

SELEZIONE

so food[®]

solo cibi eccellenti

CARNI
CATALOGO

CONDIZIONI DI VENDITA

ORDINI

- Si accettano ordini solo per cartoni interi.
 - I prezzi sono da intendersi IVA esclusa.
-

OPZIONI DI PAGAMENTO

- Al ricevimento della merce:
 - In contanti all'autista
 - Mediante POS
 - Contrassegno con assegno a vista fattura intestato a SO FOOD srl
 - Bonifico anticipato con sconto del 2%
-

TRASPORTO

- Per ordini di importo pari o superiore a € 250,00: consegna gratuita
- Per ordini di importo inferiore a € 250,00: € 10,00 di contribuzione spese

Invitiamo i nostri clienti a controllare la quantità e l'integrità della merce al momento della consegna, annotando in fattura eventuali mancanze o danneggiamenti, con data e firma del corriere.

Senza questa dichiarazione, SO FOOD srl non potrà sostituire o reintegrare la merce.

CONTATTI

Marilena Calabrese

Resp. Amministrativo e Ordini

info@sofood.org

T. +39 080 534 36 33

Fulvio Bianchi

Resp. Logistica

ordini@sofood.org

T. + 39 346 147 15 54

SEDI

Sede Legale

SO FOOD SRL

Lungomare IX Maggio, 54

70132 Bari

Deposito

SO FOOD SRL

Baricentro | Lotto 3 Modulo 11

70010 Casamassima | BA

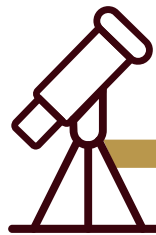
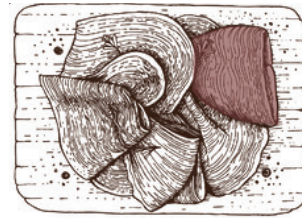


SO GOOD

MISSIONE

Siamo specializzati nella ricerca, vendita e distribuzione di **prodotti gastronomici eccellenti** per la **ristorazione**, le **pizzerie** e le **botteghe gastronomiche**.

Ricerchiamo, selezioniamo e proponiamo specialità alimentari pregiate, prodotte da aziende referenziate con materie prime di grande qualità e nel rispetto dell'ambiente.



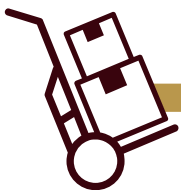
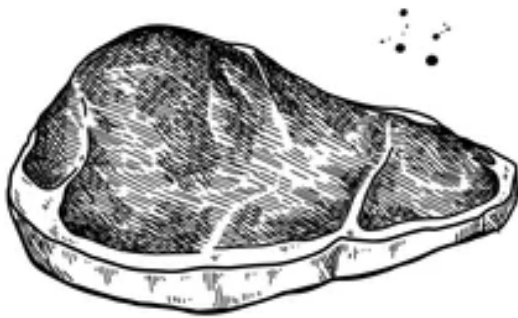
SO FAR

VISIONE

Ogni giorno studiamo l'**evoluzione del mercato agroalimentare** per offrire a chef, ristoratori, pizzaioli e gastronomi i migliori prodotti della tradizione italiana ed europea.

Privilegiamo il **rapporto diretto** con ciascun produttore prima di annoverarlo tra i nostri fornitori.

Ci teniamo a creare **relazioni personali empatiche** con i nostri clienti per orientarli al meglio nella scelta delle nostre selezioni di specialità alimentari.



SO FRESH

DISTRIBUZIONE

Il nostro quartier generale è situato al Baricento di Casamassima (Ba) e ospita un **grande magazzino** di 800 mq con circa 2000 referenze attive, tra prodotti alimentari a **temperatura ambiente**, **freschi**, **freschissimi** e **surgelati**.

I nostri consulenti sono impegnati ogni giorno nel rappresentare So Food, servendo un portfolio di oltre 2000 clienti.




SO FAST

CONSEGNE

Disponiamo di una flotta interna specializzata nel trasporto degli alimenti per le consegne **entro 24/48 ore** in Puglia e Basilicata, in modo da garantire la **velocità delle forniture** e la **freschezza dei prodotti** ordinati.

INDICE

SCUDELLARO	pag. 06	VENETO
TERRA DEI TRULLI	pag. 154	PUGLIA
SAPORI MEDITERRANEI	pag. 201	 BASILICATA
CENTRO CARNE	pag. 231	ABRUZZO



CARNI

TUTTE LE NOSTRE AZIENDE



❁ I nostri animali **crescono** all'aperto
mangiando **grano, cereali,**
leguminose ed **erba medica**
nel rispetto dei ritmi della **natura**.



POLLO LATTE&MIELE, BENESSERE PER TUTTI ... ANCHE PER IL POLLO



Fiore all'occhiello della nostra azienda è la produzione secondo disciplinare Latte & Miele.

La tradizione della Corte Padovana unita alla ricerca dell'Università di Padova e lo chef Barontini ci ha portati a brevettare il **sistema di allevamento "Latte & Miele"**.

Il brevetto risale al 2007 e ci ha visto protagonisti assieme all'Università di Padova in tutta la fase di sviluppo e sperimentazione.

La Camera di Commercio di Padova detiene la proprietà del brevetto e per questo è tutt'ora **organo di controllo e garanzia**.

Il nostro "Pollo Latte&Miele" già eccellente per essere allevato all'aperto con una sana alimentazione, trova nel sapore una nuova intensità grazie all'impiego di Miele e Latte in Polvere durante le fasi di accrescimento. I vantaggi di questa alimentazione però non vanno tutti in gusto, ne guadagnano anche gli animali in salute e benessere.





Pollo Latte&Miele

Grazie ad una speciale alimentazione a base di erba medica, granaiglie, latte e miele i nostri prodotti diventano speciali per gusto, qualità e morbidezza delle carni.

UNICO ED INIMITABILE





Caratteristiche degli animali latte e miele

E' da sfatare l'idea che si tratti di una carne dolce.
Il "Latte & Miele" **aumenta la gustosità e la morbidezza delle carni**
senza alterarne le caratteristiche.

I vantaggi di questa alimentazione non vanno solo in gusto,
ne guadagnano soprattutto gli animali in termini di **salute e benessere**.

Il **miele** aumenta le difese immunitarie degli animali e
apporta la giusta quantità di minerali, vitamine e micronutrienti dalle note
proprietà disintossicanti ed antisettiche.

Durante le fasi di accrescimento viene aggiunto il **latte**
all'alimentazione quotidiana, questo garantisce un sano apporto di vitamine,
proteine e calcio.

Il latte ed il miele vengono integrati durante gli ultimi 60 giorni mescolandoli
assieme alla normale alimentazione senza alterare le abitudini degli animali.

La carne "Latte&Miele" è **delicata, tenera e profumata**.

Rispetto a quella degli animali ruspanti,
ha un maggior contenuto di acidi grassi Omega 3.



RAZZA
Collo Nudo Label Rouge



TEMPO DI ACCRESCIMENTO
120 - 160 gg.



PERIODO DI DISPONIBILITA'
tutto l'anno



PESO MACELLATO
Kg 1,80 - 2,00 Ca



ALIMENTAZIONE
Cereali, crusca ed erba medica, latte e miele come da disciplinare



ALLEVAMENTO
Candiana (Padova)



MACELLAZIONE
Tecnica francese con rifinitura a mano



IDEALE PER
Fritto, arrosto, brasato, umido.



PARZIALMENTE EVISCERATO
Cod. SCU54-PE



EVISCERATO
Cod. SCU54-E



POLLO LATTE & MIELE

Razza certificata a lento accrescimento con la maturazione di 120-160 giorni prima di arrivare a macellazione. Animale di grande movimento, ama il pascolo con conseguente carne soda ma allo stesso tempo morbida, pelle sottilissima e limitata intarsiatura di grasso.

Ottimo per qualsiasi tipo di cottura (arrosto, brasato, umido); per la cottura alla griglia si consiglia di applicare una cottura lenta per evitare che la carne risulti troppo asciutta, essendo una carne con poco grasso e pelle molto sottile.

La macellazione viene eseguita utilizzando le migliori tecniche francesi per evitare di danneggiare la pelle, maltrattare le carni ed evitare la possibilità che si trasferisca all'animale qualche sgradevole odore.

Le carni si presentano più morbide, anche se i mesi di maturazione tenderebbero a renderle notevolmente consistenti, la pelle è ottima da degustare in quanto i profumi del miele tendono a trasferirsi proprio nelle parti grasse dell'animale.



EVISCERATO GOLD
Cod. SCU54-G



CASSA IN CARTONE DA 6 PZ



RAZZA
Golden Comet



TEMPO DI ACCRESCIMENTO
230 - 280 gg.



PERIODO DI DISPONIBILITA'
Dicembre - Gennaio



PESO
Kg 2,50 - 3,00 Ca



ALIMENTAZIONE
Cereali, leguminose, crusca,
erba medica, latte e miele come
da disciplinare.



ALLEVAMENTO
Candiana (Padova)



MACELLAZIONE
Tecnica francese che evita
di danneggiare la pelle;
finitura a mano



IDEALE PER
Bollito, arrosto, brasato, umido.



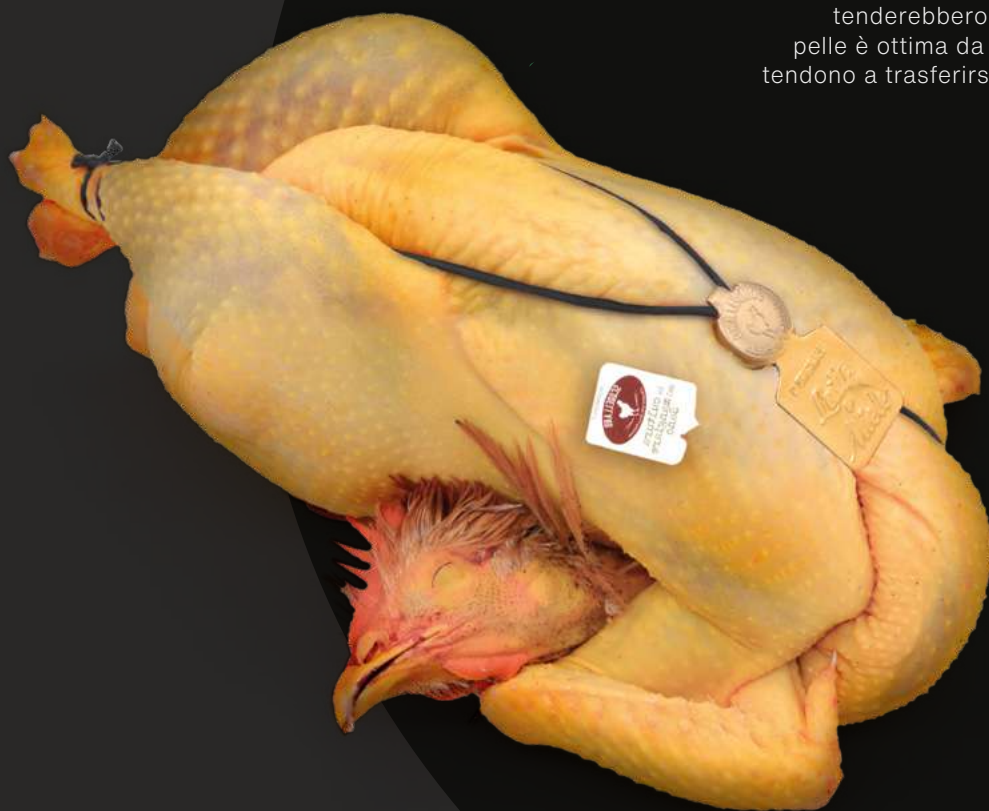
PARZIALMENTE EVISCERATO
Cod. SCU64-PE

EVISCERATO
Cod. SCU64-E



CAPPONE LATTE & MIELE

E' il pollo maschio che viene castrato per portare ad una valorizzazione della carne. La carne del gallo diventa dura e meno saporita col tempo, mentre quella dei capponi si mantiene tenera e prelibata. Pollame cresciuto a terra all'aria aperta, senza l'uso di nessun tipo di forzatura della crescita, in condizioni di benessere. La durata dell'accrescimento è di 220-280 giorni. Garantito dal rigido disciplinare latte e miele con un'alimentazione a base di cereali, crusca ed erba fresca, prodotti prevalentemente in azienda. Nell'ultima fase della loro crescita la dieta è arricchita da una percentuale di latte e miele millefiori rigorosamente dei colli euganei come da disciplinare. La macellazione è eseguita con le migliori tecnologie francesi e rifinito a mano. Le carni si presentano più morbide, anche se i mesi di maturazione tenderebbero a renderle notevolmente consistenti, la pelle è ottima da degustare in quanto i profumi del miele tendono a trasferirsi proprio nelle parti grasse dell'animale. Ottimo per qualsiasi tipo di cottura.



EVISCERATO GOLD
Cod. SCU64-G

CASSA IN CARTONE DA 5 PZ



RAZZA
Faraona Gallor



TEMPO DI ACCRESCIMENTO
140 - 180 gg.



PERIODO DI DISPONIBILITA'
tutto l'anno



PESO
Kg 1,80 - 2,00 Ca



ALIMENTAZIONE
Cereali, leguminose, crusca,
erba medica, latte e miele
come da disciplinare.



ALLEVAMENTO
Candiana (Padova)



MACELLAZIONE
Metodo tradizionale,
completamente a mano.



IDEALE PER
Bollito, brasato, arrosto,
forno, spiedo o griglia.



