

CATÁLOGO



SANTIDADE

CARNES NOBRES

**SANTIDADE NÃO
É SÓ UM NOME
É UM VALOR!**

Representa o rigor e o respeito
em todas as etapas, desde a
criação até o corte final.

  @agrosantidade

DA NOSSA FAMÍLIA PARA A SUA

Localizada em Nova Araçá, na Região Nordeste do Rio Grande do Sul, a Agroindústria Santidade leva até sua mesa o melhor cordeiro, com o compromisso de compartilhar com seus clientes o melhor sabor para os melhores momentos da vida.

Os animais são criados nos Campos de Cima da Serra. A carne é selecionada. Os cortes são preparados e manipulados com todo o cuidado e carinho e embalados a vácuo. A carne é certificada, 100% inspecionada, o ambiente é moderno e obedece às normas da Vigilância Sanitária.

A linha de cortes vai do carré ao lombo, e ainda tem os temperados e embutidos como matambrito, espetinho, linguiça, hamburguer e muito mais.

A carne de cordeiro é fonte de proteína de alta qualidade, é rica em ferro, zinco e vitaminas do complexo B e uma opção saudável de carne vermelha com baixo teor de gordura saturada e alto teor de Ômega 3.



CORTES DE CORDEIRO

Animais de qualidade e excelência, criados nos Campos de Cima da Serra e alimentados preferencialmente a pasto. Passam por uma rigorosa seleção, o que proporciona cortes de excelente qualidade e sabor.

**PALETA - PERNIL INTEIRO - PERNIL BOLINHA -
PERNIL DESOSSADO MEDALHÃO DE LOMBO -
FILEZINHO CARRÉ CURTO - CARRÉ FRANCÊS
COSTELA INTEIRA - COSTELA RIPA COSTELA
DESOSSADA - STINCO - PICANHA**



Qualidade é Santidade

A PUREZA QUE SEU
PRATO MERECE





CARCAÇA

Peso médio
18kg a 26kg

Selecionadas com controle rigoroso de qualidade, aptidão, resíduos e acabamento, para garantir um produto diferenciado e que atenda todas as exigências sanitárias do nosso consumidor.



PALETA

Peso médio
1,8kg a 2,5kg

Sabor e maciez são característicos neste corte, que é extremamente apreciado.

Paletas até 1,8kg
Paletas de 1,8kg a 2,2kg
Paletas de 2,2kg UP



PERNIL INTEIRO

Peso médio
2,6kg a 3,5kg

Sabor e maciez são característicos neste corte, que é extremamente apreciado.

Paletas até 1,8kg
Paletas de 1,8kg a 2,2kg
Paletas de 2,2kg UP



PERNIL BOLINHA

Peso médio
2,5kg a 3,2kg

Este corte contém apenas o miolo do pernil, a parte mais carnuda.

**Ideal para assados,
especialmente para forno.**



PERNIL DESOSSADO

Peso médio
1,8kg a 2,5kg

Versatilidade na hora do tempero. Perfeito para assados.

**Aproveitamento de 100% da peça
em virtude da desossa.**



MEDALHÃO DE LOMBO

Peso médio
700g

Corte nobre. Lombo desossado em medalhões para grelha ou espeto. Carne e gordura distintas.

Opção de peça inteira.

O CARRÉ FRANCÊS

é o equilíbrio perfeito entre a delicadeza da carne e a elegância!





FILEZINHO

Peso médio
600g

Corte nobre.
Sabor suave e maciez incomparável.

Ideal para iscas e assados de grelhas.



CARRÉ CURTO

Peso médio
500g

Primeiras costelas da carcaça, separadas individualmente e com toailete no osso. O sabor e marmoreio são incomparáveis.

Pacotes com 5 peças individuais ou peça inteira



CARRÉ FRANCÊS

Peso médio
700g

O corte mais gourmet do cordeiro.

Sabor, maciez e estética no prato.



COSTELA INTEIRA

Peso médio
1kg a 1,5kg

Corte muito apreciado para diversos tipos de assado.



COSTELA RIPA

Peso médio
800g a 1,3kg

Parte central e mais nobre da costela.



COSTELA DESOSSADA

Peso médio
800g a 1,5kg

Costela inteira, limpa e desossada para diversos tipos de assados.

Aproveitamento, praticidade e sabor.

STINCO

Peso médio
500g



Corte gourmet, mais conhecido como garrão.

CORTES TEMPERADOS

Nossos cortes temperados são desossados e reúnem o sabor de especiarias naturais, vinho e um toque especial da equipe Santidade.

PERNIL - COSTELA

XIXO - MATAMBRITO



CORTES SELECIONADOS

Tempero artesanal e aquele
sabor que só a nossa receita
especial entrega!





PERNIL

Peso médio
2Kg

Pernil desossado e temperado. Corte selecionado e temperado com nosso toque especial à base de:
vinho branco, sal, alho e especiarias naturais.



COSTELA

Peso médio
600g

Costela desossada e temperada. Corte selecionado e temperado com nosso toque especial à base de:
vinho branco, sal, alho e especiarias naturais.



XIXO

Peso médio
800g a 1,5kg

Pernil desossado e cortado em cubos, com bacon e pimentões coloridos.
Corte selecionado e temperado com nosso toque especial à base de:



MATAMBRITO

Peso médio
600g

Maravilhoso corte que proporciona uma experiência única de sabor. Produto exclusivo no mercado. Corte selecionado e temperado com nosso toque especial à base de: **vinho branco, sal, alho e especiarias naturais.**

PROCESSADOS

Nossos produtos processados são feitos com o maior carinho em todas as etapas de produção, desde a seleção de matéria prima até chegar à sua mesa.

LINGUIÇAS
HAMBURGUERES





LINGUIÇAS

Peso médio
600g

Versátil como um bom acompanhamento para o churrasco ou até mesmo um prato principal incrível.

Linguiças Ovinas

Linguiça de cordeiro tradicional;

Linguiça de cordeiro com queijo coalho e provolone;

Linguiça de cordeiro ao pesto de hortelã e nozes;

Linguiça de cordeiro com bacon.

Linguiças Bovinas

Linguiça bovina tradicional;

Linguiça bovina com queijo coalho e provolone;

Linguiça bovina caprese (queijo, tomate e manjeriçao).

Linguiça Suínas

Linguiça suína tradicional;

Linguiça suína com queijo coalho e provolone;

Linguiça suína com queijo e figo

HAMBÚRGUERES

Peso médio
180g



Feito com carne selecionada e temperos especiais, pronto para ser colocado na grelha ou frigideira.

Hamburguer de cordeiro por unidade ou cx com 2 unidades

Hamburguer bovino por unidade ou cx com 2 unidades

Hamburguer suíno por unidade



SANTIDADE

— CARNES NOBRES —

Qualidade é Santidade

A PUREZA QUE SEU PRATO MERECE



A sua experiência merece a
nossa dedicação!

AGROINDUSTRIA SANTIDADE

COMERCIO E PROCESSAMENTO DE CARNES

 54 99712-9915

 agrosantidade8@gmail.com

  @agrosantidade



Rodovia Waldemar Menon 95
Linha Andreazza Nova Araçá
Rio Grande do Sul | CEP 95350-000