

PRECIOS AL CONSUMIDO DE CORTES DE CARNE DE RES, CERDO Y POLLO, SEGÚN ESTABLECIMIENTOS DE LA PROVINCIA DE BOCAS DEL TORO

FECHA: ENERO DE 2011

TIPOS DE CORTES	CHANGUINOLA			
	CARNICERIA SUIRA	CARNICERIA BEITIA	SUPER LA HUACA	S/M ROMERO
CARNE DE RES				
Filete lb	2.25	3.50	2.50	4.39
Lomo Mulato lb	1.90	1.90	1.89	...
Palomilla lb	1.90	1.90	1.89	2.26
Punta de Palomilla lb	1.90	1.90	1.89	2.36
Rincón lb	1.90	1.90	1.89	2.25
Babilla lb	1.90	1.90	1.89	2.25
Pulpa Negra lb	1.90	1.90	1.89	2.25
Pulpa Blanca lb	1.90	1.90	1.89	2.32
Costillón lb	1.50	2.25
Lomo de Cinta sin hueso lb	1.89	2.74
Lomo de Cinta con hueso lb	1.90	1.80	1.80	1.80
Lomo de Paleta lb	1.50	1.50	1.50	1.82
Lomo Rayado lb	1.90	1.90	1.89	2.25
Espaldilla lb	1.50	...
Entraña lb	1.50	...
Falda Limpia lb	1.55	1.55	1.50	1.90
Falda Limpia Delgada lb	1.55	1.50	1.50	...
Falda Limpia Gruesa lb	1.55	1.50	1.50	1.90
Jarrete lb	1.20	1.20	1.20	1.90
Jarretón lb	1.55	1.50	1.50	...
Pecho (Hueso) lb	1.20	1.20	1.20	...
Pecho (Carne) lb	1.55	...	1.50	2.25
Costilla lb	1.20	1.20	1.20	0.78
Hueso de Cadera lb	0.35	0.40	0.35	...
Hueso Rojo lb	0.35	0.25	0.35	0.32
Rabo lb	1.25	1.25
Riñón c/u	0.50	0.50	0.40	...
Riñón lb	0.30
Corazón lb	1.25	1.25	0.75	1.34
Corazón (Unidad)
Mondongo lb	1.20	1.25	1.25	1.29
Hígado lb	1.90	1.90	1.69	1.45
Lengua lb	2.15	2.25
Lengua c/u	3.50	3.50
Patatas lb	0.75	0.75	0.65	0.35
Patatas c/u
Bofe lb	1.25	1.25	0.90	1.32
Carne Molida Especial lb	2.55
Carne Molida Primera lb	1.80	1.80	1.89	2.35
Carne Molida Segunda lb	1.25	1.35	1.15	1.08
Osobuco lb
Chorris (Costilla Especial) lb	1.92
Ropa Vieja lb	1.55	...	1.50	1.98
Guisado de Res de Primera lb	1.90	...	1.95	2.25
Guisado de Res de Segunda lb	1.55	...	1.60	...
Carne Magra lb	2.59
Bistec Picado lb	1.90	1.55	2.00	2.35
CARNE DE CERDO				
Chuleta lb	2.25	...	1.75	2.20
Chuleta Especial lb	2.60	2.10
Puerco Liso lb	1.95	2.57
Costilla de Cerdo lb	2.00	...	1.75	2.85
Patitas Frescas lb	...	0.95	0.85	0.79
Patitas Congeladas lb	...	0.95	0.85	0.79
Rabito Fresco lb	0.60	0.78
Rabito en Salmuera lb	1.85	...
Pernil con Piel lb	1.75	2.09
Pernil sin Piel lb	2.57
Tocino lb	0.60	0.55
Codillo lb	0.90	1.50
Cabeza lb	...	0.55	...	0.55
Cabeza Entera unidad
Mitad de Cabeza 1/2
Cabeza Deshuesada lb
CARNE DE POLLO				
Pollo Limpio con Patas y Cabeza (sin tripa) lb
Pollo Rosti (Sin patas ni cabeza) lb	1.35	1.25
Pollo o Gallina (Empacada) lb	1.40	1.19
Pollo Picado lb	1.35	...
Muslo Encuentro lb	1.35	1.35
Encuentro lb	1.30	1.35	1.25	1.35
Muslos lb	1.35	1.30
Pechuga lb	1.35	1.45
Pescuezo con Piel lb	0.37
Pescuezo sin Piel lb	0.75	...	0.60	...
Molleja lb	1.10	1.15
Hígado de Pollo lb	0.75	0.73
Alas lb	1.35	1.45
Patitas lb	0.75	...	0.55	0.43

Fuente: ACODECO

Miembro de CONCADECO, Consejo Centroamericano de Protección al Consumidor