellent taste
  - Frozen product
  - Gluten free
  - Preservative free
  - Homemade format
  - Selected Argentine cattle

- ★ **Advantages:**
  - Premium quality
  - Quick cooking
  - Consumption for all ages
  - Practical

- ⊕ **Benefits:**
  - Versatile: different preparation modes
  - Guarantee of origin
  - Available in different presentations

- ✓ **Qualidades:**
  - Carne 100% bovina
  - Não contém soja
  - Excelencia en sabor
  - Produto congelado
  - Não contém glúten
  - Sem conservantes
  - Formato diferenciado
  - Gado Argentino selecionado

- ★ **Vantagens:**
  - Qualidade premium
  - Preparo rápido
  - Consumo liberado a todas as idades
  - Praticidade

- ⊕ **Benefícios:**
  - Versatilidade
  - Garantia de origem
  - Disponível em diversas apresentações

- ✓ **Cualidades:**
  - 100% carne bovina
  - No contiene soja
  - Excelencia en sabor
  - Producto congelado
  - No contiene gluten
  - Sin conservantes
  - Formato diferenciado
  - Ganado Argentino seleccionado

- ★ **Ventajas:**
  - Calidad premium
  - Cocción rápida
  - Consumo apto para todas las edades
  - Practicidad

- ⊕ **Beneficios:**
  - Versatilidad
  - Garantía de origen
  - Disponible en varias presentaciones

### BURGER LA BLANCA – 2 UNITS – 112G

Medalhão La Blanca – 2 unidades – 112g

Medallón La Blanca – 2 unidades – 112g



### BURGER LA BLANCA – 4 UNITS – 276G

Medalhão La Blanca – 4 unidades – 224g

Medallón La Blanca – 4 unidades – 224g



- ✓ **Qualities:**
  - 100% beef meat
  - Soy: YES
  - Frozen Product
  - Gluten free
  - Selected Argentine cattle

- ★ **Advantages:**
  - Quick cooking
  - Value for money
  - Consumption for all ages
  - Practical

- ⊕ **Benefits:**
  - Versatile: different preparation modes
  - Guarantee of origin

- ✓ **Qualidades:**
  - Carne 100% bovina
  - Contém soja
  - Produto congelado
  - Não contém glúten
  - Gado argentino selecionado

- ★ **Vantagens:**
  - Preparo rápido
  - Custo-benefício
  - Consumo liberado a todas as idades
  - Praticidade

- ⊕ **Benefícios:**
  - Versatilidade
  - Garantia de origem

- ✓ **Cualidades:**
  - 100% carne bovina
  - Contiene soja
  - Producto congelado
  - No contiene gluten
  - Ganado argentino seleccionado

- ★ **Ventajas:**
  - Cocción rápida
  - Costo-beneficio
  - Consumo apto para todas las edades
  - Praticidad

- ⊕ **Beneficios:**
  - Versatilidad
  - Garantía de origen

---

# BREADED MEAT

---

*Empanados • Rebozados*



# BREADED MEAT

• Empanados • Rebozados

## CHICKEN NUGGETS – 380G

Nuggets de Frango – 380g • Bocaditos de Pollo – 380g



## BEEF NUGGETS – 380G

Nuggets de Carne – 380g • Bocaditos de Carne – 380g



### CHICKEN PICADILLO – 90G

*Picadinho de Frango – 1Kg • Bocaditos de Pollo – 1Kg*



### CHICKEN BREADED PATTY – 4 UNITS – 320G

*Medalhão de Frango – 4 unidades – 320g • Medallón de Pollo – 4 unidades – 320g*



# BREADED MEAT

• Empanados • Rebozados

## BEEF NUGGETS – 380G

Nuggets de Carne – 380g • Bocaditos de Carne – 380g



## BEEF NUGGETS – 760G

Nuggets de Carne – 760g • Bocaditos de Carne – 760g



## CHICKEN NUGGETS – 380G

Nuggets de Frango – 380g • Bocaditos de Pollo – 380g



## CHICKEN NUGGETS – 760G

Nuggets de Frango – 760g • Bocaditos de Pollo – 760g





## CHICKEN NUGGETS – 1KG

Nuggets de Frango – 1Kg • Bocaditos de Pollo – 1Kg



## CHICKEN BREADED PATTY – 4 UNITS – 320G

Medalhão de Frango – 4 unidades – 320g • Medallón de Pollo – 4 unidades – 320g



- ✔ **Qualities:**
  - Formed chicken and beef
  - Prefriten
  - Frozen
  - 0% trans-fat
- ★ **Advantages:**
  - It can be portioned
  - Differentiated flavor
  - Source of proteins and phosphorus
  - Practical
  - Pleases both young and old
- ⊕ **Benefits:**
  - Versatile: different preparation modes
  - Guarantee of origin

