



# Monte Allegre

## CARNES NOBRES

“Amor na qualidade. Tradição no sabor”



CATÁLOGO DE PRODUTOS





# Monte Alegre

## CARNES NOBRES

CATÁLOGO DE PRODUTOS





# Monte Alegre

## CARNES NOBRES

Criada em 1998 a partir do sonho de seu fundador *Sílvio Azevedo* de não apenas colocar alimento à mesa das pessoas, mas de fazer parte do sagrado momento de celebração que se faz em torno do alimento.

Comprometida em todas as etapas do processo para levar excelência em todo tempo à toda mesa que nos honrar em ser parte dela é uma filosofia da Monte Alegre.



A qualidade de nossos produtos na sua mesa é assegurada pela nossa logística estrategicamente planejada desde a aquisição da matéria prima até o cliente final.



Entregamos ao nosso cliente, produtos resultantes de muito compromisso e responsabilidade não apenas na qualidade, como também no custo benefício.



Nosso compromisso com o meio ambiente se dá em todas as etapas de nossa cadeia produtiva com uma visão de sustentabilidade em constante aprimoramento.



Nossos produtos são preparados pelos mais reconhecidos chefes e encontrados nos mais renomados restaurantes, que reconhecem na Monte Alegre uma marca que proporciona algo único a quem prova. Os maiores e melhores distribuidores do segmento alimentício corroboram com esta visão, nos fazendo amplamente conhecidos.







# AMOR NA QUALIDADE

A nosso amor resulta em qualidade

A palavra amor trás consigo todo o inconsciente da marca no tocante que quem ama zela , cuida, protege, dá o melhor, se dedica se esforça, supera limites e tem constante busca por ser excelente aos olhos do objeto amado. Amor não é paixão, a paixão é efêmera , fugaz e apesar da sua potencia inicial não tem força para construir algo sólido que dure.

Paixões vem e vão, o amor fica.

A nossa forma de exprimir o quanto amamos o que fazemos é entregar excelência para quem nos convida à mesa e que dentre tantas opções nos escolhe por enxergar que a relação com o alimento carrega muito afeto.

Da seleção da matéria prima até a mesa, nosso amor pelo que fazemos resulta em qualidade nitidamente percebida pelos nossos clientes.





# SUÍNO

A carne suína é uma das principais fontes de vitamina B1, que participa do metabolismo energético, melhora o apetite e o funcionamento do sistema nervoso. Além disso, possui niacina, que melhoram a saúde da pele e o funcionamento do sistema digestivo.



# FILE MIGNON SUÍNO



## IRRESISTÍVEL

Corte nobre, extremamente macio e suculento, de sabor suave com um dos menores teores de gordura. Localizado na parte dorsal inferior traseira. Pode ser servido grelhado, assado ou cozido.

# PRIME RIB SUÍNO



## DE PRIMEIRA

Numa tradução literal Prime Rib quer dizer “costela de primeira”. Ele é serrado na transversal, seguindo o sentido dos ossos da costela que são limpos depois de fatiados. É um corte de muita qualidade retirado entre a sexta e a décima segunda vértebra.





# T-BONE SUÍNO



## UM CLÁSSICO

Localizado na parte dorsal lombar, que tem em sua formação o Contra-Filé na parte superior e o Filé Mignon na sua parte inferior. Corte extremamente macio e nobre, sendo usado principalmente em grelhas e chapas com período de cozimento rápido e sabor único.

# PICANHA SUÍNA



## AUTÊNTICA

Uma peça relativamente pequena, de formato triangular, com uma camada proporcional de gordura, que representa um bom sinal de que a carne é proveniente de um animal saudável que foi bem alimentado. Sabor autêntico e de rápido preparo.





# PANCETTA SUÍNA



## LEVEZA E SABOR

A panceta é um corte saboroso retirado da barriga do Suíno. Sua principal diferença para o bacon é que a panceta suína não é defumada, por isso, possui um sabor mais leve. Vem sendo um corte bastante apreciado pelo seu sabor e sua crocância.

# COPA LOMBO SUÍNO



## MARMORIZADA

Situada acima da paleta, também recebe o nome de sobre paleta, o copa lombo é uma carne entremeada de gordura (marmoreio). Por esta razão ela sempre é bem vinda em qualquer preparo.





