



GIOIA

SPA

CATALOGO CARNE







UNA STORIA DI OLTRE



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 marezza 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, così 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



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 Texano

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 Department of Agriculture, 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 marezatura e destinate al consumo in ristoranti di prima fascia.

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

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 mazzate, 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 mazzata, 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).

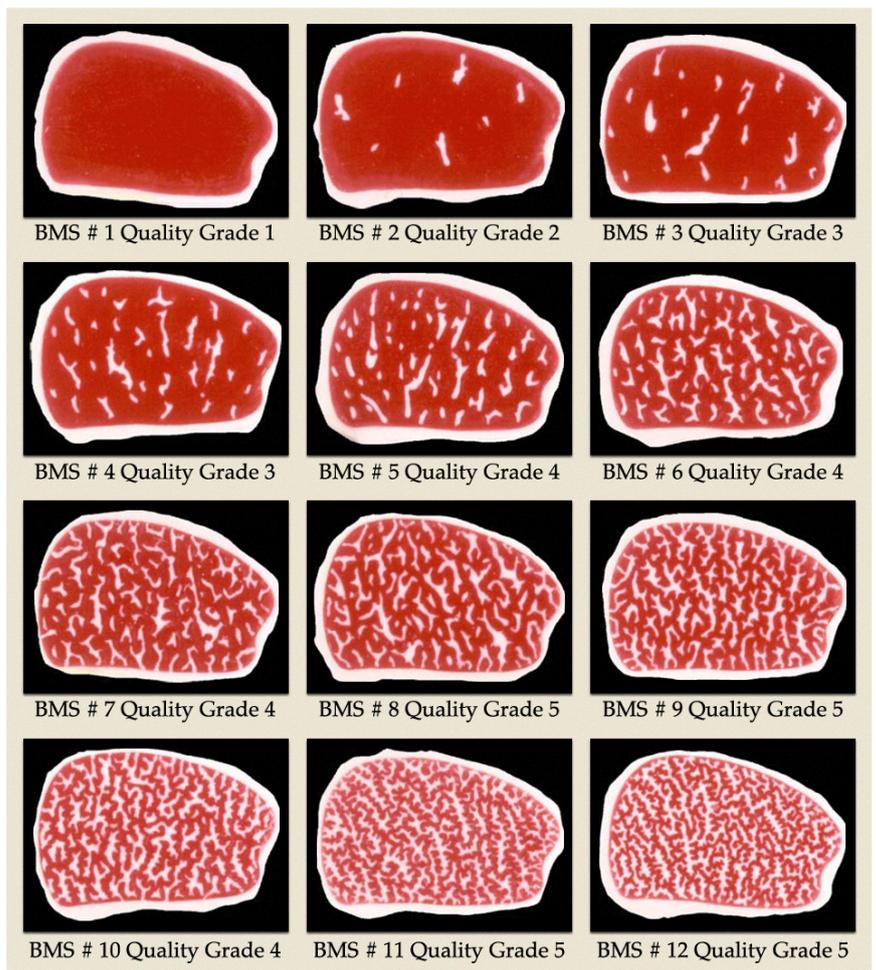




Le carni GIAPPONESI: Classificazione

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 caratteristica 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.

