



SABOR À SUA MEDIDA

no Talho Pingo Doce

E só com um
serviço de talho
como o nosso
tem o **corte e
quantidade ao
seu gosto.**

pingo doce
sabe bem pagar tão pouco



UMA HISTÓRIA DE SABER E SABOR DA MELHOR CARNE.

A história da carne que leva para casa começa nos produtores que a criam com todo o rigor. Mas, no Pingo Doce, a qualidade e a variedade são apenas o início.

A atendê-lo, sempre com um sorriso, estão os nossos mais de 2800 especialistas. Pergunte-lhes qual a peça de carne ideal para cada receita e peça-lhes para a cortar a seu gosto. Precisa de dicas de tempero e confeção? Eles estão lá para o ajudar - e não precisa de pagar mais por isso.

Descubra nas próximas páginas deste catálogo como as histórias mais saborosas à mesa começam no nosso Talho.

Nuno Antunes

Diretor de Talho
Pingo Doce





ÍNDICE

04 BOVINO

08 NOVILHO ANGUS PINGO DOCE

10 VITELA E VITELÃO

14 BORREGO

20 CARNES SELECIONADAS E MATURADAS

22 EMBALADOS PICADOS PINGO DOCE

24 PORCO

28 FRANGO

32 PERU

33 PATO E COELHO

34 ESPECIALIDADES

Picanha

Europa

Um dos cortes mais famosos da alcatra. Picanha é sinónimo de carne bem marmoreada, tenra, suculenta e de sabor intenso. A estrela de qualquer churrasco.

ideal para
grelhar



Maminha Fatiada

Europa

ideal para
grelhar

Um corte à medida
do seu gosto

DICA DE
ESPECIALISTA



Filipe Oliveira
Formador
coordenador da
área de talho a
nível nacional.

AS NOSSAS SUGESTÕES PARA GRELHAR.

Bife da Vazia

Europa/Brasil

A vazia é aquela peça sempre tenra e suculenta que nunca falha. Oriunda da Europa e também do Brasil, caso em que aproveita a longa viagem para maturar mais um pouco.

Brasil

Europa



Grelhados sem Segredos

Parece coisa simples, e é. Mas o grelhado perfeito tem técnica. Veja aqui as nossas dicas.

DOMINE A ARTE DA GRELHA



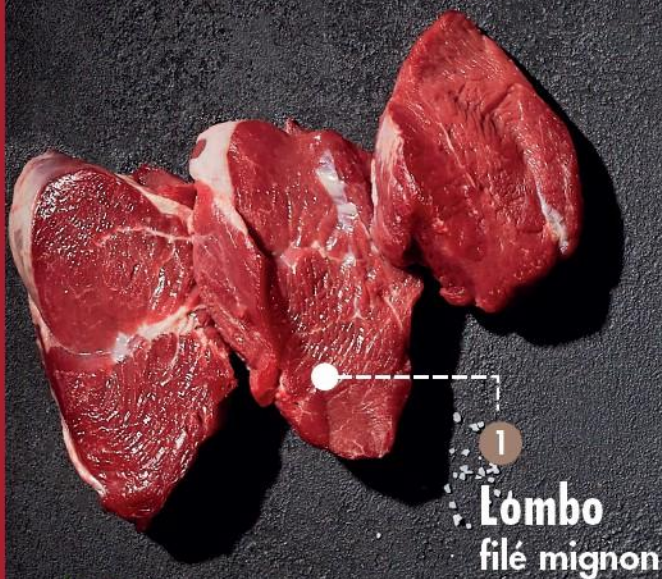
ANATOMIA DOS CORTES.

Sabe o que escolher? Vamos por partes.

Qual a melhor peça para cada receita?

Saiba como dar mais valor ao seu cozinhado, escolhendo a peça ideal.

