

Precios de Venta al Consumidor de Carnes de Res, Cerdo y Pollo, Segun Establecimientos de la Provincia de Veraguas
Fecha : JUNIO 2008

TIPOS DE CARNES	SANTIAGO								
	SUPER 99/SANTIAGO	S/M JUAN XXIII CENTRAL	S/M CARNE NO.7/SANTIAGO	S/M CARNE NO 6/SANTIAGO	S/M CARNE NO 5/SANTIAGO	S/M CARNE NO 3/SANTIAGO	S/M CARNE NO 2/SANTIAGO	S/M CARNE NO 1/SANTIAGO	EL MACHETAZO/SANTIAGO
RES									
Filete	4.15	2.55	3.00	2.61	2.81	3.69	2.67	...	5.50
Lomo Mulato	2.35	1.90	1.90	1.95	1.95	1.95	1.95	...	2.05
Palomilla	2.35	1.90	1.90	1.95	1.95	1.95	1.95	...	1.95
Punta de Palomilla	2.35	1.90	1.90	1.95	1.95	1.95	1.95	...	2.05
Rincón	2.12	2.17	1.90	2.14	2.14	2.16	2.14	...	2.10
Babilla	2.20	1.95	1.90	1.95	1.95	1.95	1.95	...	1.95
Pulpa Negra	2.30	1.95	1.90	1.95	1.95	1.95	1.95	...	1.95
Pulpa Blanca	2.12	1.90	1.90	1.95	1.77	1.89	1.77	...	1.95
Costillón	2.30	2.15	1.85	2.20	2.20	2.49	2.20	1.70	2.15
Lomo de Cinta sin hueso	2.30	2.15	...	2.37	2.37	2.37	2.20	...	2.10
Lomo de Cinta con hueso	1.95	1.69	1.90	1.64	1.64	1.67	1.67	...	1.67
Lomo de Paleta	...	1.50	1.62	1.62	1.59
Lomo Rayado	...	1.90	1.80	2.20	...	1.95	2.20
Espaldilla	1.65	...	1.60	1.71	1.50	1.65
Entraña	1.65	1.60	1.60	1.71	1.67	0.67	1.67	...	1.90
Falda Limpia	1.65	1.60	1.60	1.71	1.71	1.71	1.71	...	1.65
Falda Limpia Delgada	1.65	1.60	1.60	1.71	...	1.71	1.71	...	1.65
Falda Limpia Gruesa	1.47	1.60	1.40	1.44	...	1.71	1.71	...	1.70
Jarrete	1.69	1.65	1.60	1.71	1.71	1.71	1.71	1.50	1.71
Jarretón	1.69	1.70	1.60	1.71	1.67	1.67	1.55	...	1.75
Pecho (Hueso)	0.70	0.45	...	0.42	0.42	0.45
Pecho (Carne)	1.47	1.49	1.60	1.71	1.71	1.71	1.71	1.50	1.65
Costilla	1.10	0.95	1.00	1.04	1.04	1.10	1.04	...	1.15
Hueso de Cadera	0.49	0.45	0.50	0.42	0.42	0.35	0.52	...	0.45
Hueso Rojo	0.49	0.45	0.50	0.42	0.42	0.35	0.52	...	0.45
Rabo	0.95	...	0.90	0.97	0.97	0.97	0.97	...	1.10
Riñón c/u	...	0.35	...	0.37	0.37	0.37	0.37
Riñón lb
Corazón lb	1.25	0.98	1.00	1.02	1.02	1.02	1.02	...	1.05
Corazón (Unidad)
Mondongo	0.95	0.92	0.65	0.97	0.97	0.94	0.97	0.70	0.95
Hígado	1.70	1.50	1.50	1.64	1.64	1.74	1.64	...	1.70
Lengua lb	2.50	1.55
Lengua c/u	...	3.50	3.25	3.11	3.11	3.29	3.11
Patatas lb	0.45	0.25	0.30	...	0.41	0.41	0.41	0.30	0.35
Patatas c/u	...	0.45	...	0.61	0.61	0.61	0.61
Bofe	1.05	0.85	1.00	1.02	1.02	1.02	1.08	...	0.90
Carne Molida Especial	2.20	1.95	1.90
Carne Molida Primera	...	1.70	...	1.71	1.71	1.71	1.71	...	1.70
Carne Molida Segunda	1.00	1.15	1.12	...	1.12	...	0.80
Osobuco	...	1.30	1.47	1.47	1.47
Chorris (Costilla Especial)	1.75	1.25	1.14	1.40
Ropa Vieja	1.75	1.60	1.60	1.71	1.71	1.74	1.71	...	1.70
Guisado de Res de Primera
Guisado de Res de Segunda	1.47	1.44	1.44	1.47
Carne Magra
Bistec Picado	1.88	1.88
CERDO									
Chuleta	1.50	1.35	...	1.29	1.29	1.39	1.55	...	1.45
Chuleta Especial	1.89	1.60	...	1.59	...	1.69	1.59	...	1.65
Puerco Liso	1.50	1.85	...	1.95	1.95	1.95	1.95	...	1.85
Costilla de Cerdo	1.65	1.30	...	1.39	1.39	1.39	1.39	...	1.45
Patitas Frescas	0.75	0.85	...	0.40	0.75	0.59	0.40	...	0.69
Patitas Congeladas	0.75	0.85	...	0.85	0.75	0.85	0.74	...	0.69
Rabito Fresco	0.49	0.40	...	0.40
Rabito en Salmuera	1.75	1.40	...	1.68	1.68	1.68	1.68	...	1.55
Pernil	1.95	1.35	...	1.50	1.50	1.58	1.50	...	1.75
Pernil con Piel	1.95
Pernil sin Piel	0.49
Lengua de cerdo	1.25
Tocino	0.25	0.25	...	0.30	0.40	0.35	0.30	...	0.45
Codillo	...	0.75	...	0.90	0.90	0.90	0.85	...	1.15
Cabeza	...	0.40	...	0.40	0.40	0.25	0.40	...	0.35
Cabeza Entera
Mitad de Cabeza
Cabeza Deshuesada
POLLO									
Pollo Limpio con Patas y Cabeza (sin tripa)
Pollo Rosti (Sin patas ni cabeza)	1.05	1.00	...	0.94	0.95	0.98	0.95
Pollo o Gallina (Empacada)	0.79
Pollo Picado	1.05	0.81	0.81	0.81	0.89
Muslo Encuentro	1.05	1.00	...	0.94	0.94	0.94	0.94	...	0.96
Encuentro	1.09	0.90	...	0.90	0.90	0.79	0.85	...	0.95
Muslos	1.10	1.10	...	1.05	1.05	1.14	1.05	...	1.20
Pechuga	1.10	1.10	...	0.98	0.94	0.94	0.95	...	0.99
Pescuezo con Piel	0.25	0.30	0.19	0.30
Pescuezo sin Piel	0.62	0.55	0.45	0.50
Molleja	0.99	1.05	...	0.94	0.94	0.94	0.89	...	0.98
Hígado de Pollo	0.45	0.45	...	0.35	0.25	0.20	0.30	...	0.45
Alas	1.10	0.90	...	0.75	0.75	0.75	0.75	...	1.09
Patitas	...	0.45	...	0.20	0.20	0.15	0.30