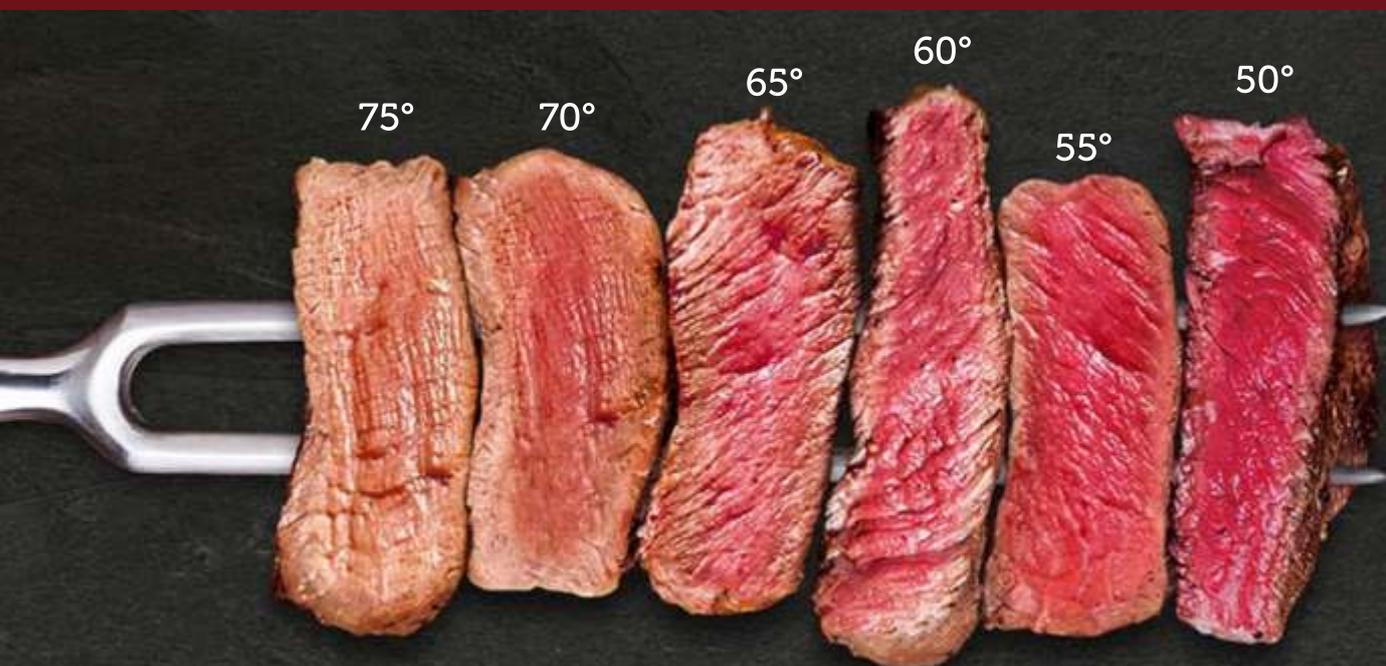
Tale strumento, opportunamente inserito nel taglio che si vuol cucinare, consente di monitorare con estrema precisione la temperatura interna, così da guidare la cottura ad un risultato perfetto, SEMPRE RIPETIBILE ma soprattutto SVINCOLATO DALLA MERA CAPACITA' DEL CUOCO.

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.

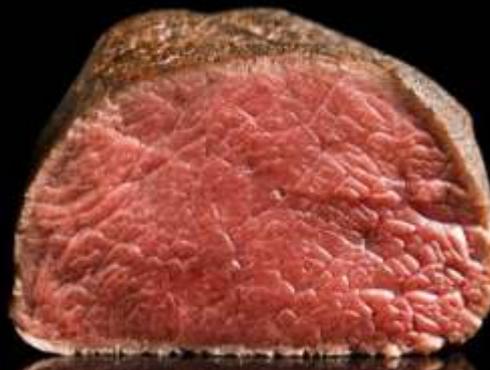
La seconda categoria si caratterizza per il fatto che le cotture avvengono in un sistema CHIUSO. Si sfrutta dunque il principio dei moti convettivi. Il calore non si disperderà verso l'alto (come per la cottura radiante) ma effettuerà traiettorie cicliche che cuoceranno la carne su tutti i lati contemporaneamente 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**

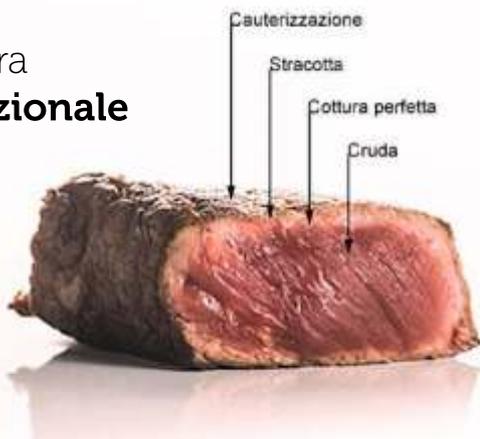


Nuove tecniche di cottura per la bistecca

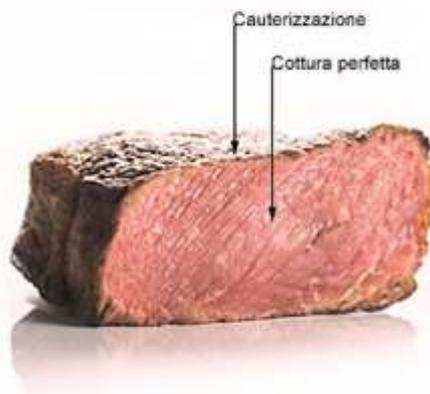
Reverse Searing Questa tecnica viene dagli USA e propone un ciclo di cottura della bistecca «a fasi invertite» rispetto al metodo classico. Il «searing» (Crosticina) avverrà dopo il Resting. La bistecca viene dunque esposta per qualche ora (dipende dal rapporto massa/volume) alla temperatura pari a quella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





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

Bovino / Lombi



LOMBO DI 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 marezatura 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 DI SCOTTONA POLONIA

La scottona polacca è una vitella, giovane, mai stata gravida, si caratterizza per la marezatura 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 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



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 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 mazzatura la fanno diventare una bistecca perfetta da assaporare nei giorni di festa in ogni stagione dell'anno.

