

**Cortes de Carnes de Res, Cerdo y Pollo, Según Establecimientos de la Provincia de Los Santos**  
Fecha: Junio 2009

TIPOS DE CORTES	LAS TABLAS										
	MINI SUPER LOS AMIGOS	M/S LA FELICIDAD	CASA POPULAR SANTEÑO	M/S LA MEJORANA	M/S EUROMAX	M/S LA PROSPERIDAD	S/M LAS TABLAS	INVERSIONES ESPINO S. A.	S/M LOS ANGELES/LAS TABLAS	S/M LOS SANTOS	S/M DE LA CARNE
<b>CARNE DE RES</b>											
Filete	2.75	3.15	2.60	2.50	3.50	2.50	3.00	3.00	3.25		
Lomo Mulato	2.25	2.10	2.20	2.00	2.10	2.00	2.20	2.19	2.20	2.35	1.95
Palomilla	2.25	2.10	2.20	2.00	2.10	2.00	2.20	2.19	2.20	2.35	1.95
Punta de Palomilla	2.25	2.10	2.20	2.00	2.10	2.00	2.20	2.19	2.20	2.35	1.95
Rincón	2.25	2.10	2.20	2.00	2.10	2.00	2.20	2.19	2.20	2.35	2.16
Babilla	2.25	2.10	2.20	2.00	2.10	2.00	2.20	2.19	2.20	2.35	1.95
Pulpa Negra	2.25	2.10	2.20	2.00	2.10	2.00	2.20	2.19	2.20	2.35	1.95
Pulpa Blanca	2.25	2.10	2.20	2.00	2.10	2.00	2.20	2.19	2.20	2.35	1.95
Costillón	2.25	2.10	2.20	2.00	2.10	2.00	2.20	2.19	2.20	2.35	1.95
Lomo de Cinta sin hueso	2.25	2.10	2.20	2.00		2.00			2.20	2.35	1.95
Lomo de Cinta con hueso		1.75		1.70			1.80	1.70	1.85	2.35	1.67
Lomo de Paleta							1.70	1.65		2.35	
Lomo Rayado	2.25	2.10	2.20	2.00		2.00	2.00	1.65	1.90	2.35	
Espaldilla	1.80		1.68				1.70	1.65	1.75		
Entraña	2.25		1.68	1.60			1.70	1.65	1.75		
Falda Limpia	1.80	1.70	1.68	1.60	1.75	1.60	1.70	1.65	1.75	1.95	
Falda Limpia Delgada	1.80	1.70	1.68	1.60	1.75	1.60	1.70	1.65	1.75	1.95	
Falda Limpia Gruesa	1.80	1.70	1.68	1.60	1.75	1.60	1.70	1.65	1.75	1.95	
Jarrete	1.80	1.63	1.58	1.45	1.60	1.50	1.55	1.35	1.65	1.75	1.79
Jarretón	1.80	1.80	1.68	1.45	1.75	1.60	1.75	1.65	1.85	1.95	
Pecho (Hueso)											
Pecho (Carne)	1.80	1.75	1.68	1.60	1.75	1.60	1.70	1.65	1.75	1.95	1.79
Costilla	1.20	1.00	0.95	0.85	0.90	1.00	1.20	0.95	0.95	1.19	1.10
Hueso de Cadera	0.60	0.45		0.40	0.50	0.35	0.35	0.35	0.75		
Hueso Rojo	0.50	0.45	0.65	0.30	0.40	0.35	0.35	0.27	0.35	0.58	0.35
Rabo	1.00	0.90	0.95	0.70	0.90	...	0.70	...	0.75		
Riñón c/u	0.25	0.40		0.25	0.25	0.35	0.30	0.40	0.25		
Riñón lb											
Corazón lb	1.00	1.10		1.00	1.10		0.70	0.60			
Corazón (Unidad)						2.50			2.25		
Mondongo		0.85		0.40	0.50	0.50	0.50	0.40	0.50	1.95	0.94
Hígado	1.70	1.65		1.45	1.50	1.50	1.70	1.59	1.75		
Lengua lb								2.19			
Lengua c/u	3.50	3.50		4.50	5.00		3.50		4.95		
Patas lb											
Patas c/u		0.25		0.35	0.50	0.35	0.25	0.25	0.50		
Bofe	0.75	0.65	0.65	0.50	0.50	0.50	0.60	0.40	0.50		
Carne Molida Especial			2.20				2.20	2.19	2.25		
Carne Molida Primera			...					...	...		1.95
Carne Molida Segunda		1.45	1.58	1.35	1.30	1.25	1.55	1.15	1.60	1.85	
Oso buco											
Chorris (Costilla Especial)											
Ropa Vieja	1.80	1.70	1.75	1.60	1.75	1.60	1.70	1.65	1.75	1.95	
Guisado de Res de Primera	2.25	2.10	2.20	2.00	2.10	2.00	2.20	2.19	2.20	2.35	1.95
Guisado de Res de Segunda	1.80	1.63	1.68	1.60	1.70	1.60	1.70	1.25	1.75	1.75	1.39
Carne Magra											
Bistec Picado	2.25	2.00	2.00		2.10		2.20	2.19	2.15	2.35	1.92
<b>CARNE DE CERDO</b>											
Chuleta	1.85	1.90	...	1.60				1.95	1.85	1.95	1.72
Chuleta Especial	2.75	2.45	2.40	2.35		2.35	2.00		2.25	2.50	...
Puerco Liso	2.25	2.15	2.30	2.10	1.90	2.00	2.10	1.94	2.20	2.35	
Costilla de Cerdo	1.75	2.05	1.75	1.75	1.75	1.80	1.95	1.95	1.95	1.95	
Patitas Frescas		0.75		0.80	0.65		0.90	0.75	0.95	0.85	0.79
Patitas Congeladas								0.91			
Rabito Fresco											
Rabito en Salmuera				1.85			1.70	1.70	1.85	1.95	1.75
Pernil											
Pernil con Piel											
Pernil sin Piel											
Lengua de cerdo											
Tocino	0.75	0.70		0.85	0.75	1.00	0.85	0.75	1.20		
Codillo		1.10		0.80		0.75	1.20	1.10	0.95		
Cabeza		0.40						0.55			0.29
Cabeza Entera							...		4.50		
Mitad de Cabeza				2.00		1.75	2.00				
Cabeza Deshuesada								0.55			
<b>CARNE DE POLLO</b>											
Pollo Limpio con Patas y Cabeza (sin tripa)											
Pollo Rosti (Sin patas ni cabeza)											
Pollo o Gallina (Empacada)											
Pollo Picado	1.25	1.05	1.20	1.15	1.25	1.10	1.15	1.15	1.20	1.20	1.10
Muslo Encuentro	1.25	1.05	1.25	1.15		1.10	1.10		1.20	1.25	0.99
Encuentro	1.25			1.15	1.25			0.60	1.45		
Muslos		1.60		1.35			1.44	1.44	1.45	1.20	
Pechuga	1.25	1.10	1.30	1.30	1.30	1.25	1.20	1.20	1.30	1.25	1.10
Pescuezo con Piel											
Pescuezo sin Piel		0.75	0.65	0.55		0.55	0.70	0.60	0.70		
Molleja		1.15	1.10	1.10		1.15	1.15	1.10	1.25	1.30	
Hígado de Pollo	0.60	0.65	0.60	0.55	0.65	0.55	0.60	0.60	0.65	0.65	
Alas		1.05	1.00	1.15	1.30	1.10	1.10	1.10	1.05	1.15	0.69
Patitas		0.40							0.50		

Fuente: ACODECO