



Carne
Suína é **Sulita!**

Catálogo de Produtos

Se é Sulita é Master

Com mais de 30 anos de atuação, a Master é uma das **maiores empresas de alimentos de Santa Catarina**, detentora de uma **cadeia independente e verticalizada** de produção de suínos. A empresa está presente no mercado com a marca comercial, Sulita, que expressa o seu propósito de alimentar as pessoas com os valores do campo. Por meio de um mix de produtos saborosos, práticos e saudáveis, a Master leva qualidade à mesa milhões de pessoas no Brasil e em mais de 20 países para os quais exporta. **Da pequena mercearia às grandes redes**, se tem Sulita, tem carne suína de qualidade. O diferencial da Master não está no que faz mas sim, como faz.

Conheça mais sobre nossa história aqui



Certificação ISO 14001 Produção alinhada com padrões de preservação ambiental



Cogeração de energia por meio de biodigestores e placas solares



INSTITUTO MASTER

Master presente na comunidade através de projetos sociais.



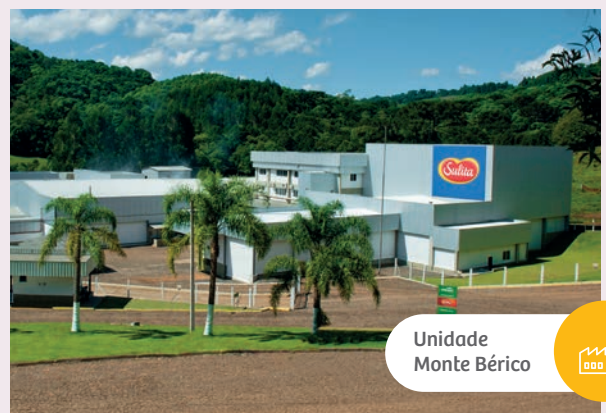
Certificação em Bem-Estar Animal, 100% dos produtos alinhados às melhores práticas.



Professional Animal Auditor Certification Organization (PAACO), que assegura o Bem-Estar Animal de acordo com os requisitos da the North American Meat Institute.



Unidade Cetreui



Unidade Monte Bérico



Nossa estrutura:



02

Unidades

de processamento de proteína suína



07

Unidades

de produção de leitões



03

Unidades

de fábricas de rações



01

Unidade

de Centro administrativo



+de 2,1 mil

Colaboradores diretos

+ de 9 mil empregos indiretos de leitões por ano



+de 38 mil

Motriges suínas

Produzindo + de 1,2 milhão de leitões por ano



01

Marca Comercial

Sulita
Portfólio com mix de produtos com cortes selecionados e especiais. Exportação para mais de 20 países



+de 320

Famílias rurais integradas

Cadeia verticalizada Master



Genética

Em parceria com as melhores empresas de genética do mundo, possuímos a produção e seleção dos melhores animais para o sistema de produção e processamento.



Centrais de Produção de Sêmen

Temos unidades próprias para produção de sêmen, nestas os melhores reprodutores são alojados e fornecem sêmen para as unidades de produção com total controle da qualidade genética dos animais.



Granjas

+ de 1,2 milhão de leitões por ano. Unidades próprias da Master, onde ocorre todo o processo de gestação e maternidade na produção de leitões desmamados que serão terminados juntos aos parceiros rurais.



Parceiros Integrados

+ de 320 parceiros produtores rurais. Divididos em creches e terminações, onde os suínos crescem nas granjas dos parceiros.



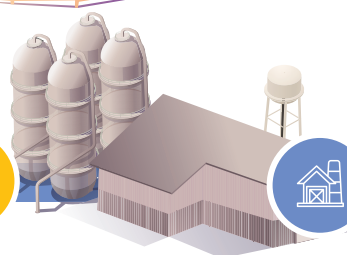
Transporte

Gerenciamos a logística de matéria-prima, distribuição de ração, transferência de animais e entrega dos produtos acabados.



Nutrição e Alimentação

Capacidade para + de 70 T/hora. A ração fornecida aos suínos é produzida em fábricas próprias para atender a todas as necessidades do sistema produtivo, garantindo nutrição adequada para os animais e segurança alimentar.



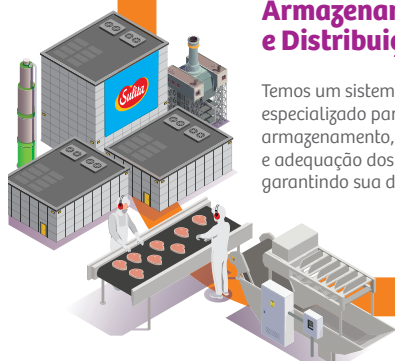
Abate, processamento e industrialização

Capacidade de abate e processamento de 3 mil suínos/dia e + de 66 mil toneladas de produtos acabados/ano. Transformamos a proteína suína em produtos irresistíveis, seguindo rigorosos padrões de qualidade.



