



# SOMOS ESPECIALISTAS EM CARNE BOVINA





A CARSIVA É UM EMPRESA DEDICADA AO CORTE, EMBALAGEM E DISTRIBUIÇÃO DE CARNE BOVINA. EM TODOS OS SEUS PROCESSOS, A CARSIVA CUIDA DO QUE CONSIDERA MAIS IMPORTANTE: A QUALIDADE, A FRESCURA E O SABOR DE UMA CARNE RIGOROSAMENTE SELECIONADA.

CARSIVA IS A COMPANY DEDICATED TO THE CUTTING, PACKAGING AND DISTRIBUTION OF BEEF AND YOUNG BULL.

IN ALL OF ITS PROCESSES, CARSIVA TAKES CARE OF WHAT IT CONSIDERS MOST IMPORTANT: THE QUALITY, FRESHNESS AND FLAVOR OF A RIGOROUSLY SELECTED MEAT.

# WE MUUVE FOR YOU

“

*O nosso produto é reflexo do nosso rosto, da nossa alma e mostra muito do que somos e fazemos neste sector, por isso jamais descuidamos a qualidade.*

*Tudo fazemos para que a nossa carne corresponda às exigências dos nossos Clientes e Consumidores. Somos rigorosos no que concerne aos atributos de qualidade sanitária, nutritiva e organoléptica da Carne que produzimos.*

*Porque respeitamos, acima de tudo, as nossas raízes e tudo o que de bom a mãe natureza e a terra nos dá, acompanhamos rigorosamente os processos de seleção, criação e crescimento dos animais, bem como o seu transporte, abate, processo produtivo e todo o controlo de rastreabilidade da nossa Carne, desde a sua origem até ao cliente final.*

”

“

*Our product is a reflection of our identity and soul, shows much of what we are and do in this sector, always aiming to high quality standards.*

*We do everything so our meat achieves the demands of our customers and consumers. We are rigorous about the sanitary quality, nutrititional and organoleptic attributes of the meat we produce.*

*Because we respect, above all, our roots and all the good things mother nature and the earth give us, we strictly monitor the processes of selection, breeding and growth of our animals, as well as their transportation, slaughter, production process and all traceability control of our meat, from its origin to the final customer.*

”











SOMOS RIGOROSOS NO QUE CONCERNE AOS ATRIBUTOS DA QUALIDADE SANITÁRIA, NUTRITIVA E ORGANOLÉTICA DA CARNE QUE PRODUZIMOS.

# SOMOS ESPECIALISTAS EM CARNE BOVINA

Após uma cuidadosa seleção de matérias-primas e rigoroso controle de qualidade, os melhores cortes são extraídos de cada peça, com precisão e atenção aos detalhes. O resultado é uma carne de qualidade superior, que é armazenada em condições ideais para preservar suas qualidades organolépticas.

## QUALIDADE E RIGOR DESDE A ORIGEM

Na Carsiva, levamos a qualidade e a segurança alimentar muito a sério. Por isso garantimos que, tanto nos nossos processos de corte, embalagem e distribuição de carne, como em todos os agentes que intervêm na nossa cadeia de valor (produtores, fornecedores, etc.), sejam alcançados altos padrões de qualidade, segurança e bem-estar animal.

Como resultado, a Carsiva é certificada com os selos nacionais e internacionais mais exigentes, entre os quais se destacam a IFS (International Food Standard) e BRC.

WE ARE RIGOROUS IN CONNECTING ALL THE QUALITY, SANITARY, NUTRITIVE AND ORGANOLETIC ATTRIBUTES OF THE MEAT WE PRODUCE.

## WE ARE BEEF SPECIALISTS

After a careful selection of raw materials and a strict quality control, the best cuts are extracted from each piece, with precision and attention to detail. The result of this work is a superior quality meat, which is stored in optimal conditions to preserve its organoleptic qualities.

## QUALITY AND PERFECTION FROM ITS ORIGINS

At Carsiva, we take quality and food safety very seriously. That is why we guarantee that, in our meat cutting, packaging and distribution processes, as well as in all agents that intervene in our chain of value (producers, suppliers, etc.), high standards of quality, safety and animal well-being are achieved.

As a result, Carsiva is certified with the most demanding national and international certificates, among many we stand out the IFS (International Food Standard) e BRC.



# OS NOSSOS CORTES



## DIANTEIRO FOREQUARTER

- D1 **CACHAÇO** NECK
- D2 **ACÉM COMPRIDO S/ OSSO** CHUCK
- D2.1 **ACÉM COMPRIDO C/ OSSO** CHUCK BONE IN
- D3 **SETE PÁ** BLADE
- D4 **AGULHA PÁ** CHUCK TENDER
- D5 **CHEIO PÁ** SHOULDER CLOD - LMC
- D6 **ESPELHO PÁ** SHOULDER LEAF
- D7 **ABA COSTELA** SPARE RIBS
- D8 **PÁ** SHOULDER
- D9 **PEITO** BRISKET
- D10 **CHAMBÃO PÁ** SHIN

