

FORTUNNA

Naturally Unique



CATÁLOGO DE CARNE
MEAT CATALOGUE . CATALOGUE DE VIANDE

Empresa <i>Enterprise</i> <i>Entreprise</i>	3
Segurança Alimentar e Qualidade <i>Food Safety and Quality</i> <i>Sécurité Alimentaire et Qualité</i>	5
Congelados e Logística <i>Frozen Meat and Logistics</i> <i>Surgelés et Logistique</i>	6 e 7
Lista de Cortes <i>Bovine Cuts</i> <i>Liste des Coupes</i>	8 e 9
Ilustração de Cortes <i>Cuts Illustration</i> <i>Illustration des Coupes</i>	10 e 11
Peças - Corte Dianteiro <i>Cuts - Forequarter</i> <i>Coupes - Découpe Avant</i>	12 e 13
Peças - Corte Traseiro <i>Cuts - Hindquarter</i> <i>Coupes - Découpe Arrière</i>	14 a 23
Miudezas <i>Offals</i> <i>Abats</i>	24 e 25
Trimmigs <i>Trimmigs</i> <i>Trimmings</i>	26
Fatiados <i>Sliced</i> <i>Découpe en Tranches</i>	27
Linha Cortador <i>Butcher Line</i> <i>Ligne de Boucher</i>	29
Linha Cortador - TBone <i>Butcher Line - TBone</i> <i>Ligne de Boucher - TBone</i>	30 e 31
Linha Cortador - Vazia <i>Butcher Line - Sliced Striploin</i> <i>Ligne de Boucher - Faux-Filet</i>	32 e 33
Linha Cortador - Tomahawk <i>Butcher Line - Tomahawk</i> <i>Ligne de Boucher - Tomahawk</i>	34 e 35
Linha Cortador - Costeleta <i>Butcher Line - Striploin Ribs</i> <i>Ligne de Boucher - Côte</i>	36 e 37
Linha Cortador - Tornado <i>Butcher Line - Tournedo</i> <i>Ligne de Boucher - Tournedos</i>	38 e 39
Linha Cortador - Entrecôte <i>Butcher Line - Entrecote</i> <i>Ligne de Boucher - Entrecôte</i>	40
Linha Cortador - Picanha Fatiada <i>Butcher Line - Sliced Picanha</i> <i>Ligne de Boucher - Picanha en Tranche</i>	41
Linha Cortador - Lombo Pequeno Corte <i>Butcher Line - Loin Small Cut</i> <i>Ligne de Boucher - Loin Petit Coupe</i>	42
Linha Cortador - Carne Picada <i>Butcher Line - Minced Meat</i> <i>Ligne de Boucher - Viande Hachée</i>	43
Linha Cortador - Bife Premium <i>Butcher Line - Premium Steak</i> <i>Ligne de Boucher - Steak Premium</i>	44
Linha Cortador - Bistecca alla fiorentina <i>Butcher Line - Bistecca</i> <i>Ligne de Boucher - Bistecca</i>	45
Maturada <i>Dry Age</i> <i>Maturation</i>	46 e 47
Linha Valor - Carpaccio <i>Value Line - Carpaccio</i> <i>Ligne Valeur - Carpaccio</i>	48
Linha Valor - Hambúrguer Premium <i>Value Line - Hamburger Premium</i> <i>Ligne Valeur - Steak Haché Premium</i>	49
Unidades Industriais <i>Industrial Units</i> <i>Unités Industrielles</i>	50 e 51



FORTUNNA

Naturally Unique

GRUPO FORTUNNA, DESDE 2011.

Comércio, importação, exportação, criação, abate, transformação e distribuição de produtos cárneos de origem bovina.

Em Portugal e no mercado internacional:
Europa, África, Médio Oriente.

Unidades industriais:

Unidade de Braga, Unidade de Alcains,
Unidade de S. Miguel - Açores e Unidade de Faial - Açores.

Operação integrada de transformação, com desmancha, maturação, corte, corte fino, embalagem, frio (positivo, negativo e ultracongelado) e toda a logística de distribuição.

Trabalhando com produtos provenientes dos mercados nacional e internacional (Europa e América do Sul), a marca detém uma vasta experiência no estabelecimento de ligações entre os melhores produtores e os mais dinâmicos operadores da distribuição.

FORTUNNA GROUP, SINCE 2011.

Trade, import, export, creation, slaughter, processing and distribution of meat products of bovine origin.

In Portugal and in the international market:
Europe, Africa, Middle East.

Industrial Units:

Braga Unit, Alcains Unit,
S. Miguel Azores Unit and Faial Azores Unit.

Integrated processing operation, with deboning, maturing, cutting, fine cutting, packaging, cold (positive, negative and deep-frozen) and all distribution logistics.

Working with products from the national and international markets (Europe and South America), the brand has an extensive experience in establishing links between the best producers and the most dynamic distribution operators.

GROUPE FORTUNNA, DEPUIS 2011.

Commerce, importation, exportation, élevage, abattage, transformation et distribution de produits à base de viande d'origine bovine.

Au Portugal et sur le marché international,
Europe, Afrique, Moyen-Orient.

Unités industrielles:

Unité de Braga, Unité d'Alcains,
Unité de S. Miguel Açores et Unité de Faial Açores.

Opération de transformation intégrée, avec découpe, maturation, coupe, découpe fine, emballage, froid (positif, négatif et surgelé) et toute la logistique de distribution.

Outre son travail avec des produits des marchés nationaux et internationaux (Europe et Amérique du Sud), la marque possède une longue expérience dans la relation entre les meilleurs producteurs et les opérateurs de distribution les plus dynamiques.



Segurança Alimentar Food Safety · Sécurité Alimentaire

Os nossos critérios de segurança alimentar situam-se nos padrões mais exigentes.

Aplicamos um rigoroso controlo de qualidade ao longo de todo o processo de produção, desde as origens dos animais até ao consumidor final, graças à rastreabilidade.

Our food safety criteria are among the highest of standards. We apply strict quality control throughout the production process, beginning with the origins of the animals to the consumer, thanks to traceability.

Nos critères de sécurité alimentaire se situent dans les standards les plus élevées.

Nous effectuons un rigoureux contrôle de qualité le long de tout le processus de production, de l'origine des animaux jusqu'au consommateur final, grâce à la traçabilité.

QUALITY FOOD SAFETY

Qualidade Quality · Qualité

Parceiros comerciais e consumidores esperam alimentos seguros e perfeitos.

O nosso sistema de gestão da qualidade baseia-se em princípios e procedimentos padronizados no cumprimento da certificação de gestão da qualidade praticada e reconhecida pelos operadores internacionais.

Os nossos processos têm o apoio e são verificados por consultores externos, em termos de garantia da qualidade e de gestão da indústria alimentar.

Both commercial partners and consumers expect safe and perfect food.

Our quality management system is based on principles and standard procedures in compliance with the quality management certification practiced and recognized by international operators.

Our processes are supported and verified by external consultants, in terms of quality assurance and food industry management.

Les partenaires commerciaux et les consommateurs s'attendent à des aliments surs et parfaits.

Notre système de gestion de la qualité est basé sur des principes et procédures standardisés dans l'accomplissement de la certification de gestion de la qualité pratiquée et reconnue par les opérateurs internationaux.

Nos processus ont l'appui et sont vérifiés par des consultants externes, en termes de garantie de la qualité et de gestion de l'industrie alimentaire.





SEPARAR PLÁSTICO DO CARTÃO
RECICLAGEM FÁCIL
 ATÉ 75%
 MENOS PLÁSTICO
SUSTENTÁVEL / ECOLÓGICO

Ampla gama de soluções de embalagens para fresco e congelado, ajustadas às necessidades de cada cliente, em peso, forma e dimensão, sempre pautadas por critérios de melhoria da sustentabilidade.



Wide range of packaging solutions for fresh and frozen, adjusted to the needs of each customer, in weight, shape and size, always guided by criteria to improve sustainability.

Large gamme de solutions d'emballages pour produits frais et surgelés, adaptées aux besoins de chaque client, en poids, forme et taille, toujours sur la base de critères d'amélioration de la durabilité.



FRESCO OU CONGELADO FRESH OR FROZEN · FRAIS OU SURGELÉ

Na FORTUNNA, com a nossa oferta de congelados, mantemos a mesma qualidade do produto fresco. Recorrendo a um processo de congelamento, que utiliza modernas e adequadas condições tecnológicas, obtemos um produto que mantém intactas as características de origem e com o valor acrescentado que resulta da comodidade de um prazo de validade alargado, bem como das outras vantagens logísticas, nomeadamente as que se prendem com o armazenamento.