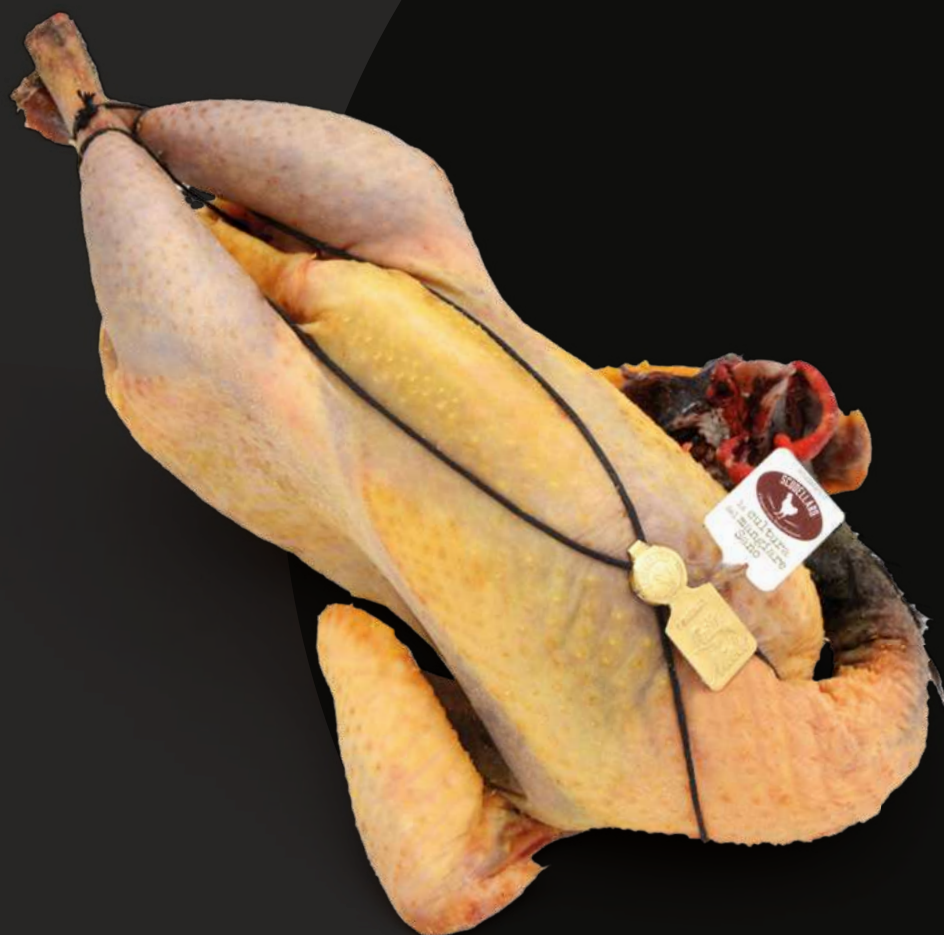
PARZIALMENTE EVISCERATO
Cod. SCU59-PE

EVISCERATO
Cod. SCU59-E



FARAONA LATTE & MIELE

Specie proveniente dalla Francia dalle origini africane, che si presenta con carni salde e asciutte, dai profumi selvatici. Vengono macellate tra i 140 e i 180 giorni, utilizzando prevalentemente maschi che mantengono la carne asciutta e con un intenso colorito a zone giallo e ambrato. La macellazione è eseguita esclusivamente a mano, vista la delicatezza dell'animale, per non danneggiare le pelli. Utilizzabile in qualsiasi modo come la carne di pollo (bollito, brasato, arrosto, spiedo o griglia).



EVISCERATO GOLD
Cod. SCU59-G

CASSA IN CARTONE DA 6 PZ

STRUTTURA AZIENDALE

Dimensione dell'Azienda: **65** ettari, dei quali **60** a seminativi e **5** ad uso allevamento dove sono dislocate le 14 strutture composte da sei edifici adibiti ad uso allevamento con rispettivi 2,5 ettari a bosco per il movimento e razzolamento del pollame e un nuovo macello CE.

L'ALLEVAMENTO

L'Azienda Agricola Scudellaro da 40 anni si occupa dell'allevamento di avicoli di varie razze. Vengono allevati polli, faraone, anatre, germani, oche e capponi.

Nell'azienda si svolge quasi tutta la **filiera produttiva**, si coltiva l'erba fresca ed il mais che costituiscono la base dell'alimentazione dei volatili, si svezzano i pulcini e si fanno crescere per un periodo molto lungo che arriva anche a 320 giorni.

Gli animali vengono allevati in capannoni dotati di ampi parchetti esterni, con fitta vegetazione ad alto fusto per proteggerli nei periodi primaverili ed estivi dal caldo e dal sole. Vengono alimentati con mais, soia fioccata, soia proteica, crusca, orzo.

L'alimentazione viene prodotta principalmente in azienda, inoltre, tranne per il periodo invernale, **viene integrata con erba medica fresca.**



.....
allevati all'aperto
in ampi spazi alberati



RAZZA

Collo nudo Label Rouges



TEMPO DI ACCRESCIMENTO

120 - 150 gg.



PERIODO DI DISPONIBILITÀ

tutto l'anno



PESO

Kg 1,80 - 1,90 Ca



ALIMENTAZIONE

Cereali, leguminose, crusca ed erba medica.



ALLEVAMENTO

Candiana (Pd)
Lago Iseo (Bs)



MACELLAZIONE

Tecnica francese che evita di danneggiare la pelle e maltrattare le carni.
Rifinitura a mano



IDEALE PER

Arrosto, brasato.



PARZIALMENTE EVISCERATO

Cod. SCU51-PE



EVISCERATO

Cod. SCU51-E

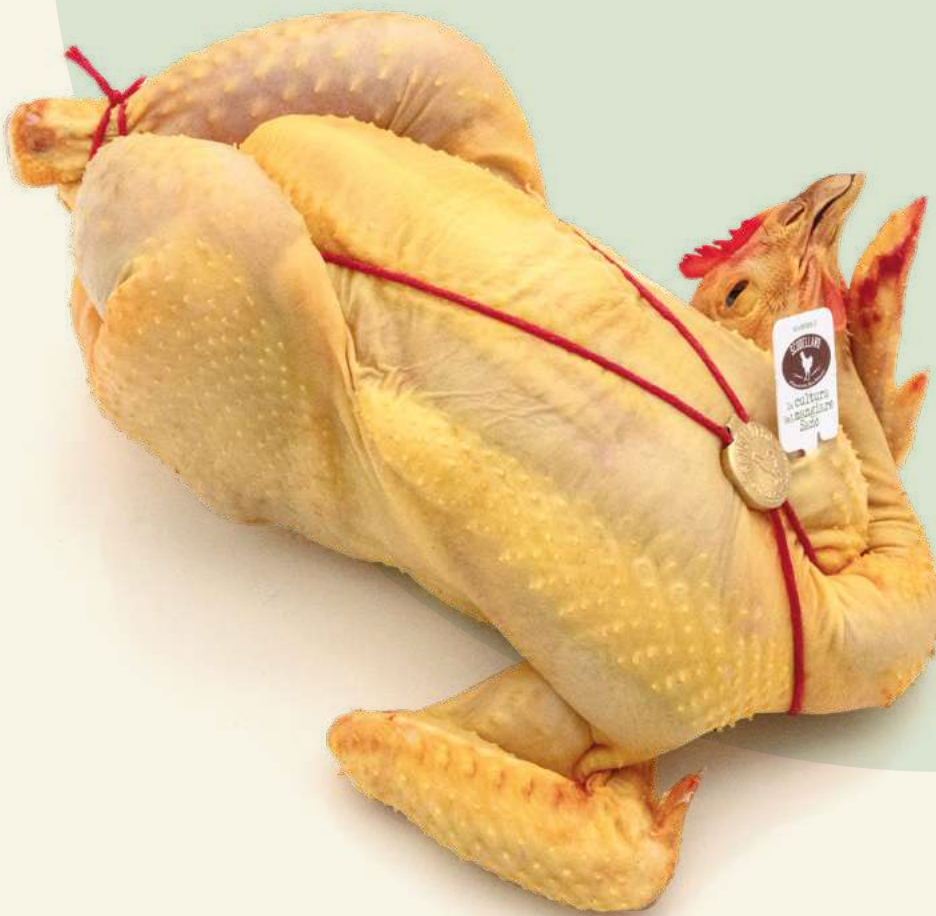
POLLO CAMPAGNOLA

Razza certificata a lento accrescimento.

Tempo di macellazione mediamente tra i 120/150 giorni.

Animale di grande movimento, ama il pascolo con conseguente carne soda ma allo stesso tempo morbida, petto arrotondato, pelle sottilissima e limitata intarsiatura di grasso.

Ottimo per cotture arrosto, brasato e umido; non si consiglia la cottura alla griglia in quanto le carni del Campagnola (molto magre e consistenti) potrebbero risultare secche se non cotte lentamente.



EVISERATO GOLD
Cod. SCU51-G

CASSA IN CARTONE DA 6 PZ



RAZZA
Collo nudo Label Rouges



TEMPO DI ACCRESCIMENTO
200 - 220 gg.



PERIODO DI DISPONIBILITA'
tutto l'anno



PESO
Kg 1,80 - 2,20 Ca



ALIMENTAZIONE
Cereali, leguminose,
crusca ed erba medica.



ALLEVAMENTO
Candiana (Pd)



MACELLAZIONE
Tecnica francese che evita di
danneggiare la pelle e maltrattare le carni.
Rifinitura a mano



IDEALE PER
Bollito



PARZIALMENTE EVISCERATO

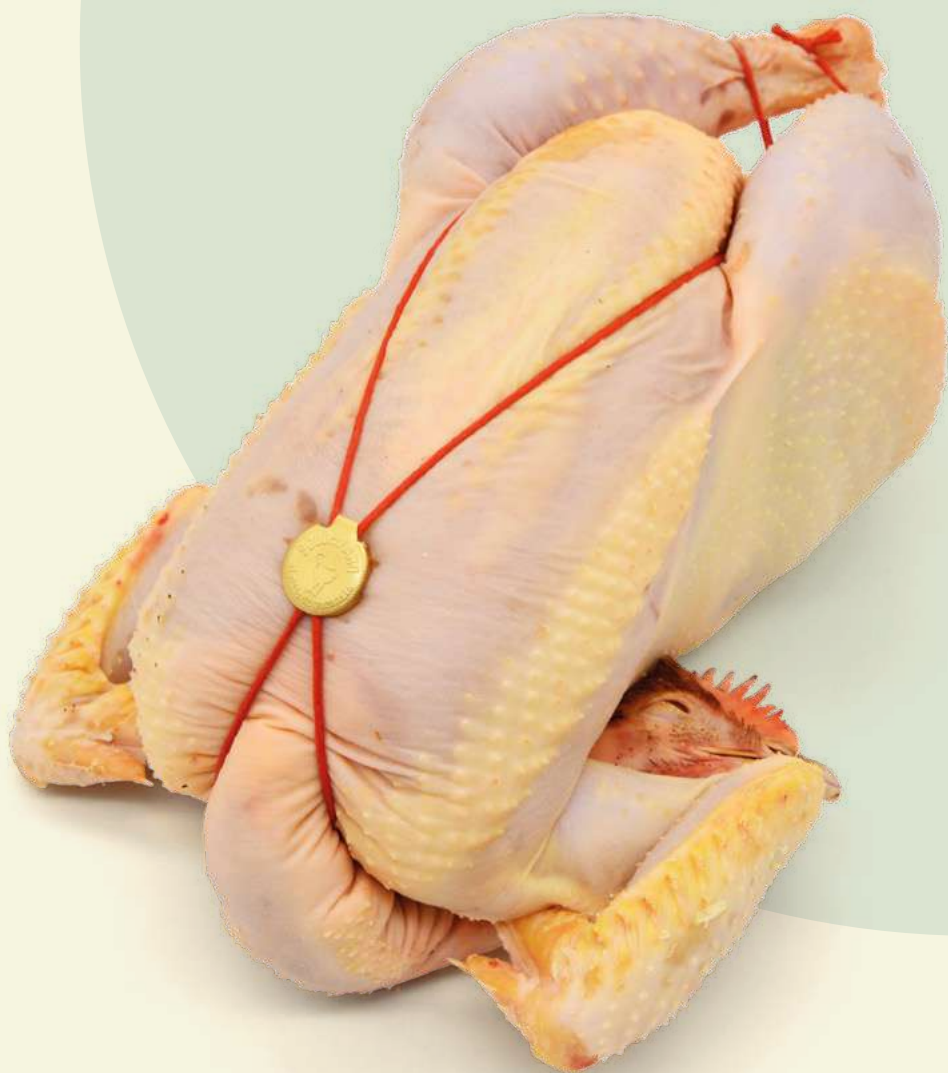
Cod. SCU56-PE

EVISCERATO

Cod. SCU56-E

GALLINA NOVELLA

Animale a lento accrescimento. Peso macellato di 1,8/2,2 kg, si presenta con un petto arrotondato e molto ricco con pelle estremamente sottile e quasi priva di grasso, carne consistente e profumata. Viene definita novella in quanto sono utilizzate solo galline nei primi 2/3 mesi dall'inizio della deposizione delle uova, momenti ideali per ritrovare la giusta consistenza nella cottura del bollito, oltre che tutti i profumi delle carni ancora giovani e non consumate dalla lunga deposizione delle uova. Priva di odori sgradevoli, la vera gallina di un tempo!



EVISERATO GOLD
Cod. SCU56-G

CASSA IN CARTONE DA 5/6 PZ



RAZZA

Collo nudo Bianco
Medio Pesante



TEMPO DI ACCRESCIMENTO

100 - 110 gg.



PERIODO DI DISPONIBILITA'

tutto l'anno



PESO

Kg 2,60 - 3,60 Ca



ALIMENTAZIONE

Cereali, crusca,
leguminose
ed erba medica.



ALLEVAMENTO

Lago Iseo, (Br)
Gazzo Veronese, (Ro)



MACELLAZIONE

Tecnica francese che evita di
danneggiare la pelle e maltrattare le carni.
Rifinitura a mano



IDEALE PER

Sezionamento e disosso



POLLO INSUPERABILE

Pollo da sezionamento, non e' il classico ross 308 (broiler) che tutti usano, ma bensì il pollo collo nudo medio/pesante.

Chiamato l'**INSUPERABILE** proprio perché, secondo il parere di molti lavoratori del settore, e' ritenuto il miglior pollo da lavorazione italiano.

Di pezzatura medio/pesante ha un' ottima massa corporea che permette di avere una buona realizzazione in petto e cosce.

Piumaggio di colore bianco.

Razza a collo nudo, quindi pelle molto sottile, petto ben arrotondato, carni sode, saporite, non fibrose, dal colore rosato. Tempi di accrescimento molto più lunghi rispetto al ross 308 (broiler) razza sua concorrente e comunemente usata. Animale dotato di buona predisposizione al movimento, quindi carni più muscolari, sapori più decisi ma allo stesso tempo delicati ed eleganti.



EVISCERATO



PARZIALMENTE EVISCERATO / EVISCERATO

Cod. SCU53-PE / SCU53-E



CASSA IN CARTONE DA 4/5 PZ





RAZZA

Collo nudo Bianco



TEMPO DI ACCRESCIMENTO

60 - 70 gg.



PERIODO DI DISPONIBILITA'

Tutto l'anno



PESO MACELLATO

Kg 0,90 - 1,00 Ca



ALIMENTAZIONE

Cereali,
leguminose ed erba medica.



ALLEVAMENTO

Lago Iseo (Br)
Gazzo Veronese (Vr)
Candiana (Pd)



MACELLAZIONE

Tecnica francese che evita di
danneggiare la pelle e maltrattare le carni.
Rifinitura a mano.



