

**Muito além de
um açougue
somos distribuidora.**



EDB
FOOD
SERVICE



Quem Somos

A EDB é distribuidora do Empório do Boi e especialista em processamento de carne. Somos muito mais do que um açougue: entregamos soluções completas para facilitar a operação de empresas do setor alimentício.

O Que Fazemos

Realizamos o processamento da carne, entregando o produto pronto para uso, eliminando etapas como corte, limpeza e porcionamento.

Nosso Diferencial

Assumimos a parte mais trabalhosa da cozinha, reduzindo a necessidade de mão de obra e garantindo padronização, agilidade e menor desperdício.

Quem Atendemos

Atendemos desde grandes operações até pequenos empreendedores:

- Indústrias
- Restaurantes
- Hamburguerias
- Marmitarias
- Cozinhas industriais

Missão

Facilitar a produção dos nossos clientes com produtos prontos, seguros e de alta qualidade.

Visão

Ser referência no fornecimento e processamento de carnes na região, reconhecida pela eficiência e parceria.

Valores

- Qualidade
- Compromisso
- Praticidade
- Confiança



Porcionado

Clientes do food service que adquirirem a partir de 10kg de carne bovina ou suína podem solicitar o porcionamento personalizado (bifes, cubos, iscas/tiras ou moída), com opção de embalagem a vácuo, mediante agendamento prévio mínimo de 72 horas.

Disponíveis nos seguintes sabores:

• Peito com Acém
(equivalente ao nosso blend tradicional do varejo)

• Frango

• Carne de Primeira

Oferecemos flexibilidade na produção:

- ✓ Carne moída (sem moldagem)
- ✓ Hambúrgueres moldados e padronizados

Gramaturas disponíveis na máquina de moldagem:

- 88g
- 120g
- 172g
- 188g



Os **blends moldados** são entregues embalados a vácuo e acondicionados em caixas com produto congelado, garantindo qualidade e conservação.



CORTES BOVINOS



ACÉM

Também conhecido como agulha, acatrinha do dianteiro e lombinho, o acém fica localizado na parte dianteira do boi. Por ser relativamente magro, fica delicioso em ensopados, picadinhos, assados, refogados e bifes.

MIOLO DA ALCATRA

O miolo da alcatra possui uma boa camada de gordura em metade da peça, o que garante para este corte uma maciez e suculência incomparável. A peça inteira pode ser preparada no espeto, ou então em um grande bife sob a grelha.



ALCATRA COM MAMINHA

Peça de alcatra acompanhada do corte de maminha. Tem fibras curtas e mais macio que o coxão mole. Ideal para bifes, churrasco ou na grelha, em assados, refogados, grelhados e picadinhos.

ARANHA

A aranha é um dos subcortes da alcatra. Possui fibras curtas e macias que a tornam uma escolha tradicional para espetinhos, picadinhos, ensopados e molhos.



BANANINHA

Com bastante gordura entremeada, a bananinha é um aperitivo incrível para servir como entrada em qualquer churrasco, também usada em espetinhos e grelhados. Recebe esse nome pelo seu formato: tiras de 3 a 4 cm, mais alongadas e arredondadas.

CAPA DE COXÃO MOLE

A capa de coxão mole fica localizada na parte traseira do boi. É um corte macio e suculento. Pode ser usada em assados, ensopados, escalopes e enrolados, basta escolher seu prato preferido e se deliciar.



CAPA DE FILÉ

A capa de filé é um corte localizado sobre a ponta do contrafilé. Por ter uma textura desigual, é uma ótima opção para o preparo de receitas com molho e cozimento mais longo, que ressaltam toda a suculência dessa carne deliciosa.

CONTRA FILÉ

O contra filé é uma carne macia, de sabor acentuado devido sua camada de gordura que mantém a umidade da carne. Ela recebe esse nome, pois apenas algumas vértebras lombares a separam do filé mignon.



— Cozido



— Assado



— AirFryer



— Braza / Grelha



— Espeto



— Forno

CORTES BOVINOS



CUPIM

Corte composto por fibras musculares entremeadas de gordura, ou seja, é uma das partes do animal com maior concentração de adiposidade. A gordura do cupim é marmorizada e muito intensa.



FILE MIGNON COM CORDÃO

O filé mignon é reconhecido como o corte mais macio do boi, sendo também uma das carnes mais magras. Com um sabor adocicado e delicado, o filé mignon fica ainda mais saboroso em molhos, refogados e em cubos condimentados para stroganoff. O filé mignon com cordão é o corte inteiro, o cordão vem junto com a peça.