FIorentina Italia con osso

cod. UNIBOV053-1 - Kg 10 ca.

FIorentina Polonia Scottona con osso

cod. UNIBOV112-4 - Kg 10 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 mazzatura 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



su richiesta
e secondo disponibilità



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.

**CONTROFILETTO
IRLANDA S/O**

cod. UNIBOV357 - Kg 9 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



Filetto CEE ed Extra CEE

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.



Entrecôte / Costa

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'entrecôte è anche detto "cube roll". Ha una grande marezatura tanto che è ottimo sia alla piastra che alla griglia.

ENTRECOTE ITALIA

cod. UNIBOV053-3 - Kg 5 ca.

ENTRECOTE POLONIA

cod. UNIBOV112-3 - Kg 5 ca.

LOMBO
SASHI
DIAMOND



LOMBO
SASHI DIAMOND
cod. HERE001 - Kg 25 ca



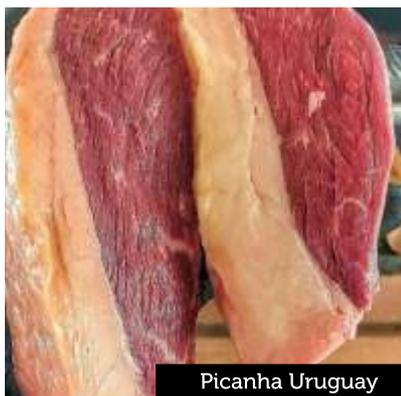


Rubia Gallega Uruguay

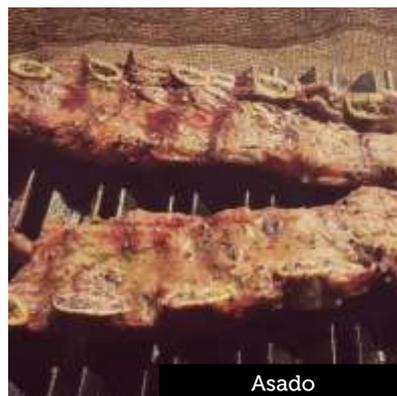
La miglior razza di vacche appartenenti alla regione Galiziana è rappresentata dalla RubiaGallega. Si tratta di esemplari dalle grandi dimensioni, che superano gli 800 kg e che vengono alimentati in maniera tradizionale. Si sono formati piccoli allevamenti, curati con particolare amore al fine di preservare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

LOMO DE VACA RUBIA GALLEGA

cod. PREM003- Kg 25 ca (età 6/8 anni, frollatura 20 giorni)



Picanha Uruguay



Asado

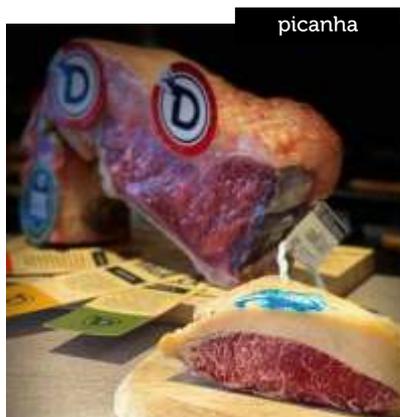
Cube Roll Argentina

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 marezatura ed è perfetto per ottenere delle ottime bistecche.

CUBE ROLL ARGENTINA

cod. SAM006 - Kg 2/2,5 ca

su richiesta e secondo disponibilità



picanha



su richiesta
e secondo disponibilità



Lomo de Vaca Simmental

La Svizzera è il Paese da cui ha origine questa importante razza. Il nome Simmental deriva 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 DI SCARILUX

cod. PRE005 - Kg 28 ca.

(età 5/6 anni, frollatura 20 giorni)

la migliore selezione

Hamburgheria



Burger Gourmet
di **Angus Irlandese**

cod. 1152849



Hamburger
di **Scottona**

cod. MKR008-1



Hamburger
Fast Food BA CEE

cod. PRD811008-3



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/A

BOVINO DI 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

SCOTTONA

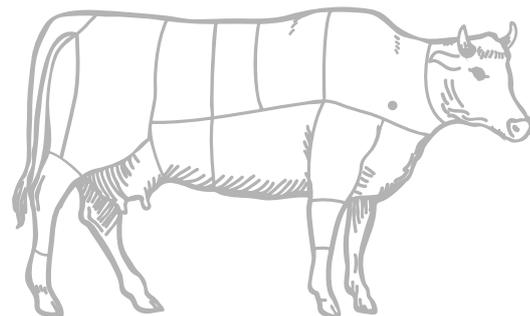
FEMMINA DEL BOVINO TRA I 18 E I 24 MESI CHE NON HA MAI PARTORITO

