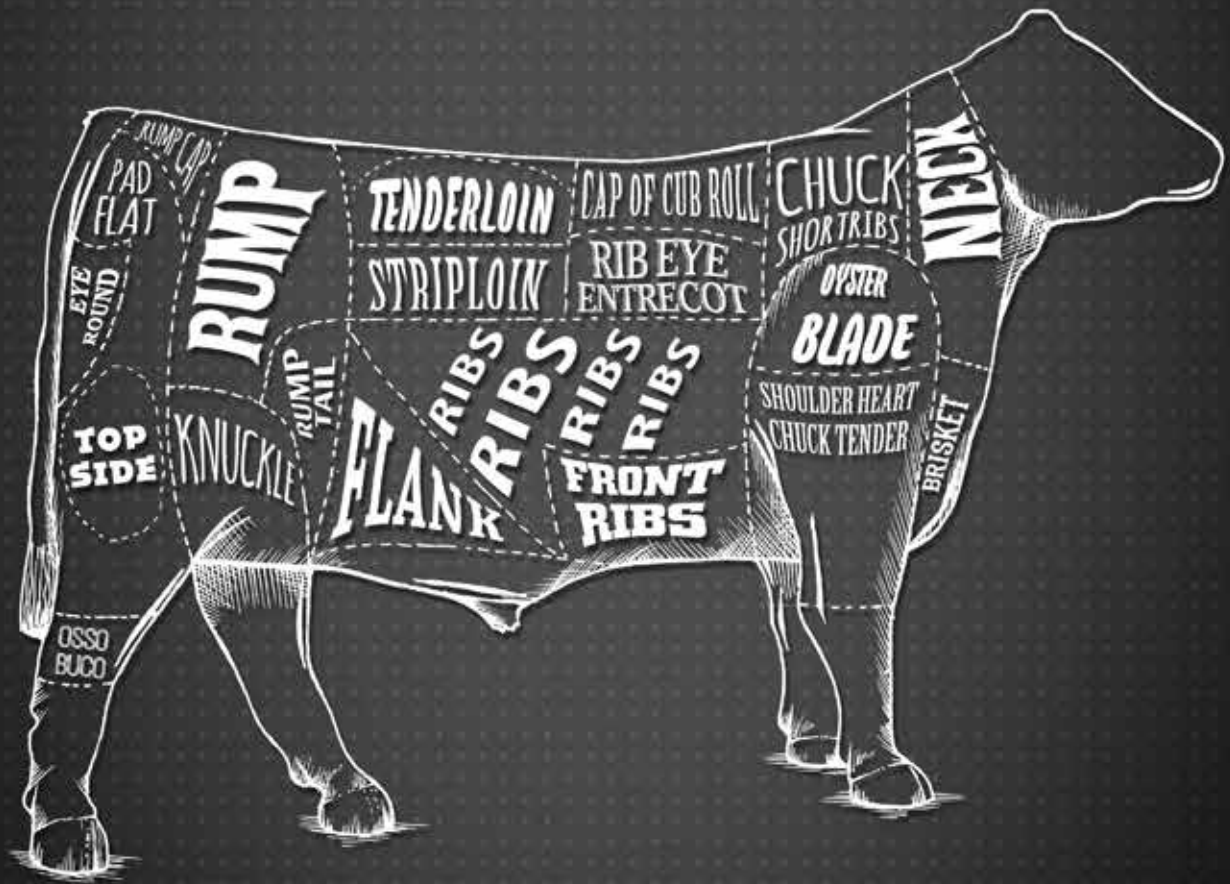


Angus

Brazilian Beef

Gourmet



Angus

Brazilian Beef

Gourmet



S565A Ribeiro, Sebastião Dornelles de Araújo.
Angus Brazilian Gourmet. / Felipe de Sica,
Sebastião Dornelles de Araújo Ribeiro, Ricardo
Ramos Carneiro da Cunha. – Porto Alegre: Cartola
Agência de Conteúdo, 2015.
100 p.; il.; bilíngue.

1. Gastronomia. 2. Pecuária. 3. Carne Bovina. 4.
Raça Angus. 5. Churrasco. I. Ribeiro, Sebastião
Dornelles de Araújo. II. Cunha, Ricardo Ramos
Carneiro da Cunha. III. Título.

**CDD 641.59
636**

Bibliotecária Responsável - Anamaria Ferreira - CRB 10/1494

INDEX/EXPEDIENTE

Editorship/Redação: Ricardo Cunha e Sebastião Ribeiro

Consulting chef/Consultoria gastronômica: Felipe de Sica

Supervision/Supervisão: Fábio Schuler Medeiros

Design and typesetting/Projeto gráfico e diagramação:

Marcelo Pimentel de Moraes

Editing/Edição: Visual Agência e Cartola - Agência de Conteúdo

Translation and revision/Tradução e revisão: Traduzca e Carla Zampieri

Project/Realização: Associação Brasileira de Angus e Associação
Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carnes (ABIEC).



①
Origin
The New Brazilian Livestock
A origem: a nova pecuária brasileira

— 10 —

②
Barbecue
A Brazilian Passion
Churrasco: paixão do brasileiro

— 26 —

③
Brazilian Angus Beef
A Selection of Cuts
Carne Angus: uma seleção de cortes

— 34 —

④
Recipes
Taste the Difference
Receitas: prove a diferença

— 66 —

EDITORIAL

EDITORIAL



José Roberto Pires Weber
President / Brazilian Angus Association
Presidente / Associação Brasileira de Angus

Many have played a part in penning the history of Aberdeen Angus in Brazil, though all have focused on a single pillar: the quest for excellence. From the earliest breeding facilities, importing animals to the south of the country, until today, a long trajectory has been navigated on a quest for genetic enhancement, profitability and high quality beef. Along this path, the establishment of the Brazilian Angus Association, in 1963, has been vital in technically steering and providing incentive to the enhancement and use of technology. After more than a century of work, Brazilian Angus has become a benchmark in breeding sires capable of producing exceptionally precocious calves.

In a nation with the world's largest commercial herd, the Angus breed has surpassed boundaries. The population of 100% Angus animals has expanded to areas where, years ago, the idea of raising cattle was never even considered. There has also been an increased interest among the zebu breeders from the Central region in the industrial crossbreeding with the Scottish breed.

More than a tale of success, the trajectory of Angus in Brazil is an example of determination. A trail blazed with the help of dozens of men and women that trusted their projects and worked passionately to attain the very best. And when that was achieved, they decided to go further. Now it is time to show the world the result of over a hundred years of work: the Brazilian Angus beef.

A história do Aberdeen Angus no Brasil foi escrita a muitas mãos, mas traz em si um único sentimento: a busca pela excelência. Desde os primeiros criatórios que importaram animais para o Sul do país até os dias de hoje, uma longa trajetória foi percorrida em busca de melhoramento genético, rentabilidade e alta qualidade à carne. Nesse caminho, o surgimento da Associação Brasileira de Angus, em 1963, foi fundamental no direcionamento técnico e incentivo ao aprimoramento e uso de tecnologia. Depois de mais de um século de trabalho, o Angus do Brasil tornou-se referência na criação de reprodutores capazes de produzir bezerros superprecoces.

Na nação com o maior rebanho comercial do planeta, a raça Angus rompeu fronteiras. A população de animais 100% Angus se expandiu para áreas onde, anos atrás, sequer se pensava em desenvolver a pecuária.

Também cresceu o interesse dos criadores de zebuínos da região Central pelo cruzamento industrial com a raça escocesa.

Mais do que uma história de sucesso, a trajetória da Angus no Brasil é exemplo de superação. Um caminho trilhado com a ajuda de dezenas de homens e mulheres que confiaram em seus projetos e trabalharam com paixão para obter o melhor. E quando o alcançaram, resolveram ir além.

Chegou a hora de mostrar ao mundo o resultado desse trabalho centenário: a carne Angus do Brasil.

INTRODUCTION

APRESENTAÇÃO

The global high-class cuisine can now enjoy the taste of premium Brazilian Angus beef, which is gradually starting to reach the gourmet markets in Europe. This product adds to the list of other foods from Brazil that have captured the taste buds of consumers in different countries. This work celebrates this unique moment of the national livestock breeding, which began in 2003 with the creation of the Brazilian Angus Beef Program.

The organization and integration of the various links in the production chain were essential for the product to be recognized, at first by the domestic market.

The commitment and care in all stages of the process, from the farm to the supermarket shelves, is the assurance of maintaining a seal of quality and also the longevity of the partnership.

Certain that the world will increasingly hear from and be delighted by the Brazilian Angus beef, the breed creators and industries have the goal of reaching one million certified slaughters in 2020. A bold number when considering that 13 years ago, when the program started, 24,000 animals were slaughtered, but easily achievable, since the year 2015 closed with 400,000 slaughters. The tenderness and juiciness, trademarks of Angus beef, add up to a sustainable farming system and to animal welfare practices. Those added values to the product have resulted in a beef that has started to be consumed even by the most demanding markets.

This book is an invitation to learn a little about the passion of Brazilian cattle breeders for the Angus breed and also uncover the secrets surrounding the ritual of barbecue, a typical dish of the Brazilian cuisine. You will also be able to enjoy the Brazilian Angus beef and its unique flavour. Bon Appétit !!!

O mundo da alta gastronomia já pode apreciar o sabor da carne Angus premium brasileira que aos poucos começa a chegar aos mercados gourmets da Europa. O produto soma-se a tantos outros alimentos com selo verde-amarelo que conquistaram o paladar de consumidores de diferentes países.

Esta obra, celebra este momento único da pecuária nacional que teve início em 2003 com a criação do Programa Carne Angus Certificada. A organização e integração dos diferentes elos da cadeia produtiva foram fundamentais para que o produto fosse reconhecido num primeiro momento pelo mercado interno.

O comprometimento e zelo em todas etapas do processo, da fazenda até as gôndolas dos supermercados, é a garantia de manutenção de um selo de qualidade e também da longevidade da parceria que se inicia.

Certos de que cada vez mais o mundo vai ouvir falar e se encantar com a carne Angus brasileira, criadores da raça e indústrias trabalham com a meta de chegar em 2020 com um milhão de abates certificados. Um número ousado, considerando que há 13 anos, quando iniciou o programa, eram abatidos 24 mil animais, mas facilmente alcançável, já que o ano de 2015 fechou com 400 mil abates.

A maciez e suculência, marcas registradas da carne Angus, somam-se ao sistema de criação sustentável e às práticas de bem-estar animal como valores agregados ao produto que passa a ser consumido por mercados ainda mais exigentes.

Este livro é um convite para entender um pouco sobre a paixão dos pecuaristas brasileiros pela raça Angus e também desvendar os segredos que envolvem o ritual do churrasco, prato típico da culinária nacional. Com ele você vai poder tirar também o máximo proveito da carne Angus brasileira que seduz pelo sabor incomparável. Bom apetite!!!



Reynaldo Titoff Salvador
Director / Brazilian Angus Beef
Diretor / Brazilian Angus Beef

ORIGIN

THE NEW BRAZILIAN LIVESTOCK

A ORIGEM: A NOVA PECUÁRIA BRASILEIRA



CATTLE BREEDING IN BRAZIL

A PECUÁRIA NO BRASIL

The history of cattle breeding in Brazil begins with the arrival of the Portuguese in the country. The first head of cattle came from the Cape Verde Islands in 1534. It was in the beginning of the 17th century, in the southern Brazil, that the activity has developed from a herd brought by the Spaniards to the River Plate region. With pastures that were appropriate for livestock feeding, the Southern Region of Brazil became the country's breadbasket. Initially the animals were raised on the southern grasslands and brought in droves to consumer markets such as São Paulo and Rio de Janeiro. Later, in the 19th century, it was also in this southern area of Brazil that the *charqueadas* were developed. They are shelters where the meat was salted and dried for preservation in order to be transported to the consumer centers. In the beginning of 1900s, these structures began to be replaced by the meatpacking industry.

It was only in the last century that Brazil turned to its western portion and began to effectively use its tropical fields in the *Cerrado*, which today raise most of the cattle in the country. The zebu cattle of Indian origin were developed in this region. The first animals of this breed arrived in Brazil in the 19th century, but the consolidation occurred beginning in the 1960s with the importation of Nelore bulls. The last three decades were decisive in the change of profile of Brazilian beef cattle and several factors contributed

A história da pecuária brasileira tem início com a chegada dos portugueses ao país. As primeiras cabeças de gado vieram das ilhas de Cabo Verde, em 1534. A partir do século XVII, foi na região sul do Brasil que a atividade se desenvolveu, a partir de um rebanho trazido por espanhóis à região do Rio da Prata. Com as pastagens propícias à criação de gado, o sul brasileiro se tornou celeiro do país. Inicialmente, os animais eram criados nos campos sulinos e levados em tropa para os mercados consumidores, como São Paulo e Rio de Janeiro. Mais tarde, no século XIX, foi também nessa área meridional do Brasil que se desenvolveram as charqueadas: locais onde a carne era salgada e seca para se manter conservada e poder assim ser transportada para os centros consumidores. A partir da década de 1910, essas estruturas começaram a ser substituídas pela indústria frigorífica. Foi somente no século passado que o Brasil se voltou para sua porção oeste e passou a explorar de forma efetiva os campos tropicais do Cerrado, que hoje concentram a maior parte da cabeças de gado no país. Nessa região, desenvolveu-se o gado zebuino, de origem indiana, cujos primeiros exemplares chegaram ao Brasil no século XIX, porém a consolidação ocorreu a partir da década de 1960, com a importação de touros da raça Nelore. As últimas três décadas foram decisivas para a mudança no perfil da pecuária de corte brasileira, e diversos fatores contribuíram para isso. Talvez o mais importante tenha sido o investimento em tecnologia, que permitiu que o setor



Foto: Eduardo Rocha

to this. Perhaps the most important one was the investment in technology, which allowed the industry to take a leap in production of 39% between 2000 and 2011. Most of the cattle are raised on pasture. It is estimated that only 15% of the herd are finished in an intensive system.

Because of the technification, especially in cattle feed, the pasture area decreased by almost 10 million hectares since 1985, giving way to grain production. The recuperation of degraded areas also contributed to the preservation of forests, especially the Amazon Rainforest. Thanks to cattle breeding, Brazil has preserved 61% of its original forest areas, and this is very different than the world average, which is less than 25%.

The changes introduced to the activity with the new management have also provided a higher concentration of cattle per hectare. The 200 million animals of the national herd are raised on 170 million hectares. On average, 1.13 head of cattle are allocated per hectare, while in other countries that number drops to 0.3 head of cattle per hectare. In short, this means that Brazilians have become more efficient in cattle breeding management, which is growing due to technological advances and that are according to animal welfare principles and sustainability. With so many animals, it was not difficult to win the title of the country with the largest commercial herd in the world. The country is also one of the major powers of the world's livestock breeding. Its annual beef production is 9 million tons. With this volume, Brazil is in the second place in the world ranking, only behind the United States. What is not demanded by the domestic market is exported to over 120 countries. In 2004, Brazil was in the first place among exporters. All this

desse um salto de produção de 39% entre os anos 2000 e 2011. A maior parte do rebanho é criada a pasto (estima-se que somente 15% do rebanho são terminados em sistema intensivo).

Por conta da tecnificação, especialmente na alimentação do gado, a área de pastagem diminuiu em quase 10 milhões de hectares desde 1985, cedendo espaço para a produção de grãos. A recuperação de áreas degradadas também contribuiu para que as florestas, principalmente a Amazônica, fossem preservadas. Graças à pecuária, o Brasil mantém preservados 61% das áreas originais de floresta, diferente da média mundial, que é inferior a 25%.

As mudanças introduzidas na atividade com o novo manejo também proporcionaram uma maior lotação pecuária por hectare. Os 200 milhões de animais do rebanho nacional são criados em 170 milhões de hectares. Em média, é alocada 1,13 cabeça bovina por hectare, enquanto no restante dos países esse número cai para 0,3 cabeça bovina por hectare. Em resumo, isso significa que os brasileiros tornaram-se mais eficientes e praticam uma pecuária cada vez mais tecnificada e alinhada com os princípios de bem-estar animal e sustentabilidade. Com tantos animais, não foi difícil conquistar o título de país com o maior rebanho bovino comercial do planeta. Além disso, o país é uma das maiores potências da pecuária de corte mundial. A produção anual de carne bovina é de 9 milhões de toneladas: com esse volume ocupa a segunda posição no ranking mundial, perdendo apenas para os Estados Unidos. O que não é demandado pelo mercado interno, é exportado para mais de 120 países. Em 2004, o Brasil assumiu a primeira colocação entre os exportadores. Tudo isso foi acompanhado por um fortalecimento no sistema de vigilância sanitária nacional, em um país no qual toda a carne exportada provém de zonas livres de febre aftosa. A ausência



Foto: Eduardo Rocha



Foto: Divulgação ABIEC



Foto: iStock/Khongwangchao

was monitored by a strong national health surveillance system in a country where all the meat exported comes from areas free of FMD (Foot and Mouth Disease). The absence of the practice of hormonal application in the national livestock (which is forbidden), as well as the feeding of cattle with compounds that include animal protein, prevent the risk of mad cow disease and the like. The most recent leap in the national cattle industry is due to the growing use of reproductive biotechnologies such as Fixed-Time Artificial Insemination. It made possible the spreading of the Angus genes throughout the national territory, which decisively contributed to the quality of Brazilian beef. It is estimated that in 2015 more than 3 million calves were born in Brazil with Angus genetics.

What is new for the world market is something that Brazilians have been discovering in recent years: the country is now able to produce and export not only a large volume of beef, but it can also offer premium cuts to the gourmet market, an achievement in which the Angus breed has always been on the cutting edge.