FILE MIGNON SEM CORDÃO

O filé mignon é reconhecido como o corte mais macio do boi, sendo também uma das carnes mais magras. Com um sabor adocicado e delicado, o filé mignon fica ótimo em preparos servidos com molhos, refogados e até cru, num condimentado steak tartare.



FRALDÃO

O fraldão bovino é uma variação da fraldinha, mas vem com a capa de gordura e é cortado na horizontal, o que propicia que o tempero penetre bem na carne e a deixe mais saborosa. Incrível para um churrasco, também é uma ótima opção para assar no forno.



LAGARTO

Localizado na parte traseira do boi, o lagarto tem fama de ser uma das carnes mais secas e magras do animal. A carne exige um preparo com longo tempo de cozimento para ficar carne macia. Muito usado em molhos, assados de panela, rosbifes e carpaccio.



LOMBINHO

O lombinho é um corte constituído da massa muscular obtida do músculo diafragma. Perfeito para ser consumido, grelhado, marinado ou refogado.



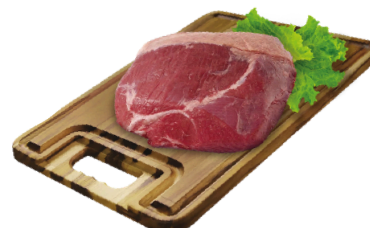
CORDÃO DO FILÉ

O cordão é retirado da parte lateral do famoso filé mignon, é uma carne muito macia e com pouca quantidade de gordura. Muito versátil na cozinha, pode ser utilizado em cubos, stroganoff ou até mesmo em espetinhos. Esse corte pode crescer de acordo com a espessura.



CORAÇÃO DA ALCATRA

Também chamado de miolo ou centro da alcatra, o coração da alcatra é um corte com fibras curtas, que deixam a carne extremamente macia. Muito indicado para bifes, churrasco, assados, refogados, grelhados e picadinhos.



— Cozido



— Assado



— AirFryer



— Braza / Grelha



— Espeto



— Forno

CORTES BOVINOS



COSTELA JANELA

Rico em sabor, a costela janela é obtida do centro da agulha, região central da costela bovina. É utilizada principalmente para um bom churrasco de chão, com osso, e pode ser preparada com fogo indireto. A carne apresenta grande teor de gordura e fibras longas.

COSTELA MINGA / ROJÃO

Retirada da ponta da agulha, com formato retangular. Ela apresenta menos ossos, sendo uma excelente opção para quem gosta de costela com menor percentual de gordura, porém sem deixar de ser saborosa.



COXÃO MOLE

Localizado na parte traseira do boi, o coxão mole também é conhecido como chã de dentro, coxão de dentro, paleta e polpa. Possui fibras curtas, o que garante que seja uma carne macia, perfeita para ensopados, assados, bifês, picadinhos, escalopes, milanesas, molhos e refogados.

COXÃO DURO

Com formato de um triângulo, o coxão duro fica localizado na parte traseira do animal e é uma carne com fibras mais longas e textura mais firme. Muito utilizado em preparos com maior tempo de cozimento, como ensopados, carnes de panela, molhos e refogados.

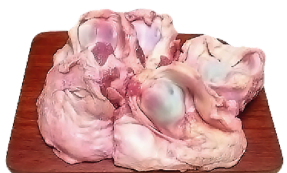


MÚSCULO

Um corte rico em fibras e pobre em gordura. Retirado da perna do animal, este corte muito saboroso pede cozimento longo e lento, ideal para carnes de panela ou para molhos, caldos e sopas com legumes ou batatas.

MAMINHA

Parte mais macia da alcatra, a maminha tem um formato quase triangular e é um dos cortes mais populares nas mesas brasileiras. Muito suculenta, com sabor suave, é uma excelente opção para assados, churrasco, na grelha, carnes de panela ou bifês.



OSSO DO PATINHO

O osso do patinho bovino, também conhecido como osso buco, é um osso que tem origem no corte do patinho. O osso do patinho oferece um toque especial ao ser adicionado na preparação de feijoadas e caldos.

PALETA

Paleta bovina é o corte localizado na parte dianteira do animal. É um corte macio, com presença de gordura, também é chamada de pá ou miolo de paleta. Possui fibras longas, além de ter gorduras saborosas concentradas.