IDEALE PER

Griglia o spiedo

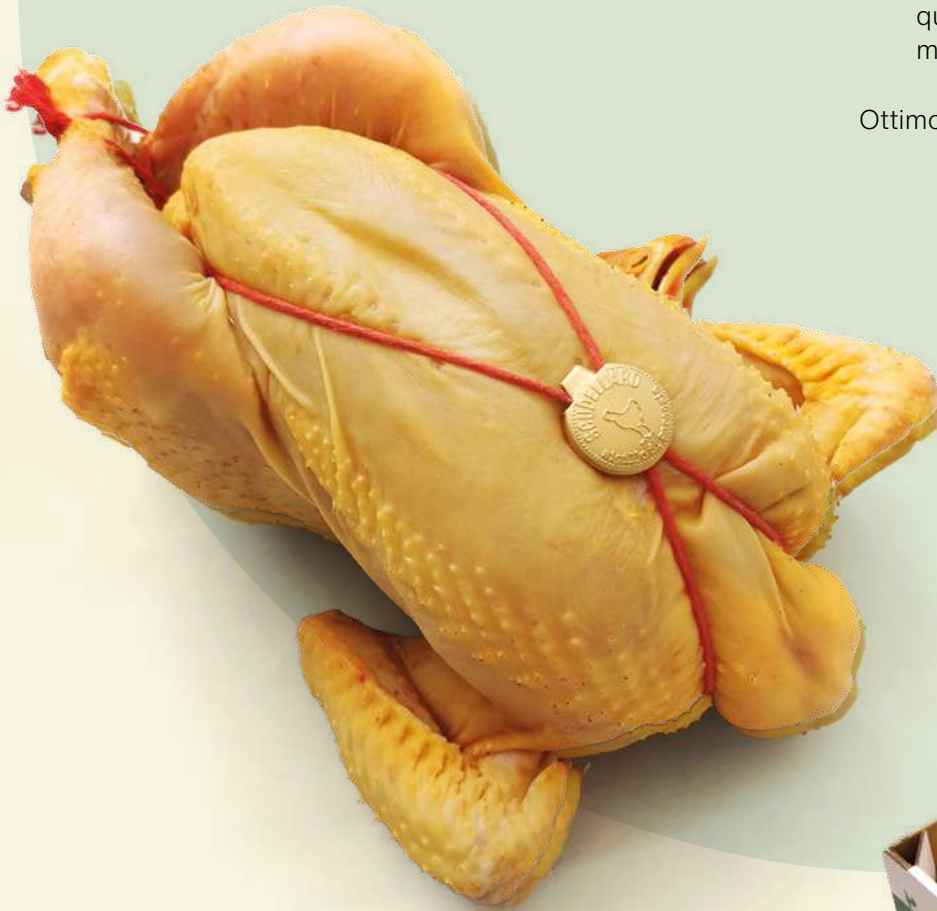


EVISCERATO / PARZIALMENTE EVISCERATO

Cod. SCU76-PE / SCU76-E

POLLETTO

Razza utilizzata a collo nudo bianco medio pesante (la stessa dell'insuperabile) utilizziamo esclusivamente Femmine e non Maschi come nel caso del classico "Galletto"; età di macellazione da 60 a 70 gg, più del doppio dei suoi simili che si trovano in commercio. Carni morbide, profumate e prive di odori sgradevoli. Per questo motivo consigliamo di non fare marinature che coprirebbero i profumi naturali del prodotto. Ottimo per cotture alla brace o allo spiedo.



EVISCERATO GOLD
Cod. SCU76-G

CASSA IN CARTONE DA 10 PZ



RAZZA
Broiler (Ross 308)



TEMPO DI ACCRESCIMENTO
70 - 80 gg.



PERIODO DI DISPONIBILITA'
tutto l'anno



PESO
Kg 2,80 - 3,50 Ca



ALIMENTAZIONE
Cereali,
leguminose ed erba medica.



ALLEVAMENTO
Candiana (Pd)



MACELLAZIONE
Tecnica francese che evita di
danneggiare la pelle e maltrattare le carni.
Rifinitura a mano



IDEALE PER
Sezionamento e disosso

POLLO VITTORIOSO

Unica razza a veloce accrescimento presente nei nostri prodotti, è la razza più utilizzata nel mercato nazionale; età di macellazione tra i 70 e 80 giorni. Animali tranquilli, di poco movimento; specie che permette di avere la maggior resa in peso carne. Petto molto sviluppato al punto che in piccola percentuale può presentare qualche difetto.



EVISGERATO / PARZIALMENTE EVISGERATO

Cod. SCU80-PE / SCU80-E

CASSA IN CARTONE DA 4/5 PZ



RAZZA

Femmina razza R1



TEMPO DI ACCRESCIMENTO

90 - 100 gg.



PERIODO DI DISPONIBILITA'

Tutto l'anno



PESO

Kg 1,80 - 2,30 Ca



ALIMENTAZIONE

Cereali, leguminose ed erba medica.



ALLEVAMENTO

Candiana, (Padova)



MACELLAZIONE

Tecnica francese che evita di danneggiare la pelle e maltrattare le carni. Rifinitura a mano

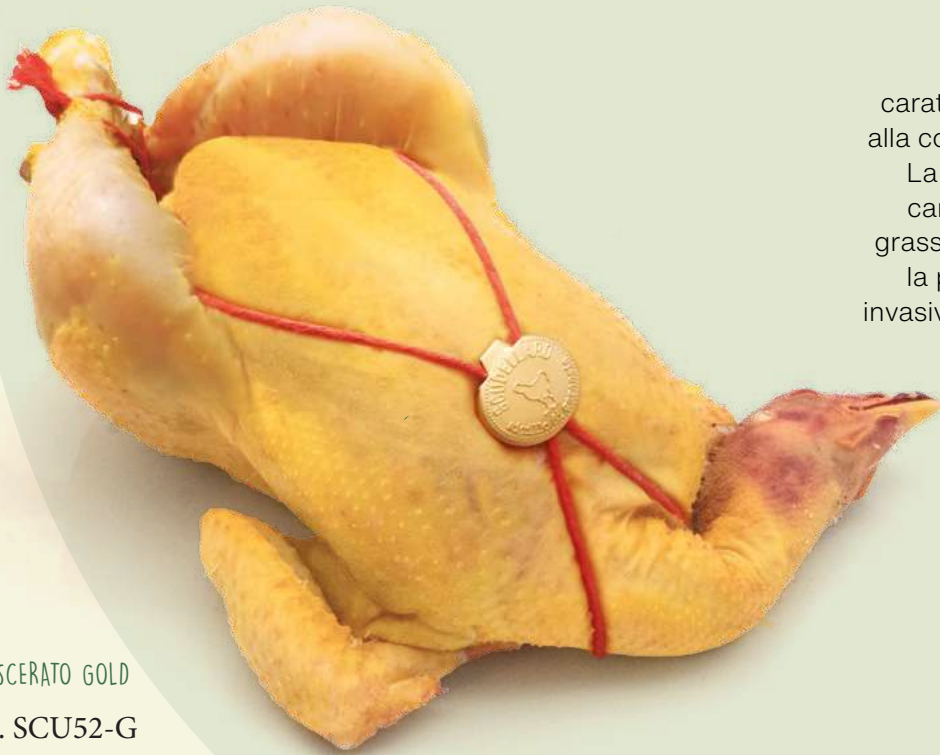


IDEALE PER

Griglia

POLLO GRILL

Femmina razza "r1", di genetica medio /pesante, viene definita grill per le sue caratteristiche che la rendono adatta alla cottura griglia/barbecue o spiedo. La pelle più spessa insieme ad una carne leggermente più intarsiata di grassi nobili, consente maggiormente la protezione dalle temperature più invasive, mantenendo una morbidezza per cui altre specie più nostrane avrebbero difficoltà.



EVISCERATO GOLD
Cod. SCU52-G



PARZIALMENTE EVISCERATO

Cod. SCU52-PE

EVISCERATO

Cod. SCU52-E



CASSA IN CARTONE DA 6 PZ



RAZZA
Golden / Eureka



TEMPO DI ACCRESCIMENTO
240 - 270 gg.



PERIODO DI DISPONIBILITA'
Novembre - Febbraio



PESO
Kg 2,50 - 3,00 Ca



ALIMENTAZIONE
Cereali, crusca,
leguminose ed erba medica.



ALLEVAMENTO
Gazzo Veronese (Vr)



MACELLAZIONE
Tecnica francese che evita di
danneggiare la pelle e maltrattare le carni.
Rifinitura a mano.



IDEALE PER
Bollito, canevera, arrosto, umido e brasati.

CAPPONE GOLDEN

EVISCERATO GOLD

Cod. SCU62-G



E' il pollo maschio che viene castrato per portare ad una valorizzazione della carne. La carne del gallo diventa dura e meno saporita col tempo, mentre quella dei capponi si mantiene tenera e prelibata. Cappone golden o Eureka è un animale a lento accrescimento. Arriva vivo al peso di 3,3/3,5 kg, mentre macellato si aggira tra 2,5/3,0 kg, arrivando a maturazione non prima dei 240/270 giorni. Razza di grande movimento amante degli spazi aperti, adora il razzolamento e resistente alle varie stagionalità. Ha una carne molto saporita e piacevolmente morbida, ottima per bolliti, alla canevera, arrostiti e brasati.



PARZIALMENTE EVISCERATO
Cod. SCU62-PE



EVISCERATO
Cod. SCU62-E



CASSA IN CARTONE DA 5 PZ

Collo nudo Label Rouges



Kabir



RAZZA

Collo nudo Label Rouges / Kabir



TEMPO DI ACCRESCIMENTO

210 - 280 gg.



PERIODO DI DISPONIBILITA'

Novembre - Febbraio



PESO

Kg 3,50 - 4,00 Ca



ALIMENTAZIONE

Cereali, crusca leguminose ed erba medica.



ALLEVAMENTO

Candiana (Pd)



MACELLAZIONE

Tecnica francese che evita di danneggiare la pelle e maltrattare le carni. Rifinitura a mano.



IDEALE PER

Bollito, umido arrosto e brasato.



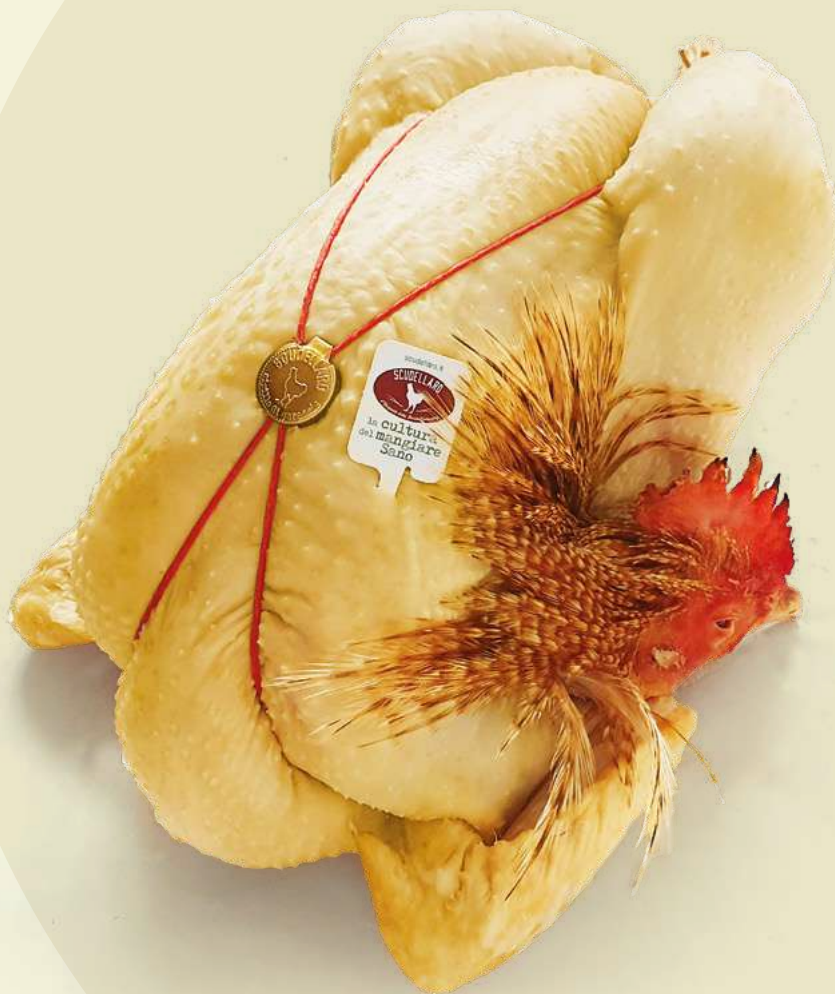
PARZIALMENTE EVISCERATO
Cod. SCU63-PE

EVISCERATO
Cod. SCU63-E

CAPPONE COLLO NUDO/KABIR

E' il pollo maschio che viene castrato per portare ad una valorizzazione della carne. La carne del gallo diventa dura e meno saporita col tempo, mentre quella dei capponi si mantiene tenera e prelibata.

CAPPONE COLLO NUDO / KABIR: pronto per la macellazione dal mese di Novembre / Dicembre e disponibile fino a Febbraio con un peso di 3,5 - 4,0 kg macellato. Ottimo come resa di carne, si presenta con un bel petto arrotondato e una pelle sottilissima. Carne consistente ma allo stesso tempo morbida e saporita, ottima per bolliti, alla canevera, arrosti, spiedo, per ripieno o per disosso.



EVISCERATO GOLD
Cod. SCU63-G



CASSA IN CARTONE DA 4 PZ



RAZZA

Gallustro Golden Comet o Eureka



ALIMENTAZIONE

Cereali, crusca, leguminose ed erba medica.



TEMPO DI ACCRESCIMENTO

180 - 210 gg.



ALLEVAMENTO

Gazzo Veronese (Vr)
Candiana (Pd)



PERIODO DI DISPONIBILITA'

Ottobre - Novembre



MACELLAZIONE

Tecnica francese che evita di danneggiare la pelle e maltrattare le carni. Rifinitura a mano.



PESO

Kg 2,30 - 2,60 Ca



IDEALE PER

Bollito, umido e brasato.

GALLUSTRO GOLDEN



EVISGERATO GOLD

Cod. SCU60-G

E' il maschio dei polli che viene sottoposto alla castratura per diventare cappone. In questo caso, con l'avanzare del tempo, si nota che la castratura non è perfettamente riuscita, perciò matura circa 60 giorni prima del cappone.

Gallustro golden comet o eureka è un animale a lento accrescimento. Animale pronto per la macellazione nei mesi di ottobre e novembre, con un'età tra i 180/210 giorni arriva al peso di 2,3/2,6 kg macellato, in assenza di grasso. Carni saporite e consistenti, ottime per bolliti, umidi e brasati.



PARZIALMENTE EVISGERATO
Cod. SCU60-PE

EVISGERATO
Cod. SCU60-E



CASSA IN CARTONE DA 5 PZ



RAZZA

Collo Nudo / Kabir



TEMPO DI ACCRESCIMENTO

180 - 210 gg.