Armazenamento e Distribuição

Temos um sistema especializado para armazenamento, distribuição e adequação dos produtos garantindo sua durabilidade.



Mercado Interno e Externo

Do pequeno mercado às grandes redes, os produtos Sulita estão presentes no Brasil e em mais de 20 outros países.

Consumidor Final

Levamos à mesa de mais de 7 milhões de pessoas proteína suína com sabor irresistível.

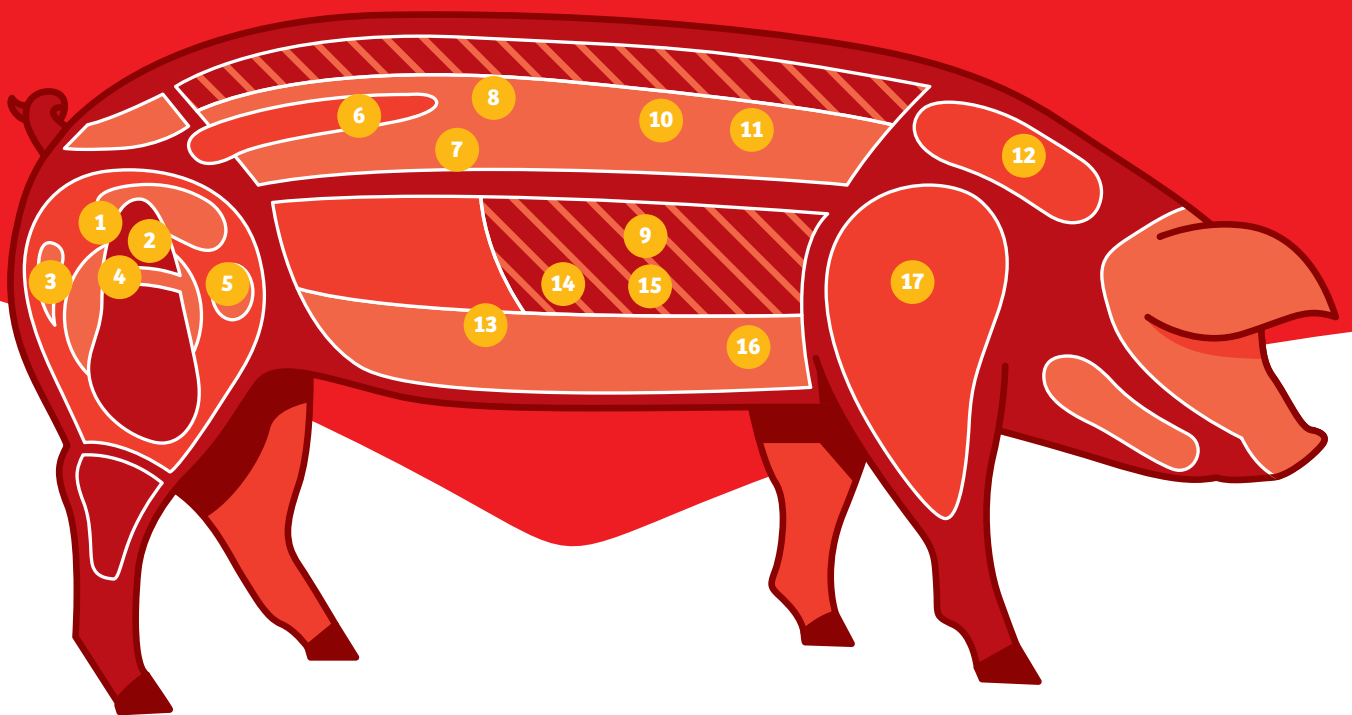




10 Motivos para consumir Sulita

1. Sulita tem um mix de produtos à base de carne suína, saborosos, práticos e de alta qualidade.
2. Os nossos produtos têm procedência Master, empresa com mais de 30 anos de história, independente e verticalizada, referência na produção de suínos no Brasil, com exportação para mais de 20 países.
3. A proteína suína Sulita é uma opção saudável, tem baixo teor de gordura e sódio, rica em ferro, minerais (zinco e potássio), tiamina, aminoácidos, creatina, leucina e vitaminas.
4. Os produtos da nossa marca são versáteis, podem ser preparados na panela, no forno, na airfryer ou na churrasqueira e permitem inúmeras combinações saborosas. É comida de verdade!
5. Sulita tem um valor acessível de compra quando comparada a outros tipos de proteínas, oferecendo um bom custo-benefício ao consumidor.
6. Os produtos Sulita são feitos com o processo de defumação natural, com madeiras selecionadas, conferindo o sabor tradicional à linha de defumados.
7. 100% da matéria-prima dos nossos produtos são Master, que detém toda cadeia de produção, desde a genética, passando pela alimentação e criação dos animais, até o processamento da proteína suína em indústrias próprias, o que garante qualidade e segurança alimentar.
8. A marca Sulita nasceu em Santa Catarina, berço da agroindústria brasileira.
9. A Master detém a Certificação Ambiental ISO 14001 há mais de 10 anos e preza pela sustentabilidade do ecossistema, investindo em energia limpa por meio de biodigestores e placas solares.
10. Nossa empresa fomenta o desenvolvimento socioeconômico das comunidades em que atua, por meio de ações do Instituto Master e mantendo um sistema de integração com mais de 320 famílias produtoras no campo.

Mapa de cortes



- 1.** Bacon de Pernil
- 2.** Alcatra/Filé de Alcatra Temperado
- 3.** Picanha
- 4.** Pernil Temperado
- 5.** Miolo do Pernil

- 6.** Filé Mignon Temperado
- 7.** Filé da Costela
- 8.** Bacon de Lombo
- 9.** Costela Temperada
- 10.** Lombo Inglês Temperado
- 11.** Lombo Temperado

- 12.** Sobrepaleta Temperada/Filé da Sobrepaleta
- 13.** Bacon em Pedaco/Peça
- 14.** Costela Minga Temperada
- 15.** Costela Defumada
- 16.** Panceta Temperada