At FORTUNNA, our pre-packaged frozen meat maintains the same fresh quality. Through a freezing process using modern and appropriate technological conditions, we obtain a product that keeps intact the characteristics of origin and adds value that results in the convenience of an extended validity date, as well as other logistical advantages, notably those associated with the storage.



Chez FORTUNNA, avec les produits surgelés que nous proposons, nous préservons la même qualité du produit frais. En ayant recours à une procédure de congélation qui utilise des conditions technologiques modernes et adéquates, nous obtenons un produit qui maintient les caractéristiques d'origine intactes et avec la valeur ajoutée qui résulte de la commodité d'une date de péremption élargie, ainsi que des autres avantages logistiques, notamment ceux liés au stockage.



A eficiência no processo de entrega aos clientes e a garantia de uma resposta rigorosa à encomenda, são elementos essenciais para nós. No mercado nacional, ou nos mercados internacionais, com recurso a frota própria, ou aos nossos parceiros na área dos transportes, trabalhamos para assegurar que todas as nossas entregas cumprem as condições acordadas.

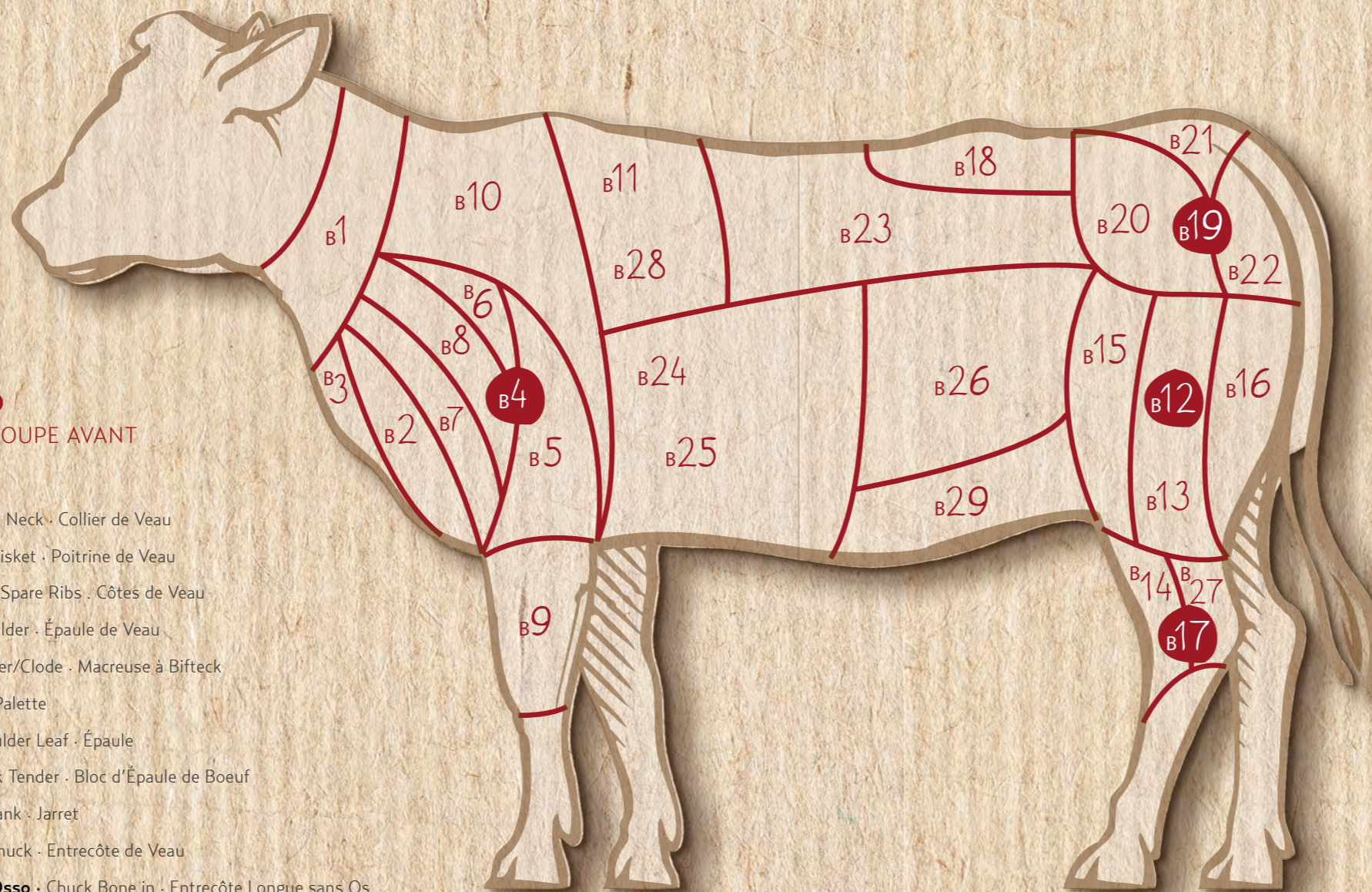
Efficiency in the delivery process to customers, and the guarantee of a rigorous response to orders, are essential elements to our team. In the domestic or international markets, using our own fleet or our transport partners, we work to ensure that all our deliveries meet the agreed conditions.

L'efficacité dans le processus de livraison aux clients et la garantie d'une réponse rigoureuse à la commande sont pour nous des éléments fondamentaux. Dans le marché national, ou dans les marchés internationaux, en ayant recours à notre propre flotte, ou à nos partenaires dans le secteur des transports, nous travaillons pour garantir que toutes nos livraisons respectent les conditions fixées.



FORTUNNA
 Naturally Unique

Bovine Cuts



CORTE DIANTEIRO FOREQUARTER · DÉCOUPE AVANT

- B1** Cachaço de Novilho · Neck · Collier de Veau
- B2** Peito de Novilho · Brisket · Poitrine de Veau
- B3** Costela de Novilho · Spare Ribs · Côtes de Veau
- B4** Pá de Novilho · Shoulder · Épaule de Veau
- B5** Cheio da Pá · Shoulder/Clode · Macreuse à Bifteck
- B6** Sete da Pá · Blade · Palette
- B7** Espelho da Pá · Shoulder Leaf · Épaule
- B8** Agulha da Pá · Chuck Tender · Bloc d'Épaule de Boeuf
- B9** Chambão da Pá · Shank · Jarret
- B10** Acém de Novilho · Chuck · Entrecôte de Veau
- B10_a** Acém Comprido s/ Osso · Chuck Bone in · Entrecôte Longue sans Os

