PRECIOS AL CONSUMIDOR DE CORTES DE CARNE DE RES, CERDO Y POLLO, SEGÚN ESTABLECIMIENTOS DE LA PROVINCIA DE VERAGUAS: MAYO 2015

Productor / Marcia CARNEL DE RES CARNEL DE RES LOGO MARIAGO SE	LA PROVINCIA DE VERAGUAS: MATO 2015										
CARNE CERES		DIEL	JE SZ)/SAN	VE AGO	SANTIAGO 9 9 9	VE AGO	VE AGO	CXIII	09	
CARNE CERES	Producto / Marca	ACO ABI	ANCO D CARNE	EL HETAZO TIAGO	/M CARN 2/SANTI	/M CARN 3/SANTI	/M CARN 5/SANTI	/M CARN 6/SANTI	JUAN X	SUPER /SANTIA	
CARNE CERES		BAN	ш б	IAC	S. No.3	S. No.:	S. No.4	S. No.(S/N	/66	
Filest	CARNE DE RES			2	_						
Patential D	Filete lb				5.29						
Pursa de Patomila 10 3.00											
Report In											
Pulso Risman 10 3,00 3,40 3,34 3,43 3,37 3,43 3,37 3,43 3,37 3,43 3,43 3,43 3,45 .		3.10	3.00			3.37					
Figure State Sta											
Constitution Cons											
Limmo go Circla con Hueses											
Limon Rayards b											
Lord Rayade Ib		4									
Entrain		3.10	3.00						2.30		
Falds Limpia Debadal b											
Falch Limpia Deliquida b											
Jarretin b											
Jarreton b											
Pecho Lesso b											
Pechs Casella D			0.75			0.75					
Husso Récole Caders Ib											
Hueso Rolo D. 50 D. 60 D. 34											
Rabo Ib Rifón Ib Corazón Ib Corazón Ib LED Corazón Cu LED Corazón Cu LED Corazón Cu LED CORAZÓN CU LED LED LED LED LED LED LED LE											
Riffort D		1.50				1.02			2.17		
Corazón lu											
Coración d'u											
Higado ib Lengua (b) Lengua (c) Lengua (d) L											
Lenqua fu											
Languag Cu											
Patas c/u	Lengua c/u					4.00					
Bofe D											
Came Molida Especial											
Came Molida Segunda b											
Obsobuco D											
Chorris (Costilla Especial) b		.									
Guisada de Res de Primera Ib											
Guisado de Res de Segunda lb 2.60 2.19											
Carne Magra b											
CARNE DE CERDO											
Chuleta B C.25 C.25 C.25 C.190 C. C.279 C.64 C. C. C. C. C. C. C. C			3.00	3.41		2.99					
Chuleta Especial lib		2 25	2 25	1 90		1 90	1 90		2.35		
Costilla de Cerdo lb 2.25 2.25 2.70 2.19 2.19 2.69 Patitas frescas lb											
Patitas Grescas Ib											
Patitas Congeladas b		2.25	2.25								
Rabito en Salmuera lb	Patitas Congeladas Ib	1.00	1.00								
Pernil con Piel Ib											
Pernil sin Piel Ib											
Codillo lb	Pernil sin Piel lb						2.54				
Cabeza Ib 0.50 0.50 0.50 0.49 <											
Cabeza Entera c/u											
Canner De Pollo	Cabeza Entera c/u	i e									
CARNE DE POLLO											
Pollo Climpio con Patas y Cabeza (sin tripa) Ib											
tripa) Ib 1.18 1.18 1.19 1.33 1.36 Pollo Gallina (empacada) Ib <td>Pollo Limpio con Patas y Cabeza (sin</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td>	Pollo Limpio con Patas y Cabeza (sin										
Pollo o Gallina (empacada) Ib											
Pollo Picado Ib		1									
Muslo Encuentro Ib 1.45 1.24 1.24 1.23 1.24 1.51 Encuentro Ib 1.29 1.28 Muslos Ib 1.60 1.60 Pechuga Ib 1.29 1.28 1.29 1.01 Pescuezo con Piel Ib 0.24 0.24 Molleja Ib 1.36 1.04 1.03 Hígado de Pollo Ib 0.30 0.25 0.24 0.26 Alas Ib 0.18 1.19 1.34 1.81 Patitas Ib 0.18 0.24											
Muslos Ib 1.60 1.60	Muslo Encuentro Ib										
Pechuga Ib 1.29 1.29 1.28 1.29 1.01 Pescuezo con Piel Ib 0.24 0.24 Pescuezo sin Piel Ib		ł									
Pescuezo con Piel Ib 0.24 0.24 -		-				1.29					
Molleja Ib 1.36 1.04 1.03 Hígado de Pollo Ib 0.30 0.25 0.24 0.26 Alas Ib 1.86 1.19 1.19 1.19 1.34 1.81 Patitas Ib 0.18 0.24	Pescuezo con Piel Ib					0.24	0.24				
Hígado de Pollo Ib 0.30 0.25 0.24 0.26 Alas Ib 1.86 1.19 1.19 1.19 1.34 1.81 Patitas Ib 0.18 0.24											
Alas lb 1.86 1.19 1.19 1.19 1.34 1.81 Patitas lb 0.18 0.24	Hígado de Pollo Ib										
	Alas Ib	-			1.19	1.19		1.19	1.34		
DESCRIPTION OF THE PROPERTY OF						0.18			0.24		

Fuente: ACODECO