

Precios al Consumidor de Cortes de Carne de Res. Cerdo y Pollo, Según Establecimientos de la Provincia de Herrera
Fecha: Marzo 2009

TIPOS DE CORTES	CHITRE							
	M/S CARMENCITA	M/S ANABEL	S/M CHITRE	M/S CENTRO DE LA CARNE	S/M LIRA/CHITRE	S/M POLL MART CHITRE (MASISA)	SUPER 99/CHITRE	S/M GOLY (EL MACHETAZO)
CARNE DE RES								
Filete	2.75	2.50	3.50	3.00	3.00	3.50	3.50	3.50
Lomo Mulato	2.10	2.20	2.20	2.20	2.17	2.32	2.09	2.20
Palomilla	2.10	2.20	2.20	2.20	1.99	2.20	2.30	2.20
Punta de Palomilla	2.10	2.20	2.20	2.20	2.17	2.32	2.09	2.25
Rincón	2.10	2.20	2.20	2.20	2.17	2.30	2.30	2.30
Babilla	2.10	2.20	2.20	2.20	2.17	2.19	2.30	2.05
Pulpa Negra	2.10	2.20	2.20	2.20	2.17	2.35	2.35	2.30
Pulpa Blanca	2.10	2.20	2.20	2.20	2.17	2.32	2.30	2.25
Costillón	2.10	2.20	2.20	2.20	2.17	2.32	2.28	2.40
Lomo de Cinta sin hueso	2.10	2.20	...	2.32	...	1.75
Lomo de Cinta con hueso	...	1.90	1.75	1.85	1.85	1.75
Lomo de Paleta	1.75	2.20
Lomo Rayado	2.10	2.20	2.20	2.20	1.95	2.00	1.99	...
Espaldilla	...	1.75	1.75
Entraña	1.75	2.20	2.20	...	1.75	2.20	2.30	1.95
Falda Limpia	...	1.80	1.75	1.75	1.80	1.65
Falda Limpia Delgada	1.60	1.75	1.75	1.75	1.75	1.65	1.80	1.65
Falda Limpia Gruesa	1.65	1.80	1.75	1.75	1.75	1.65	1.80	1.65
Jarrete	1.50	1.70	1.65	1.65	1.74	1.65	1.75	1.65
Jarretón	1.75	2.00	1.65	...	1.75	1.90	1.95	1.90
Pecho (Hueso)	1.00	0.75	1.00	1.00	0.99	0.85	0.59	1.05
Pecho (Carne)	1.65	1.80	1.75	1.75	1.75	1.78	1.80	1.75
Costilla	1.00	0.75	1.00	1.00	0.99	0.90	0.99	1.05
Hueso de Cadera	0.50	0.50	0.60	0.65	0.40	...	0.30	0.40
Hueso Rojo	0.50	0.50	0.40	0.65	0.40	0.35	0.30	...
Rabo	0.80	0.80	0.65	0.75	0.79	1.20	0.95	...
Riñón c/u	0.35	0.30	0.30	0.35	0.39	...
Riñón lb
Corazón lb	1.00	1.20	1.25	1.25	0.89	1.15	1.25	1.10
Corazón (Unidad)
Mondongo	...	0.80	0.85	0.88	0.95	0.90
Hígado	1.60	1.80	1.80	1.60	1.75	1.78	1.70	1.50
Lengua lb	1.95	2.10	1.90
Lengua c/u	2.75	2.75	3.25	3.00	2.50
Patatas lb	0.25	...	0.25
Patatas c/u
Bofe	0.50	0.75	1.00	0.85	0.55	1.10	1.20	0.75
Carne Molida Especial	1.95	1.99
Carne Molida Primera	2.10	1.29	1.99	1.99	1.95
Carne Molida Segunda	1.60	1.70	1.60	...	0.79	0.70
Osobuco	1.25
Chorris (Costilla Especial)	1.40	1.80	1.40
Ropa Vieja	1.60	1.80	1.75	...	1.75	1.75
Guisado de Res de Primera	2.10	2.20	1.75
Guisado de Res de Segunda	1.60	1.80	1.35	...	1.65	1.65
Carne Magra	1.95	...
Bistec Picado	2.10	2.20	1.88	1.95	...	1.95
CARNE DE CERDO								
Chuleta	1.75	1.90	1.70	1.75	1.45	1.75	1.75	1.75
Chuleta Especial	1.59	2.05	1.99	2.05
Puerco Liso	2.00	2.30	2.15	2.15	2.05	2.20	2.09	2.20
Costilla de Cerdo	1.75	1.90	1.70	1.75	1.50	1.85	1.65	1.85
Patitas Frescas
Patitas Congeladas	...	0.75	0.75	...	0.70	0.88	0.75	0.88
Rabito Fresco
Rabito en Salmuera	1.85	...	1.85	1.58	1.75	1.58
Pernil
Pernil con Piel	1.75	...	1.70	...	1.60	1.49	1.95	...
Pernil sin Piel	1.65	1.64
Lengua de cerdo
Tocino	0.60	0.60	0.75	0.70	0.75	0.75	0.39	0.75
Codillo	...	1.00	0.75	...	1.00	1.10	1.35	1.20
Cabeza	0.40	0.35	0.25	0.25	0.20	0.35
Cabeza Entera	...	2.50
Mitad de Cabeza
Cabeza Deshuesada
CARNE DE POLLO								
Pollo Limpio con Patas y Cabeza (sin tripa)
Pollo Rosti (Sin patas ni cabeza)
Pollo o Gallina (Empacada)	1.22	...
Pollo Picado	1.30	...	1.25	1.30	1.22	...
Muslo Encuentro	1.30	1.30	1.25	1.30	1.14	1.25	1.29	1.25
Encuentro	1.20	1.15
Muslos	1.30	...	1.24	1.40	1.35	1.40
Pechuga	1.35	1.35	1.30	1.35	1.24	1.35	1.29	1.30
Pescuezo con Piel
Pescuezo sin Piel	0.60	0.65	0.65	0.70	0.60	0.80	0.80	0.65
Molleja	1.00	1.25	1.25	1.15	1.10	1.05	1.10	1.05
Hígado de Pollo	0.60	0.60	0.60	0.60	0.60	0.65	0.69	0.55
Alas	1.25	1.25	1.20	1.30	1.25	1.40	1.45	1.35
Patitas	0.10

Fuente: ACODECO