Technology applied to cattle breeding is every day more present in the Brazilian cattle industry. Advances are quite visible: while occupying exactly the same area, the Brazilian cattle herd could easily double up with the implementation of simple management tools and technology. All this innovation in beef cattle gives the country a major challenge for the future. Considering the FAO estimate that by 2050 the world population will reach 9.5 billion people and that beef consumption is expected to grow 58%, it will be up to Brazil to meet much of this demand with quality products that are produced in a socially fair and environmentally responsible way.

da prática de aplicação hormonal (proibida no país) na pecuária nacional, bem como de alimentação do gado com rações compostas com proteína animal, portanto sem o risco de mal-da-vaca-louca e outros semelhantes, são outros trunfos da pecuária nacional.

O salto mais recente da pecuária nacional se deve ao crescente emprego de biotécnicas da reprodução como a Inseminação Artificial em Tempo Fixo, que permitiram a difusão da genética Angus em todo o território nacional, contribuindo de forma decisiva para a qualidade da carne produzida no país. Estima-se que no ano de 2015 tenham nascido no Brasil mais de 3 milhões de bezerros com a genética Angus.

A novidade para o mercado mundial é algo que o brasileiro já vem descobrindo nos últimos anos: o país hoje é capaz de produzir e exportar não apenas um grande volume de carnes, mas também oferecer cortes premium, para o mercado gourmet - uma conquista na qual a raça Angus é protagonista.

A tecnologia aplicada à pecuária está cada dia mais presente no rebanho brasileiro. Os avanços são bastante visíveis, de forma que, ocupando exatamente a mesma área, o rebanho bovino brasileiro poderia facilmente dobrar, com a implementação de ferramentas simples de manejo e tecnologia. E o melhor: sem desmatar um metro quadrado de florestas.

Todo esse protagonismo brasileiro na pecuária de corte confere ao país um grande desafio para o futuro. Considerando a estimativa da FAO, de que até 2050 a população mundial chegará a 9,5 bilhões de habitantes e que o consumo de carne bovina deve crescer 58%, caberá ao Brasil atender grande parte desta demanda com produtos de qualidade e produzidos de forma socialmente justa e ambientalmente responsável.

ABERDEEN ANGUS

ABERDEEN ANGUS

Some of the world's best restaurants that serve to the most demanding publics has the Angus brand printed on their menu. All over the planet it is a synonym of high quality beef: a benchmark to a breed that generates tasty, tender cuts that are easy to be prepared. The beef on the plate is the result of genetic improvement in the fields, quality control and certification in the industry and added value to the product at the point-of-sale: a story that began more than two centuries ago.

The origin of the breed is associated with the region of Aberdeenshire, nowadays known as the County of Aberdeen in North East Scotland. The beef cattle industry has always been an important activity in the region, where most of the herd consisted of polled breeds divided between Buchan Humlies and Angus Doddies.

When it became part of England in the 17th century, Scotland became a major supplier of animals to the island. The preference of the English for black animals led the breeders to naturally produce polled animals, eliminating those with horns. The selection contributed to the rise of the Aberdeen-Angus breed in the first half of the 19th century with the formation of a herd of animals without horns and predominantly with a black coat; even though the recessive red gene has remained with breed. Because of this, the animals in the fields can be black or reddish, and in Brazil they are both known as Aberdeen Angus.

The selling of animals to the United States, Canada, Australia, and New

Alguns dos melhores restaurantes do mundo, voltados para os públicos mais exigentes, trazem estampada no cardápio a marca Angus. Por todo o planeta, é um sinônimo de carne de qualidade: uma referência à raça que gera cortes saborosos, macios e fáceis de serem preparados. A conquista dessa unanimidade não foi fácil. O resultado no prato é fruto de um trabalho de melhoramento genético no campo, além de controle de qualidade e certificação na indústria e valorização no varejo: uma história que começou há mais de dois séculos.

A origem da raça está associada à localidade de Aberdeenshire, hoje conhecida como Condado de Aberdeen, localizada no nordeste da Escócia. A pecuária de corte foi sempre uma atividade importante naquela região onde maior parte do rebanho era composta por raças mochas divididas entre os Buchan Humlies e os Angus Doddies.

Ao ser anexada à Inglaterra, no século XVII, a Escócia passou a ser uma importante fornecedora de animais para o sul da ilha. A preferência dos ingleses por animais pretos, induziu, naturalmente os criadores a produzirem animais mochos, eliminando os aspados. A seleção contribuiu para o surgimento da raça Aberdeen-Angus, na primeira metade do século XIX, com a formação de um rebanho de animais sem aspadas e predominantemente com pelagem de cor negra, embora o gene vermelho recessivo tenha permanecido com a raça.

Por isso, nos campos, os animais podem ser pretos ou colorados, igualmente conhecidos como Aberdeen Angus, no Brasil.

A venda de animais para os Estados Unidos, Canadá, Austrália e Nova Zelândia



Foto: Fagner Almeida

Zealand contributed to the genetic improvement of the Angus. The selection made with specimens adapted to different environmental conditions allowed the evolution to a breed standard. At first the cattle had a shorter stature, short legs, and a stout body, but larger and heavier animals were produced with the improvement process, which became continually more focused on the production of quality beef. While there are reports of the arrival of Angus to Brazil before 1900, the first record of the breed by the National Breeders Association (ANC) "Herd Book Collares" took place in 1906 with the bull Menelik, which opened the book of genealogical records of the breed in the country. Since then, the entity registers Pure Angus with Pedigree and full blood animals.

contribuiu para o melhoramento genético do Angus. A seleção feita com exemplares adaptados a diferentes condições ambientais permitiu a evolução de um padrão racial. Se no início o gado tinha baixa estatura, pernas curtas e corpo robusto, com o processo de melhoramento foram produzidos animais maiores e mais pesados. E cada vez mais voltados para a produção de carne de qualidade. Embora existam relatos da chegada do Angus no Brasil antes de 1900, o primeiro registro da raça pela Associação Nacional de Criadores Herd-Book Collares (ANC) ocorreu em 1906, com o touro Menelik, que estreou o livro de registros genealógicos da raça no país. Desde então a entidade registra Angus Puro de Pedigree e Puros Controlados.

THE ORIGIN IN BRAZIL

A ORIGEM NO BRASIL

Many similarities have drawn the state of Rio Grande do Sul closer to the countries of Argentina and Uruguay. The inhabitants of these regions are known as gauchos. The people's unique culture mixed with an almost identical climate and geography help to define the *Pampa*, a peculiar region of South America. It is one of the most important areas of natural fields in the world, with abundant water resources and pastureland. The importance of livestock farming and a passion for beef characterize this piece of the planet. It is not just because of economic factors that the per capita consumption of beef in Brazil is the third largest in the world, exceeding 40Kg per year. Barbecue or *churrasco* is a tradition in both Southern Brazil and in the neighboring countries. While Uruguayans and Argentinians do it on the grill, known as *parrilla*, Brazilians use the skewers.

Muitas semelhanças aproximam o Rio Grande do Sul da Argentina e do Uruguai. Os habitantes dessas regiões são conhecidos como gaúchos ou gauchos, na pronúncia espanhola. A cultura própria do povo, misturada a um clima e geografia quase idênticos ajudam a definir o Pampa, uma das áreas de campos naturais mais importantes do planeta, farta em água e pastagens, como uma região peculiar da América do Sul. A importância da atividade pecuária e a paixão pela carne são marcas desse pedaço do planeta. Não é apenas por fatores econômicos que o consumo de carne bovina per capita no Brasil é o terceiro maior do mundo, ultrapassando os 40 quilos por ano. Tanto no sul do Brasil quanto nos países vizinhos, o churrasco é uma tradição. Enquanto uruguaios e argentinos o fazem na grelha, a chamada parrilla, brasileiros utilizam o espeto. A origem é o fogo de chão, utilizado por antigos

Foto: Estância Serrões Verdes / Eduardo Rocha



This comes from what the cattle herders/drovers (*tropeiros*) used to do. They would start a campfire in a fire pit and surround it with pieces of meat on wooden sticks pushed into the ground. In the beginning of the second half of the 19th Century, the technology and the arrival of new ethnic groups to the South of Brazil, such as Germans and Italians, have changed this practice. The roasting of the beef began to be done on grills specifically made for this purpose. Today, many homes in Brazil have their own place to roast the beef in this method, which shows the passion that Brazilians have for barbecue, and has won the world over through its steakhouses and their *rodízio* (all-you-can-eat) of meat, such as Fogo de Chão and Barbacoa, who have taken the culture of the Brazilian *churrasco* to North America and Europe.

Another coincidence brings close together the cattle ranches located in Southern Brazil and parts of Argentina and Uruguay— the preference for Angus cattle. In the neighbouring countries, the first official records of this breed dates back to 1879 and 1888. Their pioneering spirit contributed to the formation of the Brazilian herd of Angus, which at first settled along the border with Argentina. The breed was developed in these Southern fields in Brazil.

In 1963 a group of ranchers from this subtropical region, which has temperatures ranging from 0 °C in the winter and 40 °C in the summer, created the Brazilian Angus Association. The advance of Angus across the vast tropical area of Brazil took place with the participation of animals from the state of Rio Grande do Sul in agricultural trade shows held in other states. High fertility rate, which gives ranchers a higher yield, and precocity—males and females reaching puberty earlier—were some of the characteristics that caught the attention of new investors in Angus.

tropeiros, rodeado por pedaços de carne atravessados em varas de madeira fixadas no chão. Com a tecnologia e a chegada de novas etnias ao sul do Brasil, como alemães e italianos, a partir da segunda metade do século XIX, a prática se transformou, e o assado passou a ser feito em churrasqueiras, espaços específicos para isso. Hoje, boa parte dos edifícios residenciais do país possuem locais próprios para assar a carne nesse método, revelando a paixão do povo brasileiro pelo churrasco, que ganhou o mundo por meio de churrasqueiras e seus rodízios de carnes, a exemplo da Fogo de Chão e Barbacoa, que levaram a cultura do churrasco brasileiro à América do Norte e Europa.

Outra coincidência aproxima as estâncias localizadas nessa porção de terra que abrange o extremo sul do Brasil e partes do território argentino e uruguayo: a paixão pelo Angus. Nos países vizinhos ao Brasil os primeiros registros oficiais da raça datam de 1879 e 1888. O pioneirismo deles contribuiu para a formação do rebanho brasileiro de Angus que, em um primeiro momento se estabeleceu na fronteira com a Argentina. Foi a partir desses campos sulinos do Brasil, até hoje celeiro genético, que a raça se desenvolveu no país.

Em 1963, um grupo de pecuaristas dessa região de clima subtropical, de temperaturas que se aproximam de zero grau no inverno e de 40°C no verão, criou a Associação Brasileira de Angus. O avanço da Angus na imensa área tropical do Brasil, um país de dimensões continentais, ocorreu com a participação dos animais rio-grandenses em feiras agropecuárias realizadas em outros estados. Alta taxa de fertilidade, que proporciona aos criadores um maior rendimento, e a precocidade - machos e fêmeas alcançam mais cedo a puberdade - eram algumas das características que chamavam a atenção dos novos investidores

At the same time, the breed originated in the frozen lands of Scotland proved to be adaptable to tropical weather, especially after the development of genetic management and selection techniques of adapted animals.

INDUSTRIAL CROSSBREEDING

CRUZAMENTO INDUSTRIAL

There has been a growing interest in industrial crossbreeding since the 1980s by crossing zebu lines and their high adaptability to the tropical climate with Angus, which is recognized for producing more tender beef with natural marbling: intramuscular fat that gives more flavour and pleasing texture to the cuts. This practice has caused the breed to grow in the Brazilian herd, nowadays one of the largest in the world, paving the way for a beef program that today is being presented in the overseas market. The crossing between the Angus and Nelore, the largest Zebu breed in the country, occurred as a result of a search for higher productivity and better quality beef. Today, nine out of ten calves born from industrial crossbreeding (zebu cow x European bull) are Angus. This marriage between the breeds was a key point to the leverage of a modern, efficient, and sustainable livestock breeding in Brazil. The partnership has caused the activity to become even more dynamic, reducing the cycle for slaughter and consequently the expenses for the ranchers. Before the crossing, the Nelore was slaughtered between 36 and 42 months. Today, with the remarkable contribution of Angus genetics, animals can easily be slaughtered within a maximum of 24 months, thereby decisively contributing to beef quality.

no Angus. Ao mesmo tempo, a raça, originada das gélidas terras escocesas, mostrou-se adaptável ao clima tropical, especialmente após o desenvolvimento de técnicas de manejo e seleção genética de animais adaptados.

Desde a década de 1980, registrou-se um interesse crescente pelo cruzamento industrial, ou seja, o acasalamento de linhagens zebuínas com alta adaptação ao clima tropical, com a Angus, reconhecida por produzir uma carne macia e com marmoreio natural: a gordura intramuscular que confere mais sabor e textura agradável aos cortes. A prática só fez crescer o uso da raça no rebanho brasileiro, já então um dos maiores do mundo, abrindo caminho para um programa de carne que agora ganha o mercado exterior. A aproximação entre o Angus e o Nelore, raça zebuína mais criada no país, se deu em consequência da busca de maior produtividade e de carnes de melhor qualidade. Hoje, nove de cada dez bezerros nascidos de cruzamento industrial (vaca zebu x touro europeu) são Angus. Esse casamento entre as raças foi um ponto chave para alavancar a pecuária moderna, eficiente e sustentável no Brasil. A parceria fez a atividade ficar ainda mais dinâmica, reduzindo o ciclo para abate e consequentemente, os gastos dos produtores. Antes dos cruzamentos, o Nelore era abatido com idade entre 36 a 42 meses. Hoje, com a contribuição marcante da genética Angus, os animais podem facilmente ser abatidos com no máximo 24 meses, contribuindo assim de forma decisiva com a qualidade do produto gerado.



Foto: Divulgação ABS Pecplan



Foto: Divulgação ABS Pecplan



Foto: Divulgação ABS Pecplan

BRAZILIAN ANGUS BEEF

A CARNE ANGUS CERTIFICADA

Inspired by the Americans, who in the 1970s realized that they could produce a very tender, juicy meat with a unique flavor, Brazilian ranchers created its Brazilian Angus Beef Program in 2003, led by the Brazilian Angus Association. The work done in the United States helped put into practice the old idea of ranchers who dreamed of differentiating the quality of the meat produced at Brazilian farms. In its first year, the Brazilian program ended with the slaughtering of 24,000 certified carcasses. In 2015, this number reached 400,000 and the goal for 2020 is to exceed the 1 million mark, in order to meet the growing domestic and foreign demands.

The first step for creating the program was to set up a transparent certification process in which the slaughter rules were the same, regardless of the meat packing plant where it took place. The idea was to have a reliable system that could be audited at any of the steps, from the arrival of the animals to the slaughterhouse, all the way to the consumer's table. It was the rigorous implementation of these criteria that ensured the product's quality and identity. The discovery of Angus beef by new customers has caused a market growth. Almost everyone who tastes a cut of this beef surrenders to the flavour and tenderness provided by the marbling. In order to meet the growing demand for the product, it was necessary to add new meat packing plants to the program, which by the end of 2015 was present in 23 industrial units spread across the

Inspirados pelos norte-americanos, que na década de 1970, entenderam que poderiam produzir uma carne extremamente macia, suculenta e com sabor inigualável, os pecuaristas brasileiros criaram em 2003 o seu Programa Carne Angus Certificada, capitaneado pela Associação Brasileira de Angus. O trabalho desenvolvido nos Estados Unidos contribuiu para colocar em prática a ideia antiga dos criadores, que sonhavam em diferenciar a qualidade da carne produzida nas fazendas brasileiras. No primeiro ano, o programa brasileiro encerrou com abate de 24 mil carcaças certificadas. Em 2015, esse número chegou a 400 mil e a meta para 2020 é superar a marca de 1 milhão: volume para atender à crescente demanda interna e externa. O primeiro passo para a criação do programa foi o desenho de um processo de certificação transparente, no qual as normas de abates fossem iguais, independente da unidade frigorífica onde ocorresse. A ideia era ter um sistema confiável e que pudesse ser auditado em qualquer uma das etapas, da chegada dos animais aos abatedouros até a mesa do consumidor. Foi o rigor na implantação desses critérios que garantiu qualidade e identidade ao produto. A descoberta da carne Angus por novos consumidores só fez crescer o mercado. Dificilmente quem provava um corte não se rendia ao sabor e maciez, proporcionada pelo marmoreio. Para atender à crescente demanda pelo produto, foi preciso que novas plantas industriais se somassem ao programa que, no final de 2015, estava presente em 23 unidades industriais espalhadas pelos

main livestock breeding states of Brazil. One of the secrets of the initiative's success was to protect the identity and credibility of the products bearing the entity's certification seal. In each meat processing plant, alongside the inspectors from the Ministry of Agriculture, who maintain permanent health surveillance as according to the international standards, there are also Brazilian technicians from the Angus Beef Program. They are linked to the breed's association. The work of these professionals starts in the stalls, checking the animal lots. The breed standards undergo an individual analysis of each animal, it continues with the checking of the finishing, conformation, and age of the animals during the slaughter process. Only the carcasses that meet all seven quality requirements of the Brazilian Angus Beef Program receive the identification stamp. Furthermore, all the processing and packaging of the products that receive the certification seal from the Brazilian Angus Association are fully monitored by Angus inspectors, who follow documented procedures in a process that allows tracking the supply chain from end to end. Everything is done in a way that guarantees that these beef cuts that go to the supermarket shelves and restaurants come from Angus cattle. Just meeting the breed's standard is not enough. To join the program and for the carcass to receive the "a" stamp for certificate compliance, the animal must be at least 50% Angus blood, which is checked by a phenotypic evaluation; have a proper fat depth; have ideal carcass conformation; have "A" maturity; and have no excessive influence of Zebu genetics. Moreover, animal welfare standards and strict controls of industrial quality are required from the partner industries. All this guarantees a tender and tasty cut of meat that captures the taste

principais estados pecuários do Brasil. Um dos segredos do sucesso da iniciativa foi o zelo pela identidade e credibilidade dos produtos que levam o selo de certificação da entidade. Em cada frigorífico parceiro, além de inspetores do Ministério da Agricultura, que mantêm vigilância sanitária permanente, seguindo rígidos padrões internacionais, há técnicos do Programa Carne Angus, ligado à associação da raça. O trabalho desse profissional começa nos currais, verificando os lotes de animais. O padrão racial passa pela análise individual de cada exemplar, segue com verificação do acabamento, conformação e idade dos animais durante o processo de abate, onde apenas as carcaças que cumprem todos os sete requisitos de qualidade da Carne Angus Certificada recebem o carimbo de identificação. Além disso, todo processamento e embalagem dos produtos que recebem o selo de certificação da Associação Brasileira de Angus são integralmente acompanhados pelos inspetores da Angus, seguindo procedimentos documentados, em um processo que permite a rastreabilidade de ponta a ponta da cadeia. Tudo para que haja a certeza de que o corte que vai à gôndola, restaurante ou exportação é efetivamente de um animal Angus e de excelente qualidade. Para fazer parte do programa e a carcaça receber o carimbo "a" que certifica a adequação, não basta o padrão racial: o bovino precisa ter no mínimo 50% de sangue Angus, verificado em avaliação fenotípica, acabamento de gordura adequado, conformação de carcaça ideal, ser jovem e sem excessiva influência de genética zebuína. Além disso, padrões de bem-estar animal e rígidos controles de qualidade industrial são exigidos das indústrias parceiras. Com isso, garante-se uma carne tenra e saborosa, que encanta os paladares dos consumidores mais exigentes.