DICA DE ESPECIALISTA



1

Lombo
filé mignon



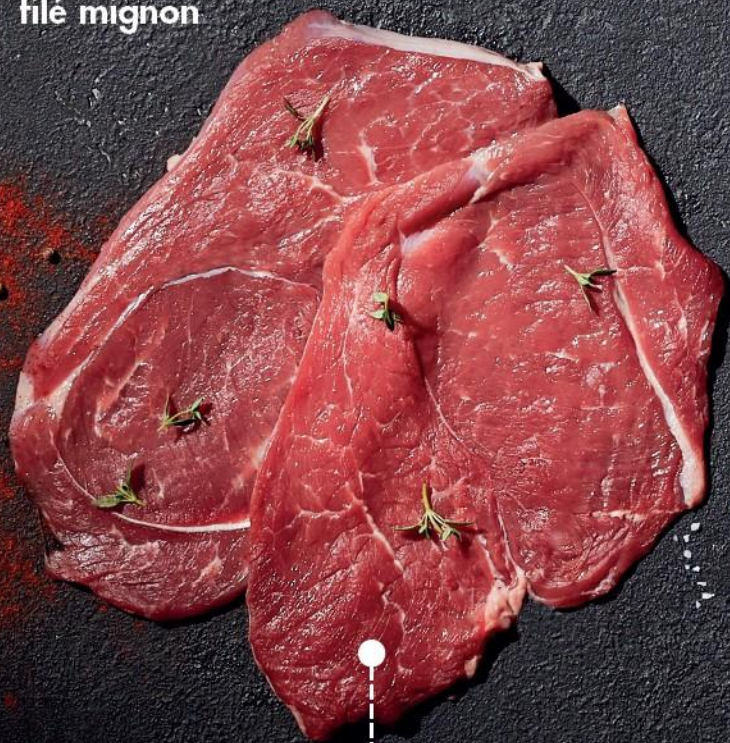
2

Pojadouro
fondue

Um bom corte faz a diferença?

O ganho está na tenrura.
O sabor vem por acréscimo.

DICA DE ESPECIALISTA



3

Rabadilha
bife



Filipe Oliveira

Formador
coordenador
da área de talho
a nível nacional.



Domingos Pinto

Gestor de formação
e responsável pela
Escola de Talho.

Como deve pedir o corte?

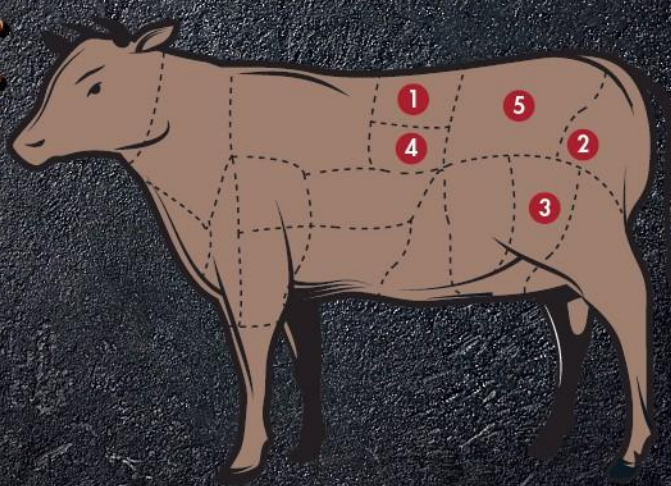
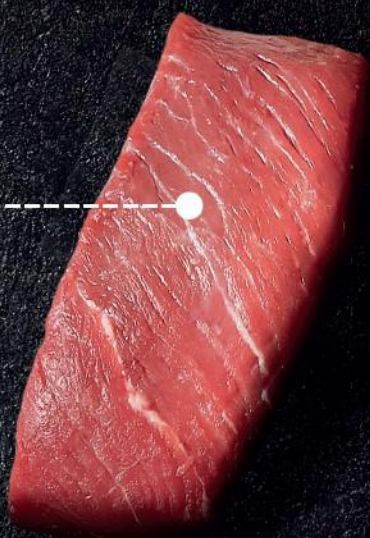
A espessura
de cada corte
determina o
resultado final.

DICA DE
ESPECIALISTA



**4 Vazia
com Osso**
costeleta
vitela e vitelão

5 Alcatra
Naco para
a pedra



- 1 lombo
- 2 pojadouro
- 3 rabadilha
- 4 vazia com osso
- 5 alcatra



Os nossos
colaboradores
têm formação
contínua para
dominar
a arte do corte.

ANGUS PINGO DOCE UM SABOR COM MUITA RAÇA.

A raça Aberdeen Angus diferencia-se por ser uma carne marmoreada, com um sabor distinto, textura tenra e succulenta.

