



Meireles®
de confiança!



MESTRES do CORTE
DESDE 1990

REPUTAÇÃO

TRABALHADA COM DEDICAÇÃO

Um nome que se constrói todos os dias, com trabalho, empenho, conhecimento, profissionalismo, e fundamentalmente dedicação aos clientes. A cadeia de negócios, Meireles, expande-se e desenvolve-se, ganhando maior proximidade aos clientes, no retalho, e nos sectores profissionais, oferecendo serviços e produtos, que antecipam ou respondem, a desafios do mercado.

WORKED REPUTATION WITH DEDICATION

A name that is built every day with work, commitment, knowledge, professionalism, and, fundamentally, dedication to clients.

The Meireles business chain expands and develops, gaining greater proximity to clients in retail and professional sectors, offering services and products that anticipate or respond to market challenges.



CORTES BOVINO

A carcaça de Bovino é dividida em quatro partes - 2 traseiros e 2 dianteiros. O traseiro, apresenta cortes mais tenros, particularmente adequados para grelhar e outros processos de preparação mais rápidos.

O dianteiro, corre do pescoço até ao lombo, os cortes são mais rijos, provenientes de músculos que trabalharam mais, o que, não afeta nem o aroma, nem o sabor. As peças requerem confeções mais lentas, tais como estufados ou guisados, na caçarola, assados no pote ou refogados.

BOVINE

The bovine carcass is divided into four parts: two hindquarters and two forequarters. The hindquarters have more tender cuts, particularly suitable for grilling and other faster preparation processes. The forequarters run from the neck to the loin. The cuts are tougher, coming from muscles that have worked more, which does not affect the aroma or flavor. These pieces require slower cooking methods, such as stews or braises, in a casserole, pot roasts, or sautés.



CORTES CARNE MATURADA

A carne maturada é o resultado de um rigoroso processo de seleção, garantindo a sua qualidade excepcional. Uma seleção de peças escolhidas a partir de animais com uma gordura obtida através de uma alimentação saudável, de campo e de pastagem, proporcionando elevados níveis de marmoreio, essencial para o resultado pretendido.

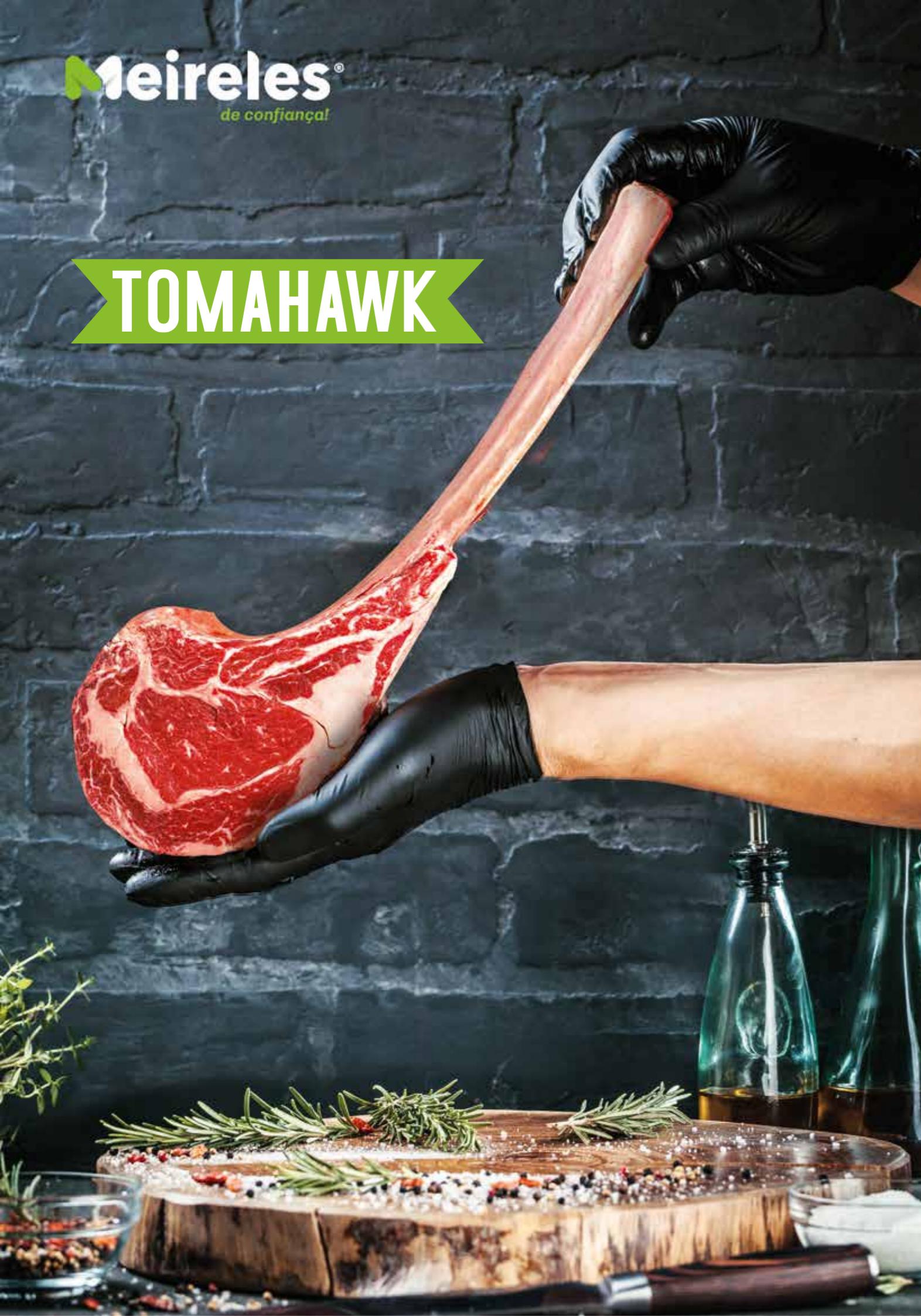
Com um sabor intenso e concentrado, a carne maturada que se apresenta com elevada maciez e suculência, oferece uma experiência gastronómica única. A sua ternura e textura sedosa são resultados do envelhecimento lento e cuidadoso.

