

**O NOSSO PRODUTO É REFLEXO DO NOSSO ROSTO, DA NOSSA ALMA E MOSTRA MUITO DO QUE SOMOS E FAZEMOS NESTE SECTOR, POR ISSO JAMAIS DESCURAMOS A QUALIDADE.**

Tudo fazemos para que a nossa carne corresponda às exigências dos nossos Clientes e Consumidores. Somos rigorosos no que concerne aos atributos da qualidade sanitária, nutritiva e organolética da carne que produzimos.

Porque respeitamos, acima de tudo, as nossas raízes e tudo o que de bom a mãe natureza e a terra nos dá, acompanhamos rigorosamente os processos de seleção, criação e crescimento dos animais, bem como o seu transporte, abate, processo produtivo e todo o controlo de rastreabilidade da nossa Carne, desde a sua origem até ao cliente final.

**OUR PRODUCT IS A REFLECTION OF OUR IDENTIFY AND SOUL, SHOWS MUCH OF WHAT WE ARE AND DO IN THIS SECTOR, ALWAYS AIMING TO HIGH QUALITY STANDARDS.**

We do everything so our meat achieves the demands of our customers and consumers. We are rigorous about the sanitary quality, nutritional and organoleptic attributes of the meat we produce.

Because we respect, above all, our roots and all the good things mother nature and the earth give us, we strictly monitor the processes of selection, breeding and growth of our animals, as well as their transportation, slaughter, production process and all traceability control of our meat, from its origin to the final customer.



 **Vall Companys**  
GRUPO

CARSIVA-ENTREPOSTO COMERCIAL DE CARNES, LDA

Rua de São Tiago 2351  
4990-610 Fontão  
Ponte de Lima

T. 258 739 010

geral@carsiva.com  
www.carsiva.com



  
**CARSIVA**  
MEAT SOLUTIONS

**BOA CARNE**



  
**CARSIVA**  
MEAT SOLUTIONS

We are beef  
Specialist

**SOMOS  
ESPECIALISTAS  
EM CARNE  
BOVINA**

# TOMAHAWK

TOMAHAWK



# CHULETÓN

RIBEYE BONE IN  
COTE DE BOUEF



**CORTE EFETUADO NA VAZIA ALTA C/OSSO, COM PROLONGAMENTO DO OSSO, ENTRE A 6ª E A 10ª COSTELA.**

Cut made from the Ribeye Bone In, between the 6ª and 10ª ribs, with an extension of the bone.

**VÁCUO / IVP - 1 X 1**

Special packaging or retail packaging

**CALIBRE - 1100 - 1300 GR**

**FRESCO OU CONGELADO**

Fresh or frozen



**CORTE EFETUADO NA VAZIA ALTA C/OSSO**

Cut from the ribeye with bone.

**VÁCUO / IVP - 1 X 1**

Special packaging or retail packaging

**CALIBRE - 900 - 1100 GR**

**FRESCO OU CONGELADO**

Fresh or frozen

**PEÇA OBTIDA DA VAZIA BAIXA SEM OSSO. FATIADO A PARTIR DA 10ª COSTELA DO ANIMAL, SEM OSSO.**

Piece obtained from the striploin, without bone. Sliced from the animal's 10th rib, without bone.

**VÁCUO / IVP - 1 X 1**

Special packaging or retail packaging

**CALIBRE - 250 - 350 GR**

**FRESCO OU CONGELADO**

Fresh or frozen

**CORTE EFETUADO NA VAZIA BAIXA C/OSSO JUNTAMENTE COM O LOMBO, APRESENTA-SE COM O OSSO EM FORMATO DE T.**

Cut made in the lowest part of the striploin with the tenderloin it is presented with a bone in T shape.

**VÁCUO / IVP - 1 X 1**

Special packaging or retail packaging

**CALIBRE - 800 - 900 GR**

**FRESCO OU CONGELADO**

Fresh or frozen

**PEÇA OBTIDA DA VAZIA BAIXA COM OSSO. FATIADO A PARTIR DA 10ª COSTELA DO ANIMAL, COM OSSO.**

Piece obtained from the striploin, with bone. Sliced from the animal's 10th rib, with bone.

**VÁCUO / IVP - 1 X 1**

Special packaging or retail packaging

**CALIBRE - 250 - 350 GR**

**FRESCO OU CONGELADO**

Fresh or frozen

STRIPLOIN STEAK  
STEAK DE FAUX FILET

# BIFE DA VAZIA



# T - BONE



# NEW YORK CUT

NEW YORK CUT

