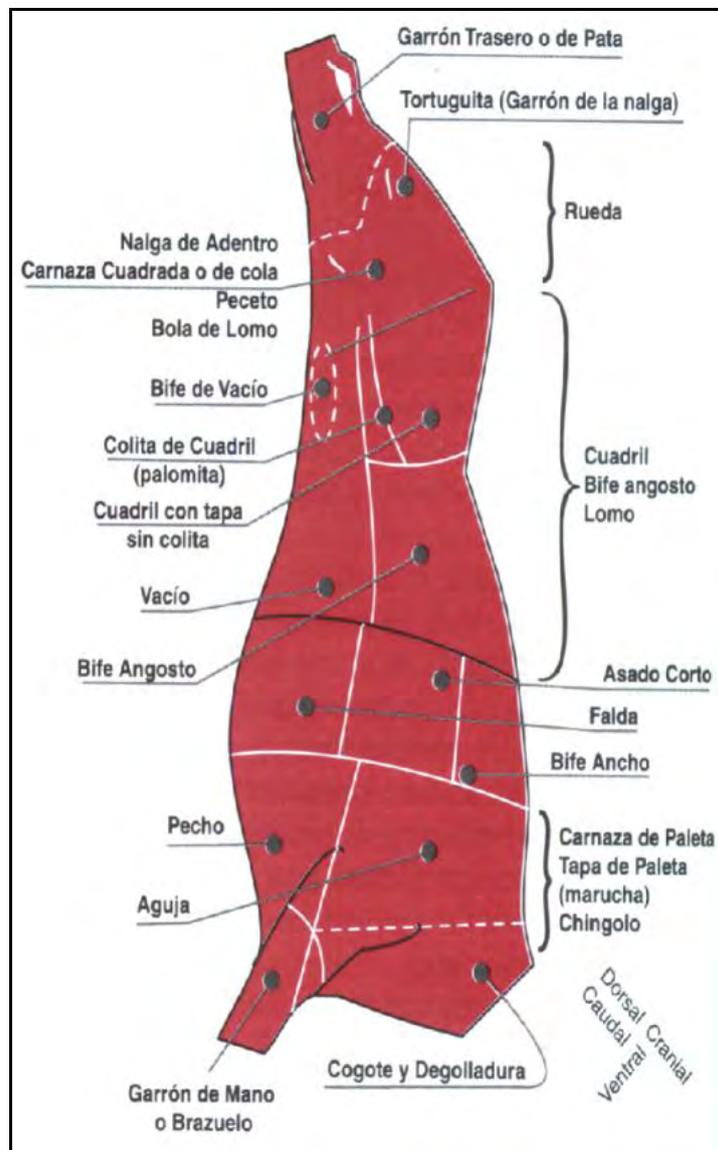


CORTES BOVINOS EN CASTELLANO, PORTUGUÉS E INGLÉS

En todas las lenguas. 1999. Brangus, 21(39):64.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Carne y subproductos](#)



CORTES BOVINOS		
ARGENTINA	BRASIL	U.S.A. / UNITED KINGDOM
Nalga de Afuera (Con Peceto)	Cha de Afora	Silverside / Botton Round
Peceto	Lagarto	Round Roll or Eye of Round
Pecho (6 Cost.)	Peito	Brisket 6R
Rueda	Coxao	Round
Rueda con Cuadril	Coxao	Topbit &
Pierna Mocha	com Alcatra	Rump Round & Rump
Tapa de Bife Ancho	Capa de Contrafile	Rib Cap
Tapa de Cuadril	Picanha	Cap of Rump
Tapa de Nalga	Capa de Coxae Mole	Topside Collar / Cap of Inside
Tortuguita (o Garrón de Nalga)	Músculo de Primeira/ Músculo	Leg of Beef / Heel Beef
Vacío	Vazio	Hindquarter / Flank or Thin Flank
Cogote	Pescaço	Neck and Sticking / Clod and Sticking
Cogote, Aguja, Carnaza, Paleta y 5 o 6 costillas	Acem e Pescaço	Chuck and Blade 5/6 Ribs
Colita de Cuadril (o Palomita)	Maminha / Rabo do Alcatra	Point of Rump / Rump Skirt / Triangle / Steak Cloak / Tail of Rump
Corazón de Cuadril	Centro de Alcatra	Eye of Rump / Rump, Cap and Tail Off
Cuadril (o cadera con Tapa sin Colita)	Alcatra	Rump / Sirloin Butt / Loin End
Garrón (Trasero)	Músculo de Segunda / Músculo	Hindquarter / Shank
Lomo	File Mignon	Tenderloin / Fillet
Marucha (o Tapa de Paleta)	Paleta / Raquete	Shoulderclod or Blade Clod
Matambre		Rose Meat
Nalga de Adentro	Coxae Mole Cha	Topside / Topround Inside
Nalga de Adentro sin Tapa	Coxae Mole Sem Capa	Topside Cap off / Inside Round Off

Volver a: [Carne y subproductos](#)