Bife da Vazia
Novilho Angus
Pingo Doce



Certificada em:

BEM-ESTAR ANIMAL

• SEM HORMONAS •
EM CONFORMIDADE COM A LEI



O bife Angus perfeito?

VEJA AQUI AS TÉCNICAS



Diferente
em tudo,
até na
certificação.

Conhecida como
"uma das melhores
carnes do mundo".

SAIBA PORQUÊ



Preparado de Carne Picada

Novilho Angus
Pingo Doce
Emb. 400g



Hambúrguer

Novilho Angus
Pingo Doce
Emb. 400g



UMA CARNE, TANTAS ESCOLHAS.

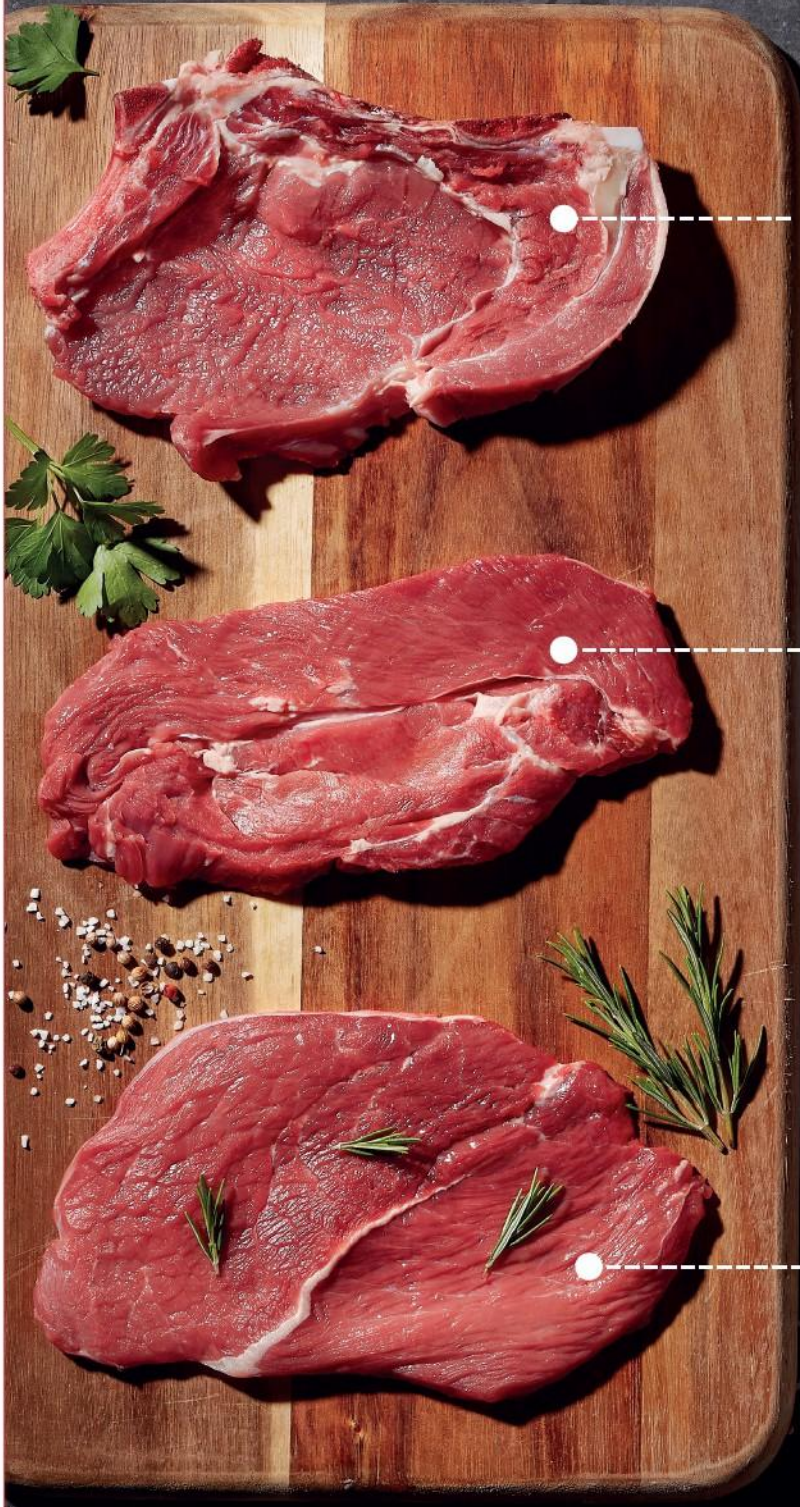
No talho Pingo Doce, encontra sempre a deliciosa vitela e vitelão. Tenra, succulenta, com pouca gordura e várias opções de corte. Peça ao balcão para a cortar como mais gosta, não paga mais por isso.

