

**Y POLLO, SEGÚN ESTABLECIMIENTOS DE LA PROVINCIA DE
DARIEN**

FECHA: OCTUBRE 2011

TIPOS DE CORTES	DARIÉN			
	M/S JOHANA	M/S ZENG	S/M LIVIAN	VENTAS METETI
CARNE DE RES				
Filete lb	2.15	...	2.00	1.85
Rincón lb	1.85	...
Babilla lb	...	1.85	1.85	1.85
Pulpa Negra lb	1.85	...
Lomo de Cinta con Hueso lb	...	1.70	...	1.65
Falda Limpia lb	...	1.50	1.65	1.70
Jarrete lb	...	1.45	1.45	1.50
Pecho Hueso lb	1.00
Costilla lb	1.00	1.75	1.25	1.00
Hueso Rojo lb	0.50	0.50	0.85	0.80
Hígado lb	1.90
Bofe lb	1.00
Carne Molida Primera lb	...	1.25
Guisada de Res de Primera lb	...	1.50
Bistec Picado lb	...	1.50
CARNE DE CERDO				
Chuleta lb	2.25	2.25
Chuleta Especial lb	...	2.49	2.50	2.75
Puerco Liso lb	2.95
Patitas frescas lb	...	0.95	1.10	1.00
Rabito Fresco lb	...	1.95	...	2.00
Rabito en Salmuera lb	1.90	...
CARNE DE POLLO				
Pollo Rosti (sin patas ni cabeza) lb	1.50	1.40	1.40	1.40
Muslo Encuentro lb	1.55	1.45	1.70	1.40
Pechuga lb	1.65	1.50	1.50	1.50
Pescuezo sin Piel lb	0.85	...	0.70	...
Molleja lb	1.25	1.25	...	1.15
Hígado de Pollo lb	0.65	...	0.70	...
Alas lb	1.65	1.35
Patitas lb	0.65	0.60

Fuente: ACODECO

Miembro de CONCADECO, Consejo Centroamericano de Protección al