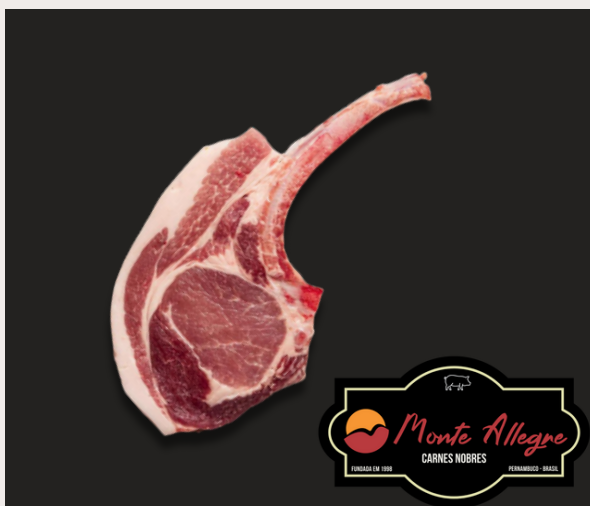
# COSTELA SUÍNA



## A PREDILETA

Corte extremamente saboroso e textura macia. Tem em sua estrutura várias camadas de carne entremeadas de gordura o que proporciona um corte singular de sabor. Usado em churrascos, cozidos, fornos e grelhas.

# TOMAHAWK SUÍNO



## ELEGANTE

Tomahawk suíno é um corte de carne com qualidade premium. O tomahawk é um corte nobre e muito saboroso que mescla porções de carne e gordura, proporcionando incríveis maciez e suculência. Seu formato é único e imponente, fácil de identificar.





# PALETA SUÍNA



## TRADICIONAL

Paleta suína pode também ser compreendida como pernil dianteiro. Muito mais saboroso e suculento que o pernil traseiro. Pode ser feito picado, inteiro ou assado.

# PERNIL SUÍNO



## MARCANTE

Fica localizado na parte traseira, com uma fina camada de gordura como acabamento. Com textura firme e sabor suave. Muito apreciado e marcante principalmente em reuniões familiares com grande tradição festiva.





# JOELHO SUÍNO



## MACIEZ

Carne macia, fácil de preparar, fácil de comer. Quem aprecia pela primeira vez já se espanta com a iguaria tamanha maciez e suculência. Possui uma capa de gordura que envolve a carne, onde nos preparos assados fica extremamente crocante mantendo uma carne deliciosamente macia abaixo.

# ASSADO DE TIRA SUÍNO



## EQUILÍBRIO

Um corte retirado das costelas do traseiro e dianteiro do animal na transversal com espessura de carne que varia de acordo com a idade do animal e a quantidade de gordura entremeada na carne. Extremamente saboroso pois apresenta equilíbrio entre carne, osso e gordura, garantindo um resultado suculento.





# TRADIÇÃO NO SABOR

Existimos para o seu paladar

Desde a sua fundação a Monte Allegre sempre foi obstinada pelo sabor e ano após ano aprimorou-se como empresa, sem perder este olhar para o paladar de quem a consome. Arrancar suspiros e elogios naquele momento em que nossos produtos são degustados é algo que perseguimos todos os dias há muitos anos construindo um nome que é reconhecido pela experiência inesquecível de quem nos prova.

Manter por mais de duas décadas o olhar neste objetivo faz com que nunca nos acomodemos e que cada vez mais queremos não apenas levar nutrição e saúde, levamos sabor. Aquele sabor que fica na memória de quem pode recordar a comida da mãe ou da avó, trazendo o sabor que carrega consigo a história de uma família ou até mesmo de um lugar especial.



A high-quality photograph of several raw lamb chops arranged on a thick, light-colored wooden cutting board. The meat is a vibrant red color with visible white marbling and fat. To the right of the chops, there are fresh green herbs, including rosemary and thyme, and a small dark bowl containing coarse salt and dried herbs. The background is a dark, textured wooden surface.

# CORDEIRO

Com **95%** de digestibilidade de proteínas, a carne de cordeiro tem como papel importante o fornecimento de proteínas para o organismo, além de nutrir e auxiliar na construção de massa magra e evitar a perda de massa muscular.



# PERNIL DE CORDEIRO



## UM CLÁSSICO

Este é um dos cortes mais populares do cordeiro. É a perna traseira do animal e pode ser preparada inteira ou fatiada, com ou sem osso, grelhada, assada ou cozida.

# CARRÉ FRANCÊS



## NOBRE E ELEGANTE

Corte mais nobre e elegante do cordeiro. Além das características da carne ovina, como o sabor suave e maciez, o carré francês permite diferentes formas de preparo chamando atenção principalmente em sua apresentação.





# PALETA DE CORDEIRO



## SUCULENTA E MACIA

A paleta é localizada na parte dianteira do cordeiro. É menos fibrosa e contém um pouco mais de gordura tornando-se um corte mais macio se comparado ao pernil, inclusive tendo o tempo de cocção bem menor do que o pernil.

# COSTELA DE CORDEIRO



## SABOR SOB MEDIDA

Localizada na parte restante dos carrés (costeletas), embora contenha mais ossos e um pouco menos de carne do que outros cortes, possui uma quantidade adequada de gordura, (marmoreio) preservando um sabor único. Por essa razão, é altamente apreciada para churrasco.