PERIODO DI DISPONIBILITA'

Ottobre - Novembre



PESO

Kg 3,30 - 3,60 Ca



ALIMENTAZIONE

Cereali, crusca, leguminose ed erba medica.



ALLEVAMENTO

Candiana, (Pd)



MACELLAZIONE

Tecnica francese che evita di danneggiare la pelle e maltrattare le carni. Rifinitura a mano.



IDEALE PER

Bollito, brasato, umido.

GALLUSTRO COLLO NUDO

E' il maschio dei polli che viene sottoposto alla castratura per diventare cappone. In questo caso, con l'avanzare del tempo, si nota che la castratura non è perfettamente riuscita, perciò matura circa 60 giorni prima del cappone. Gallustro collo nudo / Kabir, pronto per la macellazione nel mese di ottobre e novembre arrivando al peso di 3,0/3,6 kg macellato. Petto molto abbondante, pelle molto sottile e quasi privo di grasso. Ottimo per bolliti, brasati e umido.



EVISCERATO GOLD
Cod. SCU61-G



PARZIALMENTE EVISCERATO
Cod. SCU61-PE

EVISCERATO
Cod. SCU61-E



CASSA IN CARTONE DA 4 PZ



RAZZA
Gallor



TEMPO DI ACCRESCIMENTO
150 - 180 gg.



PERIODO DI DISPONIBILITA'
tutto l'anno



PESO
Kg 1,70 - 2,10 Ca



ALIMENTAZIONE
Cereali, leguminose ed erba medica.



ALLEVAMENTO
Lago Iseo (Br)
Codevigo (Pd)



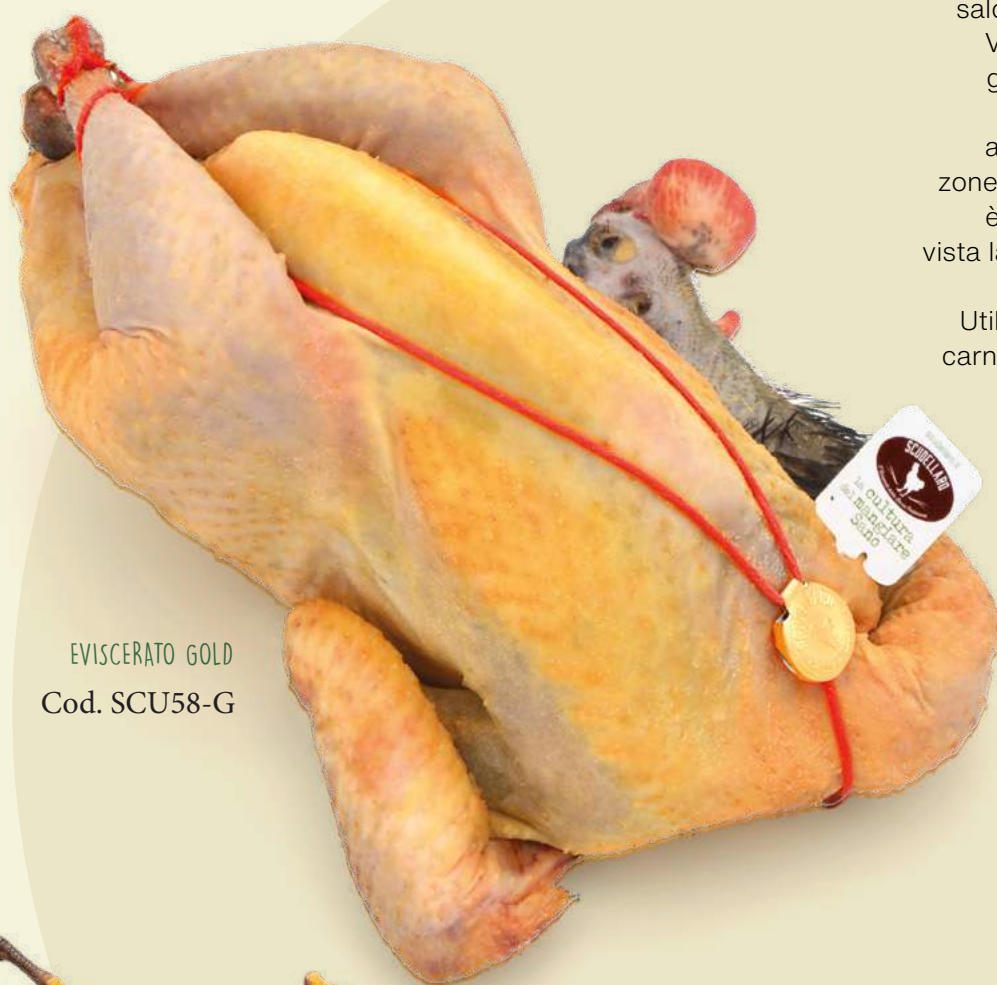
MACELLAZIONE
Metodo tradizionale, completamente a mano.



IDEALE PER
Bollito, brasato, arrosto,
spiedo o griglia

FARAONA GALLOR

Specie proveniente dalla Francia dalle origini africane, che si presenta con carni salde e asciutte, dai profumi selvatici. Vengono macellate tra i 150 e i 180 giorni, utilizzando prevalentemente maschi che mantengono la carne asciutta e con un intenso colorito a zone giallo e ambrato. La macellazione è eseguita esclusivamente a mano, vista la delicatezza dell'animale, per non danneggiare le pelli. Utilizzabile in qualsiasi modo come la carne di pollo (bollito, brasato, arrosto, spiedo o griglia).



EVISCERATO GOLD
Cod. SCU58-G



PARZIALMENTE EVISCERATO
Cod. SCU58-PE

EVISCERATO
Cod. SCU58-E



CASSA IN CARTONE DA 6 PZ



RAZZA

Oca Romagnola



ALIMENTAZIONE

Cereali, crusca, leguminose ed erba medica.



TEMPO DI ACCRESCIMENTO

150 - 180 gg.



ALLEVAMENTO

Sant'Urbano, (Pd)
Castelleone di Suasa, (An)



PERIODO DI DISPONIBILITA'

Agosto - Aprile



MACELLAZIONE

Spiumatura a secco con rifinitura a mano



PESO

Kg 3,50 - 5,50 Ca
variabile da maschio a femmina



IDEALE PER

Arrosto, brasato, umido e sezionato

OCA ROMAGNOLA

Razza tra le più antiche al mondo, si presenta con un piumaggio bianco, becco giallo e con una struttura molto imponente tra le sue specie. Pezzatura medio/pesante, tra 150/180 giorni arriva all'incirca tra i 3,5 e 5,5 kg, dipende se maschio o femmina. Carni ottime per qualsiasi tipo di cottura (bollito, arrosto, brasato...) eccellenti anche per qualsiasi lavorazione o preparato (insaccati, stagionati, sughi, macinati o tipica oca in onto...). E' carne saporita ma allo stesso tempo molto delicata.



EVISCERATO GOLD
Cod. SCU71-G



PARZIALMENTE EVISCERATO
Cod. SCU71-PE

EVISCERATO
Cod. SCU71-E



CASSA IN CARTONE DA 2 PZ



ALIMENTAZIONE

Cereali, crusca
leguminose ed erba medica.



RAZZA

Muta francese



ALLEVAMENTO

Castelleone di Suasa (An)



TEMPO DI ACCRESCIMENTO

140 - 180 gg.



PERIODO DI DISPONIBILITA'

Agosto - Marzo



PESO

Kg 2,30 - 2,70 Ca



MACELLAZIONE

Spiumatura a secco
con rifinitura a mano.



IDEALE PER

Bolliti o brasati



ANATRA MUTA FEMMINA

Anatra muta francese femmina: animale di pezzatura medio pesante. Tra i 140/180 giorni il peso macellata varia tra i 2,3/2,7 kg. La carne è asciutta e senza grassi ed è ottima per bolliti o brasati.



EVISERATO GOLD
Cod. SCU65-G



EVISERATO
Cod. SCU65-PE



PARZIALMENTE EVISERATO
Cod. SCU65-E



CASSA IN CARTONE DA 4 PZ



RAZZA

Muta francese



TEMPO DI ACCRESCIMENTO

140 - 180 gg.



PERIODO DI DISPONIBILITA'

Agosto - Marzo



PESO

Kg 4,00 - 5,00 Ca



ALIMENTAZIONE

Cereali, crusca
leguminose ed erba medica.



ALLEVAMENTO

Sant'Urbano (Pd)
Castellone di Suasa (An)



MACELLAZIONE

Spiumatura a secco con rifinitura a mano.



IDEALE PER

Umido e sezionato.

ANATRA MUTA MASCHIO

Pezzatura medio pesante. Tra i 140/180 giorni il suo peso macellato raggiunge 4/5 kg. Ha un petto molto sviluppato e la sua carne è asciutta e senza grasso, ottima da cuocere in umido o per lavorati.

EVISCERATO

Cod. SCU66-E



PARZIALMENTE EVISCERATO

Cod. SCU66-PE



CASSA IN CARTONE DA 3 PZ



RAZZA
Mulard



TEMPO DI ACCRESCIMENTO
140 - 180 gg.



PERIODO DI DISPONIBILITA'
Agosto - Marzo



PESO
Kg 3,50 - 4,00 Ca



ALIMENTAZIONE
Cereali, crusca
leguminose ed erba medica.



ALLEVAMENTO
Sant'Urbano (Pd)
Castellone di Suasa (An)



MACELLAZIONE
Spiumatura a secco con rifinitura a mano.



IDEALE PER
Ragù, lavorati e salumi

ANATRA MULARD

Animale di pezzatura medio pesante. Tra i 140/180 giorni il peso macellato raggiunge i 3,5/4,0 kg. Presenta pelle un pò più spessa rispetto alla muta e carne meno asciutta. Queste caratteristiche la rendono ottimale per sughi, lavorati, macinati, stagionati ed insaccati. Carni estremamente profumate.



EVISGERATO

Cod. SCU67-E



PARZIALMENTE EVISGERATO

Cod. SCU67-PE



CASSA IN CARTONE DA 3 PZ





RAZZA

Germano Reale



ALIMENTAZIONE

Cereali, crusca
leguminose ed erba medica.



TEMPO DI ACCRESCIMENTO

140 - 150 gg.



ALLEVAMENTO

Sant'Urbano (Pd)
Lomello (Pv)



PERIODO DI DISPONIBILITA'

Agosto - Marzo



MACELLAZIONE

Spiumatura a secco con rifinitura a mano.



PESO

Kg 0,90 - 1,1 Ca (Femmina)
Kg 1,0 - 1,1 (Maschio)



IDEALE PER

Arrosto, brasato.



ANATRA GERMANATA

“ il germano reale ”

Più comunemente conosciuta con il nome di “Germano Reale” o “Anatra Selvatica”.

Attorno ai 140/150 giorni la femmina arriva a pesare macellata 0,9/1,0 kg e il maschio 1,0/1,1 kg.

Carni completamente prive di grasso, con un sapore orientato verso la selvaggina.

Unico nella sua categoria, ricco di sapori e profumi.

Ottimale per brasati e arrosti.



EVISCERATO GOLD

Cod. SCU68-G



PARZIALMENTE EVISCERATO

Cod. SCU68-PE

EVISCERATO

Cod. SCU68-E



CASSA IN CARTONE DA 10 PZ



RAZZA
Tacchinella nostrana



ALIMENTAZIONE
Cereali, crusca
leguminose ed erba medica.



TEMPO DI ACCRESCIMENTO
250 - 270 gg.



ALLEVAMENTO
Sassocorvaro, Umbria (PU)



PERIODO DI DISPONIBILITA'
Dicembre



MACELLAZIONE
Tecnica francese che evita di
danneggiare la pelle e maltrattare le carni.
Rifinitura a mano



PESO
Kg 2,50 - 3,00 Ca (Femmina)



IDEALE PER
Qualsiasi tipo di cottura



TACCHINELLA FEMMINA

Durante il periodo natalizio l'azienda propone le pregiatissime carni della Tacchinella nostrana. Questo prodotto di difficile reperimento, è presente in azienda in quantità molto ridotte.

Per gli intenditori è la base di un prelibatissimo arrosto.

E' il tacchino dalle piccole dimensioni, ma che diversamente dal suo simile tacchino gigante offre delle carni saporitissime e molto delicate.

Tra le carni bianche più pregiate in commercio.

La tacchinella femmina, all'età di 250/270 giorni si porta sul peso macellata tra 2,5/3,0 kg. Ottima per qualsiasi tipo di cottura.

PARZIALMENTE EVISCERATO

Cod. SCU69-PE

EVISCERATO

Cod. SCU69-E

EVISCERATO GOLD

Cod. SCU69-G



CASSA IN CARTONE DA 3 PZ



RAZZA
Coniglio nostrano



TEMPO DI ACCRESCIMENTO
120 - 130 gg.



PERIODO DI DISPONIBILITA'
tutto l'anno



PESO
Kg 1,80 - 2,00 Ca



ALIMENTAZIONE
Cereali e fieno.



ALLEVAMENTO
Bassa Padovana



MACELLAZIONE
Macellazione classica



IDEALE PER
Qualsiasi tipo di cottura



CASSA IN CARTONE DA 5 PZ

CONIGLIO 120+

CEREALI E FIENO

Il nostro coniglio viene allevato all'aperto, ai piedi dei colli euganei, a contatto con la natura che li circonda. é caratterizzato da una carne morbida e saporita.

Per esaltare questo prodotto utilizziamo un'alimentazione composta esclusivamente da materie prime di qualità (cereali e fieno) con metodo a lento accrescimento; L'età di maturazione è di circa 120 giorni anziché i classici 65/70 giorni.

Coniglio 120+ è sinonimo di qualità vera, con una carne gustosa e leggera, soda ma nello stesso tempo morbida, ricca di proteine e povera di grassi, con un tasso di colesterolo tra i più bassi tra le carni bianche.