SIMMENTAL PRUSSIANA

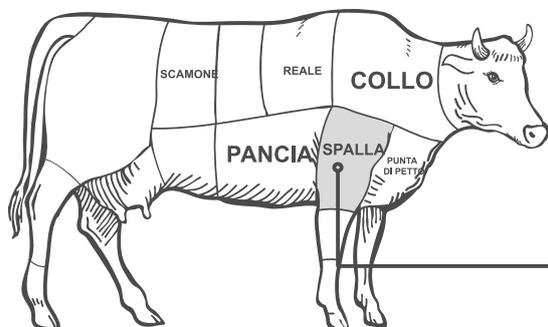
TIPICO MANZO/A GIOVANE DELL'EUROPA DEL NORD EST

FRISONA

MUCCA GRANDE OLTRE I 36 MESI ETA' CHE PESA OLTRE I 500 KG



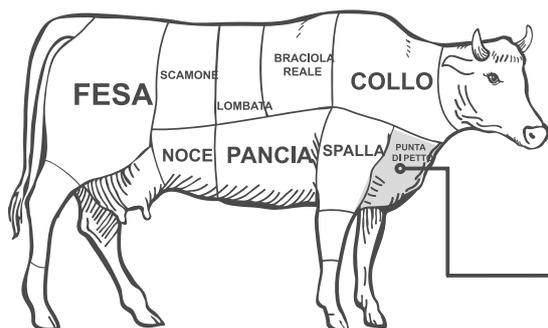
CARNI BOVINE



SPALLA



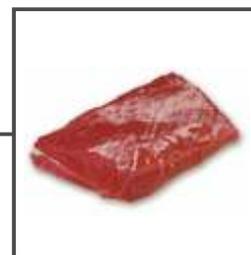
MKR026
COPERTINA CAPPELLO DEL PRETE



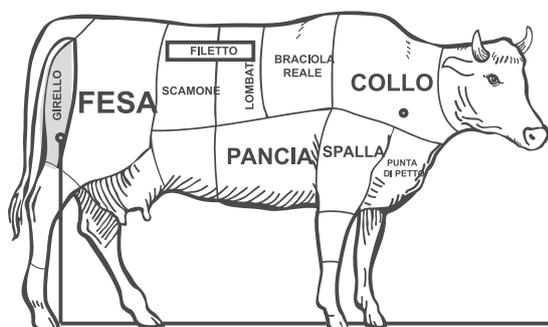
PETTO



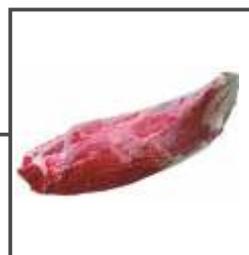
UNIBOV359
PETTO DI VITELLONE C/OSSO



UNIBOV360
PUNTA DI PETTO BOVINO S/OSSO

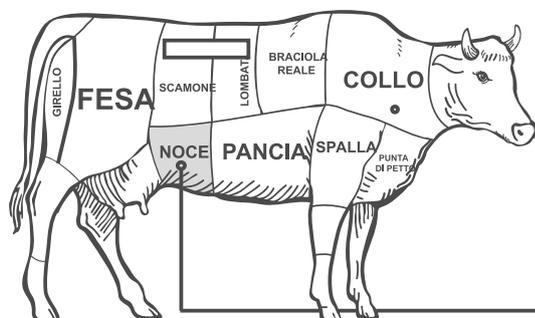


GIRELLO

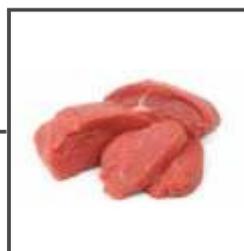


UNIBOV079
GIRELLO BOVINO ADULTO

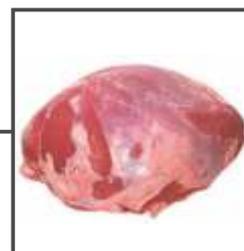
CARNI BOVINE



NOCE



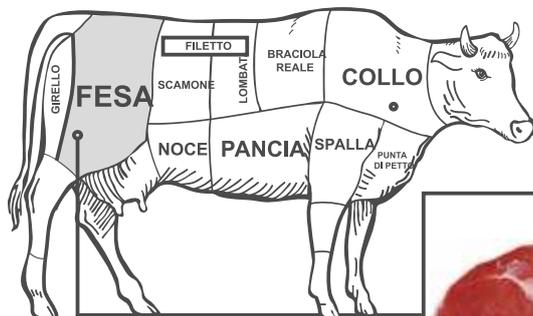
UNIBOV026
NOCE DI BOVINO ADULTO



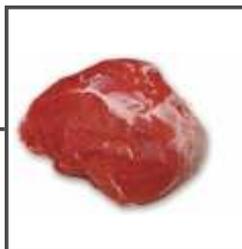
MKR008
NOCE DI SCOTTONA

UNIBOV026-2
STRACCETTI DI BOVINO

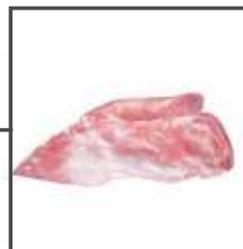
UNIBOV026-3
SPEZZATO DI BOVINO



FESA



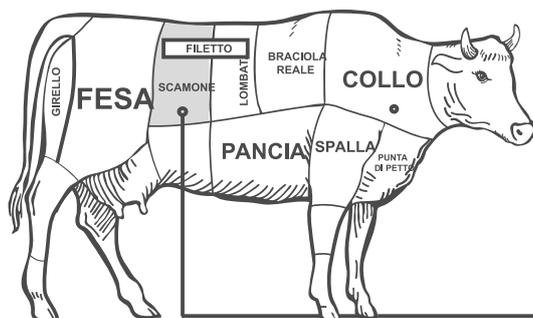
0120021
FESA DI BOVINO ADULTO



MKR025
SOTTOFESA
BOVINO



HERE008
CAMPANELLO BOVINO ADULTO



SCAMONE



UNIBOV049
