

Precios al Consumidor de Cortes de Carnes de Res, Cerdo y Pollo, Según Establecimientos de la Provincia de Herrera
Fecha: Junio 2009

TIPOS DE CORTES	CHITRE							
	SUPER 99/CHITRE	S/M POLL MART CHITRE (MASISA)	S/M GOLY (EL MACHETAZO)	M/S CENTRO DE LA CARNE	S/M LIRA	S/M CHITRE	M/S CARMENCITA	M/S ANABEL
CARNE DE RES								
Filete	2.95	3.50	3.50	3.00	3.00	3.00	2.75	2.75
Lomo Mulato	2.09	2.32	2.25	2.30	2.17	2.30	2.20	2.25
Palomilla	2.30	2.20	2.20	2.30	2.17	2.30	2.20	2.25
Punta de Palomilla	2.09	2.32	2.25	2.30	2.17	2.30	2.20	2.25
Rincón	2.30	2.30	2.20	2.30	2.17	2.30	2.20	2.25
Babilla	2.30	2.30	2.05	2.30	2.17	2.30	2.20	2.25
Pulpa Negra	2.30	2.35	2.20	2.30	2.17	2.30	2.20	2.25
Pulpa Blanca	2.30	2.32	2.25	2.30	2.17	2.30	2.20	2.25
Costillón	2.28	2.32	2.40	2.30	2.17	2.30	2.20	2.25
Lomo de Cinta sin hueso	...	2.32	2.20	...
Lomo de Cinta con hueso	1.65	1.85	1.75	...	1.75	1.90
Lomo de Paleta
Lomo Rayado	1.99	2.00	1.95	2.30	1.95	...	2.20	2.25
Espaldilla
Entraña	2.30	2.22	1.90	...	1.75	...	1.75	...
Falda Limpia	1.80	1.65	1.65	1.85	1.75	1.75	1.70	1.70
Falda Limpia Delgada	1.80	1.65	1.65	1.85	1.75	1.75	1.60	1.70
Falda Limpia Gruesa	1.80	1.65	1.65	1.85	1.75	1.75	1.70	1.70
Jarrete	1.75	1.75	1.65	1.75	1.75	1.75	1.60	1.70
Jarretón	1.95	1.90	1.90	...	1.75	1.75	1.75	1.70
Pecho (Hueso)	0.59	0.90	...	1.05	0.99	1.00	1.00	0.95
Pecho (Carne)	1.80	1.78	1.75	1.85	1.75	1.75	1.65	...
Costilla	0.99	0.90	0.90	1.05	0.99	1.00	1.15	0.95
Hueso de Cadera	0.30	0.25	0.30	0.65	0.40	0.50	0.60	0.40
Hueso Rojo	0.30	0.25	0.30	0.65	0.40	0.50	0.60	0.40
Rabo	0.95	1.20	1.00	0.75	0.70	0.60	0.80	0.75
Riñón c/u	0.39	0.35	...	0.35	0.35	0.25
Riñón lb
Corazón lb	1.25	1.16	1.10	1.25	0.80	1.25	1.10	1.20
Corazón (Unidad)
Mondongo	0.95	0.90	0.75	...	0.85
Hígado	1.70	1.50	1.50	1.60	1.75	1.80	1.75	1.80
Lengua lb	2.10	1.98	1.90
Lengua c/u	3.25	2.50	3.25	2.75	2.50
Patas lb	0.49	0.35	0.25
Patas c/u
Bofe	1.20	1.20	1.15	0.85	0.65	1.00	0.60	0.75
Carne Molida Especial	2.45	2.10	2.20
Carne Molida Primera	1.99	1.99	1.95	...	1.29	...	2.20	...
Carne Molida Segunda	...	0.60	0.70
Osobuco	1.75
Chorris (Costilla Especial)	...	1.40	1.40
Ropa Vieja	1.80	1.80	1.75	...	1.75	1.75	1.60	1.70
Guisado de Res de Primera
Guisado de Res de Segunda	1.65	1.65	1.65	...	1.75	1.75	1.65	1.80
Carne Magra
Bistec Picado	1.95	1.95	1.90	...	1.88	2.30	...	2.25
CARNE DE CERDO								
Chuleta	1.75	1.55	1.80	1.95	1.45	1.75	1.75	2.00
Chuleta Especial	1.99	1.99	2.10	...	1.80
Puerco Liso	2.09	2.05	2.25	2.35	1.95	2.40	2.25	2.50
Costilla de Cerdo	1.65	1.95	1.95	1.95	1.75	1.75	1.75	1.95
Patitas Frescas	0.75	0.88	0.88	...	0.70
Patitas Congeladas	0.75	0.88	0.88	...	0.70
Rabito Fresco
Rabito en Salmuera	1.75	1.58	1.58	...	1.85
Pernil
Pernil con Piel	...	1.49	1.70	...	1.60
Pernil sin Piel	...	1.64	1.80	...	1.65
Lengua de cerdo
Tocino	0.39	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	...	0.65
Codillo	1.35	1.15	1.25	...	1.20
Cabeza	0.20	0.30	0.30	0.35	0.25
Cabeza Entera
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	1.25	1.25	1.20	...	1.20
Pollo Picado	1.10	1.10	1.10	1.25	...	1.15	1.15	1.20
Muslo Encuentro	1.35	1.05	1.05	1.25	1.17	1.15	1.15	1.20
Encuentro
Muslos	1.47	1.40	1.40	...	1.35
Pechuga	1.40	1.15	1.10	1.30	1.19	1.20	1.20	1.25
Pescuezo con Piel
Pescuezo sin Piel	0.80	0.65	0.65	0.70	0.65	0.65	0.60	0.65
Molleja	1.10	1.05	0.75	1.15	1.10	1.20	1.00	1.20
Hígado de Pollo	0.69	0.55	0.55	0.60	0.55	0.50	0.60	0.60
Alas	1.47	1.35	1.35	1.25	1.35	1.15	1.15	1.15
Patitas	...	0.10

Fuente: ACODECO