

Catálogo Aves de Minas

Carnes nobres e exóticas



Aves de Minas
CARNES NOBRES

Sumário:



1. QUEM SOMOS	pág. 3
2. NOSSO COMPROMISSO	pág. 4
3. CLIENTES	pág. 5
4. ALTA GASTRONOMIA	pág. 6
5. PRODUTOS	pág. 7
5.1 Pato	pág. 8
5.2 Galinha-d'angola	pág. 10
5.3 Codorna	pág. 11
5.4 Cordeiro	pág. 12
5.5 Vitelo	pág. 13
5.6 Galeto	pág. 14
5.7 Frango caipira	pág. 15
5.8 Coelho	pág. 16
5.9 Rã	pág. 17
5.10 Leitão	pág. 18
5.11 Boi Angus	pág. 19
5.12 Jacaré	pág. 20
5.13 Avestruz	pág. 21
5.14 Peixes	pág. 22
6. RECEITAS	pág. 23
6.1 Arroz de pato	pág. 24
6.2 Linguiça de pato	pág. 25
6.3 Vitelo braseado	pág. 26
7. DICAS AVES DE MINAS	pág. 27
8. COMPRE CONOSCO	pág. 31

Quem somos!

Fundada em 1996, na cidade de Lavras – MG, a Aves de Minas iniciou suas atividades com a criação de patos e galinhas-d'angola, atendendo principalmente os mercados de São Paulo e Rio de Janeiro.

A partir de 1998, com a entrada de Francisco Rivelli no negócio, a empresa impulsionou sua expansão em Minas Gerais, diversificou o portfólio e se consolidou no mercado de carnes especiais.

Atualmente, sob a liderança de João Paulo Rivelli, a Aves de Minas segue unindo tradição e inovação para oferecer carnes diferenciadas ao mercado gastronômico, tornando-se referência em qualidade.



Nossa missão

Atender com excelência o setor gastronômico, fornecendo cortes que elevam e transformam a experiência à mesa.

Compromisso com a qualidade

Prezamos pela excelência, oferecendo produtos de alta qualidade e procedência garantida, sempre em conformidade com as normas e certificações vigentes.



Certificado Internacional
de Sistema de Gestão
Alimentar



Única empresa brasileira
do segmento de carne de
Pato certificada SIF



Alimentos produzidos
de acordo com os Ritos
Islâmicos



Alimentos obedece às normas e
práticas da produção orgânica



CERTIFICADO PELA
ECOCERT BRASIL

Produto certificado pela
Ecocert Brasil

Quantidade sob medida

Pedidos adaptados às suas necessidades, em qualquer volume.

Entrega ágil

Logística rápida e eficiente, estruturada para atender as demandas de cada cliente.

Atendimento dedicado

Foco em atender com excelência cada pessoa, oferecendo suporte personalizado e atento.

Nossos clientes!

Chefs e restaurantes:

que valorizam cortes de qualidade para pratos sofisticados.



Escolas e confrarias:

utilizam produtos nobres para técnicas culinárias.



Buffets e hotéis:

excelência em serviços e eventos.



Amantes da gastronomia:

qualidade para o dia a dia ou ocasiões especiais.

Da alta gastronomia à cozinha do dia a dia...



...construímos parcerias e amizades
pautadas na paixão pela arte culinária.

Nossos produtos

Conheça nossa seleção de carnes especiais.



*imagem meramente ilustrativa

Pato

A estrela das cozinhas francesas e asiáticas!

Reconhecido mundialmente, o pato é uma excelente fonte de proteínas e gorduras saudáveis. Seus cortes versáteis permitem tanto preparos tradicionais quanto inovações contemporâneas, explorando sua textura única e riqueza nutricional.

Pratos: Magret de Canard; confit de Canard; Arroz de Pato; Pato Pequim



Pato Inteiro

CARNE	MÉDIA PESO
INTEIRO TRADICIONAL	+/- 2,600 kg
INTEIRO - CANARD DE FRANCE	+/- 2,700 kg

Cortes especiais

CARNE	MÉDIA PESO
PATO EM PEDAÇOS	Pacote 1.200 kg
COXA SOBRECOXA (embalagem com 2 unid.)	Embalagem 450g a 600g
PEITO DE PATO (Magret)	280g a 330g
PEITO DE PATO GRILL	140g a 200g
GORDURA DE PATO	pote +- 800g
FOIE GRAS (Importado)	+/- 0,550 kg