AGED BEEF

Aged beef is the result of a rigorous selection process, guaranteeing its exceptional quality. It involves selecting pieces from animals with fat obtained through healthy, pasture-based feeding, providing high levels of marbling, essential for the desired result. With an intense and concentrated flavor, aged beef exhibits high tenderness and juiciness, offering a unique gastronomic experience. Its tenderness and silky texture are the result of slow and careful aging.



TOMAHAWK



O Tomahawk é um corte de excelência, que se destaca pela sua apresentação imponente. É um corte da costela que se distingue pelo longo osso, e pela porção generosa de carne ribeye ao redor. A sua localização no plano do corte, confere ao Tomahawk um sabor intenso e uma textura suculenta. A gordura entremeada que apresenta nas peças de grande qualidade, proporciona um sabor rico e marmorização elevada, garantindo uma experiência gastronómica excepcional.

The Tomahawk is a cut of excellence that stands out for its impressive presentation. It is a rib cut, distinguished by its long bone and generous portion of ribeye meat around it. Its location in the flat part of the cut gives the Tomahawk an intense flavor and juicy texture. The well-marbled fat content in high-quality pieces provides a rich flavor and high marbling, ensuring an exceptional gastronomic experience.



TOMAHAWK





O T-Bone é um dos mais celebrados cortes clássicos.

Combina dois cortes num só. Localizado na área da coluna vertebral, o T-Bone inclui uma parte do lombo e um osso em formato de "T". Essa combinação resulta num corte suculento e cheio de sabor. De um lado do osso, temos a maciez da VAZIA, do outro lado temos o saboroso LOMBO. Essa dualidade de texturas e sabores torna o T-Bone uma escolha de grande qualidade para grelhados.

The T-Bone is one of the most celebrated classic cuts. It combines two cuts into one. Located in the area of the vertebral column, the T-Bone includes a portion of the tenderloin and a "T"-shaped bone. This combination results in a juicy and flavorful cut. On one side of the bone, we have the tenderness of the strip loin, and on the other side, we have the flavorful tenderloin. This duality of textures and flavors makes the T-Bone a high-quality choice for grilling.



T-BONE



T-BONE



RIB EYE



COSTELETAS DA VAZIA . STRIPLOIN CHOPS . CÔTELETTES FAUX-FILET



ENTRECÔTE . ENTRECOTE . ENTRECÔTE





BIFES DE ALCATRA . RUMP STEAK . COEUR RUMSTEAK



BIFE DO LOMBO . TENDER LOIN STEAK . FILET MIGNON DE BOEUF



HAMBÚRGUER . HAMBURGUER . HAMBURGER



ANGUS

A raça Angus é reconhecida mundialmente pela excelência da sua carne e é apreciada pelos seus atributos gastronómicos excepcionais. Famosa pela sua marmorização, caracterizada na raça, pela distribuição uniforme de gordura intramuscular, resultando numa textura macia e suculenta. Os melhores cortes da raça Angus incluem o tornedó, com sua extrema maciez, e o ribeye, com a sua gordura entremeada e sabor intenso. Angus é sinónimo de qualidade e satisfação para os amantes de carne em todo o mundo.

ANGUS

The Angus breed is recognized worldwide for the excellence of its beef and is appreciated for its exceptional gastronomic attributes. Famous for its marbling, which is characterized by the even distribution of intramuscular fat, resulting in a tender and juicy texture. The best cuts of Angus beef include the tenderloin, known for its extreme tenderness, and the ribeye, with its marbled fat and intense flavor. Angus is synonymous with quality and satisfaction for meat lovers worldwide.





