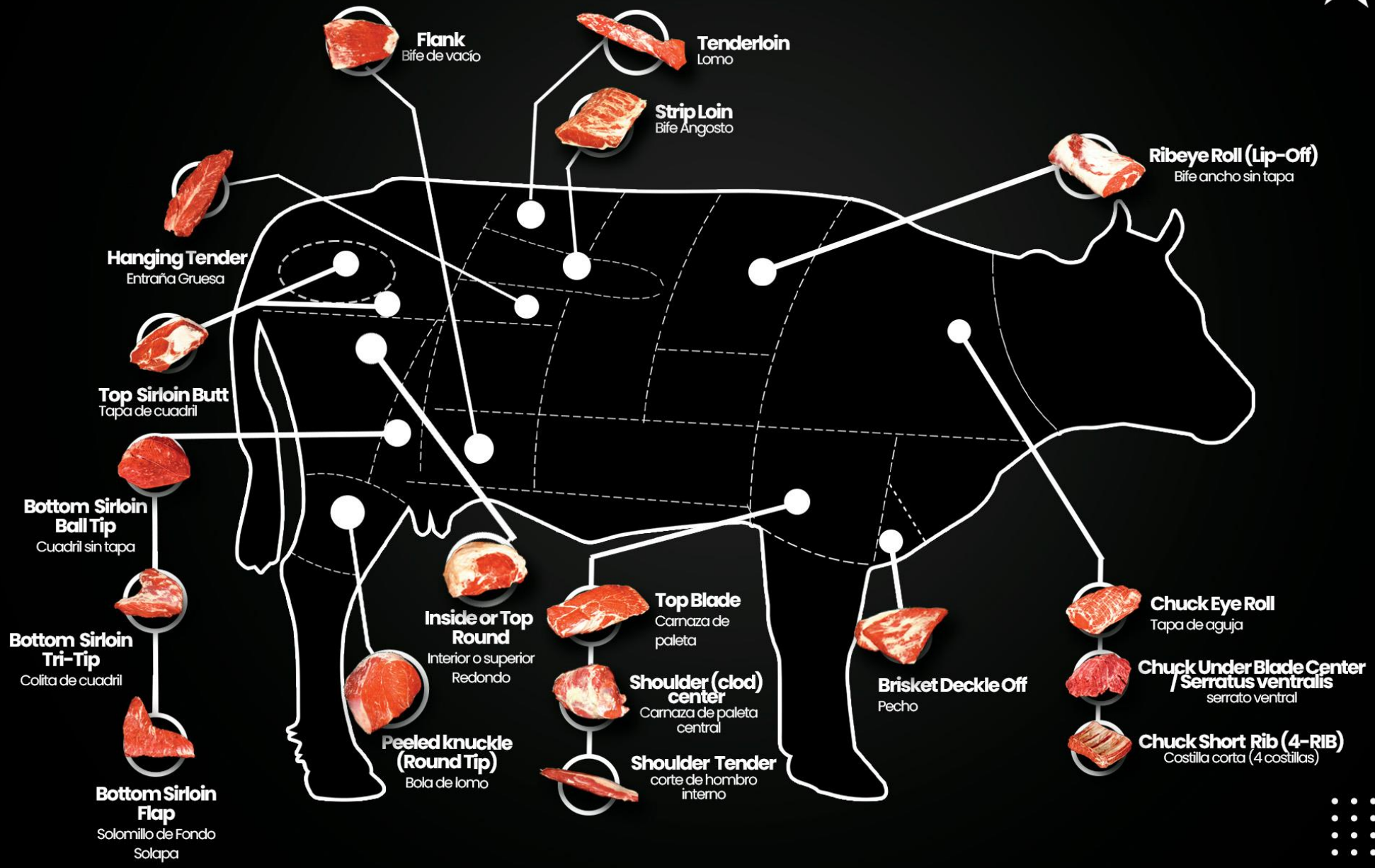
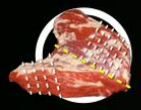
LATITUDE 34 SOUTH
TRADING CO