- 17.** Bacon de Paleta

Carne Suína é Sulita!

Garantia de qualidade e segurança, do campo até a sua mesa. **Saborosa, prática e irresistível!**

Todo produto Sulita tem procedência Master, alimentando pessoas com os valores do campo.



Pirâmide das linhas

A marca Sulita contempla várias linhas de produtos dispostos na pirâmide ao lado. A partir da sua base até o topo, tudo vai se transformando, os processos produtivos passam a ser mais elaborados, os produtos são mais gourmetizados, as embalagens são diferenciadas e por consequência resultam em maior valor agregado.

★ ★ ★
- SELEÇÃO -
PREMIUM

- SELEÇÃO -
GOURMET

Delícias Tradicionais

Sabor & Grill Temperados
Dia a Dia

EMBUTIDOS Food Services

Lançamentos: Saiba Mais

JOELHO SUÍNO DEFUMADO

Marinado por 60 horas, cozido, defumado e pronto para impressionar

SELEÇÃO PREMIUM



Defumação natural

Conheça o Joelho Suíno Defumado Sulita. Um produto da Seleção Premium, marinado por 60 horas, cozido e defumado naturalmente com madeiras selecionadas. Carne tenra que solta dos ossos, macia por dentro e com a pele crocante por fora. Tem sabor e aroma irresistíveis, resultado da cura perfeita entre a carne suína e fumaça. Uma experiência única que conquista paladares exigentes.

Peso variável: entre 500kg e 900gr a peça.
Shelf life: 90 dias

COMO PREPARAR

É simples: aqueça no forno ou air fryer por 30 a 40 minutos a 200°C.



Confira a sugestão de como preparar

DICA PARA DEIXAR A PELE SUPER CROCANTE:

- Retire o joelho da embalagem
- Seque bem com papel toalha
- Pincele vinagre de álcool sobre a pele
- Leve ao forno ou air fryer
- Na metade do tempo, pincele mais uma vez
- E pronto!



Sugestão de preparo especial: **Molho com cerveja preta**



Acompanhamento: **Salada de batata, batatas salteadas e chucrute para um prato típico alemão.**



Dica de harmonização: **Vinho Pinot Noir**

FILE DE ANCHO

O CORTE MAIS SUCULENTO E MARMORIZADO DA SELEÇÃO GOURMET SULITA



CONHEÇA O FILE DE ANCHO



Produto: Carne Temperada Resfriada de Suíno sem Osso Tambleada - File de Ancho

Apresentação: 2 unidades por embalagem peso variável

Validade: 45 dias

Modo de preparo: Forno, air fryer, grelha ou frigideira

DIFERENCIAIS



Corte com excelente marmoreiro (gordura entremeadada), maciez e suculência



Temperado com a marinada exclusiva Sulita



Versatilidade e facilidade de preparo, com toque refinado

CURIOSIDADE

Esse corte nobre é retirado da sobrepaleta do suíno, com marmoreio natural que garante sabor e maciez únicos. Em alguns países da Europa, é conhecido como "Secreto" e no Japão, para onde exportamos, é chamado de "Kaburi".