Miúdos

CARNE	MÉDIA PESO
CORAÇÃO DE PATO	Pacote 750g
COXINHA DA ASA	Pacote 750g
DORSO DE PATO	Pacote +- 1 kg
FIGADO DE PATO	Pacote 750g
LINGUIÇA DE PATO	Pacote 500g
MOELA DE PATO	Pacote 750g
PESCOÇO DE PATO	Pacote 1 kg
SASSAMI DE PATO (Filezinho)	Pacote 500g

Sob encomenda*

CARNE	MÉDIA PESO
ASAS DE PATO	1 kg
CABEÇA DE PATO	1 kg
HAMBÚRGUER DE PATO	200g
LÍNGUA C/ RAIZ PATO	1 kg
PEITO DE PATO EM CUBOS	500g
PÉS DE PATO	1 kg
RECHEIO DE MARRECO	600g

* Consulte a disponibilidade para outros cortes de pato, temos várias opções.

Pratos: Confit de pato ao molho de laranja



Galinha-d'angola

Um toque de originalidade!

Originária da África e incorporada à gastronomia brasileira, a Galinha-d'angola se destaca por sua carne de tonalidade mais escura que a do frango e, com um toque selvagem que a torna bastante apreciada em pratos contemporâneos.

Pratos: Coq Au Vin; Galinha-d'angola a caçadora



CARNE

MÉDIA PESO

GALINHA-D'ANGOLA INTEIRA

1,4kg a 1,7kg

**MEIA GALINHA-D'ANGOLA SEM OSSO COM COXA,
SOBRECOXA E COXINHA DA ASA**

450g a 580g

Codorna

Uma iguaria apreciada desde a antiguidade!

A codorna é uma ave de carne delicada e sabor sutil. Sua versatilidade na cozinha a torna uma escolha popular nas culinárias francesa, asiática, portuguesa, italiana, espanhola e mediterrânea, pode ser preparada assada, recheada ou grelhada.



CARNE

MÉDIA PESO

CODORNA (Bandeja com 4 unid.)

Bandeja com 820g

Cordeiro

Versatilidade na gastronomia mundial!

A carne de cordeiro é valorizada por seu sabor levemente adocicado e aroma marcante, além de ser uma excelente fonte de ferro e proteínas de alta qualidade.

Pratos: Carré de cordeiro em crosta de ervas; pernil de cordeiro assado; massa com Ragu de cordeiro



CARNE

MÉDIA PESO

CARRÉ CURTO (Short Rack)	1kg a 1,3 kg
CARRE FRANCÊS NACIONAL (Franch Rack)	+/- 0,900kg a 1,2 kg
CARRE FRANCÊS IMPORTADO	+/- 1kg a 1,3 kg
PALETA	1,2kg a 1,6kg
PERNIL COM OSSO	2,3kg a 2,6kg
PERNIL SEM OSSO	1,4kg a 1,8 kg
PESCOÇO FATIADO	Pacote +/- 1 kg
STINCO /JARRET (embalagem com 3 unid.)	450 a 600g cada

Vitelo

Sabor delicado e refinado!

Proveniente de bezerros jovens, é uma excelente fonte de proteínas de alta qualidade e ferro, com baixo teor de gordura. Popular na culinária europeia, especialmente italiana, o vitelo se destaca por sua carne tenra, que facilita o preparo e reduz o tempo de cocção, seja em grelhados, assados ou cozidos.

Pratos: Ossobuco de Vitelo com risoto de Açafrão; Pernil assado com purê de batata baroa; Filé mignon



CARNE

MÉDIA PESO

OSSOBUCO (emb. +/- 1,1kg)	+/- 250 a 300g cada
OSSOBUCO MENOR (emb. +/- 3,2kg)	+/- 170g cada (+variado)
PERNIL COM OSSO	2,5kg a 3,5 kg
PERNIL SEM OSSO	+ - 2 kg
FILÉ MIGNON (emb. +/- 1,1kg)	80g a 130g cada
COXÃO MOLE (emb. +/- 1,1kg)	280g a 330g cada
CARRÉ FRANCÊS	1,3kg a 1,6 kg (20 ossos)
STINCO/JARRET	300g a 400g
PALETA SEM OSSO (Ideal para recheios)	+ /2 kg

Galeto

A essência da tradição italiana

O galeto é um frango jovem que se destaca em diversas cozinhas ao redor do mundo, como a argentina, portuguesa e foi adaptado com maestria no Brasil. Pode ser preparado de diversas formas: assado no forno, grelhado, cozido ou até mesmo utilizado em marinadas e molhos.



CARNE

MÉDIA PESO

GALETO COM OSSO

800g

GALETO DESOSSADO

550g a 600g

Frango caipira

O sabor autêntico da tradição brasileira!