- Minimum of 50% Angus genetics
- Superior carcass conformation: with muscularity and no influence from dairy breeds
- Maximum age at slaughter of 30 months: maturity grade A
- Absence of dark cuts
- Fat depth: minimum of 4 mm, which is enough for a quality steak
- Free of capillary ruptures
- Without excessive influence of Zebu genetics



- Mínimo de 50% de genética Angus
- Conformação de carcaça superior, com musculabilidade e ausência de influência de raças leiteiras
- Idade máxima de abate de 30 meses: maturidade grau A.
- Ausência de cortes escuros
- Acabamento de gordura adequado: mínimo de 4mm, o suficiente para um bife de qualidade
- Ausência de rupturas venosas
- Ausência de influência excessiva de genética zebuína



Foto: Eduardo Rocha

buds of the most demanding consumers. The maturity of the Angus Beef Program was crowned in 2007 with the worldwide recognition of its credibility by an international certification body—Ausmeat. Later, in 2015, it was the turn of the Brazilian authorities when the Confederation of Agriculture and Livestock of Brazil publicly attested to the competence of the Brazilian Angus Beef Program. In an attempt to get closer to the European market, in the same year the certification process was audited by TÜV Rheinland, one of the oldest European certification bodies, which for the first time in its 142-year history approved a traceability guarantee process of a cattle breed and its quality. In October 2015, for the first time since the program was created, the meat with the Brazilian Angus Beef seal was recognized by Europe with exports beginning to Germany and the Netherlands. The product started to

A maturidade do Programa Carne Angus foi coroada em 2007 com o reconhecimento mundial de sua credibilidade pelo organismo de certificação internacional, a Ausmeat. Posteriormente, em 2015, foi a vez das autoridades Brasileiras e da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil atestarem publicamente a idoneidade do Programa Carne Angus Certificada. Buscando aproximar-se do mercado europeu, no mesmo ano, o processo de certificação passou a ser auditado pela Tüv Rheinland, um dos mais antigos organismos de certificação europeu, que pela primeira vez em sua história de 142 anos, homologou um processo de garantia de rastreabilidade de raça bovina e qualidade. Em outubro de 2015, pela primeira vez desde que foi criado o programa, a carne com o selo Brazilian Angus Beef foi reconhecida pela Europa, com o início da exportação para a Alemanha e Holanda. O produto começou a ser exportado com



be exported with breed identification, which is an unprecedented event in the Brazilian international trade. Brazil takes a step towards not only being the largest exporter of beef, but also one of the best, including products that suits the gourmet market.

ANGUS LEADERSHIP

PROTAGONISMO DO ANGUS

In Brazil the diversity of the production systems provide a variety of beef products for consumers. Currently, the country is able to meet the needs of any market—from prime beef cuts to commodities. This is due to advances implanted in the livestock breeding and also to the Brazilian Angus Beef Program, which helped building a new image of Brazilian beef both inside and outside of the country.

The idea of producing quality beef was the base for the program that has set up the chain of livestock breeding. The idea was the Angus and its breeds would have an added value along all the links of the chain, starting from the cows, going all the way to the calves and bulls, and finally affecting the beef itself and its products. The goal was quickly achieved. The ranchers were better paid, the selectors witnessed their genetics being valued by the market, the meat packing plants increased their slaughtering rates, the stores started to offer special and premium cuts and consumers began to have tastier, more tender and juicier meat products.

The valuing of the beef reflected in promoting the Angus breed, the most sold one among the taurine in Brazil. While in 2005 the sale of the breed's semen reached 500,000 doses, now, ten years later in 2015, it was nearly 4 million doses sold.

identificação de raça, um fato inédito no comércio internacional brasileiro. O Brasil dá um passo no sentido de não ser apenas o maior exportador de carne, mas também um dos melhores, embarcando produtos para todos os gostos, inclusive direcionados ao mercado gourmet.

No Brasil a diversidade de sistemas produtivos proporciona uma grande variedade de produtos bovinos para os consumidores. Atualmente o país está apto para atender qualquer mercado, da carne nobre até commodities. Essa possibilidade deve-se em grande parte aos avanços implantados na pecuária e também ao Programa Carne Angus Certificada, que ajudou a construir uma nova imagem da carne bovina brasileira dentro e fora do país.

A ideia de produzir carne vermelha de qualidade foi a base do programa que estruturou a cadeia da pecuária com uma visão de que a matéria prima Angus e de suas cruzas tivessem um valor agregado em todos os elos da cadeia, partindo das vacas, passando pelos terneiros e touros e chegando à carne e seus derivados. A meta foi alcançada rapidamente. Os pecuaristas foram melhor remunerados, os selecionadores viram sua genética ser valorizada pelo mercado, os frigoríficos aumentaram os seus abates, o varejo multiplicou a oferta de cortes especiais e premium e o consumidor passou a ter à mesa produtos mais saborosos, macios e suculentos.

A valorização da carne repercutiu na divulgação da raça Angus, a mais comercializada entre as taurinas no Brasil. Enquanto em 2005 a venda de sêmen da raça alcançou 500 mil doses, passados dez anos, em 2015 foram quase 4 milhões de doses negociadas.



Foto: Divulgação Angus



Foto: Felipe Ulbrich



Foto: Divulgação Marfrig Group

TERROIR ANGUS BEEF

CARNE ANGUS COM TERROIR

The global trend to know the origin of the food, strengthening the terroir of the production sites, can give Brazil the privilege of producing Angus beef with different flavours.

In the Pampa biome, meat production in natural and cultivated pastures brings the sensory and nutritional characteristics of grass-fed beef. The different terroirs include a lower fat content, which has a differentiated profile of fatty acids and a higher presence of polyunsaturated fatty acids, particularly of the Omega 3 series. A more intense red color and distinct flavour have differentiated this product, which has achieved prominence in the market for its quality.

In the Cerrado, the presence of a dry season of about six months combined with high agricultural productivity enables the production of Angus animals in feedlots. Products with excellent levels of marbling, distinct flavour and unparalleled tenderness characterize the production of Angus in a feedlot system (grain-fed).

All this makes Brazil a pluralistic nation that has welcomed different ethnicities throughout its history. It is also a secular country that preserves its culture and at the same time respects differences and other beliefs. That is why it is capable of producing different flavours, according to customer preference, and still meet very different religious specifications, serving markets that require the Kosher or Halal certifications.

A tendência mundial de denominar a origem de alimentos reforçando o terroir dos locais de produção pode dar ao Brasil, no futuro, o privilégio de produzir carne Angus com diferentes sabores.

No bioma Pampa, a produção de carne em pastagens naturais e cultivadas, traz as características sensoriais e nutricionais de um produto grass-fed. O terroir diferenciado é conferido pelo menor conteúdo de gordura, que tem perfil de ácidos graxos diferenciado e a maior presença de ácidos graxos poli-insaturados, em especial da série Omega 3. A coloração vermelha mais intensa e sabor marcante diferenciam esse produto que tem alcançado destaque no mercado por sua qualidade.

No cerrado, a presença de uma estação seca de aproximadamente seis meses, aliada à alta produtividade da agricultura, permite a produção de animais Angus de forma intensiva em confinamentos. Produtos com excelentes níveis de marmoreio, sabor característico e maciez inigualável caracterizam a produção do Angus em sistema feedlot (grain-fed). Tudo isso faz do Brasil uma nação plural, que acolheu ao longo de sua história diferentes etnias. E também um país laico, que preserva sua cultura e ao mesmo tempo respeita as diferenças e as diferentes crenças. Por isso, é capaz de produzir sabores diferenciados conforme a preferência dos clientes e ainda atender às mais distintas especificações religiosas, atendendo a mercados que exigem as certificações Kosher ou Halal.

BARBECUE

A BRAZILIAN PASSION

CHURRASCO; UMA PAIXÃO NACIONAL





THE BRAZILIAN BARBECUE

O CHURRASCO

Feijoada (bean stew with meat cuts) is known worldwide as the typical Brazilian national dish. But in the day-to-day lives of Brazilians, there is a gastronomic habit that rivals it: barbecue. In Southern Brazil, *churrasco* has become part of the local populations' identity, as it is in Argentina and Uruguay. It is difficult to determine the origin of the barbecue, since primitive men already had the habit of roasting their prey over the burning coal. History also tells us that the *Charrua Indians* placed their hunt over fires. However, the most recent reference to barbecue is attributed to the *Tropeiros* (horseback travelling merchants). In the 17th Century, they were the ones who made trade between regions possible. Used to traveling long distances, sometimes they were forced to slaughter one of the oxen they used to carry goods, so that they would have something to eat. The beef was barbecued with wood found along the way and seasoned with salt, which was used to feed the animals. It is believed that this was the origin of the most appreciated dish among countryside men. Barbecue is an established custom among the *gauchos* of the Southern continent. Its preparation has turned into a family celebration, especially on Sundays. On this day, cities are filled with the smoke and aroma coming out of chimneys, announcing the menu of each family. The barbecue ritual starts early, and those who practice it know how important it is to observe each step: the choice of the beef, preparation of the fire, the exact cooking time of each cut, and finally the tasting by the guests.

No mundo, a feijoada é conhecida como o típico prato brasileiro e em especial no coração deste povo, há um hábito gastronômico que rivaliza com ela: o churrasco. Na região Sul do país, o assado chega a ser mesmo parte da identidade da população, como ocorre na Argentina e Uruguai. É difícil precisar a origem e paternidade do churrasco, uma vez que os homens primitivos já tinham o hábito de assar suas presas ao redor do calor das brasas. A história também registra que os índios charruas colocavam sobre o fogo suas caças. No entanto, a referência mais recente ao churrasco é atribuída aos tropeiros. No século XVII, eram eles que faziam o comércio entre as regiões. Acostumados a percorrer longas distâncias, algumas vezes se viam obrigados a abater o próprio gado, que transportava mercadorias, para terem o que comer. Assado com madeiras encontradas pelo caminho e temperado com o sal que era usado para alimentar os animais: acredita-se que essa foi a origem do prato mais apreciado pelos homens do campo. Costume consagrado entre os gaúchos do sul do continente, a preparação do churrasco virou uma celebração familiar aos domingos. Neste dia as cidades são tomadas pela fumaça e aroma que saem das chaminés denunciando o cardápio de cada família. O ritual que envolve o assado, começa cedo e quem o pratica sabe o quanto é importante respeitar cada uma das etapas. A escolha das carnes, a preparação do fogo, o tempo exato de cocção dos cortes e finalmente, a degustação pelos convidados.

THE BARBECUE PLACE

A CHURRASQUEIRA

To begin with, it is necessary to get familiar with the barbecue place where we will cook the barbecue.

BUILT WITH BRICKS

In Brazil, the most common type of barbecue place is built with bricks, coated with cement and lined with refractory ceramic bricks. Iron supports are installed on the backwall to hold the skewers and allow the regulation of the heat. It is important that the project is well executed, observing the correct dimensions of the brazier, as well as the chimney, preventing the smoke from returning into the room.

“PARRILLA” GRILL

The principle is similar to the barbecue grill, however, the meat is grilled on a grid with the height being regulated by a pulley system. There are models where one side is a steel tower in which logs are placed to burn and become vegetal coal.

“FOGO-DE-CHÃO” (GROUND FIRE)

This type of roasting is associated with ancestors and is still used on farms today. It is more suitable for roasting large amounts of meat. They are generally open pits in the ground to accommodate the fire. Around the fire pit, skewers made of tree branches are arranged. The meat is slowly roasted with the heat emanating from the fire pit. The skewers are manually rotated.

Para começar, é preciso conhecer o modelo de churrasqueira onde faremos o assado.

De cimento

No Brasil, o mais comum são as churrasqueiras construídas com cimento e tijolos e revestidas com cerâmica refratária. Na parede do fundo são colocados suportes de ferro para apoiar os espetos de acordo com a proximidade do fogo que queremos. No caso das churrasqueiras de alvenaria, é importante que o projeto seja bem executado, respeitando as dimensões corretas do braseiro, assim como da chaminé, evitando que a fumaça retorne para o ambiente.

Grelha ou parrilla

O princípio é semelhante ao da churrasqueira, no entanto, as carnes são assadas numa grelha com altura regulada por um sistema de roldanas. Existem modelos onde em um dos cantos fica uma torre de ferro na qual são colocadas toras de madeira para queimar e fazer brasas.

Fogo-de-chão

Essa modalidade de assar carnes está associada aos antepassados e hoje continua sendo usada nas fazendas. É mais apropriada para assar grandes quantidades de carnes. Em geral são abertas valas no chão para acomodar o fogo. Ao redor deste espaços são dispostos espetos feitos de galhos de árvores. A carne assa lentamente com o calor emanado do local. Conforme ocorre o cozimento da carne, os espetos são girados manualmente.

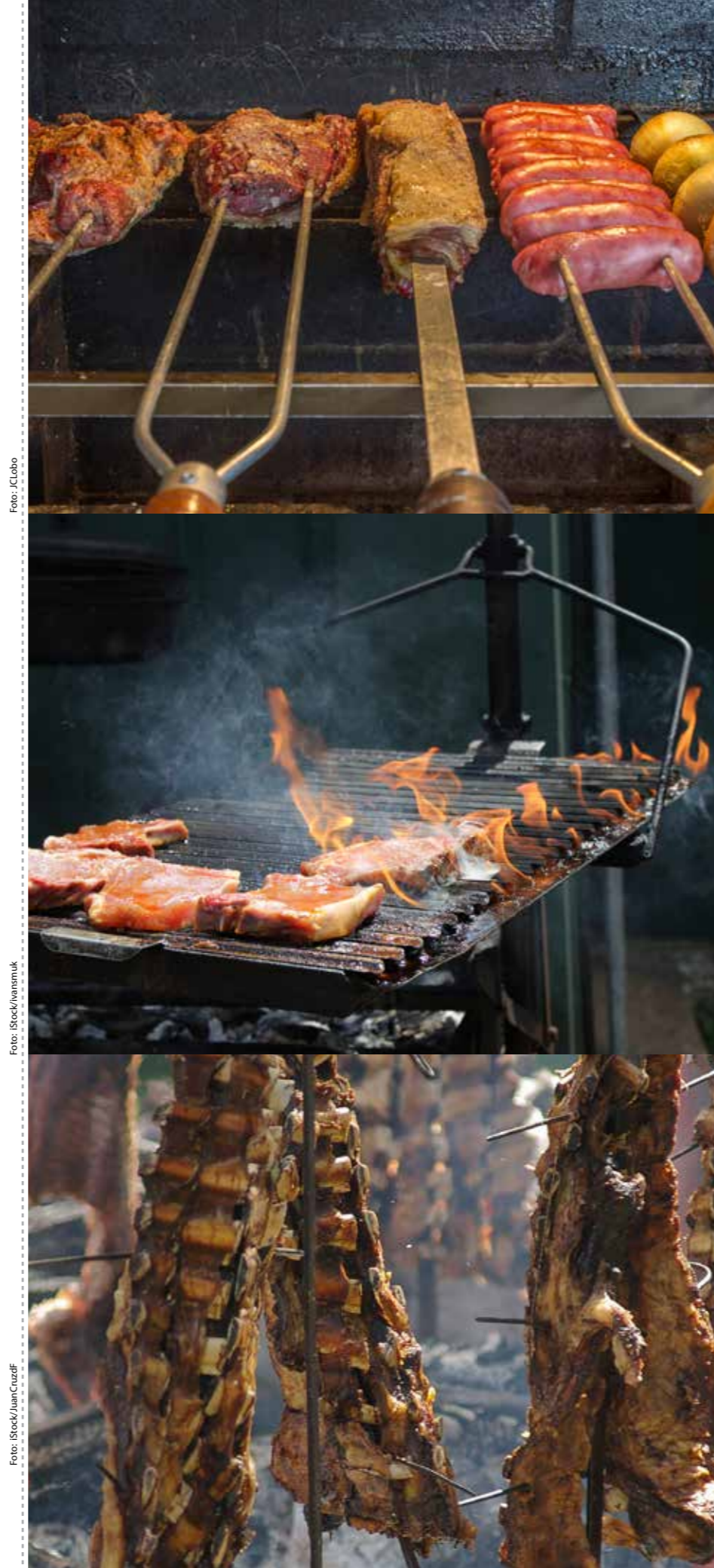


Foto: JCLobo

Foto: iStock/wanmuk

Foto: iStock/JuanCruzDF

DEGREE OF DONENESS

PONTO DA CARNE

Check out the table with the beef degree of doneness.

