



CATÁLOGO DE CORTES



RAMAX

Somos um
dos **MAIORES**
PRODUTORES
DE PROTEÍNA
ANIMAL
DO BRASIL,
abastecendo
o mercado nacional
e internacional
com qualidade
e excelência
em todas as etapas
da produção.



+3.200

containers exportados
por ano pela RAMAX-Group.

+87.000

toneladas de carne produzidas
com o padrão RAMAX de qualidade.

+50

países atendidos.

+15

países com plataformas
de produção e escritórios de vendas.



AE



BR



CL



CN



HK



LB



PY



SG



US





3 linhas de produtos
com cortes especiais
para diversas ocasiões.

RAMAX Reserva

Cortes com apresentação elegante, acabamentos refinados, com qualidade superior. Com elevado nível de maciez e suculência, são provenientes de animais jovens de confinamento, com padrão de exportação.

RAMAX Premium

Cortes saborosos, ideais para grelhar, também provenientes de animais jovens de confinamento. Alta qualidade com preço acessível. A melhor escolha pensando em custo-benefício.

FRIMAXX

Cortes de fácil preparo, acessíveis, versáteis e práticos para refeições diárias.



RAMAX

RESERVA

**Cortes provenientes de animais
com até 36 meses de idade**



Clique para ver nossas outras linhas de produtos:

PREMIUM

FRIMAXx

RAMAX

RESERVA

A linha mais sofisticada
da RAMAX.

Cortes de qualidade
superior, com alta maciez,
sabor profundo
e apresentação refinada.
São perfeitos para
momentos especiais
ou para compor o menu
de restaurantes
de alto padrão.



RAMAX

RESERVA



Alcatra Completa



Bife Ancho



Bife Chorizo



Brisket



Coração da Alcatra



Costela Janela



Costela Minga



Costela Tiras



Cupim



Filé Mignon



Fraldinha



Maminha da Alcatra



Picanha



RAMAX
RESERVA

Alcatra Completa



Peso médio
por caixa:
20 a 25 kg

Resfriado

Qtd. média
por caixa:
2 a 3 un



Três cortes nobres reunidos em um único. Corte clássico, proveniente da parte traseira do animal, com excelente cobertura de gordura e coloração vermelha intensa. Reúne maciez, suculência e versatilidade.

RAMAX

RESERVA

Bife Ancho



Peso médio
por caixa:
20 a 25 kg

Resfriado

Qtd. média
por caixa:
10 a 12 un



Corte retirado da ponta do contrafilé, na transição com o acém. Intenso, possui sabor marcante e textura macia. Corte limpo, sem nervos, glândulas ou ossos, ideal para grelhados de alto padrão.

RAMAX

RESERVA

Bife Chorizo



Peso médio
por caixa:
20 a 25 kg

Resfriado

Qtd. média
por caixa:
16 un



Clássico da parrilla, é retirado da parte final do contrafilé. Com comprimento entre 12 e 15 cm, tem cobertura de gordura mediana, que pode variar de acordo com o acabamento. Corte macio, suculento e marcante - ideal para grelhas e cortes individuais.

RAMAX

RESERVA

Brisket



5311

Peso médio
por caixa:
20 a 25 kg

Resfriado

Qtd. média
por caixa:
16 a 18 un



Corte de personalidade, valorizado por sua textura única e sabor marcante. Extraído do dianteiro - mais especificamente da ponta do peito - com refile limpo e padronizado. Ideal para defumação, assados lentos e preparos típicos do *American Barbecue*.

RAMAX

RESERVA

Coração da Alcatra



Peso médio
por caixa:
20 a 25 kg

Resfriado

Qtd. média
por caixa:
5 a 6 un



Retirado do centro da alcatra completa, é um corte nobre que impressiona pelo equilíbrio. Apresenta cobertura de gordura uniforme, com excelente rendimento e sabor. Possui coloração viva e aspecto natural. Ideal para cortes altos, entrega uma experiência digna de *steakhouse*.

RAMAX

RESERVA

Costela Janela



Peso médio
por caixa:
20 a 25 kg

Congelado

Qtd. média
por caixa:
2 a 3 un



Pura succulência e impacto visual.
Retirada da ponta da Costela Minga, a Costela Janela traz os músculos mais nobres da região torácica, com menos osso e maior presença de gordura entremeada. Excelente performance no fogo de chão, parrillas e grelhas.

RAMAX

RESERVA

Costela Minga



6102

Peso médio
por caixa:

20 a 25 kg

Congelado

Qtd. média
por caixa:

1 a 3



**Corte rústico e inteiro
da parede lateral
do tórax, com costelas,
vértebras e escápula.**

Ideal para churrascos
longos, como fogo
de chão ou defumação,
que amaciam as fibras
e intensificam o sabor.

RAMAX

RESERVA

Costela Tiras



Peso médio
por caixa:
20 a 25 kg

Congelado

Qtd. média
por caixa:
10 a 14 un



**Corte transversal
dos ossos da costela,
inclui músculos
intercostais e gordura
entremeada (*marbling*).**

Apresenta fibras longas
e espessas, ideal para
cocção lenta. Possui
alto teor de colágeno
e sabor pronunciado.

