GIOIA

SPA

CATALOGO CARNE

UNA STORIA DI OLTRE

40

anni

Con più di quaranta anni di esperienza
Gioia S.p.A si propone come innovativa
società di distribuzione.

L'azienda si contraddistingue per
qualità del servizio, affidabilità e ricercatezza.

la carne BOVINA

- Metodi di selezione e classificazione
- Le carni dal Mondo:
  Classificazioni Europee, Americane, Giapponesi,
- La cottura
- La conservazione
- La frollatura

la carne bovina

In Italia, la carne bovina ha una tradizione di consumo che sta affermandosi oggi.

Se da un lato siamo tra i migliori cuochi e trasformatori di carni suine, di carni avicole e ovine, dall'altro, essendo storicamente legati ad una economia contadina, il bovino ha sempre rappresentato l'elemento fondamentale per lavorare la terra, nonché la primaria fonte di latte che ci colloca come prima nazione al mondo con oltre 250 metodi di caseificazione diversi.
Per contro, i popoli Anglo-americani sono i più grandi allevatori di razze da carne al mondo.
Essi Hanno colonizzato il Sud-America utilizzando le infinite distese (Pampas) di pascoli per allevare le razze più pregiate. Il risultato è eccellente.

Il primo elemento, e forse il più importante da considerare è l'alimentazione dell'animale, che può raggrupparsi in due grandi categorie:

Erba di pascolo (Grass Fed)
Il principale, e a volte unico, elemento somministrato è l'erba di pascolo che conferisce alla carne meno grassi ma maggiori aromi

Cereali (Grain Fed)
Il principale elemento è costituito da cereali che, avendo un elevato contenuto di zuccheri, consentono un ingrassamento che con il pascolo sarebbe impensabile.

la scelta della carne giusta in cucina

Quale è la carne migliore? E' la domanda del secolo!
La risposta è una sola: è sicuramente quella più adatta alla ricetta che si intende eseguire.
Scegliere la razza ed il taglio giusti è fondamentale, così quanto la tecnica di cottura che si intende utilizzare.

Per una tartare, un battuto o un carpaccio, il taglio migliore sarà un filetto, uno scamone, e la razza migliore sarà una piemontese perché particolarmente magra, tenerissima e delicata.
Per una Grigliata succulenta, la migliore scelta sarà una carne ad elevata marezzatura ad esempio:

Usda Prime Beef
Danese
Frisona Italiana da latte
Scottona Polacca
Rubia Gallega
Bavarese

Ma la porzione dovrà essere contenuta perché essendo ricca di grassi restituirà gusto, succosità ma anche le relative calorie. Ecco perché se si vuole servire una «fiorentina» da 1kg , la scelta ricadrà su una carne più magra, cosi da risultare piacevole anche dopo mangiato.

la tenerezza della carne: da cosa dipende

- La tenerezza della carne dipende dallo sviluppo delle fibre muscolari.
- Un bovino «pigro» sarà più tenero di un bovino forte e attivo.
- È chiaro che più l'animale risulta giovane, più le sue fibre saranno poco sviluppate e dunque la carne risulterà morbida, ma si sacrificherà l'intensità del sapore.
- Un bovino vecchio restituirà un sapore unico, intenso, frutto di anni di alimentazione, ma la fibra potrà risultare più coriacea e dunque da frollare

Tipo	Età	Sapore	Tenerezza	Frollatura
(V) Vitello	8 mesi	Tenue/Scarso	Massima	Non necessaria
(A) Vitellone	12-24 mesi	Tenue	Buona	7-15 gg
(B) Manzo	24-48 mesi	Medio/Intenso	Media	10-20gg
(C) Bue	48 mesi	Intenso	-	20-30 gg
(D) Vacca	Oltre 24 mesi	Medio/Intenso	-	20-30gg
(E) Scottona	12-24 mesi	Intenso	Massima	10 gg

Diaframma Lombata C/O Controfiletto/Roast-beef Cube-roll o Rib-eye Filetto

Suddivisione delle categorie per tagli «interi» (tori, buoi, vacche):

Sull' etichetta sarà presente la lettera specifica a seconda della fisiologia dell'animale

Categoria «V»: Carcasse di giovani animali, sviluppati e non castrati, di età inferiore a 8 mesi.
Categoria «A»: Carcasse di giovani animali maschi, sviluppati e non castrati, di età inferiore a due anni.
Categoria «B»: Carcasse di altri animali maschi sviluppati e non castrati, di età superiore a due anni.
Categoria «C»: Carcasse di animali maschi sviluppati castrati (bue/manzo).
Categoria «D»: Carcasse di animali femmine sviluppate che hanno già figliato (vacca).
Categoria «E»: Carcasse di altri animali femmine sviluppate (giovenca/scottona).

Parametri di selezione e di classificazione della carne

Gli elementi che determinano la qualità della carne, oltre l'alimentazione, sono:

• La pienezza e rotondità delle fasce muscolari
• La copertura di grasso
• L' infiltrazione di grasso intra-muscolare: «La Marezzatura»
• Le caratteristiche nutrizionali, che sono legate alla fisiologia della razza, come ad es. la razza Piemontese che viene definita «oro rosso» in quanto ricchissima di acidi grassi insaturi omega3 ed omega 6.

In particolare, La Marezzatura è la caratteristica di maggior rilievo, soprattutto per la cottura in griglia, in quanto maggiore risulta essere l'infiltrazione di grassi migliore sarà il risultato in termini di tenerezza, succulenza e gusto.

la CARNE bovina: classificazione EU

Associando le sigle relative alla fisiologia del bovino a quella delle forme (S.E.U.R.O.P.) e del grasso (1-5) si ottiene la descrizione di ciò che si sta acquistando

Tabella riassuntiva - Muscolosità/Stato di ingrassamento

() Combinazioni non presenti sul mercato

Muscolosità	Carcasse molto magre	Carcasse magre	Carcasse medie	Carcasse grasse	Carcasse molto grasse
(superiore)	S1	S2	(S3)	(S4)	(S5)
molto spiccata	E1	E2	E3	(E4)	(E5)
spiccata	U1	U2	U3	U4	(U5)
intermedia	R1	R2	R3	R4	R5
ridotta	O1	O2	O3	O4	O5
molto ridotta	P1	P2	P3	P4	P5

La Scottona

- **LA SCOTTONA È UNA FEMMINA DI BOVINO CHE NON HA ANCORA PARTORITO.**

Generalmente ha un'età compresa tra i 12 e i 24 mesi.
Per una questione ormonale, la carne risulterà particolarmente tenera, il gusto sarà tanto più delicato quanto più l'animale risulti giovane e quindi vicino al periodo di allattamento.

La sua carne risulterà di colore chiaro, il grasso bianco brillante proprio per effetto del lattosio contenuto in quello che è stato il cibo principale per la maggior parte della sua vita.

Una scottona più vicina alla «età matura» invece presenterà un colore rosso più intenso ed il grasso comincerà ad ingiallire, per effetto del beta-carotene contenuto nei foraggi. Qui il sapore comincerà ad esser leggermente più marcato perché comincerà a riflettere gli aromi dei foraggi slegandosi

Le carni Anglo-Americane

Nei secoli, gli inglesi e soprattutto i Cowboys americani hanno selezionato e perfezionato, allevandole con cura, razze che ad oggi esprimono livelli di tenerezza e gusto con pochi pari assicurando una costanza di prodotto pressochè assoluta.

Le razze più famose sono:
Aberdeen Angus (autoctona Scozzese) diviso in:
• Black Angus
• Red Angus (Autoctona USA)
Hereford
Longhorn Texanao

Il prezzo pone queste carni nella fascia premium/lusso che rappresenta un sicuro ed alto ritorno sull'investimento.
Se l'obiettivo è assicurare la soddisfazione del cliente sempre, senza incidenti, questa è la soluzione.

Le carni Anglo-Americane CLASSIFICAZIONE

USDA è la sigla del US Departement of Agricolture, Il Ministero dell'Agricoltura Americano che classifica la qualità delle carni.

USDA PRIME costituisce il 2,9% della selezione, ottenuta da bovini giovani ad elevata marezzatura e destinate al consumo in ristoranti di prima fascia.

USDA CHOICE è una carne di elevata qualità ma presenta minori livelli di marezzatura.

USDA SELECTED è una carne commerciale, destinata al largo consumo.

USDA INSPECTED è l'ultimo livello da collocare nella fascia Discount.

Le carni SUD AMERICANE

Argentina, Brasile, Uruguay sono paesi che devono la loro tradizione di allevamento alla colonizzazione USA che ha inserito i propri capi sfruttando le pampas, immense distese fertili che consentono di allevare i bovini nutrendoli con pascoli di eccellenza.

Le loro carni sono raramente marezzate, perché Grass Fed, ma tenerissime e ricche di sapore.

Le carni GIAPPONESI

Kobe è una città giapponese e nella regione circostante vengono allevati i bovini Tajima-gyu, che sono geneticamente predisposti per dare una carne estremamente marezzata, ricca cioè di grasso intramuscolare.

In occidente non si parla quasi mai di bovini Tajima, ma di **Wagyu,** che significa più genericamente bovino giapponese (wa: giapponese, gyu: bovino). Wagyu è comunque un termine generico, che in realtà non identifica nessuna razza specifica.
Le razze bovine giapponesi sono quattro:
Japanese Black

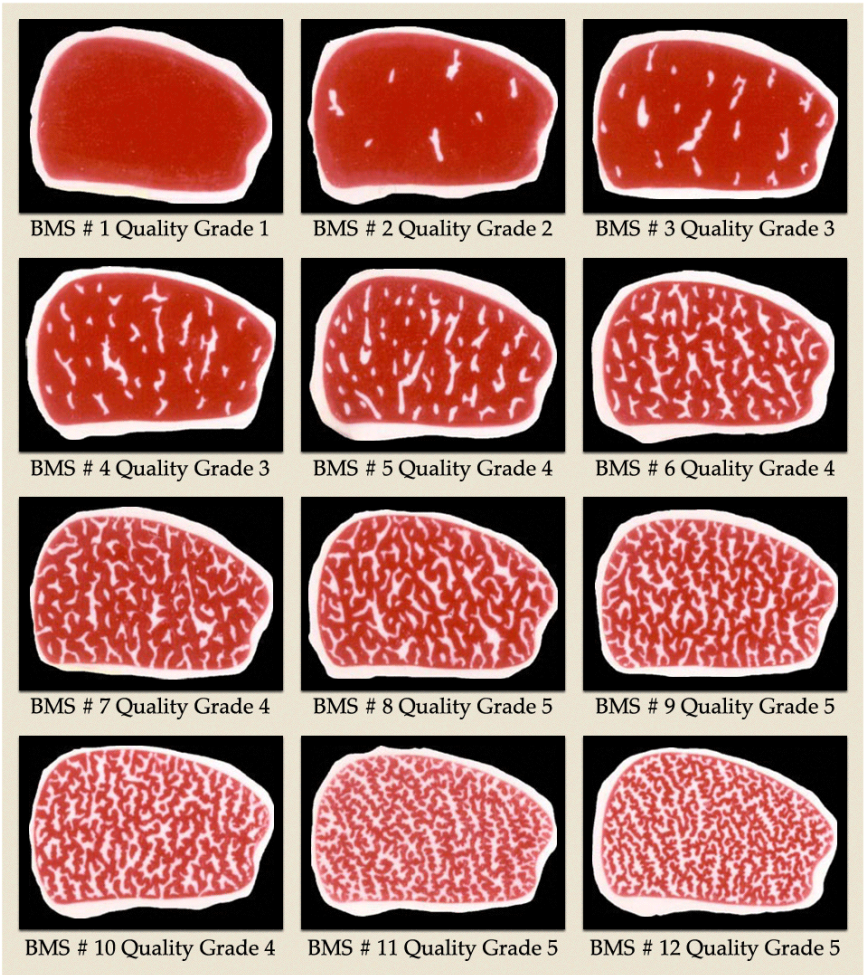
Japanese Brown
Japanese Poll
Japanese Shorthorn

Quella più pregiata, utilizzata nella regione di Tajima, è la Japanese Black (il nome deriva dal colore del manto molto scuro di questi bovini).