Criados em ambientes naturais e alimentados com uma dieta variada, desenvolvem uma carne firme, de sabor marcante e uma coloração intensa, que resgatam o verdadeiro sabor para suas receitas.

Pratos: Frango com quiabo



CARNE

MÉDIA PESO

FRANGO CAIPIRA

+/- 2 kg

Coelho

Inovações e sabores ao redor do mundo!

A carne de coelho é altamente nutritiva, uma das mais saudáveis do mundo, com menor teor de gordura. Reconhecida como uma iguaria, é atualmente muito utilizada na culinária portuguesa, italiana, francesa e espanhola.

Pratos: Coelho à caçadora, Coelho assado e Guisado de coelho



CARNE

MÉDIA PESO

COELHO INTEIRO

+/-1,4 a 1,8kg

Rã

Especialidade exótica a para alta gastronomia!

A carne de rã é uma verdadeira iguaria nas culinárias francesa e asiática. É uma excelente opção para quem busca uma alimentação saudável e equilibrada. É extremamente versátil, podendo ser frita, grelhada, cozida, refogada ou até em sopas e caldos.



CARNE

MÉDIA PESO

RÃ INTEIRA (embalagem 2-3 unid.)

140g a 180g cada

Leitão

Sabor inconfundível e tradição gastronômica

O leitão é um dos pratos mais tradicionais e apreciados na culinária mundial, famoso por sua carne macia, com uma camada fina de gordura que proporciona um sabor delicado e uma textura incomparável.

Pratos: Leitão a pururuca



CARNE

MÉDIA PESO

LEITÃO INTEIRO CONGELADO

7,0 a 12,0 kg



CARAPRETA
CARNES NOBRES

Boi Angus

Suculência incomparável!

O corte Angus é reconhecido por seu sabor marcante e marmoreio característico.



CARNE

MÉDIA PESO

CHORIZO ANGUS

Peça +/- 5 kg

Jacaré

Exotismo e tradição à sua mesa.

Carne firme e leve, ideal para quem busca inovação com personalidade.



CARNE	MÉDIA PESO
JACARÉ INTEIRO	3 kg

Avestruz

Maciez, leveza e sabor diferenciado.

Uma carne exótica, saudável e sofisticada.



CARNE	MÉDIA PESO
FILÉ DE AVESTRUZ	400 g

Peixes

Sabores que vêm das águas para sua mesa!

Os peixes são fundamentais em diversas tradições gastronômicas ao redor do mundo, desde a cozinha mediterrânea até a culinária asiática. São ideais para pratos leves, saudáveis e repletos de sabor.



CARNE

MÉDIA PESO

FILE DE TILÁPIA	Embalagem 500g
FILE DE TRUTA ESPALMADA	Embalagem 200g
BOLINHO COM BACALHAU (10 unid.)	Bandeja 300g
LOMBO BACALHAU SAITHE	Caixa 800g
LOMBO BACALHAU DESSALGADO – GADUS MORHUA	Caixa 800g

A chef with a beard and short brown hair, wearing a white chef's coat, is looking down at a roasted duck on a black tray. The duck is golden brown and has a colorful string tied around its neck. The background is dark and out of focus.

Receitas

**Inspire-se com
pratos deliciosos
e ideias criativas
para todos os
momentos à mesa.**



Arroz de Pato

Ingredientes:

01 pacote de pato em pedaços (1,2 kg)
 500 g de arroz parboilizado
 700 ml de vinho tinto seco
 200 g de cebola picada
 200 g de cenoura picada
 100 g de salsão picado
 100 g de alho fresco triturado
 02 pimentas dedo-de-moça picadas, sem sementes
 100 g de manteiga
 50 ml de suco de limão
 300 g de paio picado
 300 g de ervilha congelada
 Sal e pimenta-do-reino a gosto
 1 L de água ou caldo de carne
 Alecrim e tomilho frescos
 Azeite

Modo de preparo:

Descongelar o pato e temperar com sal, pimenta, 30 g de alho, vinho tinto, tomilho e alecrim. Deixar marinar por 6 horas.

Em uma panela, colocar azeite e grelhar o pato de todos os lados até formar uma borra no fundo.

Retirar as carnes e reservar. Na mesma panela, refogar a cebola, cenoura, salsão, pimenta dedo-de-moça e mais 30 g de alho. Voltar com as carnes, adicionar o vinho da marinada e completar com água ou caldo de carne. Cozinhar em fogo médio por cerca de 2 horas.

Retirar o pato cozido, desfiar e reservar. Coar o molho e reservar.

