



Método tradicional de defumação

Nosso processo de defumação segue o método a lenha. Realçando a cor, o tempero e o aroma da carne. Combinação que, somada à tradição Que Filé, é certeza de sabor e qualidade.



Dê um toque de sabor e tradição ao seu cardápio



Rua Água Bonita, 144 . Bairro Fontes . Ipatinga . MG
CEP 35.163-153 . Tel.: 31 3826 5739
www.quefilealimentos.com.br



Linha Defumada

Linha Premium

Linguiça de Pernil Tipo Caseira Defumada a Lenha 500 g



Código unidade
7898931402108

Código caixa
7898931402351

Quantidade por caixa
10 unidades

Tamanho da caixa
15 alt. | 21 larg. | 30 comp.

Disponível em
embalagem de 5 kg



Linguiça de Pernil ao Vinho 350 g



Código unidade
7898931402030

Código caixa
7898931402320

Quantidade por caixa
10 unidades

Tamanho da caixa
15 alt. | 21 larg. | 30 comp.

Disponível em
embalagem de 5 kg

Linguiça Mista Defumada 350 g



Código unidade
7898931402078

Código da caixa
7898931402344

Quantidade por caixa
12 unidades

Tamanho da caixa
15 alt. | 21 larg. | 30 comp.

Disponível em
embalagem de 5 kg

Linguiça de Frango com Ervas Finas 350 g



Código unidade
7898931402047

Código caixa
7898931402337

Quantidade por caixa
10 unidades

Tamanho da caixa
15 alt. | 21 larg. | 30 comp.

Disponível em
embalagem de 5 kg



Linguiça Tipo Portuguesa Sabor Bacon 400 g



Código unidade
7898931402023

Código caixa
7898931402313

Quantidade por caixa
12 unidades

Tamanho da caixa
15 alt. | 21 larg. | 30 comp.

Disponível em
embalagem de 5 kg

Linguiça Tipo Portuguesa Sabor Tradicional 400 g



Código unidade
7898931402016

Código caixa
7898931402306

Quantidade por caixa
12 unidades

Tamanho da caixa
15 alt. | 21 larg. | 30 comp.

Disponível em
embalagem de 5 kg

