



CATÁLOGO DE PRODUTOS

2024

ÍNDICE DE PRODUTOS



CARNES

01. PICANHA FEEDLOT IMPORTADA
02. PICANHA ANGUS IMPORTADA
03. PICANHA A IMPORTADA
04. PICANHA B IMPORTADA
05. CONTRA FILÉ IMPORTADO
06. BIFE CHORIZO IMPORTADO
07. BIFE ANCHO IMPORTADO
08. MAMINHA IMPORTADA
09. FRALDA IMPORTADA
10. COSTELA IMPORTADA
11. CORAÇÃO DA ALCATRA IMPORTADO
12. ALCATRA IMPORTADA
13. CUPIM IMPORTADO
14. SKIRT STEAK IMPORTADA
15. DENVER IMPORTADO
16. MOLLEJAS IMPORTADO
17. FÍGADO IMPORTADO

Catálogo Interativo

Clique nos Produtos e navegue
direto a sessão desejada



PESCADOS E BACALHAU

18. BACALHAU SECO SALGADO MORHUA
19. BACALHAU SECO SALGADO MACRO
20. BACALHAU SECO SALGADO SAITHE
21. POLACA SALGADA
22. FILÉ DE PANGA
23. FILÉ DE MERLUZA
24. FILÉ DE POLACA
25. CAÇÃO
26. FILÉ DE SAITHE
27. FILÉ DE ABADEJO
28. LULA
29. KANI

SOBRE A DH



A DH Original é uma empresa mineira com atuação em todo o território nacional, especializada em produtos alimentícios importados, congelados e resfriados de alta qualidade. Com uma ampla linha de carnes, pescados, bacalhau, frutas e vegetais, a empresa une tradição e inovação para oferecer frescor e sabor em cada item. Nosso compromisso é garantir a confiabilidade e a continuidade no fornecimento, sempre com preços competitivos e foco absoluto na qualidade e na segurança alimentar, trazendo o que há de melhor na indústria mundial para o mercado brasileiro.

DH Original: Confiabilidade, Qualidade e Segurança Alimentar.



01.

PICANHA FEEDLOT

IMPORTADA

A picanha de feedlot é uma versão especial deste corte clássico, proveniente de bovinos Angus e de Raças Britânicas criados em confinamento, o que garante uma carne mais marmorizada e de qualidade superior. A alimentação controlada e balanceada dos animais em sistema de feedlot resulta em uma picanha ainda mais suculenta e macia, com uma gordura uniforme que realça o sabor. Ideal para churrascos, a picanha de feedlot é valorizada por sua textura delicada e pelo sabor intenso que proporciona uma experiência gastronômica sofisticada, perfeita para quem busca o melhor em qualidade e sabor.



PICANHA ANGUS CONG VILA

CX +/-14KG

→	CÓDIGO	<u>1105</u>
---	--------	--------------------



PICANHA CONG TAURUS GOLD

CX +/-13KG

→	CÓDIGO	<u>1233</u>
---	--------	--------------------



PICANHA CONG UMI

CX +/-13KG

→	CÓDIGO	<u>1117</u>
---	--------	--------------------



PICANHA CONG VILA

CX +/-13KG

→	CÓDIGO	<u>1110</u>
---	--------	--------------------

02.

PICANHA ANGUS

IMPORTADA

A picanha Angus é um corte premium, proveniente de bovinos da raça Angus, conhecida por sua carne de alta qualidade. Este tipo de picanha se destaca pela excelente marmorização, ou seja, a distribuição uniforme de gordura na carne, que proporciona uma suculência e sabor incomparáveis. A raça Angus é reconhecida por produzir carnes macias e saborosas, e a picanha não é exceção. Ideal para churrascos e grelhados, a picanha Angus oferece uma experiência gastronômica superior, com um equilíbrio perfeito entre maciez, sabor e suculência, sendo uma escolha ideal para apreciadores de carnes de excelência.



**PICANHA ANGUS 1,3-1,7 KG
CONG LAS MORAS**

CX +/-12KG



CÓDIGO

1225



**PICANHA ANGUS 0,9 A 1,3 KG
CONG LAS MORAS**

CX +/-12KG



CÓDIGO

1224



**PICANHA ANGUS +1,7 KG
CONG LAS MORAS**

CX +/-14KG



CÓDIGO

1223

02.

PICANHA ANGUS

IMPORTADA



**PICANHA A IMP 0,7-1,4KG
ANGUS BEEF**

CX +/-13KG

→	CÓDIGO	<u>288</u>
---	--------	-------------------



→		
---	--	--

**PICANHA A IMP 1,4KG UP
ANGUS BEEF**

CX +/-13KG

	CÓDIGO	<u>290</u>
--	--------	-------------------

03.

PICANHA

A

IMPORTADA

A picanha A é considerada a melhor classificação dentro dos cortes de picanha, destacando-se pela sua maciez, suculência e sabor inigualáveis. Extraída da parte superior e mais nobre do corte, a picanha A possui uma capa de gordura uniforme que realça o sabor da carne durante o preparo, seja no churrasco ou assada. Este corte é altamente valorizado por sua qualidade superior, proporcionando uma experiência gastronômica excepcional para quem busca o máximo em sabor e textura. É a escolha ideal para momentos especiais e para quem deseja saborear a picanha em sua melhor forma.



