	T	COLÓN													
TIPOS DE CORTES	S/M 99 CALLE 8 Y 9	SUPER 99 (2000/COLON)	SUPER 99 CRISTOBAL	EL REY CALLE 13/COLON	EL REY CALLE 7/COLON	SUPER MERCADO REY/CRISTOBAL	EL REY SABANITAS	M/S ALEGRIA	M/S MOCK	M/S TERMINAL	No.10 M.P COLÓN	No.1 M.P COLÓN	No. 33 M.P. COLÓN	NO. 37 M.P. COLÓN	No. 49 M.P COLÓN
CARNE DE RES	U)	0, 0	0, 0	ш (-	шк	U) II	ш	_	_	_	_				
Filete		4.95	3.95			4.85		3.00		2.75	3.50	3.00	3.75	3.00	3.00
Lomo Mulato	2.30	2.59		2.28	2.28		2.59	2.25	2.40	2.25	2.50	2.35	2.50	2.35	2.35
Palomilla		2.59	2.45	2.26	2.26	2.26	2.26	2.25	2.40	2.25	2.25	2.35	2.50	2.35	2.35
Punta de Palomilla	2.12			2.35				2.25	2.40	2.25	2.25	2.35	2.50	2.35	2.35
Rincón Babilla		2.59 2.59	2.45 2.60	2.37	2.35	2.59 2.54	2.59 2.54	2.25 2.25	2.40 2.40	2.25 2.25	2.50 2.50	2.35 2.35	2.50 2.50	2.35 2.35	2.35
Pulpa Negra		2.40	2.40		2.78	2.59	2.54	2.25	2.40	2.25	2.50	2.35	2.50	2.35	2.35
Pulpa Blanca	2.30		2.60		2.35	2.54	2.54	2.00	2.30	2.00	2.25	2.35	2.35	2.35	2.35
Costillón				2.54	2.54			2.00	2.30	2.00	2.25	2.35	2.25	2.00	2.00
Lomo de Cinta sin Hueso		3.05		2.93				1.90							
Lomo de Cinta con Hueso	2.00	2.15	1.95	1.90	1.90	2.22	2.22		2.00	1.95	2.00	2.00			
Lomo de Paleta											1.95	1.25			
Lomo Rayado										2.25	2.25	2.00	2.00		
Espaldilla Entraña									1.90	2.25	2.00	2.00	2.00	2.00	
Falda Limpia		2.09	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.90	1.90	1.90	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00
Falda Limpia Delgada			1.80								2.00	2.00	2.00	2.00	2.00
Falda Limpia Gruesa	1.75			2.32	2.32	2.32	2.32				2.00	2.00	2.00	2.00	2.00
Jarrete	1.69	1.80	1.75	1.86	1.86	1.90	1.90	1.90	1.90	1.90	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00
Jarretón													2.00		2.00
Pecho Hueso	0.70	0.89			0.79		1.05	1.20	1.25	1.00	1.25	1.25	1.25		
Pecho Carne Costilla		1.79		1.80		2.04		1.20	1.25	1.00	1.25	1.25	1.25		
Hueso de Cadera		1.79		1.80		2.04		1.20	1.25	1.00	1.25	1.25	1.25		
Hueso Rojo				0.28	0.26		0.38								
Rabo	1.00	1.29	0.95				2.19	1.20	1.25	1.00	1.00	1.25	1.00	1.25	1.25
Riñón															
Riñón	0.35		0.35	0.35	0.35	0.36	0.36								
Corazón	1.15	1.35	1.50	1.19	1.25	1.42	1.42	1.25		1.00	1.25	1.25	1.25	1.00	1.00
Corazón		4.00			4.40	4.00	4.00							0.75	
Mondongo Hígado	0.99 1.70	1.00	0.85 1.70	1.72	1.19 1.32	1.36 1.72	1.36 1.75	1.50	1.75	0.80 1.75	1.75	0.80 1.75	1.50	0.75 1.75	0.75 1.50
Lengua		2.80	2.60	1.72	1.52	2.89	2.89	1.50	1.73	1.75	1.75	1.73		1.73	1.50
Lengua								3.25	3.50	2.50	3.00	3.50	3.00	3.00	3.50
Patas	0.25	0.35	0.25	0.38	0.27	0.38	0.38								
Patas			1.20					1.00		1.00					1.50
Bofe	1.20	1.20			1.19					1.35	1.50	1.50	1.50	1.50	1.25