HARMONIZAÇÃO PERFEITA



Pratos que combinam:

- Legumes assados
- Arroz pilaf
- Batata-doce rústica
- Salada de folhas verdes



Bebidas ideais:

- Vinhos Tintos: Cabernet Sauvignon | Merlot
- Branco: Chardonnay | Sauvignon Blanc
- Rosé: ideal para pratos mais leves

DICA DE PREPARO PROFISSIONAL

1

Sele na frigideira para uma crosta dourada irresistível

2

Leve ao forno ou air fryer a 180°-200°C por 20 a 30 minutos

3

Sirva e surpreenda com sabor e suculência de outro nível!

Cortes Temperados Resfriados



Carnes com alto padrão de qualidade



Ideal para as receitas diárias



Um toque gourmet em sua mesa

— SELEÇÃO —
GOURMET



89201 - Picanha



89204 - Filé da Alcatra



89206 - Miolo do Pernil



89210 - Filé da Sobrepaleta



89212 - Panceta



89213 - Filé Mignon

CÓD.	PRODUTO	PEÇAS	PESO	CONSERVAÇÃO	VAL.	EAN 13	EAN 14	NCM
89201	Picanha S/Osso Temperada Resf.	20	Aprox. 10Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199125771	7898199125778	0210.19.00
89204	Filé da Alcatra S/Osso Temperado Resf.	20	Aprox. 11Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199125801	7898199125808	0210.19.00
89206	Miolo do Pernil S/Osso Temperado Resf.	20	Aprox. 10Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199125825	7898199125822	0210.19.00
89210	Filé da Sobrepaleta S/Osso Temperado Resf.	20	Aprox. 10Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199125863	7898199125860	0210.19.00
89212	Panceta S/Osso Temperada Resf.	20	Aprox. 10Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199125887	7898199125884	0210.19.00
89213	Filé Mignon S/Osso Temperado Resf.	20	Aprox. 10Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199125894	7898199125891	0210.19.00

Resfriados

8

Produzido por:



Cortes Temperados Resfriados



Carnes com alto padrão de qualidade



Ideal para as receitas diárias



Um toque gourmet em sua mesa

— SELEÇÃO —
GOURMET



Resfriados



89214 - Costela de Churrasco



89219 - Filé da Costela



89220 - Lombo Inglês



89254 - Filé de Ancho

CÓD.	PRODUTO	PEÇAS	PESO	CONSERVAÇÃO	VAL.	EAN 13	EAN 14	NCM
89214	Costela Churrasco C/Osso Temperada Resf.	20	Aprox. 10Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199122616	17898199122616	0210.19.00
89219	Filé da Costela S/Osso Temperado Resf.	20	Aprox. 11Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199125955	17898199125952	0210.19.00
89220	Lombo Inglês S/Osso Temperado Resf.	20	Aprox. 11Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199125962	17898199125969	0210.19.00
89254	Filé de Ancho Temperado Resf.	20	Aprox. 11Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199126372	17898199126379	0203.19.00



Produzido por: **master**

Cortes Temperados Resfriados



Temperado



Perfeito para
o dia a dia



Pronto
para assar!

Temperados
Dia a Dia



Resfriados



89200 - Pernil



89203 - Alcatra



89209 - Sobrepaleta



89221 - Lombo

Sabor & Grill



89215 - Costela Minga

CÓD.	PRODUTO	PEÇAS	PESO	CONSERVAÇÃO	VAL.	EAN 13	EAN 14	NCM
89200	Pernil S/Osso Temperado Resf.	20	Aprox. 10Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199125764	17898199125761	0210.19.00
89203	Alcatra S/Osso Temperada Resf.	20	Aprox. 11Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199125795	17898199125792	0210.19.00
89209	Sobrepaleta S/Osso Temperada Resf.	20	Aprox. 10Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199125856	17898199125853	0210.19.00
89221	Lombo S/Osso Temperado Resf.	20	Aprox. 10Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199125979	17898199125976	0210.19.00
89215	Costela Minga C/Osso Temperada Resf.	20	Aprox. 10Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199125917	17898199125914	0210.19.00

10

Produzido por:



Cortes Temperados Congelados



Temperado



Perfeito para
o dia a dia



Pronto
para assar!