Le carni GIAPPONESI: Classificazione

Una delle caratteristiche che ricorda da subito la carne di Kobe è sicuramente la grande e imponente marezzatura della carne. Con il termine marezzatura definiamo il grasso contenuto all'interno della fetta di carne, che in questo caso è veramente importante.

La marezzatura è divenuta la carattestica imprescindibile di questa carne e suo punto di forza, tanto che addirittura viene classificata in base alla quantità presente. Se il grasso di marezzatura si attesta su un livello inferiore (da 1 a 5), non può fregiarsi della dicitura "Kobe beef", ma può ottenere la certificazione come "Tajima beef" (vedi immagine).



La cucina moderna ha la grande opportunità di utilizzare strumenti che consentono di eseguire cotture molto precise

Fondamentale è:

Il termometro a sonda per cottura.

Tale strumento, opportunamente inserito nel taglio che si vuol cucinare, consente di monitorare con estrema precisione la temperatura interna, così da guidare la cottura ad un risultato perfetto, SEMPRE RIPETIBILE ma soprattutto SVINCOLATO DALLA MERA CAPACITA' DEL CUOCO.

Le regola per la bistecca perfetta

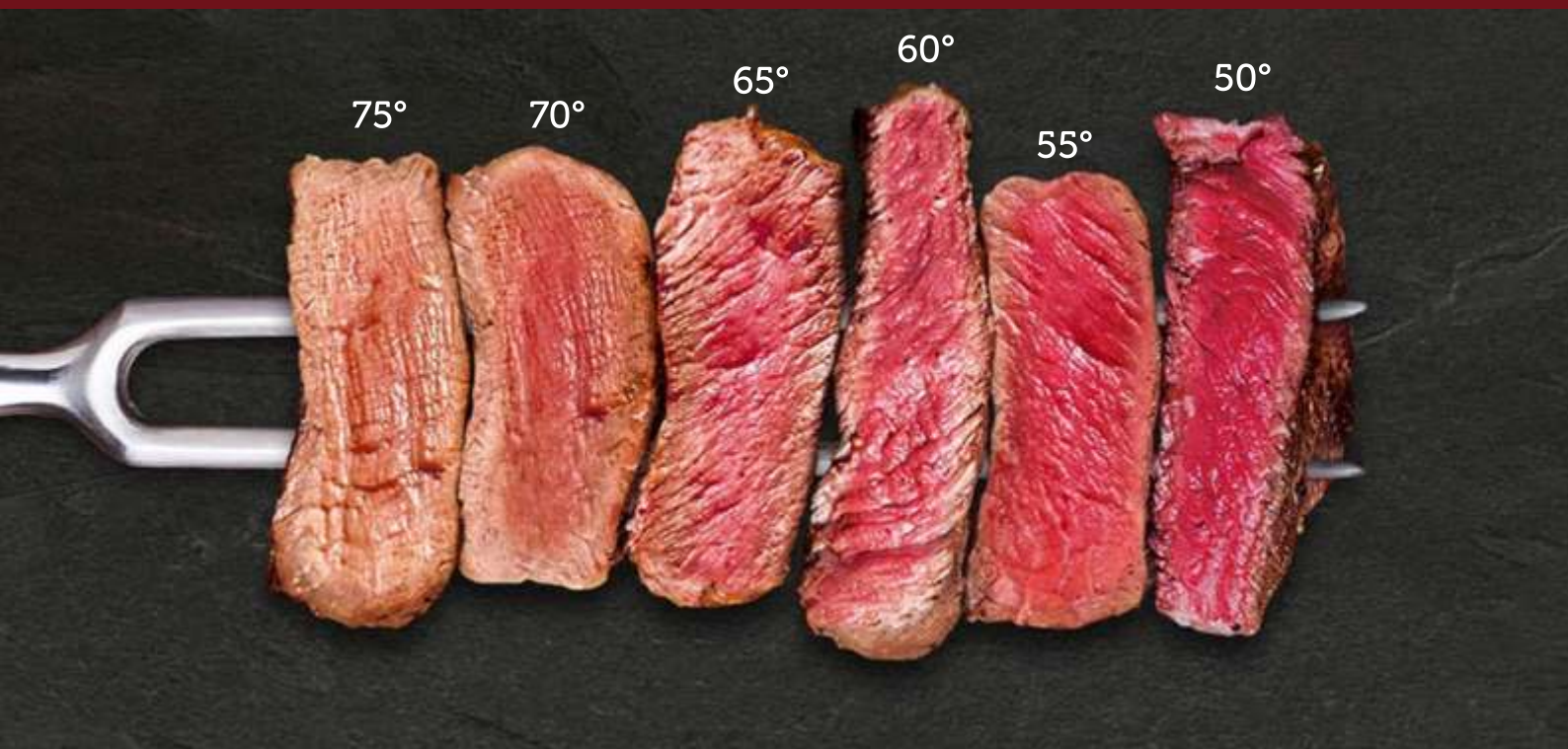
1. Portare la carne a temperatura ambiente

2. Asciugarne minuziosamente le superfici per evitare che i liquidi, una volta a contatto con la superficie di cottura, si trasformino in vapore facendo irrimediabilmente lessare la carne.

3. Ingrassare la superficie con Olio EVO. Superficie di cottura ben calda: a contatto con essa, il grasso (al contrario dei liquidi) favorirà la «Reazione di Maillard» cioè quella reazione chimico/fisica che genera quella meravigliosa «crosticina» ricca di gusto.

4. Il RESTING: una volta creata la «crosticina», la bistecca deve riposare per favorire una omogenea diffusione del calore nella parte interna. Ciò serve a rendere omogenea la quantità di succhi e la consistenza della carne

ATTENZIONE:
65° rappresenta un valore critico perché a tale temperatura la carne si contrae espellendo i propri succhi.



I sistemi di cottura

I sistemi di cottura possono dividersi in TRE grandi categorie:

1. A CALORE RADIANTE:
- FRY TOP
- GRIGLIA

2. A CONVENZIONE
- BARBEQUE
- FORNO

3. SOUS-VIDE

La prima categoria utilizza un calore che va dal basso verso l'alto e generalmente sfrutta temperature elevate. Risulta dunque indicato per tagli di carne sottili, che necessitano dunque di cotture veloci.

La seconda categoria si caratterizza per il fatto che le cotture avvengono in un sistema CHIUSO. Si sfrutta dunque il principio dei moti convettivi. Il calore non si disperderà verso l'alto (come per la cottura radiante) ma effettuerà traiettorie cicliche che cuoceranno la carne su tutti i lati contemporaneamente garantendo una maggiore omogeneità di cottura. Tale sistema è il più versatile perché cuoce prima e consente sia cotture rapide (in minor tempo) sia cotture lunghe (LOW AND SLOW). E' il SOLO SISTEMA che consente la cottura adeguata di tagli importanti e spessi come ad esempio LA FIORENTINA

La terza è una tecnica di cottura straordinaria che consente, attraverso la cottura in idonei sacchetti per cottura sottovuoto, di esaltare le caratteristiche organolettiche e di consistenza della carne cucinandola con precisione clinica

cottura **tradizionale**

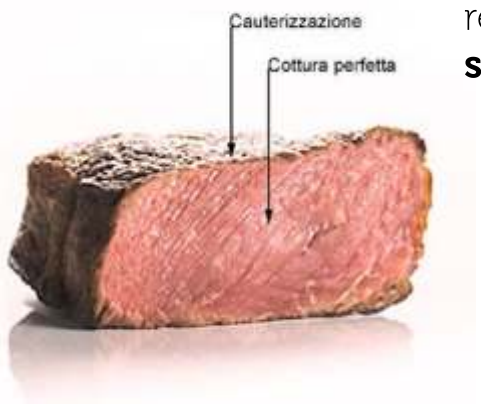
cottura **sous vide**

Nuove tecniche di cottura per la bistecca

Reverse Searing Questa tecnica viene dagli USA e propone un ciclo di cottura della bistecca «a fasi invertite» rispetto al metodo classico. Il «searing» (Crosticina) avverrà dopo il Resting. La bistecca viene dunque esposta per qualche ora (dipende dal rapporto massa/volume) alla temperatura pari a quella che si desidera ottenere al cuore, generalmente 52°. Questa lunga esposizione a bassa temperatura innesca le medesime reazioni che avvengono nella frollatura, i collageni si sciolgono rendendo la carne più tenera e dal sapore più concentrato

Dry Brining E' una procedura che consiste nel salare la carne alcune ore prima della cottura, né più né meno di quel pizzico che usereste a tavola. La proporzione è la seguente: mezzo cucchiaino di fior di sale per ogni 400 grammi di carne. Il cloruro di sodio è formato da reticoli cristallini, all'interno dei quali si alternano ioni di sodio e ioni di cloro. Gli ioni, caricati elettricamente, attaccano le proteine della carne, in un processo chiamato denaturazione. Queste proteine, alterate dal processo di denaturazione, avranno maggiore capacità di trattenere acqua, e la carne trattata col sale avrà maggiore umidità anche dopo la fase di cottura.

cottura **tradizionale**



reverse **searing**

La conservazione della Carne

conservazione

La temperatura di conservazione della carne deve essere compresa
RIGOROSAMENTE TRA 0°-2°, mai oltre.

Per garantire il mantenimento della temperatura si consiglia di conservare i tagli all'interno di contenitori chiusi, così da proteggerli dagli shock termici dovuti alle continue aperture e chiusure del frigo durante il servizio

L'ambiente di conservazione deve essere asciutto.

Il frigorifero:
Rigorosamente NO_FROST
Questa tipologia di refrigeratori evita la formazione di umidità, o peggio di ghiaccio, al suo interno. La mancanza di umidità genera un ambiente assolutamente più idoneo ad evitare la proliferazione batterica che degenera le carni.

IMPORTANTISSIMO: evitare il contatto della carne con qualunque tipo di liquido, anche con quelli che naturalmente tenderà ad espellere. Dunque, se non si dispone di un frigo no-frost, assicurarsi sempre che le superfici della carne siano ben asciutte.

la Frollatura

Cosa si intende per frollatura

La frollatura è un procedimento tecnico con cui la carne viene fatta maturare all'interno di ambienti con temperatura, umidità, ph ed altri parametri strettamente controllati, per ammorbidirne le fibre e renderle quindi più tenere. Subito dopo la macellazione, le fibre muscolari subiscono il Rigor Mortis ossia un irrigidimento fisiologico. La carne fresca infatti, a prescindere dalla qualità della razza macellata, se venisse cotta nell'immediato, risulterebbe davvero dura e poco saporita. Per ovviare a tale fatto, prima di essere consumata, la carne viene fatta maturare lentamente in cella, dove inizia appunto il processo di frollatura.

Lo scopo è quello di rilassare e distendere le fibre muscolari della carne, conferendogli maggiore morbidezza, intensificandone il gusto e donandogli anche una maggiore digeribilità.

Tipologie di frollatura

Wet-Aging (frollatura umida sottovuoto)
Nelle frollature brevi, come quella sottovuoto, la carne viene frollata in tagli più piccoli e più rapidamente. La frollatura sottovuoto segue il principio che, in assenza di ossigeno, la carne tende ad espellere parte dei propri liquidi. Questo ambiente umido fa frollare rapidamente la carne, immersa nei suoi stessi succhi ma, dato l'alto livello di umidità, è indicato per tagli disossati. Questa stagionatura, chiamata frollatura umida, è più una macerazione che una vera e propria frollatura. La differenza consiste in un eguale ammorbidimento delle fibre ma in una minore intensificazione del sapore.