# BEEF CUTS

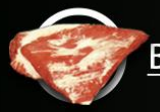

Flank
Bife de vacío
Tenderloin
Lomo
Strip Loin
Bife Angosto
Ribeye Roll (Lip-Off)
Bife ancho sin tapa
Hanging Tender
Entraña Gruesa
Top Sirloin Butt
Tapa de cuadril
Bottom Sirloin Ball Tip
Cuadril sin tapa
Bottom Sirloin Tri-Tip
Colita de cuadril
Bottom Sirloin Flap
Solomillo de Fondo
Solapa
Inside or Top Round
Interior o superior
Redondo
Peeled knuckle (Round Tip)
Bola de lomo
Top Blade
Carnaza de paleta
Shoulder (clod) center
Carnaza de paleta central
Shoulder Tender
corte de hombro interno
Brisket Deckle Off
Pecho
Chuck Eye Roll
Tapa de aguja
Chuck Under Blade Center / Serratus ventralis
serrato ventral
Chuck Short Rib (4-RIB)
Costilla corta (4 costillas)



## BOTTOM SIRLOIN TRI-TIP / COLITA DE CUADRIL

One of 3 muscles of bottom sirloin group; also known as a California roast. It is shaped like a triangle with grains merging at point of cut and is the 7th most tender muscle Find natural seam where grains merge, split in half for tenderloin shaped logs and to ensure that slicing is cut across the grain.

Uno de los 3 músculos del grupo del solomillo inferior; también conocido como asado California. Tiene forma de triángulo con los granos uniéndose en el punto de corte y es el séptimo músculo más tierno. Encuentra la costura natural donde se unen los granos, dividida por la mitad para los troncos en forma de solomillo y para asegurar que el corte se realiza a través del grano.



## BRISKET, DECKLE-OFF / PECHO

One of the tougher muscles, but cooking correctly can make it extremely tasty and tender. Many cooks shy away because of fat on outside and between 2 pieces (fat and point), and because of cooking time required. TX BBQ pitmasters use it as a foundation of all BBQ by cold smoking for about an hour per pound. Process can be done in oven at 200-250°F or as pot roast style for half the time. Because there are two main muscles separated by a seam of fat, the ideal service presentation is to separate along the natural seam then thinly cut each piece straight across grain.

Es uno de los músculos más duros, pero si se cocina correctamente puede resultar muy sabroso y tierno. Muchos cocineros lo rechazan debido a la grasa en el exterior y entre 2 piezas (grasa y punta), y debido al tiempo de cocción requerido. Los maestros asadores de Texas lo utilizan como base de toda barbacoa ahumándolo en frío durante aproximadamente una hora por kilo. El proceso se puede hacer en el horno a 200-250 ° F o como estilo asado de olla para la mitad del tiempo. Debido a que hay dos músculos principales separados por una costura de grasa, la presentación de servicio ideal es separar a lo largo de la costura natural y luego cortar finamente cada pieza en línea recta a través del grano.

## TERES MAJOR (PETITE FILET, BISTRO FILET) / CORTE DE HOMBRO IZQUIERDO

Great as small tenderloin applications; weighs under a pound and the 5th most tender cut on the carcass.

Magnífico como pequeñas aplicaciones de solomillo; pesa menos de medio kilo y es el 5º corte más tierno de la canal.

## HANGING TENDER / ENTRAÑA GRUESA

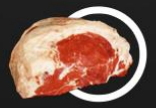
Only 1 per carcass; elliptical shaped muscle, 7" long with a soft grainy texture; known as Onglet steak among European chefs; has a dark color and intense beefy flavor. The connective tissue running lengthwise must be removed for it to be tender.

Sólo 1 por canal; músculo de forma elíptica, 7" de largo con una textura granulada suave; conocido como filete Onglet entre los chefs europeos; tiene un color oscuro y un intenso sabor a carne. Para que esté tierno es necesario eliminar el tejido conjuntivo que lo recorre longitudinalmente..

## INSIDE & OUTSIDE SKIRT / FALDA INTERIOR Y EXTERIOR

Both inside and outside skirt are support muscles from diaphragm section whose popularity began in South Texas as the traditional cut for fajitas. Outside is smaller, more tender and can be grilled without marinating, while inside needs marination.
If skirt is laid out horizontally, then grain orientation will be vertical and it is easy to cut incorrectly (with the grain). To solve, cross-cut into 3 or 4 pieces and then cut across grain. Best purchased peeled or denuded.

Tanto la falda interior como la exterior son músculos de soporte de la sección del diafragma cuya popularidad comenzó en el sur de Texas como el corte tradicional para las fajitas. El exterior es más pequeño, más tierno y se puede asar sin marinar, mientras que el interior necesita marinado.
Si la falda se coloca horizontalmente, la orientación de la veta será vertical y es fácil cortarla incorrectamente (con la veta). Para solucionarlo, haga un corte transversal en 3 ó 4 trozos y luego corte a lo largo de la veta. Es mejor comprarlo pelado o desnudo.



