



*Artesal*

**.CARNES NOBRES.**

*Catálogo*

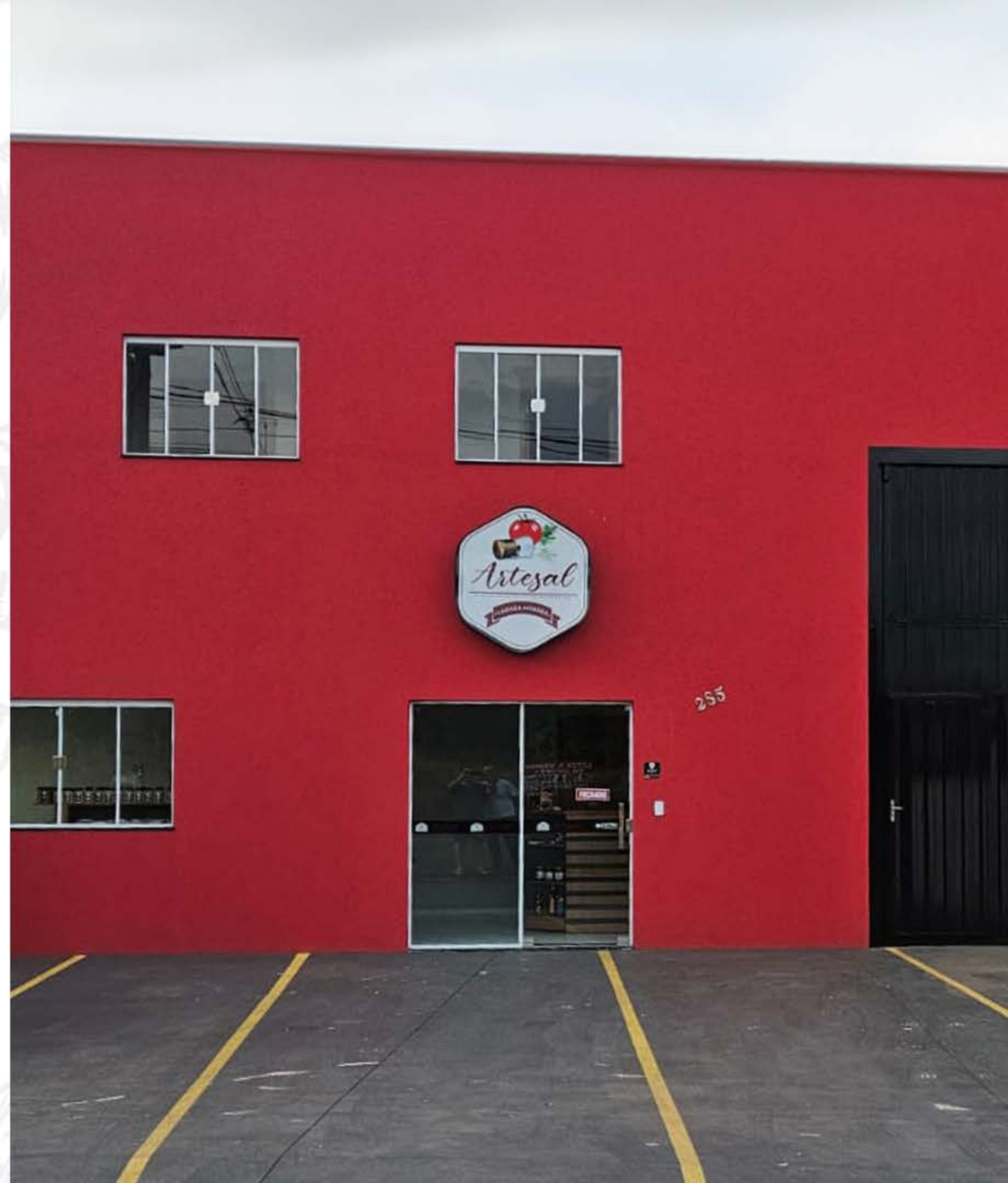
# História

Fazoli – Tradicional Família do município de Urupês-SP, se dedica desde 2012 a preparar artesanalmente Linguiças especiais com mais de 40 sabores. Ficou conhecida na região como produtora da melhor linguiça artesanal e também passou a ser reconhecida pela qualidade e variedade de produtos derivados de carnes em geral.

