



**FRYLO**

# *Catalogo* De productos



# Indice

Cerdo .....	03
Res .....	15
Aves .....	18
Pez .....	20
Complementos .....	22



Encuentra cortes seleccionados con calidad garantizada para tu negocio”



**CERDO**



Nacional

## Bondiola o Cabeza de lomo

Código: 1016

Presentación: Kg

**Descripción:** Corte jugoso y suave, ideal para asados, parrillas o preparaciones al horno. Destaca por su excelente sabor y ternura.



Nacional

## Costilla canasto

Código: 1017

Presentación: Kg

**Descripción:** Costilla de cerdo con gran contenido cárnico, perfecta para parrillas y preparaciones tradicionales con alto rendimiento.



**FRYLO**



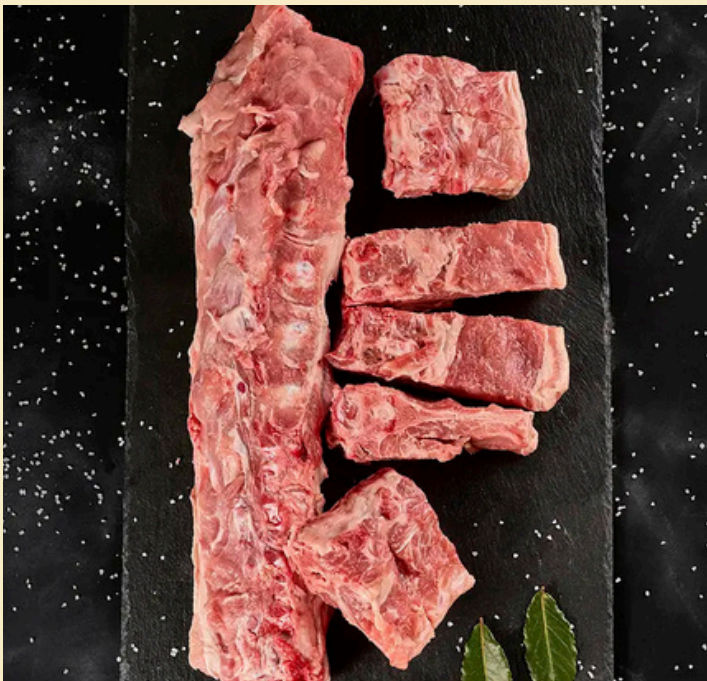
Nacional

## Costilomo

Código: 1018

Presentación: Kg

**Descripción:** Corte que combina lomo y costilla, ofreciendo sabor y jugosidad. Ideal para preparaciones a la parrilla o al horno.