Temperados
Dia a Dia



Congelados



89000 - Sobrepaleta



89002 - Lombo



89003 - Pernil



89004 - Picanha



89010 - Alcatra



89021 - Filé Mignon



89025 - Panceta



89027 - Costela Churrasco

— SELEÇÃO —
GOURMET



89047 - Costela Minga

Sabor & Grill

CÓD.	PRODUTO	PEÇAS	PESO	CONSERVAÇÃO	VAL.	EAN 13	EAN 14	NCM
89000	Sobrepaleta S/Osso Temperada Cong.	20	Aprox. 10Kg	Congelar -12° a -4°C	365 dias	7898199120295	97898199120298	0210.19.00
89002	Lombo S/Osso Temperado Cong.	20	Aprox. 12Kg	Congelar -12° a -4°C	365 dias	7898199120301	97898199120304	0210.19.00
89003	Pernil S/Osso Temperado Cong.	20	Aprox. 10Kg	Congelar -12° a -4°C	365 dias	7898199120271	97898199120274	0210.19.00
89004	Picanha S/Osso Temperada Cong.	20	Aprox. 10Kg	Congelar -12° a -4°C	365 dias	7898199120288	97898199120281	0210.19.00
89010	Alcatra S/Osso Temperada Cong.	20	Aprox. 10Kg	Congelar -12° a -4°C	365 dias	7898199120318	97898199120311	0210.19.00
89021	Filé Mignon S/Osso Temperado Cong.	20	Aprox. 10Kg	Congelar -12° a -4°C	365 dias	7898199121681	97898199121684	0210.19.00
89025	Panceta S/Osso Temperada Cong.	20	Aprox. 12Kg	Congelar -12° a -4°C	365 dias	7898199122565	17898199122562	0210.19.00
89027	Costela Churrasco C/Osso Temperada Cong.	20	Aprox. 12Kg	Congelar -12° a -4°C	365 dias	7898199122602	17898199122602	0210.19.00
89047	Costela Minga C/Osso Temperada Cong.	20	Aprox. 12Kg	Congelar -12° a -4°C	365 dias	7898199123821	17898199123828	0210.19.00



Produzido por: **Master**

11

Linguças Frescais



Pronto
para assar



Praticidade para
o seu dia a dia

Sabor & Grill



Resfriados



Congelados



85021 - Linguça Toscana



85022 - Linguça de Pernil



85023 - Linguça de
Pernil com Ervas Finas



85024 - Linguça de
Pernil com Tomate Seco



85034 - Linguça Campeira



85036 - Linguça de Sobrepaleta



85013 - Linguça de Pernil



85014 - Linguça Toscana

★ ★ ★
- SELEÇÃO -
PREMIUM



85037 - Linguça de Panceta

CÓD.	PRODUTO	PEÇAS	PESO	CONSERVAÇÃO	VAL.	EAN 13	EAN 14	NCM
85021	Linguça Toscana Resf. - Pct 0,6 Kg	20	12Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199123227	17898199123224	1601.00.00
85022	Linguça de Pernil Resf. - Pct 0,6Kg	20	12Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199123234	17898199123231	1601.00.00
85023	Linguça de Pernil com Ervas Finas Resf. - Pct 0,6Kg	20	12Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199123784	17898199123781	1601.00.00
85024	Linguça de Pernil com Tomate Seco Resf. - Pct 0,6Kg	20	12Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199123760	17898199123767	1601.00.00
85034	Linguça Campeira Resf. - Pct 0,5Kg	20	10Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199126310	17898199126317	0210.19.00
85036	Linguça de Sobrepaleta Resf. - Pct 0,5Kg	20	10Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199126310	17898199126317	1601.00.00
85013	Linguça de Pernil Cong. - Pct 0,8Kg	16	12Kg	Congelar -12° a -4°C	180 dias	7898199120066	97898199120069	1601.00.00
85014	Linguça Toscana Cong. - Pct 0,8 Kg	16	12Kg	Congelar -12° a -4°C	180 dias	7898199120103	97898199120106	1601.00.00
85037	Linguça de Panceta Resf. - Pct 0,5Kg	20	10Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199125634	17898199125631	1601.00.00

12

Produzido por:



Salames



Maciez e
Suculência Garantida



Processo
de Marinação



Cortes nobres
e padronizados

★ ★ ★
— SELEÇÃO —
PREMIUM



Resfriados



Secos e frescos



79001 - Salame Italiano
em Fatias



79002 - Salame
Hamburguês em Fatias



84000 - Salame Italiano



84001 - Salame Milano



84003 - Salame Hamburguês

*Delícias
Tradicionais*



Mais uma opção para **compor**
seu mix de salames:



84004 - Salaminho

CÓD.	PRODUTO	PEÇAS	PESO	CONSERVAÇÃO	VAL.	EAN 13	EAN 14	NCM
79001	Salame Tipo Italiano Fat. - Pct. Aprox. 0,1Kg	30	Aprox. 3Kg	Resfriar até +7°C	90 dias	7898199122190	7898199122197	1601.00.00
79002	Salame Tipo Hamburguês Fat. - Pct. Aprox. 0,1Kg	30	Aprox. 3Kg	Resfriar até +7°C	90 dias	7898199122190	7898199122197	1601.00.00
84000	Salame Tipo Italiano	8	Aprox. 3,8Kg	Seco e Fresco	120 dias	7898199120233	7898199120230	1601.00.00
84001	Salame Tipo Milano	8	Aprox. 3,8Kg	Seco e Fresco	120 dias	7898199121926	7898199121923	1601.00.00
84003	Salame Tipo Hamburguês	4	Variável	Seco e Fresco	90 dias	7898199121971	7898199121978	1601.00.00
84004	Salaminho - Aprox. 0,3Kg	16	Variável	Seco e Fresco	120 dias	7898199122190	7898199122197	1601.00.00



Produzido por: **Master**

13

Defumados



Defumado naturalmente



Perfeito para o dia a dia



Vai bem a qualquer hora

Delícias Tradicionais



Resfriados



Secos e frescos



80000 - Bacon de Paleta Cogido e Defumado



80020 - Bacon de Pernil



80501 - Bacon em Peça



80024 - Bacon em Cubos



79005 - Bacon em Fatias - 1kg



79021 - Bacon em Fatias - 250g

CÓD.	PRODUTO	PEÇAS	PESO	CONSERVAÇÃO	VAL.	EAN 13	EAN 14	NCM
80000	Bacon de Paleta Cogido e Defumado	Aprox. 12	Aprox. 15Kg	Seco e Fresco	90 dias	7898199123142	17898199123149	0210.12.00
80020	Bacon de Pernil Cogido e Defumado	Aprox. 14	Aprox. 15,5Kg	Seco e Fresco	90 dias	7898199120011	27898199120015	0210.12.00
80501	Bacon em Peça	Aprox. 28	Aprox. 12Kg	Seco e Fresco	90 dias	7898199125313	17898199125310	0210.12.00
80024	Bacon em Cubos	20	10Kg	Resfriar até +7°C	60 dias	7898199125306	17898199125303	0210.12.00
79005	Bacon em Fatias - Pct 1Kg	14	14Kg	Resfriar até +7°C	60 dias	7898199122329	17898199122326	0210.12.00
79021	Bacon em Fatias - Pct 250g	15	Aprox. 3,75Kg	Resfriar até +7°C	60 dias	7898199125351	17898199125358	0210.12.00

Defumados



Defumado naturalmente



Perfeito para o dia a dia



Vai bem a qualquer hora

Delícias Tradicionais



Secos e frescos



80008 - Bacon em Pedacos



82000 - Costela Cogada e Defumada



80502 - Bacon de Lombo



82009 - Joelho Suíno Defumado

CÓD.	PRODUTO	PEÇAS	PESO	CONSERVAÇÃO	VAL.	EAN 13	EAN 14	NCM
80008	Bacon em Pedacos	48	12Kg	Seco e Fresco	90 dias	7898199120714	77898199120173	0210.12.00
80502	Bacon de Lombo	Aprox. 30	Aprox. 9Kg	Seco e Fresco	90 dias	7898199126303	17898199126300	0210.12.00
82000	Costela Cogada e Defumada Resf.	Aprox. 18	Aprox. 6,2Kg	Seco e Fresco	90 dias	7898199120592	97898199120595	0210.12.00
82009	Joelho Suíno Defumado	12 a 15	Aprox. 8,5Kg	Seco e Fresco	90 dias	7898199126365	17898199126379	0210.11.00



Produzido por: **Master**

15

Defumados - Linguiças Tipo Calabresas



Defumado naturalmente



Perfeito para o dia a dia



Vai bem a qualquer hora

Delícias Tradicionais



Resfriados



Secos e frescos



81005 - Linguica Calabresa - 400g



81008 - Linguica Calabresa - 2,5Kg



81011 - Linguica Calabresa Reta - 2,5Kg



79010 - Linguica Calabresa em Fatias - 1Kg

CÓD.	PRODUTO	PEÇAS	PESO	CONSERVAÇÃO	VAL.	EAN 13	EAN 14	NCM
81005	Linguica Tipo Calabresa Cogida e Defumada - 2 Pç - 400g	20	8Kg	Resfriar até +7°C	60 dias	7898199120646	87898199120642	0210.19.00
81008	Linguica Tipo Calabresa Cogida e Defumada - Pct 2,5Kg	6	15Kg	Resfriar até +7°C	90 dias	7898199120097	47898199120095	0210.19.00
81011	Linguica Tipo Calabresa Cogida e Defumada Reta - Pct 2,5Kg	8	20Kg	Resfriar até +7°C	90 dias	7898199120622	47898199120620	0210.19.00
79010	Linguica Tipo Calabresa Cogida e Defumada Fat. - 1 Kg	14	14Kg	Resfriar até +7°C	60 dias	7898199122336	17898199122548	0210.12.00