PICANHA 0,7-1,4KG CONG LA MOROCHA

CX +/-13KG

→	CÓDIGO	<u>1191</u>
---	--------	--------------------



PICANHA A IMP 0,7-1,4KG TACUAREMBÓ

CX +/-13KG

→	CÓDIGO	<u>286</u>
---	--------	-------------------



PICANHA A IMP 1,4KG UP TACUAREMBÓ

CX +/-14KG

→	CÓDIGO	<u>287</u>
---	--------	-------------------



PICANHA 1,4KG UP CONG LA MOROCHA

CX +/-13KG

→	CÓDIGO	<u>1192</u>
---	--------	--------------------

03.

PICANHA A

IMPORTADA



**PICANHA A 1-1,3 KG RESF
FRIGOCHACO**

CX +/-15KG

→	CÓDIGO	<u>999</u>
---	--------	-------------------



**PICANHA A 1,3-1,7 KG RESF
FRIGOCHACO**

CX +/-15KG

→	CÓDIGO	<u>1013</u>
---	--------	--------------------



**PICANHA A 0,8-1,3KG CONG
GUARANI**

CX +/-18KG

→	CÓDIGO	<u>1021</u>
---	--------	--------------------



**PICANHA A 1,3-1,6 KG CONG
GUARANI**

CX +/-18KG

→	CÓDIGO	<u>1022</u>
---	--------	--------------------

03.

PICANHA A

IMPORTADA



**PICANHA A 1,6 KG UP CONG
GUARANI**

CX +/-18KG

	CÓDIGO	<u>1023</u>
--	--------	--------------------



**PICANHA SUPER A CONG
0,6-1KG NIREA**

CX +/-10KG

→	CÓDIGO	<u>1245</u>
---	--------	--------------------



**PICANHA SUPER A CONG
1-1,3KG NIREA**

CX +/-10KG

→	CÓDIGO	<u>1246</u>
---	--------	--------------------



**PICANHA SUPER A CONG 1,3KG
UP NIREA**

CX +/-10KG

→	CÓDIGO	<u>1247</u>
---	--------	--------------------



**PICANHA A 0,6-1 KG CONG
NIREA**

CX +/-20KG

→	CÓDIGO	<u>1242</u>
---	--------	--------------------

03.

PICANHA A

IMPORTADA



**PICANHA A CONG 1-1,3 KG
NIREA**

CX +/-20KG



CÓDIGO

1243



**PICANHA A CONG 1,3 KG UP
NIREA**

CX +/-20KG



CÓDIGO

1244



**PICANHA A 0,9 A 1,3 KG CONG
LAS MORAS**

CX +/-12KG



CÓDIGO

1221



**PICANHA A 1,3-1,7 KG CONG
LAS MORAS**

CX +/-12KG



CÓDIGO

1222



**PICANHA A +1,7 KG CONG
LAS MORAS**

CX +/-14KG



CÓDIGO

1220

03.

PICANHA A

IMPORTADA

PICANHA CONG TEYS

CX +/-15KG

→	CÓDIGO	<u>1058</u>
---	--------	--------------------



PICANHA A -1,4KG CONG PANDO

CX +/-15KG

→	CÓDIGO	<u>1134</u>
---	--------	--------------------



PICANHA A +1,4KG CONG PANDO

CX +/-15KG

→	CÓDIGO	<u>1133</u>
---	--------	--------------------

04.

PICANHA B

IMPORTADA

A picanha B é uma classificação intermediária do corte, que oferece um bom equilíbrio entre qualidade e custo. Embora não seja tão macia e suculenta quanto a picanha A, ainda preserva o sabor característico desse corte, com uma boa capa de gordura que ajuda a manter a carne suculenta durante o preparo. A picanha B é uma opção prática e acessível para churrascos e outras receitas, proporcionando uma experiência satisfatória e saborosa, especialmente para quem busca um bom custo-benefício sem abrir mão do tradicional sabor da picanha.



PICANHA B CONG LAS MORAS

CX +/-12KG



CÓDIGO

1219



PICANHA B TACUAREMBÓ CONG

CX +/-18KG



CÓDIGO

599



PICANHA B 1-1,3KG RESF FRIGOCHACO

CX +/-15KG



CÓDIGO

998



PICANHA B 1,3-1,7KG RESF FRIGOCHACO

CX +/-15KG



CÓDIGO

1014

PICANHA B

IMPORTADA



**PICANHA B 0,8 -1,6 KG CONG
GUARANI**

CX +/-18KG



CÓDIGO

1027



**PICANHA B 1,6KG UP CONG
GUARANI**

CX +/-18KG



CÓDIGO

1028



**PICANHA B -1,4KG CONG
PANDO**

CX +/-15KG



CÓDIGO

1136



**PICANHA B +1,4KG CONG
PANDO**

CX +/-15KG



CÓDIGO

1135



PICANHA B CONG NIREA

CX +/-21KG



CÓDIGO

1240

05.

CONTRA FILÉ

IMPORTADO

O contra filé é um dos cortes mais apreciados na culinária brasileira, conhecido por sua maciez e sabor marcante. Localizado na parte traseira do boi, próximo ao lombo, o contra filé é um corte versátil que pode ser preparado de diversas formas, como grelhado, assado ou na chapa. Sua camada de gordura na lateral ajuda a preservar a suculência durante o cozimento, resultando em uma carne suculenta e rica em sabor. É uma escolha popular para churrascos e refeições especiais, garantindo sempre um prato delicioso e com uma textura única.