## ABA FLANK

- A1 **ABA COM OSSO** FLANK BONE IN
- A2 **ABA DESCARREGADA** FLANK BONELESS
- A3 **ABA GROSSA** THIN FLANK





## ROSBIFE LOIN

R1 **ACÉM REDONDO** CUBEROLL

R2 **STRIPLOIN** STRIPLOIN

R3 **TENDERLOIN** TENDERLOIN

## TRASEIRO HINDQUARTER

T1 **CORAÇÃO ALCATRA** HEARTRUMP

T2 **MAMINHA** RUMP TAIL

T3 **PICANHA** PICANHA

T4 **ALCATRA COMPLETA** RUMP

T5 **GANSO REDONDO** EYEROUND

T6 **POJADOURO** TOPSIDE

T7 **CHÃO DE FORA** SILVERSIDE

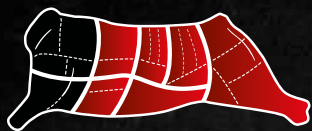
T8 **RABADILHA** KNUCKLE

T9 **NERVO GANSO** HEEL MUSCLE

T10 **CHAMBÃO PERNA** SHANK

T11 **OSSO BUCO** HINDSHANK CENTER CUT





# DIANTEIRO

## FOREQUARTER



D1

**CACHAÇO**  
NECK



D2

**ACÉM COMPRIDO S/ OSSO**  
CHUCK



D2.1

**ACÉM COMPRIDO C/ OSSO**  
CHUCK BONE IN



D3

**SETE PÁ**  
BLADE



D4

**AGULHA PÁ**  
CHUCK TENDER



D5

**CHEIO PÁ**  
SHOULDER CLOD - LMC





**D6**

**ESPELHO PÁ**  
SHOULDER LEAF



**D7**

**ABA COSTELA**  
SPARE RIBS



**D8**

**PÁ**  
SHOULDER



**D9**

**PEITO**  
BRISKET



**D10**

**CHAMBÃO PÁ**  
SHIN





# ABA FLANK



A1

**ABA COM OSSO**  
FLANK BONE IN



A2

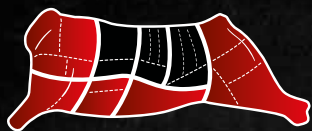
**ABA DESCARREGADA**  
FLANK BONELESS



A3

**ABA GROSSA**  
THIN FLANK





# ROSBIFE

## LOIN



R1

**ACÉM REDONDO**  
CUBEROLL



R2

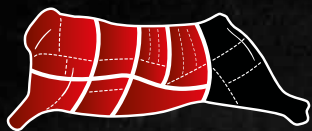
**STRIPLOIN**  
STRIPLOIN



R3

**TENDERLOIN**  
TENDERLOIN





# TRASEIRO

## HINDQUARTER



T1

**CORAÇÃO ALCATRA**  
HEART RUMP



T2

**MAMINHA**  
RUMP TAIL



T3

**PICANHA**  
PICANHA



T4

**ALCATRA COMPLETA**  
RUMP



T5

**GANSO REDONDO**  
EYEROUND



T6

**POJADOURO**  
TOPSIDE





T7

**CHÃ DE FORA**  
SILVERSIDE



T8

**RABADILHA**  
KNUCKLE



T9

**NERVO GANSO**  
HEEL MUSCLE



T10

**CHAMBÃO PERNA**  
SHANK



T11

**OSSO BUCO**  
HINDSHANK CENTER CUT



# FRESCO OU CONGELADO

---

NA CARSIVA, COM A NOSSA OFERTA DE CONGELADOS, MANTEMOS A MESMA QUALIDADE DO PRODUTO FRESCO. RECORRENDO A UM PROCESSO DE CONGELAMENTO, QUE UTILIZA MODERNAS E ADEQUADAS CONDIÇÕES TECNOLÓGICAS, OBTÉMOS UM PRODUTO QUE MANTÉM INTACTAS AS CARACTERÍSTICAS DE ORIGEM, E COM O VALOR ACRESCENTADO QUE RESULTA DA COMODIDADE DE UM PRAZO DE VALIDADE ALARGADO, BEM COMO DAS OUTRAS VANTAGENS LOGÍSTICAS, NOMEADAMENTE AS QUE SE PRENDEN COM O ARMAZENAMENTO.

# FRESH OR FROZEN

---

AT CARSIVA, OUR PRE-PACKAGED FROZEN MEAT MAINTAINS THE SAME FRESH QUALITY. THROUGH A FREEZING PROCESS USING MODERN AND APPROPRIATE TECHNOLOGICAL CONDITIONS, WE OBTAIN A PRODUCT THAT KEEPS INTACT THE CHARACTERISTICS OF ORIGIN AND ADDS VALUE THAT RESULTS IN THE CONVENIENCE OF AN EXTENDED VALIDITY DATE, AS WELL AS OTHER LOGISTICAL ADVANTAGES, NOTABLY THOSE ASSOCIATED WITH THE STORAGE.





# PACKAGING EXCLUSIVO

---



## LOGÍSTICA LOGISTICS

---

A EFICIÊNCIA NO PROCESSO DE ENTREGA AOS CLIENTES E A GARANTIA DE UMA RESPOSTA RIGOROSA À ENCOMENDA, SÃO ELEMENTOS ESSENCIAIS PARA NÓS. NO MERCADO NACIONAL, OU NOS MERCADOS INTERNACIONAIS, COM RECURSO A FROTA PRÓPRIA, OU AOS NOSSOS PARCEIROS NA ÁREA DOS TRANSPORTES TRABALHAMOS PARA ASSEGURAR QUE TODAS AS NOSSAS ENTREGAS CUMPREM AS CONDIÇÕES ACORDADAS.

EFFICIENCY IN THE DELIVERY PROCESS TO CUSTOMERS, AND THE GUARANTEE OF A RIGOROUS RESPONSE TO ORDERS, ARE ESSENTIAL ELEMENTS TO OUR TEAM. IN THE DOMESTIC OR INTERNATIONAL MARKETS, USING OUR OWN FLEET OR OUR TRANSPORT PARTNERS, WE WORK TO ENSURE THAT ALL OUR DELIVERIES MEET THE AGREED CONDITIONS.



## GROUP COMPANIES

### EMPRESAS DO GRUPO