Dry-Aging (frollatura a secco)
Questo è il tipo di frollatura più diffusa in quanto consente lunghe esposizioni, nelle condizioni ideali, ed un intenerimento unito ad una concentrazione di gusto senza pari. I tagli in Dry –Aging devono avere protezione, costituita dal grasso esterno e dall'osso. Ciò consente di trattenere al proprio interno i liquidi che altrimenti verrebbero persi per osmosi stagionando la carne al pari del salume.

La durata ideale della frollatura

Il periodo ideale di esposizione al processo di frollatura delle carni dipende da diversi fattori:
- la razza dell'animale selezionato
- la grandezza dell'animale
- il taglio, rigorosamente in osso per il dry-aging
- la quantità di grasso
- Va anche prestata molta attenzione alla qualità della carne: infatti, grazie alla frollatura andremo ad evidenziare sia i pregi, sia gli eventuali difetti di sapore.
- La frollatura infatti è una tecnica che concentra le caratteristiche di sapore della carne, intensificandone i gusti.
- Un buon sapore, diventa ancor più marcatamente buono...un sapore magari troppo forte diventa ancor più marcatamente forte.

Strumenti per la frollatura

Se si sceglie la carne, la si conserva, frolla, taglia e cucina opportunamente, si realizza il polinomio giusto che risolve l'equazione del successo nella ristorazione.

Un ristoratore ha ad oggi la possibilità di acquistare dei frigoriferi specificatamente realizzati per frollare le carni bovine in sicurezza.
Molti di essi sono addirittura dotati di sonde PH, in grado cioè di misurare il livello di fermentazione della carne cioè di stabilirne, oltre ogni ragionevole dubbio ed autonomamente, l'idoneità al consumo creando note di sapore proprie.
Lo stagionatore rappresenta ad oggi un assoluto vantaggio competitivo in grado di fare la differenza.

Bovino
alta ristorazione

Bovino / Lombi

LOMBO DI ABERDEEN ANGUS IRLANDA

Prende il nome dell'omonima contea di origine, nel nord-est della Scozia. Si tratta di una carne bovina pregiata dalle origini antichissime, tra le più allevate al mondo. Ha una percentuale di grasso piuttosto alta (su 100 grammi contiene il 18% di grassi e l'82% di proteine), ed è uno dei suoi punti di forza principali. La marezzatura elevata infatti permette, in fase di cottura, lo scioglimento del grasso e una resa deliziosa e fragrante della carne al palato.

LOMBO ANGUS HEREFORD MAREZZATO
cod. HERE002 - Kg 28 ca

LOMBO HEREFORD IRLANDA

La carne bovina di prima qualità "Prime" dall'isola verde. Grazie alle condizioni climatiche ideali dell'Irlanda, il bestiame rimane all'aperto da marzo a settembre.
L'alta umidità e la pioggia continua, mantiene l'erba rigogliosa e verde e la rende una base ideale per il foraggio. Da qui nascono questi manzi che producono una carne dal sapore straordinario, rossa e succosa. Carne bovina irlandese è la base classica per i prodotti stagionati "Dry age".

LOMBO FRISONA MAREZZATO IRLANDA
cod. HERE001 - Kg 28 ca

LOMBO DI SCOTTONA POLONIA

La scottona polacca è una vitella, giovane, mai stata gravida, si caratterizza per la marezzatura generosa, per la forma relativamente minuta della costata, per la tenerezza della fibra della carne stessa e per le note dolci di questa carne dovuta anche ad un' integrazione nell'alimentazione di barbabietola da zucchero. Il bovino in questione è nato e cresciuto in Polonia.

LOMBO DI SCOTTONA POLONIA
cod. UNIBOV112 - Kg 30 ca

LOMBO DI SCOTTONA BAVARESE

La scottona bavarese è una vitella, giovane, mai stata gravida, macellata durante il "calore" operazione che rende la carne assai più morbida e succulenta rispetto ad un esemplare maschio ancorchè giovane che sia.

LOMBO DI SCOTTONA BAVARESE
cod. DELU002 - Kg 30 ca

LOMBO DANESE

La Bistecca Lombo Danese è ricavata dal Manzo Danese, la sua carne è apprezzata in tutto il mondo grazie alla sua storia millenaria e all'altissima qualità degli allevamenti in Danimarca. Particolarmente pregiata per la morbidezza, sapidità e piccole infiltrazioni di grasso che la rendono tenera e deliziosa.

LOMBO DANESE
cod. ABB003 - Kg 32 ca

Tagliata

La tagliata si ottiene solitamente dalla costata di manzo con l'osso ma, dato il risultato finale che si vuole ottenere, si può anche acquistare lo stesso pezzo di carne senza l'osso: in questo caso il taglio assume il nome di entrecôte.

ROASTBEEF ITALIA 3 COSTE
cod. UNIBOV056 - Kg 7 ca

ROASTBEEF POLONIA S.V.
cod. FILE029 - Kg 7 ca.

ROASTBEEF IRLANDA 3 COSTE
cod. UNIBOV357 - Kg 9 ca.

Costata con osso

La costata è quel taglio di carne di bovino adulto ricavata dalla lombata (la schiena dell'animale). Può essere con l'osso (la cosiddetta t-bone inglese) o senza, è normalmente alta tra i 2 e i 4 centimetri, e per via delle sue dimensioni e di quell'infiltrazione di grasso che la rende così saporita, è il pezzo migliore per la griglia.

COSTATA BAVARESE CON OSSO
cod. DELU001-11 - Kg 9 ca.

COSTATA ITALIA CON OSSO
cod. UNIBOV053-6 - Kg 9 ca.

COSTATA POLONIA CON OSSO
cod. UNIBOV112-6 - Kg 9 ca.

Bistecca Fiorentina T-Bone

La T-bone steak è la versione più "elegante" della cugina Americana Porterhouse. Si presenta più leggera con una porzione di filetto leggermente più piccola. La frollatura e la marezzatura la fanno diventare una bistecca perfetta da assaporare nei giorni di festa in ogni stagione dell'anno.

FIORENTINA BAVARESE CON OSSO
cod. DELU001-3 - Kg 10 ca.

FIORENTINA ITALIA CON OSSO
cod. UNIBOV053-4 - Kg 10 ca.

FIORENTINA POLONIA CON OSSO
cod. UNIBOV112-4 - Kg 10 ca.

Filet Mignon

Il filet mignon è un costato e tenero taglio di manzo. È considerato il "re delle bistecche" per via della sua consistenza scioglievole nella bocca. Un filetto mignon può letteralmente essere tagliato con una forchetta. Questo taglio di manzo può essere piuttosto costoso quando si mangia fuori, ma molto più ragionevole da fare a casa, soprattutto se si acquista un filetto intero.

Rib-Eye Cube Rolle

Le rib eye sono bistecche ricavate dal costato del bovino, hanno uno spessore tra i 2/3 cm e pesano circa 200 grammi. La carne tra le costole del bovino è ricca di grasso, per cui le rib eye sono molto marezzate, saporite e tenere. La rib eye steak può essere cucinata anche senza osso; l'unico difetto è che il calore ,sciogliendo il grasso tra le fasce muscolari già poco coese, la farà sembrare una bistecca "sfatta".

RIB-EYE POLONIA
cod. UNIBOV029 - Kg 4 ca.

RIB-EYE IRLANDA
cod. 1152678 - Kg 4 ca.

Entrecôte

Questo taglio è prodotto dalla lombata e vuol dire costata. Infatti, è collocato tra una costola e l'altra del bovino adulto disossata e pulita di tutte le parti esterne e del grasso di copertura. L'entrecote è anche detto "cube roll". Ha una grande marezzatura tanto che è ottimo sia alla piastra che alla griglia.

ENTRECOTE BAVARESE
cod. DELU001-6 - Kg 5 ca.

ENTRECOTE ITALIA
cod. UNIBOV053-3 - Kg 5 ca.

ENTRECOTE POLONIA
cod. UNIBOV112-3 - Kg 5 ca.

Tomahawk

La bistecca Tomahawk è la sacra spada che ogni eroe mastro grigliatore merita di brandire sulla propria brace scoppiettante. La Carne Tomahawk è una prelibatezza di rara bontà, un taglio che può superare i 2 kg

TOMAHAWK POLONIA
cod. FILE034 - Kg 1 ca.

TOMAHAWK IRLANDA INTERO MAREZZATO
cod. HERE005

CARNI SU ORDINAZIONE

Cube Roll Argentina

Il cube roll è ricavato dal costato del bovino, più precisamente dalla sesta alla decima vertebra e corrisponde alla nostra costata senza osso. I tagli migliori di cube roll si ottengono dalle razze irlandesi e argentine, ha una buona marezzatura ed è perfetto per ottenere delle ottime bistecche.

CUBE ROLL ARGENTINA
cod. SAM006 - Kg 2/2,5 ca

su richiesta
e secondo disponibilità

Black Angus USA Prime Beef

La razza, l'alimentazione e i metodi di allevamento unitamente ai controlli di filiera permettono di avere una carne di qualità, tenera e saporita. Due fattori contribuiscono a determinare la tenerezza dei tagli di manzo: la quantità di tessuto connettivo e la posizione del taglio.

BLACK ANGUS
cod. ABB024 - Kg 7 ca

su richiesta
e secondo disponibilità

Lombo Bovino Austria

Carni da vitelloni allevati in un ambiente montuoso. il particolare foraggio utilizzato conferisce alle carni di questi animali aromi e fragranze caratteristici.

LOMBATA SCOTTONA AUSTRIA
cod. 0120022 - Kg 30 ca

su richiesta
e secondo
disponibilità

Black Angus Australia

Meno grasso rispetto ad altri bovini e più ricco di acidi grassi Omega-3 e Omega-6, di CLA, vitamina E, B, A e carotenoidi. La sua carne è fonte preziosa di ferro, zinco e di altri grassi acidi essenziali. E' particolarmente noto in tutto il mondo per la sua morbidezza al palato e sapidità. La sua polpa è infatti liscia, compatta e con sottili filamenti di grasso bianco e cremoso, che la rendono davvero irresistibile.

REALE BLACK ANGUS AUSTRALIA
cod. SAM003 - Kg 6/8 ca

Danese AAA Cube Roll

Anche nel caso della Scottona Extra siamo di fronte ad una carne dal gusto unico e dalla straordinaria tenerezza: i sottili strati di grasso, definiti con il termine marezzatura o marmorizzazione, si sciolgono durante la cottura e conferiscono alla carne un sapore unico e gustoso, particolarmente delicato e pregiato, di inaudita tenerezza al taglio. Il cuberoll nello specifico è un tipo di taglio sicuramente adatto alla cottura alla griglia, in padella e al forno.

DANESE AAA
cod. 1152848 - Kg 4 ca

Lomo de Vaca Simmental

La Svizzera è il Paese da cui ha origine questa importante razza. Il nome Simmentalderiva dalla Valle del Simme, dalla quale si sparse in tutta Europa centrale essendo una razza BosTaurus. Questa razza già al tempo venne incrociata con capi dalla Germania dando origine ad un tipo di animale imponente con buona conformazione e solitamente di colore rossiccio e bianco.

LOMO DE VACA SIMMENTAL CACHAECA
cod. PREM001 - Kg 28 ca.
(età 5/6 anni, frollatura 20 giorni)

su richiesta
e secondo disponibilità

Pezzata Rossa Italiana

Una carne che grazie alla sua marezzatura risulta tenera e succosa. La Pezzata Rossa Italiana si distingue per il suo gusto rustico e deciso, perfetta per esser cotta alla griglia o alla brace.