CONTRA FILÉ RESF FRIGOCHACO

CX +/-15KG

CÓDIGO

1001



CONTRA FILÉ 3,5 UP CONG GUARANI

CX +/-20KG



CÓDIGO

1026



CONTRA FILÉ CONG LAS MORAS

CX +/-14KG



CÓDIGO

1217



CONTRA FILÉ PORCIONADO CONG LAS MORAS

CX +/-14KG



CÓDIGO

1218

06.

BIFE CHORIZO

IMPORTADO

O chorizo, também conhecido como bife de chorizo, é um corte clássico da gastronomia argentina que ganhou popularidade no Brasil. Extraído da parte dianteira do contrafilé, ele é reconhecido por sua carne macia, saborosa e com uma textura levemente marmorizada. A gordura entremeada no chorizo contribui para uma experiência gastronômica rica e suculenta, especialmente quando grelhado na brasa. Seu sabor robusto faz com que seja um dos cortes favoritos em churrascos, sendo apreciado tanto sozinho quanto acompanhado de molhos e acompanhamentos que realçam sua intensidade.



BIFE CHORIZO FATIADO CONG UMI

CX +/-8KG



CÓDIGO

1125



BIFE CHORIZO CONG VILA

CX +/-18KG



CÓDIGO

1115



BIFE CHORIZO CONG ANGUS BEEF

CX +/-14KG



CÓDIGO

1196

07.

BIFE ANCHO

IMPORTADO

O bife Ancho, conhecido como ribeye em alguns lugares, é um corte premium extraído da parte dianteira do contrafilé, próximo à costela do boi. É famoso por sua marmorização, ou seja, a gordura entremeadada na carne, que confere uma suculência e um sabor inigualáveis. O Ancho é uma escolha popular em churrascos e grelhados, oferecendo uma experiência rica e macia a cada mordida. Seu equilíbrio perfeito entre carne e gordura faz com que seja um dos cortes mais apreciados por quem busca um prato sofisticado e cheio de sabor.



BIFE ANCHO CONG TACUAREMBÓ

CX +/-12KG

→	CÓDIGO	<u>1197</u>
---	--------	--------------------



BIFE ANCHO FATIADO CONG UMI

CX +/-8KG

→	CÓDIGO	<u>1124</u>
---	--------	--------------------



BIFE ANCHO CONG NIREA

CX +/-20KG

→	CÓDIGO	<u>1235</u>
---	--------	--------------------

07.

BIFE ANCHO

IMPORTADO



BIFE ANCHO CONG VILA

CX +/-18KG

→	CÓDIGO	<u>1114</u>
---	--------	--------------------



BIFE ANCHO CONG LAS MORAS

CX +/-13KG

→	CÓDIGO	<u>1215</u>
---	--------	--------------------



BIFE ANCHO CONG PORCIONADO LAS MORAS

CX +/-18KG

→	CÓDIGO	<u>1216</u>
---	--------	--------------------

08.

MAMINHA

IMPORTADA

A maminha é um corte bovino localizado na parte traseira do boi, na ponta da alcatra. Conhecida por sua maciez e suculência, é uma carne de sabor suave, sendo ideal para preparações como churrasco, assados ou grelhados. Sua camada de gordura externa ajuda a manter a carne úmida durante o cozimento, resultando em um prato saboroso e com ótima textura. Versátil, a maminha é muito apreciada por ser fácil de preparar e por agradar diversos paladares, tornando-se uma escolha popular tanto para refeições do dia a dia quanto para ocasiões especiais.



MAMINHA DA ALCATRA CONG PANDO

CX +/-15KG



CÓDIGO

1104

MAMINHA DA ALCATRA CONG GUARANI

CX +/-20KG



CÓDIGO

1025

MAMINHA DA ALCATRA CONG VILA

CX +/-15KG



CÓDIGO

1103

08.

MAMINHA

IMPORTADA



MAMINHA DA ALCATRA CONG ANGUS BEEF

CX +/-12KG



CÓDIGO

1194

MAMINHA DA ALCATRA CONG TACUAREMBO

CX +/-12KG



CÓDIGO

1195

MAMINHA DA ALCATRA CONG NIREA

CX +/-20KG



CÓDIGO

1236

09.

FRALDA

IMPORTADA

A fralda e a fraldinha são cortes bovinos extraídos da parte inferior do abdômen do boi, cada um com características próprias que os tornam versáteis e saborosos. A fraldinha, menor e com fibras longas, é conhecida por sua maciez e suculência, sendo ideal para churrascos e grelhados rápidos. Já a fralda, ou fraldão, é um corte maior, com sabor acentuado e textura robusta, perfeita para assados e cozidos. Ambos os cortes se destacam por sua intensidade de sabor, oferecendo opções diversas para diferentes tipos de preparo, desde pratos tradicionais até receitas mais elaboradas.



FRALDÃO CONG ANGUS BEEF

CX +/-14KG



CÓDIGO

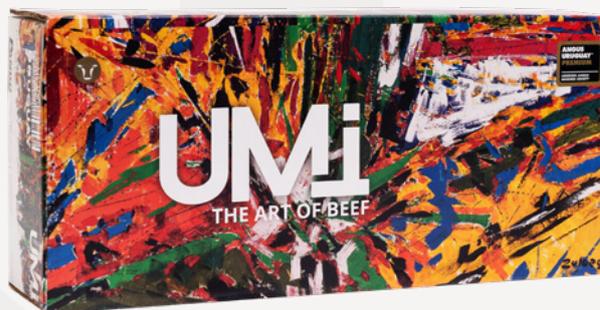
1193

FRALDINHA RED CONG LAS MORAS

CX +/-14KG



CÓDIGO

1226

FRALDINHA CONG UMI

CX +/-15KG



CÓDIGO

1119

09.

