

TERESINA · PIAUÍ

2026



Cortes especiais de cordeiro

CATÁLOGO

EDIÇÃO 2026

@CORDEIROPREMIUMCE

CORDEIROPREMIUMCE.COM.BR



A nossa história **SOBRE NÓS**

A **Cordeiro Premium** é uma empresa piauiense especializada na comercialização de cortes nobres de cordeiro, voltada para quem busca qualidade superior, seja para um churrasco especial ou para a mesa do dia a dia. Com atuação em delivery, retirada e presença em pontos selecionados, oferece praticidade sem abrir mão do padrão premium que a define.

Fundada pelos sócios **Aloísio Andrade** e **Deroci Cavalcante**, nasceu da união entre uma paixão de infância pelo meio rural e uma visão clara de mercado: a escassez de carne de cordeiro com qualidade consistente no Piauí. O que começou com poucos animais e um único freezer cresceu, fruto do trabalho dos sócios, até alcançar quase mil animais abatidos mensalmente.

Esse crescimento é sustentado por uma parceria sólida com associações de produtores criteriosamente selecionadas, formadas por agricultores familiares de profissionalismo diferenciado, que garantem animais com alimentação balanceada, boa genética e precocidade — assegurando o padrão de excelência que se reflete diretamente na qualidade de cada corte entregue ao cliente.

+1.000
CORDEIROS / MÊS

26
CORTES NO CATÁLOGO

5,0 ★
NO GOOGLE

O que você encontra

SUMÁRIO

CORTES NOBRES

Carré Francês	Média 850g
Carré Short	Média 800g
Short Rib	Média 500g
Filé-Mignon	Média 1,5kg
Contrafilé	Média 1,4kg
Sela Inglesa	Média 700g
Picanha	Média 600g
Fraldinha	Média 450g

COSTELAS & PERNIL

Costela Especial	Média 1,7kg
Costela Ripa	Média 900g
Manta do Pernil	Média 700g
Pernil Inteiro	Média 1,7kg
Pernil Bola	Média 1,3kg

PALETA & COZIMENTO LENTO

Paleta Inteira	Média 1,5kg
Paleta Desossada	Média 700g
Neck	Média 2kg
Stinco	Média 800g
Guisado	Média 1kg
Bananinha	Média 400g
Picadinho	Média 2kg

PROCESSADOS

Linguiça	Média 300g
Blend de Cordeiro	4 unid. · 600g
Carne de Hambúrguer	Pacote 5kg

TRADICIONAIS DO NORDESTE

Buchada	Média 500g
Carne de Sol	Manta 700g · Peça 1,2kg
Maria Isabel	Média 500g

Cordeiro Premium

CORTES NOBRES

Os mais refinados, para ocasiões especiais



CARRÉ FRANCÊS

MÉDIA 850G

Um dos cortes mais nobres do cordeiro, extraído das oito últimas costelas, cobertas pelo contrafilé. A apresentação com os ossos aparados (à francesa) o torna visualmente sofisticado e muito apreciado na alta gastronomia.



CARRÉ SHORT

MÉDIA 800G

Proveniente das cinco primeiras costelas de cada lado do animal, coberto pelo contrafilé. Também chamado de carré curto, oferece excelente custo-benefício com boa quantidade de carne e gordura.





SHORT RIB

MÉDIA 500G

Proveniente do carré short, equivale a um dos lados dele já todo cortado, entregando maior praticidade. Corte robusto, com boa marmorização, ideal para cozimentos longos na brasa ou no forno.



FILE-MIGNON

MÉDIA 1,5KG

Extraído do músculo psoas, na região lombar interna, próximo à coluna. É o músculo menos exigido do cordeiro, o que resulta no corte mais macio de todos.



CONTRAFILÉ

MÉDIA 1,4KG

Localizado no lombo do animal, ao longo da coluna vertebral. Peça macia, com uma cobertura de gordura linear, base para vários cortes nobres como o carré e a sela inglesa.



SELA INGLESA

MÉDIA 700G

Retirada do lombo (contrafilé) do cordeiro, é apresentada enrolada em formato de sela, reunindo os dois filés do dorso em um único corte nobre e elegante.



PICANHA

MÉDIA 600G

Extraída da extremidade do pernil, na traseira superior do animal, reunindo porções da alcatra e da maminha. Suculenta e com a capa de gordura característica, excelente para grelhar ou assar.



FRALDINHA

MÉDIA 450G

Corte do vazio do cordeiro, de fibras longas e bastante sabor. Versátil, rende muito na grelha, em ensopados ou desfiada.