# T-BONE DE CORDEIRO



## UMA UNANIMIDADE

Este corte nobre localizado na parte trazeira do dorso é bastante apreciado sendo formado por parte do filé mignon e parte do contrafilé. Portanto, além de ser um corte macio, é também muito saboroso e de fácil preparo.

# PESCOÇO DE CORDEIRO



## REFINADO

O pescoço, também conhecido como neck de cordeiro é um corte que apesar de não ser classificado como um corte nobre é muito utilizado na alta gastronomia por ser muito saboroso e macio. Em seu preparo é possível ser cozido com osso ou desfiado para ragus.





# LOMBO OU CONTA-FILÉ DE CORDEIRO



## SAUDÁVEL E MACIO

Extraído da parte traseira superior do dorso, o lombo fica junto as costelas, no qual retiram-se dois de cada animal. Corte muito macio com baixíssima quantidade de gordura e textura uniforme.

# FILE MIGNON DE CORDEIRO



## MUITO SUCULENTO

Localizado na parte inferior traseira do cordeiro é um corte suculento, de sabor acentuado, excessivamente macio e muito procurado por sua nobreza..





# LINGUIÇA DE CORDEIRO APERITIVO



## SUCULÊNCIA

Embutido feito de 100% de carne ovina , de calibre mais fino, levemente temperada, com sabor único, preservando toda maciez e suculência da proteína.

# LINGUIÇA DE CORDEIRO TRADICIONAL

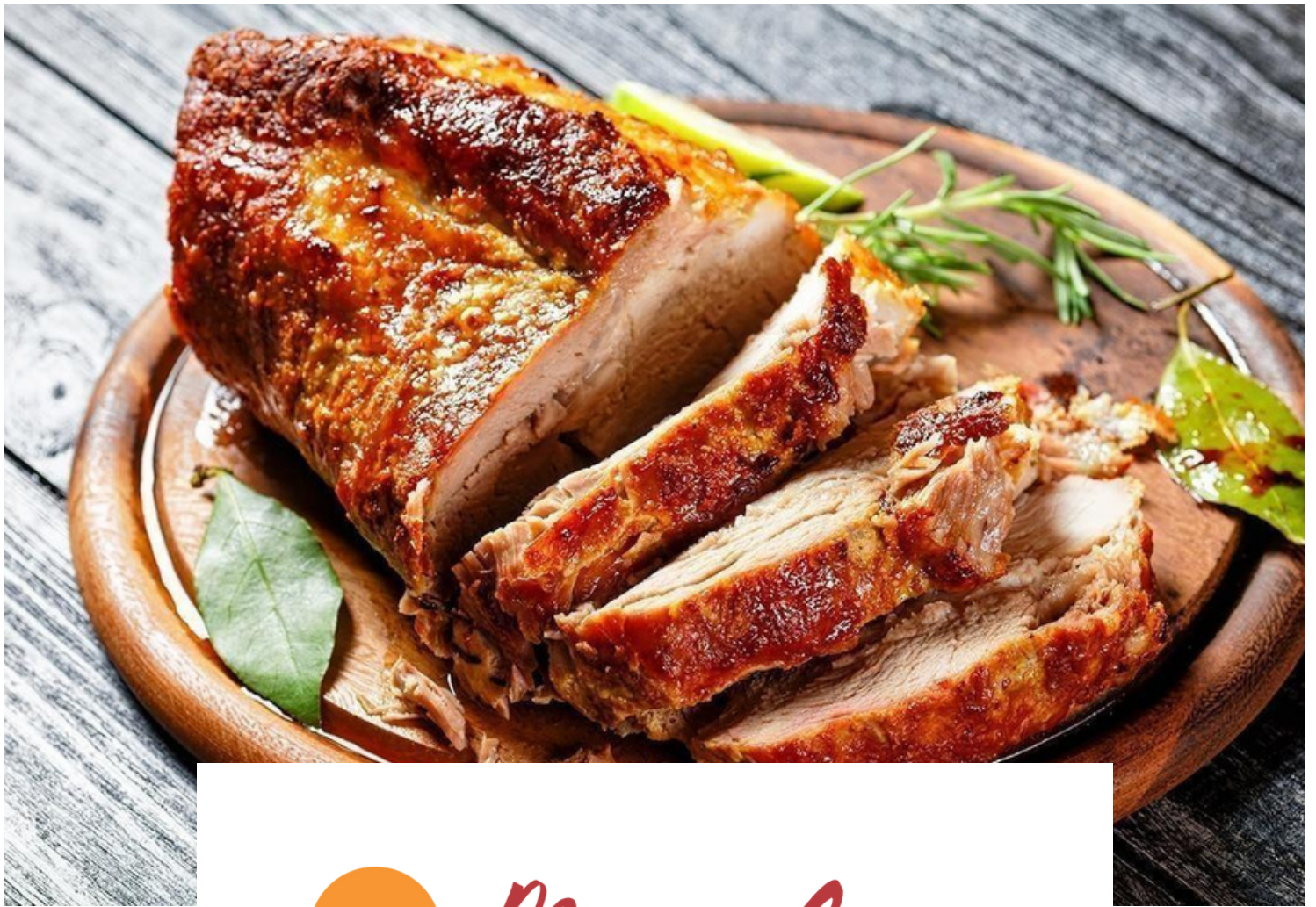


## SUAVIDADE

Embutido feito 100% de carne ovina, levemente temperada, sabor suave, preservando a suculência e a maciez da proteína..