SCAMONE BOV. ADULTO

UNIBOV026-4
FETTINE BOVINO

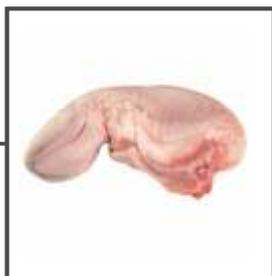
CARNI BOVINE

FRATTAGLIE



UNIBOV108
CODA BOV. ADULTO

UNIBOV108-1
CODA BOVINO SNOCC. E PORZ



0108249
LINGUA DI BOVINO ADULTO



UNIBOV015
TRIPPA BIANCA BOV.
ADULTO



VIT026
VITELLO CODA



UNIBOV016
TRIPPA SCURA BOV.
ADULTO

I LOMBI ITALIA



UNIBOV011
IT. FILETTO BOV. ADULTO
FILETTO

I LOMBI IRLANDA



UNIBOV358
TRONCHETTO IRLANDA
5 COSTE S/FASCIA



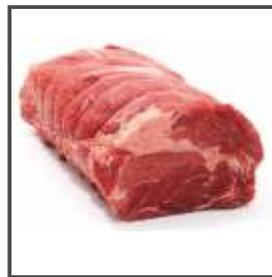
011014-1
BISTECHE IRLANDA
C/OSSO C/FASCIA



107771
IR. CHUCK ROLLE SQUADRATO



HERE006
IR. FILETTO BOVINO ADULTO



UNIBOV357
COSTA IRLANDA

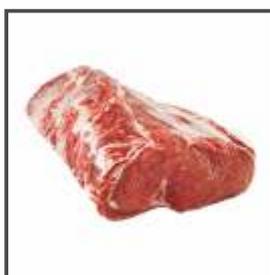


HERE002
LOMBO ANGUS IRLANDA

I LOMBI DANIMARCA



UNIBOV022
TRONCHETTO DANESE C/OSSO
8 COSTE



FILE020
ENTRECOTE DANESE B.A.



01152848
CUBE ROLLE DANESE

I LOMBI POLONIA



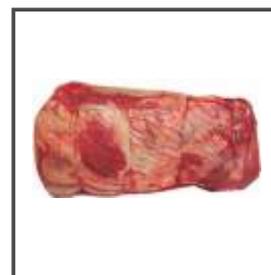
UNIBOV112
PL. LOMBO SCOTTONA C/OSSO



UNIBOV013
PL. FILETTO BOV. ADULTO 3+
FILETTO



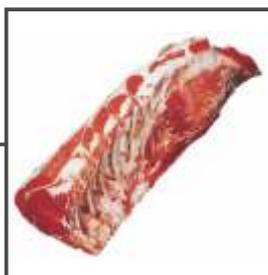
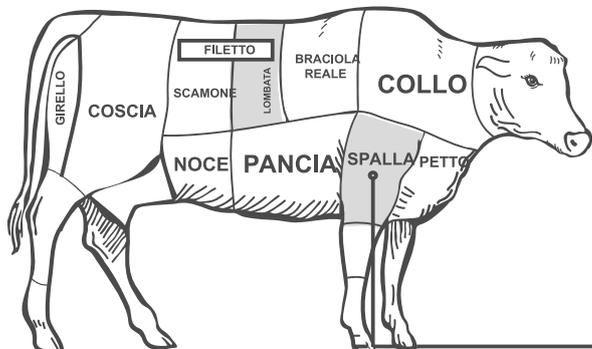
UNIBOV112-3
ENTRECOTE / COSTA
SCOTTONA POLONIA