Nacional

## Espinazo de cerdo corriente

Código: 1019

Presentación: Kg

**Descripción:** Corte ideal para sopas, caldos y guisos. Aporta gran sabor y consistencia a las preparaciones.



**FRYLO**



Nacional

## Falda de cerdo

Código: 1020

Presentación: Kg

**Descripción:** Corte versátil con buen contenido de grasa, ideal para frituras, guisos y platos tradicionales.



Nacional

## Solomito de cerdo

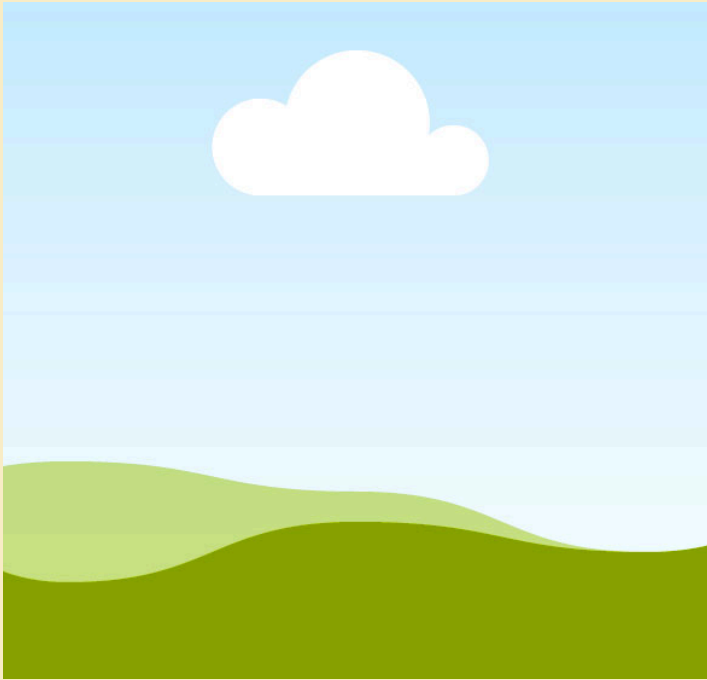
Código: 1022

Presentación: Kg

**Descripción:** Corte fino, suave y bajo en grasa. Perfecto para preparaciones gourmet, medallones y platos especiales.



**FRYLO**



Nacional

## Pernil con Murrillo

Código: 1024

Presentación: Kg

**Descripción:** Corte completo con excelente rendimiento, ideal para asados, horneados y preparaciones de gran volumen.



Nacional

## Tocino dorsal

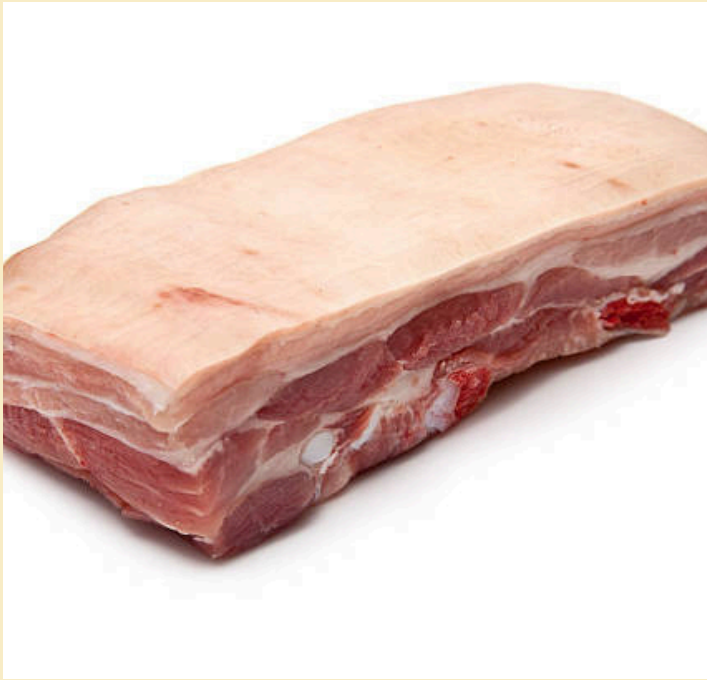
Código: 1025

Presentación: Kg

**Descripción:** Corte con alto contenido de grasa, perfecto para aportar sabor, freír o complementar diferentes recetas.



**FRYLO**



Nacional

## Barriga media luna

Código: 1026

Presentación: Kg

Descripción: Corte ideal para chicharrón y preparaciones crocantes, con excelente equilibrio entre carne y grasa.



Nacional

## Papada con piel

Código: 1027

Presentación: Kg

Descripción: Corte con gran sabor y textura, ideal para frituras y platos tradicionales con alto contenido graso.