COSTATA 5 COSTE CON OSSO - cod. SAM010 - Kg 8/11 ca
PICANHA DI PEZZATA ROSSA - cod. SAM024 - Kg 1,5/2,4 ca
SCAMONE A CUORE BOVINO ADULTO - cod. SAM025 - Kg 5/8 ca

su richiesta
e secondo disponibilità

Bue Nero

Il Bue Nero offre una carne profumata e molto saporita.
La sua buona marezzatura, unita al suo gusto marcato e deciso, la rende perfetta per tutti coloro che apprezzano i sapori intensi e persistenti.

COSTATA 5 COSTE CON OSSO - cod. SAM012 - Kg 8/12 ca

su richiesta
e secondo disponibilità

Fassona Piemontese

La Piemontese è una razza bovina autoctona del Piemonte. Viene utilizzata principalmente per la carne, in particolare per la presenza di una ipertrofia muscolare della coscia, e rappresenta tuttora un elemento caratterizzante del territorio piemontese. Particolarmente adatta per le lavorazioni a crudo.

BATTUTA AL COLTELLO
PER TARTARA - cod. SAM017 - gr 100 X 10

su richiesta
e secondo disponibilità

Blackgold Aberdeen Angus

Giambattista Lama fu tra i primi negli anni 80 ad importare una delle razze più famose al mondo, il Black Angus Scozzese. Il "BlackGold" Aberdeen Angus si distingue per il suo colore acceso, la sua buona marezzatura e per la sua tenerezza. Questo Angus offre tagli pregiati magri e ricchi di Omega 3, perfetti per la griglia.

COSTATA 5 COSTE CON OSSO
cod. SAM011 - Kg 13 ca

ROASTBEEF 3 COSTE SENZA OSSO
cod. SAM018 - Kg 7 ca

su richiesta
e secondo disponibilità

Wagyu Italiana

Tenera, gustosa e dalla marezzatura intensa. Wagyulem nasce dall'unione tra la tradizione giapponese e l'esperienza di Lem Carni, che grazie ai suoi studi e alle sue ricerche porta in Italia un prodotto unico e di altissima qualità. La sua elevata marmorizzazione è data dalla attenta alimentazione di questi capi, che conferisce alla carne caratteristiche nutrizionali fuori dal comune, come l'alto contenuto di acidi grassi e Omega 3.

La Wagyulem ha un sapore intenso e una consistenza morbida e piacevole. Per poter garantire l'alta qualità di questo prodotto, i capi vengono allevati in modo da ottenere una carne dalla marmorizzazione perfetta.

COSTATA 5 COSTE SENZA OSSO - cod. SAM008
ROASTBEEF 3 COSTE SENZA OSSO - cod. SAM023

Bufalo

La carne di Bufalo è saporita, succosa e soprattutto facilmente digeribile. Oltre a esser ricca di ferro e proteine è perfetta per chiunque segua una dieta povera di grassi. Il Bufalo si presta perfettamente sia a cotture rapide, utili a mantenere le proprietà nutritive, sia a cotture lunghe, come stufati e spezzatini.

COSTATA 5 COSTE CON OSSO
cod. SAM019 - Kg 4/6 ca
BATTUTE AL COLTELLO PER TARTARA
cod. SAM020 - gr 100 X 10

Petto di Anatra Maschio

Ideale al pepe verde e cognac e alla senape

PETTO DI ANATRA MASCHIO - cod. POL148
(coppia) gr 600/800 ca

Tasca di Suino ripiena

TASCA DI SUINO RIPIENA
cod. SAM021
Kg 2,5/3,5 ca

Tasca di Vitello ripiena

TASCA DI VITELLO RIPIENA
cod. SAM022
Kg 2,5/3,5 ca

Le Iberiche

D'Campo

Con questo nome, abbiamo inglobato due razze simili alla nostra RubiaGallega. Una è la razza Limousine, nome che deriva dal suo luogo di origine, la regione di Limoges. L'altra è in Portogallo, dove questo tipo di animali sono conosciuti come MinhotaGalega, a causa degli incroci con il bestiame della Galizia. Vengono selezionati personalmente, settimana dopo settimana, in piccoli allevamenti di bestiame.

LOMO DE VACA D'CAMPO
cod. PREM005- Kg 30 ca
(età 10/15 anni, frollatura 20 giorni)

La Galiziana

I capi di questa selezione appartengono alla razza Frisona. Pur essendo che le sue origini facciano riferimento alla regione Frisia (tra Olanda e Germania), attualmente la Frisona è la razza più comune in tutto il mondo. In Spagna, rappresenta quasi la metà del patrimonio bovino. In Galizia, una volta terminato il ciclo relativo alla produzione di latte, ciascun esemplare ingrassa con molta facilità, e può contenere un'elevata quantità di grasso intramuscolare.

LOMO DE VACA GALIZIANA
cod. PREM004- Kg 27 ca
(età 4/6 anni, frollatura 20 giorni)

su richiesta
e secondo disponibilità

Rubia Gallega

La miglior razza di vacche appartenenti alla regione Galiziana è rappresentata dalla RubiaGallega. Si tratta di esemplari dalle grandi dimensioni, che superano gli 800 kg e che vengono alimentati in maniera tradizionale. Si sono formati piccoli allevamenti, curati con particolare amore al fine di preservare la loro carne.

LOMO DE VACA RUBIA GALLEGA
cod. PREM003- Kg 25 ca
(età 6/8 anni, frollatura 20 giorni)

Hamburger
di **Pollo**

cod. 0107187-4 (al Kg)

Hamburger
di **Angus**

cod. SAM007-1 (al Kg)

Hamburger
di **Scottona**

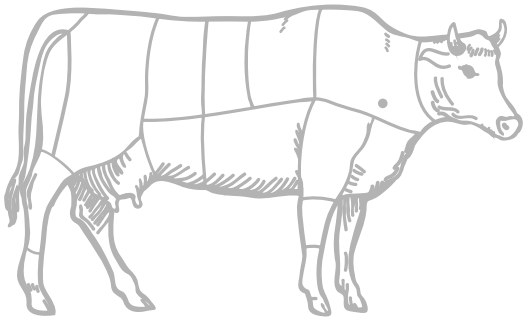
cod. MKR008-1 (al Kg)

Hamburger
di **Suino**

cod. SUI011-3 (al Kg)

Speciali su richiesta
Hamburger di Agnello

ELEMENTI IMPORTANTI
da conoscere



VITELLO
BOVINO DI ETA' INFERIORE AGLI 8 MESI

VITELLONE
MASCHIO DI ETA' TRA GLI 8 MESI / 12 MESI
FEMMINA DI ETA' TRA GLI 8 MESI / 12 MESI (CIRCA 450/500 KG. DI PESO)

MANZO
BOVINO CASTRATO IN ETA' TRA I 3/4 ANNI DI ETA' (CIRCA 600 KG. DI PESO)

INFILTRATURA O MAREZZATO
GRADO DI PRESENZA DEL GRASSO ALL'INTERNO DELLA CARNE
CHE NE DETERMINA TENEREZZA E SAPORE

FASSONA
BOVINO CON IPERTROFIA MUSCOLARE TIPICO ZONA PIEMONTESE
CARNI TENERE E MAGRE

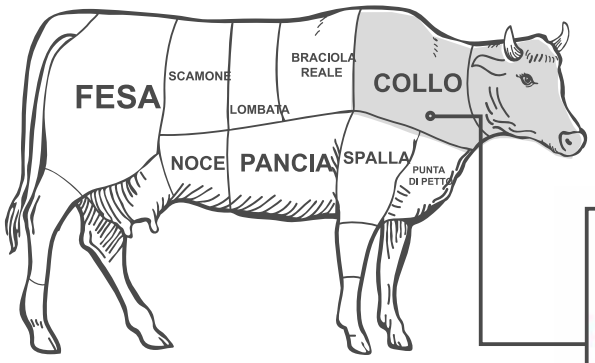
SCOTTONA
FEMMINA DEL BOVINO TRA I 18 E I 24 MESI CHE NON HA MAI PARTORITO

MANZETTA PRUSSIANA
TIPICO MANZO GIOVANE DELLA POLONIA SETTENTRIONALE
ZONA MOZONY (ZONA DEI LAGHI)