FRALDA

IMPORTADA



FRALDINHA CONG VILA

CX +/-15KG



CÓDIGO

1118



FRALDINHA CONG LAS MORAS

CX +/-14KG



CÓDIGO

1227



FRALDINHA RED CONG NIREA

CX +/-20KG



CÓDIGO

1237



FRALDINHA RED CONG PANDO

CX +/-14KG



CÓDIGO

1180

10.

COSTELA

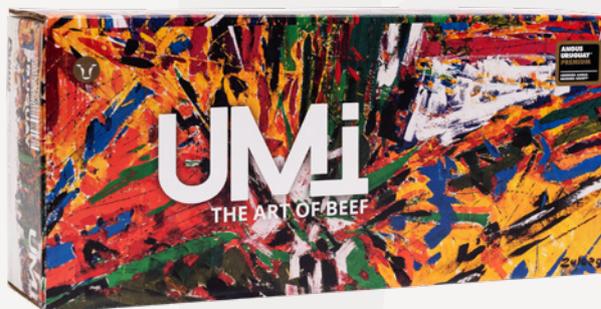
IMPORTADA

A costela bovina é um corte clássico e muito valorizado, especialmente em churrascos e assados. Extraída das partes dianteira e traseira do boi, a costela é conhecida por seu sabor intenso e textura suculenta, resultante da combinação de carne e gordura entremeada. Quando cozida lentamente, a costela se torna extremamente macia, desmanchando-se facilmente e liberando todo seu sabor. É um corte que exige tempo e paciência no preparo, mas que recompensa com uma experiência gastronômica rica e autêntica, sendo presença garantida em mesas de celebração e encontros familiares.

COSTELA TRASEIRO 1 OSSO
CONG UMI

CX +/-12KG

→	CÓDIGO	<u>1122</u>
---	--------	--------------------

COSTELA DIANTEIRO JANELA 4
OSSOS CONG UMI

CX +/-12KG

→	CÓDIGO	<u>1123</u>
---	--------	--------------------

COSTELA TRASEIRO 1 OSSO
CONG EL RANCHO

CX +/-10KG

→	CÓDIGO	<u>1241</u>
---	--------	--------------------

10.

COSTELA

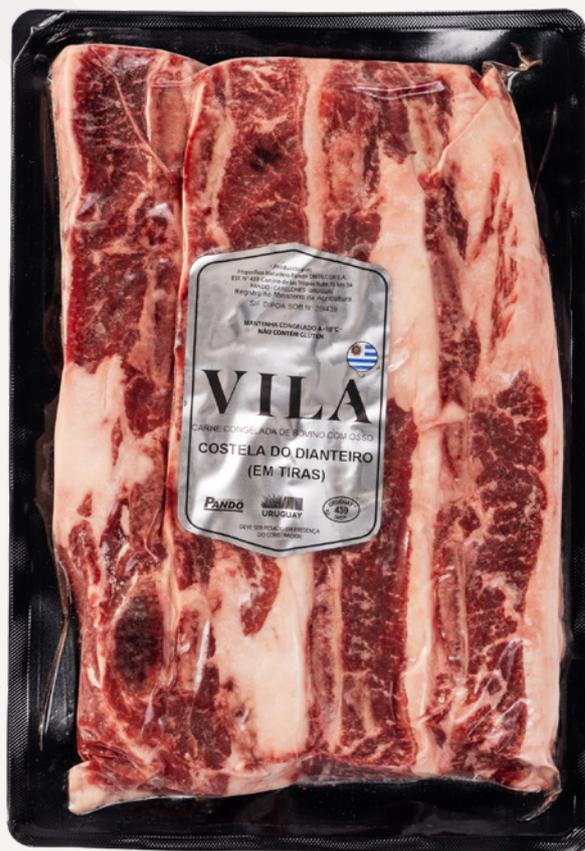
IMPORTADA



COSTELA TRASEIRO 1 OSSO CONG VILA

CX +/-11KG

→	CÓDIGO	<u>1120</u>
---	--------	--------------------



COSTELA DIANTEIRO 4 OSSOS (TIRAS) CONG VILA

CX +/-8KG

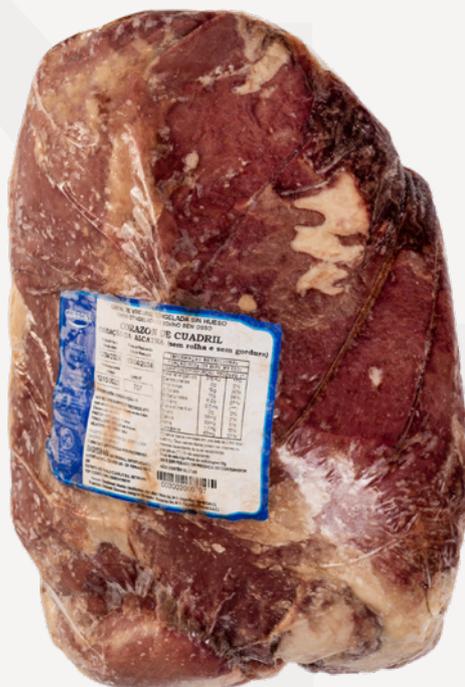
→	CÓDIGO	<u>1121</u>
---	--------	--------------------

11.

