

? Petit guide des morceaux de bœuf au Paraguay

? Petit guide des morceaux de bœuf au Paraguay

Voici un petit guide en photos pour vous aider à reconnaître les différents morceaux de bœuf et surtout à connaître leur **nom utilisé au Paraguay**.

Les photos ne sont pas toutes parfaites et certaines appellations ou correspondances peuvent parfois varier légèrement selon les boucheries ou les régions. Il peut donc y avoir **quelques petites erreurs ou différences de découpe**.

Mais l'objectif est surtout de vous donner **une bonne idée visuelle et pratique**, afin de pouvoir mieux vous y retrouver lorsque vous achetez de la viande au Paraguay.

? Un guide simple et pratique à garder sous la main lors de vos achats ! ???

Les morceaux de porc au Paraguay

Repères pour choisir, cuisiner et se repérer chez le boucher



Modes de cuisson (icônes)



Poêle / Sauté



Four / Rôti



Grill / Barbecue



Mijoté



Cuisson lente



Charcuterie

1 Cabeza de lomo



(Échine)

Bien persillée, tendre et savoureuse.



2 Paleta



(Épaule)

Un peu plus ferme, très goûteuse.



3 Costilla de cerdo



(Carré avec os)

Tendre et savoureux.



4 Lomo



(Filet mignon)

Très tendre et maigre.



5 Costilla



(Travers / côtes)

Savoureuse et légèrement grasse.



6 Panceta



(Poitrine)

Grasse et très goûteuse.



7 Matambre de cerdo



(Poitrine fine)

Fine et savoureuse.



8 Bondiola



(Échine sans os)

Tendre et bien persillée.



9 Jamón de cerdo



(Jambon)

Maigre et tendre.



10 Codillo



(Jarret)

Plus ferme, très goûteux en cuisson lente.



11 Pierna



(Cuisse)

Maigre et polyvalente.



Grasa de cerdo



(Gras de porc)

Utilisée pour cuisiner ou pour la charcuterie.



Cuero de cerdo



(Couenne)

Pour des plats traditionnels (chicharrón) ou des bouillons.



Chorizo de cerdo



(Saucisse de porc)

Très courant au Paraguay.



Butifarra



(Boudin de porc)

Spécialité locale.



À retenir

- Les noms peuvent varier selon les boucheries et les régions.
- Chaque morceau a une cuisson idéale.
- Le porc est très présent au Paraguay et permet de nombreuses préparations : grillades, mijotés, rôtis, charcuterie, etc.



Idées d'utilisation

- Grill / Asado : costilla, bondiola, matambre, chorizo
- Rôti au four : lomo, carré, pierna
- Mijoté : paleta, codillo, panceta
- Poêlée : lomo, pierna, cabezade lomo
- Charcuterie : panceta, grasa, butifarra





Guide pratique des morceaux de bœuf au Paraguay

Comparatif Paraguay • France • Belgique

Repères pour bien choisir, cuisiner et se régaler !



Autres morceaux à connaître

Photo	Nom au Paraguay	Équivalent France	Équivalent Belgique	Caractéristiques / Utilisation
	Bavette de flanchet (vacío)	Bavette de flanchet	Bavette de flanchet	Viande savoureuse, avec des fibres longues. Très appréciée au barbecue. 🔥 🍳 🍖 Grill / Poêle / Four
	Peceto	Rond de gîte (œil de ronde)	Morceau maigre de cuisse	Viande maigre et tendre. Idéal pour rôtis, carpaccios ou viande froide. 🍲 🍳 Mijoté / Four
	Bola de lomo	Morceau de cuisse type noix / tranche	Morceau maigre de cuisse	Tendre et peu gras. Parfait pour milanesas, rôtis ou steaks. 🍲 🍳 Poêle / Four
	Carnaza negra (carnaza de paleta)	Morceaux à mijoter	Morceaux pour carbonnades	Plus ferme, riche en goût. Idéal pour ragoûts, carbonnades et cuisson lente. 🍲 Mijoté
	Costilla (asado de tira)	Côte / travers de bœuf	Côte / plate côte	Très savoureuse, avec os. Incontournable pour l'asado (barbecue paraguayen). 🔥 Grill / Barbecue
	Osobuco	Jarret avec os	Jarret avec os	Riche en collagène. Parfait pour une cuisson lente (mijoté). 🍲 🍳 Mijoté / Four
	Matambre	Flanchet / viande à pot-au-feu	Flanchet / viande à bouillir	Pièce fine et plate, savoureuse. Souvent grillée, roulée ou farcie. Peut aussi se préparer en pot-au-feu. 🔥 🍳 Grill / Four
	Araña (araignée)	Araignée	Araignée	Morceau persillé, très tendre et savoureux. Idéal pour le grill, la poêle ou en tranches rapides. 🔥 🍲 Grill / Poêle
	Lomo	Filet mignon	Filet pur	Le morceau le plus tendre et le plus maigre. Idéal pour médaillons, steaks ou rôtis. 🍲 🍳 Poêle / Four
	T-Bone / Bife ancho (con hueso)	T-bone / Entrecôte avec os	T-bone / Côte à l'os	Morceau noble, savoureux, avec os. Parfait pour le barbecue. 🔥 Grill / Barbecue



À retenir

- ▶ Les noms peuvent varier selon les boucheries et les régions.
- ▶ Chaque morceau a une cuisson idéale.
- ▶ Le bœuf paraguayen est savoureux et permet de nombreuses préparations : grillades, mijotés, rôtis, etc.



