

**PRECIOS AL CONSUMIDOR DE CORTES DE CARNE Y RES, CERDO Y POLLO, SEGUN ESTABLECIMIENTOS DE LAS PROVINCIAS DE HERRERA
FECHA: SEPTIEMBRE 2008**

TIPOS DE CARNES	HERRERA								
	M/S CARMENCITA	M/S ANABEL	M/S WILLIAMS	M/S CENTRO DE LA CARNE	S/M LIRA	S/M POLL MART CHITRE (MASIS)	SUPER 99/CHITRE	S/M GOLY (EL MACHETAZO)	
RES									
Filete	2.75	3.00	3.39	4.50	4.00	4.50	
Lomo Mulato	2.00	2.10	2.00	2.10	2.17	2.32	2.09	2.25	
Palomilla	2.00	2.10	2.00	2.10	2.17	2.20	2.19	2.20	
Punta de Palomilla	2.00	2.10	2.00	2.10	2.17	2.32	2.09	2.25	
Rincón	2.00	2.10	2.00	2.10	2.17	2.30	2.30	2.20	
Babilla	2.00	2.10	2.00	2.10	2.17	2.19	2.19	2.20	
Pulpa Negra	2.00	2.10	2.00	2.10	2.17	2.35	2.35	2.20	
Pulpa Blanca	2.00	2.10	2.00	2.10	2.17	2.32	2.19	2.25	
Costillón	2.00	2.10	...	2.10	2.17	2.32	2.28	2.25	
Lomo de Cinta sin hueso	2.00	2.10	...	2.10	...	1.85	...	2.25	
Lomo de Cinta con hueso	1.65	...	1.85	1.75	
Lomo de Paleta	2.20	
Lomo Rayado	2.00	2.10	...	2.10	1.95	2.00	1.99	1.95	
Espaldilla	1.70	
Entraña	1.70	1.80	1.70	1.65	2.30	1.95	
Falda Limpia	1.60	1.80	...	1.75	1.70	1.65	1.80	1.65	
Falda Limpia Delgada	1.60	1.80	...	1.75	1.70	1.65	1.80	1.65	
Falda Limpia Gruesa	1.60	1.80	...	1.75	1.70	1.65	1.80	1.65	
Jarrete	1.50	1.80	1.75	1.65	1.74	1.75	1.75	1.65	
Jarretón	1.60	1.80	1.74	1.90	1.95	1.90	
Pecho (Hueso)	1.00	1.10	1.20	1.05	0.49	0.99	0.59	1.05	
Pecho (Carne)	1.65	1.80	...	1.75	1.70	1.78	1.57	1.60	
Costilla	1.00	1.10	1.20	1.05	0.98	0.99	0.99	1.05	
Hueso de Cadera	0.50	0.50	...	0.65	0.49	0.40	0.30	0.40	
Hueso Rojo	0.50	0.50	...	0.65	0.49	0.40	0.30	0.40	
Rabo	0.60	0.75	0.70	1.20	0.95	1.00	
Riñón c/u	0.35	0.25	0.30	
Riñón lb	0.39	...	
Corazón lb	1.00	1.20	...	1.25	0.70	1.15	1.25	1.10	
Corazón (Unidad)	0.90	
Mondongo	0.70	0.80	0.95	...	
Hígado	1.60	1.80	1.75	1.60	1.65	1.78	1.70	1.50	
Lengua lb	1.98	2.10	1.90	
Lengua c/u	2.75	3.25	2.50	
Patas lb	0.25	0.49	0.25	
Patas c/u	1.15	0.75	
Bofe	0.50	0.85	0.55	1.10	
Carne Molida Especial	1.95	2.20	
Carne Molida Primera	2.00	1.60	1.70	...	1.29	1.99	1.99	1.95	
Carne Molida Segunda	1.60	0.79	0.85	...	0.70	
Osobuco	
Chorris (Costilla Especial)	1.43	1.34	1.40	
Ropa Vieja	1.60	1.80	...	1.75	1.70	1.80	1.80	1.75	
Guisado de Res de Primera	
Guisado de Res de Segunda	1.60	1.80	1.60	...	1.35	1.65	1.57	1.65	
Carne Magra	
Bistec Picado	1.88	1.95	1.95	1.95	
CERDO									
Chuleta	1.50	1.85	...	1.75	1.30	1.50	1.50	1.35	
Chuleta Especial	1.49	1.70	1.75	1.80	
Puerco Liso	2.00	2.10	2.00	2.00	1.65	1.80	1.80	1.90	
Costilla de Cerdo	1.50	1.85	1.75	1.75	1.30	1.60	1.34	1.60	
Patitas Frescas	0.80	0.88	0.89	0.79	
Patitas Congeladas	0.88	0.89	0.79	
Rabito Fresco	
Rabito en Salmuera	1.85	1.58	1.75	1.58	
Pernil con Piel	1.49	...	1.64	
Pernil sin Piel	1.64	...	1.74	
Lengua de cerdo	
Tocino	...	0.60	0.60	0.70	0.49	0.55	0.39	0.55	
Codillo	1.25	...	0.90	1.15	1.25	1.15	
Cabeza	0.25	0.25	0.39	0.25	
Cabeza Entera	
Mitad de Cabeza	
Cabeza Deshuesada	
POLLO									
Pollo Limpio con Patas y Cabeza	1.22	...	
Pollo Rosti (Sin patas ni cabeza)	1.22	...	
Pollo o Gallina (Empacada)	...	1.35	1.25	1.22	1.25	
Pollo Picado	1.40	1.35	1.30	1.25	1.25	1.20	...	1.20	
Muslo Encuentro	1.40	1.35	1.30	1.25	1.12	1.22	...	1.19	
Encuentro	...	1.35	1.30	1.15	
Muslos	...	1.35	1.30	1.25	1.29	1.55	
Pechuga	1.40	1.40	1.40	1.30	1.20	1.29	1.29	1.29	
Pescuezo	
Pescuezo con Piel	
Pescuezo sin Piel	0.70	0.70	0.60	0.70	0.60	0.75	0.80	0.65	
Molleja	1.00	1.25	1.20	1.10	1.10	1.05	1.10	1.05	
Hígado de Pollo	0.65	0.65	0.50	0.60	0.55	0.65	0.69	0.55	
Alas	1.30	1.35	1.20	1.25	1.30	1.45	1.35	1.45	
Patitas	0.10	

FUENTE: ACODECO