Carne Molida Especial Carne Molida Primera			2.35	2.42	2.52	2.69	2.69								
Carne Molida Segunda			1.10	0.98		1.02	1.02								
Obsobuco			1.80	1.79	1.79										
Chorris (Costilla Especial)															
Ropa Vieja	1.75	1.75	1.85	2.32		2.10	2.32								
Guisada de Res de Primera				2.10											
Guisado de Res de Segunda Carne Magra															
Bistec Picado	2.20	2.50	2.30	2.10	2.10	2.10	2.10								
CARNE DE CERDO	<u>'</u>														
Chuleta			1.60			2.16						2.00	2.15	2.15	2.25
Chuleta Especial	1.85			0.44	2.16	3.59						2.25	2.25	2.25	2.30
Puerco Liso Costilla de Cerdo	2.05 1.60	2.30 1.70	2.15 1.75	2.44	2.44 2.36	2.48	2.44 2.48	2.10 2.30	2.35	2.35		2.25	2.25 2.25	2.25	2.35
Patitas frescas	1.60	1.70	1.75	2.30	2.30	2.48	2.48	2.30	2.35	2.30		2.25	2.25	2.25	2.35
Patitas Congeladas	0.79	0.79	0.79	0.85	0.85	0.79	0.85	0.85	0.80	0.80	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75
Rabito Fresco															
Rabito en Salmuera	1.79	1.75	1.79	1.99	1.99	1.99	1.99	1.85	1.95	1.85	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
Pernil con Piel	2.05		2.09		2.09			2.00	2.10	2.00			2.00	2.00	2.00
Pernil sin Piel Tocino	0.25	0.49	0.35	0.55	0.55	2.65	0.57	0.35			0.60	0.50	2.00 0.50	2.00 0.50	2.00 0.50
Codillo	1.25	1.25	1.25	1.62	1.65		1.62	1.60		1.00	1.25		1.25	1.25	1.20
Cabeza	0.25	0.49			0.45		0.36								
Cabeza Entera															
Mitad de Cabeza								1.50		1.50	1.50			1.50	1.25
Cabeza Deshuesada			0.35												
Pollo Limpio con Patas y Cabaza (sin															
Pollo Limpio con Patas y Cabeza (sin tripa)															
Pollo Rosti (sin patas ni cabeza)															
Pollo o Gallina (empacada)															
Pollo Picado	1.27	1.27	1.20	1.13	1.13	1.13	1.13	1.25	1.25	1.20	1.15	1.15	1.15	1.15	1.20
Muslo Encuentro	1.37	1.42	1.45	1.63	1.39	1.62	1.60	1.60	1.40	1.20	1.35	1.35	1.30	1.40	1.35
Encuentro Muslos	1.34 1.68	1.26 1.57	1.31 1.65	1.39 1.63	1.62 1.63	1.33 1.59	1.39 1.59	1.60 1.60		1.20 1.55	1.35 1.45	1.30 1.45	1.30 1.45	1.50	
Pechuga	1.57	1.56	1.65	1.63	1.60	1.62	1.59	1.60	1.40	1.40	1.45	1.45	1.45	1.40	1.45
Pescuezo con Piel		0.81		0.55	0.55	0.57	0.57							0.50	
Pescuezo sin Piel	0.69		0.82						0.80	0.75	0.75	1.25	0.75	0.75	0.75
Molleja	1.12	1.10	1.15	1.19	1.19	1.19	1.19	1.30	1.30	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25
			0.00	0.69	0.69	0.69	0.69	0.75	0.65	0.60	0.65	0.65	0.65	0.60	0.60
Hígado de Pollo	0.69	0.68	0.69												
	0.69 1.68 0.37	0.68 1.63 0.39	1.60 0.37	1.29	1.39 0.42	1.59 0.44	1.59	1.60	1.35 0.60	1.55 0.60	1.45 0.50	1.45 0.65	1.45 0.65	1.45 0.50	1.50

Fuente: ACODECO Miembro de CONCADECO, Consejo Centroamericano de Protección al Consumidor