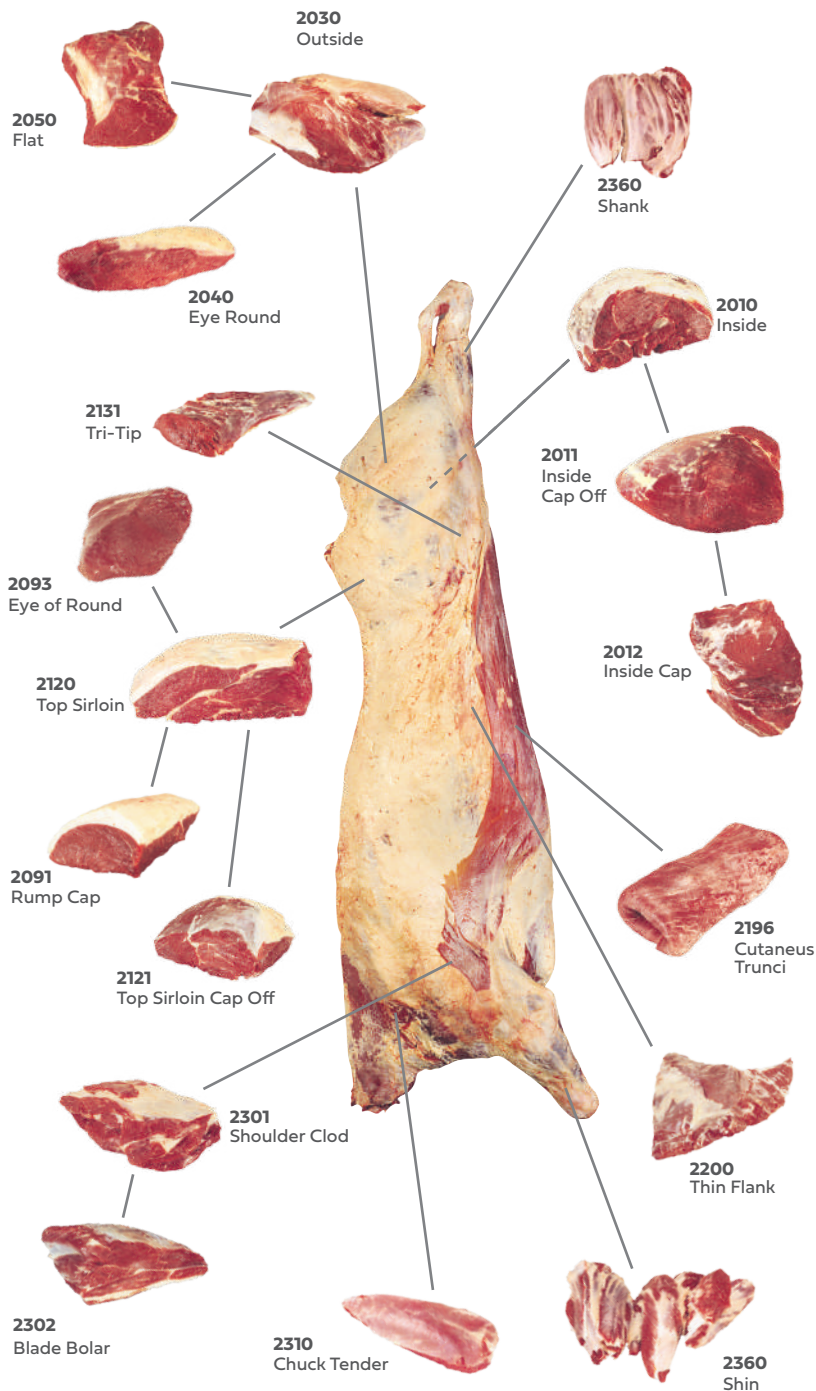


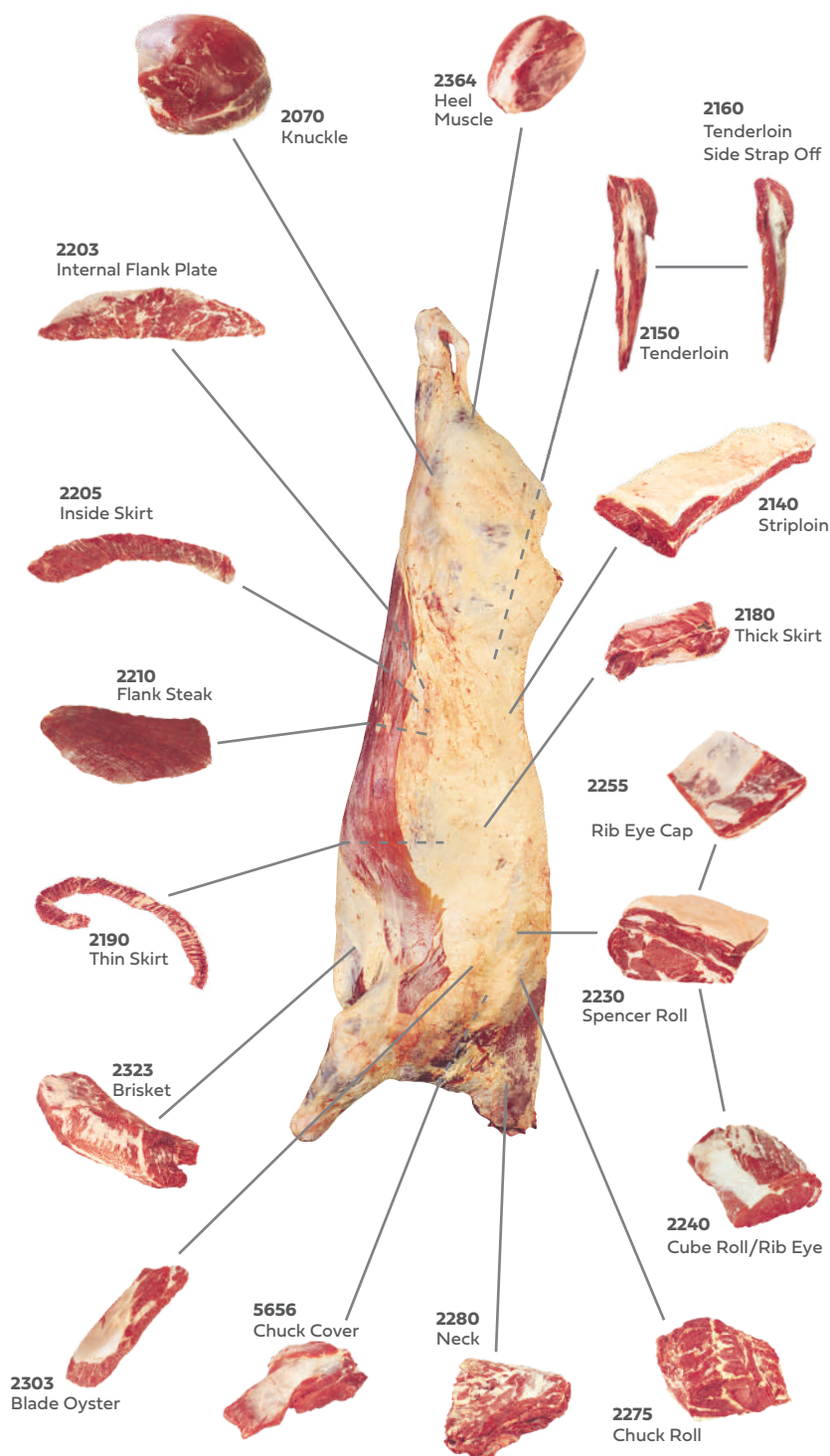


 **Uruguayan** meat cuts glossary



BEEF CUTS





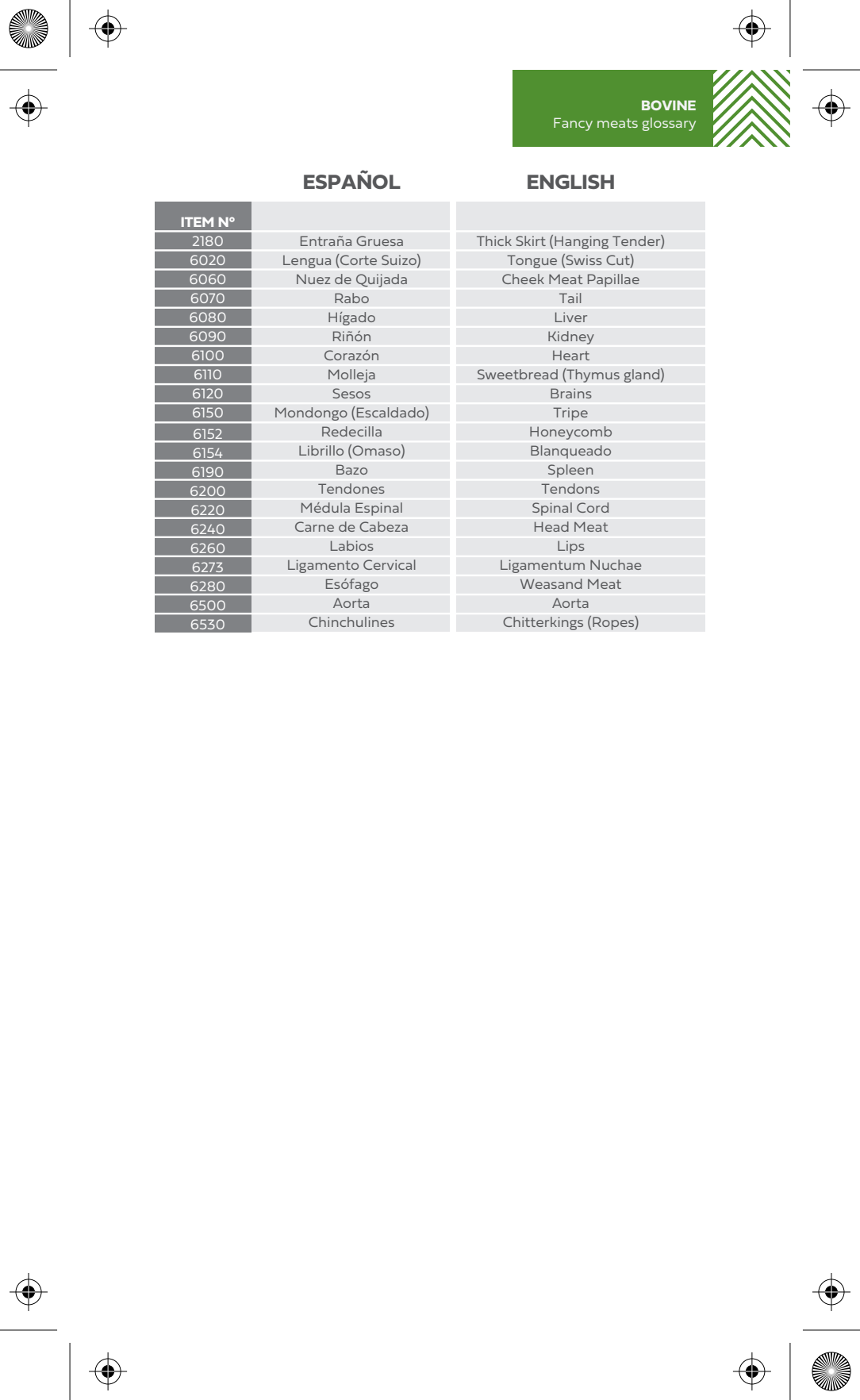
BEEF CUTS

Glosary

ESPAÑOL

ENGLISH

ITEM N°	CON HUESO	BONE IN
1000	Media Canal (Media Res)	Side
1010	Cuarto Trasero	Hindquarter
1020	Pistola	Pistola
1050	Cuarto Delantero con Vacío	Forequarter & Flank
1060	Cuarto Delantero	Forequarter
1070	Cuarto Delantero Herradura	Herradura Forequarter
1500	Rueda	Butt
1502	Rueda con Cuadril	Butt & Rump
1540	Espinazo con Cuadril	Rump & Loin
1550	Espinazo Trasero	Shortloin
1590	Espinazo Delantero	Rib Set
1600	Espinazo Preparado	Ribs Prepared