CORAÇÃO da ALCÁTRA

IMPORTADA

O coração da alcatra é a parte mais nobre da alcatra, conhecido por sua maciez e sabor delicado. Localizado entre a maminha e a picanha, é um corte versátil, ideal para churrascos, bifes e assados. Sua textura suculenta e pouca gordura fazem dele uma escolha popular para quem busca sabor com leveza, sendo perfeito para ocasiões especiais.



CORAÇÃO DA ALCATRA CONG GUARANI

CX +/-20KG



CÓDIGO

1024



CORAÇÃO DA ALCATRA RED RESF FRIGOCHACO

CX +/-15KG



CÓDIGO

1138

12.

ALCATRA

IMPORTADA

A alcatra é um corte bovino versátil e popular, extraído da parte traseira do boi, entre o contrafilé e a coxão mole. Conhecida por sua maciez e sabor suave, a alcatra é composta por diferentes partes, incluindo o miolo e a maminha, cada uma com características próprias. É ideal para churrascos, bifes e assados, oferecendo uma combinação equilibrada de suculência e textura. Por ser um corte grande, a alcatra é perfeita para alimentar várias pessoas, sendo uma escolha frequente em ocasiões especiais e refeições em família.



ALCATRA COMPLETA RESF FRIGOCHACO

CX +/-15KG

→	CÓDIGO	<u>1000</u>
---	--------	--------------------

13.

CUPIM

IMPORTADO

O cupim é um corte de carne bovina muito valorizado na culinária brasileira. Localizado na corcova do boi, o cupim é caracterizado por sua alta quantidade de gordura entremeada, o que proporciona uma textura extremamente macia e suculenta após o cozimento lento. Devido à sua composição, o cupim é ideal para preparações como churrasco, onde pode ser assado lentamente na brasa, ou em receitas de panela, que intensificam seu sabor e garantem uma carne que se desmancha na boca. É um corte que exige paciência, mas que recompensa com um sabor rico e inconfundível.



CUPIM CONG GUARANI

CX +/-20KG

→	CÓDIGO	<u>1020</u>
---	--------	--------------------



CUPIM GRILL RESF FRIGOCHACO

CX +/-15KG

→	CÓDIGO	<u>1100</u>
---	--------	--------------------



CUPIM A RESF FRIGOCHACO

CX +/-15KG

→	CÓDIGO	<u>1003</u>
---	--------	--------------------

14.

SKIRT STEAK

IMPORTADO

A entranha bovina, ou skirt steak, é um corte fino e longo retirado da parte interna da costela do boi. Valorizada por seu sabor intenso e textura única, é ideal para grelhados rápidos, preservando sua suculência e realçando o sabor robusto. Com fibras longas e suculentas, a entranha é apreciada em churrascos e pratos simples, destacando seu caráter marcante e autêntico.



SKIRT STEAK CONG ANGUS BEEF

CX +/-14KG



CÓDIGO

1198

15.

DENVER

IMPORTADO

O acém é um dos maiores cortes bovinos, localizado na parte dianteira do boi, próximo à paleta. Recentemente, partes selecionadas do acém, como o Denver steak, ganharam destaque. O Denver steak é um corte extraído da parte superior do acém, com um bom nível de marmorização, o que confere maciez e sabor intenso. Ele é ideal para grelhados, proporcionando uma experiência sofisticada e saborosa, mesmo sendo proveniente de um corte tradicionalmente considerado mais simples.



DENVER CONG VILA

CX +/-15KG



CÓDIGO

1181

17.

FÍGADO

IMPORTADO

O fígado bovino é um corte rico em nutrientes, especialmente ferro e vitaminas do complexo B, sendo uma excelente fonte de energia e saúde. Com uma textura firme e sabor característico, o fígado é um ingrediente versátil que pode ser preparado de diversas maneiras, como grelhado, refogado ou empanado. Seu sabor intenso agrada paladares que apreciam pratos com personalidade, e ele é frequentemente utilizado em receitas tradicionais e regionais. Quando bem preparado, o fígado se torna macio e saboroso, garantindo uma refeição nutritiva e cheia de sabor.