INTERO

Cod. SCU800

DISSOSSATO

Cod. SCU801





POLLO VITTORIOSO: SEZIONATI

Codice	Descrizione
SCU184	COSCE DI POLLO "VITTORIOSO"
SCU193	COSCE DI POLLO "VITTORIOSO" DISSOCCATE
SCU198	FUSI DI POLLO "VITTORIOSO"
SCU196	ALI DI POLLO "VITTORIOSO"
SCU183P	PETTO DI POLLO "VITTORIOSO" CON PELLE






POLLO VITTORIOSO: SEZIONATI


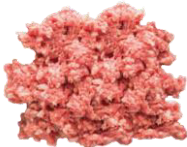




Codice	Descrizione
SCU151	COSCE DI POLLO "INSUPERABILE"
SCU388	COSCE DI POLLO "INSUPERABILE" DISSOCCATE
SCU152	SOVRACOSCIA DI POLLO "INSUPERABILE"
SCU373	SOVRACOSCIA DI POLLO "INSUPERABILE" DISSOCCATA
SCU157	FUSI DI POLLO "INSUPERABILE"
SCU167	FUSI DI POLLO "INSUPERABILE" DISSOCCATI
SCU153	ALI DI POLLO "INSUPERABILE"
SCU155P	PETTO DI POLLO "INSUPERABILE" CON PELLE








POLLO: SEZIONATI E LAVORATI

Codice	Descrizione
SCU8424	HAMBURGER DI POLLO (VP/SV)
SCU8176	POLLETTO PRONTO GRIGLIA (VP/SV)
SCU77	POLLO "CAMPAGNOLA" DISOSSATO
SCU73	POLLO "LATTE&MIELE" DISOSSATO
SCU201	POLLO "INSUPERABILE" DISOSSATO
SCU84	POLLO "VITTORIOSO" DISOSSATO
SCU733	POLLO "GRILL" DISOSSATO



PRODOTTO		CONFEZIONAMENTO CODICE ARTICOLO
	<p>Bombetta di Martina Franca* <i>Pezzatura di circa 0.040g ogni singolo pezzo</i> Confezioni per cartone: 4 cf</p>	<p>Confezione da 1 kg in sottovuoto Cod. art.: BOMBETTE</p>
	<p>Bombetta di Martina Franca impanata* <i>(dolce o piccante)</i> <i>Pezzatura di circa 0.040g ogni singolo pezzo</i> Confezioni per cartone: 4 cf</p>	<p>Confezione da 1 kg in sottovuoto Cod. art.: BOMBIMP BOMBIMPPIC</p>
	<p>Bombetta di Martina Franca con pancetta tesa stagionata e affumicata* <i>Pezzatura di circa 0.040g ogni singolo pezzo</i> Confezioni per cartone: 4 cf</p>	<p>Confezione da 1 kg in sottovuoto Cod. art.: BOMBPANC</p>
	<p>Bombetta di Martina Franca Specialità Norcina* <i>Pezzatura di circa 0.040g ogni singolo pezzo</i> Confezioni per cartone: 4 cf</p>	<p>Confezione da 1 kg in sottovuoto Cod. art.: BOMBNORC</p>
	<p>Salsiccia di Martina Franca “cervellata”* ** Confezioni per cartone: 4 cf</p>	<p>Confezione da 1 kg In sottovuoto Cod. art.: SALSFRESCA</p>

PRODOTTO		CONFEZIONAMENTO CODICE ARTICOLO
	SALSICCIA DI SUINO NERO** Pezzi per cartone: 4 pz	<i>Confezione da 1 kg in sottovuoto</i> Cod. art.: SALSFRESCANR
	IMPASTO DI SALSICCIA NO INSACCATO DI SUINO NERO** Pezzi per cartone: 4 pz	<i>Confezione da 1 kg in sottovuoto</i> Cod. art.: IMPSALFRSN
	ARISTA CON OSSO (PESO CIRCA 10 KG)	<i>Confezionato in cartonato con garza</i> Cod. art.: ARISNCO
	ARISTA PORZIONATA (CONFEZIONI DA 2 KG) Pezzi per cartone: 1 pz	<i>Confezione da circa 2 kg in sottovuoto</i> Cod. art.: ARISN
	COSTATE CON O SENZA OSSO Pezzi per cartone: 8 pz	<i>Confezione da circa 1 kg in sottovuoto</i> Cod. art.: COSTATE
	ROSTICCIANA O COSTINE Pezzi per cartone: 4 pz	<i>Confezione da circa 1,2 kg in sottovuoto</i> Cod. art.: COSTINE

PRODOTTO		CONFEZIONAMENTO CODICE ARTICOLO
	GUANCIALE Pezzi per cartone: 2 pz	<i>Confezione da circa 1,5 kg in sottovuoto</i> Cod. art.: GUASNFR
	FILETTINO INTERCOSTALE Pezzi per cartone: 4 pz	<i>Confezione da circa 0,6 kg in sottovuoto</i> Cod. art.: FILSNFR
	PANCIA DI SUINO DISSATA Pezzi per cartone: 2 pz	<i>Confezione da circa 1 kg in sottovuoto</i> Cod. art.: PANSNFRDS
	PANCIA DI SUINO INTERA CON OSSO SQUADRATA (PESO CIRCA 8 KG)	<i>Confezione da circa 8 kg in sottovuoto</i> Cod. art.: PANSNFRCO
	LARDO FRESCO Pezzi per cartone: 2 pz	<i>Confezione da circa 1 kg in sottovuoto</i> Cod. art.: LARDFR
	SUINO MACELLATO A MEZZENA INTERO (PESO CIRCA 60 KG)	KG Cod. art.: MEZZSNMAC
	SUINO A PESO VIVO FRANCO AZIENDA AGRICOLA (PESO CIRCA 170 KG)	KG Cod. art.: SUINRVI



Pezzente della Montagna Materana

*fresca
in vaschetta*



L'esaltazione della semplicità. Per la sua produzione si utilizzano i tagli meno nobili del suino, tagliati a grana grossa secondo i dettami della tradizione, mescolati a sale, peperone dolce macinato, semi di finocchietto selvatico di montagna e aglio, in quantità sapientemente dosate. Il profumo è caratterizzato da un sentore di spezie, tutte ben distinguibili. Al palato si presenta morbido, dal gusto armonico e ben equilibrato. Ideale per condire la pizza.

CODICE	DESCRIZIONE
PEFV04	PEZZENTE MONTAGNA FRESCA VASCHETTA 1KG

Pezzente della Montagna Materana

*fresca
dolce/piccante*



La salsiccia pezzente fresca (non stagionata) detta anche nnoglia o nnuglia, è ideale come condimento per la pizza. Utilizzata anche per insaporire ragù, zuppe, minestre.

CODICE	DESCRIZIONE
PEM08	PEZZENTE MONTAGNA FRESCA S/V 500GR
PEM08PICCANTE	PEZZENTE MONTAGNA FRESCA S/V 500GR PICCANTE



CENTROCARNE
QUALITÀ E BENESSERE

BOVINO

TAGLI ANTERIORI



REALE INTERO

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
120028	REALE S/O B.A. S/V	18-25Kg	1	18-25Kg	45 gg
125028	REALE S/O B.A. S/V MARCHIGIANA	18-25Kg	1	18-25Kg	45 gg
097027	REALE S/O B.A. S/V CHIANTINA	18-24Kg	1	18-24Kg	45 gg
127028	REALE S/O B.A. S/V ROMAGNOLA	18-24Kg	1	18-24Kg	45 gg
092029	REALE S/O B.A. S/V SCOTTONA	11-15Kg	2	22-30Kg	45 gg
092229	REALE S/O B.A. S/V MANZETTA D'ABRUZZO	11-15Kg	2	22-30Kg	45 gg
097329	REALE S/O B.A. S/V SCOTTONA ANGUS	11-15Kg	2	22-30Kg	45 gg
092429	REALE S/O B.A. S/V SCOTTONA MARCHIGIANA	11-15Kg	2	22-30Kg	45 gg
092329	REALE S/O B.A. S/V SCOTTONA CHIANTINA	11-15Kg	2	22-30Kg	45 gg
097429	REALE S/O B.A. S/V SCOTTONA PIEMONTESE	11-15Kg	2	22-30Kg	45 gg

REALE SQUADRATO

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
120027	REALE S/O SQUADRATO B.A. S/V	10-14Kg	2	20-28Kg	45 gg
125027	REALE S/O SQUADRATO B.A. S/V MARCHIGIANA	10-14Kg	2	20-28Kg	45 gg
127027	REALE S/O SQUADRATO B.A. S/V CHIANTINA	10-14Kg	2	20-28Kg	45 gg
092030	REALE S/O SQUADRATO B.A. S/V ROMAGNOLA	6-9Kg	2	12-18Kg	45 gg
092230	REALE S/O SQUADRATO B.A. S/V SCOTTONA	6-9Kg	2	12-18Kg	45 gg
097330	REALE S/O SQUADRATO B.A. S/V D'ABRUZZO	6-9Kg	2	12-18Kg	45 gg
092430	REALE S/O SQUADRATO B.A. S/V ANGUS	6-9Kg	2	12-18Kg	45 gg
092330	REALE S/O SQUADRATO B.A. S/V MARCHIGIANA	6-9Kg	2	12-18Kg	45 gg
097430	REALE S/O SQUADRATO B.A. S/V CHIANTINA	6-9Kg	2	12-18Kg	45 gg





SPALLINO/ SPALLOTTO

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
120031	SPALLINO S/O B.A. S/V	15-25Kg	1	15-25Kg	45 gg
125031	SPALLINO S/O B.A. S/V MARCHIGIANA	15-25Kg	1	15-25Kg	45 gg
097031	SPALLINO S/O B.A. S/V CHIANTINA	15-25Kg	1	15-25Kg	45 gg
127031	SPALLINO S/O B.A. S/V ROMAGNOLA	15-25Kg	1	15-25Kg	45 gg
092018	SPALLINO S/O S/V SCOTTONA	10-17Kg	2	20-35Kg	45 gg
092218	SPALLINO S/O S/V MANZETTA D'ABRUZZO	10-17Kg	2	15-25Kg	45 gg
097318	SPALLINO S/O S/V SCOTTONA ANGUS	10-17Kg	2	15-25Kg	45 gg
092418	SPALLINO S/O S/V SCOTTONA MARCHIGIANA	10-17Kg	2	15-25Kg	45 gg
092318	SPALLINO S/O S/V SCOTTONA CHIANTINA	10-17Kg	2	15-25Kg	45 gg
097418	SPALLINOS/O S/V SCOTTONA PIEMONTESE	10-17Kg	2	15-25Kg	45 gg

COPERTINA DI SPALLA/ CAPPELLO DEL PRETE/ SOTTOPALETTA

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
120150	COPERTINA DI SPALLA B.A. S/V	2-5Kg	5	10-25Kg	45 gg
125150	COPERTINA DI SPALLA B.A. S/V MARCHIGIANA	2-5Kg	5	10-25Kg	45 gg
097150	COPERTINA DI SPALLA B.A. S/V CHIANTINA	2-5Kg	5	10-25Kg	45 gg
127150	COPERTINA DI SPALLA B.A. S/V ROMAGNOLA	2-5Kg	5	10-25Kg	45 gg
092050	COPERTINA DI SPALLA S/V SCOTTONA	1.5-2.5Kg	5	10Kg	45 gg
092250	COPERTINA DI SPALLA S/V MANZETTA D'ABRUZZO	1.5-2.5Kg	5	10Kg	45 gg
097350	COPERTINA DI SPALLA S/V SCOTTONA ANGUS	1.5-2.5Kg	5	10Kg	45 gg
092450	COPERTINA DI SPALLAS/V SCOTTONA MARCHIGIANA	1.5-2.5Kg	5	10Kg	45 gg
092350	COPERTINA DI SPALLA S/V SCOTTONA CHIANTINA	1.5-2.5Kg	5	10Kg	45 gg
097450	COPERTINA DI SPALLA S/V SCOTTONA PIEMONTESE	1.5-2.5Kg	5	10Kg	45 gg





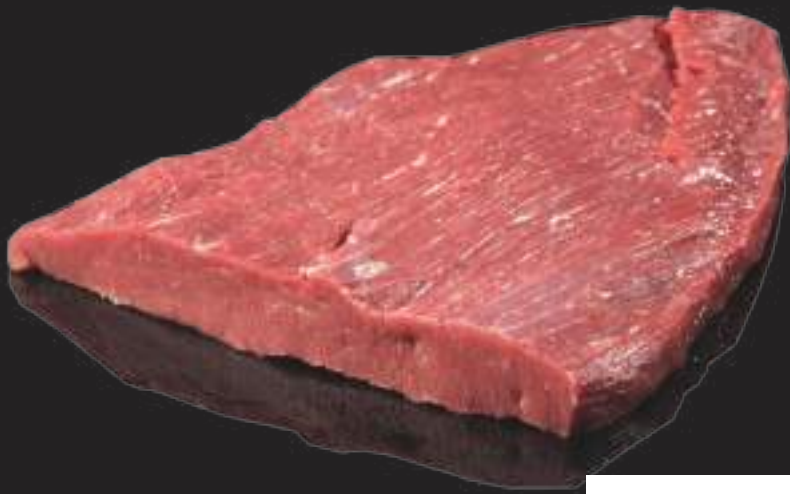
CORONA

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
120154	CORONA B.A. S/V	5Kg	3	15-20Kg	45 gg
092032	CORONA SCOTTONA S/V	2-4Kg	5	10-20Kg	45 gg

FESONE DI SPALLA



CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
120033	FESONE DI SPALLA B.A. S/V	4-8Kg	3	12-24Kg	45 gg
125033	FESONE DI SPALLA B.A. S/V MARCHIGIANA	4-8Kg	3	12-24Kg	45 gg
092017	FESONE DI SPALLA S/V SCOTTONA	3-5Kg	4	10-20Kg	45 gg
092217	FESONE DI SPALLA S/V MANZETTA D'ABRUZZO	3-5Kg	4	10-20Kg	45 gg
097317	FESONE DI SPALLA S/V SCOTTONA ANGUS	3-5Kg	4	10-20Kg	45 gg
092417	FESONE DI SPALLA S/V SCOTTONA MARCHIGIANA	3-5Kg	4	10-20Kg	45 gg
092317	FESONE DI SPALLA S/V SCOTTONA CHIANTINA	3-5Kg	4	10-20Kg	45 gg
097417	FESONE DI SPALLA S/V SCOTTONA PIEMONTESE	3-5Kg	4	10-20Kg	45 gg



FIOCCO DI SPALLA

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
120039	FIOCCO DI SPALLA B.A. S/V	2.5-5Kg	5	11-25Kg	45 gg
125039	FIOCCO DI SPALLA B.A. S/V MARCHIGIANA	2.5-5Kg	5	11-25Kg	45 gg
092039	FIOCCO DI SPALLA SCOTTONA S/V	1.5-3Kg	5	5-15Kg	45 gg
092239	FIOCCO DI SPALLA MANZETTA D'ABRUZZO S/V	1.5-3Kg	5	5-15Kg	45 gg
097339	FIOCCO DI SPALLA SCOTTONA ANGUS S/V	1.5-3Kg	5	5-15Kg	45 gg
092418	FIOCCO DI SPALLA SCOTTONA MARCHIGIANA S/V	1.5-3Kg	5	5-15Kg	45 gg
092339	FIOCCO DI SPALLA SCOTTONA CHIANINA S/V	1.5-3Kg	5	5-15Kg	45 gg
097439	FIOCCO DI SPALLA SCOTTONA PIEMONTESE S/V	1.5-3Kg	5	5-15Kg	45 gg