Com todo esse reconhecimento, nasceu o sonho de ampliar a produção e atender uma região maior, sem perder a qualidade que foi a origem do sucesso. Assim, poderia possibilitar que mais gente pudesse desfrutar desses produtos artesanais além da população da região.

Desde 2022 um grupo de Amigos passou a planejar e definir a expansão do negócio.

Nasce então ainda em 2022 a ARTESAL com o propósito de realizar o sonho dessa Família e levar o Nome da Cidade de Urupês para além de suas fronteiras.



# Qualidade

Para garantir a qualidade dos produtos artesanais toda matéria prima utilizada são escolhidas de forma criteriosa, buscando extrair o melhor sabor de cada ingrediente.

Nosso parceiro de carne bovina com a missão de produzir carne de qualidade investe em tecnologia, sanidade e aprimoramento de manejo. As matrizes são rastreadas desde seu nascimento e são inseridas em um rigoroso processo de seleção. Os animais são criados e recriados em sistema extensivo nos estados de MS e MT. Recebem acompanhamento zootécnico e veterinário desde a concepção. As pastagens e a água são monitoradas para segurança dos animais, promovendo excelentes índices de conversão alimentar. O Sistema de reprodução é voltado pra aceleração do melhoramento genético e o mecanismo utilizado é a Inseminação Artificial de Tempo Fixo ( IATF ). Na avaliação genética dos touros utilizados, os índices considerados na tomada decisão são: Área de olho de lombo ( AOL ), Marmoreio, Conversão e eficiência Alimentar, Precocidade e Ganho de Peso. Dessa maneira, a qualidade da carcaça dos animais começam a serem selecionadas desde a prenhez das matrizes já selecionadas. Os garrotes e novilhas são confinados no estado de São Paulo, na cidade de Urupês. A Meta do confinamento é produzir carne de qualidade superior e com cobertura de carcaça acima da média. Os animais selecionados para regime intensivo de engorda não ultrapassam 20 meses, sendo que o abate em sua maioria são de animais 0 a 2 dentes. Os ingredientes utilizados na dieta são de excelente procedência e certificados por empresas idôneas. O volumoso é composto por Silagem de produção regional. O concentrado são compostos por: milho ou Sorgo, DDG, polpa cítrica, núcleo e uréia. Todo período de engorda passa pela supervisão de equipe Zootécnica e veterinária e os animais são submetidos às vacinas e vermífugos permitidos por lei. Os índices de ganho de carcaça dos animais são monitorada e as metas de superação são inseridas no planejamento dos ciclos de engorda.



Linguças vendida em caixa contendo 10 embalagens de 400g cada, perfazendo um total de 4kg.



## ROMEU E JULIETA

Descubra uma combinação inovadora de sabores com a nossa Linguça Romeu e Julieta, que harmoniza a suculência da carne bovina com a doçura da goiabada e a cremosidade do queijo de coalho. Esta linguça oferece uma experiência gastronômica única, unindo o sabor marcante da carne com um toque agridoce irresistível. Perfeita para air fryer, forno, grelhados, churrascos e pratos especiais, ela traz um toque de criatividade e sofisticação à sua mesa.



## DA CASA

Delicie-se com a nossa Linguça Da Casa, uma combinação perfeita de carnes bovina e suína, temperada com cebola e enriquecida com queijo de coalho. Esta linguça oferece uma experiência gastronômica única, com o sabor suculento das carnes selecionadas, o toque moderado da cebola e o sabor irresistível do queijo de coalho. Ideal para air fryer, forno, grelhados, churrascos e pratos especiais, é uma escolha certa para quem busca qualidade e sabor.