FÍGADO TACUAREMBÓ

CX +/-20KG



CÓDIGO

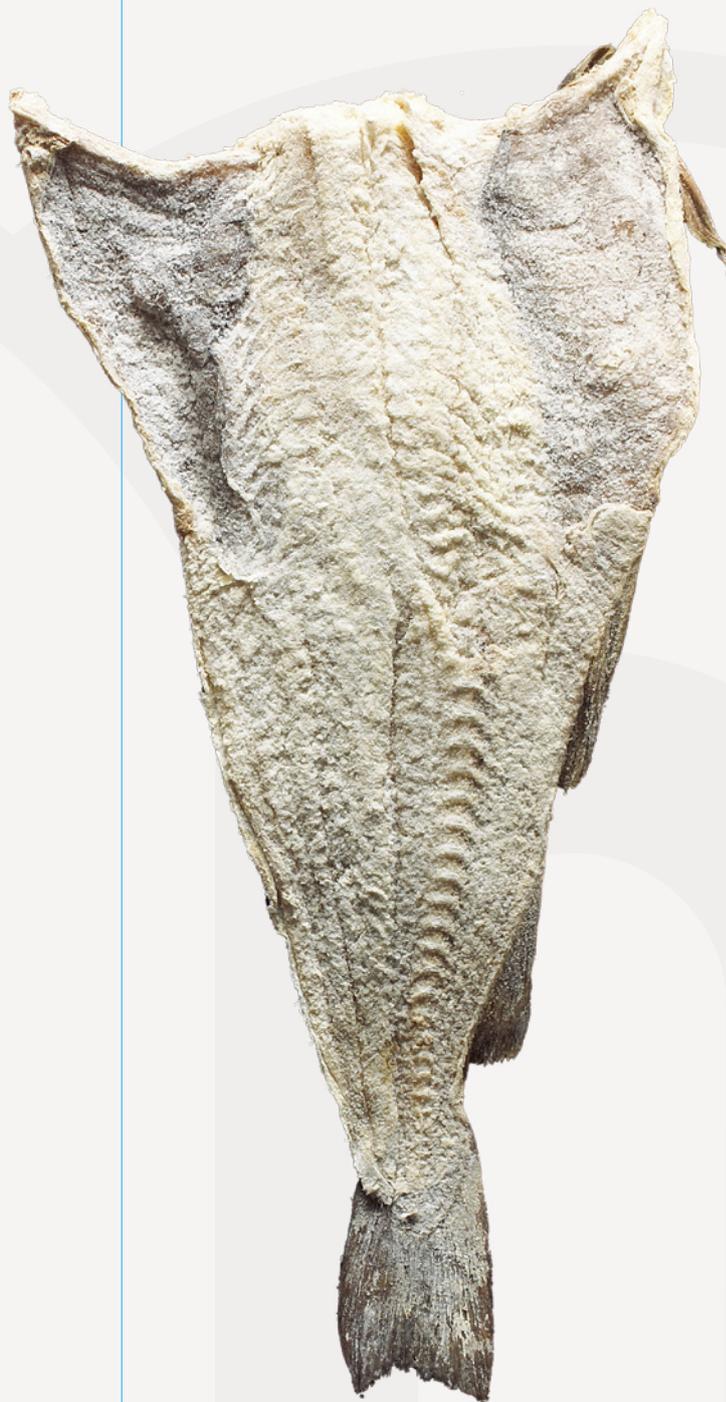
1007

18.

BACALHAU SECO SALGADO MORHUA

IMPORTADO

O bacalhau Morhua, ou bacalhau do Atlântico, é considerado o mais nobre entre os tipos de bacalhau. Originário das águas frias do Atlântico Norte, sua carne é branca, firme e saborosa, desmanchando-se em lascas ao ser cozida. Usado em pratos tradicionais como bacalhau à Brás ou ao forno, o Morhua é conhecido por sua qualidade superior, sendo ideal para ocasiões especiais. Seu sabor intenso e textura delicada fazem dele um ingrediente essencial na culinária de muitos países.



BACALHAU MORHUA 7/9 BRODRENE

CX 25KG



CÓDIGO

1113

BACALHAU MORHUA 10/12 MORE CODFISH

CX 25KG



CÓDIGO

1131

19.

BACALHAU SECO SALGADO MACRO

IMPORTADO

O bacalhau seco e salgado Macro é um tipo de bacalhau conservado tradicionalmente por meio de salga e secagem. Esse processo intensifica o sabor do peixe e prolonga sua durabilidade. Antes de ser utilizado em receitas, é necessário dessalgá-lo, deixando-o de molho em água por algumas horas. Ideal para pratos clássicos, como bacalhau à Gomes de Sá e caldeiradas, o bacalhau seco salgado oferece uma textura firme e sabor intenso, sendo uma opção popular em várias tradições culinárias, especialmente nas celebrações de Páscoa e Natal.



**BACALHAU MACRO 7/9
BRODRENE**
CX 25KG



CÓDIGO

1255

**BACALHAU MACRO 10/12
BRODRENE**
CX 25KG



CÓDIGO

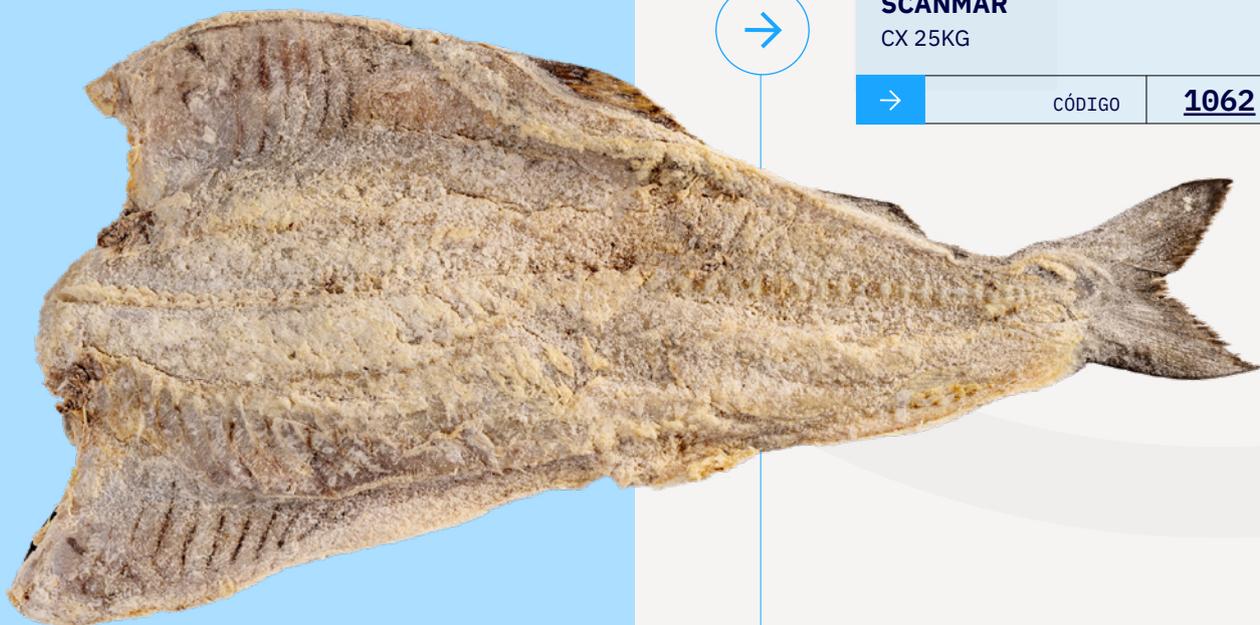
1256

20.