Em outra panela, aquecer azeite, refogar o paio e o restante do alho. Adicionar o pato desfiado, refogar bem, colocar o arroz e misturar. Acrescentar o caldo do pato até cozinhar o arroz, completando com mais água se necessário.

Finalizar com manteiga, suco de limão, ervilhas e ajustar sal e pimenta.



Linguiça de Pato

Rápida, suculenta e surpreendente!

Versátil e pronta em poucos minutos.

Modo de preparo:

Sele bem dos dois lados na panela.

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 20 minutos.

Sirva com farofa de banana, chimichurri ou com o molho de sua preferência.





Vitelo Braseado

Ingredientes:

01 pernil de vitelo desossado (aprox. 2,0 kg)
1 L de vinho tinto seco
200 g de cebola picada
200 g de cenoura picada
100 g de salsão picado
100 g de alho fresco triturado
Sal e pimenta-do-reino a gosto
1 L de água ou caldo de carne
Alecrim e tomilho frescos
Azeite

Modo de preparo:

Em um tabuleiro ou GN, coloque o pernil e tempere com sal, pimenta e alho.

Acrescente os legumes, cubra com o vinho tinto, tomilho e alecrim. Se desejar, adicione caldo de carne ou água.

Deixe marinar por 6 horas.

Leve ao forno pré-aquecido a 180 °C, coberto com papel-alumínio, por aproximadamente 2 horas.

Retire do forno, separe a carne e reserve.

Coe o caldo e transfira para uma panela, deixando reduzir.

Corte a carne no formato desejado, envolva no molho reduzido e sirva.

3 MOTIVOS para ter pato no seu cardápio



Pratos Famosos

O pato está presente nas cozinhas mais prestigiadas do mundo, sendo estrela de receitas icônicas como o **Pato à Pequim** na China e o **Magret de Pato** na França.

Valoriza o cardápio

Restaurantes que oferecem **cortes nobres, como o pato**, se destacam no mercado e atraem um público que busca experiências gastronômicas únicas.



Versatilidade

Do confit ao laqueado, o **pato se adapta a diversas técnicas e combinações**, harmonizando com frutas, especiarias e vinhos encorpados.



Transforme seus pratos com qualidade incomparável.

Atendemos
restaurantes, buffets,
hotéis, escolas de
gastronomia e muito
mais.





Carnes exóticas exclusivas:

- ✓ Pato e cortes
- ✓ Cordeiro e cortes
- ✓ Vitelo e cortes
- ✓ Galinha-d'angola
- ✓ Codorna
- ✓ Galeto (sem osso)
- ✓ Coelho
- ✓ Frango Caipira
- ✓ Leitão
- ✓ Rã
- ✓ Peixes

Nossos clientes recomendam!



Muxocaxuxa Delivery

um mês atrás



Atendimento de excelência e produtos com qualidade excepcional. Obrigado Aves de Minas.



Tauá Resort Caeté

um mês atrás



Compramos muito com esta empresa. Super confiável.



Eduardo Avelar

um mês atrás



Trabalho com eles desde o tempo em que era o pai do João Paulo que atendia. Mais de uma década depois a qualidade dos produtos e o atendimento, além dos preços justos continuam da mesma forma. Mais do que fornecedores. Grandes parceiros!



Cantina do Churrasco

um mês atrás



Empresa séria com qualidade e organização. Produtos sempre novos e com certificados. Parabéns pelo comprometimento.



Jose Nilson Fonseca

2 meses atrás



Somos parceiros a mais de 20 anos, produtos de excelente qualidade e a atenção com os clientes é algo diferenciado, parabéns João Paulo, parabéns Francisco, que Deus os abençoe!!



Timothy Ransley

2 meses atrás



Excelente qualidade! Melhor lugar para comprar cordeiro e vitelo que conheço! Parabéns pelo trabalho



Gabriela Trindade

um mês atrás



Produtos de qualidade, preço justo e ótimo atendimento! Entregas sempre em tempo hábil! Recomendo 100%. Somos parceiros a mais de anos e nunca tivemos o que reclamar, só elogios!



Nivaldo Rosa

um mês atrás



Produtos de excelente qualidade e atendimento nota 1000! Somos parceiros a anos e sempre nos atenderam com os melhores produtos!

**Nossas carnes
especiais podem
chegar até a sua
cidade.**

**Entre em contato
e faça seu pedido!**



Abra a câmera do celular,
aponte para o QR Code
e fale conosco pelo
WhatsApp.



Aves de Minas

CARNES NOBRES

Compromisso, qualidade e atendimento exclusivos.

www.avesdeminas.com.br