FRISONA
MUCCA GRANDE OLTRE I 24 MESI ETA' CHE PESA OLTRE I 500 KG

CARNI BOVINE

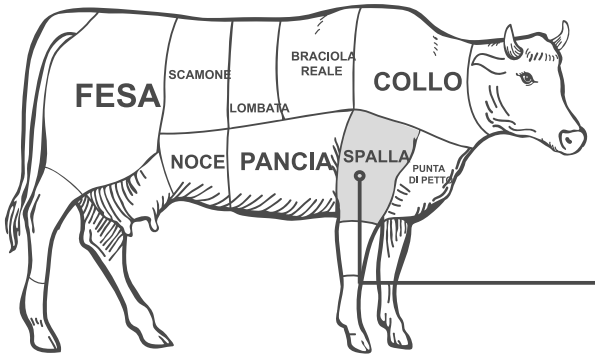
TESTA COLLO



UNIBOV083
GUANCIOLI BOVINO ADULTO

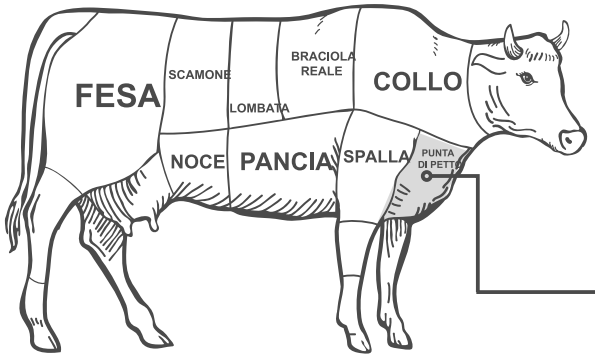
108423
LOMBATELLO BOVINO ADULTO

SPALLA



MKR026
COPERTINA CAPPELLO DEL PRETE

PETTO

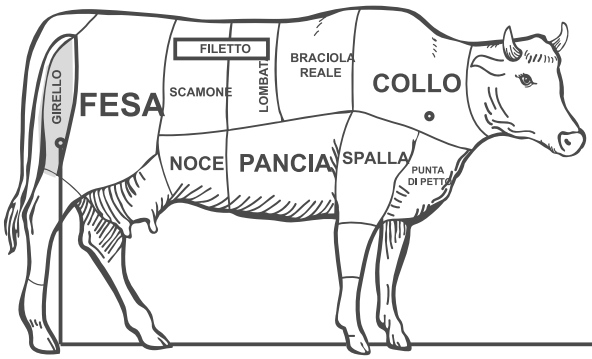


UNIBOV359
PETTO DI VITELLONE C/OSSO

UNIBOV360
PUNTA DI PETTO BOVINO S/OSSO

CARNI BOVINE

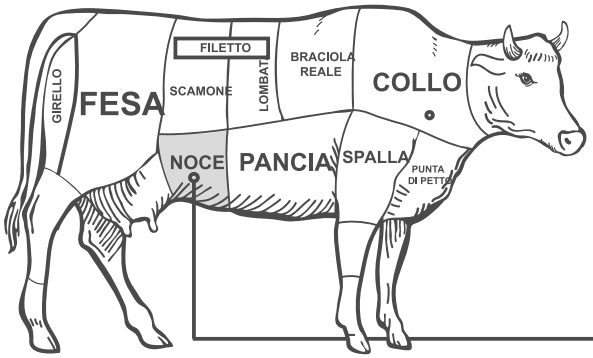
GIRELLO



UNIBOV079
GIRELLO BOVINO ADULTO

UNIBOV079-1
FETTINE GIRELLO BOVINO ADULTO

NOCE



UNIBOV026
IT.NOCE DI BOVINO ADULTO

UNIBOV026-1
ARROSTO DI NOCE BOVINO

UNIBOV026-2
STRACCETTI DI BOVINO

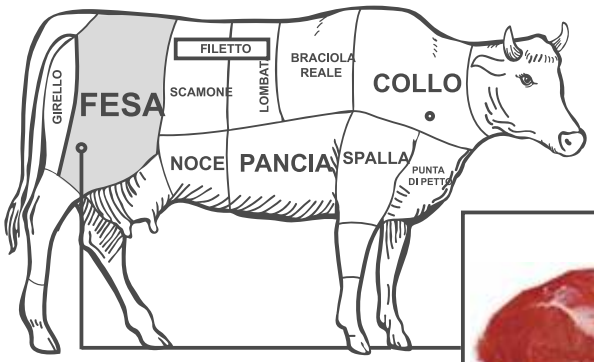
UNIBOV026-3
SPEZZATO DI BOVINO

UNIBOV026-4
FETTINE DI NOCE BOVINO

MKR008
PL.NOCE DI BOVINO

CARNI BOVINE

FESA



0120021
FESA DI BOVINO ADULTO

UNIBOV041
PICANJA BOV. ADULTO

MKR005
PL. FESA DI SCOTTONA BOVINO

MKR025
PL. SOTTOFESA
SQUADRATA BOVINO

PRD811008
CAMPANELLO BOVINO ADULTO

PRD811008-1
MACINATO DI BOVINO ADULTO

PRD811008-2
HAMBURGER DI BOVINO
GR. 100

PRD811008-3
HAMBURGER DI BOVINO
GR.120

PRD811008-4
HAMBURGER DI BOVINO
GR.150

PRD811008-5
HAMBURGER DI BOVINO
GR. 250

PRD811008-6
SPEZZATO DI BOVINO ADULTO

UNIBOV092
FASCIA DI FESA BOV.ADULTO

UNIBOV092-1
POLPETTE DI BOVINO ADULTO

UNIBOV092-2
HAMBURGER DI BOVINO
GR. 100

UNIBVO092-3
HAMBURGER DI BOVINO
GR.120

UNIBVO092-4
HAMBURGER DI BOVINO
GR.150

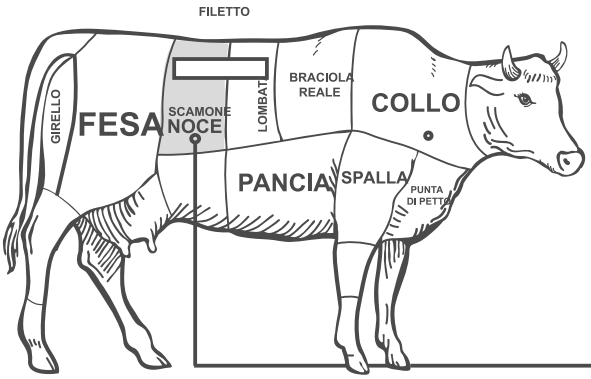
UNIBVO092-5
HAMBURGER DI BOVINO
GR. 250

UNIBOV092-6
SPEZZATO BOVINO ADULTO

UNIBOV092-7
MACINATO DI BOVINO ADULTO

CARNI BOVINE

SCAMONE



UNIBOV049
SCAMONE BOV. ADULTO

UNIBOV049-1
TAGLIATE DI SCAMONE BOVINO

MKR003
MUSCOLO BOV. ADULTO

FRATTAGLIE

UNIBOV108
CODA BOV.ADULTO

UNIBOV108-1
CODA BOVINO SNOCC. E PORZ

01152680
DIAFRAMMA BOV. ADULTO

0108249
LINGUA DI BOVINO ADULTO

PRD901034
CARNETTA BOVINO ADULTO

UNIBOV015
TRIPPA BIANCA BOV. ADULTO

UNIBOV015-1
TRIPPA BIANCA BOV. ADULTO
A FETTE

UNIBOV016
TRIPPA SCURA BOV. ADULTO

UNIBOV016-1
TRIPPA SCURA BOV. ADULTO
A FETTE

VENBO002
TRIPPA CUFFIA BOV. ADULTO

I LOMBI **ITALIA**

UNIBOV053
IT. LOMBO VACCA C/OSSO

UNIBOV053-1
IT. LOMBO P/BASSA C/FILETTO S/OSSO
FIORENTINA

UNIBOV053-2
IT. LOMBO P/BASSA BOVINO ADULTO S/OSSO
CONTROFILETTO

UNIBOV053-3
IT. LOMBO P/ALTA BOVINO ADULTO S/OSSO
ENTRECOTE

UNIBOV053-4
IT. LOMBO P/BASSA C/FILETTO C/OSSO
FIORENTINA

UNIBOV053-5
IT. LOMBO P/BASSA C/OSSO
COSTA

UNIBOV053-6
IT. LOMBO P/ALTA C/OSSO
LOMBO

UNIBOV053-7
BISTECCHE FIORENTINE PORZ.
FIORENTINA

UNIBOV053-8
BISTECCHE PORZ. P/ALTA C/OSSO
LOMBO

UNIBOV053-9
BISTECCHE PORZ. P/ALTA S/OSSO
ENTRECOTE

UNIBOV053-10
BISTECCHE PORZ. P/BASSA C/OSSO
COSTA

UNIBOV053-11
BISTECCHE PORZ. P/BASSA S/OSSO
CONTROFILETTO

UNIBOV053-12
IT. FILETTO INTERO DA LAVORAZIONE
FILETTO

UNIBOV053-13
FILETTO PORZ. DA LAVORAZIONE
FILETTO

UNIBOV080
IT. LOMBO DI MANZO SCOTTONA

UNIBOV080-1
IT. LOMBO P/BASSA CON FILETTO
S/OSSO **FIORENTINA**

UNIBOV080-2
IT. LOMBO P/BASSA BOVINO ADULTO
S/OSSO **CONTROFILETTO**

UNIBOV080-3
IT. LOMBO P/ALTA BOVINO ADULTO
S/OSSO **ENTRECOTE**

UNIBOV080-4
IT. LOMBO P/BASSA C/FILETTO C/OSSO
FIORENTINA

UNIBOV080-5
IT. LOMBO P/BASSA C/OSSO
COSTA

UNIBOV080-6
IT. LOMBO P/ALTA C/OSSO
LOMBO

UNIBOV080-7
BISTECCHE FIORENTINE PORZ.
FIORENTINA

UNIBOV080-8
BISTECCHE PORZ. P/ALTA C/OSSO
LOMBO

UNIBOV080-9
BISTECCHE PORZ. P/ALTA S/OSSO
ENTRECOTE

UNIBOV080-10
BISTECCHE PORZ. P/BASSA C/OSSO
COSTA

UNIBOV080-11
BISTECCHE PORZ. P/BASSA S/OSSO
CONTROFILETTO

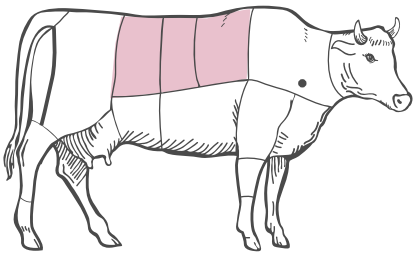
UNIBOV080-12
IT. FILETTO INTERO DA LAVORAZIONE
FILETTO

UNIBOV080-13
FILETTO PORZ. DA LAVORAZIONE
FILETTO

MKR024
IT. ENTRECOTE C/FASCIA S.V.
ENTRECOTE

MKR022
IT. ENTRECOTE S/FASCIA S.V.
ENTRECOTE

UNIBOV056
T. ROASTBEEF 3 COSTE S.V.



I LOMBI **ITALIA**

0120015
IT. LOMBO C/OSSO CHIANINA
LOMBO

UNIBOV062
IT. FILETTOBOV. ADULTO 2,7+
FILETTO

UNIBOV011
IT. FILETTO BOV. ADULTO 2,4-2,7
FILETTO

UNIBOV011-1
FILETTO BOVINO PORZIONATO
FILETTO

01152847
IT. FILETTO BOV, ADULTO 3+
FILETTO

I LOMBI **BAVARESI**

DELU002
BV. LOMBO BOVINO SCOTTONA
C/OSSO

DELU002-1
BV. LOMBO BOVINO SCOTTONA
S/OSSO PARTE ALTA

DELU002-2
BV. LOMBO BOVINO SCOTTONA
S/OSSO PARTE BASSA

DELU001-11
BV. LOMBO SCOTTONA
PARTE ALTA C/OSSO

DELU001-12
BV. LOMBO SCOTTONA
PARTE BASSA C/OSSO

DELU001-3
BV. LOMBO SCOTTONA
PARTE BASSA C/OSSO C/FILETTO

DELU001-5
BV. BISTECCHE FIORENTINE PORZ.

DELU001-7
BV. BISTECCHE PORZ.
P/ALTA C/OSSO

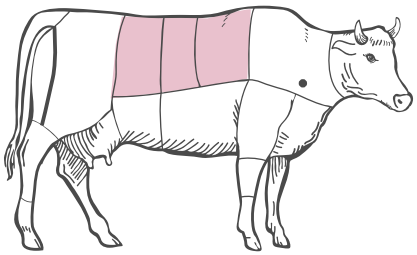
DELU001-6
BV. BISTECCHE PORZ.
P/ALTA S/OSSO