CORTE TRASEIRO HINDQUARTER · DÉCOUPE ARRIÈRE

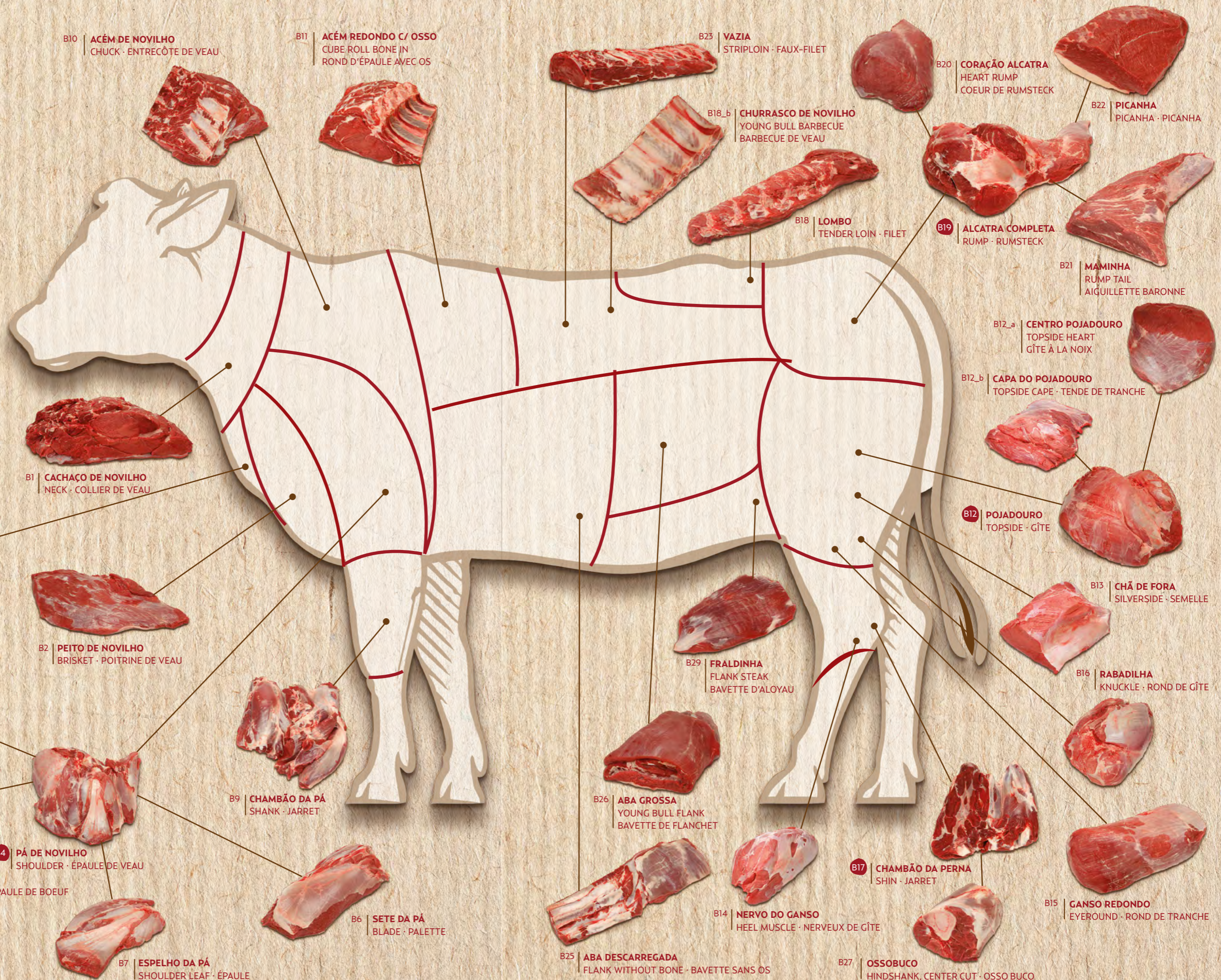
- B11** Acém Redondo c/ Osso · Cube Roll Bone in · Rond d'Épaule avec Os
- B11_a** Acém Redondo s/ Osso · Cube Roll without Bone · Rond d'Épaule sans Os
- B11_b** Acém Redondo c/ Osso e Tábua · Cube Roll w/ Bone and Board
Rond d'Épaule avec Os et Planche
- B11_c** Acém Redondo PAD · Cube Roll PAD · Rond d'Épaule PAD
- B12** Pojadouro · Topside · Gîte
- B12_a** Centro Pojadouro · Topside Heart · Gîte à la Noix
- B12_b** Capa do Pojadouro · Topside Cape · Tende de Tranche
- B13** Chã de Fora · Silverside · Semelle
- B14** Nervo do Ganso · Heel Muscle · Nerveux de Gîte
- B15** Ganso Redondo · Eyeround · Rond de Tranche
- B16** Rabadilha · Knuckle · Rond de Gîte
- B17** Chambão da Perna · Shin · Jarret
- B18** Lombo · Tender Loin · Filet
- B18_a** Lombo s/ Cordão · Tender Loin Chain Off · Filet sans Cordon
- B18_b** Churrasco de Novilho · Young Bull Barbecue · Barbecue de Veau
- B19** Alcatra Completa · Rump · Rumsteck
- B19_a** Alcatra c/ Ponta · Rump with Tail · Rumsteck avec Queue
- B20** Coração Alcatra · Heart Rump · Coeur de Rumsteck
- B21** Maminha · Rump Tail · Aiguillette Baronne
- B21_a** Maminha PAD · Rump Tail PAD · Aiguillette Baronne PAD
- B22** Picanha · Picanha · Picanha
- B23** Vazia · Striploin · Faux-filet
- B24** Aba c/ Osso · Flank w/ Bone · Bavette avec Os
- B25** Aba Descarregada · Flank without Bone · Bavette sans Os
- B26** Aba Grossa · Young Bull Flank · Bavette de Flanchet
- B27** Ossobuco · Hindshank, Center Cut · Osso Buco
- B28** Carré Vitelão · Carré · Carré
- B29** Fraldinha · Flank Steak · Bavette d'Aloyau
- B29_a** Merlain · Merlain · Merlain

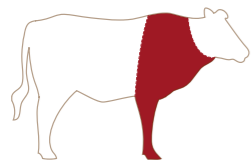


A maciez é o principal atributo da qualidade da carne e está relacionada com vários fatores, nomeadamente o posicionamento do músculo e a sua solicitação. Daí a importância extraordinária de um conhecimento profundo da técnica de corte. De acordo com o corte a que é submetida, a vaca gera peças com classificação em categorias diferentes.

Tenderness is the main meat quality attribute and is related to several factors, including muscle positioning and its request. Hence the extraordinary importance of a deep understanding of cutting technique. According to the court to which it is subjected, the cow produces classified pieces in different categories.

La tendreté est l'attribut principal de la qualité de la viande, celle-ci étant liée à plusieurs facteurs, à savoir le positionnement du muscle et sa demande. Il est donc extrêmement important d'avoir une connaissance approfondie de la technique de coupe. Selon la coupe à laquelle elle est soumise, la vache génère des morceaux classés en différentes catégories.





CORTE DIANTEIRO FOREQUARTER · DÉCOUPE AVANT

A parte anterior da carcaça, dividida ao nível da 6ª costela. Inclui a Pá e o Acém Completo.

The anterior part of the carcass, divided at the 6th rib level. It includes Shoulder and Full Chuck.

La partie avant de la carcasse, divisée au niveau de la 6ème côte, inclut l'Épaule et l'Entrecôte Complète.