Bife do Redondo

Esta carne, sem nervos e com pouca gordura, tem um corte adequado para cada tipo de confeção. Descubra no nosso talho possibilidades de fazer água na boca.

VEJA AQUI AS OPÇÕES ▲

ideal para
grelhar



Costeletas

vitela e vitelão

ideal para
grelhar

Bife do Acém

É o maior e o mais macio dos cortes dianteiros.

ideal para
grelhar

DISPONÍVEIS NO MÓVEL REFRIGERADO

Bife da Pá

Corte que vem das pernas dianteiras. É muito suculento.

ideal para
grelhar

EMBALADO, CORTADO E PRONTO A LEVAR.

Quer mais soluções suculentas, saborosas e convenientes para o seu dia a dia? Descubra os cortes da melhor carne de vitelão que estão à sua espera no móvel refrigerado do nosso talho.

Bife da Vazia

vitelão Pingo Doce

ideal para
grelhar



Bifinhos do Prego

vitelão Pingo Doce

ideal para
fritar





**Naco para
a Pedra**
vitelão Pingo Doce

ideal para
grelhar



Almôndegas
vitelão Pingo Doce

ideal para
estufar



**ALMÔNDEGAS
COM QUINOA**



Vitelão, com todo o respeito.

O Pingo Doce preocupa-se com a origem e o modo de produção da carne que leva até si. É por isso que o nosso Vitelão é criado de acordo com as melhores práticas de bem-estar animal. E isso faz toda a diferença.



pingo doce

UMA CARNE ÚNICA

O borrego disponível no Pingo Doce marca pela diferença. A sua textura única e tenra, com um paladar suave, é saborosa como nenhuma outra.

E é por isso que a pode encontrar nos nossos talhos, todos os dias, o ano inteiro.



BORREGO COM
LARANJA E HORTELÃ



Da natureza
para a mesa.

SAIBA MAIS AQUI



Escolha a peça e o corte
que quer e nós cortamos sem
pagar mais por isso.

BORREGO



Um perfil
nutricional
suculento.

SAIBA MAIS AQUI



pingo doce

ESCOLHA A PEÇA QUE QUER E NÓS CORTAMOS SEM PAGAR MAIS POR ISSO

A carne de borrego divide-se em 5 peças diferentes.
Descubra-as no talho do Pingo Doce e saiba
a melhor forma de confeccionar cada uma delas:

1 **Pescoço
ou Cachaço**
para cozer
ou guisar

4 **Pá**
para assar
guisar
e estufar



2 Costeleta/Carré
para assar, fritar,
grelhar ou guisar

3 Perna
para assar,
grelhar, guisar
ou estufar

5 Peito
para estufar



COMO SE DIVIDE A CARNE DE BORREGO? VAMOS POR PARTES.

Diga-nos como pretende confeccionar e dizemos-lhe qual a peça que deve escolher. E se desejar um corte específico, basta pedir ao balcão e nós cortamos a seu gosto sem pagar mais por isso.

PESCOÇO ou Cachaço

ideal para
**cozer
ou guisar.**

Pá

perfeita para
**assar,
guisar
e estufar.**



Costeleta/Carré

ideal para

**assar,
fritar,
grelhar
ou guisar.**

Perna

ideal para

**grelhar
assar
grelhar
ou estufar.**

Peito

ideal para

estufar.



A ALQUIMIA DA CARNE.

A maturação é o processo que confere à carne propriedades mais nobres, como uma maior tenrura, suculência e um paladar mais complexo e apurado.

DISPONÍVEIS NO MÓVEL REFRIGERADO



Quer saber mais?

PROCESSO DE MATURAÇÃO



Tomahawk



T-Bone



Como preparar uma carne maturada?

APRENDA AQUI A SELAR A CARNE COMO UM PROFISSIONAL



Picanha Fatiada

Uma carne macia e apetitosa que merece toda a sua fama

DISPONÍVEIS NO MÓVEL REFRIGERADO



Sabe tirar o máximo da sua picanha?