— Cozido



— Assado



— AirFryer



— Braza / Grelha

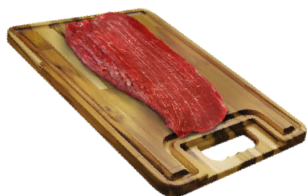


— Espeto



— Forno

CORTES BOVINOS



BIFE DO VAZIO (PACU)

Localizado entre a costela e a fraldinha, o bife do vazio, ou pacu, é uma carne muito saborosa, versátil e perfeita para ser preparada grelhada, frita ou como bife de panela.

PATINHO

O patinho bovino está localizado na parte traseira do boi. Corte magro, com pouca gordura, essa carne é ideal para o preparo de bifês, carne moída, milanesas e no preparo de carne moída crua, como o quibe ou steak tartare.



PEITO / BRISKET

O peito bovino é a parte do dianteiro bovino constituído por fibras musculares grossas e compridas. Ele precisa de cozimento longo em calor úmido. Ideal para o preparo de cozidos, caldos, sopas e um bom refogado.

PICANHA

Localizada ao lado do contrafilé (região mais macia do boi), a picanha é parte da alcatra, onde se retiram também o miolo da alcatra e a maminha. Bastante marmorizada, sua famosa capa de gordura garante sabor acentuado ao corte.



MÍUDOS BOVINOS



BUCHO

Rúmen ou bucho é o estômago do boi, ingrediente fundamental de uma receita famosa: a dobradinha. Além desse prato típico, vai bem em ensopados, cozidos e petiscos especiais..



— Cozido



— Assado



— AirFryer



— Braza / Grelha



— Espeto



— Forno

MÍUDOS BOVINOS



TRIPA FINA / GROSSA

A tripa bovina torta é um envoltório natural salgado de origem bovina. A tripa bovina salgada é indicada para fazer panelada.



CORAÇÃO

É uma ótima fonte de proteínas, além de ser rico em ferro e zinco. O coração é uma carne com pouca gordura e muito saborosa, ótima para churrasco ou consumo no dia a dia.

FÍGADO

O fígado bovino está entre as carnes mais nutritivas que se pode consumir. Normalmente é consumido com a forma de bife frito em frigideira. É rico em vitaminas e costuma ser consumido em tiras aceboladas.



LÍNGUA

Apreciada em diversos países, a cada vez mais popular no Brasil, é um dos ingredientes principais de pratos, além de uma ótima opção para ensopados e cozidos.

MOCOTÓ

Um ingrediente muito utilizado em diversas receitas. Rico em colágeno, principalmente no inverno. Muito utilizado em pratos típicos e também no preparo de caldos e ensopados.



RABO

O rabo de boi é uma carne muito apreciada na gastronomia brasileira. É muito utilizado em ensopados, como o famoso rabada, e também em pratos que garantem bastante sabor.

RINS

Um corte muito apreciado na gastronomia francesa e inglesa, é uma ótima opção para ensopados, cozidos e até mesmo assados.



— Cozido



— Assado



— AirFryer



— Braza / Grelha



— Espeto



— Forno

CORTES SUÍNOS



PANCETA

A barriga suína é um dos cortes de carne de porco com mais sabor e suculência. Extremamente macia e versátil, esse corte pode ser preparado de diversas maneiras, como: assada, frita na frigideira, na airfryer ou até mesmo recheada.



BISTECA

A bisteca é uma carne suína muito saborosa e que pode ser preparada na panela de pressão, assada e muito mais. Alguns ingredientes proporcionam um sabor ainda mais especial a essa carne como o mel, maçã e sucos de frutas cítricas.

CARRÉ

É o corte da suã e o lombo com ou sem a pele. Inteiro, pode ser assado no forno, com papel alumínio. Apesar de ser um corte com gordura, é necessário sempre regar com algum tipo de gordura, caso contrário a carne pode ficar ressecada, perdendo a textura e a maciez.



COSTELA À PURURUCA

É um corte retirado da traseira do porco. Pururuca é um petisco famoso da culinária mineira, à pururuca é uma pele de porco bem frita e crocante. Seu sabor salgado e sua textura contribuem para sua popularidade em todo o país.

COSTELA EM TIRAS

É um corte grande, começa no peito e vai até a parte mais traseira do porco. Uma característica dessa região são os ossos mais retos e um pouco mais espaçados. Esse é um corte bastante comum nos barbecues e é excelente para ser cozido e grelhado em churrasco.