B2
PEITO DE NOVILHO
BRISKET · POITRINE DE VEAU



B4
PÁ DE NOVILHO
SHOULDER · ÉPAULE DE VEAU



B1
CACHAÇO DE NOVILHO
NECK · COLLIER DE VEAU



B7
ESPELHO DA PÁ
SHOULDER LEAF · ÉPAULE



B3
COSTELA DE NOVILHO
SPARE RIBS · CÔTES DE VEAU



B5
CHEIO DA PÁ
SHOULDER/CLODE · MACREUSE À BIFTECK



B6
SETE DA PÁ
BLADE · PALETTE



B10
ACÉM DE NOVILHO
CHUCK · ENTRECÔTE DE VEAU



B8
AGULHA DA PÁ
CHUCK TENDER · BLOC D'ÉPAULE DE BOEUF

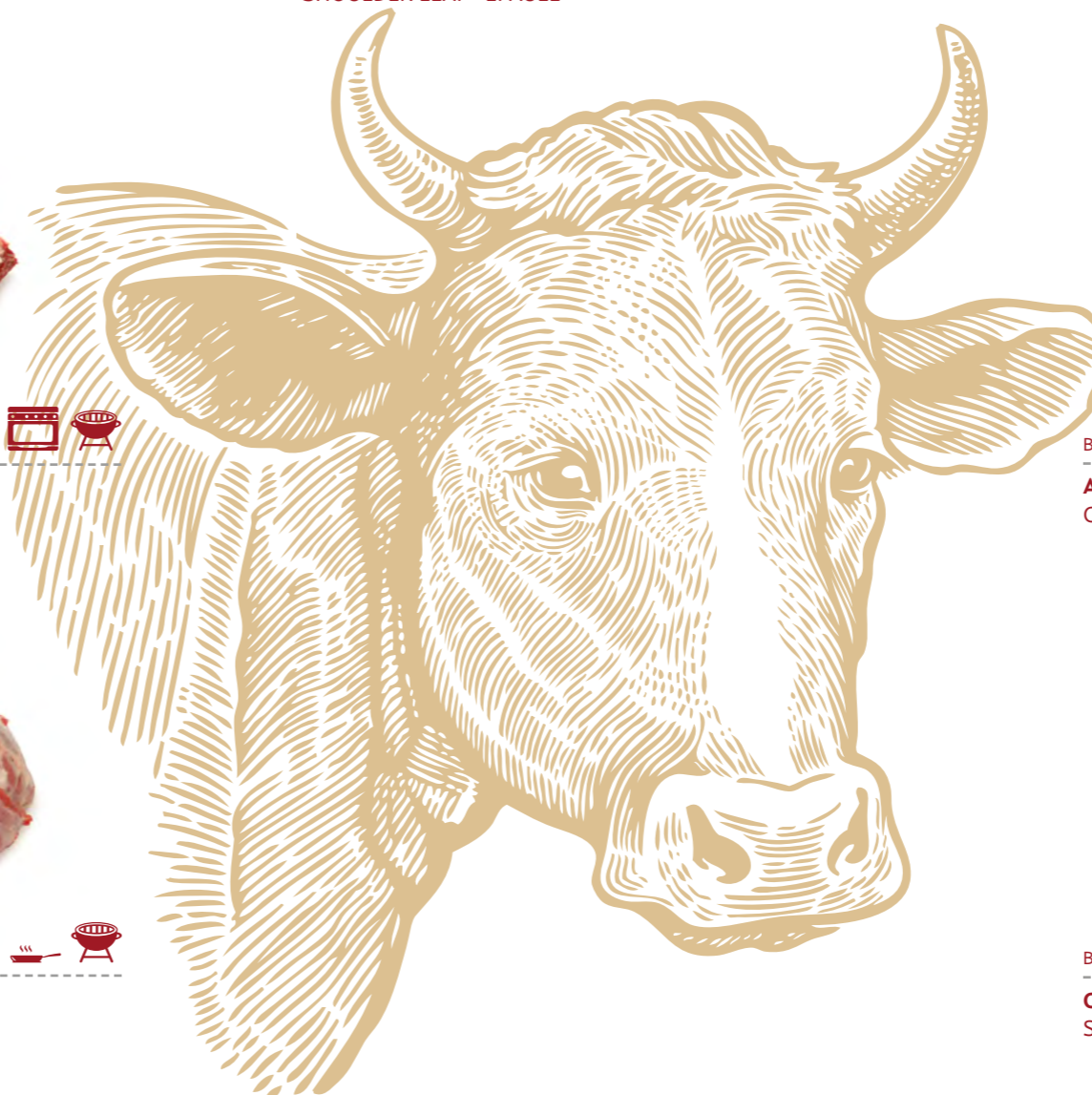


B9
CHAMBÃO DA PÁ
SHANK · JARRET



B10_a
ACÉM COMPRIDO C/ OSSO
CHUCK BONE IN · ENTRECÔTE LONGUE SANS OS

Bovine Cuts





CORTE TRASEIRO HINDQUARTER · DÉCOUPE ARRIÈRE

Os cortes do traseiro possuem qualidade superior. De forma geral, os cortes mais macios situam-se na Vazía e Lombo, com músculos pouco solicitados na locomoção, possuindo baixo teor de tecido conectivo, por isso mais macios e geralmente chamados de carne de primeira.

The hindquarter cuts have superior quality. In general, the softer cuts are in the Tenderloin and Striploin, with muscles that are less requested in locomotion, having low connective tissue content, therefore softer and generally called primal meat.

Les coupes de la partie arrière ont une qualité supérieure. D'une façon générale, les coupes les plus tendres se situent dans le Faux-filet et le Filet, avec des muscles peu sollicités lors de la locomotion, ayant une basse teneur en tissus de connexion, de ce fait plus tendres et généralement appelés viande de première qualité.



B11



ACÉM REDONDO C/ OSSO
CUBE ROLL BONE IN · ROND D'ÉPAULE AVEC OS



B11_a



ACÉM REDONDO S/ OSSO
CUBE ROLL WITHOUT BONE · ROND D'ÉPAULE SANS OS



B11_b



ACÉM REDONDO C/ OSSO E TÁBUA
CUBE ROLL W/ BONE AND BOARD
ROND D'ÉPAULE AVEC OS ET PLANCHE



B11_c



ACÉM REDONDO PAD
CUBE ROLL PAD · ROND D'ÉPAULE PAD



Carne que se reconhece pelo seu sabor, suculência e maciez. Comercializada com um sistema de cortes que se ajustam às necessidades específicas dos clientes.

Meat is recognized for its flavor, juiciness and tenderness. Marketed with a system of cuts that fit the specific of customers' needs.

Viande reconnue pour sa saveur, sa succulence et sa tendreté. Vendue avec un système de coupes qui s'adaptent aux besoins spécifiques des clients.



B12



POJADOURO
TOPSIDE · GÎTE



B12_a



CENTRO POJADOURO
TOPSIDE HEART · GÎTE À LA NOIX



B12_b

CAPA DO POJADOURO
TOPSIDE CAPE · TENDE DE TRANCHE



B13

CHÃ DE FORA
SILVERSIDE · SEMELLE



B14

NERVO DO GANSO
HEEL MUSCLE · NERVEUX DE GÎTE



B15

GANSO REDONDO
EYEROUND · ROND DE TRANCHE



B16

RABADILHA
KNUCKLE · ROND DE GÎTE



B17

CHAMBÃO DA PERNA
SHIN · JARRET



A VARIETY OF PRODUCTS FOR EVERY NEED

UMA VARIEDADE DE PRODUTOS PARA TODAS AS NECESSIDADES

UNE VARIÉTÉ DE PRODUITS POUR TOUS LES BESOINS

A nossa gama de oferta, contempla um amplo conjunto de soluções, ajustadas ao nível do produto, da preparação, da embalagem e da logística, às necessidades específicas de cada cliente e de cada mercado.

Our range of offer includes a wide range of solutions, adjusted in the level of the product, preparation, packaging and logistics, to the specific needs of each customer and each market.

Notre offre comprend un large éventail de solutions, ajustées au niveau du produit, de la préparation, du conditionnement et de la logistique, aux besoins spécifiques de chaque client et de chaque marché.



B18

LOMBO
TENDER LOIN · FILET



B18_a

LOMBO S/ CORDÃO
TENDER LOIN CHAIN OFF · FILET SANS CORDON



B18_b

CHURRASCO DE NOVILHO
YOUNG BULL BARBECUE · BARBECUE DE VEAU



B19

ALCATRA COMPLETA
RUMP · ROND D'ÉPAULE AVEC OS



B19_a

ALCATRA C/ PONTA
RUMP WITH TAIL · RUMSTECK AVEC QUEUE



B20

CORAÇÃO ALCATRA
HEART RUMP · COEUR DE RUMSTECK



FORTUNNA
Naturally Unique



B21
MAMINHA
RUMP TAIL · AIGUILLETTE BARONNE



B21_a
MAMINHA PAD
RUMP TAIL PAD · AIGUILLETTE BARONNE PAD



B22
PICANHA
PICANHA · PICANHA



B23
VAZIA
STRIPLOIN · FAUX-FILET



B24
ABA C/ OSSO
FLANK WITH BONE · BAVETTE AVEC OS



B25
ABA DESCARREGADA
FLANK WITHOUT BONE · BAVETTE SANS OS



CARRÉ

BEEF CARRÉ · CARRÉ

Um grande clássico da cozinha internacional.

De véspera coloque a carne numa marinada com azeite, vinho, alho, tomilho, louro, sal, pimenta e noz-moscada. No dia seguinte, leve a carne ao forno a 140°C em uma assadeira untada. Sobre a carne, a casca de laranja ralada. A cada 20 minutos, regue a carne com a marinada, coada. No fim, apure o molho, acrescente um bom vinho branco e reduza. Aveludar com a manteiga e servir.

A great classic of international cuisine.

In advance marinate the meat with olive oil, wine, garlic, thyme, bay leaves, salt, pepper and nutmeg. On the next day, place the meat on a greased baking sheet and finish it off with some grated orange peels on the top. Put it in the oven at 140°C. Every 20 minutes, baste the meat with the strained marinade. In the end, soak the sauce, add a good white wine and reduce. Add a little butter on the top and serve.

Un grand classique de la cuisine internationale.

La veille, placez la viande dans une marinade avec de l'huile d'olive, du vin, de l'ail, du thym, du laurier, du sel, du poivre et de la noix de muscade. Le lendemain, mettez la viande au four à 140°C dans un plat enduit allant au four. Sur la viande, la peau d'orange râpée. Toutes les 20 minutes, arrosez la viande avec la marinade, filtrée. À la fin, ajoutez un bon vin blanc à la sauce et laissez réduire. Velouter avec le beurre et servir.