GIRELLO DI SPALLA



CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
120032	GIRELLO DI SPALLA B.A. S/V	2Kg	5	10Kg	45 gg
125032	GIRELLO DI SPALLA B.A. S/V MARCHIGIANA	2Kg	5	10Kg	45 gg
092034	GIRELLO DI SPALLA SCOTTONA S/V	1.5Kg	5	5Kg	45 gg
092234	GIRELLO DI SPALLA MANZETTA D'ABRUZZO S/V	1.5Kg	5	5Kg	45 gg
097334	GIRELLO DI SPALLA SCOTTONA ANGUS S/V	1.5Kg	5	5Kg	45 gg
092434	GIRELLO DI SPALLA SCOTTONA MARCHIGIANA S/V	1.5Kg	5	5Kg	45 gg
092334	GIRELLO DI SPALLA SCOTTONA CHIANINA S/V	1.5Kg	5	5Kg	45 gg
097434	GIRELLO DI SPALLA SCOTTONA PIEMONTESE S/V	1.5Kg	5	5Kg	45 gg



SPEZZATINO

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
008227	SPEZZATINO B.A. SV	1Kg	10	10Kg	15 gg
008580	SPEZZATINO SCOTTONA SV	1Kg	10	10Kg	15 gg

MUSCOLO ANTERIORE



CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
120038	MUSCOLO ANT. B.A. S/V	3-3.5Kg	5	15-20Kg	45 gg
125007	MUSCOLO ANT. B.A. S/V MARCHIGIANA	3-3.5Kg	5	15-20Kg	45 gg
127038	MUSCOLO ANT. B.A. S/V ROMAGNOLA	3-3.5Kg	5	15-20Kg	45 gg
097008	MUSCOLO ANT. B.A. CHIANTINA S/V	3-3.5Kg	5	15-20Kg	45 gg
092007	MUSCOLO ANT. SCOTTONA S/V	3-3.5Kg	5	15-20Kg	45 gg
092207	MUSCOLO ANT. MANZETTA D'ABRUZZO S/V	3-3.5Kg	5	15-20Kg	45 gg



PUNTA DI PETTO C/O

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
120240	PUNTA PETTO B.A S/V	19-20Kg	1	19-20Kg	30 gg
110240	PUNTA PETTO B.A. MARCHIGIANA	19-20Kg			
092058	PUNTA PETTO SCOTTONA S/V	12-18Kg	1	12-18Kg	30 gg
090019	PUNTA DI PETTO SCOTTONA	12-18Kg			

BOVINO

TAGLI PANCIA



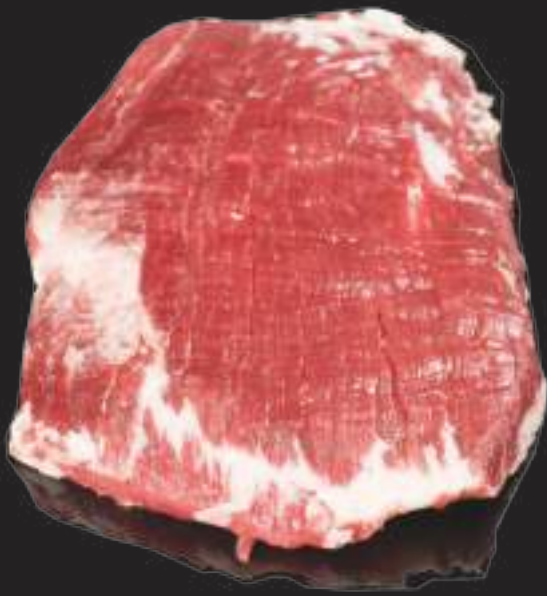
PANCIA INTERA C/O

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO
110200	PANCIA C/O B.A.	20-27Kg
110206	PANCIA C/O B.A. CHIANINA	20-27Kg
110203	PANCIA C/O B.A. ROMAGNOLA	20-27Kg
096022	PANCIA C/O B.A. MARCHIAIANA	20-27Kg
090016	PANCIA C/O SCOTTONA	18-25Kg
090416	PANCIA C/O SCOTTONA PIEMONTESE	18-25Kg
090196	PANCIA C/O MANZETTA D'ABRUZZO	18-25Kg
090022	PANCIA C/O SCOTTONA MARCHIGIANA	18-25Kg
095016	PANCIA C/O SCOTTONA CHIANINA	18-25Kg

ASADO

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
092045	ASADO SCOTTONA S/V	1-2Kg	10	10-20Kg	45 gg



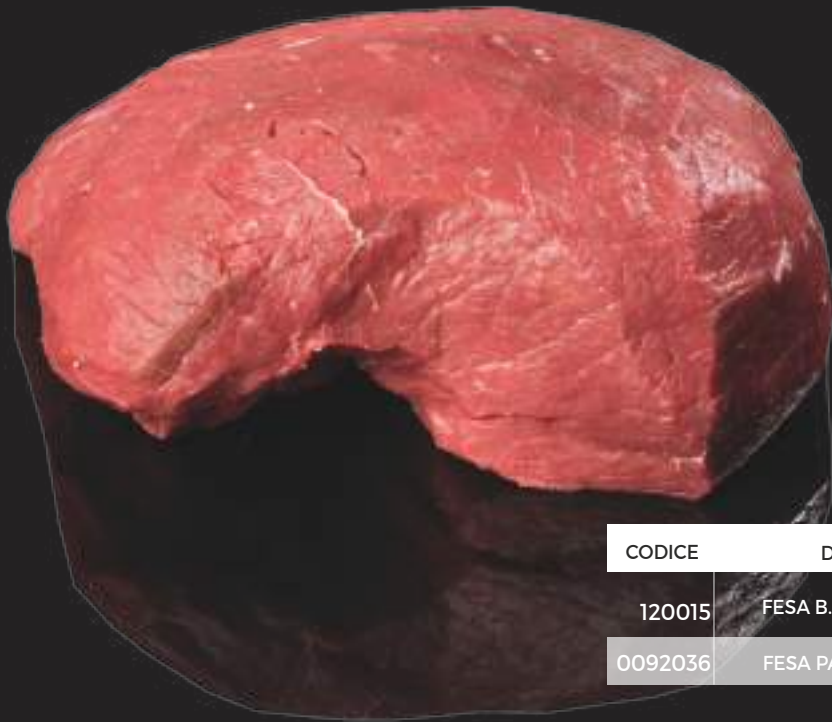


BAVETTA / FLANK STEAK

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
092059	BAVETTA SCOTTONA S/V	1-2Kg	10	10-20Kg	45 gg

BOVINO

TAGLI COSCIA



FESA PAD SFESATA

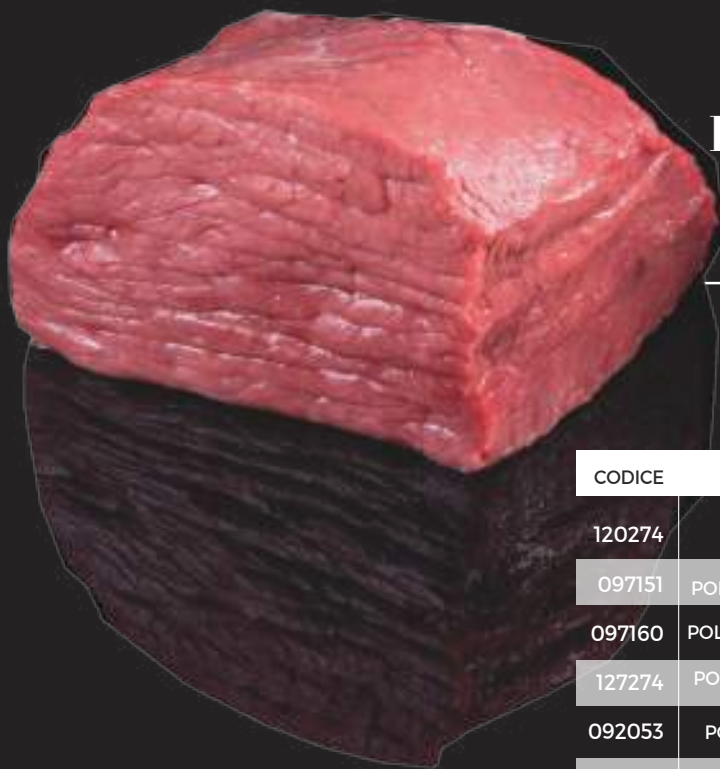
CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
120015	FESA B.A. S/F S/V SFESATA	7-12Kg	2	14-20Kg	45 gg
0092036	FESA PAD SCOTTONA S/V	5-9Kg	2	10-18Kg	45 gg

SOTTOFESA TAGLIO BRICK



CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
120156	SOTTOFESA B.A TAGLIO BRICK S/V	3-6Kg	3	9-18Kg	45 gg
092016	SOTTOFESA SCOTTONA BRICK S/V	2-5Kg	4	8-20Kg	45 gg

POLPA MAGRA / POLPA PER HAMBURGER E MACINATI



CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
120274	POLPA MAGRA B.A S/V	3Kg	5	15Kg	45 gg
097151	POLPA MAGRA B.A CHIANTINA S/V	3Kg	5	15Kg	45 gg
097160	POLPA MAGRA B.A MARCHIGIANA S/V	3Kg	5	15Kg	45 gg
127274	POLPA MAGRA B.A ROMAGNOLA S/V	3Kg	5	15Kg	45 gg
092053	POLPA MAGRA SCOTTONA S/V	3Kg	5	15Kg	45 gg
092353	POLPA MAGRA SCOTTONA CHIANTINA S/V	3Kg	5	15Kg	45 gg
092453	POLPA MAGRA SCOTTONA MARCHIGIANA S/V	3Kg	5	15Kg	45 gg
097453	POLPA MAGRA SCOTTONA PIEMONTESE S/V	3Kg	5	15Kg	45 gg
097353	POLPA MAGRA SCOTTONA ANGUS S/V	3Kg	5	15Kg	45 gg

NOCE

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
120534	NOCE B.A. FRANCIA S/V	8-10Kg	2	16-20Kg	45 gg
120504	NOCE B.A. POLONIA S/V	8-10Kg	2	16-20Kg	45 gg
120004	NOCE B.A. S/V	8-10Kg	2	16-20Kg	45 gg
125004	NOCE B.A. MARCHIGIANA S/V	8-10Kg	2	16-20Kg	45 gg
097004	NOCE B.A CHIANTINA S/V	8-10Kg	2	16-20Kg	45 gg
127004	NOCE B.A. ROMAGNOLA S/V	8-10Kg	2	16-20Kg	45 gg
092204	NOCE MANZETTA D'ABRUZZO S/V	5-8Kg	2	10-16Kg	45 gg
097304	NOCE SCOTTONA ANGUS S/V	5-8Kg	2	10-16Kg	45 gg
092304	NOCE SCOTTONA CHIANTINA S/V	5-8Kg	2	10-16Kg	45 gg
092404	NOCE SCOTTONA MARCHIGIANA S/V	5-8Kg	2	10-16Kg	45 gg
097404	NOCE SCOTTONA PIEMONTESE S/V	5-8Kg	2	10-16Kg	45 gg
092904	NOCE SCOTTONA POLONIA S/V	5-8Kg	2	10-16Kg	45 gg





SCAMONE

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
120535	SCAMONE B.A. FRANCIA S/V	7-9Kg	2	14-20Kg	45 gg
120505	SCAMONE B.A. POLONIA S/V	7-9Kg	2	14-20Kg	45 gg
120005	SCAMONE B.A. S/V	7-9Kg	2	14-20Kg	45 gg
125005	SCAMONE B.A. S/V MARCHIGIANA	7-9Kg	2	14-20Kg	45 gg
127005	SCAMONE B.A. S/V ROMAGNOLA	7-9Kg	2	14-20Kg	45 gg
092005	SCAMONE SCOTTONA S/V	4-6Kg	2	8-15Kg	45 gg
092205	SCAMONE MANZETTA D'ABRUZZO S/V	4-6Kg	2	8-15Kg	45 gg
097305	SCAMONE SCOTTONA ANGUS S/V	4-6Kg	2	8-15Kg	45 gg
092305	SCAMONE SCOTTONA CHIANINA S/V	4-6Kg	2	8-15Kg	45 gg
092405	SCAMONE SCOTTONA MARCHIGIANA S/V	4-6Kg	2	8-15Kg	45 gg
097405	SCAMONE SCOTTONA PIEMONTESE S/V	4-6Kg	2	8-15Kg	45 gg
092905	SCAMONE SCOTTONA POLONIA S/V	4-6Kg	2	8-15Kg	45 gg

CODONE / PICANHA



CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
120016	CODONE B.A. S/V	2-2.5Kg	2	10-13Kg	45 gg
125158	CODONE B.A S/V MARCHIGIANA	2-.5Kg	2	10-13Kg	45 gg
120546	CODONE B.A. FRANCIA S/V	2-2.5Kg	2	10-13Kg	45 gg
127016	CODONE B.A S/V ROMAGNOLA	2-2.5Kg	2	10-13Kg	45 gg
120516	CODONE B.A. POLONIA S/V	2-2.5Kg	2	10-13Kg	45 gg
902215	CODONE MANZETTA D'ABRUZZO S/V	1-2.5Kg	2	5-10Kg	45 gg
902315	CODONE SCOTTONA CHIANINA S/V	1-2.5Kg	2	5-10Kg	45 gg
092415	CODONE SCOTTONA MARCHIGIANA S/V	1-2.5Kg	2	5-10Kg	45 gg
097415	CODONE SCOTTONA PIEMONTESE S/V	1-2.5Kg	2	5-10Kg	45 gg
092015	CODONE/PICANHA SCOTTONA S/V	1-2.5Kg	2	5-10Kg	45 gg

PICCIONE / SPINACINO



CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
120539	PICCIONE B.A. FRANCIA S/V	2-3Kg	5	10-15Kg	45 gg
120509	PICCIONE B.A. POLONIA S/V	2-3Kg	5	10-15Kg	45 gg
097009	PICCIONE B.A. CHIANTINA S/V	2-3Kg	5	10-15Kg	45 gg
120009	PICCIONE B.A. S/V	2-3Kg	5	10-15Kg	45 gg
125009	PICCIONE B.A. S/V MARCHIGIANA	2-3Kg	5	10-15Kg	45 gg
127009	PICCIONE B.A. S/V ROMAGNOLA	2-3Kg	5	10-15Kg	45 gg
092209	PICCIONE MANZETTA D'ABRUZZO S/V	1.5-2Kg	5	5-10Kg	45 gg
097309	PICCIONE SCOTTONA ANGUS S/V	1.5-2Kg	5	5-10Kg	45 gg
092309	PICCIONE SCOTTONA CHIANTINA S/V	1.5-2Kg	5	5-10Kg	45 gg
092409	PICCIONE SCOTTONA MARCHIGIANA S/V	1.5-2Kg	5	5-10Kg	45 gg
097409	PICCIONE SCOTTONA PIEMONTESE S/V	1.5-2Kg	5	5-10Kg	45 gg
092009	PICCIONE SCOTTONA S/V	1.5-2Kg	5	5-10Kg	45 gg