CONHEÇA ALGUNS TRUQUES



Tornado digno de Chef?

VEJA AQUI



Tornado

É da extremidade do lombo que vem o bife mais tenro de todos. Surpreenda os seus convidados com uma carne magra, delicada e de textura amanteigada.

COZINHADOS MAIS FÁCEIS COM OS EMBALADOS PICADOS PINGO DOCE.

Uma seleção de carne de bovino e suíno, já preparada e pronta a levar! Encontre-a no móvel refrigerado do nosso talho.



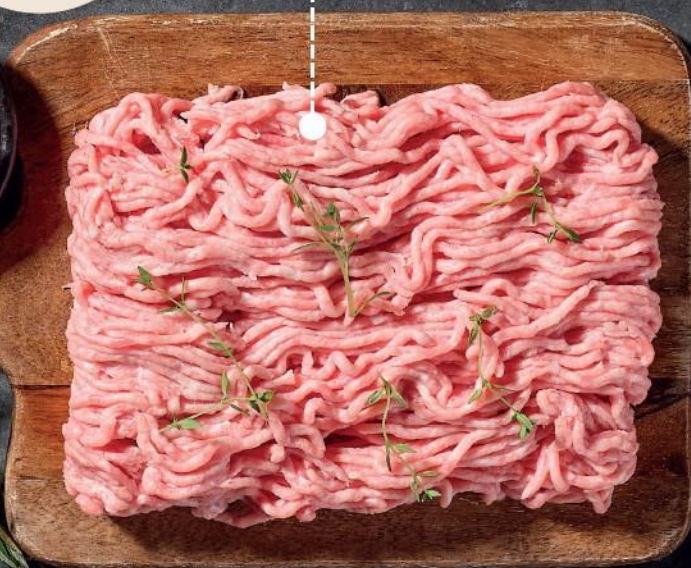
Almôndegas



Hambúrguer



Carne picada



SABOR À PORTUGUESA.

A carne de porco assimila facilmente os temperos e combina bem com uma grande variedade de pratos. Peça aos nossos especialistas para cortar a peça, de acordo com o cozinhado que quer fazer.

Costeletas do Cachaco de porco

Grelhadas, fritas ou panadas, não se esqueça de as servir sempre com a gordura e o osso, para que fiquem ainda mais saborosas.



COSTELETAS DE
PORCO NO FORNO



Costeletas do Lombo de porco

Podem ser preparadas por inteiro ou por partes e servidas com o osso, o que ajuda a preservar o sabor da carne.

Entremeada com Entrecosto

Peça constituída pela gordura e pele, que lhe confere um sabor irresistível.

CONHEÇA A PEÇA



Bifanas

Poucas coisas são tão portuguesas como uma boa bifana. A receita varia de acordo com a tradição de cada região, por isso, é importante que o corte seja o mais indicado.

CONHEÇA A PEÇA



PORCO PRETO PINGO DOCE.

Uma carne de excelência, mais tenra e succulenta, devido à alimentação à base de ervas e plantas.

Secretos de Porco Preto

Peça "escondida" entre o cachaço e a pá. Especialmente saborosas devido à gordura intramuscular. Ideal para grelhar.



Lombo Fatiado de Porco preto

Uma deliciosa peça sem osso e limpa de gorduras, com uma textura pouco fibrosa. Ideal para grelhar ou assar.



6 cortes à disposição

Descubra-os, já embalados e prontos a levar, no móvel refrigerado.

DISPONÍVEIS NO MÓVEL REFRIGERADO

O FAMOSO PORCO DUROC.

É conhecido pela excelência e qualidade diferenciadora da sua carne, que resulta da genética da raça duroc e da alimentação. É uma carne com mais sabor, mais macia, mais tenra, com mais textura e uma gordura equilibrada.

Bifinhos do Lombo fatiado



Bifinhos da Perna



De onde vem
tanto sabor?

DISPONÍVEIS NO MÓVEL
REFRIGERADO

VEJA AQUI



FRANGO DO CAMPO, COM MUITO GOSTO.

É no centro do país, em pleno contacto com a natureza, que cresce o frango do campo Pingo Doce, que preserva toda a qualidade e sabor.

Frango
do Campo



Tão nutritivo
e versátil que honra
qualquer receita.