DELU001-8
BV. BISTECCHE PORZ.
P/BASSA C/OSSO

DELU001-4
BV. BISTECCHE PORZ.
P/BASSA S/OSSO

DELU001-10
BV. FILETTO INTERO
DA LAVORAZIONE

DELU001-9
BV. FILETTO PORZ.
DA LAVORAZIONE



I LOMBI **IRLANDA**

UNIBOV358
TRONCHETTO IRLANDA
5 COSTE S/FASCIA

UNIBOV358-1
BISTECCHE IRLANDA
C/OSSO S/FASCIA

UNIBOV114
IR. TRONCHETTO
C/OSSO C/FASCIA

011014-1
BISTECCHE IRLANDA
C/OSSO C/FASCIA

UNIBOV104
IR. CUORE DI REALE BOVINO

UNIBOV104-1
BISTECCHE DI FRACOSTA
BOVINO

107771
IR. CHUCK ROLLE SQUADRATO

107771-1
BISTECCHE DI CHUCK ROLLE

1152846
IR. FILETTO BOVINO ADULTO

1152710
IR. FIORENTINA 3 COSTE
BOV.ADULTO

1152710-1
FIORENTINE PORZ. C/OSSO

1152678
IR. RIBEYE CUBEROLLE BOV.
ADULTO

1152678-1
TAGLIATE BOVINO IRLANDA

UNIBOV357
IR. ROASTBEEF 3 COSTE S/OSSO

UNIBOV357-1
TAGLIATE DI ROASTBEEF
BOVINO

107182
IR. SOTTOFESA PUNTA/PICANJA

HERE001
LOMBO FRISONA MAREZZATO

HERE001-1
LOMBO FRISONA P.ALTA C/OSSO

HERE001 -2
LOMBO FRISONA FIORENTINA C/OSSO

HERE002
LOMBO ANGUS HEREFORD MAREZZATO

HERE002-1
LOMBO ANGUS HEREFORD P.ALTA C/OSSO

HERE002-2
LOMBO ANGUS HEREFORD FIORENTINA C/OSSO

I LOMBI **POLONIA**

UNIBOV112
PL. LOMBO SCOTTONA C/OSSO

UNIBOV112-1
PL. LOMBO P/BASSA
C/FILETTO S/OSSO
FIORENTINA

UNIBOV112-2
PL. LOMBO P/BASSA BOVINO
ADULTO S/OSSO
CONTROFILETTO

UNIBOV112-3
PL. LOMBO P/ALTA BOVINO
ADULTO S/OSSO
ENTRECOTE

UNIBOV112-4
PL. LOMBO P/BASSA
C/FILETTO C/OSSO
FIORENTINA

UNIBOV112-5
PL. LOMBO P/BASSA
C/OSSO
COSTA

UNIBOV115-6
PL. LOMBO P/ALTA C/OSSO
LOMBO

UNIBOV112-7
BISTECCHE FIORENTINE PORZ.
FIORENTINA

UNIBOV112-8
BISTECCHE PORZ.
P/ALTA C/OSSO
LOMBO

UNIBOV112-9
BISTECCHE PORZ.
P/ALTA S/OSSO
ENTRECOTE

UNIBOV112-10
BISTECCHE PORZ.
P/BASSA C/OSSO
COSTA

UNIBOV112-11
BISTECCHE PORZ.
P/BASSA S/OSSO
CONTROFILETTO

UNIBOV112-12
PL. FILETTO INTERO DA
LAVORAZIONE
FILETTO

UNIBOV013
PL. FILETTO BOV. ADULTO 3+
FILETTO

FILE016
PL. TRONCHETTO INTERO
C/OSSO
LOMBO

UNIBOV029
PL. CUBEROLLE
CUBEROLLE

UNIBOV029-1
TAGLIATE DI CUBEROLLE POLONIA
CUBEROLLE

0120024
PL. LOMBATA C/OSSO 3 COSTE
LOMBO

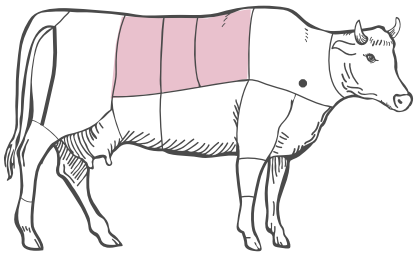
0120024-1
BISTECCHE C/OSSO POLONIA
LOMBO

ABB026
PL. CUORE DI REALE
SQUADRATO
FRACOSTA

ABB026-1
BISTECCHE DI FRACOSTA
POLONIA
FRACOSTA

FILE029
PL. ROASTBEEF S/OSSO 7+
ROASTBEEF

FILE029-1
TAGLIATE DI ROASTBEEF
POLONIA
ROASTBEEF



I LOMBI **DANIMARCA**

UNIBOV022
TRONCHETTO DANESE C/OSSO
8 COSTE

UNIBOV022-1
BISTECCHE BOVINO ADULTO
DANESI C/OSSO

UNIBOV022-2
TRONCHETTO DANESE
P.ALTA S/OSSO

UNIBOV022-3
TRONCHETTO DANESE P.BASSA
S/OSSO

FILE020
ENTRECOTE DANESE B.A.

FILE020-1
ENTRECOTE DANESI PORZIONATE

01152848
CUBE ROLLE DANESE

01152848-1
TAGLIATE DI MANZO

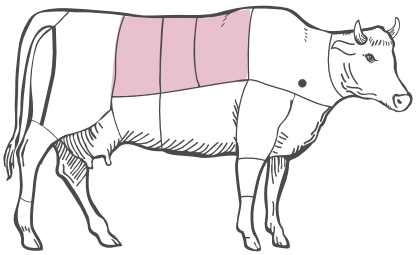
I LOMBI **CROAZIA**

VENBO001
LOMBO SCOTTONA CROAZIA - Kg 30 ca

VENBO001-1
LOMBO SCOTTONA
P. ALTA CROAZIA - Kg 9 ca

VENBO001-2
LOMBO SCOTTONA
P. BASSA CROAZIA - Kg 9 ca

VENBO001-3
LOMBO SCOTTONA
FIORENTINA CROAZIA - Kg 11 ca



CARNI **SPECIALI**

0110999
ENTRECOTE S/OSSO
AUSTRALIA

01101000
ENTRECOTE S/OSSO
ARGENTINA

SAM007
REALE A CUORE
USA

SAM007-1
HAMBURGER GR. 250 USA

PREM005
LOMO VACA D'CAMPO

PREM001
LOMO VACA SIMMENTAL

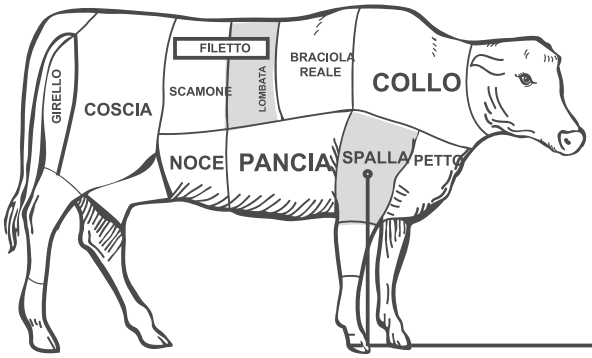
ABB011
COSTA BOVINO USA

FILE034
TOMAHAWK KG.1
POLONIA

HERE005
TOMAHAWK MAREZZATO INTERO KG.8 ca
IRLANDA

CARNI DI VITELLA

SPALLA E LOMBO



VIT029
SPALLA DI VITELLA

VIT029-1
ARROSTO DI SPALLA VITELLA

VIT029-2
SPEZZATO DI SPALLA VITELLA

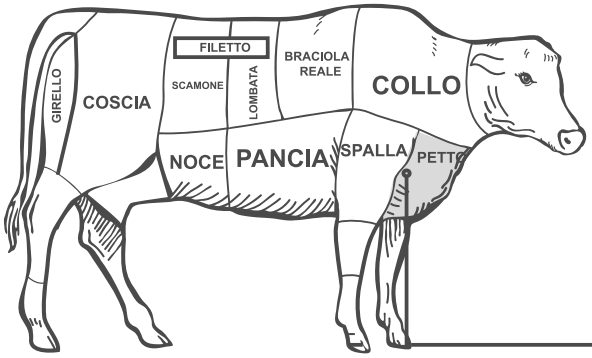
FILE027
VITELLO LOMBATA C/OSSO

FILE027-1
LOMBATINE DI VITELLO PORZIONATE

FILE027-2
ARISTA DI VITELLO INTERAù

FILE027-3
FETTINE DI LOMBO VITELLO

PETTO



VIT001
VITELLO PETTO E PANCIA C/OSSO

VIT001-1
VITELLO PETTO E PANCIA S/OSSO

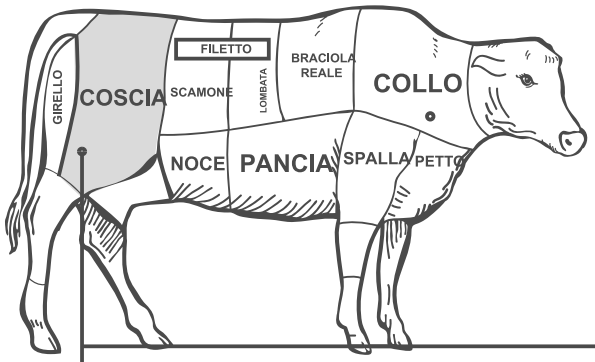
VIT001-2
SPEZZATO DI VITELLO

VIT001-3
PETTO DI VITELLO A STRISCE

VIT001-4
ROLLE' DI VITELLO

CARNI DI VITELLA

COSCIA



VIT017
NOCE DI VITELLA

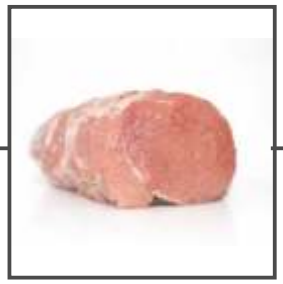
VIT017-2
ARROSTO DI NOCE VITELLA

VIT017-3
SPEZZATO DI NOCE VITELLA

1152670
FESA VITELLA INTERA

1152697
GIRELLO DI VITELLA

VIT026
VITELLO CODA



VIT030
VITELLO SOTTOFESA

PRD012170
VITELLO ROSA

PRD012170-1
STRACCETTI DI VITELLA

VIT003
VITELLO COSCIA
3 TAGLI ROSATO

VIT052
VITELLO COSCIA
3 TAGLI BIANCO

FIL0166
OSSOBUCO DI VITELLA

la carne di POLLO

• La **carne di pollo** fa parte delle **carni bianche, assieme a quella del coniglio e del tacchino;** le sue peculiarità derivano dall'essere ricca di proteine nobili e di aminoacidi ramificati, oltre che di ferro, nonostante il colore faccia pensare il contrario.

Le principali tipologie di pollo sono:
• **Il pollo bianco**
• **Il pollo giallo**

Le differenze:
- se i polli sono alimentati con frumento e sorgo, la pelle rimane bianca;
- se i polli sono alimentati con mais, la pelle diventa gialla.

la carne di pollo

classificazione

Una volta macellato, il pollo da carne viene suddiviso in varie categorie, a seconda della sua destinazione alimentare:

- da griglia, età 60-70 giorni, peso vivo 1-1,3 kg;
- da fritto, età 90-120 giorni, peso vivo 1,5 kg circa;
- da arrosto, età oltre 120 giorni, detto Pollastrone peso 2,4-2,7 macellato

Un'altra classificazione del pollame da carne si basa sul sesso e sull'età:

il Pollastro: maschio o femmina dell'età massima di 5 mesi;
il Galletto: giovane maschio dell'età di circa 6 mesi; uccisi non appena hanno raggiunto un peso di 350-400 grammi;
Adulto: maschio o femmina di oltre un anno di età;
il Cappone: maschio castrato di 8-9 mesi, del peso di circa 1 kg ma che può arrivare anche a 2,5 Kg;
il Gallo: maschio adulto di oltre un anno di età;
la Gallina: femmina adulta di oltre un anno di età; del peso di 1,5-2 kg.

Pollo

POLLO BUSTO

Pollo eviscerato, senza frattaglie, senza testa, collo e zampe.
Ideale per realizzare delle ricette davvero uniche, o da utilizzare come base per il brodo di pollo oppure per preparare piatti completi come il pollo alla cacciatora.

POLLO BUSTO - Kg 1
cod. 0110046

POLLO BUSTO - Kg 1,1
cod. 0107184

POLLO BUSTO - Kg 1,2
cod. 01152714

SOVRACOSCIA DI POLLO (Suprema)

Suprema è un termine che indica la sovracoscia di pollo con la pelle e l'osso. È una preparazione di macelleria morbida e succosa.

SOVRACOSCIA
DI POLLO
cod. 0108231

PETTO DI POLLO

Il petto di pollo è un alimento di origine animale altamente proteico, povero di grassi e privo di carboidrati. Il petto di pollo è un alimento estremamente versatile; costituisce una pietanza di larghissimo consumo, da preparare mediante l'utilizzo di vari metodi di cottura: alla piastra, in padella (con o senza olio), alla brace, al forno, bollito, al vapore ecc.

POLLO PETTO INTERO RETAIL
cod. 0107187

FRANCESINE (COSCIO E SOVRACOSCE)

Sono le parti terminali della schiena, che si basano sulle anche. Si trovano in vendita anche attaccate alle cosce.

POLLO COSCE
FRANCESINA gr. 240
(sovraccoscia + fusello)
cod. 01152712

FUSI DI POLLO

Il fuso è la parte che comprende il perone e la tibia, per cui è escluso la sovracoscia che è la zona femorale. Le cosiddette coscette (talvolta chiamate semplicemente cosce) rappresentano i due quarti posteriori del pollo, e quindi comprendono sia i fusi che le sovracosce.