B28

CARRÉ VITELÃO
CARRÉ · CARRÉ



B26

ABA GROSSA
YOUNG BULL FLANK · BAVETTE DE FLANCHET



B27

OSSOBUCCO
HINDSHANK, CENTER CUT · OSSO BUCO



B29

FRALDINHA
FLANK STEAK · BAVETTE D'ALOYAU



B29_a

MERLAIN
MERLAIN · MERLAIN





MIUDEZAS
OFFALS · ABATS



M2
FÍGADO
LIVER · FOIE



M4
RIM
KIDNEY · ROGNON



M1
LÍNGUA
TONGUE · LANGUE



M3
RABO
TAIL · QUEUE



M5
DOBRADA
TRIFE · TRIPE



M6
CORAÇÃO
HEART · COEUR



M7
MÃO
HAND · MAIN



M8
CANELAS
SHINS · TIBIAS



M9
CANELAS ABERTAS
OPEN SHINS · TIBIAS OUVERTS



M10
NERVO DO ACÉM
CHUCK HEEL · NERF D'ÉPAULE ROND



M11
TENDÃO DE AQUILES
ACHILLES TENDON · TENDON D'ACHILLES





TRIMMINGS

TRIMMINGS · TRIMMINGS

Dispomos de uma ampla gama de magros, gorduras e subprodutos para uso na indústria alimentar, com a garantia máxima de segurança alimentar.

We have a wide range of lean, fat and animal by-products for use in the food industry, with the highest guarantee of food security.

Nous disposons d'une large gamme de produits maigres, de graisses et de sous-produits à utiliser dans l'industrie alimentaire, avec la garantie maximale de sécurité.



T1



TRIMMINGS 90/10
TRIMMINGS



T2



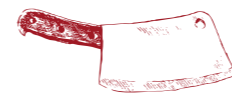
TRIMMINGS 80/20
TRIMMINGS



T3



TRIMMINGS 70/30
TRIMMINGS



FATIADOS

SLICED · TRANCHÉS

Ajustados ao consumo imediato.

Adjusted for immediate consumption.

Ajustée pour une consommation immédiate.



F3



ENTRECOSTO FATIADO
SLICED SPARE RIBS · ENTRECÔTE EN TRANCHE



F5



BIFE DO REDONDO
LEG STEAK · STEAK DU JARRET



F1

CARNE AOS CUBOS
YOUNG BULL CUBES · VIANDE EN CUBES



F2



PICANHA FATIADA
SLICED PICANHA · PICANHA EN TRANCHES



F4



COSTELETA FATIADA
STEAKS (ENTRECOTE) · CÔTE EN TRANCHE



F6



OSSOBUCO FATIADO
HINDSHANK SLICED · TRANCHES D'OSSO BUCO



CARNE NO PONTO DONENESS OF MEAT

MUITO MAL PASSADA | VERY RARE

1 minuto de cada lado. Caramelizada por fora, de forma a que todas as saliências estejam seladas. 100% crua no meio. Ao toque, deve sentir-se macia e sem resistência.

Searred outside, 1 minute each side. Ensure all edges are sealed. Should feel spongy with no resistance.

MAL PASSADA | RARE

2,5 minutos de cada lado. Caramelizada por fora e 75% crua no meio. Temperatura interna de 30º a 51ºc. Ao toque, deve sentir-se macia e com ligeira resistência.

Searred outside, 2,5 minute each side. Should feel soft and spongy with slight resistance.

NO PONTO P/ MAL PASSADA | MEDIUM RARE

3 a 4 minutos de cada lado. Caramelizada por fora e 50% crua no meio. Temperatura interna de 57º a 63º c. Ao toque, deve sentir-se bastante macia, especialmente no centro.

Searred outside, 3 a 4 minute each side. Should feel fairly soft , fairly spongy with slightly springy.

NO PONTO | MEDIUM

4 minutos cada lado. Caramelizada por fora e 25% crua no meio. Temperatura interna de 63º a 68ºc. Ao toque, deve sentir-se resistente e elástica.

Searred outside, 4 minute each side. Should feel fairly firm, and springy.

NO PONTO P/ BEM PASSADA | MEDIUM WELL

5 minutos cada lado. Caramelizada por fora e aspeto rosa no meio. Temperatura interna de 72º a 77ºc. Ao toque deve sentir-se firme com uma ligeira mola.

Searred outside, 5 minute each side sligth hint of pink, should feel firm with a slight spring.

BEM PASSADA | WELL DONE

6 ou mais minutos cada lado. 100% castanha no meio. Temperatura interna de 77ºc ou mais. Deve sentir-se muito firme ao toque.

Searred outside, 6 minute each side. Should feel very firm and will spring back quickly.



Aqui se reúnem os grandes cortes clássicos da gastronomia internacional. Celebrizados em todo o mundo, pela restauração especializada na grelha, estes cortes correspondem às peças mais nobres da desmancha e obedecem a standards, quer na linha de corte, quer no padrão gustativo, aromático e de estrutura das peças, estabelecendo um perfil próprio que lhes confere a individualidade.

Here are the great classic cuts of international gastronomy. Celebrated all over the world, thanks to the specialized restoration on the grill, these cuts, correspond to the most noble pieces of the cutting and they obey the standards, of cut, and in the gustatory, aromatic and structure pattern of the pieces, establishing a proper profile that confers individuality.

Ici se réunissent les grandes coupes classiques de la gastronomie internationale. Rendus célèbres dans le monde entier, par la restauration spécialisée dans les grillades, ces coupes correspondent aux pièces les plus nobles et obéissent à des standards, tant dans la ligne de coupe que dans le standards gustatif, aromatique et de structure des pièces, établissant un profil spécifique qui lui confère son individualité.

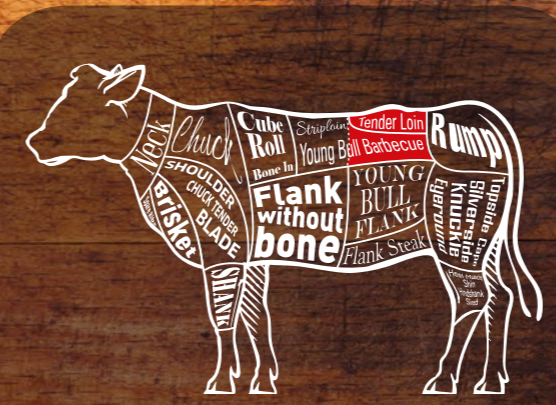


FORTUNNA
Naturally Unique



F7

T-BONE
T-BONE · T-BONE



Um dos cortes clássicos mais famosos da gastronomia mundial. Este corte apresenta-se bem marmoreado e consiste em dois músculos magros e tenros (a Vazia e o Lombo), ligados por um osso em forma de "T".
No T-Bone, a Vazia é muito saborosa e o Lombo extraordinariamente tenro e macio.

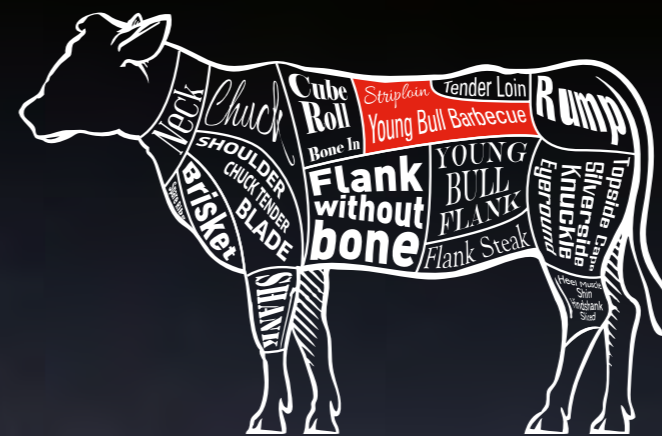
One of the most famous classic cuts of world gastronomy. This cut presents itself well marbled and consists of two thin and tender muscles (Striploin and the Loin, connected by a T-shaped bone. In the T-bone, Striploin is very tasty and the loin extraordinarily tender and soft.

L'une des coupes classiques les plus connues de la gastronomie mondiale. Cette coupe est bien marbrée et consiste en deux muscles maigres et tendres (le faux-filet d'un côté et le filet de l'autre), reliés par un os en forme de "T". Dans le T-Bone, le faux-filet est très savoureux et le filet extraordinairement tendre.

FORTUNNA
Naturally Unique



VAZIA



F8



VAZIA FATIADA
SLICED STRIPLOIN · FAUX-FILET

Corte de bovino de maior referência na gastronomia mundial. Carne macia, saborosa, tenra, e que se apresenta bem marmoreada, com camada de gordura externa bem definida, para garantir resultados de grande succulência.

Most reference beef cut in world gastronomy. Tender meat, tasty, and well marbled, with a well-defined external fat layer, to ensure results of great juiciness.