**FRYLO**



Nacional

## Codos con piel

**Código:** 1028

**Presentación:** Kg

**Descripción:** Corte perfecto para sopas y guisos, aporta colágeno y sabor intenso a las preparaciones.



Nacional

## Pernil de cerdo

**Código:** 1041

**Presentación:** Kg

**Descripción:** Corte tradicional de alto rendimiento, ideal para asados, horneados y eventos.



**FRYLO**



Importado

## Pernil de cerdo con piel y hueso

Código: 1055

Presentación: Kg

**Descripción:** Corte robusto ideal para preparaciones al horno, con piel que aporta textura crujiente y gran sabor.



Nacional

## Lomo de cerdo

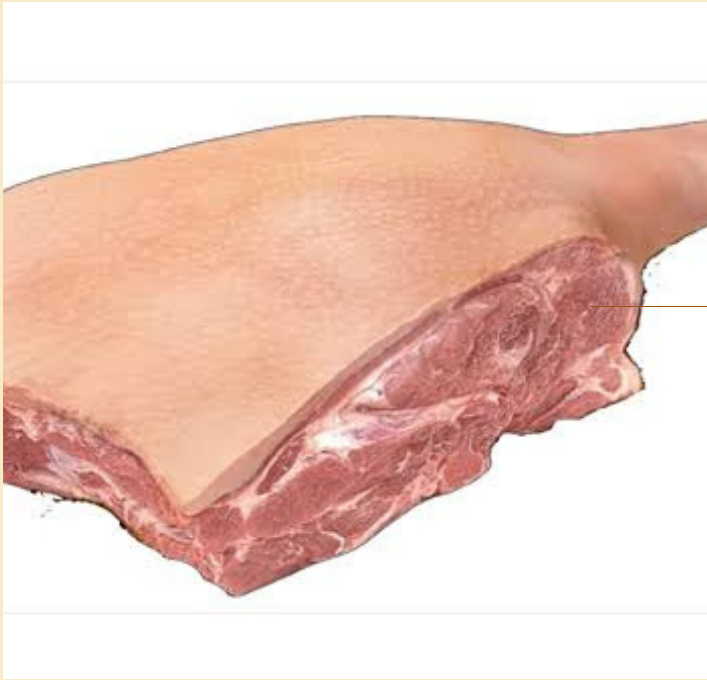
Código: 1056

Presentación: Kg

**Descripción:** Corte magro y suave, ideal para filetes, medallones y preparaciones saludables.



**FRYLO**



Nacional

## Brazo de cerdo

Código: 1059

Presentación: Kg

**Descripción:** Corte versátil ideal para guisos, sopas o desmechado. Excelente rendimiento.



Nacional

## Despalme de cerdo

Código: 1067

Presentación: Kg

**Descripción:** Carne seleccionada sin exceso de grasa, ideal para preparaciones prácticas y de alto volumen.



**FRYLO**



Nacional

## Tocino de cerdo corriente

**Código:** 1069

**Presentación:** Kg

**Descripción:** Producto económico ideal para frituras, acompañamientos y dar sabor a diferentes platos.



Nacional

## Pezuña

**Código:** 1070

**Presentación:** Kg

**Descripción:** Corte ideal para sopas tradicionales, aporta gelatina natural y sabor intenso.



**FRYLO**



Nacional

## Spare Ribs

Código: 1072

Presentación: Kg

**Descripción:** Costillas carnosas ideales para BBQ, parrilla o ahumados. Muy apetecidas en restaurantes.



Importada

## Chuleta

Código: 1087

Presentación: Kg

**Descripción:** Corte premium, perfecto para parrilla o plancha. Excelente presentación y sabor.



**FRYLO**



Nacional

## Pernil de cerdo sin hueso

Código: 178

Presentación: Kg

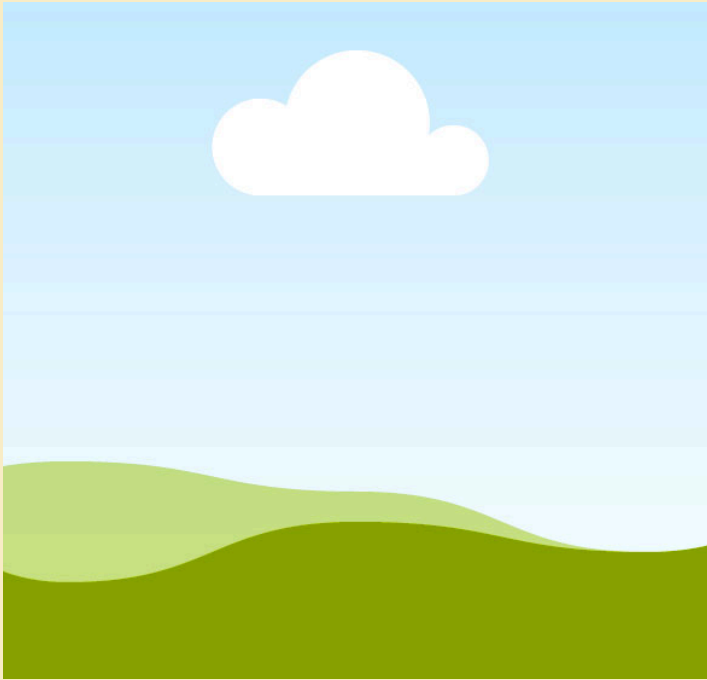
Descripción: Corte limpio y práctico, ideal para porcionar, asar o preparar en grandes cantidades.