## TRÊS QUEIJOS

Experimente a nossa Linguça Três Queijos, uma deliciosa combinação de carnes bovina e suína, harmonizada com a cremosidade do queijo de coalho, a suavidade da muçarela e o sabor marcante do queijo parmesão. Esta linguça é cuidadosamente preparada para oferecer uma explosão de sabores a cada mordida, perfeita para aqueles que apreciam uma experiência gastronômica rica e sofisticada. Ideal para air fryer, forno, grelhados, churrascos e receitas especiais, é a escolha certa para qualquer ocasião.



## COM AZEITONA

Descubra a combinação perfeita de sabores com a nossa Linguça com Azeitona, que une a suculência das carnes bovina e suína com o sabor distinto das azeitonas e a cremosidade do queijo de coalho. Esta linguça é ideal para quem busca uma experiência gastronômica única e sofisticada, proporcionando uma explosão de sabores. Perfeita para air fryer, forno, grelhados, churrascos e pratos especiais, ela traz um toque mediterrâneo à sua mesa, elevando qualquer refeição a outro patamar.



## COM BACON APIMENTADA

Saboreie a nossa Linguica com Bacon Apimentada, uma combinação irresistível de carnes bovina e suína, realçada pelo sabor defumado do bacon, a cremosidade do queijo de coalho e um toque picante de pimenta. Esta linguica é perfeita para os amantes de sabores intensos e marcantes, proporcionando uma experiência gastronômica rica e diferenciada. Ideal para air fryer, forno, grelhados, churrascos e pratos sofisticados, é a escolha ideal para tornar suas refeições ainda mais especiais.



## COM BRÓCOLIS

Descubra a harmonia de sabores da nossa Linguica com Brócolis, uma combinação suculenta de carnes bovina e suína, complementada pela frescura do brócolis e a cremosidade do queijo de coalho. Esta linguica oferece uma experiência gastronômica equilibrada e nutritiva, perfeita para quem busca uma opção deliciosa e saudável. Ideal para air fryer, forno, grelhados, churrascos e pratos especiais, ela leva um toque inovador e saboroso à sua mesa.



## COM LEGUMES

Encante-se com a nossa Linguica com Legumes, uma combinação suculenta de carnes bovina e suína, enriquecida com uma seleção de legumes frescos, como cenoura, milho e pimentão, além da cremosidade do queijo de coalho. Esta linguica é perfeita para quem busca uma refeição equilibrada, saborosa e nutritiva. Ideal para air fryer, forno, grelhados, churrascos e pratos especiais, ela proporciona uma explosão de sabores e cores que vão surpreender o seu paladar.



## COSTELA ESPECIAL

Descubra a excelência da nossa Linguica de Costela Especial, uma combinação única da suculência da costela bovina com a textura suave da mandioca, o sabor defumado do bacon e a cremosidade do queijo de coalho. Esta linguica é perfeita para os paladares mais exigentes, proporcionando uma experiência gastronômica rica e inesquecível. Ideal para air fryer, forno, grelhados, churrascos e pratos sofisticados, ela transforma qualquer refeição em um verdadeiro banquete.



## FININHA COM BACON

Desfrute da nossa Linguica Fininha com Bacon, uma combinação perfeita de carnes bovina e suína, aprimorada pelo sabor defumado do bacon. Esta linguica fininha é ideal para grelhados rápidos, churrascos e petiscos, proporcionando uma experiência gastronômica prática e deliciosa. Com um sabor marcante e uma textura suculenta, é a escolha ideal para air fryer, forno, grelhados, churrascos e qualquer ocasião, agradando os paladares mais exigentes.



## PIMENTA BIQUINHO

Experimente a nossa Linguica com Pimenta Biquinho, uma deliciosa combinação de carnes bovina e suína, enriquecida com a cremosidade do queijo de coalho e o toque suave e adocicado da pimenta biquinho. Esta linguica é ideal para quem busca uma explosão de sabores sem abrir mão da suavidade. Perfeita para air fryer, forno, grelhados, churrascos e pratos especiais, ela oferece uma experiência gastronômica única que vai encantar todos os paladares.



Carne vendida de caixa, podendo variar o quilo com um média de 6KG por caixa.