UNIBOV029
PL. CUBEROLLE
CUBEROLLE

CARNI DI VITELLA

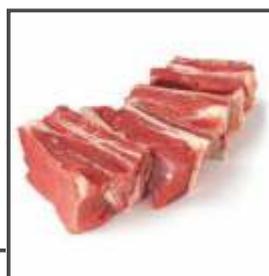
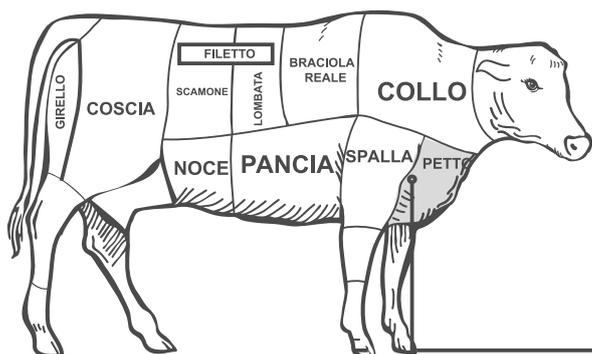
SPALLA E LOMBO



FILE027
VITELLO LOMBATA C/OSSO

FILE027-2
ARISTA DI VITELLO INTERAÙ

FILE027-3
FETTINE DI LOMBO VITELLO



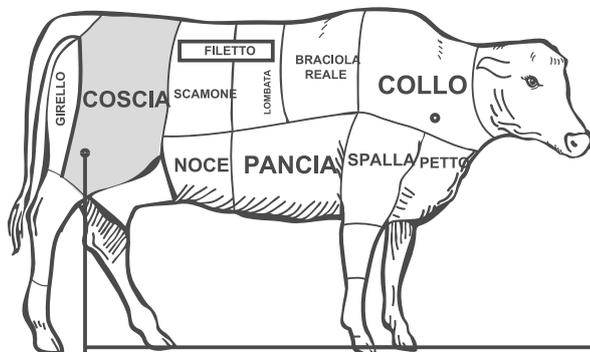
VIT001-1
VITELLO PANCIA S/OSSO

VIT001-3
PETTO DI VITELLO

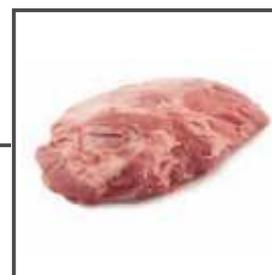
PETTO

CARNI DI VITELLA

COSCIA



VIT017
NOCE DI VITELLA



1152670
FESA VITELLA INTERA



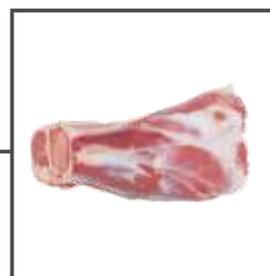
1152697
GIRELLO DI VITELLA



VIT003
VITELLO COSCIA
3 TAGLI ROSATO



VIT052
VITELLO COSCIA
3 TAGLI BIANCO



FIL0166
OSSOBUCCO 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

A close-up photograph of raw chicken meat, including a breast and a thigh, resting on a light-colored wooden cutting board. The meat is pale pink and glistening. In the background, there are fresh ingredients: a whole yellow onion, a green onion, a red tomato, and a sprig of fresh green basil leaves.

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. A2632

POLLO BUSTO - Kg 1,1
cod. A2633

POLLO BUSTO - Kg 1,2
cod. A2673

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. A4524



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. B2081





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. A2035

FUSI DI POLLO

Il fuso è la parte che comprende il perone e la tibia, per cui è escluso la sovraccoscia 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. A4527



ALI DI POLLO

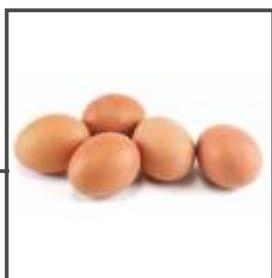
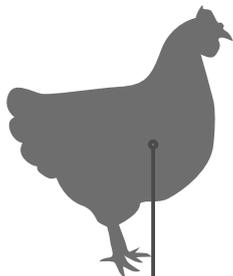
Al forno, cotte sul barbecue, al microonde, in padella, al sugo, piccanti, fritte, impanate o alla cacciatora, le ali di pollo danno sempre grandi soddisfazioni e riescono ad accontentare i gusti di tutti.