**FRYLO**



**RES**



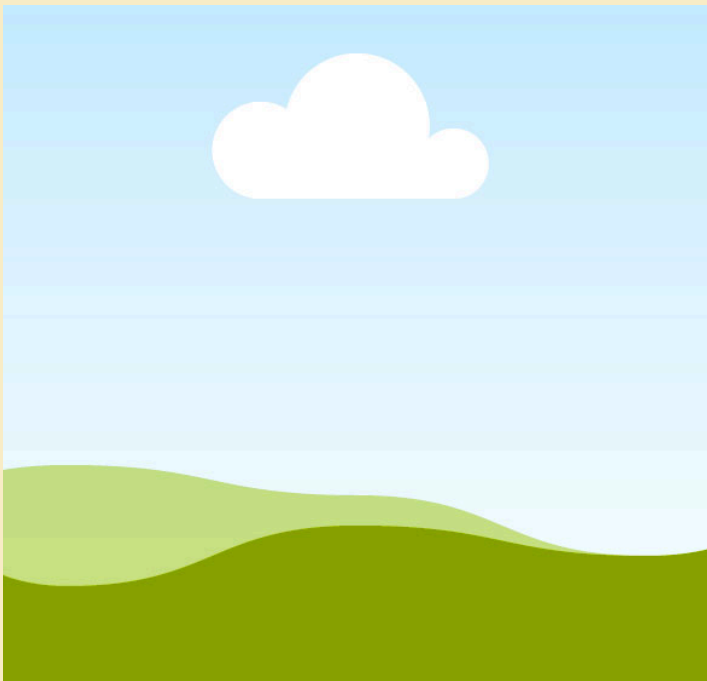
Nacional

## Cadera

Código: 1034

Presentación: Kg

**Descripción:** Corte magro ideal para bistec, asados o preparaciones a la plancha.



Nacional

## Bota (Ampolleta)

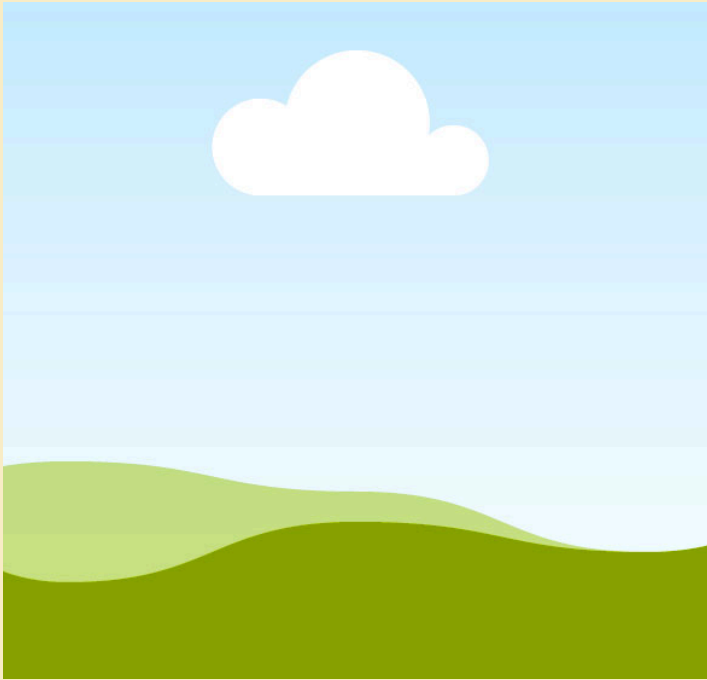
Código: 1035

Presentación: Kg

**Descripción:** Corte versátil ideal para guisos, desmechados y preparaciones de larga cocción.



**FRYLO**



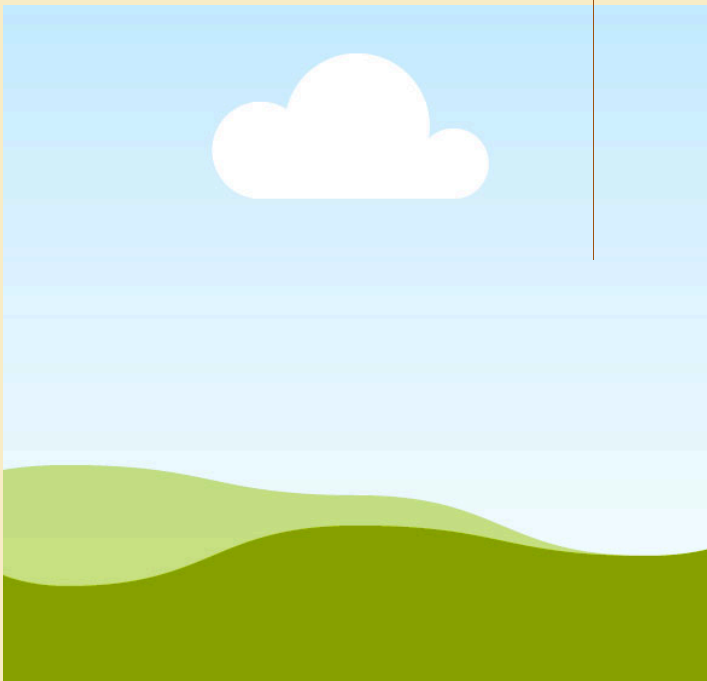
Nacional

## Bola negra

Código: 1100

Presentación: Kg

**Descripción:** Corte suave y rendidor, ideal para milanesas, bistec o carne en porciones.



Nacional