Confira a tabela com os pontos da carne vermelha.



Rare
Mal passada
52-55°C



Medium rare
Ao ponto para mal passada
55-60°C



Medium
Ao ponto
60-65°C



Medium well
Ao ponto para bem passada
65-70°C



Well done
Bem passada
71-100°C

SIDE DISHES

ACOMPANHAMENTOS

Those who enjoy barbecue say good meat does not require sides, except for a glass of wine or a *caipirinha* (Brazilian cocktail), however, in Brazil it is common to serve the barbecue with the following side dishes:

VEGETABLES

It is increasingly common to serve vegetables at barbecues, as side dishes. The most recommended are peppers, zucchini, onions and eggplants. They can all be grilled. You can also place them wrapped in foil directly on the coals. Once cooked, they can be seasoned with salt, pepper and olive oil.

MANIOC FLOUR OR “FAROFA” (TOASTED MANIOC FLOUR WITH BUTTER)

Manioc flour or *farofa* (flour cooked with butter in a pan) are two typical Brazilian dishes, that replace the bread, which is used in Argentina and Uruguay.

GARLIC BREAD

A common side dish in Brazil is garlic bread. It is a French roll stuffed with butter, garlic and spices and then grilled or placed in the oven.

CAIPIRINHA

Caipirinha is a typical Brazilian drink. It is a mixture of lime, sugar, ice, and cachaça (white spirit from sugar cane). If you prefer, you can replace cachaça with vodka. In this case, the drink is commonly called *caipiroska*.

Os que apreciam churrasco dizem que uma boa carne não exige acompanhamentos, com exceção de um cálice de vinho ou caipirinha, no entanto, no Brasil é comum servir os assados com as seguintes opções:

Vegetais

É cada vez mais comum os vegetais se fazerem presentes nos churrascos, dividindo espaço com as carnes. Os mais indicados são: pimentões, abobrinha italiana, cebola e berinjela. Todos eles podem ser assados na grelha ou então direto na brasa, desde que envoltos em papel alumínio. Depois de assado podem ser temperados com sal, pimenta e azeite de oliva.

Farinha ou farofa

A farinha de mandioca ou farofa (quando ela é tostada, normalmente com manteiga em uma frigideira) são dois acompanhamentos tipicamente brasileiros, substituindo o onipresente pão, utilizado na Argentina e no Uruguai.

Pão de Alho


Um acompanhamento bastante comum no Brasil é o Pão de Alho. Trata-se de um pão francês recheado com manteiga, alho e temperos a gosto e depois, assado na churrasqueira, grelha ou no forno.


Caipirinha

A caipirinha é um drinque tipicamente brasileiro. Trata-se de uma mistura de limão, açúcar, gelo e cachaça. Se você preferir, pode substituir a aguardente de cana por vodka. Nesse caso, é comum chamar o drink de caipiroska.

CAIPIRINHA

Caipirinha

 **10 minutes**
10 minutos

 **Serving**
Serve 1 pessoa

INGREDIENTS

Ingredientes

50 ml | **Cachaça**
1 dose de Cachaça

1 unit | **Thaiti lime**
Limão Thaiti

2 dessert spoons | **Sugar**
2 colheres de sobremesa de açúcar

to taste | **Ice**
Gelo a gosto

DIRECTIONS

Preparo

• Cut the lime into slices or wedges and remove the white inside part as it makes the caipirinha bitter.

Corte o limão em fatias ou gomos, retire a parte branca de dentro, pois ela dá um amargor para a caipira.

• In a glass, put the lime with the juice part facing up and add sugar.

Em um copo (old fashioned), coloque o limão com o sumo para cima e adicione o açúcar.

• Macerate it until the lime releases all its juice.

Macere até que o limão solte bem o suco.

• Add cachaça and ice, mix well and serve. *Adicione a cachaça e o gelo, misture bem e sirva.*

ANGUS BEEF

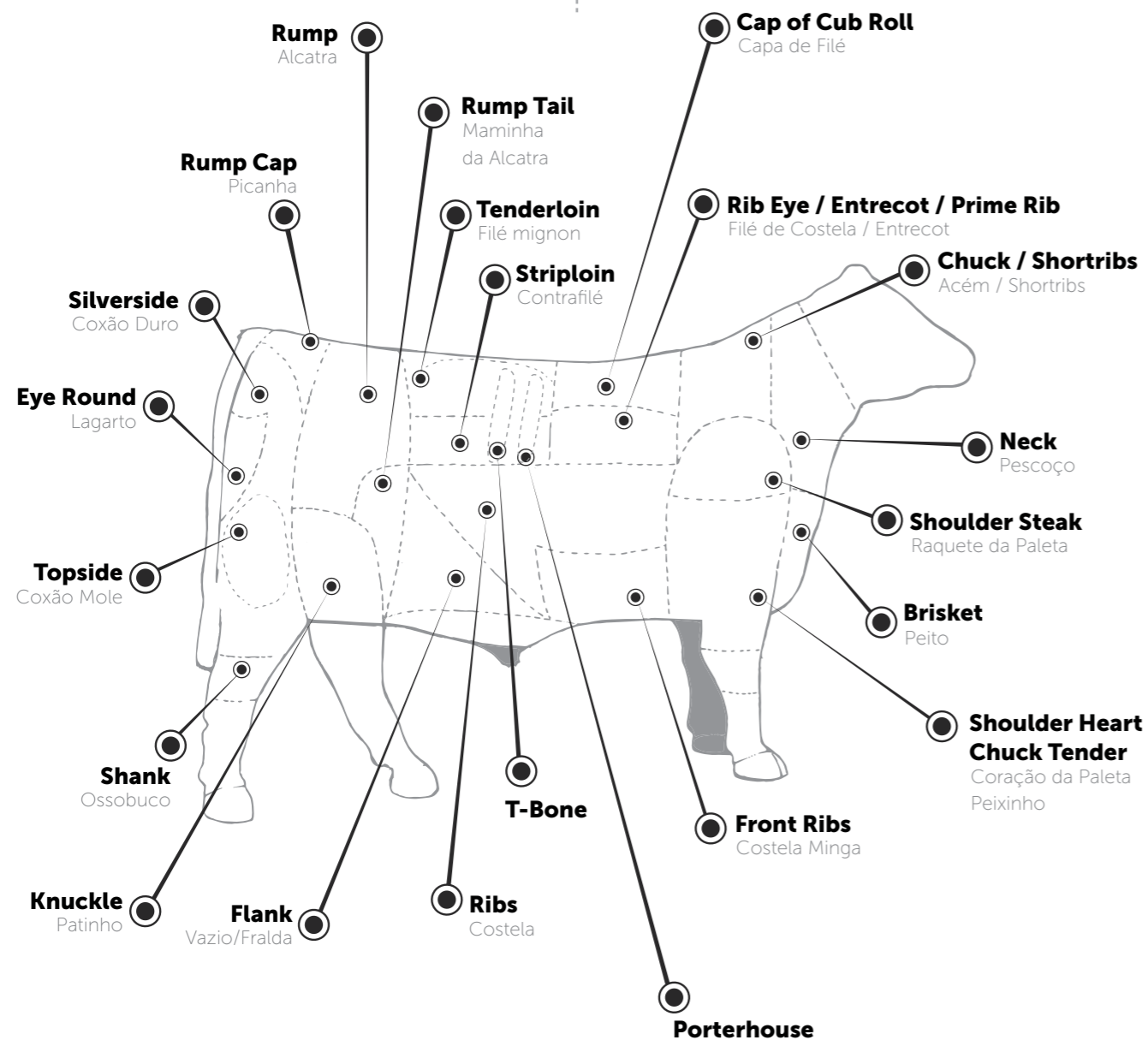
A SELECTION OF CUTS

CARNE ANGUS: UMA SELEÇÃO DE CORTES



BEEF CUTS

MAPA DE CORTES



RUMP HEART

MIOLO OU CORAÇÃO DA ALCATRA COM GORDURA



🇫🇷 Coeur de Rumsteck Gras 🇪🇸 Cadera/Cuadril con Tapilla sin Rabillo con Grasa

🇮🇹 Cuore dello Scamone con Grasso 🇩🇪 Steakhüfte mit Fett



Fry
Fritar



Barbecue
Churrasco



Pot roasting
Assado de Panela

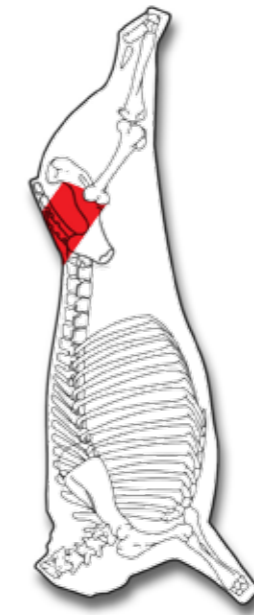


Roast
Assar no forno



Grilled
Grelhar

Prepared from the complete rump by removing the cap and tail of the rump. It consists of medium and deep gluteal muscles. It has short fibers and is tenderer than the topside round. It is ideal for steaks, barbecued or on the grill, baked, sautéed, and minced.



Preparado a partir da alcatra completa e pela remoção dos cortes da picanha e da maminha da alcatra. É constituído dos músculos dos glúteos médio e profundo. Tem fibras curtas e é mais macio que o coxão mole. Ideal para bifes, churrasco ou na grelha, em assados, refogados, grelhados, e picadinhos.

STRIPLOIN

CONTRAFILÉ



🇫🇷 Faux-filet
🇪🇸 Bife Angosto
🇺🇸 Lomo Liso
🇮🇹 Controfiletto
🇩🇪 Roastbeef



Fry
Fritar



Barbecue
Churrasco

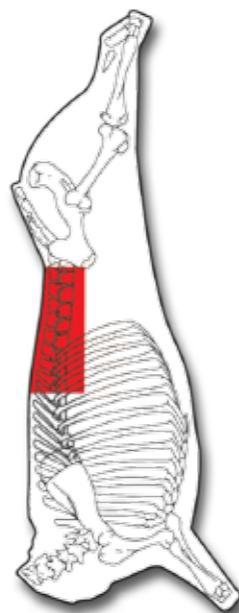


Roast
Assar no forno



Grilled
Grelhar

It is a tender piece of meat with a strong taste. Because of its fat layer on the side it keeps the moisture in the meat. It is the cut from the muscular masses between the chuck and the rump. The cut is a result of releasing the muscular masses attached to the portion of the ribs that remain in the rear cut, the last eight thoracic vertebrae (from the sixth to the thirteenth) and the six lumbar ones, already sectioned lengthwise. It is ideal for steaks on the skillet, stroganoff, grilled, roast beef, medallions, barbecue, grilled, and baked. It should be served between rare and medium, and baked at a high temperature.



É uma carne macia, de sabor acentuado e que por sua camada de gordura na lateral mantém a umidade da carne. É o corte constituído das massas musculares compreendidas entre o acém e a alcatra. O corte é obtido pela liberação das massas musculares aderidas à porção das costelas que permanecem no traseiro-serrote, às oito últimas vértebras torácicas (sexta a décima-terceira) e às seis lombares, já seccionadas longitudinalmente. Ideal para bifés de chapa, est-rogonofe, grelhados, rosbife, medalhões, churrasco, grelha e assados. Deve ser servido mal passado ou ao ponto, e assado em alta temperatura.

TENDERLOIN

FILEÉ MIGNON



🇫🇷 Filet
🇪🇸 Solomillo
🇺🇸 Filete
🇮🇹 Filetto
🇩🇪 Filet



Fry
Fritar



Barbecue
Churrasco

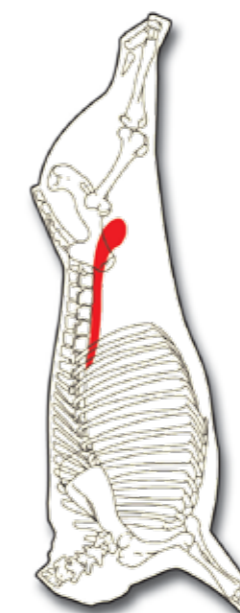


Roast
Assar no forno



Grilled
Grelhar

It is the most tender cut of beef. This cut is taken out by knife and stripped from the muscular masses attached to the corresponding bone bases near the third trochanter, until the cut is fully released. It has a sweeter, less sharp taste than the rump and sirloin. It is juicy and has little fat. It is ideal for steaks such as tournedos, medallions, scallop, stroganoff, and also for roast beef, baked, sautéed, and chopped. For a barbecue, it can become an ingredient for a mixed skewer, or prepared in thick steaks on the grill, or whole on a spit.



É o corte mais macio de carne bovina. Obtido pela separação, à faca e por arrancamento, das massas musculares aderidas às bases ósseas correspondentes, próximo do terceiro trocanter, até a liberação total do corte. Tem sabor adocicado e menos acentuado que a alcatra e o contrafilé. É suculento e tem pouca gordura. Ideal para bifés, como tournedor, medalhão, escalope, estrogonofe e também para rosbifes, assados, refogados e picadinhos. Para churrasco, pode entrar como um ingrediente do espetinho misto ou xixo, ou preparado em bifés grossos na grelha ou inteiro no espeto.

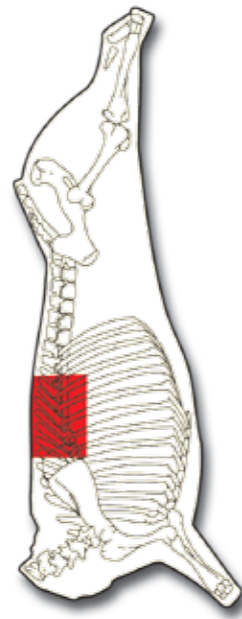
CUBE ROLL

FILÉ DE COSTELA



-  Entrecôte
-  Bife Ancho
-  Lomo Vetado
-  Braciola
-  Hochrippe
-  Fry
Fritar
-  Barbecue
Churrasco
-  Pot roasting
Assado de Panela
-  Roast
Assar no forno
-  Grilled
Grelhar

This cut is obtained by separating the rib cap and stripping it from the muscular masses attached to the dorsal part of the ribs that remain on the rear cut and the first five thoracic vertebrae (sixth to tenth), already sectioned lengthwise. It is a very tasty, juicy and tender piece of meat. It has shorter fibers that are harder and is used mainly for barbecue or grilling, or as meat cooked with vegetables, baked, sautéed, and chopped.












O corte é obtido pela separação da capa-de-filé e pela liberação das massas musculares aderidas à porção dorsal das costelas que permanecem no traseiro-serrote e as cinco primeiras vértebras torácicas (sexta a décima), já seccionadas longitudinalmente. É uma carne muito saborosa, suculenta e macia. Tem fibras mais curtas e rijas, sendo utilizado principalmente para churrasco ou na grelha, ou como carne cozida com legumes, assados, refogados e picadinhos.

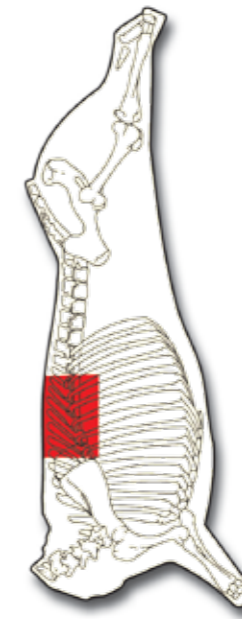
RIB EYE CAP

CAPA DE ENTRECÔTE



-  Celha
-  Tapa de Lomo Vetado
-  Coperchio di Braciola
-  Fry
Fritar
-  Barbecue
Churrasco
-  Pot roasting
Assado de Panela
-  Roast
Assar no forno
-  Stew
Ensopar
-  Grilled
Grelhar

Taken from the upper portion of the cube roll, the rib eye cap is the most tender and marbled part of this cut— a delicacy that is very successful in the best restaurants in Brazil. It is best to be baked in Parrilla.



Extraído da porção superior do filé de costela, a celha é a parte mais macia e marmorizada deste corte. Uma iguaria que faz muito sucesso nos melhores restaurantes do Brasil. Própria pra assar em parrilla.

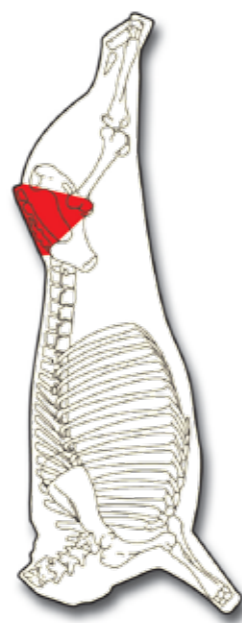
RUMP CAP

PICANHA



-  Aiguillette Rosbif de Croupe
-  Tapa de Cuadril
-  Punta de Ganso
-  Copertura dello Scamone
-  Hüftdeckel

-  **Barbecue**
Churrasco
-  **Pot roasting**
Assado de Panela
-  **Roast**
Assar no forno
-  **Grilled**
Grelhar



Atender cut and more marbled with a fat layer and having a strong taste. It is easy to prepare and it is very juicy. It is suitable for barbecues; it can be roasted whole or in pieces put on skewers or on the grill. It is good for roasts, steaks, or pot roast. It is important to prepare it with the fat layer so that the flavour and tenderness become more pronounced, which can be cut off at the time of consumption.