POLLO ALI SEPARATE
RETAIL
cod. A2365



CARNI AVICUNICOLE

POLLAME



0108114
ALBUME UOVO LT.1

0107201
UOVO INTERO LIQUIDO LT.1

AMA072
TUORLO D'UOVO LT.1

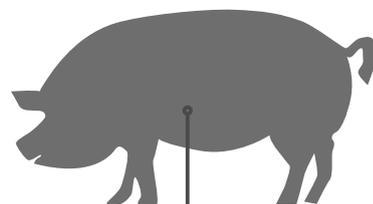
0108149
TUORLO D'UOVO PASTA GIALLA LT.1

01152840
UOVA GRAN CONSUMO M 6X30

AMA101
UOVA CAT. LX90

0108141
UOVA PASTA GIALLA CAT. LX90

0105400
TUORLO D'UOVO PASTA GIALLA LT.1

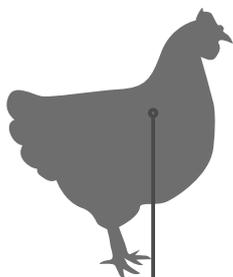


0105398
WURSTEL DI POLLO GR.250

0105382
WURSTEL DI SUINO GR.250

SUI082
WURSTEL DI SUINO GR.100

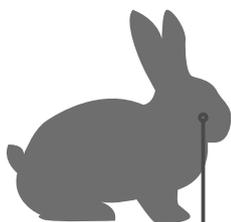
01152840
WURSTEL DI POLLO GR.100



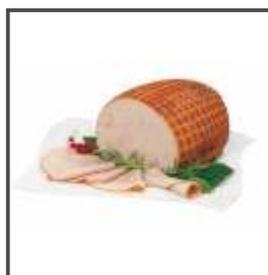
B4102
HAMBURGER DI POLLO

CARNI AVICUNICOLE

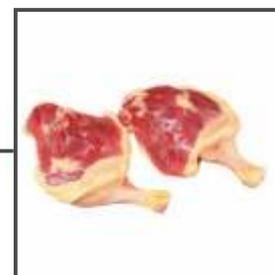
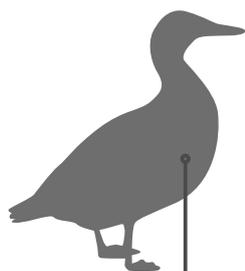
POLLAME