Idées d'utilisation

- ▶ **Grill / Asado** : vacío, araña, costilla, lomo, bife ancho.
- ▶ **Mijoté** : osobuco, carnaza negra, matambre, peceto.
- ▶ **Poêle** : araña, lomo, bifes.
- ▶ **Four** : rôtis (peceto, lomo), costilla, matambre.



Conseil perso

"Choisis ton morceau en fonction de la recette, de la texture que tu préfères et surtout... fais-toi plaisir !"



*Une même
passion,
trois terroirs*

Guide pratique des morceaux de bœuf au Paraguay

Comparatif Paraguay • France • Belgique



Quand on arrive au Paraguay, les noms des morceaux de bœuf peuvent être déroutants. Voici un guide simple pour s'y retrouver entre les appellations paraguayennes, françaises et belges.

MÊMES MORCEAUX
MÊMES ÉMOTIONS

Les morceaux les plus utiles au quotidien

*Du champ
à l'assiette
le même plaisir*

	PARAGUAY Lomito	FRANCE Filet de bœuf	BELGIQUE Filet pur	À SAVOIR Le morceau le plus tendre, très maigre. Idéal pour médaillons, tournedos et cuisson rapide.
	PARAGUAY Bife ancho / Ojo de bife	FRANCE Entrecôte / noix d'entrecôte	BELGIQUE Entrecôte	À SAVOIR Très goûteux et persillé. Excellent à la poêle ou au barbecue.
	PARAGUAY Bife angosto / Bife de chorizo	FRANCE Faux-filet	BELGIQUE Contre-filet	À SAVOIR Un très bon steak, tendre et savoureux.
	PARAGUAY Tapa de cuadril / Picaña	FRANCE Aiguillette de rumsteck / picanha	BELGIQUE Picanha / rumsteak	À SAVOIR Grand classique d'Amérique du Sud. Garder la couche de gras à la cuisson.
	PARAGUAY Rabadilla / Cuadril	FRANCE Rumsteck	BELGIQUE Rumsteak	À SAVOIR Assez tendre et plutôt maigre. Convient en steaks ou en rôti.
	PARAGUAY Colita de cuadril	FRANCE Aiguillette baronne / tri-tip	BELGIQUE Aiguillette baronne	À SAVOIR Pièce tendre et savoureuse, à cuire entière ou en steaks.



Pour un bon steak

Ojo de bife • Bife de chorizo • Lomito • Picaña

*Simplement
le meilleur*



Guide pratique des morceaux de bœuf au Paraguay

Comparatif Paraguay • France • Belgique

Repères pour bien choisir, cuisiner et se régaler !



Du champ à l'assiette le même plaisir !



Autres morceaux à connaître

Photo	Nom au Paraguay	Équivalent France	Équivalent Belgique	Caractéristiques / Utilisation
	Bavette de flanchet (vacío)	Bavette de flanchet	Bavette de flanchet	Viande savoureuse, avec des fibres longues. Très appréciée au barbecue. Grill / Poêle / Four
	Peceto	Rond de gîte (œil de ronde)	Morceau maigre de cuisse	Viande maigre et tendre. Idéal pour rôtis, carpaccios ou viande froide. Mijoté / Four
	Bola de lomo	Morceau de cuisse type noix / tranche	Morceau maigre de cuisse	Tendre et peu gras. Parfait pour milanesas, rôtis ou steaks. Poêle / Four
	Carnaza negra (carnaza de paleta)	Morceaux à mijoter	Morceaux pour carbonnades	Plus ferme, riche en goût. Idéal pour ragoûts, carbonnades et cuisson lente. Mijoté
	Costilla (asado de tira)	Côte / travers de bœuf	Côte / plate côte	Très savoureuse, avec os. Incontournable pour l'asado (barbecue paraguayen). Grill / Barbecue
	Osobuco	Jarret avec os	Jarret avec os	Riche en collagène. Parfait pour une cuisson lente (mijoté). Mijoté / Four
	Matambre	Flanchet / viande à pot-au-feu	Flanchet / viande à bouillir	Pièce fine et plate, savoureuse. Souvent grillée, roulée ou farcie. Peut aussi se préparer en pot-au-feu. Grill / Four
	Araña (araignée)	Araignée	Araignée	Morceau persillé, très tendre et savoureux. Idéal pour le grill, la poêle ou en tranches rapides. Grill / Poêle
	Lomo	Filet mignon	Filet pur	Le morceau le plus tendre et le plus maigre. Idéal pour médaillons, steaks ou rôtis. Poêle / Four
	T-Bone / Bife ancho (con hueso)	T-bone / Entrecôte avec os	T-bone / Côte à l'os	Morceau noble, savoureux, avec os. Parfait pour le barbecue. Grill / Barbecue



À retenir

- ▶ Les noms peuvent varier selon les boucheries et les régions.
- ▶ Chaque morceau a une cuisson idéale.
- ▶ Le bœuf paraguayen est savoureux et permet de nombreuses préparations : grillades, mijotés, rôtis, etc.



Idées d'utilisation

- ▶ **Grill / Asado** : vacío, araña, costilla, lomo, bife ancho.
- ▶ **Mijoté** : osobuco, carnaza negra, matambre, peceto.
- ▶ **Poêle** : araña, lomo, bifes.
- ▶ **Four** : rôtis (peceto, lomo), costilla, matambre.



Conseil perso

"Choisis ton morceau en fonction de la recette, de la texture que tu préfères et surtout... fais-toi plaisir !"



Révision #1
Créé 2026-09-12 19:24:37 UTC par Le Chef Cédric
Mis à jour 2026-09-12 19:27:06 UTC par Le Chef Cédric