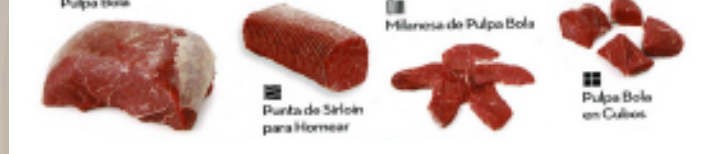


Pierna

Pulpa Negra 168



Peel Knuckle/ Pulpa Bola Limpia 167A



Pulpa Blanca con Cuete 170



Chamberete Trasero con Hueso 166C

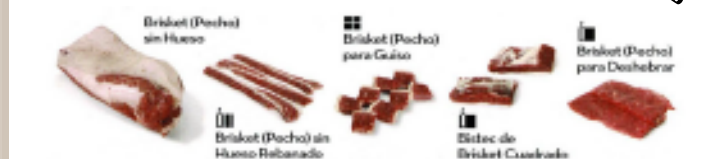


Brisket (Pecho)

Brisket (Pecho) con hueso 118



Brisket (Pecho) sin hueso 120



Chamberete Delantero

Chamberete Delantero con Hueso 117



Lomo

Short Loin (Lomo Corto) 174



Strip Loin- Lomo de Res (New York) 180



Filete de Res 189A

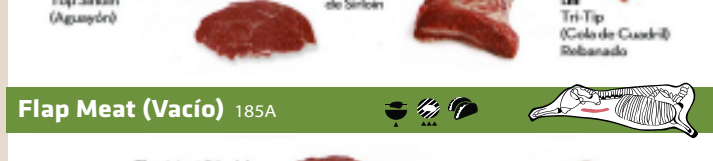


Top Sirloin (Aguayón) 184



Falda

Falda 193



Costillar de Res

Costillar de Res con Hueso 109E



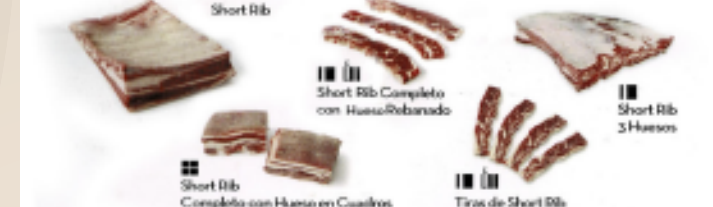
Ribeye con Tapa/ Cordón 112A



Short Rib 123

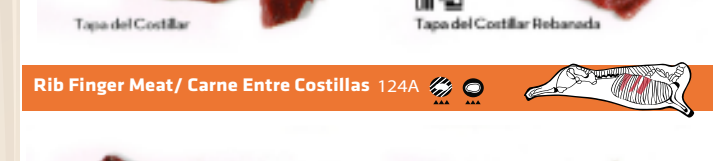


Tapa del Costillar 109B



Costillar Simple/Flecha

Costilla Simple/ Flecha Corta 121A



Chuck

Espaldilla (Chuck) con Hueso 116



Diezmillo sin Hueso 116A



Ciud/ Paleta sin Hueso Larga 114



Top Blade (Juli) 114D

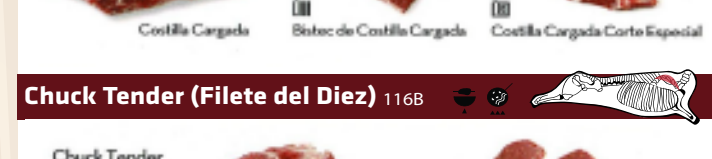


Chuck Flap Tail

Chuck Flap Tail/Costilla Contry Style 116G



Chuck Short Rib (Costilla Cargada) 130



Chuck Tender (Filete del Diez)