1640	Pecho y Falda	Brisket and Navel Plate
1650	Asado con Vacío	Rib Plate and Flank On
1680	Brazuelo/Garrón	Shin/Shank
1690	Asado	Rib Plate
ITEM N°	SIN HUESO	BONELESS
2010	Nalga de adentro	Inside
2011	Nalga de adentro sin tapa	Inside Cap Off
2012	Tapa de Nalga	Inside Cap
2020	Nalga de adentro con Tortuguita	Silverside
2030	Nalga de afuera	Outside
2040	Peceto	Eye Round
2050	Cuadrada	Flat
2070	Bola de Lomo	Knuckle
2091	Tapa de Cuadril (Picaña)	Rump Cap
2093	Corazón de Cuadril	Eye of Rump
2120	Cuadril	Top Sirloin (D-Rump)
2121	Cuadril sin Tapa	Top Sirloin Cap Off
2131	Colita de Cuadril	Trip-Tip
2140	Bife Angosto	Striploin
2150	Lomo	Tenderloin
2160	Lomo sin cadena	Tenderloin Side Strap Of
2180	Entraña Gruesa	Thick Skirt (Hanging Tender)
2190	Entraña Fina	Thin Skirt (Outside Skirt)
2196	Matambre	Cutaneous Trunci (Rose Meat)
2200	Vacío	Thin Flank
2203	Bife Grande de Vacío	Internal Flank Plate (Flap)
2205	Entraña Interna	Inside Skirt
2210	Bife de Vacío	Frank Steak
2230	Bife Ancho	Spencer Roll
2240	Bife Ancho sin tapa	Cube Roll (Rib Eye Roll)
2255	Tapa de Bife Ancho	Rib Eye Cap
2265	Tapa de Aguja	Chuck Cover
2275	Aguja	Chuck Roll
2280	Cogote	Neck
2301	Carnaza de Paleta	Shoulder Clod
2302	Centro de Carnaza de Paleta	Blade Bolar
2303	Marucha	Blade Oyster
2310	Chingolo	Chuck Tender
2323	Pecho	Brisket
2360	Brazuelo/Garrón	Shin/Shank
2364	Tortuguita	Heel Muscle
2473	Falda	Brisket Navel Plate



ESPAÑOL

ENGLISH

ITEM N°		
2180	Entraña Gruesa	Thick Skirt (Hanging Tender)
6020	Lengua (Corte Suizo)	Tongue (Swiss Cut)
6060	Nuez de Quijada	Cheek Meat Papillae
6070	Rabo	Tail
6080	Hígado	Liver
6090	Riñón	Kidney
6100	Corazón	Heart
6110	Molleja	Sweetbread (Thymus gland)
6120	Sesos	Brains
6150	Mondongo (Escaldado)	Tripe
6152	Redecilla	Honeycomb
6154	Librillo (Omaso)	Blanqueado
6190	Bazo	Spleen
6200	Tendones	Tendons
6220	Médula Espinal	Spinal Cord
6240	Carne de Cabeza	Head Meat
6260	Labios	Lips
6273	Ligamento Cervical	Ligamentum Nuchae
6280	Esófago	Weasand Meat
6500	Aorta	Aorta
6530	Chinchulines	Chitterkings (Ropes)