BACALHAU SECO SALGADO SAITHE

IMPORTADO

O bacalhau Saithe é uma variedade de bacalhau que se destaca por ser uma opção mais acessível em comparação ao bacalhau Morhua. Sua carne é mais escura e firme, com sabor um pouco mais intenso e menos delicado. Muito utilizado em receitas que requerem cozimento mais prolongado, o bacalhau Saithe é ideal para pratos como ensopados, caldeiradas e bolinhos. Embora menos nobre, é uma excelente escolha para quem busca o sabor característico do bacalhau a um preço mais econômico, sem abrir mão de qualidade e sabor.



**BACALHAU SAITHE 7/9
SCANMAR**
CX 25KG



CÓDIGO

1061

**BACALHAU SAITHE 7/9
BRODRENE**
CX 25KG



CÓDIGO

1083

**BACALHAU SAITHE 7/9
NILS SPERRE**
CX 25KG



CÓDIGO

1156

**BACALHAU SAITHE 4/6
SCANMAR**
CX 25KG



CÓDIGO

1062

20.

BACALHAU SECO SALGADO SAITHE

IMPORTADO



BACALHAU SAITHE 10/12 BRODRENE
CX 25KG

→	CÓDIGO	<u>1084</u>
---	--------	--------------------



BACALHAU SAITHE 13/15 BRODRENE
CX 25KG

→	CÓDIGO	<u>1085</u>
---	--------	--------------------



BACALHAU SAITHE 10/12 NILS SPERRE
CX 25KG

→	CÓDIGO	<u>1067</u>
---	--------	--------------------



BACALHAU SAITHE 10/12 SCANMAR
CX 25KG

→	CÓDIGO	<u>1111</u>
---	--------	--------------------



BACALHAU SAITHE 13/15 SCANMAR
CX 25KG

→	CÓDIGO	<u>1112</u>
---	--------	--------------------



BACALHAU SAITHE 13/15 NILS SPERRE
CX 25KG

→	CÓDIGO	<u>1157</u>
---	--------	--------------------



BACALHAU SAITHE 16/20 BACALANOR
CX 25KG

→	CÓDIGO	<u>1249</u>
---	--------	--------------------

21.

POLACA SALGADA

IMPORTADA

A polaca salgada é um pescado conhecido por sua carne firme e sabor mais acentuado, resultado do processo de salga. Originária de águas frias, a polaca é frequentemente utilizada em receitas tradicionais como bacalhau, substituindo-o de forma mais acessível. Antes do preparo, é necessário dessalgar a polaca, o que ajuda a suavizar seu sabor e preservar a textura. Ideal para assados, ensopados e bolinhos, a polaca salgada oferece uma experiência rica e saborosa, sendo uma escolha popular para pratos que pedem um toque mais robusto e autêntico.



POLACA SALGADA FILÉ EM PEDAÇOS BACALANOR
PCT 1KG
 CX 10KG

→	CÓDIGO	<u>1160</u>
---	--------	--------------------



POLACA SALGADA FILÉ EM PEDAÇOS BACALANOR
PCT 5KG
 CX 10KG

→	CÓDIGO	<u>1161</u>
---	--------	--------------------

22.

FILE DE PANGA

IMPORTADO

O filé de panga é um pescado de carne branca, macia e de sabor suave, sendo uma escolha popular por sua versatilidade e preço acessível. Originário de peixes de água doce, como o panga, esse filé é fácil de preparar, ideal para receitas como grelhados, assados, ou empanados. Por ter um sabor neutro, o filé de panga combina bem com diversos temperos e acompanhamentos, absorvendo bem os sabores dos ingredientes utilizados. É uma opção prática para refeições rápidas e saudáveis, especialmente para quem busca um peixe leve e de fácil digestão.



**FILE PANGA WT 220G UP IQF
HTP SEAFOOD**
CX 10KG



CÓDIGO

1231

**FILE PANGA HT 220G UP IQF
HTP SEAFOOD**
CX 10KG



CÓDIGO

1171

**FILE PANGA HT 220G UP
INTERF HOANG LONG**
CX 10KG



CÓDIGO

1251

**FILE PANGA HT 220G UP
INTERF GODACO**
CX 10KG



CÓDIGO

1097

**FILE PANGA WT 220G UP
INTERF HUNGCA**
CX 10KG



CÓDIGO

1068

**FILE PANGA WT 220G UP
INTER HOANG LONG**
CX 10KG



CÓDIGO

1250

**FILE PANGA WT 220G UP
INTERF GODACO**
CX 10KG



CÓDIGO

1096

**FILE DE PANGA PCT 800G DH
FISH**
CX 12KG



CÓDIGO

1165

23.