POLLO FUSI BIANCHI
RETAIL
cod. 0107169

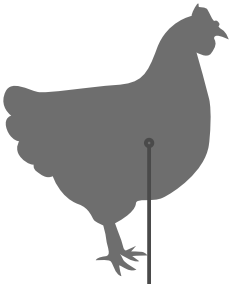
ALI DI POLLO

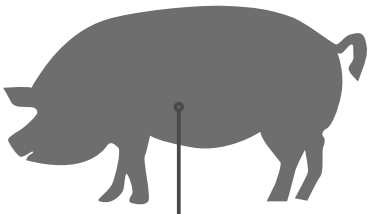
Al forno, cotte sul barbecue, al microonde, in padella, al sugo, piccanti, fritte, impanate o alla cacciatora, le ali di pollo danno sempre grandi soddisfazioni e riescono ad accontentare i gusti di tutti.

POLLO ALI SEPARATE
RETAIL
cod. 1152713

CARNI AVICUNICOLE

POLLAME





0108114
ALBUME UOVO LT.1

0107201
UOVO INTERO LIQUIDO LT.1

AMA072
TUORLO D'UOVO LT.1

0108149
TUORLO D'UOVO PASTA GIALLA LT.1

01152840
UOVA GRAN CONSUMO M 6X30

AMA101
UOVA CAT. LX90

0108141
UOVA PASTA GIALLA CAT. LX90

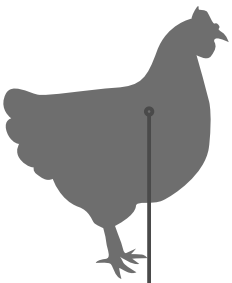
0105400
TUORLO D'UOVO PASTA GIALLA LT.1

0105398
WURSTEL DI POLLO GR.250

0105382
WURSTEL DI SUINO GR.250

SUI082
WURSTEL DI SUINO GR.100

01152840
WURSTEL DI POLLO GR.100

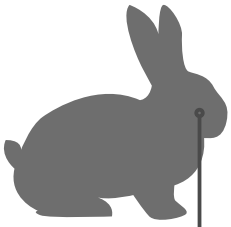


0107187-5
MACINATO DI POLLO

0107187-4
HAMBURGER DI POLLO

CARNI AVICUNICOLE

POLLAME

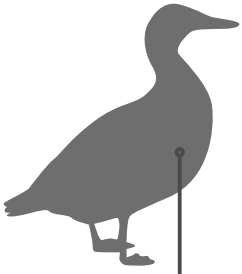


0107160
CONIGLIO INTERO

0107160-1
CONIGLIO DISOSSATO

0107160-2
SPEZZATO DI CONIGLIO

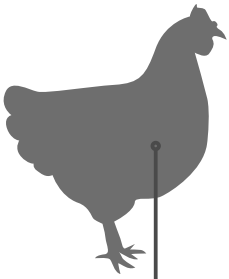
0108406
ARROSTO DI TACCHINO TARKY



POL162
ANATRA COSCE

POL148
ANATRA PETTO

POL149
ANATRA INTERA



0107768
COSCIOTTO DI POLLO
INTERO

0107198
COSCIA DI POLLO RETAIL

0108326
COTOLETTA DI POLLO
E TACCHINO

CARNI AVICUNICOLE

POLLAME

0107170
GALLETTO VALLESPLUGA
GR.600

A3770
GALLINA A BUSTO
EVISCERATA

0108497
INVOLTINI DI POLLO
PRONTI A CUOCERE

0107187
POLLO PETTO INTERO RETAIL

0107187-1
POLLO PETTO A FETTE

0107187-2
MACINATO DI POLLO
E TACCHINO

0107187-3
NODINI DI POLLO

0107767
POLLO ALI BIANCHE INTERE

01152713
POLLO ALI SEPARATE RETAIL

0107998
DURANG DI POLLO KG.1X4

FILE033
POLLO BUSTO GR.800

0110046
POLLO BUSTO KG.1

0107184
POLLO BUSTO KG.1,1

0107185
POLLO BUSTO KG.2.5

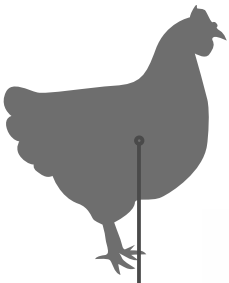
0107185-1
POLLO BUSTO LAVORATO
(cosce,petto,ali)

0107185-2
SPEZZATO DI POLLO

01152714
POLLO BUSTO KG.1.2

CARNI AVICUNICOLE

POLLAME



01152714
POLLO BUSTO KG.1.2

01152712
POLLO COSCIA FRANCESINA

POL161
FRATTAGLIE DI POLLO

0107169
POLLO FUSI BIANCHI RETAIL

POL014
POLLO RUSPANTE

POL022
SPIEDINI DI POLLO RUSTICI C/PEPERONE

0108231
POLLO SOVRACOSCIA RETAIL

01152700
POLLO SOVRACOSCIA S/OSSO

01152700-1
POLLO SOVRACOSCIA S/OSSO S/PELLE

01152888
SALSICCIA DI POLLO SUINO-TACCHINO

0107197
FESA DI TACCHINO INTERA MASCHIO

0107197-1
FESA DI TACCHINO A FETTE

0107197-2
ARROSTO DI TACCHINO IN RETE

0107197-3
SPEZZATO DI TACCHINO

POL152
TACCHINO MASCHIO INTERO

POL152-1
TACCHINO MASCHIO LAVORATO (petto, coscia, ali)

POL049
COSCIA DI TACCHINO

POL049 - 1
OSSOBUCHI DI TACCHINO

POL049 - 2
BRACIOLE DI COSCIO TACCHINO

la carne SUINA

Il maiale domestico (Sus scrofa domestica, L.) **deriva dal cinghiale europeo e dal cinghiale asiatico.**

È stato addomesticato probabilmente in Cina, dove era allevato già nel 4.000 a.C. Le razze allevate **oggi derivano dalla selezione e dall'incrocio di suini di ceppo europeo.**

Al contrario del bovino, l'Italia è tra i migliori allevatori di suini al mondo, ragion per cui il **Maiale Nazionale** ha una qualità mediamente superiore e si posiziona con un prezzo giustificatamente più alto.

la carne di maiale

classificazione

Tra tutte le razze suine, dobbiamo distinguerne due tipi :

- quelle che comprendono razze di **suini pesanti**, da cui derivano i salumi,
- quelle di **suini leggeri,** da cui deriva la **carne fresca.**

Il cosiddetto suino da salumificio pesa intorno ai 180 Kg, mentre quello macellato per carne fresca intorno ai 100-110 Kg (con opportune variazioni a livello locale).

Il Maiale Large White

La razza più diffusa è la Large White.

La Large White è sicuramente quella che tra le razze suine è la più presente a livello mondiale, grazie alla sua **altissima efficienza riproduttiva**.
È una razza di origine e selezione inglese, il peso arriva anche a 300-350 Kg.
È caratterizzata da **un'elevata prolificità,** infatti possono nascere anche 10-11 suinetti ogni parto, e da grandissima adattabilità ai vari ambienti e tecniche di allevamento.

È molto **precoce,** già a 6 mesi di vita supera i 100 Kg e ha un accrescimento molto sviluppato (0,5-0,8 Kg al giorno). Fornisce carne di ottima qualità, **particolarmente adatta al salumificio**, ma dà ottimi risultati anche per la carne fresca.

Razze italiane pregiate del maiale

L'importanza della tecnica di allevamento, la particolarità della razza e il territorio in cui essi sono allevati, sono stati gli elementi decisivi che determinano la qualità delle carni.

Razze pregiate:
Cinta senese: È una razza che, tra le tante razze suine che un tempo popolavano l'Italia, riveste insieme alla Romagnola e la Casertana una certa importanza economica per la produzione di prodotti tipici destinati essenzialmente a mercati di nicchia.

Romagnola o Mora: Era largamente allevata in molte zone del Nord Italia, ma soprattutto in Romagna, nelle province di Forlì e Ravenna.

Casertana o Napoletana o Pelatella: Razza di origine antichissima, si trova rappresentata in moltissime sculture e affreschi di epoca romana. Era diffusa in tutta la Campania e nella provincia di Frosinone.

Il Suino nero dei Nebrodi (Sicilia): Frugale e resistente, questa razza negli ultimi anni ha visto ridursi considerevolmente il numero dei capi (attualmente si può presumibilmente stimare la presenza di circa 2000 animali). Gli allevatori hanno aziende molto piccole e, nella maggioranza dei casi, sono anche trasformatori. I loro prodotti, tuttavia, raramente raggiungono il mercato: destinati in massima parte al consumo familiare oppure oggetto di piccoli scambi locali.

La disponibilità di queste carni è estremamente esigua ma, quando disponibile, rappresenta un sicuro riconoscimento per il ristoratore e per il cliente.

Il maiale:
Suino Iberico

Allevamento, alimentazione e "Jamòn iberico"

L'allevamento del Suino Iberico nella Dehesa spagnola rappresenta una realtà ormai consolidata e finalizzata prevalentemente all'ottenimento del famoso "jamòn iberico".

La Dehesa è un territorio boschivo situato nel sud-ovest della Spagna dove ricopre un'area di circa 3 milioni di ettari per circa un terzo utilizzata per l'allevamento brado del suino Iberico. Le essenze boschive che la caratterizzano sono quelle tipiche della macchia mediterranea con una presenza imponente di varie specie di querce (Quercus ilix, suber e lusitanica).

I suini vengono pascolati in bosco prevalentemente nella fase di ingrasso; non sempre però, per l'inevitabile variabilità stagionale, il bosco è in grado di assicurare il pieno sostentamento degli animali. Nei periodi di minore produttività boschiva i suini vengono alimentati anche con mangimi commerciali, ed è proprio sulla base di questa diversificazione alimentare che il prosciutto viene classificato in tre diverse categorie:

Montanera o Bellota(= ghiande): rappresenta il prodotto d'élite e proviene da animali ingrassati in bosco. La macellazione avviene solo dopo aver garantito un periodo adeguato di alimentazione esclusivamente a base di ghianda e di altre risorse boschive in modo da assicurare una forte caratterizzazione qualitativa del prodotto. Quest'ultima è fondamentalmente legata alla composizione acidica del grasso che riflette in stretta misura quella della ghianda e cioè maggiore ricchezza in acidi grassi monoinsaturi, oleico in particolare. La tutela del prodotto è assicurata da organismi di controllo che valutano oggettivamente il contenuto degli acidi grassi (palmitico, stearico, oleico e linoleico) i cui valori, minimo e massimo, vengono fissati annualmente e pubblicati dal Ministero dell'Agricoltura spagnolo.

Recebo: è un prodotto che deriva da animali che non hanno potuto completare il loro ciclo produttivo in bosco per cui vengono "finiti" con mangime tradizionale. Il valore commerciale è quindi inferiore a quello del Montenera.

Cebo: proviene da animali alimentati esclusivamente con mangimi tradizionali e, conseguentemente, ha il minore valore commerciale

Il maiale:
la Mangalitza

La razza Mangalica (o Mangaliza, Mangalitsa, Wollschwein in tedesco) era molto diffusa un tempo in Ungheria e nei paesi limitrofi (es. Romania); famosa tra la fine del XIX e l'inizio del XX secolo per la qualità delle carni (impiegate per la produzione di salame ungherese).

L'origine della Mangalica è incerta: deriverebbe direttamente dal cinghiale europeo (Cornevin), dall'incrocio tra il porco domestico europeo e quello indiano (Nathusius), dal maiale turco (Fitzinger) e ancora dall'incrocio tra il maiale indiano e il cinghiale (Monostori).

La caratteristica principale della razza Mangalica è appunto quella di depositare un'enorme quantità di grasso, il cui spessore sul dorso può superare i 20 cm; anche la carne, gustosissima, è abbondantemente infiltrata di grasso.