TABELA GERAL DE SKUS

CÓD.	PRODUTO	PEÇAS	PESO	CONSERVAÇÃO	VAL.	EAN 13	EAN 14	NCM
Seleção Premium							Linguíças Especiais	
85036	Linguíça de Sobrepaleta Resf. - Pct. 500g	20	10kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199126310	17898199126317	0210.19.00
85037	Linguíça de Panceta Resf. - Pct 500g	20	10kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199126327	17898199126324	0210.19.00
82009	Joelho Suíno Defumado	12 a 15	Aprox. 8,5Kg	Seco e Fresco	90 dias	7898199126365	17898199126379	0210.11.00
Seleção Premium							Salames	
79001	Salame Tipo Italiano Fat. - Pct. Aprox. 100g	30	Aprox. 3Kg	Resfriar até +7°C	90 dias	7898199122190	17898199122197	1601.00.00
79002	Salame Tipo Hamburguês Fat. - Pct. Aprox. 100g	30	Aprox. 3Kg	Resfriar até +7°C	90 dias	7898199122190	17898199122197	1601.00.00
84000	Salame Tipo Italiano	8	Aprox. 3,8Kg	Seco e Fresco	120 dias	7898199120233	17898199120230	1601.00.00
84001	Salame Tipo Milano	8	Aprox. 3,8Kg	Seco e Fresco	120 dias	7898199121926	17898199121923	1601.00.00
84003	Salame Tipo Hamburguês	4	Variáuel	Seco e Fresco	90 dias	7898199121971	17898199121978	1601.00.00
84004	Salaminho - Aprox. 300g (Delícias Tradicionais)	16	Variáuel	Seco e Fresco	120 dias	7898199122190	17898199122197	1601.00.00
Seleção Gourmet							Cortes Especiais	
89201	Picanha S/Osso Temperada Resf.	20	Aprox. 10Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199125771	17898199125778	0210.19.00
89204	Filé da Alcatra S/Osso Temperado Resf.	20	Aprox. 11Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	17898199125801	17898199125808	0210.19.00
89206	Miolo do Pernil S/Osso Temperado Resf.	20	Aprox. 10Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199125825	17898199125822	0210.19.00
89210	Filé da Sobrepaleta S/Osso Temperado Resf.	20	Aprox. 10Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	17898199125863	17898199125860	0210.19.00
89254	Filé de Ancho Temperado Resf.	20	Aprox. 10Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199126372	17898199126379	0203.19.00
89212	Panceta S/Osso Temperada Resf.	20	Aprox. 10Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	17898199125887	17898199125884	0210.19.00
89213	Filé Mignon S/Osso Temperado Resf.	20	Aprox. 10Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	17898199125894	17898199125891	0210.19.00
89214	Costela Churrasco C/Osso Temperada Resf.	20	Aprox. 10Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199122616	17898199122616	0210.19.00
89219	Filé da Costela S/Osso Temperado Resf.	20	Aprox. 11Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199125955	17898199125952	0210.19.00
89220	Lombo Inglês S/Osso Temperado Resf.	20	Aprox. 11Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199125962	17898199125969	0210.19.00
89025	Panceta S/Osso Temperada Cong.	20	Aprox. 12Kg	Congelar -12° a -4°C	365 dias	7898199122565	17898199122562	0210.19.00
89027	Costela Churrasco C/Osso Temperada Cong.	20	Aprox. 12Kg	Congelar -12° a -4°C	365 dias	7898199122602	17898199122609	0210.19.00
Delícias Tradicionais							Defumados	
80000	Bacon de Paleta Cogida e Defumado	Aprox. 12	Aprox. 15Kg	Seco e Fresco	90 dias	7898199123142	17898199123149	0210.12.00
80008	Bacon em Pedacos	48	12Kg	Seco e Fresco	90 dias	7898199120714	17898199120713	0210.12.00
80020	Bacon de Pernil Cogido e Defumado	Aprox. 14	Aprox. 15,5Kg	Seco e Fresco	90 dias	7898199120011	27898199120015	0210.12.00
80024	Bacon em Cubos	20	10Kg	Resfriar até +7°C	60 dias	7898199125306	17898199125303	0210.12.00
80501	Bacon em Peça	Aprox. 28	Aprox. 12Kg	Resfriar até +7°C	90 dias	7898199125313	17898199125310	0210.12.00
80502	Bacon de Lombo	Aprox. 30	Aprox. 9Kg	Seco e Fresco	90 dias	7898199126303	17898199126300	0210.12.00