Parte macia, mais marmorizada e com capa de gordura, tem sabor acentuado. É de fácil preparo e muito suculenta. É própria para churrascos, podendo ser assada inteira ou em medalhões no espeto ou na grelha. É boa para assados, bifés ou carne de panela. É importante prepará-la com a gordura para que o sabor e maciez fiquem mais acentuados, podendo-se retirá-la na hora do consumo.

RUMP TAIL

MAMINHA DA ALCATRA



-  Aiguillette de Rumsteck
-  Colita de Cuadril
-  Punta de Picana
-  Fianchetto
-  Hüftspitze

-  **Barbecue**
Churrasco
-  **Pot roasting**
Assado de Panela
-  **Roast**
Assar no forno
-  **Grilled**
Grelhar



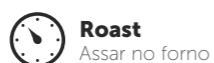
It is the more tender part of the rump, juicy, and has a milder flavour. It is good for roasts, barbecue, or on the grill, pot roast, or well-done steaks because it has a higher fat content. It should be cut correctly, which is against the fibers, in order to enhance the tenderness and flavour.

Parte mais macia da alcatra, é suculenta e tem sabor suave. É boa para assados, churrasco ou na grelha, carnes de panela ou bifés servidos bem passados, pois tem maior teor de gordura. Deve ser cortada de forma correta, ou seja, contra as fibras, para acentuar sua maciez e sabor.

PORTERHOUSE



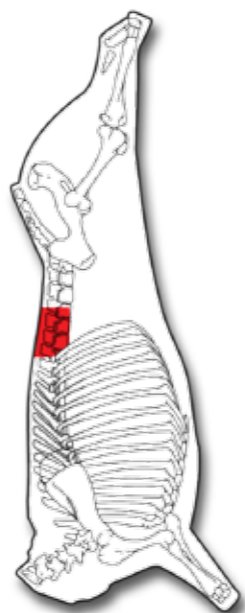
Barbecue
Churrasco



Roast
Assar no forno



Grilled
Grelhar



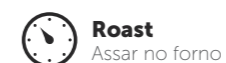
It is thicker than T-Bone, has less bone, and more marbling on its surface. It is taken from the short loin located between the rib and sirloin. It includes the top loin and a larger portion of the tenderloin.

É mais grosso que o T-Bone, tem menos osso e mais marmoreio em sua superfície. É extraído do lombo e composto de filé e contrafilé.

PRIME RIB



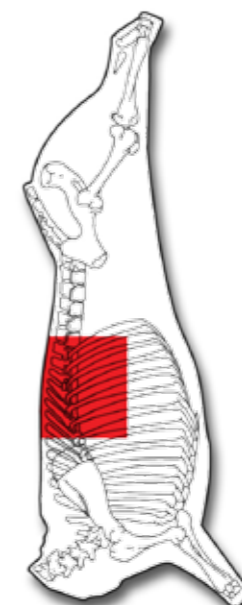
Barbecue
Churrasco



Roast
Assar no forno



Grilled
Grelhar



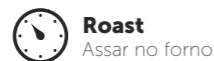
Prime rib is a transversal cut in an area of the vertebrae that does not support a lot of weight. In practice it is extracted from the animal's upper rib cage, including the rib eye in its core a high-quality and well marbled piece of meat. It brings together into a single cut the marbling of fat interspersed in the fibers and the special flavor that the bone lends to the meat. It is currently one of the most acclaimed cuts for haute cuisine. It can be cooked on the grill or as a barbecue over red hot coals and fast cooking.

Prime rib é um corte feito na transversal, a favor das vértebras do boi, de uma área que não suporta grande parte do peso. Na prática, é extraída da caixa torácica superior da costela do animal, incluindo o filé de costela no seu miolo uma carne de alta qualidade e bem marmorizada. Reúne em um só corte o marmoreio da gordura entremeadada nas fibras e o sabor especial que o osso empresta à carne. Atualmente é um dos cortes mais aclamados pela alta gastronomia. Pode ser feito na grelha ou na churrasqueira, em braseiro bem quente e em cozimento rápido.

T-BONE



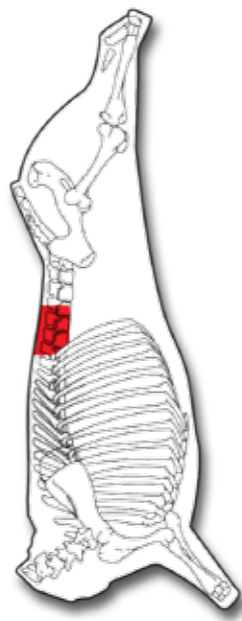
Barbecue
Churrasco



Roast
Assar no forno



Grilled
Grelhar



It is a special cut of the loin made with transverse sections of the muscle with bone. The T-bone is the end of the striploin on one side of the bone and the central part of the tenderloin on the other. It is a very tasty piece of meat, tender, and interspersed with fat. It works great for steaks and for barbecue prepared on the grill.

É um corte especial de lombo, feito através de secções transversais do músculo com osso. O T-bone tem parte final do contrafilé de um lado do osso e a parte central do filé mignon do outro. É uma carne muito saborosa, macia e entremeada de gordura. Fica ótima em bifés e churrascos, preparado na grelha.

CAP OF CUBE ROLL

CAPA DE FILÉ



 Noix d'Entrecôte

 Tapa de Bife Ancho

 Plateada

 Coperchio di Filetto

 Hochrippendeckel

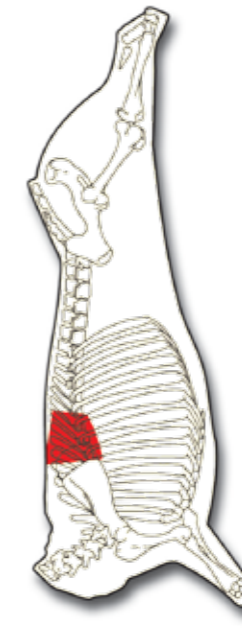


Barbecue
Churrasco



Pot Roasting
Assado de Panela

The cap of cube roll is a cut located over the cube roll in the upper rib cage. This cut is obtained by using a knife to strip away the muscular masses superimposed on it. It has an uneven texture and a lot of nerves, so it lends itself well for the preparation of meat with sauces that need longer cooking, and also in stews, as roasts, barbecue, prepared on the grill, and chopped.



A capa de filé é um corte localizado sobre o filé de costela na porção torácica. O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares sobrepostas. Com textura desigual e grande quantidade de nervos, presta-se bem para o preparo de carnes com molho que precisam de cozimento mais longo, além de ensopados, refogados, assados, churrascos, preparo na grelha e picadinhos.

TOPSIDE

COXÃO MOLE



🇫🇷 Tende de Tranche
🇪🇸 Nalga de Adentro con Tapa
🇨🇱 Posta negra

🇮🇹 Fesa con Coperchio
🇩🇪 Oberschale



Fry
Fritar



Pot roasting
Assado de Panela

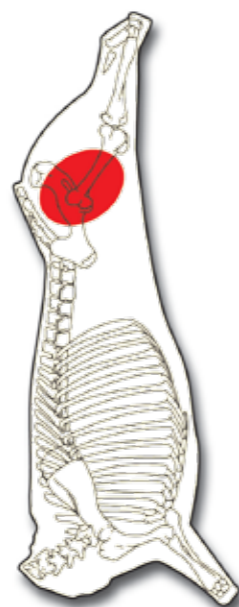


Roast
Assar no forno



Grilled
Grelhar

With short fibers, it is a tender cut that is good for roasts, stews, chopped, scallops, breaded, thin and rolled steaks, or even ground for stews and sauces. This cut is obtained by using a knife to strip away the muscular masses attached to the ventral surface of the iliac (groin and buttock), femur, and tibia (proximal end). Its ligaments are also cut away from the knuckle, flat round, and eye of round.



Com fibras curtas e macias, é um corte que fica bom em assados, ensopados, picadinhos, escalopes, milanesas, bifes finos e enrolados, ou então moída para refogados e molhos. O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas à face ventral do ilíaco (púbis e ísquio), do fêmur e da tíbia (extremidade proximal). Separa-se ainda o corte de suas ligações com patinho, coxão-duro e lagarto.

KNUCKLE

PATINHO



🇫🇷 Tranche Grasse du Jarret
🇪🇸 Bola de Lomo
🇨🇱 Posta Rosada
🇮🇹 Noce
🇩🇪 Kugel



Fry
Fritar



Pot roasting
Assado de Panela



Roast
Assar no forno

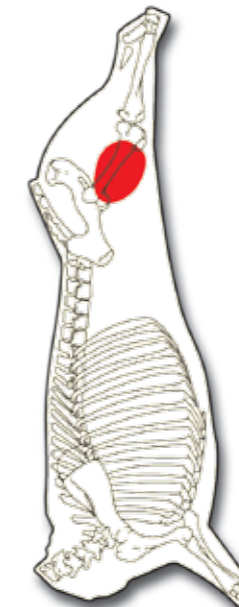


Stew
Ensopar



Grilled
Grelhar

Less tender than the rump, the cut is obtained by using a knife to strip away the muscular masses on the front part of the femur after it is released from the silverside and topside and then the patella is removed. It is used for breaded steaks and raw ground beef preparations such as kebab and steak tartar or ground and cooked in stews, sauces, steaks, and roasts. The bottom part of the knuckle is one of the best cuts for scallop beef. It is also ideal for chopped beef such as boeuf bourguignon (of French origin), goulash (Hungarian origin) or Spezzatino (Italian origin).



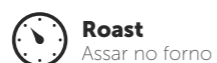
Menos macio que a alcatra, o corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão duro e do coxão mole, com posterior retirada da patela. É usado para bifes à milanesa e preparações de carne crua moída – como o quibe e o steak tartar, ou então moída e cozida em refogados, molhos, bifes e assados. A parte inferior do patinho é um dos melhores cortes para escalope. Ideal também para picadinhos como o boeuf bourguignon (de origem francesa), goulash (origem húngara) ou spezzatino (origem italiana).

SILVERSIDE

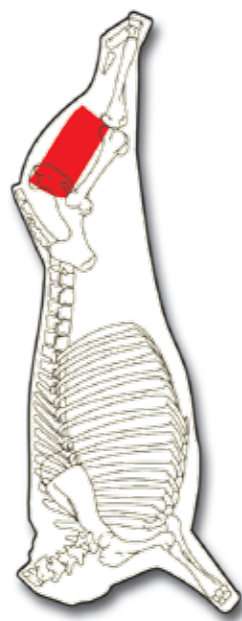
COXÃO DURO



🇫🇷 Bifteck de Surlonge
 🇪🇸 Nalga de Afuera
 🇮🇹 Sottofesa
 🇩🇪 Flachstück der Unterschale



It is the cut of muscle mass from the side part of the round separated from the eye. The cut is obtained by using a knife to strip away the muscular masses on the side of the femur and ventral surface of the iliac, proximal ends of the tibia and fibula. The top side, eye round, and bottom round are also separated. Because of its longer, harder fibers and concentrated fat on the outside, it requires slow cooking. Ideal for pot roasts, roast beef, stuffed meat, cooked or used ground in sauces and stews.



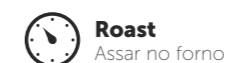
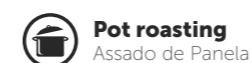
É o corte constituído da massa muscular da face lateral do coxão, separado do lagarto. O corte é obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas às faces lateral do fêmur e ventral do ilíaco, extremidades proximais da tibia e da fibula. Separa-se ainda o corte de suas ligações com o músculo-mole, lagarto e coxão-mole. Com fibras mais longas e rijas e gordura concentrada na parte externa, exige cozimento lento, sendo ideal para assados de panela, rosbifes, carne recheada, cozidos ou utilizado moído em molhos e refogados.

EYE ROUND

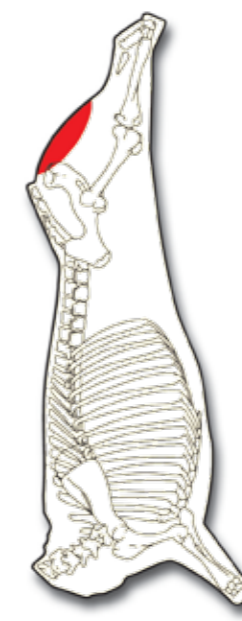
LAGARTO



🇫🇷 Rond de Gîte
 🇪🇸 Peceto
 🇺🇸 Pollo Ganso
 🇮🇹 Girello
 🇩🇪 Seemerrolle



Lighter in color with long, thin fibers and a rounded, elongated and well-defined shape. It is the cut of the muscle located between the silverside and the topside round. It is typically prepared as pot roast and braised beef. It can also be used as baked and roast beef. Another option is to stuff it with sausage or vegetables and eggs and bake it in the oven. It can be cut into very thin raw slices to make delicious carpaccio.



De cor mais clara, fibras longas e magras, tem formato arredondado, alongado e bem definido. É o corte constituído da massa muscular localizada entre o coxão duro e o coxão mole. Preparo típico é a carne de panela, carne desfiada (carne louca) podendo ainda ser usado em assados e rosbifes. Pode ser recheado com lingüiça ou vegetais e ovo e assado no forno. Ainda cru e cortado em fatias bem finas, produz o famoso carpaccio.

CHUCK

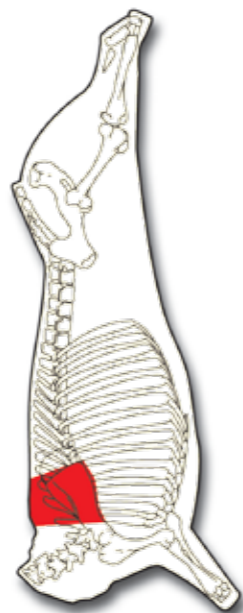
ACÉM



-  Surlonge
-  Aguja
-  Huachalomo
-  Sottospalla
-  Zungenstück, Hochrippe und Querrippe



It is the largest and most tender piece of the front part of the steer. Chuck can produce great stews, be chopped, baked, cooked, used as ground beef, pot steaks, pot roast, stuffed meats, or prepared with sauce. The cut is obtained by using a knife to strip away the muscular masses inserted in the first five thoracic vertebrae and dorsal surface of the first five ribs, individualizing them from the short ribs cut.








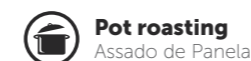
É o pedaço maior e mais macio do dianteiro do boi. O acém rende ótimos ensopados, picadinhos, assados, cozidos, carne moída, refogados, bifés de panela, carnes de panela, carnes recheadas ou preparadas com molho. O corte é obtido pela separação, à faca, das massas musculares inseridas nas cinco primeiras vértebras torácicas e da porção dorsal das cinco primeiras costelas, individualizando-as do corte costela-do-dianteiro.

SHOULDER HEART

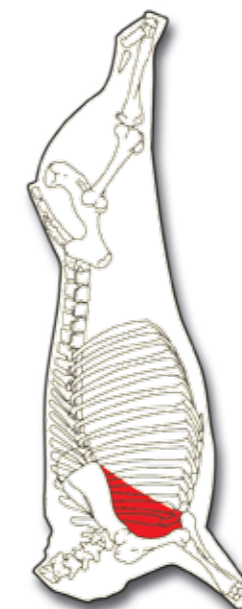
CORAÇÃO DA PALETA



-  Coeur de Macreuse
-  Centro de Carnaza de Paleta
-  Posta Paleta
-  Cuore del Fesone di Spalla
-  Dicker Bug



This cut has short, thin fibers. It is obtained by using a knife to strip away the muscular masses inserted in the posterior border of the scapula, in the humerus, at the extremity of the ulna, as well as its insertion with the front shank cut. It can be well-cooked or ground for excellent sauces, casseroles, and stews.



Tem fibras curtas e magras. O corte é obtido pela separação, à faca, da massa muscular inserida na borda posterior da escápula, no úmero e extremidade da ulna, bem como de sua inserção com o corte músculo do dianteiro. Bem cozido ou moído, produz excelentes molhos, cozidos e ensopados.

BRISKET

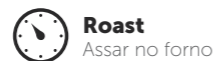
PEITO



🇫🇷 Poitrine
🇪🇸 Pecho
🇨🇱 Tapapecho
🇮🇹 Petto
🇩🇪 Brust



Barbecue
Churrasco



Roast
Assar no forno



Stew
Ensopar

From the front part of the steer. It has thick and long muscle fibers. It is the cut from the muscular masses that cover the sternum and rib cartilages, limited in its upper portion with the cut called front ribs. It needs to be cooked for a long time in moist heat. It can be used in stews, broths, soups, wrapped with spices and roasted in a pan with sauce. To cook it is necessary high heat for several hours. The yellowish fat is removed when serving.



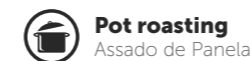
Parte do dianteiro do boi, formado de músculos e fibras grossas e compridas. É o corte constituído das massas musculares que recobrem o esterno e cartilagens costais, limitando-se, em sua porção superior, como corte denominado costela-do-dianteiro. Necessita de cozimento longo em calor úmido. Pode ser usado em cozidos, caldos, sopas, refogados, enrolado com temperos e assado na panela com molho. Para churrasco ou grelha, deve ser assado com bastante calor e por várias horas. Na hora de servir, retira-se a gordura, de cor amarelada.

