

B E E F C U T S

ARGENTINA	SPAIN	BRAZIL	CHILE	PORTUGAL	U.S.A./UNITED KINGDOM	FRANCE	GERMANY/ SWITZERLAND	ITALY
Aguja, Carnaza de Paleta y parte del Asado	Aguja y Espalda	Acem	Huachalomo		Pony 6 Ribs / Square Cut Chuck / Middle Rib / Steak Meat	Basses côtes / Côte Couverte	Bratenstueck Hohrucken Abgedeckter / Rucken	Polpa Reale / Reale
Asado 4 Costillas (Exportación)		Costela			Short Ribs 4R / Short Plate 4R	Plat de Côte	Querrippe	Costine de Pancia
Bife Ancho (4 ó 7 costillas)	Lomo Alto	Ponta De Contrafile			Fore Rib / Standing Rib / Roast / Spencer Roll	Entrecôte		Contro Filetto
Bife Ancho sin Tapa (4 ó 7 costillas)	Lomo Alto sin tapa	Contrafile de Costela	Lomo Vetado		Rib Eye Steak / Rib Eye Roll / Regular Roll / Cube Roll	Noix d'Entrecot	Roastbeef / Steak Bratten	Costata / Costata Speciale / Bisteca di Spalla
Bife Angosto	Lomo	Filet s/Osso / Contrafile de Lombo	Lomo Liso	Lombo	Strip Loin or Sirloin Strip	Faux Filet	Roastbeef Lende Nierstuck	Contro Filetto / Lombatta Bisteca di Lombo
Bife de Vacío		Bife do Vazio	Palanca		Flank Steak	Bavette Flanchet	Dunne	Pancio
Bifes Angostos con Lomo y Cuadril		Alcantra com Peto 8 cots.		Entrecôte	Rump and Loin	Aloyau	RoastBeef Mit Knochen / Filet und Huefte	Lombata con Scamone
Bola de Lomo		Patinho	Posta Rosada	Rabadilha	Thick Flank / Knuckle / Sirloin Tip	Tranche Grasse	Blume / Kugel Vorschlag	Noce Piatta Noce Rotonda Guscio
Brazuelo (Garrón Delantero)	Jarrete / Morcillo Delantero	Músculo Brazo / Músculo	Osobuco de Mano	Chambao Dianteiro	Fore Shin or Fore Shank	Jarret ou Gite Avant	Hinterer Wadenshenkel Schienbein	Geretto Anteriore
Carnaza Cuadrada ó de Cola (Sin Peceto)	Contratapa	Coxao Duro	Ganso		Silverside / Flat	Tranche Ronde/ Tranche Ou / Ronde Semelle	Unterschale ohne Semerolle Unterspalte	Polpa di Coscia (Sottofesa) / Pezzo e Fetta di Mezzo
Carnaza de Paleta / Centro de Carnaza		Centro da Paleta de Paleta	Posta de Paleta	Cora ao da Paleta	Arm Clod or Thick End of Clod / Arm Clod Heart or Eye of Arm Clod	Boule or coeur de Macreuse	Dickes Bugstueck	Traverso di Spalla