Arista

Si tratta di una parte della schiena del maiale (nomenclatura trinomiale: Sus scrofa domesticus) da cucinare intera, come pietanza arrostita in forno o allo spiedo, oppure stracotta in casseruola; viene aromatizzata con erbe e spezie o accompagnata a salse e contorni, a seconda della ricetta specifica.

ESTERA
cod. 0107167 - Kg 4 ca.

NAZIONALE
cod. SUI025 - Kg 6 ca.

Ribs di maiale

Chiamate anche costicine, costolette, spuntature e puntine, le costine di maiale sono un taglio povero ma molto saporito, ricavato dal costato dell'animale. Specialmente in Toscana, sono conosciute come rosticciana, ovvero la costola di maiale a taglio unico che presenta costine non separate tra di loro.

PUNTINE DI SUINO (Baby Ribs)
cod. SUI013 - (al kg)

Spuntature di maiale

Le spuntature di maiale, si ricavano dalla gabbia toracica dell'animale; esse sono dei prolungamenti delle ossa, che partono dalla prima vertebra e giungono all'ultima vertebra toracica, su ambedue i lati.

SPUNTATURA DI SUINO
cod. SUI004 - kg 1,5 ca.

SPUNTATURA DI SUINO PORZIONATA
cod. SUI004-1 - (al kg)

Braciole o Lombate

Le braciole sono ricavate dalla lombata, cioè dalla schiena del suino, per la parte che va dal capocollo fino allo scamone (o fondello), cioè fino all'inizio della coscia. Le braciole di maiale sono bistecche, cioè fette di carne tagliate con spessore variabile (generalmente di un paio di cm), che hanno la caratteristica fondamentale di avere l'osso, costituito dalle vertebre dell'animale. In pratica, le braciole sono l'equivalente delle fiorentine e delle costate ricavate dai bovini.

LOMBATINE DI SUINO CON OSSO
cod. SUI006-1 (al Kg)

BISTECCHE DI COLLO SUINO
cod. SUI003 -2 (al Kg)

Collo di maiale S/O

Collo, detta anche "scamerita" o "coppa" o , in centro Italia, lonza. Parte compresa fra la testa e il lombo. È la parte usata per l'omonimo insaccato (Coppa o Capocollo), ma può anche essere usata per arrosti o per farne fette da saltare in padella

COLLO DI MAIALE SENZA OSSO
cod. SUI003-1 (al Kg)

COLLO DI MAIALE CON OSSO
cod. SUI003 (al Kg)

Lombo Bologna

Taglio ottenuto dal sezionamento del busto di suino pesante piemontese senza coppa, senza costina e senza culatello.

SUINO LOMBO TAGLIO BOLOGNA
cod. SUI006 - Kg 8 ca.

SUINO LOMBO TAGLIO VENEZIA
cod. SUI139 - Kg 10 ca. (lombo + spuntatura)

SUINO LOMBO TAGLIO MILANO
cod. SUI140 - Kg 11 ca. (lombo + collo)

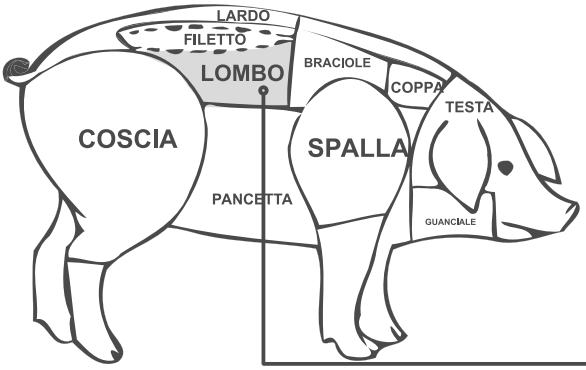
Spalla

La spalla è la zampa anteriore del maiale, dallo zampetto fino all'articolazione della spalla. In pratica, è l'equivalente del prosciutto, ma nella parte anteriore. Si differenzia in modo sostanziale dal prosciutto per la presenza della scapola, l'osso piatto che in pratica la divide in due parti, mentre il prosciutto ha solo il femore, un osso cilindrico, che non divide la carne in due parti.

SUINO SPALLA GREZZA
cod. SUI011 - Kg 6 ca.

LINEA SUINO

LOMBO



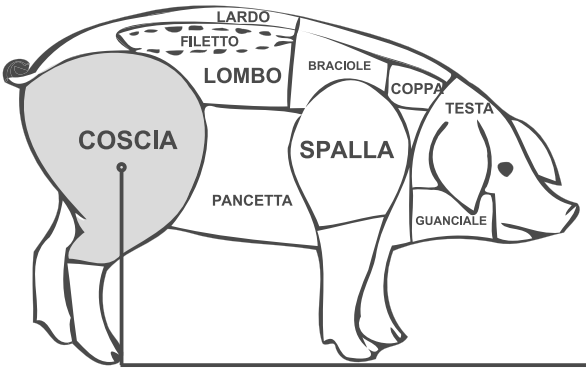
SUI006
SUINO LOMBO TAGLIO BOLOGNA

SUI006-1
LOMBATINE DI SUINO

SUI006-2
ARISTA DI SUINO LAVORAZIONE LOMBO

SUI006-3
ARISTA DI SUINO A FETTE

COSCIA



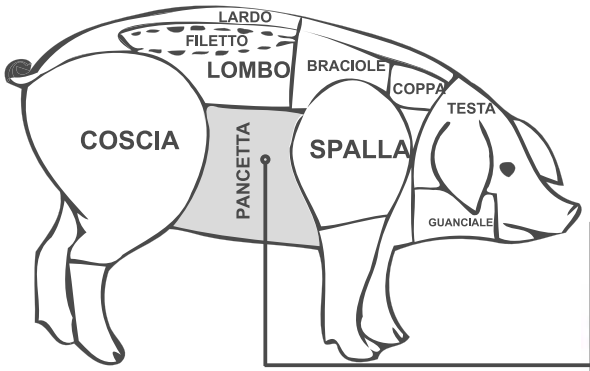
SUI010
PROSCIUTTO FRESCO DI SUINO INTERO

SUI010-1
PROSCIUTTO FRESCO DI SUINO S/OSSO

SUI010-2
FETTINE DI PROSCIUTTO SUINO

SUI010-3
ARROSTO DI PROSCIUTTO SUINO

LINEA SUINO



PANCETTA

SUI008
SUINO PANCETTA FRESCA SQUADRATA

SUI008-1
PANCETTA DI SUINO A FETTE

SUI008-2
ROLLE' DI SUINO

SUI011
SUINO SPALLA GREZZA

SUI011-1
MACINATO DI CARNE SUINA

SUI011-2
SPEZZATO DI POLPA SUINO

0108131
MACINATO MISTO
BOVINO/SUINO

SUI024
MAIALINO INTERO KG. 6/8

SUI036
MAIALINO INTERO KG. 8/15

MRN001
SALSICCIA MACINATA
FRESCA

MRN002
SALSICCIA DI SUINO IMPASTO

la carne di AGNELLO

L'agnello rappresenta una delle carni più prelibate al mondo.
Il Suo gusto delicato, la tenerezza della consistenza,
ne fanno uno degli attori principali delle migliori ricette nel mondo.
In particolare, le razze allevate in:

Italia
Regno Unito
Nuova Zelanda

rappresentano una eccellenza straordinaria perché
alimentati con un latte che viene da un' alimentazione
che consuma le migliori varietà di erbe al mondo.
La migliore tecnica di cottura è C.B.T. Sous-Vide

la carne di agnello

classificazione

La classificazione nazionale delle nostre carni è la seguente:

• Agnellino da latte (abbacchio): peso vivo medio Kg 8, carcassa kg4-6
• Agnello da latte: peso vivo medio kg 10, carcassa kg 6-7.
• Agnello da latte pesante: peso vivo medio Kg 14, carcassa Kg 8
• Agnellone bianco: peso vivo kg 30-40, carcassa kg 20-25
• Agnellone bianco pesante: peso vivo Kg 50-60, carcassa kg 25-30
• Pecora giovane: peso vivo medio kg 35, carcassa kg 20 in media

L'agnello viene classificato in base al peso e selezionato per la rotondità delle forme e la copertura di grasso

L'agnello della Sardegna (IGP) si distingue dal peso vivo in:
• Agnello da latte (fino a 7Kg),
leggero (fino a 10 Kg),
da taglio (fino a 13Kg).

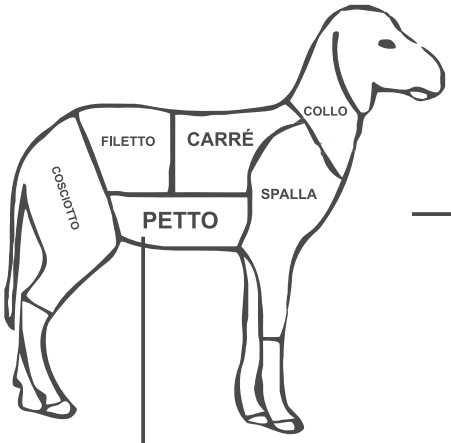
Razze principali

In particolare esistono cinque specie per la produzione degli abbacchi:

la Sarda, dalla Sardegna
la Comisana, dalla Sicilia
la Massese dalla valle del Forno (provincia di Massa-Carrara, in Toscana
la Sopravissana nativa del Lazio
la Merinizzata italiana, deriva da incroci con le razze Merino della Spagna centromeridionale

Più i loro rispettivi incroci.

LINEA AGNELLO



FILE019
AGNELLO INTERO KG. 6-8

FILE019-1
AGNELLO A META' KG.3/4

AGN004
AGNELLO INTERO KG. 9-12

AGN004-1
AGNELLO A META' KG. 5/6

1152693
ROLLE' DI PANCIA AGNELLO

01152694
SPALLA DI AGNELLO

01152694-1
SPEZZATO DI SPALLA AGNELLO

1152692
AGNELLO COSCIOTTO

1152692-1
BRACIOLE DI COSCIO AGNELLO

1152692-2
COSCIO DI AGNELLO DISOSSATO

1152692-3
SPEZZATO DI COSCIO AGNELLO

AGN008
CARRE' DI AGNELLO

AGN002-1
COTOLETTE PORZ. AGNELLO

AGN002-2
CARRE' SCALZATO DI AGNELLO

0107155
ARROSTICINI OVINO ATM

I COTTI

I nostri secondi pronti sono confezionati
e imballati secondo le norme di sicurezza,
in modo che ogni piatto sia fresco e di qualità.
Il sottovuoto e la skin garantiscono l'assenza
totale di batteri e agenti esterni.

su ordinazione

PULLED PORK

Piatto tipico U.S.A. Viene preparato come il Pastrami, con spezie e marinatura agrodolce prima di una lenta cottura. Perfetto per farcire panini.

cod. SAM013 - gr 800/1200

su ordinazione

PASTRAMI

Le sue origini sono antichissime ma il suo successo è tutto a stelle e strisce. E' carne di bovino speziata e marinata perfetta per la preparazione di panini o tagliate alternative. Preparato anche con carne di Bufalo.

cod. SAM014 - gr 800/1200

su ordinazione

RIBS DI SUINO

Marinato e speziato prima di essere cotto. Finito alla griglia o al forno per un secondo piatto stuzzicante.

cod. SAM015 - gr 250/500

su ordinazione

GUANCIALINO

Con la stessa filosofia di cottura del guanciale di Bovino proponiamo la gustosa versione di Suino Danè.

cod. SAM016

NOTE

NOTE

NOTE

GIOIA

SPA

Gioia S.p.A.
Sede Operativa
Via Campoli Appennino, 1 - 00131 Roma

Tel. 06 79.34.08.06 - Fax 06 79.34.98.33
info@gioiaspa.com

www.gioiaspa.com