Chuck Tender (Filete del Diez) 116B



Especialidades/ Visceras

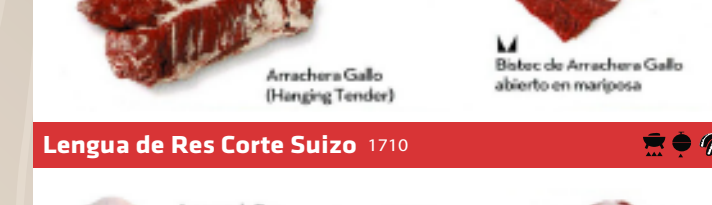
Cacheta de Res en Bloque 1703



Labio de Res en Bloque 1704



Arrachera Gallo 1705



Lengua de Res Corte Suizo 1710



Hígado

Hígado 1724A



Menudo de Res en Bloque 1737



Pata de Res Corta

Pata de Res Corta 1780



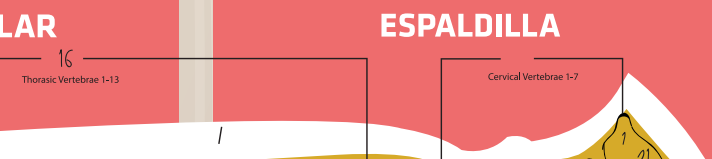
Cola de Res

Cola de Res 1791



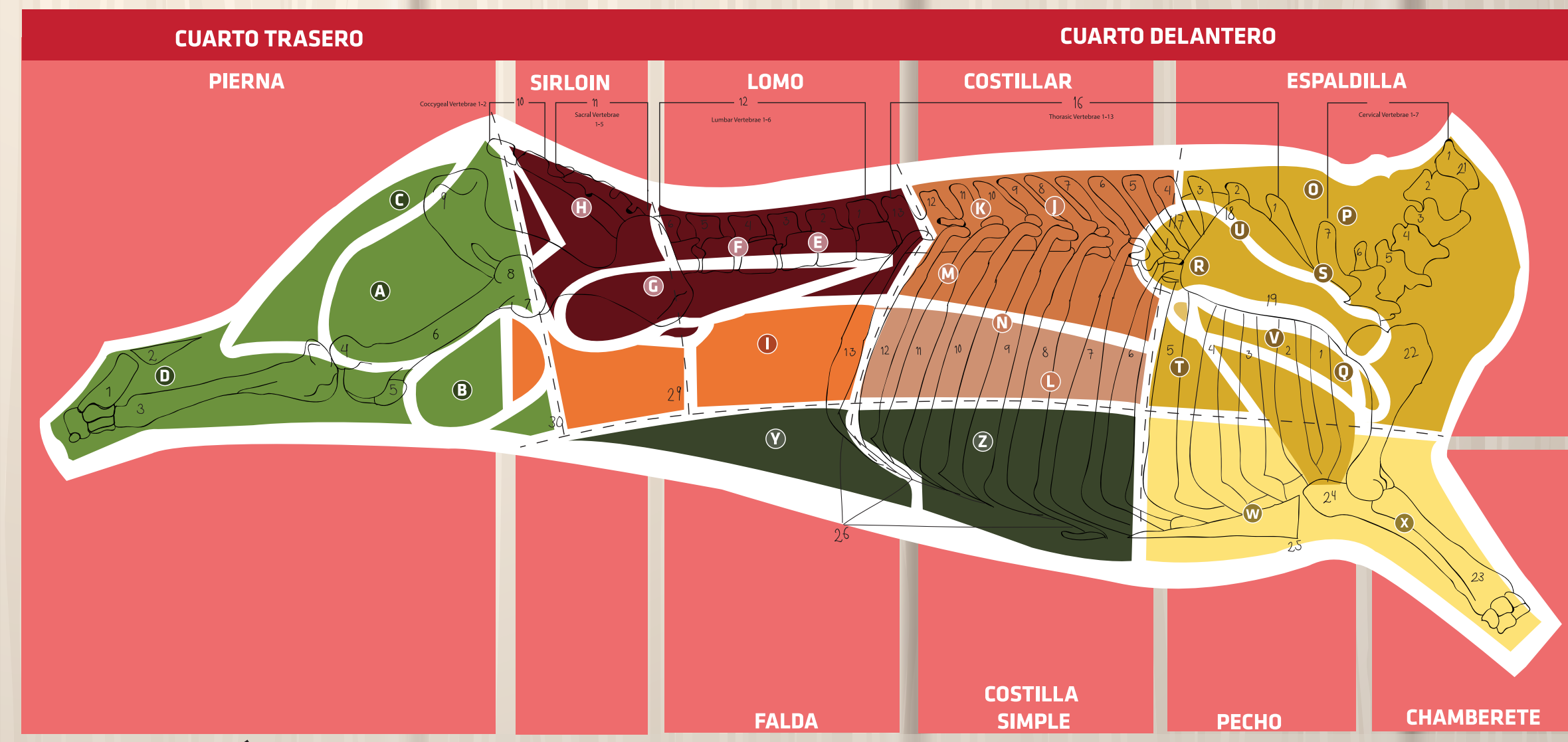
Gaño de Res en Bloque

Gaño de Res en Bloque 1710(18)



ESTÁNDARES DE MARMOLEO CANADA/ ESTADOS UNIDOS

CANADA	NIVEL DE MARMOLEO	ESTADOS UNIDOS
Canada Prime	Marmoleo abundante Moderadamente abundante Ligeramente abundante	USDA Prime
Canada AAA	Marmoleo Moderado Modesto Ligero marmoleo	USDA Alto Choice USDA Choice
Canada AA	Poco Marmoleo	USDA Select
Canada A	Rastros de marmoleo Practicamente sin Marmoleo	USDA Standard



- ### Nomenclatura Ósea
1. Tarso
 2. Cordón Gambrel
 3. Tibia
 4. Babilla
 5. Rótula
 6. Fémur
 7. Acetábulo
 8. Protuberancia femoral
 9. Isquión
 10. Vértebras del coxis
 11. Vértebras sacras
 12. Huesos del lomo
 13. Vértebras lumbares
 14. Vértebras lumbares transversales
 15. Vértebras dorsales
 16. Vértebras torácicas
 17. Cartilago de la paleta
 18. Cartilago escapular
 19. Escápula o paleta
 20. Vértebras cervicales
- | | | | |
|--|--|---|---|
| SECCIÓN DE LA PIERNA
A Pulpa Negra 168
B Peel Knuckle 167A
C Pulpa Blanca 170
D Chamberete 166C | SECCIÓN DEL LOMO
E Short Loin 174
F Strip Loin 180
G Filete de Res 189A
H Top Sirloin Butt 184
I Flap Meat 185A | SECCIÓN DEL COSTILLAR
J Export Style Rib Bone-In 109E
K Rib Eye con Tapa 112A
L Short Rib 123
M Blade Meat 109B
N Rib Finger Meat 124A | SECCIÓN DE LA PIERNA
O Diezmillo con Hueso 116
P Diezmillo sin Hueso 116A
Q Paleta sin Hueso 114
R Top Blade Muscle 114D |
| SECCIÓN DE LA PIERNA
S Costilla Contry 116G
T Costilla Cargada 130
U Chuck Tender 116B
V Shoulder Tender 114F | SECCIÓN DEL PECHO
W Pecho con Hueso 120
X Pecho sin Hueso 120 | SECCIÓN DE LA FALDA
Y Falda 193 | SECCIÓN DE LA COSTILLA FLECHA
V Costilla Flecha Corta 121A |