COSTELINHA TEMPERADA

A costelinha temperada vem com uma camada de carne e temperos especiais, ideal para ser assada no forno ou em um delicioso churrasco. Prático, fácil de preparar e muito gostosa, a costelinha temperada é uma ótima pedida para fritar, assar, fazer churrasco e ensopados.

FILEZINHO

Retirado do lombo, o filé mignon suíno possui baixo índice de gordura superficial e é considerado um dos cortes mais macios e saudáveis da carne de porco, podendo ser preparado cozido, grelhado ou assado.



— Cozido



— Assado



— AirFryer



— Braza / Grelha



— Espeto



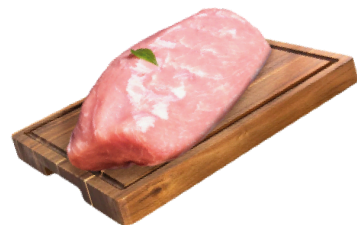
— Forno

CORTES SUÍNOS



LOMBO

O lombo suíno é um corte nobre, conhecido pela maciez, sabor suave e versatilidade no preparo. Ideal para assados, grelhados e receitas especiais, possui pouca gordura e excelente rendimento. Quando bem temperado, fica extremamente suculento e saboroso, sendo uma ótima opção para refeições do dia a dia ou ocasiões especiais.



PERNIL SEM OSSO

O pernil suíno é um corte nobre e muito apreciado quando assado inteiro. Sempre com muito sabor, macio e suculento. Diferente do pernil com osso, nessa peça é removido o osso, tornando o corte ainda melhor para ser assado inteiro.

PERNIL COM OSSO

O pernil suíno é um corte nobre e muito apreciado quando assado inteiro. Sempre com muito sabor, macio e suculento. Essa peça vem com osso.



PICANHA

A picanha suína é uma das partes mais nobres do porco, ela é retirada da alcatra inteira e seu corte assemelha-se ao corte bovino (em menor proporção), com mais maciez e sabor.

PICANHA TEMPERADA

A picanha suína temperada é um corte muito macio e delicioso. Fácil de preparar, vem com temperos naturais e pronta para ser assada ou preparada no churrasco para a família e amigos.



SOBREPALETA / COPA LOMBO

A sobrepaleta suína, também conhecida como copa lombo, é um dos cortes mais apreciados no mundo. A peça é muito macia, suculenta e possui bastante tecido conjuntivo, que proporciona uma experiência de texturas e sabores diferentes.



— Cozido



— Assado



— AirFryer



— Braza / Grelha



— Espeto



— Forno

CORTES SUÍNOS



TOUCINHO

O toucinho suíno é um corte tradicional e muito versátil, conhecido pelo seu sabor marcante e textura macia. Retirado da camada de gordura do porco, é ideal para preparar torresmo, temperar receitas, enriquecer feijão, farofas e diversos pratos típicos. Quando preparado corretamente, proporciona crocância e um sabor irresistível às receitas.



RABO SALGADO

O rabo suíno salgado é um ingrediente tradicional muito utilizado em receitas típicas brasileiras, especialmente em feijoadas, caldos e cozidos. Com sabor marcante e textura suculenta, ele ajuda a enriquecer os pratos, proporcionando mais sabor e autenticidade às preparações. Seu processo de salga intensifica o sabor, tornando cada receita ainda mais especial.



ORELHA SALGADA

A orelha suína salgada é um ingrediente tradicional muito utilizado na culinária brasileira, especialmente em feijoadas e cozidos. Com sabor marcante e textura característica, ela agrega mais riqueza e autenticidade às receitas. Seu processo de salga intensifica o sabor e proporciona uma experiência única nos pratos típicos.



COSTELA SUÍNA SALGADA

A costela suína salgada é um corte tradicional, muito saboroso e ideal para dar um toque especial às receitas. Com sabor marcante e textura suculenta, é perfeita para preparos como feijão, feijoada, cozidos e pratos típicos. Seu processo de salga ajuda a intensificar o sabor, tornando cada receita ainda mais rica e deliciosa.



PÉ SALGADO

O pé suíno salgado é um ingrediente tradicional muito apreciado em receitas típicas brasileiras, como feijoada, caldos e cozidos. Com sabor intenso e textura característica, ele contribui para deixar os pratos mais encorpados e saborosos. Seu processo de salga realça ainda mais o sabor, garantindo autenticidade e riqueza às preparações.



— Cozido



— Assado



— AirFryer



— Braza / Grelha



— Espeto



— Forno



ASA DE FRANGO

A asa de frango é um corte muito saboroso e versátil, ideal para churrascos, frituras e assados. Com carne macia e suculenta, é perfeita para preparar com molhos e temperos variados, garantindo muito sabor em qualquer ocasião.