## INSIDE OR TOP ROUND / INTERIOR O SUPERIOR REDONDO

A medium-tender cut that can be purchased trimmed (169) or cap off (169A), and usually roasted whole. For smaller roast, split in half girthwise into equal portions. The cap (gracillis) is quite tender and works well for fajitas or stir-fry

Un corte medio tierno que puede comprarse recortado (169) o sin la tapa (169A), y normalmente asado entero. Si el asado es más pequeño, se parte por la mitad en porciones iguales. La tapa (gracillis) es bastante tierna y queda bien para fajitas o salteados..

## STRIP LOIN / BIFE ANGOSTO

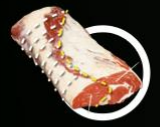
Striploin is prepared from a Pistola cut by cutting at the lumbo sacral junction based on the lumbar and the last 3 or 4 dorsal hemi-vertebrae (according to specification). It is composed by the M. longissimus dorsi, M. illiocostalis, M. serratus dorsalis (according to distance of the cut from the eye muscle).

Corte ubicado en la región dorso lumbar. Base ósea: hemivértebras lumbares y las 3 o 4 últimas dorsalessegún especificaciones del corte. Planos musculares principales: Largo costal, Largo dorsal, Multífido dorsal, Serrato posterior (según el encuadre, para bifes con un ancho mayor que dos pulgadas del ojo del bife, se incluyen los músculos intercostales y los de la pared abdominal).

## TOP SIRLOIN / TAPA DE CUADRIL

Consist in a cut from the croup based on the coxis and the sacral hemivertebrae. Main muscle group: upper portion of the biceps femoris, glutei medius, accesorius and profundus.

Corte ubicado en la región de la grupa. Base ósea: Coxal y las hemivértebras sacras. Planos musculares principales: Porción superior del Bíceps femoral, glúteos medio, accesorio y profundo



## RIBEYE / BIFE ANCHO SIN TAPA

Comes from popular 109 rib, the cut of choice for bone-in prime rib. When bone and some top fat are removed you get a lip-on (fat-on spec of 2") boneless ribeye - 12A. When 2" lip (fat running the length on the edge) is cut off, it becomes a ribeye roll (112).
For boutique cuts from the ribeye roll, remove cap (spinalis) from eye muscle and trim.
The spinalis is flavorful and the 3rd most tender muscle; can be rolled lengthwise and cut into pinwheels or used for satay. Cut center of ribeye muscle end to end into filet of ribeye steaks (it is the same muscle as strip loin, the 8th most tender cut).

Procede de la popular 109 rib, el corte preferido para la costilla con hueso. Cuando se retira el hueso y parte de la grasa superior, se obtiene un costillar deshuesado con labio (grasa de 2") - 12A. Cuando se corta el labio de 2" (grasa a lo largo del borde), se convierte en un ribeye roll (112).
Para los cortes boutique del rollo de ribeye, retire la tapa (spinalis) del músculo del ojo y recorte.
La espina dorsal es sabrosa y el 3er músculo más tierno; puede enrollarse longitudinalmente y cortarse en molinillos o utilizarse para satay. Cortar el centro del músculo del ojo de bife de extremo a extremo en filetes de ribeye (es el mismo músculo que el lomo en tiras, el 8º corte más tierno).

## CHUCK EYE ROLL / TAPA DE AGUJA

Chuck Cover is a cut located in the scapular region. Based on the inner side of the scapula and it´s complementary cartilage. Main muscle: M. subscapularis

Corte ubicado en la región escapular. Base ósea: Escápula (fosa subescapular) y su cartílago complementario. Plano muscular principal: Subescapular

## CHUCK UNDER BLADE CENTER / SERRATO VENTRAL

Chuck Roll is located in the dorsal region. Based on the four first dorsal hemi-vertebrae and their corresponding rib ends. Main muscles planes: M. trapezius thoracis, M. rhomboides, M. splenius, M. longissimus dorsi, M. illiocostalis, M. multifidus dorsi.

Corte ubicado en la región dorsal. Base ósea: 4 primeras hemivértebras dorsales y los extremos costales correspondientes. Planos musculares principales: Trapecio, Romboides, Complexo, Esplenio, Largo dorsal, Largo costal y Multífido dorsal

## CHUCK SHORT RIB / COSTILLA CORTA

Prepared from the Rib Plate limiting dorsally with the M. longissimus dorsi and ventrally with the costosternal and costo-condral cartilages

Corresponde a la parrilla costal, teniendo como límite dorsal el músculo longissimus dorsi y como límite ventral las uniones costoesternales y costocondrales

## TENDERLOIN

Can be purchased either as 189A-PSMO (peeled, side muscle on), defatted, but still with side muscle / chain / wing attached, or "nude" which is side muscle (chain) off and totally defatted and skinned (190A). Sold portioned in a variety of ways.