Coupe de bœuf de la plus grande référence dans la gastronomie mondiale. Viande tendre, savoureuse et qui est bien marbrée, avec couche de graisse externe bien définie pour assurer un grande succulence.



FORTUNNA
Naturally Unique

TOMAHAWK STEAK



THE CHEF GUIDE

o esplendor da carne

A carne deverá estar à temperatura ambiente. Para começar, colocar um pouco de sal. Numa chapa bem quente, selar a carne de ambos os lados (cerca de 4 minutos de cada lado). Depois, pousar numa grelha muito quente, apenas para marcar a carne dos dois lados. De seguida, colocar num forno a 175°C, os minutos necessários para a deixar naquele ponto que nos agrada. Retirar e deixar repousar. Fatiar e... deliciar-se acompanhado com tudo o que lhe apetecer.

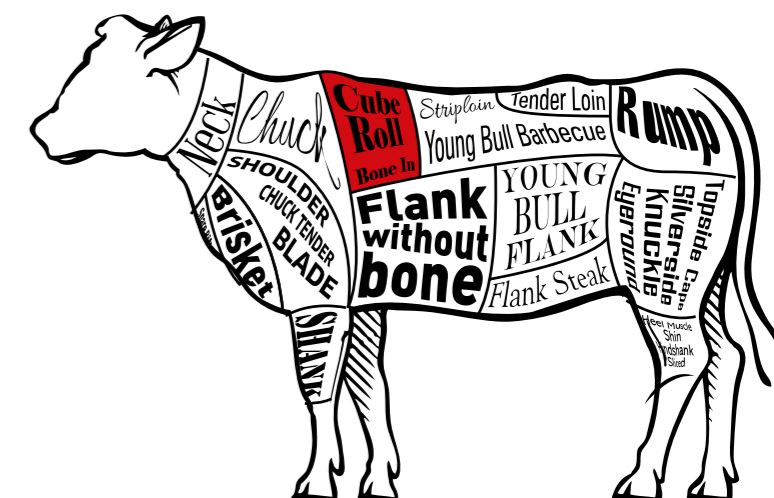
The meat should be at room temperature. To start, add some salt. On a very hot plate, sealed the meat on both sides (about 4 minutes on each side). Then, put it on a very hot grill, just to mark the meat on both sides. Then put it in an oven at 175°C for the minutes necessary to leave it at the point we like. Remove and let stand. Slicing and... delighting, with any sides that you desire.

La viande doit être à température ambiante. Pour commencer, ajoutez un peu de sel. Sur une plaque très chaude, saisissez la viande des deux côtés (environ 4 minutes de chaque côté). Ensuite, placez-la sur un gril très chaud, juste pour marquer la viande des deux côtés, puis la mettez-la au four à 175 °C pendant les minutes nécessaires pour atteindre le point qui vous plaît le plus. Retirez-la et laissez-la reposer, tranchez-la et... réglez-vous en l'accompagnant avec tout ce que vous souhaitez.



F9

TOMAHAWK
TOMAHAWK · TOMAHAWK



Um eleito pelos apaixonados da arte da grelha. Majestoso e impressionante. Toda a extensão da peça da costela ao longo do osso. A carne ganha uma multiplicidade de sabores ao longo da peça, em função da intensidade do marmoreado que apresenta. É tenra, muito suculenta e tem um sabor intenso e rico.

The elected by lovers of the art of Barbecue. Majestic and impressive. All the extension of the rib part along the bone. The meat gains a multitude of flavours along the cut, depending on the intensity of the marbled that is presented. It is tender, very juicy, and it has an intense and rich flavour.

Un élu pour les amoureux de l'art de la Grillade. Majestueux et impressionnant. Toute l'étendue de la pièce de la côte le long de l'os. La viande gagne une multiplicité de saveurs le long de la pièce, en fonction de l'intensité de son aspect marbré. Elle est tendre, très succulente et a une saveur intense et riche.



FORTUNNA
Naturally Unique



COSTELETA



FORTUNNA
Naturally Unique



F10

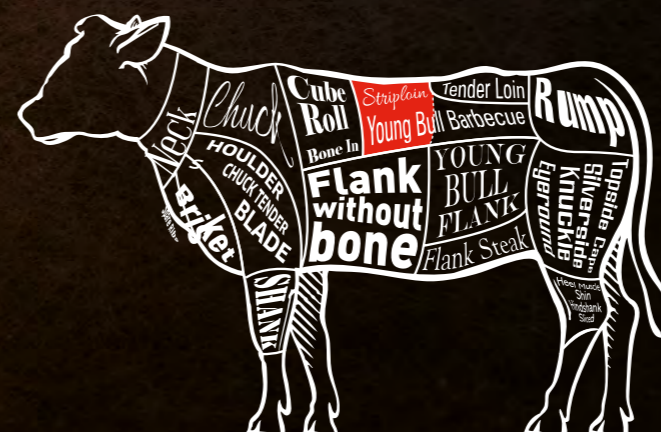
COSTELETA
STRIPLOIN RIBS · CÔTE



Um clássico da grande gastronomia mundial. Um corte da primeira linha das costelas, caracteriza-se pelo generoso marmoreado que cobre toda a peça. Com um sabor rico, que se intensifica na proximidade do osso, é tenro, incrivelmente suculento e riquíssimo em sabor. É o rei da grelha, que convida a temperatura alta e rapidez na execução.

A classic of the great world gastronomy. A cut from the first line of the ribs, characterized by the generous marbled covering the whole piece. With a rich flavour, which intensifies in the proximity of the bone, it's tender and incredibly succulent. It's the king of the Grill, which invites high temperature and speed in execution.

Un classique de la grande gastronomie mondiale. Une coupe de la première ligne des côtes, elle se caractérise par le généreux aspect marbré qui recouvre toute la pièce. Avec une saveur riche, qui s'intensifie à proximité de l'os, elle est tendre, incroyablement succulente et riche en saveur. C'est le roi de la Grillade qui en appelle à une température élevée et rapidité dans l'exécution.





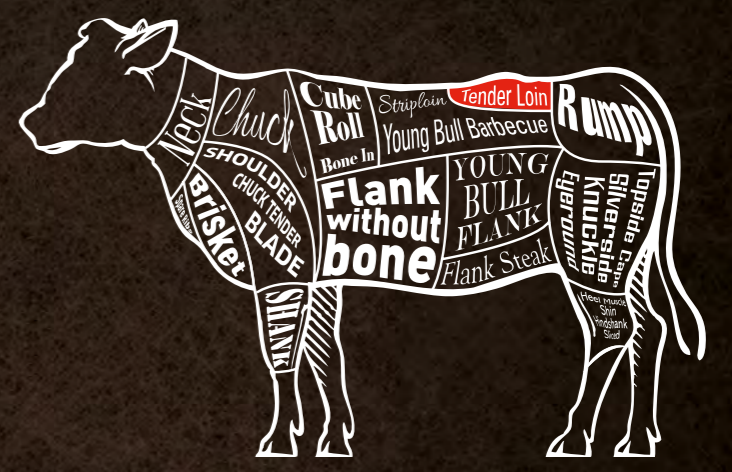
FIJ
TORNEDÓ
 TOURNEDO · TOURNEDOS



Um rei da alta gastronomia mundial, celebrado ao longo dos séculos. O corte apresenta-se como o mais tenro de todos os bifés. Carne magra, mas ainda assim suculenta e elegante. Tem uma textura amanteigada, que se derrete na boca e um sabor subtil de forma compacta. Dispensa marinada ou qualquer tempero prévio.

A king of World haute cuisine, celebrated over the centuries. The cut presents itself as the most tender of all steaks. Lean but still juicy and elegant meat. It has a buttery texture, which melts in the mouth and a subtle flavour in a compact way. No marinate or any prior seasoning is needed.

Un roi de la haute gastronomie mondiale, célébré au fil des siècles. La coupe, c'est le plus tendre de tous les steaks. Viande maigre mais succulente et élégante. Elle a une texture fondante qui se fond dans la bouche et une saveur subtile de forme compacte. Pas besoin de marinade ou tout autre assaisonnement préalable.