## T-BONE

O corte é bastante apreciado por amantes da boa gastronomia devido à sua composição, que é parte de contrafilé (maior) e parte de filé mignon (menor). Localização: corte do lombo contendo a parte central do filé mignon de um lado e a parte final do contrafilé do outro, separados pela vértebra lombar em um característico formato de T.

Informações da Caixa:  
Quantidade de 8 à 12 peças.

Corte: Tipo grelha um dedo e meio, média de 400 a 600 gramas cada T-BONE.



## ACEM ( DENVER STEAK )

É um corte recentemente criado nos Estados Unidos. Retirado da parte mais macia do acém, é saborosíssimo e ideal em assados e na grelha. Com bom marmoreio, o corte vem ganhando popularidade. Para manter a sua maciez, deve ser preparado ao ponto ou mal passado, além de cortado contra a fibra. Localizado no dianteiro do boi, o acém e, portanto, o denver steak, fica próximo ao pescoço e ao filé de costela.

Informações da Caixa:  
Quantidade de 4 à 6 peças.

Corte: Peça inteira



## ALCATRA

É uma carne suculenta e macia, com sabor acentuado de carne bovina. Pode ser preparada de diversas maneiras, como assada, grelhada, cozida ou refogada, sendo um corte bastante versátil na culinária. Localizada entre o coxão e o contrafilé na parte traseira do animal.

Informações da Caixa:  
Quantidade de 2 ou 3 peças.

Corte: Peça inteira



## BANANINHA DE CONTRA FILÉ

É um corte do contrafilé também conhecido como intercostais ou entrecostela. Muito saboroso e macio se preparado corretamente, a bananinha é um aperitivo incrível para servir como entrada em qualquer churrasco. Localização: parte traseira, em formato de tirinha arredonda, com cerca de 4 centímetros, extraída entre os ossos do contrafilé.

Informações da Caixa:  
Quantidade de 8 à 12 pacotes.

Corte:  
Cada pacote tem várias bananinhas.



## FILE DA COSTELA (BIFE ANCHO)

É um dos melhores cortes de carne bovina, contendo uma estreita faixa de gordura interna que fornece um sabor único e delicioso. Localização: é extraído do lombo, correspondente à carne acima da costela. O corte se encontra na parte da frente, entre a 2ª e 6ª vértebras do boi

Informações da Caixa:  
Quantidade de 5 à 8 peças.

Corte: Peça inteira, 4 a 5 dedos.



## FILE MIGNON

É o mais macio dos cortes bovinos e quase não possui gordura. Ideal para bifes altos como medalhões, pode também ser utilizado em picadinhos ou estrogonofes. Também é o corte ideal para o preparo de fondue, clássico do inverno. Localização: região traseira do boi, próximo ao contra file.

Informações da Caixa:  
Quantidade de 4 à 5 peças.

Corte: Peça inteira extra limpa.



## FRALDINHA

É uma carne incrivelmente macia e succulenta. Geralmente usada em churrascos, também fica uma delícia quando preparada no forno ou panela, em receitas diversas. Localização: entre a parte traseira e a costela.

Informações da Caixa:  
Quantidade de 4 à 5 peças.

Corte: Peça inteira.



## LOMBO (PRIME RIB)

É um corte de carne nobre, macio e saboroso. Ideal para churrascos, assados e grelhados. Localização: é extraído entre a sexta e décima costela do boi e serrado na transversal, seguindo o sentido dos ossos da costela que são limpos depois de fatiados.

Informações da Caixa:  
Quantidade de 6 à 10 peças.

Corte: Tipo grelha dois à três dedos, média de 400 a 700 gramas cada Prime Rib.



## LOMBO (TOMAHAWK)

é um corte de carne nobre, macio e saboroso. Ideal para churrascos, assados e grelhados. Localização: retirado da parte mais macia do lombo bovino, entre a sexta e a décima costela, na parte dianteira do boi. É formado por uma parte da costela bovina e o bife ancho.

Informações da Caixa:  
Quantidade de 6 à 10 peças.

Corte: Tipo grelha dois à três dedos, média de 500 a 900 gramas cada Tomahawk.