COXA COM SOBRECOPA

A coxa com sobrecoxa de frango é um corte suculento e cheio de sabor, ideal para assados, grelhados e receitas do dia a dia. Possui ótima quantidade de carne e maciez, garantindo preparos saborosos e suculentos.



CORAÇÃO DE FRANGO

O coração de frango é um corte muito apreciado pelo sabor marcante e textura macia. Muito utilizado em churrascos, pode ser preparado grelhado, assado ou na frigideira, ficando extremamente saboroso quando bem temperado.



FÍGADO DE FRANGO

O fígado de frango é um corte nutritivo e muito saboroso, bastante utilizado em receitas tradicionais. Pode ser preparado acebolado, grelhado ou em molhos, oferecendo sabor marcante e textura macia.



COXINHA DA ASA

A coxinha da asa é um corte muito apreciado pela praticidade e sabor. Ideal para frituras, churrascos e receitas assadas, possui carne macia e suculenta que agrada em diversas ocasiões.



FILÉ DE PEITO DE FRANGO

O filé de peito de frango é um corte leve, macio e versátil, ideal para grelhados, empanados e diversas receitas saudáveis. Possui excelente rendimento e praticidade no preparo do dia a dia.



— Cozido



— Assado



— AirFryer



— Braza / Grelha



— Espeto



— Forno



FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO

O filé de coxa de frango é um corte desossado, macio e muito suculento. Ideal para grelhados, assados e receitas rápidas, possui sabor intenso e excelente versatilidade no preparo.



FILEZINHO SASSAMI

O filezinho sassami é um corte nobre e extremamente macio retirado do peito do frango. Ideal para grelhados, empanados e receitas rápidas, oferece praticidade e muito sabor no preparo.



MEIO DA ASA

O meio da asa de frango é um corte muito apreciado pela suculência e sabor. Ideal para frituras, churrascos e preparo na air fryer, fica crocante por fora e macio por dentro.



MOELA DE FRANGO

A moela de frango é um ingrediente tradicional muito utilizado em receitas caseiras, caldos e petiscos. Com sabor marcante e textura única, fica extremamente saborosa quando cozida e bem temperada.



PEITO DE FRANGO

O peito de frango é um corte versátil, leve e muito consumido no dia a dia. Ideal para grelhados, cozidos, assados e receitas saudáveis, possui excelente rendimento e sabor suave.



SOBRECOXA DE FRANGO

A sobrecoxa de frango é um corte muito suculento e saboroso, ideal para assados, frituras e churrascos. Sua maciez e quantidade de gordura equilibrada garantem preparos extremamente saborosos.



— Cozido



— Assado



— AirFryer



— Braza / Grelha



— Espeto



— Forno

CORTES NOBRES



PICANHA

A picanha bovina é um dos cortes mais nobres e apreciados do churrasco. Conhecida pela maciez, suculência e sua camada de gordura característica, proporciona muito sabor em preparos na churrasqueira, grelha ou forno.



MAMINHA

A maminha é um corte nobre, macio e suculento, retirado da parte traseira do boi. Muito versátil, é ideal para churrascos, assados e grelhados, oferecendo sabor suave e excelente maciez.



PRIME RIBS

O prime ribs é um corte nobre retirado da região do contrafilé com osso, conhecido pelo alto nível de marmoreio, maciez e sabor intenso. Ideal para churrascos e preparos especiais, proporciona uma experiência gastronômica sofisticada e extremamente suculenta.



T-BONE

O T-bone é um corte nobre e sofisticado que reúne dois cortes em uma única peça: contrafilé e filé mignon, separados por um osso em formato de "T". Extremamente macio e saboroso, é ideal para churrascos e grelhados especiais.



SHORT RIBS

O short ribs é um corte nobre retirado da parte dianteira bovina, conhecido pela combinação perfeita entre carne macia, marmoreio e osso. Muito saboroso e suculento, é ideal para churrascos, defumados e preparos lentos.



BIFE ANCHO

O bife ancho é um corte nobre retirado da parte dianteira do contrafilé, reconhecido pelo alto marmoreio e extrema maciez. Muito apreciado em churrascos e grelhados, oferece sabor intenso e suculência incomparável.