CHUCK TENDER

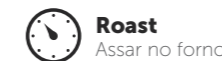
PEIXINHO



🇫🇷 Jumeau de Bifteck
🇪🇸 Chingolo
🇨🇱 Choclillo
🇮🇹 Girello di Spalla
🇩🇪 Falsches Filet



Pot roasting
Assado de Panela



Roast
Assar no forno

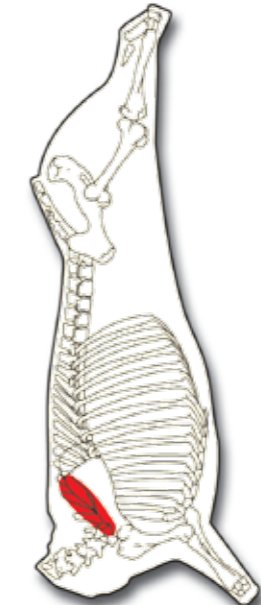


Stew
Ensopar



Grilled
Grelhar

This cut has short, thin fibers that are stronger than the chuck. It comes from a muscle mass in the area in front of the spine of the scapula (supraspinous fossa). This cut is taken out by knife and stripped from the muscle inserted into the supraspinous fossa. When cooked well or ground, chuck tender is excellent for sauces, casseroles and stews. It can also be baked, used as stuffed meat or scallops with Madeira sauce.




Tem fibras curtas e magras, sendo mais rijo que o acém. O corte é constituído da massa muscular situada na porção anterior da espinha da escápula (fossa supra-espinhosa). É obtido pela separação, à faca e por arrancamento, do músculo inserido na fossa supra-espinhosa. Sendo bem cozido ou moído, o peixinho rende excelentes molhos, cozidos e ensopados. Pode ser também assado, usado como carne recheada ou escalopes ao molho madeira.

SHORT RIBS

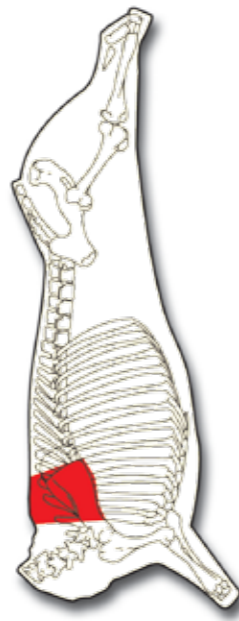


 **Barbecue**
Churrasco

 **Roast**
Assar no forno

 **Grilled**
Grelhar

Taken from the front portion of the animal's ribs together with part of the center of the chuck, this cut has surprised everyone with its great flavour and juiciness. It is ideal for preparing on the grill with very strong flames. In some restaurants this cut is called premium ribs.




Retirado da parte da dianteira da costela do animal, juntamente com parte do miolo do acém, esse corte vem surpreendendo a todos pela seu notável sabor e suculência. Ideal para o preparo em grelha com fogo bem forte. Em alguns restaurantes este corte recebeu o nome de costela premium.

SHOULDER STEAK

RAQUETE DA PALETA



 Oyster Blade / Flat Iron

 Raquette


 Marucha

 Punta Paleta

 Copertina

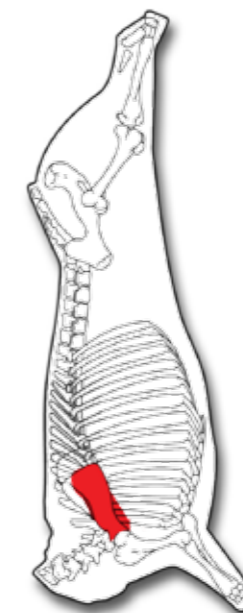
 Schaufelstück

 **Barbecue**
Churrasco

 **Roast**
Assar no forno

 **Grilled**
Grelhar

With more muscle than chuck, long fibers and concentrated fat, this cut of meat is very tasty. Shoulder steak, when cooked well or ground produces excellent sauces, stews, roasts and steaks. This cut is taken out by knife and stripped from the muscle inserted in the infraspinous fossa. In some restaurants this cut became very popular on barbecue for its flavour and juiciness.




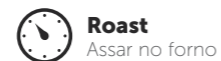
Mais musculoso que o acém, com fibras longas e gordura concentrada, é uma carne muito saborosa. A raquete, bem cozida ou moída, rende excelentes molhos, cozidos, assados, bifés e ensopados. O corte é obtido pela separação, à faca e por arrancamento, do músculo inserido na fossa infra-espinhosa. Em alguns restaurantes este corte tornou-se muito popular assado na churrasqueira por seu sabor e suculência.

STRIP RIBS

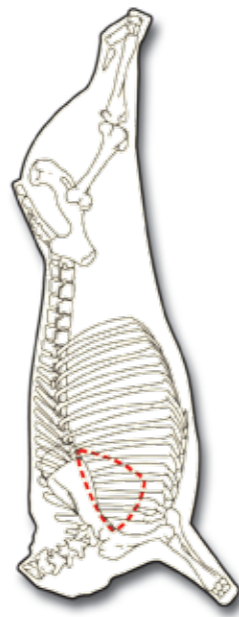
COSTELA EM TIRAS



 Assado de Tira



These are taken from the steer's ribs roast in a transverse direction to the bones. The amount of fat interspersed in the meat ensures a good marbling, since bone cartilage adds flavour and a very particular aroma. This cut is considered a delicacy by barbecue experts.



É extraído da costela dianteira do boi, no sentido transversal ao dos ossos. A quantidade de gordura entremeada na carne garante um bom marmoreio, já as cartilagens ósseas agregam sabor e aroma bem particulares. Não por acaso, esse corte é considerado uma iguaria por especialistas em churrasco.

RIBS ROAST

COSTELA DO DIANTEIRO

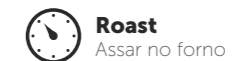
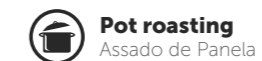


 Rôti de Carré

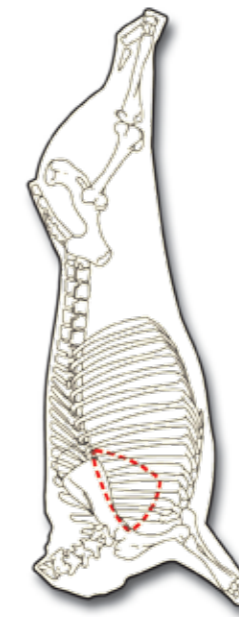
 Sobrecostilla

 Costole Anteriori

 Querrippe



It is the upper part of the bovine chest having larger and longer bones and the meat is slightly drier than the cube roll cover. It is a cut that includes the muscle masses and bone bases corresponding to the first five ribs, limited in their upper portions by the chuck and at the bottom by the brisket. Ribs are the cut with the greatest variety of flavours, textures, and aromas. They are mainly used in barbecues or cooked with vegetables. Meats cooked with the bone always have a very special flavour.



É a parte superior da caixa torácica do bovino, tendo ossos maiores e mais largos, e carne um pouco mais seca do que a costela ponta de agulha ou costela minga. É o corte constituído das massas musculares e bases ósseas correspondentes às cinco primeiras costelas, limitando-se em suas porções superior com o acém e inferior com o peito. A costela é o corte com maior variedade de sabores, texturas e aromas. É utilizada principalmente para churrasco, ou então para o preparo de carne cozida com legumes. As carnes preparadas com osso tem sempre um sabor muito especial.

FRONT RIBS

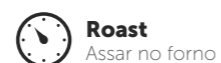
COSTELA MINGA



Barbecue
Churrasco



Pot roasting
Assado de Panela

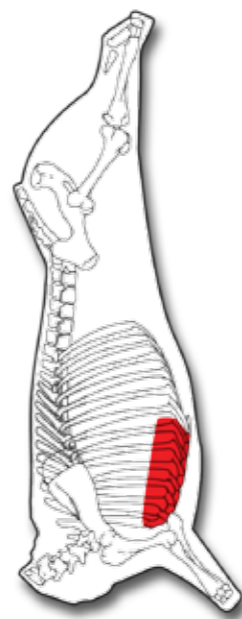


Roast
Assar no forno



Stew
Ensopar

It is the bottom part of the ribs so the bones are thinner and cartilaginous. It is great for roasts, stews or soup. It is considered the “queen of the barbecues” because it is very tasty. It should be cooked for a long time and away from the coals in order to tenderize the fibers. The cube roll cover may have the flank around it and can be easily recognized by its pink color, which should be removed and prepared separately.



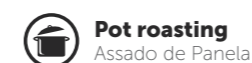
É a parte inferior da caixa torácica do bovino, tendo portanto ossos mais finos e cartilagosos. Fica muito bem em assados, ensopados ou sopa. É considerada a rainha das churrasqueiras, sendo uma carne muito saborosa para churrasco. Deve ser cozida por tempo longo, distante do braseiro, para amaciar suas fibras. A costela minga pode estar envolvida pelo matambre, facilmente reconhecido por sua cor rosada, e que deve ser retirado e preparado em separado.

RIBS

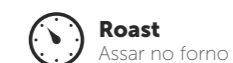
COSTELA DO TRASEIRO



Barbecue
Churrasco



Pot roasting
Assado de Panela

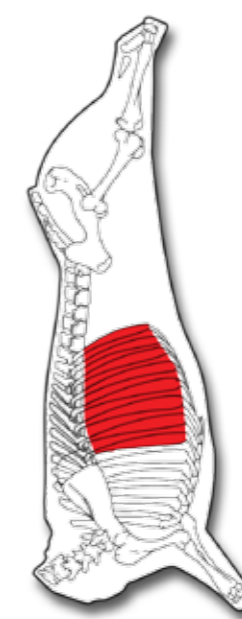


Roast
Assar no forno



Stew
Ensopar

This cut is in the last eight ribs and the corresponding muscle mass is in front of the flank, resulting from dividing the cube roll cover. Very popular in the south of Brazil it is the Gauchos preferred cut, that can be prepared with bones or deboned.









É o corte constituído das oito últimas costelas e massas musculares correspondentes anteriores ao vazio e resultante da divisão da ponta-de-agulha. Muito popular no sul do Brasil é o corte preferido dos Gaúchos, podendo ser preparado com ossos ou desossado.

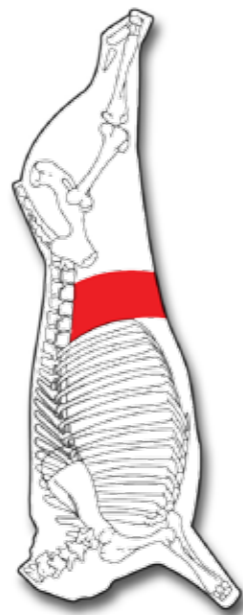
FLANK

VAZIO/FRALDA



-  **Fry**
Fritar
-  **Barbecue**
Churrasco
-  **Pot roasting**
Assado de Panela
-  **Roast**
Assar no forno
-  **Stew**
Ensopar
-  **Grilled**
Grelhar

This part is composed of thicker and longer muscles and the cut is obtained by dividing the thin flank, using a knife, from the muscle mass of the posterior edge at the level of the rib arch to the xiphoid process. It is a very tasty cut that is great for stews, chopped, as ground beef, stuffed meat, braised and for broths and soups. It can be roasted on a barbecue or on the grill and should be cut into thick strips.



Parte constituída de feixes musculares mais grossos e longos, o corte é obtido da divisão da ponta-de-agulha, por seção, à faca, das massas musculares da borda posterior ao nível do arco costal até o apêndice xifóide. É um corte muito saboroso que fica bom em ensopados, picados, cozidos, carne moída, carne recheada, carne desfiada (carne louca), caldos e sopa. Pode ser assada em churrasco ou na grelha, devendo ser cortada em tiras grossas.

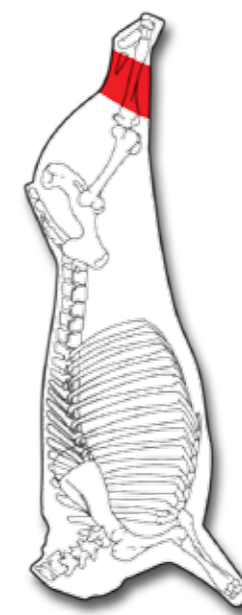
SHANK

OSSOBUCO



-  **Pot roasting**
Assado de Panela
-  **Stew**
Ensopar

When this muscle is cut with the bone it is called ossobuco. The bone's center is filled with marrow and when cooked slowly, it creates dishes with lots flavorful sauces. It can also be used in soups and stews as well as for a tasty and gelatinous broth.



Também conhecido como músculo duro, quando cortado com osso é chamado de ossobuco. Possui, no centro, osso com tutano que, submetido a cozimento lento, fornece pratos com molhos de muito sabor. Pode também ser usado em sopas e cozidos, produzindo caldos saborosos e gelatinosos.


FLANK STEAK

BIFE DE VAZIO



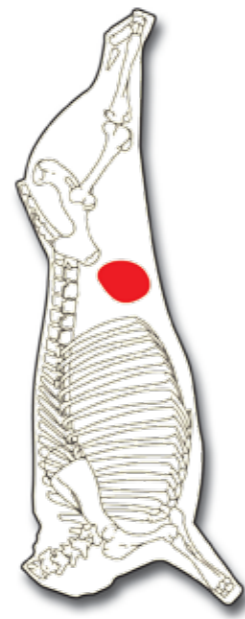
🇫🇷 Bavette de Flanchet
 🇪🇸 Bife de Vacio
 🇨🇱 Palanca
 🇮🇹 Reale
 🇩🇪 Fleischdünning

 **Pot roasting**
 Assado de Panela


 **Roast**
 Assar no forno

 **Grilled**
 Grelhar

A cut prepared from the flank, consisting of the large part of the rectus abdominis muscle. Extremely lean its perfect for marinate and slow cooking.



Corte preparado a partir do vazio, constituído pela porção grossa do músculo reto abdominal. Extremamente magro, ideal para preparações marinadas e cozimento lento.

						
Rump Heart	Miolo ou Coração da Alcatra com Gordura	Coeur de Rumsteck Gras	Cadera/Cuadril con Tapilla sin Rabillo con Grasa		Cuore dello Scamone con Grasso	Steakhüfte mit Fett
Striploin	Contrafilé	Faux-filet	Bife Angosto	Lomo Liso	Controfiletto	Roastbeef
Tenderloin	Filé Mignon	Filet	Solomillo	Filete	Filetto	Filet
Cub Roll	Filé de Costela	Entrecôte	Bife Ancho	Lomo Vetado	Braciola	Hochrippe
Rib Eye Cap	Capa de Entrecot		Celha	Tapa de Lomo Vetado	Coperchio di Braciola	
Rump Cap	Picanha	Aiguillette Ros-bif de Croupe	Tapa de Cuadril	Punta de Ganso	Copertura dello Scamone	Hüftdeckel
Rump Tail	Maminha da Alcatra	Aiguillette de Rumsteck	Colita de Cuadril	Punta de Picana	Fianchetto	Hüftspitze
Cap of Cub Roll	Capa de Filé	Noix d'Entrecôte	Tapa de Bife Ancho	Plateada	Coperchio di Filetto	Hochrippen-deckel
Topside	Coxão Mole	Tende de Tranche	Nalga de Adentro con Tapa	Posta Negra	Fesa con Coperchio	Oberschale
Knuckle	Patinho	Tranche Grasse du Jarret	Bola de Lomo	Posta Rosada	Noce	Kugel
Silverside	Coxão Duro	Bifteck de Surlonge	Nalga de Afuera		Sottofesa	Flachstück der Unterschale
Eye Round	Lagarto	Rond de Gîte	Peceto	Pollo Ganso	Girello	Seemerrolle
Chuck	Acém	Surlonge	Aguja	Huachalomo	Sottospalla	Zungenstück, Hochrippe und Querrippe
Shoulder Heart	Coração da Paleta	Coeur de Macreuse	Centro de Carnaza de Paleta	Posta Paleta	Cuore del Fessone di Spalla	Dicker Bug
Brisket	Peito	Poitrine	Pecho	Tapapecho	Petto	Brust
Chuck Tender	Peixinho	Jumeau de Bifteck	Chingolo	Chocillo	Girello di Spalla	Falsches Filet
Shoulder Steak	Raquete	Raquette	Marucha	Punta Paleta	Copertina	Schauelstück
Ribs Roast	Costela do Dianteiro	Rôti de Carré	Sobrecostilla		Costole Anteriori	Querrippe
Flank Steak	Bife de Vazio	Bavette de Flanchet	Bife de Vacio	Palanca	Reale	Fleischdünning

RECIPES

TASTE THE DIFFERENCE

RECEITAS: PROVE A DIFERENÇA



Foto: Eduardo Rocha



RUMP HEART IN RÔTI SAUCE

Miolo da alcatra ao molho rôti

 **20 minutes**
20 minutos

 **4 Servings**
Serve 4 pessoas

 **From France**
Original da França

INGREDIENTS

Ingredientes

4 units **Rump heart steaks**
4 bifés de miolo de alcatra

6 units **Already cooked and al dente mini potatoes**
6 mini batatas já cozidas al dente

12 units **Grape tomatoes**
12 tomates uva

2 units **Small red onion cut into thick slices**
2 cebolas roxas pequenas cortadas em fatias grossas

6 units **Mini onion cut in half**
6 mini cebolas cortadas ao meio

200 ml **Roti sauce**
Molho rôti

to taste **Salt and black pepper**
Sal e pimenta-do-reino a gosto

2 tbsp **Butter**
2 colheres de sopa de manteiga

2 tbsp **Olive oil**
2 colheres de sopa de azeite de oliva

ROTI SAUCE

Molho rôti

2 kg **Boneless beef ribs**
Costela bovina com osso

3 tbsp **Wheat flour**
3 colheres de sopa de farinha de trigo

100 g **Butter**
Manteiga

2 liters **Water**
2 litros de água

1 unit **Large onion, diced**
1 cebola grande cortada em cubos

1 unit **Large carrot, diced**
1 cenoura grande cortada em cubos

1 unit **Celery stalk, diced**
1 salsão cortado em cubos

1 unit **Leek cut into slices**
1 alho-poró cortado em rodellas

DIRECTIONS

Preparo

• Season the steaks with salt and black pepper.
Tempere os bifés com sal e pimenta-do-reino.