## MAMINHA

é uma carne magra e supermacia, com uma capa de gordura menor comparado à picanha e a à fraldinha. Excelente para preparações na brasa, entre outros. Localização: parte traseira do boi, entre o lombo e a coxa.

Informações da Caixa:  
Quantidade de 4 à 6 peças.

Corte:  
Peça inteira, porém apenas o miolo.



## OSSOBUCO

O corte vem em uma porção generosa, é arredondado e tem uma parte óssea em formato de tubo, onde está o tutano parte interna do osso rico em proteínas com alto valor nutritivo e que leva ainda mais sabor para o seu preparo. Localização: proveniente da parte nobre do musculo traseiro do boi.

Informações da Caixa:  
Quantidade de 8 à 12 peças.

Corte: Arredondado, um dedo e meio, média de 400 a 600 gramas cada peça.



## PALETA

É uma carne não muito gorda, muito usado como picadinho, assado de panela ou bife. Localização: parte dianteira do animal.

Informações da Caixa:  
Quantidade de 2 à 3 peças.

Corte: Peça inteira, porém apenas o miolo da paleta.



## PATINHO

É um corte magro, com pouca gordura, e é muito saboroso. Usado para assar, grelhar ou fritar, é um dos cortes mais populares e versáteis, pois pode ser preparado de diversas maneiras. Localização: constituído das massas musculares da face anterior do coxão separado do coxão-mole, do coxão-duro e da maminha-da-alcatra. Limites: Antero-Superior: maminha-da-alcatra. Pósterio-Lateral: coxão-duro.

Informações da Caixa:  
Quantidade de 2 ou 3 peças.

Corte: Peça inteira, porém apenas o miolo do patinho.



## PEITO (PONTA DE PEITO SEM OSSO)

É um corte magro, com pouca gordura, e é muito saboroso. Usado para assar, grelhar ou fritar, é um dos cortes mais populares e versáteis, pois pode ser preparado de diversas maneiras. Localização: constituído das massas musculares da face anterior do coxão separado do coxão-mole, do coxão-duro e da maminha-da-alcatra. Limites: Antero-Superior: maminha-da-alcatra. Pósterio-Lateral: coxão-duro.

Informações da Caixa:  
Quantidade de 2 à 3 peças.

Corte: Peça Inteira.



## PICANHA

Carne macia com uma capa gordura, muito apreciada nos churrascos. Sua gordura é o segredo para um acentuado sabor e a maciez. A peça inteira da picanha geralmente têm uma variação a depender do tamanho do animal. Localização: na parte traseira ao lado do contrafilé (região mais macia do boi), a picanha é parte da alcatra, de onde se retiram também o miolo da alcatra e a maminha.

Informações da Caixa:  
Quantidade em média de 4 peças.

Corte: Peça inteira.



## RAQUETINHA

É um corte do dianteiro. É o segundo corte mais macio, perdendo apenas para o Filé Mignon. Localização: na parte interna superior da paleta, ao lado do peixinho.

Informações da Caixa:  
Quantidade de 8 à 12 pacotes.

Corte: Tipo grelha um dedo e meio, cada pacote tem vários cortes, média de 400 a 600 gramas.





## CONTRA FILÉ (BIFE CHORIZO)

Recebeu esse nome devido à semelhança de seu formato ao do chouriço, um tipo de linguiça comum na Argentina, é composto por uma extensa capa de gordura lateral que contribui para o seu sabor. Localização: parte do traseiro, na parte dianteira do contrafilé, vizinho do bife ancho e da alcatra.

Informações da Caixa:  
Quantidade de 5 à 8 peças.

Corte: Peça inteira 4 a 5 dedos.



## CONTRA FILÉ

É um corte nobre, sendo o mais longo corte bovino. A camada de gordura que cobre o Contra Filé deixa a carne macia e succulenta. Localização: região traseira do animal, do lado contrário do Filé Mignon, separado deste apenas pelas vértebras lombares, representando cerca de 14% da carcaça.

Informações da Caixa:  
Quantidade de 2 à 4 peças.

Corte: Peça inteira sem ancho e sem chorizo, apenas contra filé.