## Pata de res/Mano

Código: 1109

Presentación: Unidad

**Descripción:**

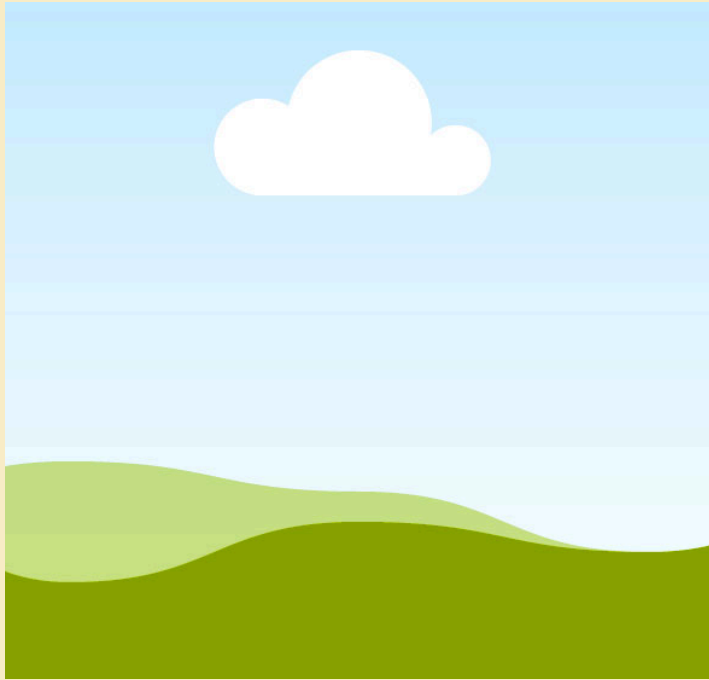
Ideal para sopas tradicionales, aporta colágeno, sabor y consistencia.



**FRYLO**



**AVES**



Nacional

## Pernil de campo

Código: 1054

Presentación: Kg

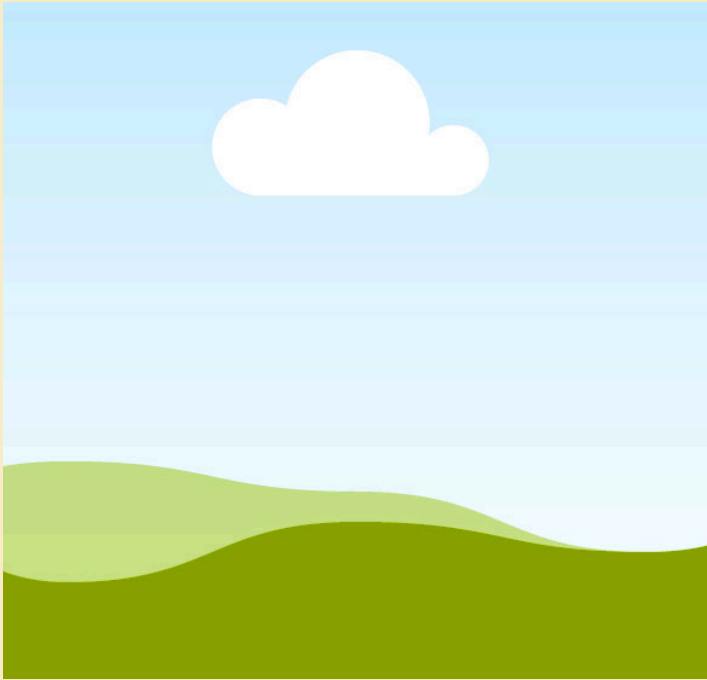
Descripción: Corte de pollo con excelente sabor, ideal para hornear, freír o preparar en guisos.



**FRYLO**



**PEZ**



Importado

## Basa entera

Código: 1101

**Presentación:** Caja

**Descripción:** Pescado importado de textura suave y sabor ligero, ideal para filetes, frituras y preparaciones rápidas.



**FRYLO**