• Put the butter in an iron skillet and add the steaks as soon as it is hot. Sear on one side until nicely grilled, flip over and grill the other side.
Numa frigideira de ferro, adicione a manteiga e, assim que estiver quente, coloque os bifés. Deixe selar de um lado até que fique bem grelhado, vire e sele do outro lado.


• Remove the steaks, heat the pan again, and add the vegetables to cook. Lightly brown on one side then turn over and brown on the other side. Season with salt and black pepper.
Retire os bifés, aqueça a frigideira novamente e coloque os legumes para

cozinhar. Doure de um lado, depois vire e deixe dourar do outro lado. Tempere com sal e pimenta-do-reino.

• Serve with the sauce as a side dish.
Sirva de guarnição acompanhado do molho.

ROTI SAUCE DIRECTIONS

Molho rôti

 **4 to 6 hours**
4 a 6 horas

• Roast the rib in the oven until it is dark on both sides.
Leve ao forno as costelas para assarem até que fiquem escuras dos dois lados.

• Melt a little butter in a large iron or stainless steel skillet and add the onion, carrot, leek, and celery. Roast and add the flour, rib, and the bouquet garni.
Numa panela grande de ferro ou inox, derreta um pouco de manteiga e junte a cebola, a cenoura, o alho-poró e o salsão. Deixe tostar e acrescente a farinha, costela e o bouquet garni.

• Cover with water. As soon as it boils, lower the heat and simmer until it reduces more than half.
Cubra com água e deixe cozinhar. Assim que levantar fervura, baixe o fogo e deixe ferver até que reduza mais da metade.

• Strain it and leave simmering until there is about 500ml of sauce.
Peneire e volte a cozinhar em fogo leve e brando até que fique cerca de 500ml de molho.

• Season with salt and freshly ground black pepper.
Tempere com sal e pimenta-do-reino moída na hora.

//

Rôti sauce is commonly used in cuisine. Prepare a large volume and freeze it for later use.


O molho rôti é um ingrediente bastante usado na culinária. Prepare em quantidade maior e congele para usar depois. //

STEAK AND VEGETABLES ON THE GRILL

(RUMP CAP OR STRIPLOIN)

Steak e legumes na churrasqueira (picanha ou contrafilé)

 **30 minutes**
30 minutos

 **4 Servings**
Serve 4 pessoas

 **Lactose free**
Não contém lactose

 **Gluten free**
Não contém glúten

//

You can replace some vegetables with asparagus, shiitake mushrooms and leeks.

Você pode substituir alguns legumes por aspargos, cogumelos shiitake e alho-poró.

//

INGREDIENTS

Ingredientes

350 g per person	Striploin 350g de contrafilé por pessoa
2 units	Sliced zucchini 2 abobrinhas fatiadas
1 unit	Sliced eggplant 1 berinjela fatiada
2 units	Sliced carrots 2 cenouras fatiadas
4 units	Onion cut in half 4 cebola cortada ao meio
to taste	Salt and freshly ground black pepper Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto
3 tbsp	Olive oil 3 colheres de sopa de azeite de oliva

DIRECTIONS

Preparo

- Season the loin steaks with salt.
Tempere os bifes de contrafilé com sal.
- Use a barbecue grill with red coals to cook the meat.
Numa churrasqueira com grelha, coloque a carne para assar, sobre a brasa.
- The ideal is for it to stay juicy inside and grilled to medium.
O ideal é que fique suculento por dentro, ao ponto.
- Put the vegetables on the grill and use a brush to baste them with olive oil and season them with salt and pepper.
Coloque os legumes para grelhar, pincele com azeite de oliva e tempere com sal e pimenta-do-reino.
- Add the black pepper to the meat when serving.
Na hora de servir coloque pimenta-do-reino por cima da carne.



RIB EYE STEAK WITH HERB BUTTER

Entrecôte com manteiga de ervas



1 hour
1 hora



4 Servings
Serve 4 pessoas



Gluten free
Não contém glúten



From France
Original da França

INGREDIENTS

Ingredientes

350 g per person | **Rib Eye Steak**
350 gramas de filé de costela por pessoa

200 g | **Butter**
Manteiga

1 tbsp | **Capers**
1 colher de sopa de alcaparras

2 tbsp | **Parsley**
2 colheres de sopa de salsa

2 tbsp | **Scallion**
2 colheres de sopa de cebolete

2 tbsp | **Basil**
2 colheres de sopa de manjeriço

1 unit | **Lemon juice**
Suco de limão siciliano

to taste | **Salt and black pepper**
Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

3 tbsp | **Vegetable oil**
3 colheres de sopa de óleo vegetal

BUTTER DIRECTIONS

Preparo da manteiga

- Chop up the herbs and capers well.
Pique bem as ervas e alcaparras.
- Take the butter from the refrigerator, cut into cubes, and set in a bowl. It has to be soft, but not melt.
Tire a manteiga da geladeira, corte em cubos e coloque numa tigela. Ela tem que ficar mole, porém sem derreter.
- Add the chopped herbs and capers, mix well, then season with salt and black pepper. Beat well with a spoon or wire whisk.
Adicione as ervas picadas e a alcaparra, misture bem, depois tempere com sal e pimenta-do-reino. Bata bem com uma colher ou batedor de arame.
- Lastly, add the lemon juice.
Por último, coloque o suco de limão siciliano.
- Take a plastic film, open it up, and spread the butter. Roll it up like a jelly roll and freeze.
Pegue um filme plástico, abra e espalhe a manteiga. Enrole como um rocambole e leve ao freezer.

RIB EYE STEAK DIRECTIONS

Preparo do entrecôte

- Pre-heat oven to 200°C.
Pré-aqueça o forno a 200°C.
- Season the meat with salt and black pepper.
Tempere a carne com sal e pimenta-do-reino.
- Heat oil on a skillet and sear the rib eye steaks on all sides.
Numa frigideira, aqueça o óleo e sele os entrecôtes de todos os lados.
- Finish cooking the meat in the oven until desired doneness.
Termine de cozinhar a carne no forno, até o ponto desejado.
- Take the butter from the freezer, cut into slices, and place them on top of the rib eye steaks before serving.
Retire a manteiga do freezer, corte em fatias e coloque em cima do entrecôte na hora de servir.

// The remaining butter can be frozen for up to a month.


A manteiga que sobrar poderá ficar no congelador por até um mês, para ser usada outras vezes. //



ROAST BEEF WITH DIJON MUSTARD

(CHUCK TENDER)


Rosbife com mostarda Dijon (peixinho)

 **50 minutes**
50 minutos

 **4 Servings**
Serve 4 pessoas

 **Lactose free**
Não contém lactose

 **Gluten free**
Não contém glúten

 **From England**
Original da Inglaterra

“ Roast beef, once cooked, can be used in sandwiches or salads.

O rosbife, depois de pronto, pode ser usado em sanduíches ou saladas. ”

INGREDIENTS

Ingredientes

1 piece | **Chuck tender**
Peixinho

1 unit | **String**
1 barbante para amarrar

to taste | **Black pepper and salt**
Pimenta-do-reino e sal a gosto

1 jar | **Dijon mustard**
1 pote de mostarda Dijon

4 tbsp | **Butter**
4 colheres de sopa de manteiga

DIRECTIONS

Preparo

• Season the chuck tender with salt and black pepper.

Tempere o peixinho com sal e pimenta-do-reino.

• Tie it with the string so that it is firm.

Amarre com o barbante para que fique firme.

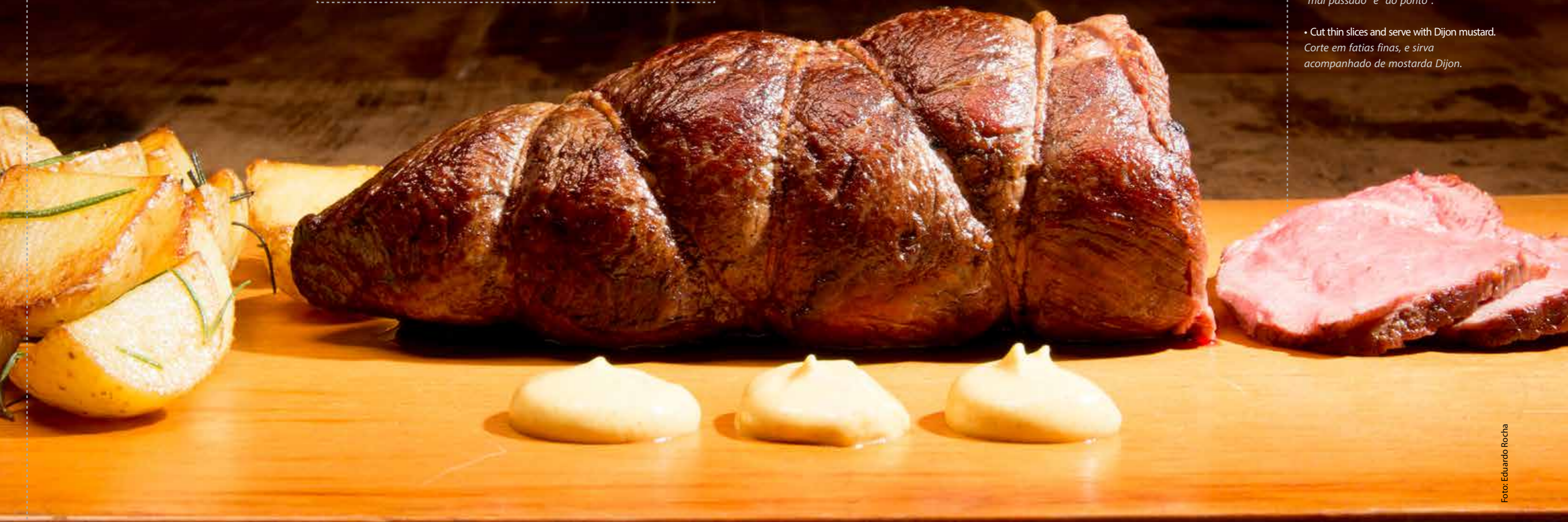
• Heat up an iron skillet or frying pan, melt the butter, and grill the piece of meat on all sides. From the skillet, place it in an oven preheated up to 170 °C.

Finish cooking it in the oven. It must be served between rare and medium.

Aqueça uma chapa de ferro ou frigideira, derreta a manteiga e grelhe a peça de todos os lados. Retire e coloque no forno pré-aquecido em 170°C. Termine de cozinhar no forno. Deve ser servido entre “mal passado” e “ao ponto”.

• Cut thin slices and serve with Dijon mustard.

Corte em fatias finas, e sirva acompanhado de mostarda Dijon.



FILLET MIGNON IN PEPPER SAUCE

(STEAK AU POIVRE)

Filé mignon ao molho de pimenta (Steak au Poivre)

 **30 minutes**
30 minutos

 **4 Servings**
Serve 4 pessoas

 **Gluten free**
Não contém glúten

 **From France**
Original da França

INGREDIENTS

Ingredientes

4 units | **Tenderloin medallions**
4 medalhães de filé

400 ml | **Roti sauce**
Molho rôti

8 tbsp | **Beaten black peppercorns**
8 colheres de sopa de pimenta-do-reino em grão batida

to taste | **Salt**
Sal a gosto

300 g | **Potatoes cut in half**
Batatas cortadas ao meio

4 tbsp | **Butter**
4 colheres de sopa de manteiga

DIRECTIONS

Preparo

• Season the medallions with salt and cover the top part in black pepper to form a crust.

Tempere os medalhães com sal e passe a parte de cima na pimenta-do-reino para formar uma crosta.

• Heat on an iron skillet or frying pan and grill the medallions, starting with the crust down. Remove at the point of doneness and allow it to rest for 5 minutes to make it juicier inside.

Aqueça uma chapa de ferro ou frigideira e grelhe os medalhães, iniciando com a crosta para baixo. Retire no ponto desejado e deixe descansar 5 minutos para que fique mais suculento por dentro.

• Heat the roti sauce (see page 68) in a small thick-bottomed saucepan and add 4 tablespoons of beaten black peppercorns. *Numa panela pequena de fundo grosso, aqueça o molho rôti (ver página 68) e coloque 4 colheres de sopa de pimenta-do-reino em grão batida.*

• Cook over low heat until the peppercorns are tender. *Cozinhe em fogo baixo até que as pimentas estejam macias.*

• Season with salt and serve with baked potatoes with rosemary. *Tempere com sal e sirva acompanhado de batatas no forno com alecrim.*

//

To add special flavour to the recipe add green and black pepper and flambé with brandy before adding the sauce.

Para dar um sabor ainda mais especial à receita, acrescente pimenta verde junto com a preta e flambe com conhaque antes de adicionar o molho.

//



Foto: Eduardo Rocha


RUMP CAP STEAK WITH PANKO

Picanha com farofa de panko

 **30 minutes**
30 minutos

 **4 Servings**
Serve 4 pessoas

 **Lactose free**
Não contém lactose

 **From Brazil**
Original do Brasil

INGREDIENTS

Ingredientes

1,2 kg | **Rump cap steak**
Picanha

300 g | **Panko (breadcrumbs)**
Panko

200 g | **Butter**
Manteiga

3 tbsp | **Chopped parsley**
3 colheres de sopa de salsa picada

2 tbsp | **Chopped onion**
2 colheres de sopa de cebola picada

to taste | **Salt and freshly ground black pepper**
Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

4 tbsp | **Vegetable oil**
4 colheres de sopa de óleo vegetal

DIRECTIONS

Preparo

- Cut the rump cap into steaks of 300g.
Cortar a picanha em bifes de 300g.
- Season with salt and black pepper.
Tempere com sal e pimenta-do-reino.
- On an iron skillet, heat the oil and then grill the steaks until the desired doneness.
Numa panela de ferro, aqueça o óleo e sele a picanha dos lados, até que fique no ponto desejado.
- Make the panko while the steaks rest for 5 minutes to become juicier.
Enquanto ela repousa 5 minutos para ficar mais suculenta, faça a farofa.
- Melt the butter in a skillet and sauté the onion.
Numa frigideira, derreta a manteiga e refogue a cebola.
- When well braised, add the panko (breadcrumbs).
Assim que estiver bem refogada, entre com o panko.
- Mix well and be careful not to burn it.
Mexa bem, cuidado para não queimar.
- When golden brown, remove from heat and season with salt.
Assim que estiver dourada, retire do fogo e tempere com sal.
- Serve with the steak.
Sirva acompanhada da picanha.

“

If the rump cap is roasted over coal, skewer the whole piece and slice it when serving.

Se a picanha for assada na churrasqueira, espete ela inteira e fatie na hora de servir.

”



BOEUF BOURGUIGNON

(SILVERSIDE STEAK)

Boeuf Bourguignon (coxão duro)



3 hours
3 horas



4 Servings
Serve 4 pessoas



Lactose free
Não contém lactose



Gluten free
Não contém glúten



From France
Original da França

INGREDIENTS

Ingredientes

1,2 kg | **Silverside**
Coxão duro

750 ml | **Red wine**
Vinho tinto seco

1 unit | **Carrot diced**
Cenoura em cubos

6 units | **Mini onions**
6 mini cebolas

2 cloves | **Chopped garlic**
2 dentes de alho picado

2 tbsp | **Chopped leeks**
2 colheres de sopa de alho-poró picado

1 unit | **Bouquet garni (1 parsley branch, rosemary, thyme, and 1 bay leaf)**
Bouquet garni (1 ramo de salsa, alecrim, tomilho e 1 folha de louro)

4 tbsp | **Bacon in cubes**
4 colheres de sopa de bacon em cubos

to taste | **Salt and black pepper**
Sal e pimenta-do-reino preta a gosto

4 tbsp | **Vegetable oil**
4 colheres de sopa de óleo vegetal

2 tbsp | **Olive oil**
2 colheres de sopa de azeite de oliva

DIRECTIONS

Preparo

• Cut the beef into medium-size cubes.
Corte a carne em cubos médios.

• Season with salt and black pepper. Pour the oil in a large iron skillet and cook. Sear the meat on both sides.

Tempere com sal e pimenta-do-reino preta. Coloque o óleo em uma panela grande de ferro e leve ao fogo. Quando estiver bem quente coloque a carne e sele bem todos os lados.

• Add the onion, bacon, carrot, leeks, and garlic and sauté until browned.

Acrescente a cebola, o bacon, a cenoura, o alho-poró e o alho e refogue até que estejam dourados.

• Add the red wine and the bouquet garni.

A seguir coloque o vinho tinto e o bouquet garni.

• Add hot water to cover the cubes.

Por último adicione água quente até cobrir os cubos.

• Cover the pan and cook for 2-3 hours on low heat, stirring occasionally, or until the meat is tender.

Tampe a panela e deixe cozinhar por 2 a 3 horas, em fogo baixo, mexendo de vez em quando ou até que a carne esteja macia.

• Remove the bouquet garni once the meat is cooked.

Quando a carne estiver cozida retire o bouquet garni.

• Serve with potatoes.

Sirva acompanhado de batatas cozidas.

// "The potatoes may be served roasted or mashed.

A batata de acompanhamento pode ser assada ou em forma de purê. //



GRILLED BEEF SKEWERS WITH VEGETABLES


(EYE ROUND)


Espetinho de carne grelhado com legumes (lagarto)

 **45 minutes**
45 minutos

 **4 Servings**
Serve 4 pessoas

 **Lactose free**
Não contém lactose

 **Gluten free**
Não contém glúten

 **From Russia**
Original da Rússia

INGREDIENTS

Ingredientes

400 g | **Eye round in cubes**
Lagarto em cubos

1/2 unit | **Yellow bell pepper in cubes**
1/2 pimentão amarelo em cubos

1/2 unit | **Red bell pepper in cubes**
1/2 pimentão vermelho em cubos

1/2 unit | **Green bell pepper in cubes**
1/2 pimentão verde em cubos

1 unit | **Red onion in cubes**
Cebola roxa em cubos

8 units | **Bamboo skewers**
8 espetinhos de bambu

4 tbsp | **Olive oil**
4 colheres de sopa de azeite de oliva

to taste | **Salt and freshly ground black pepper**
Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

DIRECTIONS

Preparo

• Season the cubes of meat with salt and pepper, to taste.