FILÉ DE MERLUZA

IMPORTADO

O filé de merluza é um corte de peixe de carne branca, macia e sabor suave. Muito versátil, é ideal para preparações como grelhados, assados ou empanados. Seu sabor delicado e textura leve fazem do filé de merluza uma escolha popular para refeições saudáveis e práticas, combinando bem com uma variedade de temperos e acompanhamentos. É uma opção acessível e nutritiva, perfeita para o dia a dia.



**FILÉ DE MERLUZA PCT 800G
DH FISH**
CX 12KG

→ CÓDIGO **915**



**FILÉ DE MERLUZA INTERF
POLO SUR**
CX 21KG

→ CÓDIGO **930**



**FILÉ DE MERLUZA INTERF
60-200G FRIGOSUR**
CX 21KG

→ CÓDIGO **940**



**FILÉ DE MERLUZÃO 200G UP
FRIGOSUR**
CX 10KG

→ CÓDIGO **973**



**FILÉ DE MERLUZA PCT 800G
FRIGOSUR**
CX 10,4KG

→ CÓDIGO **981**

24.

FILE DE POLACA

IMPORTADO

O filé de polaca é um corte de peixe de carne branca, macia e com sabor suave. Originário de águas frias, é uma escolha popular e acessível para diversas preparações, como grelhados, assados e empanados. Sua textura leve e sabor neutro fazem do filé de polaca uma opção versátil, ideal para quem busca refeições saudáveis e fáceis de preparar. É um pescado que absorve bem os temperos, proporcionando pratos saborosos e nutritivos.



FILE DE POLACA PCT 500G DH FISH

CX 10KG



CÓDIGO

1095

FILE DE POLACA PCT 500G BACALANOR

CX 10KG



CÓDIGO

1098

25.

CAÇÃO

IMPORTADO

O cação, com carne firme e sabor suave, é popular em lombos e postas. O lombo é ideal para grelhados e assados, enquanto as postas são perfeitas para ensopados e moquecas. Ambos absorvem bem os temperos, resultando em pratos saborosos e versáteis.



CAÇÃO POSTAS GRANEL GUIMARPEIXE

CX 10KG



CÓDIGO

1029

LOMBO CAÇÃO S/ PELE GRANEL GUIMARPEIXE

CX 10KG



CÓDIGO

1030

26.

FILEÉ SAITHE

IMPORTADO

O filé de saithe é um corte de peixe de carne branca, firme e com sabor suave. Originário de águas frias, o saithe é ideal para preparações como grelhados, assados e ensopados. Por ser um peixe de sabor leve, ele absorve bem os temperos, tornando-se uma escolha versátil e nutritiva para refeições saudáveis e saborosas.



LOMBO SAITHE LIGHT SALTED 800G BACALANOR

CX 9,6KG

→	CÓDIGO	<u>1167</u>
---	--------	--------------------

FILEÉ SAITHE 1500G A 2000G BACALANOR

CX 10KG

→	CÓDIGO	<u>1168</u>
---	--------	--------------------

FILEÉ SAITHE 2000G UP BACALANOR

CX 20KG

→	CÓDIGO	<u>1169</u>
---	--------	--------------------

27.

FILE DE ABADEJO

IMPORTADO

O filé de abadejo é um corte de peixe de carne branca, firme e com sabor suave. Ideal para diversas preparações, como grelhados, assados ou cozidos, o filé de abadejo mantém sua textura macia e suculenta, sendo uma escolha versátil e apreciada na culinária. Seu sabor leve combina bem com diferentes temperos e acompanhamentos, tornando-o perfeito para pratos equilibrados e saudáveis.



**FILE DE CONGRO ROSA
400-800G FRIGOSUR**
CX 10KG



CÓDIGO

1207

**FILE DE CONGRO ROSA
800-1200G FRIGOSUR**
CX 10KG



CÓDIGO

1208

**FILE DE CONGRO ROSA
1200GUP FRIGOSUR**
CX 10KG



CÓDIGO

1209

28.

LULA

IMPORTADA

A lula é um molusco muito apreciado na culinária mundial, conhecido por sua carne tenra e sabor delicado. Versátil, a lula pode ser preparada de diversas maneiras, como grelhada, frita, recheada ou em anéis, sendo um ingrediente popular em pratos mediterrâneos, asiáticos e frutos do mar em geral. Quando bem preparada, a lula mantém uma textura macia e ligeiramente elástica, absorvendo bem os temperos e realçando o sabor dos acompanhamentos. É uma escolha excelente para quem busca um prato leve, saudável e cheio de sabor, ideal tanto para entradas quanto para pratos principais.



LULA ANEL INTERATLANTIC

CX 10KG



CÓDIGO

1065



LULA TUBO YILIN FOOD

CX 10KG



CÓDIGO

938



LULA TENTACULOS 1-2KG INTERATLANTIC

CX 14KG



CÓDIGO

1077

29.

KANI

IMPORTADO

O Kani Kama é um produto feito de carne de peixe branco, como pollock, que imita o sabor e a textura do caranguejo. Muito usado em sushis e saladas, tem sabor suave e versátil, sendo uma opção acessível para quem aprecia frutos do mar.



KANI KAMA ASIAFOOD
PCT 200G
CX 10KG



CÓDIGO

1011



CONTATO



+55 (31) 3500-7070



www.dhoriginal.com.br



BR-381 Fernão Dias, S/N, KM 488 6 S
Distrito Industrial Paulo Camilo Sul
Betim - MG- CEP: 32669-055