FORTUNNA
 Naturally Unique

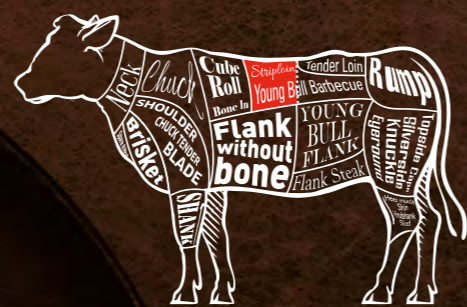


ENTRECÔTE

Um clássico da grande gastronomia mundial. Um corte de bife da frente de linha das costelas, que se caracteriza pelo generoso marmoreado que cobre toda a peça. Com um sabor rico e muito próprio e uma textura muito macia, é uma peça tenra, suculenta e marcante ao paladar. É a grelha o seu território "natural", onde convida a temperatura alta e rapidez na execução.

A classic of the great world gastronomy. A steak cut from the front line of the ribs, which is characterized by the generous marbling that covers the entire piece. With a rich and very own flavour as well as a very soft texture, it is a tender, juicy and striking piece on the palate. The grill is its "natural" territory, where it invites high temperature and speed in execution.

Un classique de la grande gastronomie mondiale. Une coupe de steak de l'avant des côtes, qui se caractérise par le marbrage généreux qui recouvre l'ensemble de la pièce. Avec une saveur riche et très propre et une texture très douce, c'est une pièce tendre, juteuse et saisissante en bouche. Son territoire "naturel" est le grill, où la haute température et la rapidité d'exécution sont le secret de sa préparation.



PICANHA FATIADA



F13

PICANHA FATIADA
SLICED PICANHA · PICANHA EN TRANCHE

Um clássico da arte da grelha. De um corte especial da desmancha da alcatra, a picanha, com a sua forma característica em bico, é uma carne suculenta, bem marmoreada e que se apresenta numa face completamente limpa e na outra, com uma característica e sedutora camada de gordura. É tenra, muito suculenta e tem um sabor intenso e rico.

A classic of the grill art. With a special cut of the rump cut, the picanha, with its characteristic beak shape, is a smooth, well marbled meat that presents itself on a completely clean face and on the other, with a characteristic and seductive layer of fat. It is tender, very juicy and has an intense and rich flavor.

Un classique de l'art du grill. Avec une coupe spéciale de la croupe, la picanha, avec sa forme de bec caractéristique, est une viande lisse et bien persillée qui se présente sur un visage complètement propre et sur l'autre, avec une couche de graisse caractéristique et séduisante. Il est tendre, très juteux et a une saveur intense et riche.



F12

ENTRECÔTE
ENTRECOTE · ENTRECÔTE



FORTUNNA
Naturally Unique



LOMBO PEQUENO CORTE

F14

LOMBO PEQUENO CORTE
LOIN SMALL CUT · LOIN PETIT COUPE



F15

CARNE PICADA BOVINO
MINCED MEAT · VIANDE HACHÉE



**100%
CARNE DE BOVINO**
Naturally Unique

Carne de Bovino, selecionada com rigoroso critério, cuidadosamente picada e embalada como PICADO SOLTO, para uma utilização fácil e rápida, da quantidade necessária para o seu cozinhado.

Beef, selected with strict criteria, carefully chopped and packaged as loose mince, for easy and quick use, of the quantity necessary for its cooking.

Viande de bœuf sélectionnée avec des critères rigoureux, soigneusement hachée et emballée comme HACHÉ EN VRAC pour une utilisation facile et rapide, de la quantité nécessaire pour votre plat.

THE CHEF GUIDE

o esplendor da carne

Este delicado corte do lombo, proporciona uma carne magra, suculenta, saborosa que com a sua textura amanteigada e tenra, parece que se "derrete na boca". Deve ser, ligeiramente cozinhada e levemente temperada, de forma a manter toda a sua suculência e sabor. Ideal para, saltear, na frigideira ou na chapa, para petiscos, pratos delicados e em saladas. Perfeito para Fondue.

This delicate cut of the tenderloin provides a lean, juicy, tasty meat that with its buttery and tender texture, it seems that it "melts in the mouth." It should be slightly cooked and lightly seasoned to maintain all its juiciness and flavour. Ideal for, sautéing, in the frying pan or on the grill, for snacks, delicate dishes, and salads. Perfect for Fondue.

Cette délicate coupe du filet offre une viande maigre, succulente, savoureuse qui avec sa texture onctueuse et tendre semble "fondre dans la bouche". Elle doit être légèrement cuisinée et assaisonnée, afin de préserver son côté succulent et sa saveur. Idéal pour sauter à la poêle ou griller, pour des entrées, plats délicats et en salade. Parfait pour la fondue.



FORTUNNA
Naturally Unique





**BIFE
PREMIUM**

Peças de animais selecionados, alimentados em sistemas extensivos. Corte de carne maturada no osso durante 21 dias, com marmoreado rico, sabor concentrado e intenso e aromas fortes.

From Selected animal, fed on extensive systems. Meat cut matured on bone for 21 days, with rich marbled, concentrated and intense flavor and strong aromas.

Pièces d'animaux sélectionnés, nourris dans des systèmes extensifs. Coupe de viande maturée dans l'os pendant 21 jours, avec marbré riche, une saveur concentrée et intense et de forts arômes. Parfait pour la fondue.



F16

BIFE PREMIUM
PREMIUM STEAK · STEAK PREMIUM



BISTECCA
alla fiorentina

F17

BISTECCA *alla fiorentina*



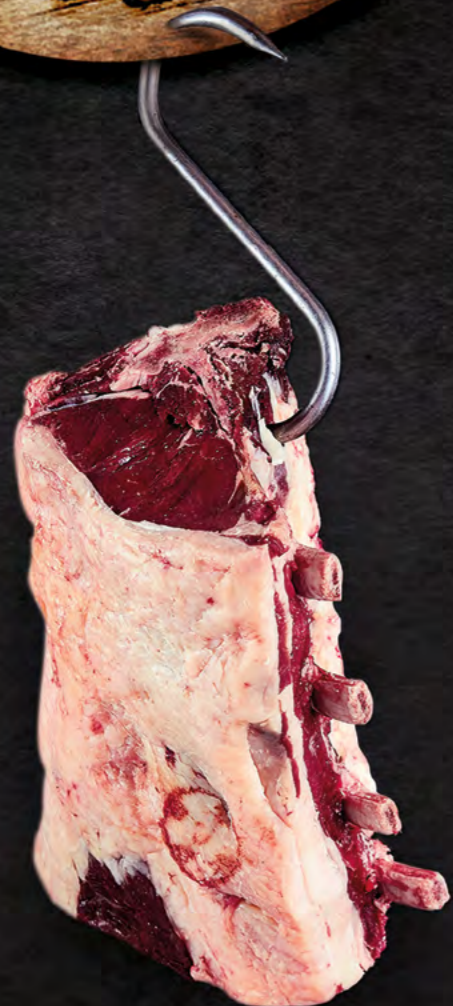
A Bistecca tem as suas raízes na tradição das festas de S. Lourenço na Toscana, que patrocinada pelos Medici desde o séc. XV, era celebrada gastronomicamente com grandes especialidades de carne de bovino. O seu nome, nasceu da italianização do "beaf-steak", pedido pelos viajantes ingleses naquela época.

The Bistecca has its roots in the tradition of the feasts of S. Lorenzo in Tuscany, which has been patronized by the Medici since the XV century, it was celebrated gastronomically as great beef. Its name was born from the Italianization of the "beaf-steak", requested by English travelers at that time.

La Bistecca a ses racines dans la tradition des festivités de S. Lourenço en Toscane, parrainées par les Médicis depuis le XV^e siècle. Elle était gastronomiquement célébrée avec de grandes spécialités de boeuf. Son nom est né de l'italianisation du "beaf-steak", demandé par les voyageurs anglais à cette époque.



FORTUNNA
Naturally Unique



A maturação é um processo de refinamento do sabor da carne. Um processo que leva tempo e pede conhecimento, mas resulta em carne excepcionalmente macia, tenra, com uma extraordinária riqueza de sabor, aroma intenso, inimitável e uma textura absolutamente distinta. A maturação a seco, é um método ancestral de refinamento da carne. Suspensa pelo osso, a carne evolui tranquila e longamente num ambiente absolutamente controlado - temperatura, humidade e ventilação.

Maturation is a process of refining the flavour of the meat. A process that takes time and asks for knowledge, but results in exceptionally tender flesh, with an extraordinary richness of flavour, intense, inimitable aroma and an absolutely distinctive texture. Dry maturation is an ancestral method of refining the meat. Suspended by the bone, the flesh evolves quietly and for a long period in an absolutely controlled environment - temperature, humidity and ventilation.

