

Precio al Consumidor de Cortes de Carnes de Res, Cerdo y Pollo, Según Establecimientos de la Provincia de Bocas del Toro  
Fecha. Enero 2009

TIPOS DE CARNES	CHANGUINOLA			
	CARNICERIA BEITIA	S/M ROMERO	SUPER LA HUACA	CARNICERIA SUIRA
<b>CARNE DE RES</b>				
Filete	3.50	3.99	2.50	2.75
Lomo Mulato	1.90	2.05	1.89	1.90
Palomilla	1.90	2.05	1.89	1.90
Punta de Palomilla	1.90	...	1.89	1.90
Rincón	1.90	2.19	1.89	1.90
Babilla	1.90	2.05	1.89	1.90
Pulpa Negra	1.90	2.05	1.89	1.90
Pulpa Blanca	1.90	2.05	1.89	1.90
Costillón	...	...	1.50	...
Lomo de Cinta sin hueso	1.90	2.05	1.89	1.90
Lomo de Cinta con hueso	1.80	1.88	1.80	1.80
Lomo de Paleta	1.50	1.70	1.20	1.50
Lomo Rayado	1.90	2.05	1.89	1.90
Espaldilla	...	...	1.50	...
Entraña	...	...	1.50	...
Falda Limpia	1.55	1.54	1.50	1.55
Falda Limpia Delgada	1.55	1.54	1.50	1.55
Falda Limpia Gruesa	1.55	1.82	1.50	1.55
Jarrete	1.55	1.67	1.20	1.20
Jarretón	1.55	...	1.50	1.55
Pecho (Hueso)	1.20	...	1.20	1.20
Pecho (Carne)	1.55	1.74	1.50	...
Costilla	1.20	1.13	1.20	1.20
Hueso de Cadera	0.40	...	0.35	0.40
Hueso Rojo	0.40	...	0.35	0.40
Rabo	1.25	1.10	0.65	1.25
Riñón c/u	0.50	...	0.40	0.50
Riñón lb	...	0.31	...	...
Corazón lb	1.25	1.25	0.70	1.25
Corazón (Unidad)	...	...	...	...
Mondongo	1.15	1.15	1.20	1.15
Hígado	1.90	1.95	1.69	1.90
Lengua lb	...	2.29	...	...
Lengua c/u	3.50	...	2.15	3.50
Patatas lb	0.75	0.29	0.69	0.75
Patatas c/u	...	...	...	...
Bofe	1.25	1.29	0.90	...
Carne Molida Especial	...	1.89	1.89	...
Carne Molida Primera	1.75	1.82	1.89	1.80
Carne Molida Segunda	1.25	1.25	1.15	1.25
Osobuco	...	...	...	...
Chorris (Costilla Especial)	...	1.31	...	...
Ropa Vieja	...	1.82	1.50	1.55
Guisado de Res de Primera	...	1.74	1.95	...
Guisado de Res de Segunda	...	...	...	...
Carne Magra	...	...	...	...
Bistec Picado	...	2.05	1.95	1.90
<b>CARNE DE CERDO</b>				
Chuleta	1.75	1.90	1.60	1.75
Chuleta Especial	...	2.15	2.25	2.75
Puerco Liso	...	2.06	1.95	...
Costilla de Cerdo	1.65	1.89	1.60	1.85
Patitas Frescas	...	0.70	0.90	...
Patitas Congeladas	0.90	0.85	0.90	...
Rabito Fresco	...	0.65	0.55	...
Rabito en Salmuera	1.90	1.75	1.89	1.90
Pernil	...	...	...	...
Pernil con Piel	1.75	...	1.60	...
Pernil sin Piel	...	...	...	...
Lengua de cerdo	...	...	...	...
Tocino	...	0.39	0.55	...
Codillo	0.50	0.70	0.80	...
Cabeza	0.50	0.69	...	...
Cabeza Entera	...	...	...	...
Mitad de Cabeza	...	...	...	...
Cabeza Deshuesada	...	...	...	...
<b>CARNE DE POLLO</b>				
Pollo Limpio con Patas y Cabeza (sin tripa)	...	...	...	...
Pollo Rosti (Sin patas ni cabeza)	...	1.30	1.20	...
Pollo o Gallina (Empacada)	1.35	1.24	...	1.35
Pollo Picado	1.30	...	1.20	1.35
Muslo Encuentro	1.30	1.31	1.20	1.35
Encuentro	1.30	1.19	1.20	...
Muslos	1.30	1.53	1.25	...
Pechuga	1.40	1.19	1.20	1.35
Pescuezo con Piel	...	0.37	0.50	...
Pescuezo sin Piel	0.75	...	0.60	0.75
Molleja	...	1.15	1.15	...
Hígado de Pollo	...	0.72	0.75	...
Alas	...	1.53	1.25	...
Patitas	0.65	0.43	0.50	0.70

Fuente: ACODECO