

Precios al Consumidor de Cortes de Carne de Res. Cerdo y Pollo, Según Establecimientos de la Provincia de Colón
Fecha: Diciembre 2008

TIPOS DE CARNES	COLON								
	SUPER 99 (2000)/COLON	SUPER 99/COLON	SUPER 99 PTO. ESCONDIDO	REY CALLE 13/COLON	REY SABANITAS	REY ARCO IRIS	MOCK	TERMINAL	ALEGRIA
CARNE DE RES									
Filete	...	4.25	4.29	...	3.25	3.15
Lomo Mulato	2.49	2.35	2.40	2.65	2.25	...	2.25
Palomilla	...	2.35	...	2.15	2.15	2.15	2.25	2.25	2.25
Punta de Palomilla	2.49	2.35	...	2.15	2.25	2.25	2.25
Rincón	2.49	2.35	2.22	2.66	2.50	2.66	2.25	2.25	2.25
Babiilla	...	2.35	2.30	2.59	2.53	2.59	2.25	2.25	2.25
Pulpa Negra	...	2.35	2.45	2.59	2.53	2.59	2.00	2.25	2.25
Pulpa Blanca	...	2.35	...	2.59	2.00	2.00	2.00
Costillón	...	2.35	2.60	2.39	2.39	2.00	2.25
Lomo de Cinta sin hueso	1.99	2.60
Lomo de Cinta con hueso	...	1.85	1.95	2.03	...	2.03	2.00	1.85	1.80
Lomo de Paleta	...	1.75	1.65
Lomo Rayado	2.00
Espaldilla
Entraña
Falda Limpia	2.09	...	1.75	1.49	1.50	1.49	1.90	1.95	1.80
Falda Limpia Delgada	1.90	1.95	1.80
Falda Limpia Gruesa	...	1.75	1.75	1.90	1.95	1.80
Jarrete	1.70	1.75	1.75	2.15	2.15	2.15	1.90	1.95	1.80
Jarretón	...	1.75	...	2.15	1.90	1.95	1.80
Pecho (Hueso)	0.80	0.89
Pecho (Carne)	...	0.70	...	0.89	1.10	1.10	1.20
Costilla	...	1.00	...	0.89	1.25	1.10	1.25
Hueso de Cadera	...	0.25	0.32
Hueso Rojo	...	0.20	0.20	0.32	0.32
Rabo	1.19	1.00	...	1.79	...	1.79	1.25
Riñón c/u
Riñón lb	...	0.35	0.30	0.35	0.36
Corazón lb	1.70	1.15	1.15	1.35	...	1.39	1.35
Corazón (Unidad)
Mondongo	0.89	0.99	0.85	0.99	0.99	0.99	0.75	0.85	...
Hígado	1.60	1.75	1.70	1.69	1.75	1.75	1.50	1.50	1.50
Lengua lb	...	2.50	2.60	2.89
Lengua c/u	3.00	...	3.25
Patas lb	...	0.25	0.25	0.31	...	0.31
Patas c/u	1.00	...
Bofe	...	1.20	1.20	1.59	1.65	...	1.50	1.25	1.50
Carne Molida Especial	2.49	...	2.35	2.59	...	3.15
Carne Molida Primera	...	2.25	2.59
Carne Molida Segunda	...	1.00	1.10	0.89	0.93	0.93
Osobuco	...	1.75	1.80	1.59	...	1.65
Chorris (Costilla Especial)	1.95	...	1.99
Ropa Vieja	1.89	1.75	1.80	...	2.55
Guisado de Res de Primera	2.49	2.75	...	2.55	2.55	2.56
Guisado de Res de Segunda	...	1.75
Carne Magra
Bistec Picado	2.49	2.25	...	2.56	2.56	2.56
CARNE DE CERDO									
Chuleta	...	1.50	1.65	1.85	1.75	1.85
Chuleta Especial	1.79	1.85	1.95	1.79	1.79	1.79	1.85	1.75	1.70
Puerco Liso	1.69	1.95	2.00	1.69	...	1.69	1.65
Costilla de Cerdo	...	1.50	...	1.79	1.79	1.79	1.85	1.75	...
Patitas Frescas	0.85
Patitas Congeladas	0.85	0.89	0.89	0.85	0.85	...	0.85	0.80	...
Rabito Fresco	1.75
Rabito en Salmuera	...	1.75	...	1.75	1.75	1.75	...
Pernil
Pernil con Piel	1.89	1.85	1.65	1.60	1.50
Pernil sin Piel	...	1.65	1.85
Lengua de cerdo
Tocino	0.39	0.25	...	0.35	0.36	...	0.30	0.30	0.25
Codillo	...	1.10	1.25	1.35	1.36	...	0.75	0.80	0.90
Cabeza	...	0.25	0.25	0.49
Cabeza Entera
Mitad de Cabeza	1.25	1.00	1.00
Cabeza Deshuesada
CARNE DE POLLO									
Pollo Limpio con Patas y Cabeza (sin tripa)
Pollo Rosti (Sin patas ni cabeza)
Pollo o Gallina (Empacada)
Pollo Picado	1.18	1.02	1.18	1.15	1.15	1.15	1.15	1.10	1.10
Muslo Encuentro	1.25	1.24	1.38	1.35	1.35	1.35	1.30	1.25	1.40
Encuentro	1.25	1.18	1.25	1.25	1.35	1.25	...	1.25	1.30
Muslos	1.35	1.48	1.50	1.25	1.25	1.25	1.40	1.35	1.40
Pechuga	1.58	1.44	1.50	1.49	...	1.49	1.40	1.25	1.45
Pescuezo con Piel	0.81	0.79	0.79
Pescuezo sin Piel	...	0.75	0.81	0.65	0.60	...
Molleja	1.15	1.12	...	1.25	1.25	1.25	1.30	1.20	1.25
Hígado de Pollo	0.69	0.35	0.68	0.69	0.69	0.69	0.65	0.60	0.60
Alas	1.49	1.36	1.50	1.43	1.43	1.43	1.40	1.35	1.45
Patitas	...	0.37	...	0.43	0.50	0.40	0.50

Fuente: ACODECO