## COSTELA ABERTA

É formada ainda por ossos mais finos, muitas cartilagens, e gordura e carne incorporadas, sendo considerada a "rainha da churrasqueiras" por sua maciez e succulência, além de uma excelente opção para fazer cozida na pressão ou forno. Localização: Costela Ponta de Agulha ou Minga é encontrada na parte dianteira e traseira do boi, tem um formato de triângulo.

Informações da Caixa:  
Quantidade de 3 à 4 peças.

Corte: Peça inteira do formato de triângulo.



## COSTELA DO DIANTEIRO

é proveniente do peito e um dos seus sub-cortes é o assado de tiras do dianteiro. Excelente para preparações na brasa, é um corte macio e relativamente magro, o que faz com que seu tempo de preparo seja mais rápido em relação às outras costelas. Localização: parte dianteira, correspondentes às cinco primeiras costelas, limitando-se em suas porções superior com o acém e inferior com o peito.

Informações da Caixa:  
Quantidade de 4 à 6 pacotes.

Corte: Cada pacote tem varias tiras de costela.



## COSTELA GIRA GRILL

É formada ainda por ossos mais finos, muitas cartilagens, e gordura e carne incorporadas, sendo considerada a "rainha do gira grill" por sua maciez e succulência, além de uma excelente opção para fazer cozida na pressão ou forno. Localização: Costela Ponta de Agulha ou Minga é encontrada na parte dianteira e traseira do boi, tem um formato de tiras de 4 dedos.

Informações da Caixa:  
Quantidade de 5 à 7 peças.

Corte: Peça inteira, tiras de 4 a 5 dedos.



## CUPIM

É saboroso e muito usado em churrasco, composto por fibras musculares entremeadas de gordura. Localização: está situado logo atrás do pescoço de bovinos, na parte dianteira.

Informações da Caixa:  
Quantidade de 2 à 4 peças.

Corte: Peça inteira, porém cortada ao meio.



## COSTELA DO TRASEIRO (JANELA)

É o corte com maior variedade de sabores, texturas e aromas. Exige um tempo de cozimento mais longo, para amaciar suas fibras. Localização: Extraída do centro da ponta de agulha, região central da costela bovina.

Informações da Caixa:  
Quantidade de 4 á 7 peças.

Corte: Peça inteira, tiras de 4 a 5 dedos.



# PREPARO DAS LINGUIÇAS NA CHURRASQUEIRA



1. Retire a linguiça da embalagem.



2. Se a linguiça estiver descongelada a preparação será mais rápida, você pode prepará-la congelada, porém o tempo será maior para assar.



**Obs.** Nunca corte ou faça furos na linguiça para não alterar a qualidade e sabor.



3. Para assar a linguiça de maneira correta é necessário fogo baixo ou médio.



4. Não há um tempo exato. É recomendável verificar a linguiça regularmente até que a mesma esteja cozida e dourada a seu gosto



**Obs.** Você deve regularmente virar as linguiças, para que ela complete o ciclo de assar dos dois lados.



5. Uma vez que as linguiças estejam prontas, retire com cuidado, pois estão bem quentes. Deixe descansar por alguns minutos antes de servir, para permitir que os sucos se redistribuam e a linguiça fique suculenta.

## PREPARO DAS LINGUIÇAS NO FORNO



**1.** Não Pré-aqueça o forno e ajuste a temperatura para cerca de 200°C.



**2.** Se a linguiça estiver descongelada a preparação será mais rápida, você pode prepará-la congelada, porém o tempo será maior para assar.



**Obs.** Nunca corte ou faça furos na linguiça para não alterar a qualidade e sabor.



**3.** Acomode as linguiças em uma assadeira mantendo espaço entre elas, para permitir que asse por igual.



**4.** O tempo de cozimento pode variar dependendo do tamanho e tipo de linguiça, bem como da potência de cada forno. Como ponto de partida, você pode começar com cerca de 10 a 15 minutos e verificar regularmente o ponto da linguiça.



**Obs.** Você deve regularmente virar as linguiças, para que ela complete o ciclo de assar dos dois lados.



**5.** Uma vez que as linguiças estejam prontas, retire com cuidado, pois estão bem quentes. Deixe descansar por alguns minutos antes de servir, para permitir que os sucos se redistribuam e a linguiça fique suculenta.