GIRELLO / MAGATELLO

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
120014	GIRELLO 4+ B.A. S/V	4Kg	2	8-10Kg	45 gg
120513	GIRELLO 3.5+ B.A. POLONIA S/V	3.5Kg	2	8-10Kg	45 gg
120544	GIRELLO 4+ B.A. FRANCIA S/V	4Kg	2	8-10Kg	45 gg
097011	GIRELLO B.A. CHIANTINA S/V	4Kg	2	8-10Kg	45 gg
125011	GIRELLO B.A. MARCHIGIANA S/V	4Kg	2	8-10Kg	45 gg
092011	GIRELLO SCOTTONA S/V	2.5-4.5Kg	2	5-8Kg	45 gg
092911	GIRELLO SCOTTONA POLONIA S/V	2.5-4.5Kg	2	5-8Kg	45 gg
092411	GIRELLO SCOTTONA MARCHIGIANA S/V	2.5-4.5Kg	2	5-8Kg	45 gg
097411	GIRELLO SCOTTONA PIEMONTESE S/V	2.5-4.5Kg	2	5-8Kg	45 gg
092311	GIRELLO SCOTTONA CHIANTINA S/V	2.5-4.5Kg	2	5-8Kg	45 gg
092211	GIRELLO MANZETTA D'ABRUZZO S/V	2.5-4.5Kg	2	5-8Kg	45 gg
097311	GIRELLO SCOTTONA ANGUS S/V	2.5-4.5Kg	2	5-8Kg	45 gg





FESA

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
120003	FESA B.A. S/V	10-18Kg	1	10-18Kg	45 gg
120533	FESA B.A. FRANCIA S/V	10-18Kg	1	10-18Kg	45 gg
120503	FESA B.A. POLONIA S/V	10-18Kg	1	10-18Kg	45 gg
097003	FESA B.A. CHIANINA S/V	10-18Kg	1	10-18Kg	45 gg
125003	FESA B.A. MARCHIGIANA S/V	10-18Kg	1	10-18Kg	45 gg
127003	FESA B.A. ROMAGNOLAS/V	10-18Kg	1	10-18Kg	45 gg
092202	FESA MANZETTA D'ABRUZZO S/V	8-13Kg	1	8-13Kg	45 gg
097302	FESA SCOTTONA ANGUS S/V	8-13Kg	1	8-13Kg	45 gg
092302	FESA SCOTTONA CHIANINA S/V	8-13Kg	1	8-13Kg	45 gg
092402	FESA SCOTTONA MARCHIGIANA S/V	8-13Kg	1	8-13Kg	45 gg
092902	FESA SCOTTONA POLONIA S/V	8-13Kg	1	8-13Kg	45 gg
092002	FESA SCOTTONA S/V	8-13Kg	1	8-13Kg	45 gg
097402	FESA SCOTTONA PIEMONTESE S/V	8-13Kg	1	8-13Kg	45 gg

SOTTOFESA

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
120006	SOTTOFESA B.A. S/V	8-12Kg	2	16-20Kg	45 gg
120536	SOTTOFESA B.A. FRANCIA S/V	8-12Kg	2	16-20Kg	45 gg
120506	SOTTOFESA B.A. POLONIA S/V	8-12Kg	2	16-20Kg	45 gg
097006	SOTTOFESA B.A. CHIANINA S/V	8-12Kg	2	16-20Kg	45 gg
125006	SOTTOFESA B.A. MARCHIGIANA S/V	8-12Kg	2	16-20Kg	45 gg
127006	SOTTOFESA B.A. ROMAGNOLA S/V	8-12Kg	2	16-20Kg	45 gg
097306	SOTTOFESA SCOTTONA ANGUS S/V	6-10Kg	2	12-20Kg	45 gg
092206	SOTTOFESA MANZETTA D'ABRUZZO S/V	6-10Kg	2	12-20Kg	45 gg
092306	SOTTOFESA SCOTTONA CHIANINA S/V	6-10Kg	2	12-20Kg	45 gg
092406	SOTTOFESA SCOTTONA MARCHIGIANA S/V	6-10Kg	2	12-20Kg	45 gg
097406	SOTTOFESA SCOTTONA PIEMONTESE S/V	6-10Kg	2	12-20Kg	45 gg
092006	SOTTOFESA SCOTTONA S/V	6-10Kg	2	12-20Kg	45 gg





MUSCOLO POSTERIORE

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
120008	MUSCOLO POST B.A SV	2.5-4.5Kg	5	11-20Kg	45 gg
120538	MUSCOLO POST. B.A. FRANCIA S/V	2.5-4.5Kg	5	11-20Kg	45 gg
120508	MUSCOLO POST. B.A. POLONIA S/V	2.5-4.5Kg	5	11-20Kg	45 gg
125008	MUSCOLO POST. B.A. MARCHIGIANA S/V	2.5-4.5Kg	5	11-20Kg	45 gg
097008	MUSCOLO POST. B.A. CHIANTINA S/V	2.5-4.5Kg	5	11-20Kg	45 gg
127008	MUSCOLO POST. B.A. ROMAGNOLA S/V	2.5-4.5Kg	5	11-20Kg	45 gg
097407	MUSCOLO POST. SCOTTONA PIEMONTESE S/V	2-3.5Kg	5	10-15Kg	45 gg
092407	MUSCOLO POST. SCOTTONA MARCHIGIANA S/V	2-3.5Kg	5	10-15Kg	45 gg
092307	MUSCOLO POST. SCOTTONA CHIANTINA S/V	2-3.5Kg	5	10-15Kg	45 gg
092208	MUSCOLO POST. MANZETTA D'ABRUZZO S/V	2-3.5Kg	5	10-15Kg	45 gg
092008	MUSCOLO POST. SCOTTONA S/V	2-3.5Kg	5	10-15Kg	45 gg
097307	MUSCOLO POST. SCOTTONA ANGUS S/V	2-3.5Kg	5	10-15Kg	45 gg

CAMPANELLO / PESCE

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
120540	CAMPANELLO B.A. FRANCIA S/V	2.5-4.5Kg	2	11-20Kg	45 gg
120510	CAMPANELLO B.A. POLONIA S/V	2.5-4.5Kg	2	11-20Kg	45 gg
120010	CAMPANELLO B.A. S/V	2.5-4.5Kg	2	11-20Kg	45 gg
125010	CAMPANELLO B.A. MARCHIGIANA S/V	2.5-4.5Kg	2	11-20Kg	45 gg
127010	CAMPANELLO B.A. ROMAGNOLA S/V	2.5-4.5Kg	2	11-20Kg	45 gg
097010	CAMPANELLO B.A. CHIANTINA S/V	2.5-4.5Kg	2	11-20Kg	45 gg
092210	CAMPANELLO MANZETTA D'ABRUZZO S/V	2-3.5Kg	2	10-15Kg	45 gg
097310	CAMPANELLO SCOTTONA ANGUS S/V	2-3.5Kg	2	10-15Kg	45 gg
092010	CAMPANELLO SCOTTONA S/V	2-3.5Kg	2	10-15Kg	45 gg
092910	CAMPANELLO SCOTTONA POLONIA S/V	2-3.5Kg	2	10-15Kg	45 gg
092410	CAMPANELLO SCOTTONA MARCHIGIANA S/V	2-3.5Kg	2	10-15Kg	45 gg
097410	CAMPANELLO SCOTTONA PIEMONTESE S/V	2-3.5Kg	2	10-15Kg	45 gg





STINCO / GERETTO

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
120007	STINCO POST B.A S/V	4-6Kg	4	16-20Kg	30 gg
120537	STINCO POST B.A. FRANCIA S/V	4-6Kg	4	16-20Kg	30 gg
097038	STINCO POST B.A. CHIANINA S/V	4-6Kg	4	16-20Kg	30 gg
120537	STINCO POST B.A. MARCHIGIANAS/V	4-6Kg	4	16-20Kg	30 gg
127007	STINCO POST. B.A ROMAGNOLA S/V	4-6Kg	4	16-20Kg	30 gg
092033	STINCO POST SCOTTONA S/V	3.5-5Kg	4	12-20Kg	30 gg
097438	STINCO POST. SCOTTONA PIEMONTESE S/V	3.5-5Kg	4	12-20Kg	30 gg
092338	STINCO POST. SCOTTONA CHIANINA S/V	3.5-5Kg	4	12-20Kg	30 gg
097338	STINCO POST. SCOTTONA ANGUS S/V	3.5-5Kg	4	12-20Kg	30 gg
092438	STINCO POST. SCOTTONA MARCHIGIANA S/V	3.5-5Kg	4	12-20Kg	30 gg

COPERTINA DI FESA



CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
120152	COPERTINA DI FESA B.A S/V	2-5Kg	6	12-20Kg	45 gg
092152	COPERTINA DI FESA SCOTTONA S/V	2-5Kg	6	12-20Kg	45 gg





CENTRO CARNE
QUALITÀ E BENESSERE

BOVINO

TAGLI LOMBO

LOMBO INTERO/ ROASTBEEF 8 COSTE



CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE
110300	ROASTBEEF B.A. 8C C/FIL INF 30 MESI	25-30Kg	1	25-30Kg
110350	ROASTBEEF B.A. 8C C/FIL POLONIA	25-30Kg	1	25-30Kg
110315	ROASTBEEF B.A. 8C C/FIL INF. 30 MARCHIGIANA	25-30Kg	1	25-30Kg
110320	ROASTBEEF B.A. 8C C/FIL INF. 30 CHIANTINA	25-30Kg	1	25-30Kg
110325	ROASTBEEF B.A. 8C C/FIL INF. 30 ROMAGNOLA	25-30Kg	1	25-30Kg
090014	ROASTBEEF 8C C/FIL INF. 30 SCOTTONA	20-27Kg	1	20-27Kg
090614	ROASTBEEF 8C C/FIL INF. 30 SCOTTONA MARCHIGIANA	20-27Kg	1	20-27Kg
095014	ROASTBEEF 8C C/FIL INF. 30 SCOTTONA CHIANTINA	20-27Kg	1	20-27Kg
090314	ROASTBEEF 8C C/FIL INF. 30 SCOTTONA ANGUS	20-27Kg	1	20-27Kg
090110	ROASTBEEF 8C C/FIL INF. 30 MANZETTA D'ABRUZZO	20-27Kg	1	20-27Kg
090414	ROASTBEEF 8C C/FIL INF. 30 SCOTTONA PIEMONTESE	20-27Kg	1	20-27Kg
090121	ROASTBEEF 8C C/FIL INF. 30 SCOTTONA SIMMENTAL	20-27Kg	1	20-27Kg
090914	ROASTBEEF 8C C/FIL INF. 30 SCOTTONA	20-27Kg	1	20-27Kg
150020	ROASTBEEF 8C C/FIL INF. 30 BARA' PUSTERTALER	25-30Kg	1	25-30Kg

ROASTBEEF C/O 3C / CONTROFILETTO C/O

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
110302	ROASTBEEF B.A. 3C C/FIL	12-20Kg	1	12-20Kg	
120305	ROASTBEEF B.A. 3C C/FIL S/V	12-20Kg	1	12-20Kg	30 gg
090015	ROASTBEEF 3C C/FIL SCOTTONA	10-15Kg	1	10-15Kg	
092070	ROASTBEEF 3C C/FIL SCOTTONA S/V	10-15Kg	1	10-15Kg	30 gg





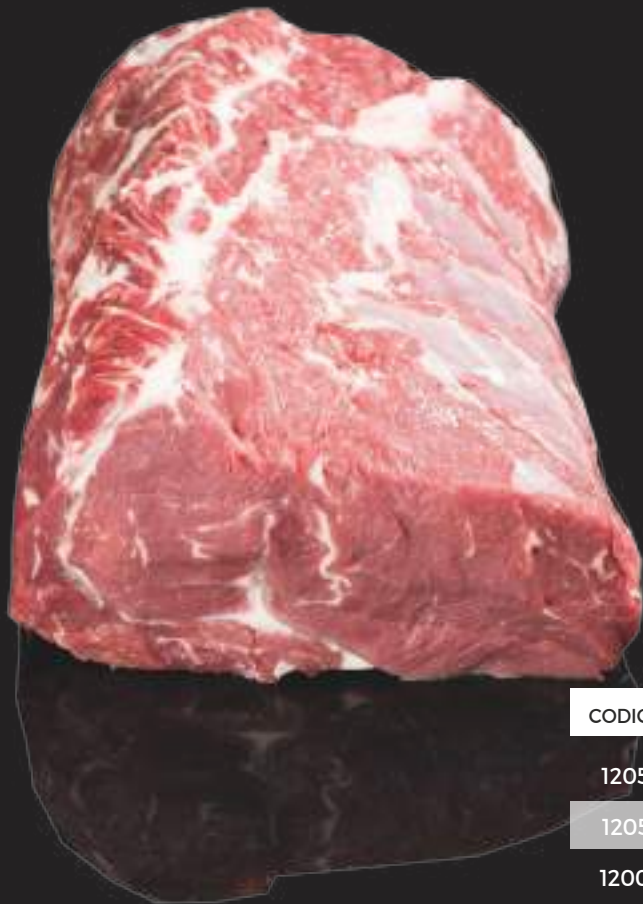
TRONCHETTO C/C 5 C

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
11015	TRONCHETTO C/C B.A.	8-14Kg	1	8-14Kg	
120019	TRONCHETTO C/C B.A. S/V	8-14Kg	1	8-14Kg	30 gg
120519	TRONCHETTO C/C B.A. POLONIA S/V	8-14Kg	1	8-14Kg	30 gg
092020	TRONCHETTO C/C SCOTTONA S/V	6-12Kg	1	6-12Kg	30 gg

ENTRECOTE S/C



CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
120550	ENTRECOTE S/C BA FRANCIA S/V	4-7Kg	3	12-20Kg	45 gg
120020	ENTRECOTE S/C BA S/V	4-7Kg	3	12-20Kg	45 gg



CUBEROLL

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
120563	CUBEROLL B.A. FRANCIA S/V	3-5Kg	3	10-15Kg	45 gg
120523	CUBEROLL B.A. POLONIA S/V	2-5Kg	4	8-20Kg	45 gg
120023	CUBEROLL B.A S/V	3-5Kg	3	10-15Kg	45 gg
120524	CUBEROLL B.A. POLONIA SELECT S/V	2-5Kg	4	8-20Kg	45 gg
092023	CUBEROLL SCOTTONA S/V	2-5Kg	4	8-20Kg	45 gg