79005	Bacon em Fatias - Pct 1Kg	14	14Kg	Resfriar até +7°C	60 dias	7898199122329	17898199122326	0210.12.00
79021	Bacon em Fatias - Pct 250g	15	Aprox. 3,75Kg	Resfriar até +7°C	60 dias	7898199125351	17898199125358	0210.12.00
82000	Costela Cogida e Defumada Resf.	Aprox. 18	Aprox. 6,2Kg	Seco e Fresco	90 dias	7898199120592	97898199120595	0210.12.00
Delícias Tradicionais							Linguíças Calabresas	
81005	Linguíça Tipo Calabresa Cogida e Defumada - 2 Pç - 400g	20	8Kg	Resfriar até +7°C	60 dias	7898199120646	87898199120642	0210.19.00
81008	Linguíça Tipo Calabresa Cogida e Defumada - Pct 2,5Kg	6	15Kg	Resfriar até +7°C	90 dias	7898199120097	47898199120095	0210.19.00
81010	Linguíça Tipo Calabresa Cogida e Defumada Fat. - 1Kg	14	14Kg	Resfriar até +7°C	60 dias	7898199122336	17898199122548	1601.00.00
81011	Linguíça Tipo Calabresa Cogida e Defumada Reta - Pct 2,5Kg	8	20Kg	Resfriar até +7°C	90 dias	7898199120622	47898199120620	0210.19.00
Sabor e Grill							Cortes e Linguíças Frescas	
85021	Linguíça Toscana Resf. - Pct 600g	20	12Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199123227	17898199123224	1601.00.00
85022	Linguíça de Pernil Resf. - Pct 600g	20	12Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199123234	17898199123231	1601.00.00
85023	Linguíça de Pernil com Ervas Finas Resf. - Pct 600g	20	12Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199123784	17898199123781	1601.00.00
85024	Linguíça de Pernil com Tomate Seco Resf. - Pct 600g	20	12Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199123760	17898199123767	1601.00.00
85013	Linguíça de Pernil Cong. - Pct 800g	16	12Kg	Congelar -12° a -4°C	180 dias	7898199120103	97898199120106	1601.00.00
85014	Linguíça Toscana Cong. - Pct 800g	16	12Kg	Congelar -12° a -4°C	180 dias	7898199120066	97898199120069	1601.00.00
85034	Linguíça Campeira Resf. - Pct 500g	20	10Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199125634	17898199125631	1601.00.00
89215	Costela Minga C/Osso Temperada Resf.	20	10Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199125917	17898199125914	0210.19.00
89047	Costela Minga C/Osso Temperada Cong.	20	12Kg	Congelar -12° a -4°C	365 dias	7898199123821	17898199123828	0210.19.00
Dia a Dia							Temperados Resfriados	
89200	Pernil S/Osso Temperado Resf.	20	Aprox. 10Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199125764	17898199125761	0210.19.00
89203	Alcatra S/Osso Temperada Resf.	20	Aprox. 11Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199125795	17898199125792	0210.19.00
89004	Picanha S/Osso Temperada Cong.	20	Aprox. 10Kg	Congelar -12° a -4°C	365 dias	7898199120288	97898199120281	0210.19.00
89209	Sobrepaleta S/Osso Temperada Resf.	20	Aprox. 10Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199125856	17898199125853	0210.19.00
89221	Lombo S/Osso Temperado Resf.	20	Aprox. 10Kg	Resfriar até +7°C	45 dias	7898199125979	17898199125976	0210.19.00
Dia a Dia							Temperados Congelados	
89000	Sobrepaleta S/Osso Temperada Cong.	20	Aprox. 10Kg	Congelar -12° a -4°C	365 dias	7898199120295	97898199120298	0210.19.00
89002	Lombo S/Osso Temperado Cong.	20	Aprox. 12Kg	Congelar -12° a -4°C	365 dias	7898199120301	97898199120304	0210.19.00
89003	Pernil S/Osso Temperado Cong.	20	Aprox. 10Kg	Congelar -12° a -4°C	365 dias	7898199120271	97898199120274	0210.19.00
89010	Alcatra S/Osso Temperada Cong.	20	Aprox. 10Kg	Congelar -12° a -4°C	365 dias	7898199120318	97898199120311	0210.19.00
89021	Filé Mignon S/Osso Temperado Cong.	20	Aprox. 10Kg	Congelar -12° a -4°C	365 dias	7898199121681	97898199121684	0210.19.00



Carne
Suína é Sulita!



Acesse nosso site



Confira nossas receitas

☎ 49 3531.3051

🌐 sulita.com.br

📱 [sulitaoficial](#)

📷 [@sulitaoficial](#)

📺 [Carnes Sulita](#)