**Obs.** Lembre-se de seguir as instruções específicas do seu forno, pois os tempos e temperaturas podem variar um pouco de acordo com o modelo.

# PREPARO DAS LINGUIÇAS NA AIR FRYER



**1.** Não Pré-aqueça a Air Fryer: Ligue a sua Air Fryer e ajuste a temperatura para cerca de 180°C a 200°C.



**2.** Se a linguiça estiver descongelada a preparação será mais rápida, você pode prepará-la congelada, porém o tempo será maior para assar.



**Obs.** Nunca corte ou faça furos na linguiça para não alterar a qualidade e sabor.



**3.** Abra a cesta da air fryer e coloque as linguiças com cuidado em uma única camada, certificando-se de que não estejam muito próximas umas das outras para permitir a circulação adequada do ar quente. Feche a cesta.



**4.** O tempo de cozimento pode variar dependendo do tamanho e tipo de linguiça, bem como da potência da sua air fryer. Como ponto de partida, você pode começar com cerca de 10 a 15 minutos de tempo de cozimento.



**Obs.** Você deve regularmente virar as linguiças, para que ela complete o ciclo de assar dos dois lados.



**Obs.** Para garantir que as linguiças estejam completamente cozidas, você pode verificar a temperatura interna com um termômetro de carne. A temperatura interna recomendada para linguiças é de 74°C.



**5.** Uma vez que as linguiças estejam prontas, retire com cuidado, pois estão bem quentes. Deixe descansar por alguns minutos antes de servir, para permitir que os sucos se redistribuam e a linguiça fique suculenta.

# MANEIRAS DE DESCONGELAR E PRESERVAR O SABOR



## Método Ideal

Se você tiver tempo suficiente, o método ideal para descongelar carne é transferi-la do freezer para a geladeira. Isso permite um descongelamento lento e seguro, preservando a qualidade e o sabor da carne. Coloque a carne em um prato ou recipiente adequado para evitar vazamentos e deixe-a na geladeira por algumas horas ou durante a noite, dependendo do tamanho e da espessura da peça.



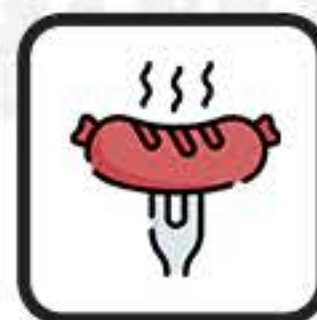
## Método de Imersão

Método de imersão: Se você precisar descongelar a carne rapidamente, pode usar o método de imersão em água fria. Coloque a carne em um recipiente hermético ou saco plástico selado para evitar que a água entre em contato direto com a carne. Em seguida, coloque o recipiente em uma pia ou tigela com água fria corrente ou troque a água a cada 30 minutos para manter uma temperatura segura. Nunca utilize água quente, pois pode começar a cozinhar a carne e afetar sua qualidade.



## Micro-ondas

Descongelamento no micro-ondas: Alguns micro-ondas possuem a opção de descongelamento, mas tenha cuidado ao usá-la, pois pode haver partes da carne que começam a cozinhar enquanto outras ainda estão congeladas. Siga as instruções do fabricante do seu micro-ondas para descongelar corretamente e, se possível, verifique a carne regularmente durante o processo.



## Mantendo o sabor

Para manter o sabor da carne durante o descongelamento, é importante evitar flutuações bruscas de temperatura. Não descongele a carne deixando-a em temperatura ambiente, pois isso pode aumentar o risco de crescimento bacteriano. Além disso, não descongele e congele novamente a mesma carne, pois isso pode afetar sua textura e sabor.



Acesse o nosso site  
**WWW.ARTESAL.COM.BR**

Avenida Deputado Antonio de Pádua Perosa, Nº 285  
Vila Toscana, Urupês/SP , cep 15850-250

atendimento@artesanal.com.br

(17) 98142-2170

 @artesalcarnesnobres