Cordeiro Premium

COSTELAS & PERNIL

Sabor marcante para a brasa e o forno



COSTELA ESPECIAL

MÉDIA 1,7KG

Costelas selecionadas de cordeiro, sem a parte que compõe o peito do animal. Ideais para churrascos e grelhados, com sabor robusto e textura tenra, perfeitas para quem aprecia carnes bem preparadas.



COSTELA RIPA

MÉDIA 900G

Proveniente da caixa torácica, cortada longitudinalmente em ripas finas. Combina osso, carne e gordura em um corte rústico e saboroso, ótimo para grelha e brasa.



MANTA DO PERNIL

MÉDIA 700G

Filé extraído da parte traseira do animal, resultante da desossa do pernil. Peça plana e generosa, ótima para rechear, enrolar ou preparar na grelha.



PERNIL INTEIRO

MÉDIA 1,7KG

Corte do membro traseiro do cordeiro, com osso. Peça grande, saborosa e versátil, ideal para assar inteiro no forno ou na brasa.



PERNIL BOLA

MÉDIA 1,3KG

Muito procurado pelos restaurantes, é o corte vendido como o 'filé do carneiro'. Vem da parte traseira do animal, desossado e moldado em formato arredondado — prático para fatiar e preparar em diferentes métodos de cocção.

Cordeiro Premium

PALETA & COZIMENTO LENTO

Para assados longos, ensopados e caldos



PALETA INTEIRA

MÉDIA 1,5KG

Corresponde ao membro dianteiro do animal, servido inteiro com osso. Carne saborosa e levemente fibrosa, ideal para assados longos no forno ou na brasa.



PALETA DESOSSADA

MÉDIA 700G

Corte dianteiro da paleta, com o osso removido, resultando no filé da paleta. Mais fácil de porcionar e preparar, mantendo todo o sabor característico.



NECK

MÉDIA 2KG

Retirado da região cervical, entre a cabeça e o início do lombo. Rico em colágeno e gordura entranhada, ideal para cozimentos longos, ensopados e caldos encorpados.



STINCO

MÉDIA 800G

Proveniente da canela do cordeiro (parte inferior das pernas). Osso central e carne fibrosa rica em colágeno; após cozimento lento, fica extremamente macio. Muito apreciado na culinária italiana e mediterrânea.



GUISADO

MÉDIA 1KG

Mistura de cortes variados do cordeiro, fatiados em pedaços menores. Ideal para ensopados, cozidos e pratos de panela com caldo.



BANANINHA

MÉDIA 400G

Subproduto da limpeza do carré francês, retirada da região das costelas superiores. Pedacos pequenos e alongados, com gordura entranhada que os torna extremamente suculentos.



PICADINHO

MÉDIA 2KG

Cortes do cordeiro em cubos pequenos, prontos para refogar, preparar ao molho ou usar em recheios. Prático e versátil para o dia a dia.

Cordeiro Premium

PROCESSADOS

Embutidos e blends artesanais de cordeiro



LINGUIÇA

MÉDIA 300G

Embutido artesanal produzido com carne moída de cordeiro, levemente apimentada. Ideal para grelha, brasa e frigideira.



BLEND DE CORDEIRO

4 UNID. • 600G

Blend de cordeiro moldado em formato de hambúrguer artesanal, em pacote com 4 unidades de 150g e 11cm de diâmetro por unidade. Versátil, pode ser preparado em diferentes superfícies de cocção.



CARNE DE HAMBÚRGUER

PACOTE 5KG

Carne de cordeiro moída, em pacote de 5kg, para ser moldada de acordo com a necessidade do cliente. Base ideal para hambúrguer artesanal.

Cordeiro Premium

TRADICIONAIS DO NORDESTE

Receitas e técnicas da nossa terra



BUCHADA

MÉDIA 500G

Preparação tradicional nordestina feita com as vísceras do cordeiro (bucho, intestinos, fígado, pulmão e coração), temperadas e cozidas dentro do próprio bucho do animal.



CARNE DE SOL

MANTA 700G · PEÇA 1,2KG

Disponível em duas versões: a Manta (média 700g), feita do pernil do animal e salgada; e a peça inteira (média 1,2kg). Salga artesanal ao estilo tradicional do Nordeste, de sabor concentrado e textura firme.



MARIA ISABEL

MÉDIA 500G

Preparada com retalhos do cordeiro em cubos finos, salgados e secos ao sol. É a base do prato típico homônimo, feito com arroz e carne de sol.



Faça seu pedido

FALE COM A GENTE

 **(86) 98164-0529**

 **@cordeiropremiumce**

 **cordeiropremiumce.com.br**



Rua Jusselino Pinheiro, 4946, Loja 01 · Recanto das Palmeiras ·
Teresina-PI

 **Seg a Sex 8h às 18h · Sáb 8h às 13h**

CORDEIRO PREMIUM · CORTES ESPECIAIS · CATÁLOGO 2026