La maturation est un processus de raffinement de la saveur de la viande. Un processus qui prend du temps et exige des connaissances mais qui se traduit en une viande exceptionnellement tendre avec une richesse de saveurs extraordinaire, arôme intense, inimitable et une texture absolument distincte. La maturation à sec est une méthode ancestrale de raffinement de la viande. Suspendue par l'os, la viande évolue tranquillement et longuement dans un environnement absolument contrôlé - température, humidité et ventilation.

Com a maturação a seco, a carne torna-se particularmente tenra, as peças são selecionadas criteriosamente para que se apresente com uma camada significativa de cobertura de gordura e um teor elevado de gordura intramuscular, proporcionando um marmoreado inconfundível.

With dry maturation, the meat becomes particularly tender, the pieces are carefully selected to present with a significant layer of fat cover and a high level of intramuscular fat, providing an unmistakable marbled.

Avec la maturation à sec, la viande devient particulièrement tendre, les pièces sont soigneusement sélectionnées pour qu'elles aient une couche significative de graisse et une teneur élevée en graisse intramusculaire, se traduisant en un marbré sans égal.



Com o prolongamento da maturação, o sabor intensifica-se. A peça fica com uma crosta negra no exterior, que depois é removida, resultando bifes de consistência muito firme e um aroma e sabor inesquecível, criando as condições ideais para a arte do "Bife Perfeito".

With prolonged maturation, the flavour intensifies. The piece gets a black crust outside, which is then removed, resulting in very firm consistency steaks and an unforgettable aroma and flavour, creating the ideal conditions for the art of the "Perfect Steak".

Avec le prolongement de la maturation, la saveur s'intensifie. La pièce a alors une croûte noire à l'extérieur qui, ensuite, est retirée ce qui permet d'obtenir des steaks avec une consistance très ferme et un arôme et une saveur inoubliables, créant les conditions idéales pour l'art du "Steak Parfait".





CARPACCIO

Carne de primeira, absolutamente fresca, escolhida com critério e sabiamente cortada em fatias finíssimas. Deverão ser delicadamente pousadas de forma a conservar a textura e enaltecer a sua vibrante cor.

Prime meat, absolutely fresh, chosen with criteria and wisely cut into thin slices. They should be delicately laid in order to conserve texture and enhance their vibrant colour.

Viande de première qualité, absolument fraîche, soigneusement choisie et savamment coupée en très fines tranches. Elle devront être délicatement posées de façon à conserver leur texture et faire ressortir leur couleur vibrante.



Sugestão: Tempere o conteúdo de uma embalagem Carpaccio Fortunna com sal e pimenta, sumo de limão e azeite (acidez 0,3%). Decore com queijo parmesão, umas folhas de rúcula, alcaparras e rebentos germinados de alho francês.



THE CHEF GUIDE

o esplendor da carne

100% carne de bovino, sem corantes nem conservantes. A sua composição incorpora carne maturada, especialmente selecionada, numa combinação perfeita de carne e gordura. Produzidos sob processos rigorosamente controlados, resultam hambúrgueres de carne maturada, macios, suculentos, de aroma intenso, proporcionando uma explosão de sensações e sabores únicos.

100% beef, without coloring or preservatives. Its composition incorporates mature meat, specially selected, in a perfect combination of meat and fat. Produced under strictly controlled processes, they result in mature, juicy, succulent meat burgers with an intense aroma, providing an explosion of unique sensations and flavors.

100% viande de bœuf, sans colorants ni conservateurs. Sa composition inclut de la viande maturée, spécialement sélectionnée, en une combinaison parfaite de viande et de graisse. Produits en respectant des processus rigoureusement contrôlés, on obtient des steaks hachés tendres, succulents, avec un arôme intense, offrant une explosion de sensations et saveurs uniques.

HAMBURGUER PREMIUM 180G

SEM CORANTES NEM CONSERVANTES



100%
CARNE DE BOVINO
Naturally Unique



FORTUNNA

AZORES

Naturally Unique

A marca que corporiza toda a essência definidora do produto de origem Açores. Aqui, faz-se criação tradicional a partir do pastoreio em campos abertos, verdejantes, banhados pelo sol e pela brisa fresca do mar. É o território onde esta carne, única, assenta raiz. A carne dos pastos dos Açores, criada, desmanchada e embalada nas ilhas, num processo único de preservação da frescura e das características que lhe definem a origem.

The brand that embodies all the defining essence of the product of Azores origin. Here, traditional breeding is done from grazing in open, green fields, bathed by the sun and the fresh sea breeze. It is the territory where this unique meat takes root. The meat from the pastures of the Azores, created, cut and packed on the islands, in a unique process of preserving the freshness and characteristics that define its origin.



Unidade do Faial

Inserida no Centro de Abate da Ilha do Faial, esta unidade que trabalha exclusivamente com carne proveniente da criação local, comporta a operação de abate, desmancha, corte, embalagem, frio e logística. É uma unidade certificada com a ISO 22000.

Faial Unit

Located in the slaughter center of the island of Faial, this unit works exclusively with meat from local breeding, involves the operation of slaughter, dismantling, cutting, packaging, cold and logistics. It is an ISO 22000 certified unit.



Unidade de S. Miguel

Esta unidade insere-se no matadouro de São Miguel, entidade certificada com "Welfare Quality", um reconhecimento europeu do cumprimento de todas as práticas relacionadas com o bem-estar animal. Trabalha exclusivamente com carne proveniente da criação local. Aqui, realizam-se todas as operações de desmancha, corte, embalagem, ultracongelado e logística.

S. Miguel Unit

This unit is part of the São Miguel slaughterhouse, an entity certified with "Welfare Quality", a European recognition of compliance with all practices related to animal welfare. Working exclusively with meat from local farming. Here, all cutting, packaging, cold, and logistics operations are carried out.



ESTA EMBALAGEM TEM
75% MENOS PLÁSTICO

OVIGER

O Matadouro Oviger, com sede em Castelo Branco, integra o Grupo Fortunna desde 2021.

É a unidade que, dentro do grupo, tem como objetivo, acelerar a implementação da nova estratégia da Comissão Europeia "Farm to Fork", isto é, do campo à mesa. Está implantada em 85000 m2, com um matadouro com uma área bruta de implantação cerca de 7700m2 e com uma área bruta de construção de 12 000m2. Terá uma capacidade de abate de 400 unidades/dia e processará mais de 2 000 toneladas de carne por mês. Nesta unidade, que integra a estrutura de verticalização de negócio Fortunna e onde também têm destaque a criação e engorda de gado, desenvolvem-se ainda as atividades de desmancha, corte, embalagem, frio (positivo, negativo e ultracongelamento) e o suporte logístico, para distribuição nacional e exportação.

The Oviger slaughterhouse, based in Castelo Branco, has been part of the Fortunna group since 2021. It is the unit that, within the group, aims to accelerate the implementation of the new European commission strategy "Farm to Fork". This unit is deployed on 85000 m2, with a slaughterhouse with a gross deployment area of about 7700m2, with gross construction area of 12 000m2. It will have a slaughter capacity of 400 units/Day, and will process more than 2,000 tons of meat per month. In this unit, which integrates the fortunna business verticalization structure, where cattle breeding and fattening are also highlighted, the activities of cutting, cutting, packaging, cold (positive, negative and deep freezing) and also the logistical support for national distribution and export are also developed.



**A BUSINESS
BASED ON A THOROUGH
KNOWLEDGE
OF THE PRODUCT, AND A
PARTICULAR ABILITY TO
RESPOND QUICKLY
WHEN OPPORTUNITIES ARISE IN THE
INTERNATIONAL
FOOD MARKET.**

UM NEGÓCIO BASEADO NUM PROFUNDO CONHECIMENTO DO PRODUTO E UMA PARTICULAR CAPACIDADE PARA DAR RESPOSTAS RÁPIDAS QUANDO AS OPORTUNIDADES SURGEM NO MERCADO INTERNACIONAL DE PRODUTOS ALIMENTARES.

UNE ENTREPRISE BASÉE SUR UNE CONNAISSANCE APPROFONDIE DES PRODUITS ET UNE CAPACITÉ PARTICULIÈRE À RÉPONDRE RAPIDEMENT LORSQUE DES OPPORTUNITÉS SE PRÉSENTENT SUR LE MARCHÉ ALIMENTAIRE INTERNATIONAL.



FORTUNNA
Naturally Unique

Meatrading, Lda.

Rua da Venda, Lote 6 4705-629 Sequeira, Braga - Portugal

T.: +351 253 304 180 F.: +351 253 304 189

info@fortunnasa.com www.fortunna.pt