



**BIO CARNES**



[BIOCARNES.COM.BR](http://BIOCARNES.COM.BR)



Empresa com sede em Campo Grande MS especializada na produção e comercialização de carnes certificadas do Pantanal. Nossos produtos são orgânicos e auditados por uma terceira parte. A Bio Carnes alia a modernidade da produção sustentável com a tradição pantaneira da criação de gado.

Nossa missão é disponibilizar produtos com baixo impacto ambiental, ganho social, bem-estar animal e respeito à cultura do homem pantaneiro.



# BRASIL BEEF QUALITY (BBQ)

A Bio Carnes trabalha em parceria com a Brasil Beef Quality (BBQ), um dos mais reconhecidos programas de qualidade da carne bovina no país.

O selo BBQ é concedido apenas a empresas que comprovam conformidade em todas as etapas da cadeia produtiva, garantindo ao mercado e ao consumidor final um produto seguro, padronizado e de alta qualidade.



# PROCESSO DE PRODUÇÃO

Os nossos animais são certificados orgânicos e tem origem no Pantanal. O gado é criado solto comendo pastagens nativas da planície pantaneira. Utilizamos somente medicações naturais (homeopatia e fitoterapia). Abatemos novilhas da raça Braford com idade máxima de 3 anos. Nossa missão é a busca com o bem-estar animal, a preservação ambiental, o ganho social, a manutenção da cultura do homem pantaneiro e aplicação de novas tecnologias adaptadas.

## Não é apenas carne



  
**BIO CARNES**

[BIOCARNES.COM.BR](http://BIOCARNES.COM.BR)



# LINHA DE PRODUTOS

A nossa linha orgânica é composta por produtos congelados e resfriados.

As carnes orgânicas são ricas em Vitaminas A e E, além de Ômega 3 e 6, e ácidos graxos conjugados. O processo de produção dessa carne garante um alimento saudável e de altíssima qualidade.



  
**BIO CARNES**

[BIOCARNES.COM.BR](http://BIOCARNES.COM.BR)

PRODUTO  
**ORGÂNICO**  
BRASIL

# LINHA DE ORGÂNICOS CONGELADOS

---

  
BIO CARNES



[BIOCARNES.COM.BR](http://BIOCARNES.COM.BR)

# ALMÔNDEGA

---

As nossas almôndegas têm o tamanho perfeito para trazer versatilidade tanto na escolha do prato como no momento do preparo. Elas podem ser servidas como entrada. Ou para dar um gostinho especial naquela macarronada maravilhosa do almoço de domingo.



# BURGUER

---

Saborosos e saudáveis, eles chegaram para trazer mais praticidade e rapidez no preparo. Estudamos diversos blends, até chegar no atual que faz o maior sucesso!



# CARNE MOÍDA

---

A nossa carne moída orgânica ganha desde os pratos infantis até lasanhas, macarrão com molho, entre outros. Se destaca pela versatilidade.



# LINGUIÇA GOURMET

---

• Tradicional • Apimentada

Sabe aquele produto que pode ser feito frito, assado, na churrasqueira? Que tem o tamanho ideal para todas as famílias? Esta é a nossa linguiça gourmet pantaneira, com um tempero delicioso, que conquista até os paladares mais exigentes.



  
**BIO CARNES**

  
PRDUTO  
**ORGÂNICO**  
BRASIL

[BIOCARNES.COM.BR](http://BIOCARNES.COM.BR)

# LINHA DE ORGÂNICOS RESFRIADOS

---



  
BIO CARNES



[BIOCARNES.COM.BR](http://BIOCARNES.COM.BR)

# ACÉM EM BIFE

---

Corte versátil, macio quando bem preparado, ideal para grelha ou chapa.



# CONTRA FILÉ

---

Macio e suculento, com capa de gordura que realça o sabor na grelha.



# COXÃO DURO

---

Corte magro e consistente, indicado para cozimentos longos e desfiados.



# OSSO BUCO

---

Corte com osso e colágeno, extremamente saboroso após cozimento lento.



# COSTELA DO TRASEIRO

---

Corte encorpado e muito sabor, ideal para fogo baixo e preparo prolongado.



# DRY AGE

---

Carne maturada, com sabor mais intenso, textura macia e aroma marcante.



# FRALDA

---

Corte macio e suculento, com fibras longas e sabor acentuado.



# COXÃO DURO EM CUBOS

---

Perfeito para ensopados e cozidos, fica macio e saboroso após preparo lento.



# CONTRA FILÉ BIFE ANCHO

---

Corte com alto teor de gordura intramuscular, sendo extremamente suculento e macio.



# CONTRA FILÉ BIFE CHORIZO

---

É muito apreciado e reconhecido pela sua típica camada de gordura.



# CORAÇÃO DA PALETA

---

Também chamado de Picanha do dianteiro. É um corte extremamente macio e com boa camada de gordura.



# BIFE DO VAZIO

---

Corte retirado da ponta da costela. Extremamente macio e suculento.



**BIO  
CARNES**

PRODUTO  
**ORGÂNICO**  
BRASIL

[BIOCARNES.COM.BR](http://BIOCARNES.COM.BR)

# COSTELA RIPA

---

A costela é eleita por muitos, um dos cortes com mais personalidade do churrasco.



# MÚSCULO MOLE

---

O músculo mole é indicado para o preparo de molhos, caldos de carne, podendo ser usado em ensopados, guisados e carne de panela.



# CUPIM

---

É um corte com alto teor de gordura entremeada, sendo muito suculento.



# ALCATRA

---

É um corte localizado no traseiro do animal, sendo nobre e extremamente macio.



# LAGARTO

---

Um corte de carne versátil e que combina com diversas preparações.



# COXÃO MOLE

---

É um corte do traseiro do animal, mais utilizado em preparos do dia a dia.



# MAMINHA

---

Considerado um corte nobre, macio e suculento.



# FILE MIGNON

---

Dos cortes de carne bovina, considerado o mais nobre e macio, sendo isento de gordura.



# PEIXINHO

---

É um corte do dianteiro super magro.



# PATINHO

---

É um corte magro e versátil para o dia a dia.



# PICANHA

---

Sua famosa capa de gordura garante um sabor acentuado, juntamente com a sua



# STEAK DE PICANHA

---

É um corte anterior da picanha, já cortado em bifes de grelha para a comodidade do seu churrasco.





# BIO CARNES

BIOCARNES.COM.BR



R. Arlindo Lima, 359 - Universitário  
Campo Grande | MS - Brasil | CEP 79063-020  
comercial@biocarnes.com.br

**+55 67 99699.0951**