Centro de Entraña ó Entraña Gruesa		Lombinho	Pollo Barriga		Thick Skirt / Hanging Tender	Onglet		
Chingolo de Paleta		Peixinho	Chocillo		Chuck Tender / Chuck Roll / Jewish Tender / Dutch Tender / Blade Roll / Blade Fillet	Filet D'Epaule / Jameau	Schulterfilet	Filetto della Spalla / Fusello
Cogote	Pescuezo	Pescaço Pescoco - Cogote	Cogote		Neck and Sticking / Clod and Sticking	Collier	Nackrenbratten Kamm	Scannatura / Di Collo e
Cogote, Aguja, Carnaza, Paleta y 5 ó 6 costillas.	Aguja, Espalda y Pescuezo	Acem e Pescaço			Chuck and Blade 5/6 ribs	Basses côtes avec Collier	Zungenstueck	Spalla Bassa
Colita de Cuadril (o Palomita)	Babilla	Maminha / Ponto de Alcatra Robo de Alcatra	Punta de Picana		Point of Rump / Rump Skirt / Triangle / Steak Cloak / Tail of Rump	Aiguillete de Rumstek Aiguillete Baronne	Huftspitze Buerger-Meisterstueck	Pezzo Bianco / Spinaccimo
Corazón de Cuadril		Centro de Alcatra	Asiento de Picana		Eye of Rump / Rump, Cap and Tail Off	Noix (couer)de Rumstek	Huft / Herz der Huefte	Scamone Scamone senza Coperchio
Cuadril (o cadera) con Tapa sin Colita	Cadera sin Babilla	Alcatra		Alcatra	Rump / Sirloin Butt / Loin End	Rumstek / Rampsteak sans Aiguillete	Hufte / Huefte / Huft	Scamone / Culaccio
Degolladura	Sangria				Sticking	Cou	Hals	Scannatura
Entraña Fina ó Entraña de Vuelo		Fraldinha / Entranha Fina	Entraña		Thin Skirt / Diaphragm	Hampe	Zwerchfell	
Falda (4 cost.)	Costillar	Peito/ Peito Alto	Aletillas	Prego do Peito / Tendron	Navel 4R Forequarter flank	Os Blanc	Nach-Brust	Petto Sottile
Garrón (Trasero)	Jarrete / Morcillos Posteriores o Jarretes	Músculo de Segunda / Músculo	Osobuco de Pierna	Chambao da Perna	Hindquarter / Shank	Plat de Jarret Pot au Feu / Jarret ou Gité Arriere	Schenkel	Geretto Posteriore
Lomo	Solomillo	File Mignon	Filete		Tenderloin / Fillet	Filet	Filet	Filetto
Marucha (o Tapa de Paleta)	Espalda (Parte)	Paleta / Raquete	Punta de Paleta		Shoulder clod or Blade Clod	Raquerre / Paleron / Palette / Macreuse / A Pot-au-Fau	Shulter / Shulterspitz	Spalla / Aletta / Capello da Prete
Matambre		Matambre	Malaya		Rose Meat			
Nalga de Adentro	Tapa	Coxae Mole	Posta Negra	Cha de Dentro / Pojadouro	Topside / Topround Inside	Coin / Tende e Tranche	Oberschale mit Deckel Eckstück	Fesa / Anca / Rosa

Nalga de Adentro sin Tapa		Coxae Mole sem Capa Coxao cha / de dentro			Topside Cap Off / Inside Round Cap Off	Tende de Tranche sans Dessus	Oberschale ohne Deckel	Contragirello senza Coperchio
Nalga de Afuera (Con Peceto)	Contratapa y Redondel	Coxao Duro		Cha de Fora	Silverside / Bottom Round	Tranche Ronde Gitê a la Noix (Semelle)	Unterschale mit Semerolle / Filetsteak com Schwanzstuck	Sottofessa / Sottofessa con Tondello
Peceto	Redondel	Lagarto Tatu	Pollo Ganso	Ganso	Round Roll or Eye of Round	Tranche ou Piece Ronde / Roti de Boeuf / Ronde de Gite	Semerolle / Rundermocken / Schwanzrolle	Girello / Magatello
Pecho (6 Cost.)	Pecho	Peito	Tapapecho		Brisket 6R	Poitrine Gros Bout	Brust	Petto
Rueda		Coxao			Round	Globe	Keule ohne Huefte	Coscia senza Scamone
Rueda con Cuadril Pierna Mocha		Coxao com Alcatra			Topbit & Rump Round & Rump	Cuisse avec Rumsteack	Keule	Coscia
Tapa de Bife Ancho	Tapa de Lomo Alto	Capa de Contrafile	Plateada		Rib Cap	Dessus de Côtes	Roastbeefdeckel	Coperchio del Contrafiletto
Tapa de Cuadril		Picanha	Punta de Ganso		Cap of Rump	Aiguillete	Hueftdeckel	Copertura della Scamone
Tapa de Nalga		Capa de Coxae Mole Capa da cha de dentro			Topside Collar / Cap of Inside			
Tortuguita (o Garrón de Nalga)	Morcillo / Culata de la contra	Músculo de Primeira / Músculo	Abastero		Leg of Beef / Heel Beef	Gîte / Epais du Janset / Nerveux de Gîte	Brattensfleisch / Breiter Schenkel	Rotola di Coscia / Porzione del Pesce
Vacio	Falda	Vazio	Tapabarriga	Vazia	Hindquarter Flank or Thin Flank	Bavette	Dünnung	Costine di pancia