Tempere os cubos de carne com sal e pimenta-do-reino, a gosto.

• Intersperse beef with vegetables along the skewer.

Pegue o espetinho e intercale filé com os legumes.

• Preheat oven to 180 °C and cook the skewers in a pan with a grill.

Leve os espetinhos ao forno pré-aquecido em 180° em uma forma com grelha.

• Baste with olive oil to give more flavor. They should be ready between 10 and 15 minutes.

Pincele azeite de oliva para dar mais sabor. Fica pronto em cerca de 10/15 minutos.

• Serve with slightly warmed pita bread. *Sirva acompanhado de pão sírio levemente aquecido.*

“ Try adding whole mushrooms to the skewer.

Para incrementar o espetinho, experimente acrescentar cogumelos paris inteiros. ”

BEEF WITH BROCCOLI IN OYSTER SAUCE (RUMP)

Carne com brócolis ao molho de ostras (alcatra)

 **15 minutes**
15 minutos

 **4 Servings**
Serve 4 pessoas

 **Lactose free**
Não contém lactose

INGREDIENTS

Ingredientes

600 g | **Rump cut into steaks**
Alcatra cortada em lâminas

6 tbsp | **Oyster sauce**
6 colheres de sopa de molho de ostras

1 unit | **Broccoli**
Brócolis

2 tbsp | **Chopped onion**
2 colheres de sopa de cebola picada

to taste | **Freshly ground black pepper**
Pimenta-do-reino moída na hora a gosto

3 tbsp | **Vegetable oil**
3 colheres de sopa de óleo vegetal

DIRECTIONS

Preparo

- Cut the broccoli into small pieces.
Corte o brócolis em pedaços pequenos.
- Heat well a wok pan and pour the oil.
Aqueça bem uma panela wok e coloque o óleo.
- Quickly sauté the meat with the onion, stirring constantly.
Refogue rapidamente a carne com a cebola, sem parar de mexer.
- Add broccoli and keep stirring.
Adicione o brócolis e siga mexendo.
- At the end, add the oyster sauce and black pepper. Stir for another 30 seconds.
No final, entre com o molho de ostras e a pimenta-do-reino, mexa por mais uns 30 segundos.
- Serve with jasmine rice.
Sirva acompanhado de arroz jasmim.

// Besides broccoli, red and yellow peppers are just great with this recipe.

Além do brócolis, pimentões amarelo e vermelho combinam muito bem com essa receita. //



Foto: Eduardo Rocha

GOULASH


(BONELESS RIBS)


Goulash (costela dessosada)

 **2 hours**
2 horas

 **6 Servings**
Serve 6 pessoas

 **Lactose free**
Não contém lactose

 **Gluten free**
Não contém glúten

 **From Hungary**
Original da Hungria

INGREDIENTS

Ingredientes

1,5 kg **Boneless ribs**
Costela desossada

1 tbsp **Paprika (sweet)**
1 colher de sopa de páprica doce

1 tbsp **Paprika (spicy)**
1 colher de sopa de páprica picante

2 units **Carrots / cubed**
2 cenouras cortadas em cubos

3 units **Potatoes**
3 batatas cortadas em cubos

1 kg **Pelati tomatoes**
Tomate pelati

1 pinch **Nutmeg**
1 pitada de noz-moscada

1 kg **Chopped onions**
Cebola picada

100 ml **Vegetable oil**
Óleo vegetal

to taste **Salt**
Sal a gosto

DIRECTIONS

Preparo

• Cut the beef into cubes. Season with salt.
Corte a carne em cubos. Tempere com sal.

• In a large pot, heat the oil and sauté the onion.
Numa panela grande, aqueça o óleo e refogue a cebola.

• Add the ribs and let it brown, stirring constantly.
Entre com a costela e deixe dourar, mexendo sempre.

• Add the spicy paprika, salt, and nutmeg. Stir again.
Adicione a páprica picante, o sal e a noz-moscada. Mexa novamente.

• Add the tomatoes, carrots, and potatoes and mix well.
Junte os tomates, cenoura e batata e misture bem.

• Partially cover the pot and cook for 30 minutes, stirring occasionally.
Tampe parcialmente a panela e deixe cozinhar durante 30 minutos, mexendo de vez em quando.

• When the meat is tender, add the sweet paprika, taste, and adjust salt if necessary.
Assim que a carne estiver macia, acrescente a páprica doce, prove e ajuste o sal, se necessário.

• Serve with rice or bread.
Sirva acompanhado de arroz ou pão.

//

If you add bouquet garni while coking the dish will turn out even more delicious.

Se adicionar o bouquet garni durante o cozimento, o prato ficará ainda mais saboroso.

//



ESCALOPE IN MADEIRA SAUCE WITH SAFFRON RISOTTO

(SHOULDER HEART)

Escalope ao molho Madeira com risoto de açafrão (coração da paleta)

 **40 minutes**
40 minutos

 **4 Servings**
Serve 4 pessoas

 **Gluten free**
Não contém glúten

INGREDIENTS

Ingredientes

- 8 units** Escalope
8 escalopes
- 200 g** Arborio or carnaroli rice
Arroz arbóreo ou carnaroli
- 3 tbsp** Chopped onion
3 colheres de sopa de cebola picada
- 1 g** Saffron
Açafrão
- 300 ml** Dry white wine
Vinho branco seco
- 1,5 liters** Vegetable broth
1,5 litros de caldo de legumes
- 8 tbsp** Cold butter in cubes
(4 for risotto, 4 for escalope)
Manteiga em cubos gelados
(4 colheres de sopa para o risoto e 4 para os escalopes)
- 6 tbsp** Freshly grated parmesan cheese
6 colheres de sopa de queijo parmesão ralado na hora
- to taste** Salt and black pepper
Pimenta-do-reino e sal a gosto
- 2 tbsp** Olive oil (1 for risotto, 1 for escalope)
2 colheres de sopa de azeite de oliva (1 para o risoto e 1 para o escalope)

MADEIRA SAUCE

Molho Madeira

- 50 ml** Madeira wine
Vinho Madeira
- 200 ml** Roti sauce
Molho rôti
- 30 ml** Cold butter
Manteiga gelada

RISOTTO DIRECTIONS

Preparo do Risoto

- Sauté the onion in a saucepan with a little butter and olive oil.
Em uma panela refogue a cebola com um pouco de manteiga e oliva.
- Add the rice and continue to sauté. Coloque o arroz e siga refogando.
- Add the saffron and white wine, boil over low heat to thicken and slowly add the vegetable broth. Stir to remove the rice starch and for the risotto to become creamy. Season with salt and black pepper. *Adicione o açafrão e o vinho branco, deixe reduzir e vá adicionando aos poucos o caldo de legumes. Mexa continuamente para que saia o amido do arroz e o risoto tenha cremosidade. Tempere com sal e pimenta-do-reino.*
- When reaching al dente, turn off the heat and add the butter and Parmesan cheese. Stir well and serve with the escalope and sauce. *Quando estiver no ponto al dente, desligue o fogo e adicione a manteiga e o queijo parmesão. Mexa bem e sirva com o escalope e o molho.*

BEEF DIRECTIONS

Preparo do Escalope

- Place the butter and olive oil in an iron skillet. As soon as it is hot, add the escalope already seasoned with salt and pepper. Sear on one side until nicely grilled, flip over and grill the other side. This operation is fast because escalope is thin. *Em uma frigideira de ferro, coloque a manteiga e o azeite de oliva, assim que estiverem quentes, acrescente os escalopes, já temperados com sal e pimenta-do-reino. Deixe selar de um lado até que fique bem grelhado, vire e grelhe do outro lado. Essa operação é rápida, pois o escalope é fino.*

MADEIRA SAUCE DIRECTIONS

Preparo do molho madeira


- Heat up the roti sauce (see page 68) and mix in the madeira wine. *Aqueça o molho rôti (ver página 68) e misture o vinho madeira.*
- Allow to reduce by 1/3. *Deixe reduzir a 1/3 da quantidade.*
- Turn off the heat and add the butter, beating with a wire whisk. *Desligue o fogo e adicione a manteiga, batendo com o batedor de arame.*
- Adjust the seasoning with salt and pepper and serve with the escalope. *Ajuste o tempero com sal e pimenta-do-reino e sirva com o escalope.*


“ For a more striking flavour, use grana padano or pecorino cheese to finalize the risotto.

Para um sabor mais marcante, use os queijos grana padano ou pecorino ao finalizar o risoto. ”

FLANK STEAK STUFFED WITH BELL PEPPERS


Vazio recheado com pimentões

 **45 minutes**
45 minutos

 **4 Servings**
Serve 4 pessoas

 **Lactose free**
Não contém lactose

 **Gluten free**
Não contém glúten

 **From Brazil**
Original do Brasil

INGREDIENTS

Ingredientes

1 unit **Flank**
Vazio

8 units **Skewers**
8 espetinhos

1/2 unit **Yellow bell pepper cut into strips**
Meio pimentão amarelo cortado em tiras

1/2 unit **Green bell peppers cut into strips**
Meio pimentão verde cortado em tiras

1/2 unit **Red bell peppers cut into strips**
Meio pimentão vermelho cortado em tiras

to taste **Salt**
Sal a gosto

to taste **Watercress shoots to accompany**
Brotos de agrião para acompanhar

PREPARATION

Preparo

• Trim off the layer of fat from the flank steak.
Retire a capa de gordura do vazio.

• With the piece stretched out, place the bell peppers along the flank.
Com a peça esticada, coloque os pimentões ao longo do vazio.

• Roll it up and to keep it closed by placing the skewers across and cut it into four medallions.
Enrole, para firmar, coloque os espetinhos na transversal, e corte em quatro medalhões.

• Season with salt and bake on the grill turning only once.
Tempere com sal e asse na churrasqueira, virando apenas uma vez.

• Serve with watercress sprouts.
Sirva acompanhado de brotos de agrião


// Try adding a slice of provolone cheese to the filling.

Experimente acrescentar uma fatia de queijo provolone ao recheio. //



BRISKET IN BARBECUE SAUCE

Peito ao molho barbecue

 **4 to 6 hours**
De 4 a 6 horas

 **4 Servings**
Serve 4 pessoas

 **Lactose free**
Não contém lactose

 **From U.S.A**
Original dos E.U.A

INGREDIENTS

Ingredientes

1 kg **Brisket**
Peito

to taste **Salt and black pepper**
Sal e pimenta-do-reino a gosto

to taste **BBQ sauce**
Molho BBQ a gosto

INGREDIENTS BBQ SAUCE

Ingredientes BBQ Sauce

475 g **Ketchup**
2 xícaras de ketchup

3 tbsp **Chopped bacon**
3 colheres de sopa de bacon picado

1/3 cup **Brown sugar**
1/3 xícara de açúcar mascavo

1/4 cup **Chopped onion**
1/4 de xícara de cebola picada

3 cloves **Garlic chopped**
3 dentes de alho picado

1 tbsp **Apple vinegar**
1 colher de sopa de vinagre de maçã

1 tbsp **Tomato passata**
1 colher de sopa de passata de tomate

1
tbsp

Worcestershire sauce
1 colher de sopa de molho Worcestershire

1/2
tsp

Cayenne pepper
Meia colher de chá de pimenta cayenne

to taste

Black pepper
Pimenta-do-reino a gosto

DIRECTIONS

Preparo

• Season the brisket with salt and black pepper.
Tempere a peito com sal e pimenta-do-reino.

• Roast over low heat, covered in aluminum foil, for about 5 hours.
Asse em fogo baixo, coberto com papel alumínio, por aproximadamente cinco horas.

• Remove the aluminum foil, increase the oven's heat, and bake until the crust becomes very crispy.
Retire o papel alumínio, aumente a potência do forno e deixe assar até que a crosta fique bem crocante.

• Set aside for 5 minutes and cut into thin slices.
Deixe descansar por cinco minutos e corte em fatias finas.

• Serve with barbecue sauce and roasted vegetables.
Sirva com o molho barbecue e legumes tostados.

BBQ SAUCE DIRECTIONS

Preparo BBQ Sauce

• Sauté the bacon in a saucepan. Remove when crispy.
Em uma panela refogue o bacon. Retire assim que estiver crocante.

• Add the onion and garlic and allow to soften.
Coloque a cebola e o alho e deixe murchar.

• Add the rest of the ingredients.
Adicione o restante dos ingredientes.

• Cook for 20 minutes, stirring constantly.
Deixe cozinhar por 20 minutos, mexendo constantemente.

• Serve with the roasted brisket.
Quando estiver pronto, sirva com o peito assado.

“ If you prefer a spicier barbecue sauce, add a tablespoon of sriracha sauce.


Se preferir o molho barbecue mais picante, acrescente uma colher de sopa de pimenta sriracha. ”



CHUCK ROLL IN RED CURRY

Acém ao curry vermelho tailandês

 **30 minutes**
30 minutos

 **4 Servings**
Serve 4 pessoas

 **Lactose free**
Não contém lactose

 **Gluten free**
Não contém glúten

 **From Thailand**
Original da Tailândia

INGREDIENTS

Ingredientes

800 g **Chuck roll cut into cubes**
Acém cortado em cubos

2 cans **Thai coconut milk**
2 latas de leite de coco tailandês

15 units **English peas sliced diagonally**
15 ervilhas tortas cortadas na diagonal

1 units **Eggplant cut into triangles**
1 berinjela cortada em triângulos

3 units **Kaffir lime leaves**
3 folhas de limão kaffir

4 tbsp **Red curry**
4 colheres de sopa de curry vermelho

2 tbsp **Palm sugar**
4 colheres de sopa de açúcar de palmeira

2 tbsp **Fish sauce**
2 colheres de sopa de molho de peixe

2 tbsp **Vegetable oil**
2 colheres de sopa de óleo vegetal

to taste **Salt and black pepper**
Sal e pimenta-do-reino a gosto

DIRECTIONS

Preparo

- Cook the coconut milk in a wok or small saucepan at medium heat. *Em fogo médio, coloque o leite de coco para cozinhar numa wok ou panela pequena.*
- Once it is thickened, add the red curry and dissolve it. *Assim que estiver reduzido, acrescente o curry vermelho e dissolva-o.*
- Add the lemon leaves. *Coloque a folha de limão.*
- Season with fish sauce and palm sugar and set aside to thicken. The curry needs to be thick, smooth, and balanced in flavor. *Tempere com molho de peixe e açúcar de palmeira e deixe reduzir. O curry tem que ficar encorpado, homogêneo e equilibrado no sabor.*
- Season the chuck roll and grill it in a frying pan to medium rare. Set aside. *Tempere com sal e pimenta-do-reino o acém e grelhe numa frigideira, até que fique antes do ponto. Reserve.*
- In the same skillet, grill the vegetables to al dente. *Na mesma frigideira grelhar os legumes e deixar al dente.*
- Mix the meat and vegetables in the red curry. *Misture a carne e legumes no curry vermelho.*
- Serve with jasmine rice. *Sirva com arroz jasmim.*

“ Palm sugar can be replaced with demerara sugar.

O açúcar de palmeira poderá ser substituído pelo demerara. ”



Foto: Eduardo Rocha



THE CHEF

O CHEF

Felippe de Sica is a chef, consultant and professor of gastronomy with technical education at Senac and experience in some of the best Asian and French restaurants of Southern Brazil. His cooking experience comprehends international cuisine and a local specialty: Brazilian barbecue. The passion for beef comes from his childhood memories of Sunday lunch with the family, when his father cooked barbecues for friends and family members. Today, he is the one who cooks the barbecue for his own children, Lorenzo and Dora. His dedication to beef deepened in 2013, when he was responsible for the restaurant of the Brazilian Angus Association at Expointer, one of the largest agricultural tradeshows in Latin America. The experience in preparing beef cuts for those who understand the most about it, the producers themselves, further enriched his knowledge on the product. Among breeders, he learned that the quality of the beef served on the plate is the result of a meticulous and passionate work developed by breeders in the countryside. In this book, Sica presents to the world the techniques for preparing the traditional Brazilian barbecue, and also integrate the beef produced in Brazil into classic international culinary dishes. All this while adding a personal touch to each recipe. Enjoy it!

Felippe de Sica é chef de cozinha, consultor e professor de gastronomia. Com sua formação técnica no Senac e prática em alguns dos melhores restaurantes asiáticos e franceses do sul do Brasil, transita entre a gastronomia internacional e uma especialidade local: o churrasco. A paixão pela carne vem da infância, dos assados de domingo feitos pelo pai para amigos e visitas a familiares na região do Pampa brasileiro. Hoje, é ele o responsável por preparar o churrasco para os filhos, Lorenzo e Dora. Já a dedicação profissional à carne bovina se aprofundou em 2013, quando ficou responsável pelo restaurante da Associação Brasileira de Angus na Expointer, uma das maiores feiras agropecuárias da América Latina. A experiência em preparar cortes de carnes para quem mais entende do assunto, os próprios produtores, enriqueceu ainda mais o seu conhecimento pelo produto e seu currículo. Em meio a criadores, aprendeu que a qualidade da carne no prato é resultado de um minucioso e apaixonado trabalho desenvolvido no campo. Neste livro, Sica é o responsável por apresentar ao mundo as técnicas para o preparo do tradicional churrasco brasileiro, mas também integrar a carne produzida no Brasil a clássicos da culinária internacional. Tudo isso, sem deixar de agregar um toque pessoal a cada receita. Aproveite!

Angus

Brazilian Beef

Gourmet



Associação Brasileira de Angus
www.brazilianangusbeef.com.br