SAIBA MAIS AQUI



Qual a diferença entre
o frango convencional
e o do campo?



FRANGO DO CAMPO
COM LEGUMES



Frango Inteiro com miúdos



Frango no forno
passo a passo.

COMO DOMINAR A TÉCNICA?



Aproveitar
tudo no frango?

SAIBA AQUI COMO



FRANGO JÁ CORTADO E SEM PAGAR MAIS POR ISSO.

Quer uma ajuda na cozinha? No nosso talho encontra sempre, ao balcão ou no móvel refrigerado, os cortes de frango ideais para as suas receitas.

Peito de Frango

Uma das partes mais nobres do frango, succulenta, saborosa e com pouca pele. Fica bem se for assada, cozida ou grelhada.

o favorito
dos nossos
clientes

Lombinhos de Frango

Do peito do frango, obtêm-se os lombinhos.



“ O frango e as diferentes carnes brancas tem sempre lugar numa alimentação saudável, desde que consumidas nas quantidades certas. ”

DICA DE ESPECIALISTA



Rita Martelo
Nutricionista
Pingo Doce

Coxas de Frango

Outra parte nobre do frango - e versátil, também. Há sempre uma receita para fazer jus à sua qualidade.



COXAS DE FRANGO
COM LEGUMES



Perninhas de Frango

A parte mais tentadora do frango é a perna. Estufada, grelhada ou assada no forno, quem consegue dizer não?



FRANGO COM
LEGUMES ASSADOS



pernas
de frango
com costa

HABITUADO À MESA DOS PORTUGUESES.

Uma das carnes mais versáteis e apreciadas da nossa gastronomia. Claro que o Peru não podia faltar no nosso talho Pingo Doce, desde o tradicional bife de peru aos mais variados cortes. Peça aos nossos especialistas para prepará-lo ao seu gosto.



Coelho Inteiro

Macio, saboroso e bastante versátil. Seja assado, grelhado, estufado ou frito, o nosso coelho é sempre delicioso.



PATO RECHEADO



Pato Inteiro Pingo Doce com miúdos

De textura macia, apresenta uma camada de gordura que lhe confere um sabor delicado.

AS ESPECIALIDADES DO NOSSO TALHO, JÁ PREPARADAS PARA SI.

Fifes de Frango Panados

Macios por dentro, crocantes por fora, saborosos e extremamente práticos.



Rolo de Carne de Porco com queijo e fiambre

Preparado com carne de vaca ou porco, picadas todos dias na loja. Recheado com queijo flamengo e fiambre da perna nacionais.

pingo doce
sabe bem pagar tão pouco

MUITO MAIS FRESCOS!

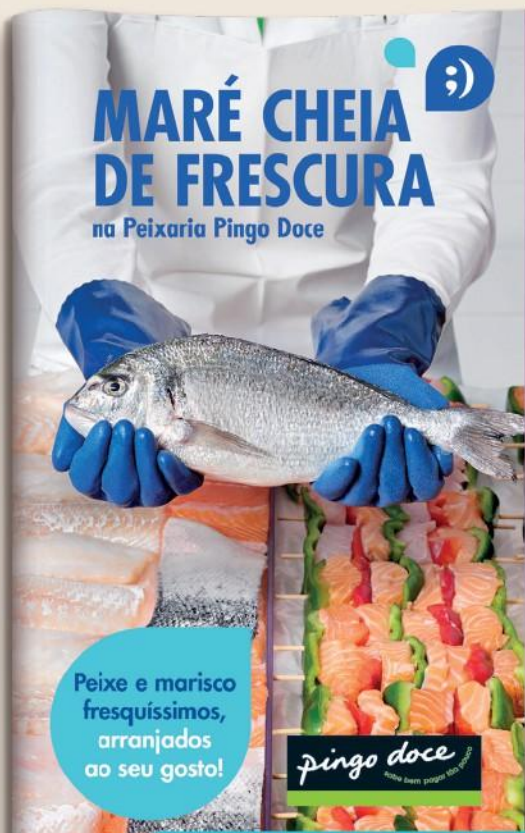
Descubra toda a frescura que o Pingo Doce tem para lhe oferecer nos nossos catálogos.



PADARIA E PASTELARIA



FRUTA E LEGUMES



PEIXARIA