ROASTBEEF S/O 3C / CONTROFILETTO S/O

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
120562	ROASTBEEF S/O 3C B.A. FRANCIA S/V	3-5Kg	2	6-10Kg	45 gg
120522	ROASTBEEF S/O 3C B.A. POLONIA S/V	3-5Kg	2	6-10Kg	45 gg
120022	ROASTBEEF S/O 3C BA.. S/V	3-5Kg	2	6-10Kg	45 gg





FILETTO

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
120054	FILETTO B.A. 4+ S/V	4Kg	3	12Kg	45 gg
120554	FILETTO B.A. 4+ FRANCIA S/V	4Kg	3	12Kg	45 gg
120527	FILETTO BA 3.5+ POLONIA S/V	3-5Kg	3	12Kg	45 gg

TESTINA DI FILETTO



CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
120060	TESTINA DI FILETTO B.A. S/V	1-2Kg	10	10-20Kg	45 gg
092072	TESTINA DI FILETTO SCOTTONA S/V	0.8-1.3Kg	10	8-13Kg	45 gg



COPERTINA DI ROASTBEEF

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
120073	COPERTINA DI ROASTBEEF B.A. S/V	3-4Kg	5	15-20Kg	45 gg

TOMAHAWK



CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
008329	COSTATA TOMAHAWK SCOTTONA POLONIA S/V	1-1.5Kg	10	10-15Kg	30 gg
008249	COSTATA TOMAHAWK SCOTTONA S/V	1-1.5Kg	10	10-15Kg	30 gg

BOVINO

5/4

DIAFRAMMA SOTTILE / FLAP STEAK



CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
120149	DIAFRAMMA PIATTO B.A. S/V	1.8Kg	10	18Kg	45 gg

DIAFRAMMA / LOMBATELLO

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	SHELF LIFE
120148	DIAFRAMMA/LOMBATELLO B.A. S/V	1Kg	10	10Kg	45 gg
092080	DIAFRAMMA SCOTTONA S/V	1Kg	10	10Kg	45 gg



SUINO

TAGLI ANTERIORI



MEZZENA SUINO

005013 MEZZENA SUINO C/TESTA NAZ 50-80Kg



LOMBO PADOVA

005020 BUSTI PADOVA SUINO 15-20Kg



BUSTO VENEZIA

005023 BUSTO SUINO VENEZIA 10-15Kg



LOMBO COLLO

005021 LOMBO COLLO SUINO 13-15Kg



LOMBO BOLOGNA

005022 LOMBO BOLOGNA DI SUINO 7-10Kg



COPPA COLLO

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE
005069	COPPA FR SUINO C/OSSO	3-4Kg	3	12-15Kg



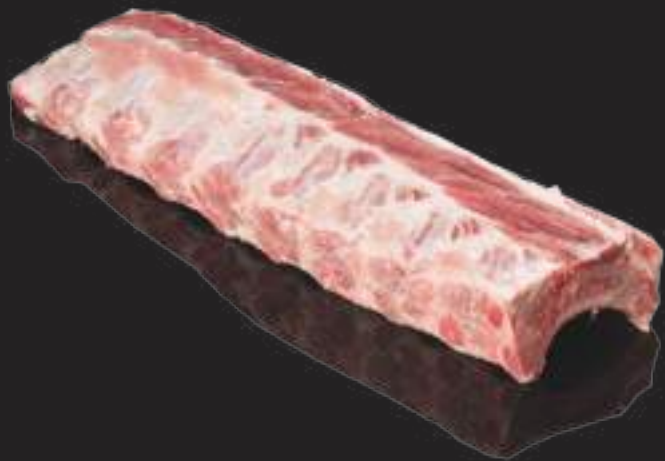
FILONE / ARISTA C/CORDONE

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE
005043	FILONE SUINO C/CORDONE	4-6Kg	5	20Kg
006001	FILONE SUINO S/V C/C NAZ	4-6Kg	5	20Kg



FILETTO

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE
006002	FILETTO SUINO X3 SV	1.2-1.5Kg	8	8-10Kg
006042	FILETTO SUINO X5 SV	2.5-3Kg	8	15-20Kg



RIBS

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE
005141	RIBS SUINO	0.6-1Kg	6	3-4Kg
006021	RIBS SUINO S/V	0.6-1Kg	6	3-4Kg



TRONCHETTO

005009 TRONCHETTO SUINO C/OSSO 13-18Kg



COSTATE

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE
005040	COSTATE DI SUINO	2.5-4Kg		
006017	COSTATE SUINO INTERE S/V	2.5-4Kg	6	13-20Kg
006019	COSTATE SUINO TG METÀ S/V	2.5-4Kg	6	13-20Kg
006018	COSTATE SUINO TAGLIATE S/V	2.5-4Kg	6	13-20Kg



PANCETTA

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE
005038	PANCETTA SUINO RIF C/COTENNA	4-5Kg		
006038	PANCETTA SUINO RIF SV C/COTENNA	4-5Kg	2	8-10Kg



PANCETTONE

005035 PANCETTONE SUINO C/COTENNA 7-9Kg



SPALLA

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE
005028	SPALLA SUINO S/O	5-6Kg	3	15-18Kg
006009	SPALLA SUINO S/O S/V	5-6Kg	3	15-18Kg



STINCO

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO	PEZZI CARTONE	PESO MEDIO CARTONE
005031	STINCO DI PROSCIUTTO DI SUINO	1-1.5Kg		
006015	STINCO DI PROSCIUTTO DI SUINO S/V	1-1.5Kg	10	10-15Kg



PROSCIUTTO

CODICE	DESCRIZIONE	PESO MEDIO
005062	PROSCIUTTO FR A QUARTINO	15-25Kg
005060	PROSCIUTTO FR RIFILATO	12-20Kg



GUANCIALE

005072 GUANCIALE DI SUINO 0.600 KG



CULACCETTO/ FONDELLO

005050 CULACCETTO SUINO S/O 0.500-1KG



RUKA BEEF SELECTION PAROLA DI MAESTRO

RUKA dal giapponese Luca, il nostro selezionatore esperto. Nato e cresciuto nel mondo della carne. Non solo competenza ma soprattutto passione e tanta esperienza.

Abbiamo scelto un marchio che fosse una garanzia, che abbia un'identità. La firma rappresenta un impegno di responsabilità e fiducia.

Noi lo chiamiamo
Il "Maestro"...



RUKA BEEF SELECTION SINONIMO DI QUALITÀ



Prodotto
formato,
pesante
e buon grado
di marezatura.

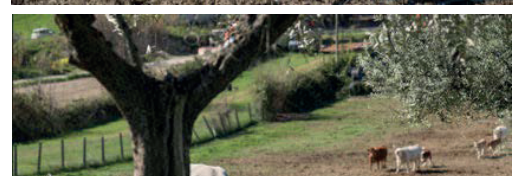


RUKA BEEF - I CRITERI DI SELEZIONE SELEZIONIAMO CARCASSE E QUARTI. IL PUNTO CHIAVE? PRODOTTI DI QUALITÀ.

CRITERI DI SELEZIONE:

- 1) Buon grado di marezatura: sempre facendo riferimento alla genetica dell'animale cerchiamo di selezionare merce che abbiamo un grado di marezatura da 4/5 su scala marbled
- 2) Buona conformazione: fondamentale la scelta della mezzena, bella, formata, lombo e coscia piena, collo imponente
- 3) Buona copertura di grasso esterna: grasso esterno 3/4, così da permettere al prodotto un maggior mantenimento in cella e nel caso delle lombate, una buona resa in fase di frollatura

**CHIANINA, MARCHIGIANA, ROMAGNOLA, ANGUS & MANZETTA D'ABRUZZO.
I NOSTRI CAPI, LA NOSTRA SELEZIONE. DALL'ALLEVAMENTO AL CLIENTE**







RUKA09011B	OASTBEEF/OMANZETAD/BRUZZO		20-27KG 1	PZ
RUKA09014R	OASTBEEF/OSCOTONABOVINO PCONIA		20-27KG 1	PZ
RUKA090121	ROASTBEEF/O SCOTTONASIMMENAL	2	0-27 161	PZ
RUKA09013R	OASTBEEF/O SCOTTONAANGUS	2	0-27 161	PZ
RUKA150020	ROASTBEEF/O SCOTTONA+30M		25-30KG	1PZ



IL CONFEZIONAMENTO IN SKIN PERMETTE DI AUMENTARE LA SHELF LIFE DEL PRODOTTO

Perchè scegliere skin?

1 Ha conservabilità superiore

2 Mantiene inalterate le caratteristiche

3 Prosegue con il processo di frollatura

4 Consente di congelare il prodotto con la sua confezione

5 Aiutiamo l'ambiente
(materiale utilizzato riciclabile)

HAMBURGER SKIN CARTONCINO

UNITA' PER CARTONE 8 PZ

Hamburger Scottona



9033 200g | 20gg

Hamburger Romagnola IGP



9733 200g | 20gg

Hamburger Marchigiana IGP



9133 200g | 20gg

CC009582 | 2x100g | BIO

Hamburger Chianina IGP



9233 200g | 20gg

Hamburger Bovino BIO



9533 200g | 20gg

Hamburger Black Angus



9433 200g | 20gg

Hamburger Manzetta



CC009838 180g
9833 200g | 20gg

Hamburger Americano



CC009913
9913 200g | 17gg

TARTARE SKIN CARTONCINO

UNITA' PER CARTONE 8 PZ

Tartare Scottona



9046 160g | 15gg

CC009396

Tartare Bov. Romagnola



9746 160g | 15gg

CC009696

Tartare Bov. Marchigiana



9646 160g | 15gg

Tartare Bov. Chianina



9246 160g | 15gg

HAMBURGER SKIN VASSOIO

UNITA' PER CARTONE 8 PZ

Maxi Burger Scottona



CC009083 200g | 20gg

Maxi Burger Romagnola IGP



CC009783 200g | 20gg

Maxi Burger Marchigiana



CC009183 200g | 20gg

Maxi Burger Chianina



CC009283 200g | 20gg

Maxi Burger Bovino Bio



9590 200g | 20gg

Maxi Burger Black Angus



CC009483 200g | 20gg

Maxi Burger Piemontese



CC009383 9383 200g | 20gg

Maxi Burger Americano



9983 200g | 17gg

Maxi Burger Manzetta D'Abruzzo



9883 200g | 20gg

TARTARE SKIN VASSOIO

UNITA' PER CARTONE 8 PZ

Tartare Bov. Chianina



9896 160g | 15gg

CC009896

Tartare Bov. Marchigiana



9696 160g | 15gg

Tartare Bov. Romagnola



9796 160g | 15gg

CC009796

Tartare Bov. Marchigiana 2x100g



9195 160g | 15gg

CARNI DAL MONDO

Roastbeef a fette Angus Argentina



9959 200g (peso variabile) | 20gg

Hamburger Americano



9913 200g | 17gg

UNITA' PER CARTONE 8 PZ
Maxi Burger Americano



9983 200g | 17gg

LINEA MARCHIGIANA PREMIUM

Costata Scottona Marchigiana Skin



CC009153 50/400g | 15gg

UNITA' PER CARTONE 6 PZ

Maxi Burger Marchigiana in Skin



CC009183 200g | 20gg

UNITA' PER CARTONE 8 PZ

Tartare Bov. Marchigiana in SKIN



CC009696 160g | 15gg

UNITA' PER CARTONE 8 PZ

Pulled Pork 500g



8661 500g | 60g UNIT. CARTONE 12PZ

CC00866

Pulled Pork 2x500g



8662 2x500g | 60g UNIT. CARTONE 6PZ

CC008662

Stinco suino mediterraneo precotto



8672 650g | 60g UNIT. CARTONE 5PZ

CC00882

Fesa scottona cotta all'inglese



8650 2-3Kg (peso variabile) | 41g

CC008650

Tagliata scottona marinata precotta



8681 250g | 30g UNIT. CARTONE 4PZ

CC008681 | 05

MARINATI

UNITÈ PER CART. 6PZ

Costine Barbecue Tex Mex



8146 600-700g (peso variabile) | 21g

CC008146

Costine Barbecue Mediterranee



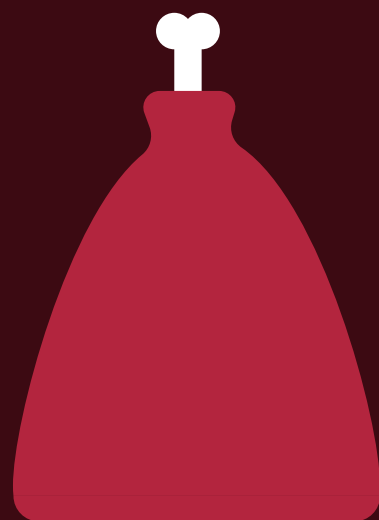
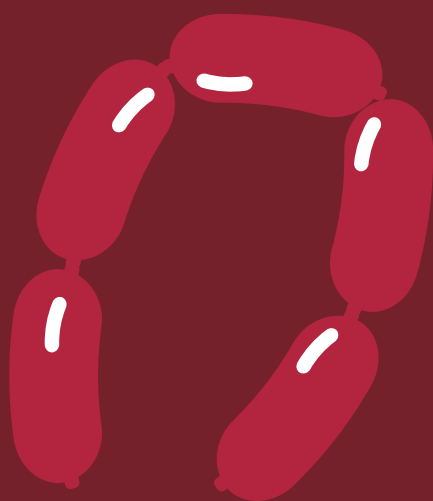
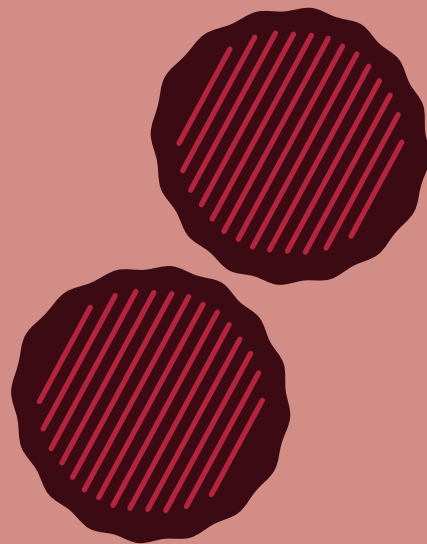
8145 600-700g (peso variabile) | 21g

CC008145



So Food è un marchio di proprietà di So Food srl. È vietata la copia e la riproduzione in qualsiasi forma dei contenuti esposti in questo catalogo. È vietata la redistribuzione e la pubblicazione dei contenuti, delle idee creative, della grafica e delle immagini non autorizzati espressamente dagli autori. Tutte le immagini pubblicate nel presente catalogo sono state gentilmente concesse in licenza di utilizzo a So Food srl e restano di proprietà dei legittimi autori.

Supervisore generale
Dante Martellotta



SELEZIONE
so food[®]
solo cibi eccellenti

Lungomare IX Maggio, 54
70132 Bari
T. +39 080 534 3633

info@sofood.org
sofood.org