BOVINE
Fancy meats



2180
Thick Skirt
(Hanging
Tender)



6020
Tongue
(Swiss cut)



6090
Kidney



6060
Cheek Meat
Papillae Off



6100
Heart



6070
Tail



6110
Sweetbread
(Thymus gland)



6080
Liver



6150
Tripe
(Scalded)



6154
Bible
(Omasum bleached)



6152
Honeycomb



6190
Spleen



6273
Ligamentum
Nuchae



6200
Tendons



6280
Weasand meat



6240
Head Meat



6500
Aorta



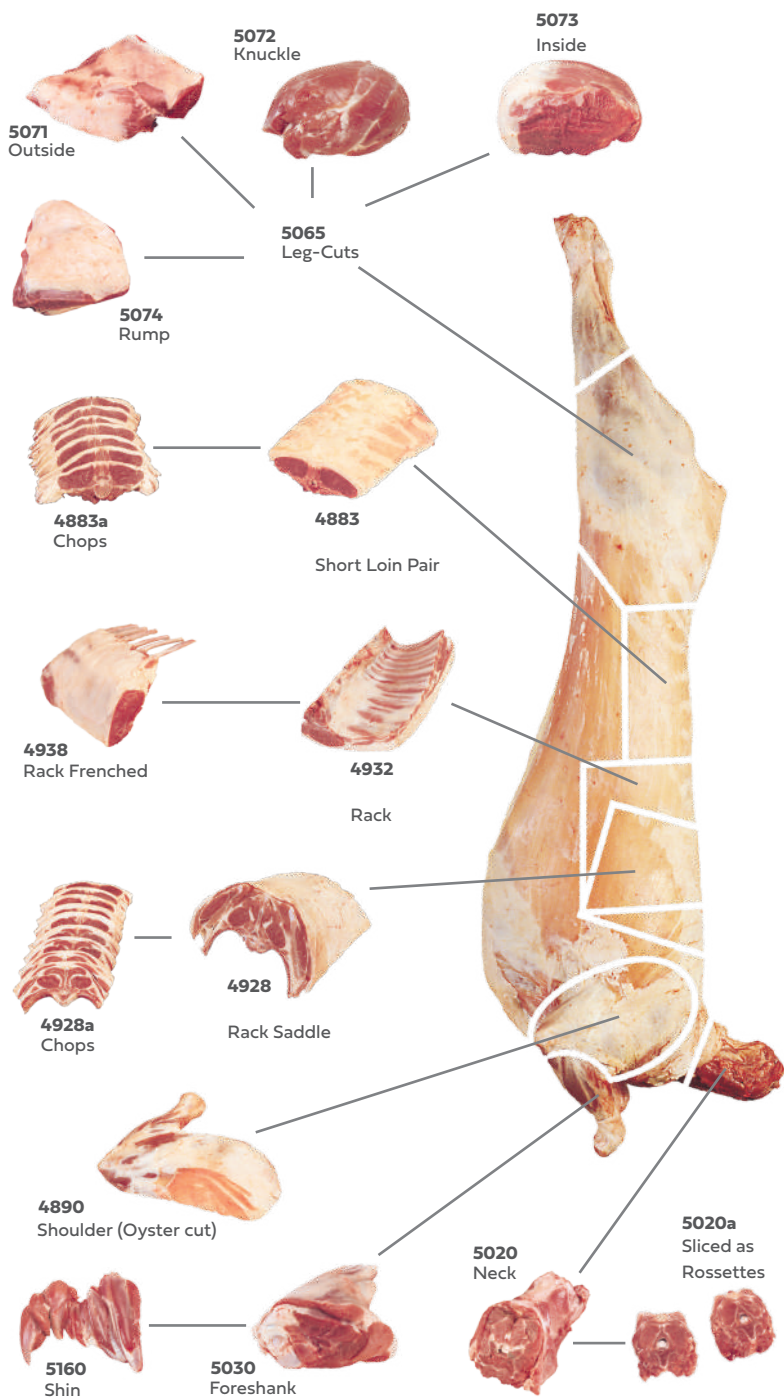
6260
Lips

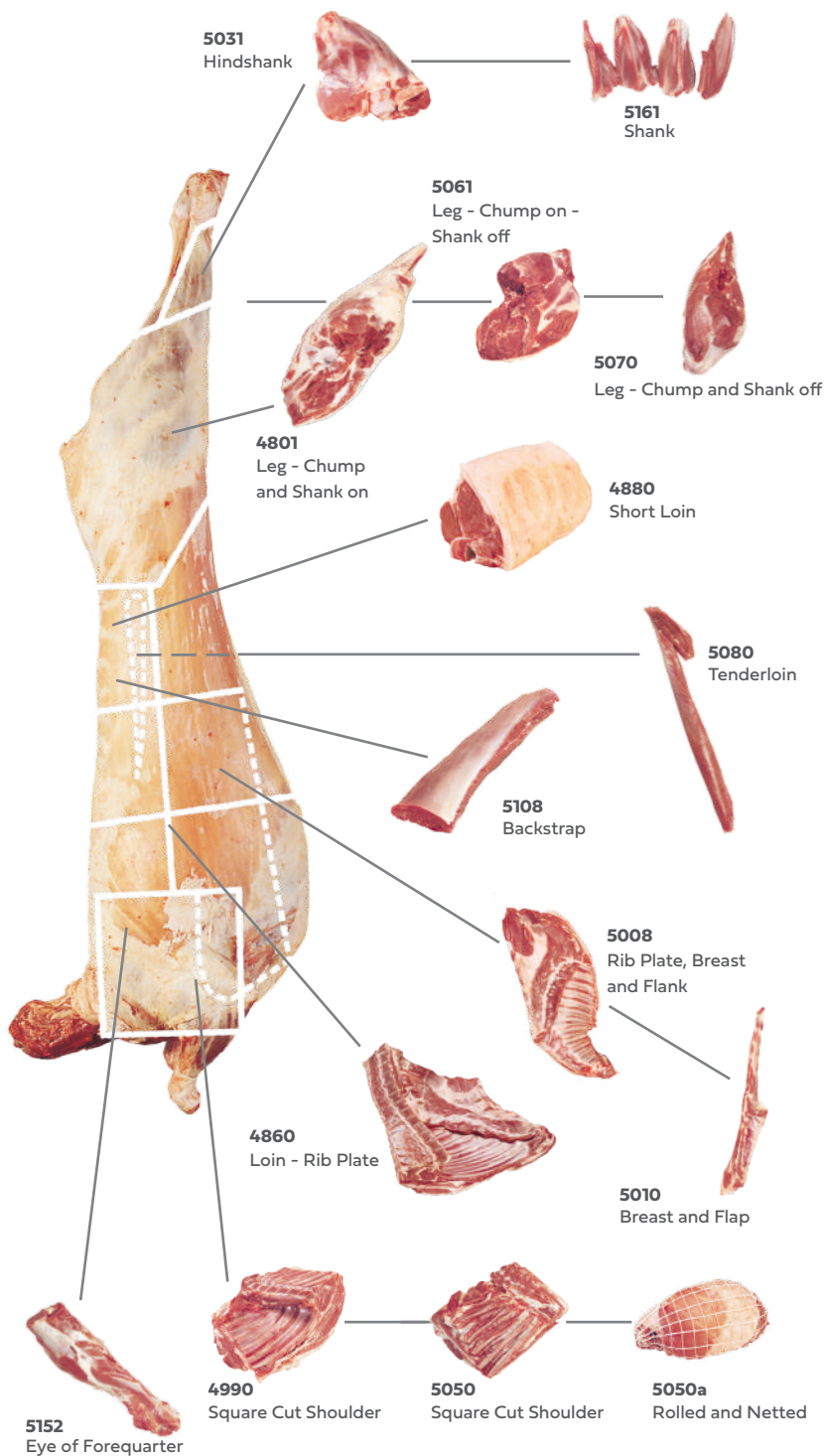


6530
Chitterlings
(Ropes)



LAMB CUTS







7000
Tongue



7060
Sweetbread
(Thymus Gland)



7030
Liver



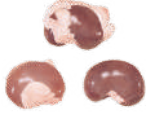
7080
Tripe (Scalded)



7040
Kidney Deffated



7081
Tripe (Bleached)



7041
Kidney
(Fat On)



7530
Chitterlings
(Ropes)



7050
Heart

ESPAÑOL

ENGLISH

ITEM N°		
7000	Lengua	Tongue
7030	Hígado	Liver
7040	Riñón (Sin grasa)	Kidney (defatted)
7041	Riñón (Con grasa)	Kidney (Fat on)
7050	Corazón	Heart
7060	Molleja	Sweetbread (Thymus gland)
7080	Mondongo Limpio	Tripe
7081	Mondongo Blanqueado	Tripe (Bleached)
7530	Chinchulines	Chitterkings (Ropes)



Rincón 545 | Montevideo | Uruguay | CP 1100
Phone: +59829160430 | e-mail: marketing@inac.uy

www.inac.uy | www.uruguayanmeats.uy