RAMAX

RESERVA

Cupim



6010

Peso médio
por caixa:
20 a 25 kg

Congelado

Qtd. média
por caixa:
8 a 10 un



Apresenta textura amanteigada e colágeno equilibrado, é um corte suculento retirado da região dorsal ao acém, sobre as cinco primeiras vértebras torácicas. Formado por músculos trapézio e rombóide, com gordura entremeada e estrutura preservada.

RAMAX

RESERVA

Filé Mignon



4106/4107/4117

Peso médio
por caixa:
variável

Resfriado/
congelado

Qtd. média
por caixa:
variável



Filé Mignon 3/4 (4106):

Peso médio por caixa:

20 a 25 kg

Qtd. média por caixa:

14 a 16 un

Filé Mignon 4/5 (4107):

Peso médio por caixa:

18 a 22 kg

Qtd. média por caixa:

12 a 14 un

Filé Mignon 5UP (4117):

Peso médio por caixa:

20 a 25 kg

Qtd. média por caixa:

10 a 12 un

RAMAX

RESERVA

Fraldinha



8602

Peso médio
por caixa:
20 a 25 kg

Resfriado

Qtd. média
por caixa:
18 un



Versátil e apreciada no churrasco, é um corte macio do quarto traseiro, derivado da fralda inteira, dividida ao meio. Sem osso, sebo e ou coágulos, mantém membrana para suculência. Ideal para grelhas, assados, receitas diárias e *food service*.

RAMAX

RESERVA

Maminha da Alcatra



Peso médio
por caixa:
20 a 25 kg

Resfriado

Qtd. média
por caixa:
12 a 14 un



Corte versátil da porção final da alcatra, sem a picanha.

Com gordura densa e bem distribuída, oferece suculência e sabor, sendo ideal para churrasco, forno ou panela. Este corte é formado pelos músculos que recobrem a região pélvica.

RAMAX

RESERVA

Picanha



Peso médio
por caixa:
20 a 25 kg

Resfriado

Qtd. média
por caixa:
12 a 14 un



Ícone do churrasco brasileiro, vem da parte traseira e recebe um acabamento refinado, com remoção da membrana prateada, refile preciso na parte inferior e laterais ajustadas para manter a estética perfeita, com gordura uniforme de até 2,5 cm.



RAMAX

— PREMIUM —

Cortes provenientes de animais
com até 36 meses de idade

Clique para ver nossas outras linhas de produtos:

RESERVA

FRIMAXx

RAMAX

PREMIUM

Cortes robustos
para grelhar e assar.

A melhor escolha pensando
em custo-benefício.

A linha RAMAX Premium
foi criada para quem busca
alta qualidade com preço
acessível. São cortes
saborosos, ideais para grelhar,
provenientes de animais
jovens de confinamento,
com até 36 meses de idade.



RAMAX

PREMIUM



Capa de Filé



Chorizo



Cupim



Fralda



Picanha



Nossas carnes selecionadas garantem maciez, suculência e sabor único que agradam a quem aprecia um bom grelhado. O padrão RAMAX de qualidade em seus cortes Premium começa na criação do gado e vai até a mesa.

RAMAX

PREMIUM

Capa de Filé



Peso médio
por caixa:
20 a 25 kg

Resfriado

Qtd. média
por caixa:
14 a 16 un



Corte versátil, retirado da porção que recobre o filé de costela, composto por massas musculares sobre a cartilagem da escápula e apófises espinhais T6-T10, incluindo músculos trapézio, rombóide e grande dorsal, com textura firme e excelente rendimento.

RAMAX

PREMIUM

Chorizo



Peso médio
por caixa:
20 a 25 kg

Resfriado

Qtd. média
por caixa:
16 un



Corte nobre do contrafilé, retirado do quarto traseiro e limpo de capa de filé, glândulas, coágulos, cartilagens e hematomas. Possui acabamento mediano superior e gordura variável, equilibrando suculência e sabor, ideal para grelhas e cortes porcionados.

RAMAX

PREMIUM

Cupim



Peso médio
por caixa:
20 a 25 kg

Congelado

Qtd. média
por caixa:
8 a 10 un



Corte típico acima do acém, formado pelos músculos trapézio e rombóide sobre as primeiras vértebras torácicas. Pode apresentar algumas pequenas falhas no acabamento de gordura mas mantém o foco na performance e bom aproveitamento da peça inteira.

RAMAX

PREMIUM

Fralda



4810

Peso médio
por caixa:
20 a 25 kg

Resfriado

Qtd. média
por caixa:
10 a 12 un



Corte do quarto traseiro, apresenta estrutura firme, não pegajosa e sem alterações indesejadas. O refile segue critérios de classificação por acabamento, podendo haver pequenas falhas na cobertura de gordura. É um corte funcional com excelente custo-benefício.