— Cozido



— Assado



— AirFryer



— Braza / Grelha



— Espeto



— Forno

CORTES NOBRES



CHORIZO

O bife de chorizo é um corte nobre retirado do contrafilé, conhecido pela maciez, capa de gordura uniforme e sabor marcante. Muito tradicional na culinária argentina, é ideal para churrascos e grelhados de alto padrão.

CHUCK EYE ROLL

O chuck eye roll é um corte bovino extremamente saboroso, conhecido como uma alternativa muito macia e suculenta próxima ao ribeye. Possui excelente marmoreio, garantindo sabor intenso e ótimo resultado em grelhados e churrascos.



BOMBOM DA ALCATRA

O bombom da alcatra é um corte nobre, pequeno e extremamente macio, retirado do miolo da alcatra. Possui fibras delicadas e excelente suculência, sendo ideal para churrascos, medalhões e grelhados especiais.

BABY BEEF

O baby beef é um corte nobre retirado da ponta da alcatra, conhecido pela maciez, sabor suave e suculência. Muito apreciado em churrascos e grelhados, oferece excelente textura e um preparo sofisticado para diversas ocasiões.



— Cozido



— Braza / Grelha



— Assado



— Espeto



— AirFryer



— Forno



LINGUIÇA CALABRESA

A linguiça calabresa é um embutido muito saboroso, conhecido pelo tempero marcante e sabor defumado característico. Ideal para churrascos, pizzas, petiscos e diversas receitas do dia a dia, oferece praticidade e muito sabor no preparo.



LINGUIÇA CALABRESA RETA

A linguiça calabresa reta possui sabor intenso e tempero marcante, com textura suculenta e excelente rendimento no preparo. Ideal para churrascos, grelhados e receitas variadas, é uma opção prática e muito saborosa.



BACON

O bacon é um corte suíno defumado muito apreciado pelo sabor intenso e textura crocante quando preparado. Extremamente versátil, é ideal para receitas, lanches, massas, hambúrgueres e diversos pratos que pedem mais sabor.



LINGUIÇA DE FRANGO

A linguiça de frango é uma opção leve, saborosa e muito versátil. Ideal para churrascos, grelhados e receitas do dia a dia, possui tempero equilibrado e textura suculenta.



LINGUIÇA PICANTE

A linguiça picante é perfeita para quem aprecia sabores intensos e marcantes. Com temperos especiais e um toque apimentado, é ideal para churrascos, petiscos e receitas cheias de personalidade.



LINGUIÇA MISTA

A linguiça mista combina carnes selecionadas, proporcionando equilíbrio entre sabor, suculência e textura. Ideal para churrascos, frituras e diversas receitas, é uma opção muito saborosa e versátil.



LINGUIÇA SUÍNA

A linguiça suína é um clássico muito apreciado pelo sabor marcante e suculência. Produzida com carnes suínas selecionadas e temperos especiais, é ideal para churrascos, grelhados e receitas tradicionais.



— Cozido



— Assado



— AirFryer



— Braza / Grelha



— Espeto



— Forno



Excelência em cada corte. Confiança em cada entrega.

Para garantir o melhor atendimento e alinhar sua necessidade com precisão, é essencial falar com nossa equipe antes de fechar seu pedido.

Cada operação tem suas particularidades por isso, ao entrar em contato, você recebe informações completas sobre:

- ✓ Prazo de produção
- ✓ Tempo de entrega
- ✓ Disponibilidade para sua região
- ✓ Condições ideais para o seu pedido

👉 Fale agora com nosso time e solicite seu atendimento personalizado.

Atendimento Food Service Personalizado

Pensando na rotina profissional da sua operação, oferecemos porcionamento sob medida para pedidos a partir de 10kg de carne bovina ou suína:

Bifes - Cubos - Iscas (tiras) - Carne moída

- ✓ Opção de embalagem a vácuo
- ✓ Produção mediante agendamento mínimo de 72 horas

Logística Inteligente de Entrega (Atacado)

- Pedidos até 12h → entrega no dia seguinte pela manhã
 - Pedidos após 12h → entrega no dia seguinte à tarde
- Entregas regulares: Segunda a quinta-feira

Sexta-feira:

- Até 12h → entrega sábado pela manhã
- Após 12h ou sábado → entrega segunda (até 12h)

Formas de Pagamento

- Pix
- Cartão de crédito
- Boleto (após análise de crédito)

Conte com o EDB Food Service

Qualidade premium, padronização e compromisso com o seu negócio.
Do corte ao delivery, cuidamos de cada detalhe para você focar no que realmente importa: vender mais e servir melhor.