- ✔ **Qualidades:**
  - Frango e carne bovina
  - Pré-frito
  - Produto congelado
  - 0% gordura trans
- ★ **Vantagens:**
  - Pode ser porcionado
  - Sabor diferenciado
  - Fonte de proteínas e fósforo
  - Praticidade
  - Agrada todas as faixas etárias
- ⊕ **Benefícios:**
  - Versatilidade
  - Garantia de origem

- ✔ **Cualidades:**
  - Pollo y carne bovina
  - Prefrito
  - Producto congelado
  - 0% grasas trans
- ★ **Ventajas:**
  - Puede prepararse en porciones
  - Sabor diferenciado
  - Fuente de proteínas y fósforo
  - Praticidad
  - Agrada a todos los grupos etarios
- ⊕ **Beneficios:**
  - Versatilidad
  - Garantía de origen

---

# SAUSAGES

---

*Salsichas • Salchichas*



# SAUSAGES • Salsichas • Salchichas

## HOT DOG STYLE - 12 UNITS - 720G

Salsichas Largas - 12 unidades - 720g

Salchichas Largas - 12 unidades - 720g



## HOT DOG STYLE - 12 UNITS - 870G

Salsichas Largas - 12 unidades - 870g

Salchichas Largas - 12 unidades - 870g



## PREMIUM SAUSAGES - 6 UNITS - 225G

Salsichas Clásicas - 6 unidades - 225g

Salchichas Clásicas - 6 unidades - 225g



## PREMIUM SAUSAGES - 12 UNITS - 450G

Salsichas Clásicas - 12 unidades - 450g

Salchichas Clásicas - 12 unidades - 450g



## PREMIUM SAUSAGES – 24 UNITS – 900G

Salsichas Clássicas – 24 unidades – 900g

Salchichas Clásicas – 24 unidades – 900g



- ✓ **Qualities:**
  - Made with selected raw material
- ★ **Advantages:**
  - Quick cooking
  - Superior quality
  - Consumption for all ages
  - Practical
- + **Benefits:**
  - Protein Source
  - Versatile: different preparation modes
  - Excellent cost benefit

- ✓ **Qualidades:**
  - Preparado com matéria-prima selecionada
- ★ **Vantagens:**
  - Preparo rápido
  - Qualidade superior
  - Consumo liberado a todas as idades
  - Praticidade
- + **Benefícios:**
  - Fonte de proteínas
  - Versatilidade
  - Excelente custo-benefício

- ✓ **Cualidades:**
  - Preparados con materia prima seleccionada
- ★ **Ventajas:**
  - Cocción rápida
  - Calidad superior
  - Consumo apto para todas las edades
  - Praticidad
- + **Beneficios:**
  - Fuente de proteínas
  - Versatilidad
  - Excelente costo-beneficio



# CONTACTS

*Contatos • Contactos*

*Algeria*

*algeria.office@minervafoods.com*

*Australia*

*trade@minervafoods.com*

*Chile*

*chile.office@minervafoods.com*

*China*

*china.office@minervafoods.com*

*Egypt*

*egypt.office@minervafoods.com*

*England*

*uk.office@minervafoods.com*

*Hong Kong*

*hong-kong.office@minervafoods.com*

*Italy*

*italy.office@minervafoods.com*

*Lebanon*

*lebanon.office@minervafoods.com*

*New Zealand*

*trade@minervafoods.com*

*Russia*

*russia.office@minervafoods.com*

*Singapore*

*singapore.office@minervafoods.com*

*Taiwan*

*taiwan.office@minervafoods.com*

*United States*

*usa.office@minervafoods.com*

# minerva foods

[www.minervafoods.com](http://www.minervafoods.com)