RAMAX

PREMIUM

Picanha



Peso médio
por caixa:
20 a 25 kg

Resfriado

Qtd. média
por caixa:
12 a 14 un



**Preparada da picanha
bruta, com remoção
da membrana prateada
e excesso de sebo.**

Cobertura de gordura
entre 0,5 cm e 1 cm,
com possíveis falhas
no acabamento. Tamanho
padronizado de 25 cm,
ideal para churrascos,
grelha, porcionamentos
e *food service*.



Clique para ver nossas outras linhas de produtos:

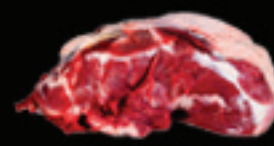
RESERVA

PREMIUM

FRIMAXx



Alcatra
com Maminha



Coxão Mole



Contrafilé



Fralda



Costela Minga



Lagarto



Costela Tiras



Patinho



Coxão Duro



Picanha



Com preparo simples e rápido, os cortes da linha FRIMAXx são ideais para refeições diárias. Com menor teor de gordura, são opções práticas, sem abrir mão do sabor. Uma escolha inteligente, versátil e acessível.

FRIMAX[®]

Alcatra com Maminha



Peso médio
por caixa:
20 a 25 kg

Resfriado

Qtd. média
por caixa:
4 a 6 un



**Corte da região
pélvica, sem picanha,
com carne vermelha
intensa, menor teor
de gordura e bom
aproveitamento.**
Estrutura magra
e versátil, ideal
para diversos preparos,
unindo praticidade
e sabor.

FRIMAXx

Contrafilé



Peso médio
por caixa:
20 a 25 kg

Resfriado

Qtd. média
por caixa:
4 a 6 un



**Corte magro e funcional
do quarto traseiro,
limpo e padronizado,
sem glândulas,
coágulos, cartilagens
ou hematomas.**

Coloração vermelha
característica, cortes
operacionais ao meio
e cobertura de gordura
controlada para preparo
prático e versátil.

Costela Minga



Peso médio
por caixa:
20 a 25 kg

Congelado

Qtd. média
por caixa:
2 a 3 un



Corte da parede lateral do tórax, com base óssea de costelas, vértebras torácicas e escápula. Fibras entremeadas por gordura e excelente estrutura muscular, ideal para longa cocção, como costela no bafo e churrasco.

FRIMAXx

Costela Tiras



6104

Peso médio
por caixa:
20 a 25 kg

Congelado

Qtd. média
por caixa:
14 a 16 un



**Corte extraído
da parte dianteira,
retirado entre
a 5ª e 13ª costela.**
Possui osso, gordura
entremeada e fibras
longas. Ideal para
churrasco, assado ou
cozimento lento,
garantindo sabor
intenso e suculência.

FRIMAXx

Coxão Duro



Peso médio
por caixa:
20 a 25 kg

Resfriado

Qtd. média
por caixa:
4 a 5 un



Corte firme, com baixo teor de gordura e ótimo custo-benefício. Extraído da face lateral do traseiro, formado pelo músculo bíceps femoral. Apresenta fibras mais longas e consistentes, ideal para cozidos, ensopados, desfiados ou carnes de panela.

FRIMAXx

Coxão Mole



Peso médio
por caixa:
20 a 25 kg

Resfriado

Qtd. média
por caixa:
2 a 3 un



Corte nobre do traseiro, é mais macio e versátil, ideal para bifes, assados, refogados e cozidos rápidos. Retirado da parte interna da coxa, formado por massas musculares macias, com fibras curtas. Tem pouca gordura, e é separado naturalmente do patinho e do coxão duro.

FRIMAXx

Fralda



Peso médio
por caixa:
20 a 25 kg

Resfriado

Qtd. média
por caixa:
10 a 12 un



Corte extraído da ponta de agulha, composto por fibras musculares longas e planas. A peça apresenta carne firme, consistente, sendo cuidadosamente limpa para remoção de qualquer impureza.

FRIMAXx

Lagarto



Peso médio
por caixa:
20 a 25 kg

Resfriado

Qtd. média
por caixa:
12 a 14 un



Corte de fibras firmes, tem formato alongado, formado pelo músculo semitendinoso, localizado entre o coxão duro e o coxão mole. É ideal para assados, bifes finos e rosbifes.

FRIMAX_x

Patinho



Peso médio
por caixa:
20 a 25 kg

Resfriado

Qtd. média
por caixa:
4 a 5 un



Corte magro, leve e com sabor suave, formado pelas massas musculares da face anterior do fêmur. Separado naturalmente do coxão mole, coxão duro e da maminha da alcatra, apresenta textura firme. Ideal preparos que exigem carne macia com baixo teor de gordura.

FRIMAXx

Picanha



Peso médio
por caixa:
20 a 25 kg

Resfriado

Qtd. média
por caixa:
12 a 14 un



**Corte queridinho
do churrasco brasileiro
numa versão mais
acessível que mantém
seu sabor único.**

Preparado a partir
da picanha bruta, com
remoção da membrana
prateada e limpeza do
excesso de sebo na parte
inferior. Tem cobertura
de gordura fina e pode
apresentar algumas
falhas no acabamento.



**Clique para saber mais:
ramax-group.com**