MAMINHA . RUMP TAIL . AIGUILLETTE BARONNE



PICANHA



COSTELETÃO . CHUCK CHOP . CÔTE DE BOURGUIGNON



Meireles®
de confiança!



BIFE DA VAZIA . STRILOIN STEAK . FAUX-FILET STEAK



LOMBO . TENDER LOIN . FILET MIGNON



ENTRECÔTE . ENTRECOTE . ENTRECÔTE



SABOREIE COM CONHECIMENTO
A EXPERIENCIA INIMITÁVEL DE
UM CORTE PREMIUM!

SAVOR WITH KNOWLEDGE THE
INCOMPARABLE EXPERIENCE OF
A PREMIUM CUT.



COSTELETA . STEAKS (ENTRECÔTE) . CÔTE EN TRANCHE



CORAÇÃO DE ALCATRA . HEART RUMP . COEUR DE RUMSTECK



WAGYU



Wagyu significa "Vaca japonesa". O maravilhoso marmoreado e o delicado acabamento amanteigado desta carne são mundialmente conhecidos e a maneira perfeita de elevar qualquer refeição à melhor experiência gastronómica. A carne Wagyu é considerada a melhor do mundo! Sabor de luxo, marmoreado épico, delicado acabamento amanteigado, que se derrete completamente na boca. Estas características são mundialmente conhecidas e são a maneira perfeita de elevar qualquer refeição à melhor experiência gastronómica. Este diamante de carne é perfeito para culinária sofisticada.

WAGYU

Wagyu means "Japanese cow." The wonderful marbling and delicate buttery finish of this beef are globally renowned and the perfect way to elevate any meal for the ultimate gastronomic experience. Wagyu beef is considered the best in the world! With its luxurious flavor, epic marbling, and delicate buttery finish that melts in your mouth, these characteristics are internationally recognized and the perfect way to elevate any meal for the best gastronomic experience. This diamond of beef is perfect for sophisticated cuisine.

Disponibilizamos todos os cortes nobres desta carne, aqueles celebrados pela gastronomia internacional, dos quais destacamos os seguintes:

TIPOS DE CORTE

- Vazia
- Entrecôte
- Lombo

We offer all the prime cuts of this meat, the ones celebrated by international gastronomy, of which we highlight the following:

CUT TYPES:

- Sirloin
- Ribeye
- Tenderloin



CORTES PORCO PRETO

A produção de porco Alentejano está profundamente ligada ao ecossistema mediterrânico. Da sua alimentação farta em terra livre, nasce um produto que se apresenta ao consumidor, carregada das características que a distinguem e fazem única. Baseada em bolotas ricas em gorduras monoinsaturadas, resulta numa carne marmorizada e suculenta, com um sabor rico e distinto. Possui uma textura macia e suculenta devido ao seu teor de gordura intramuscular que a torna extremamente tenra ao ser preparada, proporcionando uma experiência sensorial agradável com um sabor complexo, com notas de nozes e uma doçura natural.

IBERIAN BLACK PIG

The production of Iberian black pigs is deeply connected to the Mediterranean ecosystem. From its abundant free-range diet, a product is born that reaches the consumer loaded with distinctive characteristics that make it unique. Based on acorns rich in monounsaturated fats, it results in marbled and succulent meat with a rich and distinct flavor. It possesses a tender and juicy texture due to its intramuscular fat content, making it extremely tender when cooked and providing a pleasant sensory experience with a complex flavor, notes of nuts, and natural sweetness.





PRESAS . BLADE-END LOIN . DÉCOUPE DE VIANDE



PLUMAS . PIG CUTLETS . PLUMES



SECRETOS



LOMBINHO . TENDERLOIN . FILET MIGNON



BOCHECHAS . CHEEKS . DES JOUES





BIFE DO LOMBO . TENDER LOIN STEAK . CONTREFILET



LAGARTOS . EYEROUND . COEUR TRANCHE



COSTELETAS DO LOMBO . LOIN CHOPS . CÔTELETTES DE CARRÉ





A Meireles tem como principal atividade a importação, produção, exportação e distribuição de PRODUTOS ALIMENTARES.

A atividade produtiva da empresa, assenta numa unidade industrial de transformação de carne, que engloba desmancha, corte, embalagem e distribuição de suínos, bovinos, ovinos e aves.

Na sua atividade industrial dispõe de uma cadeia de processamento de frio (prepara e comercializa frescos, congelados e ultracongelados) uma moderna unidade de pré-preparados pronto a cozinhar) com uma vasta oferta de referências para cada uma das matérias-primas de base.

Meireles' main activity is the importation, production, exportation, and distribution of FOOD PRODUCTS.

The company's productive activity is based on an industrial meat processing unit, which includes butchering, cutting, packaging, and distribution of pork, beef, lamb, and poultry.

In its industrial activity, it has a cold processing chain (preparing and commercializing fresh, frozen, and ultra-frozen products) and a modern ready-to-cook pre-prepared unit with a wide range of options for each of the basic raw materials.