Se puede comprar como 189A-PSMO (pelado, con músculo lateral), desgrasado, pero todavía con músculo lateral/cadena/ala, o "desnudo", sin músculo lateral (cadena) y totalmente desgrasado y sin piel (190A). Se vende en diversas porciones.

## BOTTOM SIRLOIN TRI-TIP

Prepared by removing the upper portion M. biceps femoris. Point requiring specification: **Point requiring specification:**
· Fat trim

Se obtiene extrayendo la porción superior del Bíceps femoral. Punto a especificar: **Punto a especificar:**
· Grasa de cobertura.

## TOP BLADE / CARNAZA DE PALETA

Remove center seam connective tissue to make 2 flat rectangular pieces or a split, cleaned flat iron. The 2nd most tender cut on the carcass: has an intense flavor and may swell slightly when cooked.

Retire el tejido conjuntivo de la costura central para obtener 2 piezas rectangulares planas o una plancha partida y limpia. Es el segundo corte más tierno de la canal: tiene un sabor intenso y puede hincharse ligeramente al cocinarse.

## BOTTOM SIRLOIN FLAP / SOLOMILLO DE FONDO

One of three muscles from the bottom sirloin. Ninth ranked most tender. It is an inexpensive substitute for flank and skirt steak; can be cut into marinate and grill steaks or easily cut for stir-fry strips, fajitas. or steak tails. Europeans know this as a bavette steak.

Uno de los tres músculos del solomillo inferior. Noveno clasificado como el más tierno. Es un sustituto económico del filete de falda y falda; Se puede cortar para marinar y asar filetes o cortar fácilmente para saltear tiras y fajitas. o colas de bistec. Los europeos lo conocen como filete bavette.

## SHOULDER (CLOD) / CARNAZA DE PALETA CENTRAL

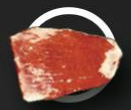
Located in the arm (brachial) region, based on the humerus, scapula, ulna and radius. Main muscles planes: M. triceps brachii, M. tensor antebrachii, M. anconaeus and M. cutaneus trunci. Points requiring specification: Points **requiring specification:**
- Fat trim.
· M. cutaneus removed.

Corte ubicado en la región del brazo. Base ósea: Húmero, Escápula, Cúbito y Radio. Planos musculares principales**:** Tríceps braquial, Tensor de la fascia antebraquial, Ancóneo y Cutáneo del tronco.
Puntos a especificar: **Puntos a especificar:**
· Porcentaje de grasa.
· Cutáneo del tronco removido.

## PEELED KNUCKLE (ROUND TIP) / BOLA DE LOMO

One of three muscles from the bottom sirloin. Ninth ranked most tender. It is an inexpensive substitute for flank and skirt steak; can be cut into marinate and grill steaks or easily cut for stir-fry strips, fajitas. or steak tails. Europeans know this as a bavette steak.

Uno de los tres músculos del solomillo inferior. Es el noveno más tierno. Es un sustituto barato de la falda y el bistec de falda; puede cortarse en filetes para marinar y asar o cortarse fácilmente para tiras salteadas, fajitas o colas de filete. Los europeos lo conocen como bistec de bavette.



## FLANK / BIFE DE VACÍO

Thin Flank is located on the abdominal side and composed by the abdominal wall. Main muscles planes: M. obliquus externus abdominis, M. obliquus internus
abdominis, M. transversus abdominis, M. rectus abdominis. Point requiring specification:

**Point requiring specification:**
· Fat trim.

Corte ubicado en el flanco de la región abdominal. Planos musculares principales: Oblicuo abdominal interno, externo, transverso y recto del abdomen.

**Punto a especificar:**

· Porcentaje de grasa

# LATITUDE 34 SOUTH
TRADING CO


**U.S OFFICE**

8950 SW 74 Ct
Suite 2201
Miami, FL 33156

+1 786 306 6001

INFO@LATITUDE34SOUTH.COM

@LATITUDE34SOUTH

WWW.LATITUDE34SOUTH.COM

**URUGUAY OFFICE**

26 DE MARZO 3358 SUITE 101
MONTEVIDEO, URUGUAY
CP 11300

+598 99264426