



LATINO MENU ESSENTIALS
ESENCIALES DEL MENÚ LATINO



10 THINGS THAT SET OUR PRODUCTS APART



- 1 QUALITY.** We source the freshest, best-quality items to cut and we maintain continuous oversight to make sure everything that leaves our facility is consistent and to our customers' specifications.
- 2 AFFORDABLE.** With Prime Cutting Room products, you receive competitive pricing on premium quality, portion-controlled cuts of beef, pork and chicken.
- 3 CRAFTED.** All our Prime Cutting Room products are produced on site by hand by skilled butchers/cutters.
- 4 MODERN.** Our state-of-the-art processing facility uses the latest technology in packaging and storage practices to extend shelf life and enhance presentation.
- 5 SAFETY.** We take food safety very seriously, with USDA inspection, an in-house QA team, metal detection, HACCP system, in-depth sanitation program and more.
- 6 FLEXIBILITY.** We invite our customers to visit our facility and work out exactly what they would like to buy. We do our best to tailor our finished products to our customers' expectations.
- 7 KNOWLEDGE.** We are a resource for our customers. We offer a chef-driven portion control program, and have a deep understanding of restaurant application processes for our finished goods.
- 8 SERVICE.** We take care of our customers and make sure that any issues are promptly corrected.
- 9 LOCAL.** We are based in the heart of New England in southern New Hampshire. Our customers can feel good about supporting a local business.
- 10 INVESTED.** As a business, we are invested in the success of our customers and look at these relationships as partnerships that we build on trust, fairness, respect, honesty and teamwork. We seek to enhance these partnerships through innovation, communication and an ongoing commitment to offering the highest level of service.

- 1 CALIDAD.** Obtenemos los productos más frescos y de la mejor calidad para cortar. Mantenemos una supervisión consistente para asegurarnos de que todo lo que sale de nuestro almacén sea consistente y cumpla con las especificaciones de nuestros clientes.
- 2 PRECIO COMPETITIVO.** Prime Cutting Room ofrece los productos de primera calidad en carnes de res, cerdo, pollo, y chivo. Cortado y porcionado como al cliente le guste.
- 3 HECHO A MANO.** Todos nuestros productos de Prime Cutting Room están cortado a mano por carniceros calificados.
- 4 MODERNO.** Nuestras salas de procesamiento utilizan la última tecnología de empaque para mantener los productos mas frescos y mejorar la presentación.
- 5 SEGURIDAD.** La seguridad alimentaria es de alta importancia. Con la inspección del USDA, un equipo de control de calidad interno, detector de metales, sistema HACCP, programa de limpieza profunda y más para su seguridad.
- 6 FLEXIBILIDAD.** Invitamos a nuestros clientes a visitar nuestro almacén y elegir exactamente lo que les gustaría comprar. Hacemos todo lo posible para adaptar nuestros precios y productos a las expectativas de nuestros clientes.
- 7 CONOCIMIENTO.** Somos un recurso para nuestros clientes. Ofrecemos cortes porcionados porque sabemos la importancia del control de las porciones y tenemos un entendimiento profundo de la aplicación de nuestros productos en los restaurantes.
- 8 SERVICIO.** Cuidamos a nuestros clientes y nos aseguramos de que cualquier problema se corrija rápidamente.
- 9 LOCAL.** Estamos ubicados en el corazón de Nueva Inglaterra, en el sur de New Hampshire. Nuestros clientes pueden sentirse bien al apoyar un negocio local.
- 10 INVERTIDO.** Invertimos en el éxito de nuestros clientes y consideramos cada cliente como nuestro socio. Cada relación construida sobre la base de la confianza, el respeto, la honestidad y el trabajo en equipo. Buscamos mejorar estas relaciones con la innovación, la comunicación y un compromiso fijo para ofrecer el más alto nivel de servicio.



Pork



75119
2" Cut Pork Feet

Cut from the hind feet of premium hogs. 30lb catch weight case, bulk liner pack.

Patas de cerdo de primer calidad picado en 2 pulgadas. Cada caja pesa mas o menos 30 libras.



75066
3/4" Pork Chop

Cut from humanely-raised Olymel pork from Canada. Packed in 5-7lb cryovac bags. 25lb catch weight case.

Chuleta picado en ¾ pulgadas de marca Canadiense Olymel y empacado en bolsas de 5-7 libras. Cada caja pesa mas o menos 25 libras.





7535

1pc Rib-On Skin-On Bellies

Olymel bellies packed in 1pc cases.
18–24lb pieces, liner bag.

Chicharron Canadiense de marca
Olymel, con cuero y hueso,
empacado 1 pieza entero por caja.



74201

1" Beef Short Rib

Cut from domestic steer and sliced
into 1" strips. Packed in 4/5lb
cryovac bags for your convenience.

Costilla de res domestico picado
en tiras de 1 pulgada y empacado en
4 paquetes de 5 libras para
su conveniencia.



74245

2–3" Cut Beef Feet

Cut from Greater Omaha beef feet.
20lb catch weight cases, bulk pack.

Pata de res domestico picado en
2–3 pulgadas de marca Greater
Omaha. Cada caja pesa mas o menos
20 libras.



Beef & Ox



75831

2" Cubed Tripe

Packerland scalded. 30lb catch weight, liner packed.

Mondongo de marca Packerland picado en 2 pulgadas. Cada caja pesa mas o menos 30 libras.



Goat & Lamb



74324

3/4" Round Cut Oxtail

Cut from Packerland 4 Star oxtails. 15lb catch weight case, bulk pack.

Rabo de res picado en ¾ pulgadas de marca Packerland 4 estrellas. Cada caja pesa mas o menos 15 libras.



70209

2" Cubed Skinless Cut Goat

20lb catch weight, liner bag.

Chivo picado en quadros de 2 pulgadas. Cada caja pesa mas o menos 20 libras.

71209

2" Cubed Mutton Legs

Australian lamb. 20lb catch weight, liner packed.

Pierna de cordero australiano picado en quadros de 2 pulgadas. Cada caja pesa mas o menos 20 libras.



Small Case Packs

For your convenience we offer a selection of small cases. You don't need to commit to a full case with our smaller case pack offerings.

Para su conveniencia, no necesita comprometerse con una caja complete, porque tambien ofrecemos una selecció de cajas de uno pieza o dos pieza.

1PC CASES

- 37493 Choice Ribeye**
13-17lb
- 3920 Select Ribeye**
13-16lb
- 3929 Choice 0x1 Strip**
10-14lb
- 3927 Select 0x1 Strip**
10-13lb
- 3923 C/C Pork Loin**
8-11lb
- 3909 Select Export Rib**
18-24lb
- 3904 Select Brisket**
12-18lb
- 3934 Choice Peeled Flap**
10-15lb
- 3913 Select Flap Meat**
10-15lb

2PC CASES

- 3910 Choice Eye Round**
7-11lb
- 3912 Choice Flank Steak**
10-15lb
- 3943 Select Rough Flank**
12-15lb

TO PLACE AN ORDER,
CONTACT A SALES REP AT

PARA HACER UN PEDIDO,
COMUNÍQUESE CON UN
REPRESENTANTE DE VENTAS AL

800-334-2449

PRIMESOURCEFOODS.BIZ