 *Monte Allegre*  
CARNES NOBRES







*Monte Alegre*

CARNES NOBRES

FUNDADA EM 1998

PERNAMBUCO - BRASIL



# CORTES SUÍNOS

DISK VENDAS +5581-99642-3818 | 081 - 998371212

WWW.MONTEALLEGRE.COM.BR



## FILE MIGNON SUÍNO

Código do produto

7898966031502



## T-BONE SUÍNO

Código do produto

7898966031496



## PRIME RIB

Código do produto

Em alteração



## PICANHA SUÍNA

Código do produto

7898966031458



## PANCETA SUÍNA

Código do produto

7898966031465



## COPA LOMBO SUÍNO

Código do produto

7898966031533



# CORTES SUÍNOS

DISK VENDAS +5581-99642-3818 | 081 - 998371212

WWW.MONTEALLEGRE.COM.BR



## COSTELA SUÍNA

**Código do produto**

7898966031441



## TOMAHAWK SUÍNO

**Código do produto**

7898966031519



## PALETA SUÍNA

**Código do produto**

7898966031434



## PERNIL SUÍNO

**Código do produto**

7898966031427



## JOELHO SUÍNO

**Código do produto**

7898966031489



## ASSADO DE TIRA

**Código do produto**

7898966031472





*Monte Allegre*

**CARNES NOBRES**

FUNDADA EM 1998

PERNAMBUCO - BRASIL



# CORTES DE CORDEIRO

DISK VENDAS +5581-99642-3818 | 081 - 998371212

WWW.MONTEALLEGRE.COM.BR



## PERNIL

**Código do produto**  
7898966031045



## CARRÉ FRANCÊS

**Código do produto**  
Em alteração



## PALETA

**Código do produto**  
Em alteração



## COSTELA

**Código do produto**  
7898966031069



## T-BONE

**Código do produto**  
7898966031540



## PESCOÇO

**Código do produto**  
7898966031328



# CORTES DE CORDEIRO

DISK VENDAS +5581-99642-3818 | 081 - 998371212

WWW.MONTEALLEGRE.COM.BR



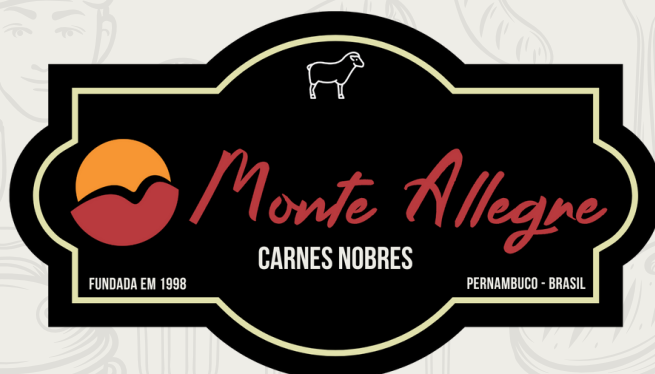
## LOMBO

**Código do produto**  
7898966031434



## FILÉ MIGNON

**Código do produto**  
7898966031557



## LINGUIÇA CORDEIRO APERITIVO

**Código do produto**  
Em alteração



## LINGUIÇA CORDEIRO TRADICIONAL

**Código do produto**  
Em alteração



# RELACIONAMENTO

## ATIVAÇÕES

A Monte Alegre trabalha constantemente na relação com seu consumidor com uma estratégia assertiva nos pontos de venda pois sabemos que ao provar o nosso produto o cliente não irá esquecer.



## APRESENTAÇÃO

A apresentação do produto é um cuidado constante da Monte Alegre para com a sua marca, agregando valor aos parceiros e encantando os consumidores.







*Monte Allegre*  
CARNES NOBRES



[WWW.MONTEALLEGRE.COM.BR](http://WWW.MONTEALLEGRE.COM.BR)

TOQUE PARA FALAR CONOSCO



081 - 998371212



081 - 996423818



@MONTEALLEGRE



R. MARCELO AMARAL CORREIA DE ARAÚJO, 94  
TIMBI - CAMARAGIBE - PERNAMBUCO





Silvio Azevedo  
Fundador

 *Monte Allegre*  
CARNES NOBRES

