

PRECIOS AL CONSUMIDOR DE CORTES DE CARNE DE RES, CERDO Y POLLO, SEGÚN ESTABLECIMIENTOS DE LA PROVINCIA DE BOCAS DEL TORO
FECHA: MARZO 2011

TIPOS DE CORTES	CHANGUINOLA			
	CARNICERIA BEITIA	CARNICERIA SUIRA	S/M LA HUACA	S/M ROMERO CHANGUINOLA
CARNE DE RES				
Filete	3.50	2.25	2.50	4.39
Lomo Mulato	1.90	1.90	1.89	---
Palomilla	1.90	1.90	1.89	2.26
Punta de Palomilla	1.90	1.90	1.89	2.36
Rincón	1.90	1.90	1.89	2.25
Babilla	1.90	1.90	1.89	2.25
Pulpa Negra	1.90	1.90	1.89	2.25
Pulpa Blanca	1.90	1.90	1.89	2.32
Costillón	---	1.90	1.20	2.25
Lomo de Cinta sin Hueso	---	1.90	---	2.74
Lomo de Cinta con Hueso	1.80	1.80	1.80	1.95
Lomo de Paleta	1.50	1.50	1.50	1.82
Lomo Rayado	1.90	1.90	1.89	2.25
Espaldilla	---	---	---	---
Entraña	1.55	---	---	---
Falda Limpia	1.55	1.55	1.50	1.90
Falda Limpia Delgada	1.55	1.55	1.50	---
Falda Limpia Gruesa	1.20	1.55	1.50	1.90
Jarrete	---	1.20	1.20	1.90
Jarretón	1.20	1.55	1.50	---
Pecho Hueso	1.20	1.20	1.20	---
Pecho Carne	---	1.55	---	2.25
Costilla	1.20	1.20	1.20	0.78
Hueso de Cadera	0.40	0.35	0.25	---
Hueso Rojo	0.30	0.35	0.25	0.32
Rabo	1.25	1.25	0.65	2.19
Riñón	0.50	0.50	0.40	---
Riñón	---	---	---	0.30
Corazón	1.25	1.25	0.70	1.32
Corazón	---	---	---	---
Mondongo	1.25	1.20	1.25	1.29
Hígado	1.90	1.90	1.69	1.45
Lengua	---	---	---	2.28
Lengua	3.50	3.50	2.15	---
Patas	0.75	0.75	0.65	0.85
Patas	---	---	---	---
Bofe	1.25	1.25	0.90	1.32
Carne Molida Especial	---	---	---	2.31
Carne Molida Primera	1.80	1.80	1.89	2.55
Carne Molida Segunda	---	1.25	1.15	1.08
Obsobuco	---	---	---	---
Chorris (Costilla Especial)	---	---	---	1.92
Ropa Vieja	---	1.55	1.50	1.92
Guisada de Res de Primera	---	1.90	---	2.25
Guisado de Res de Segunda	---	1.55	---	---
Carne Magra	---	---	---	2.59
Bistec Picado	---	1.90	---	2.35
CARNE DE CERDO				
Chuleta	2.10	---	1.75	2.20
Chuleta Especial	---	---	---	2.10
Puerco Liso	---	---	1.95	2.57
Costilla de Cerdo	2.00	2.00	1.75	2.48
Patitas frescas	---	0.95	0.85	0.85
Patitas Congeladas	0.95	---	0.85	0.85
Rabito Fresco	---	---	---	0.83
Rabito en Salmuera	---	---	1.95	1.99
Pernil con Piel	2.25	---	1.75	2.09
Pernil sin Piel	---	---	2.00	2.57
Tocino	---	---	---	0.55
Codillo	---	---	---	1.50
Cabeza	---	---	---	0.55
Cabeza Entera	---	---	---	---
Mitad de Cabeza	---	---	---	---
Cabeza Deshuesada	---	---	---	---
CARNE DE POLLO				
Pollo Limpio con Patas y Cabeza (sin tripa)	---	---	---	---
Pollo Rosti (sin patas ni cabeza)	---	---	---	1.25
Pollo o Gallina (empacada)	1.50	---	1.40	1.19
Pollo Picado	---	---	1.35	---
Muslo Encuentro	1.35	1.35	1.35	1.10
Encuentro	---	---	1.25	1.10
Muslos	---	---	1.35	1.35
Pechuga	1.50	1.35	1.35	1.45
Pescuezo con Piel	---	---	---	0.37
Pescuezo sin Piel	0.75	0.75	0.60	0.48
Molleja	---	---	1.15	1.15
Hígado de Pollo	---	---	0.75	0.73
Alas	1.45	---	1.35	1.49
Patitas	0.70	---	---	0.43

Fuente: ACODECO

Miembro de CONCADECO, Consejo Centroamericano de Protección al Consumidor