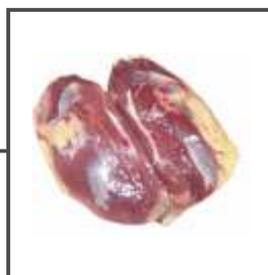
A3987
CONIGLIO INTERO



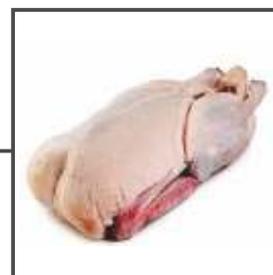
0108406
ARROSTO DI TACCHINO TARKY



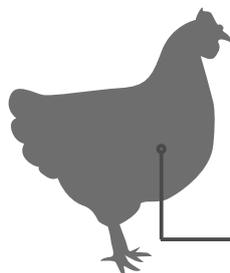
U4192
ANATRA COSCE



A4197
ANATRA PETTO



A3931
ANATRA INTERA



A2636
COSCIOTTO DI POLLO
INTERO



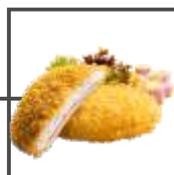
A2784
POLLO QUARTI DI
POSTERIORE



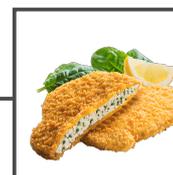
P2929
COTOLETTA DI POLLO
E TACCHINO



P2774
NUGGETS
DI POLLO RETAIL



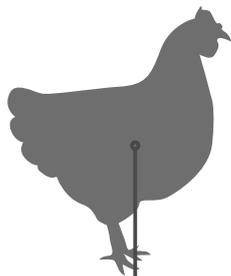
P2538
CORDON
BLUE RETAIL



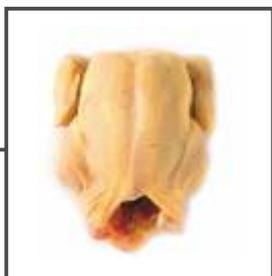
P2927
COTOLETTA DI POLLO
CON SPINACI

CARNI AVICUNICOLE

POLLAME



A4182
GALLETTO VALLESPUGA
GR.600



A3770
GALLINA A BUSTO
EVISCERATA



A3007
INVOLTINI DI POLLO
PRONTI A CUOCERE



B2081
POLLO PETTO INTERO RETAIL

B2152
POLLO PETTO A FETTE

B2963
SPEZZATINO DI POLLO



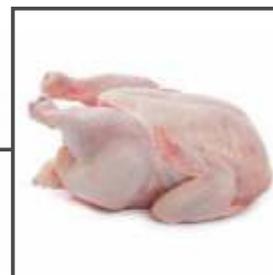
A2716
POLLO ALI BIANCHE INTERE



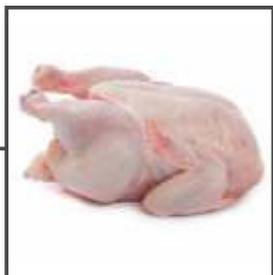
A2365
POLLO ALI SEPARATE RETAIL



A3027
DURANG DI POLLO KG.1X4



A2630
POLLO BUSTO GR.800



A2632
POLLO BUSTO KG.1

A2633
POLLO BUSTO KG.1,1

A3124
POLLO BUSTO KG.2.5

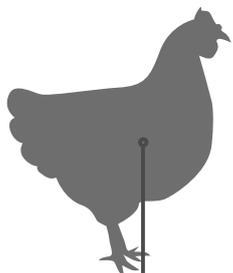
A3869
FARAONA BUSTO

A2673
POLLO BUSTO KG 1.2

A3866
FARAONA IN PARTI

CARNI AVICUNICOLE

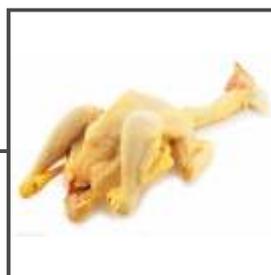
POLLAME



A2035
POLLO COSCIA FRANCESINA



A4527
POLLO FUSI BIANCHI RETAIL



A2699
POLLO RUSPANTE



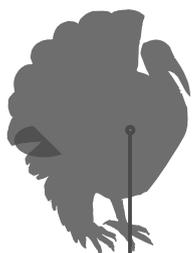
W6644
SPIEDINI DI POLLO RUSTICI
C/PEPERONE
A3045
SPIEDINI DI TACCHINO



A4524
POLLO SOVRACOSCIA
RETAIL



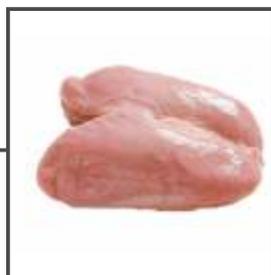
A2715
POLLO SOVRACOSCIA
S/OSSO S/PELLE



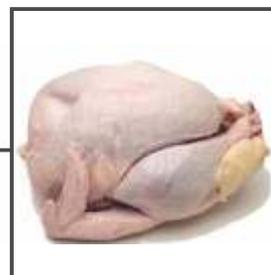
A4643
SALSICCIA DI POLLO
SUINO-TACCHINO

P4377
KEBABA POLLO

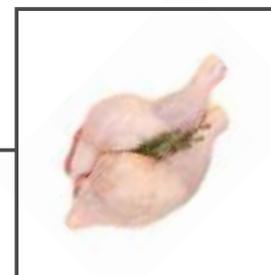
A3027
TAGLIATA DI POLLO
CHICKEN SALAD



A3722
FESA DI TACCHINO INTERA
MASCHIO



A4377
TACCHINO MASCHIO
INTERO



A3494
COSCIA DI 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).





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.

cod. 0107167 - Kg 4 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



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)

BISTECCHES 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 arrostiti 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)

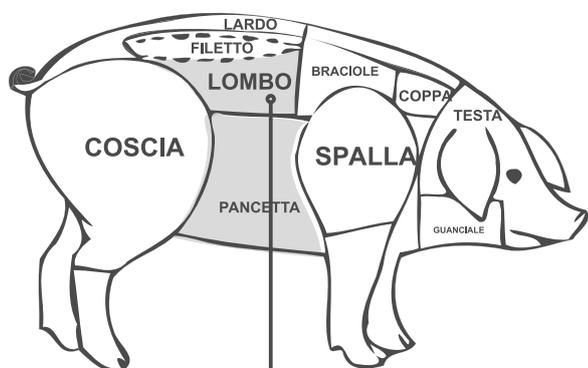


Spalla

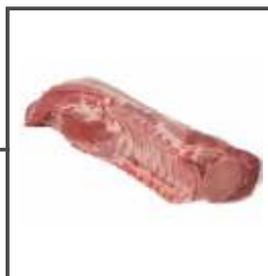
La spalla è la zampa anteriore del maiale, dallo zampetto fino all'articolazione della spalla. In pratica, è l'equivalente del prosciutto, ma nella parte anteriore. Si differenzia in modo sostanziale dal prosciutto per la presenza della scapola, l'osso piatto che in pratica la divide in due parti, mentre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

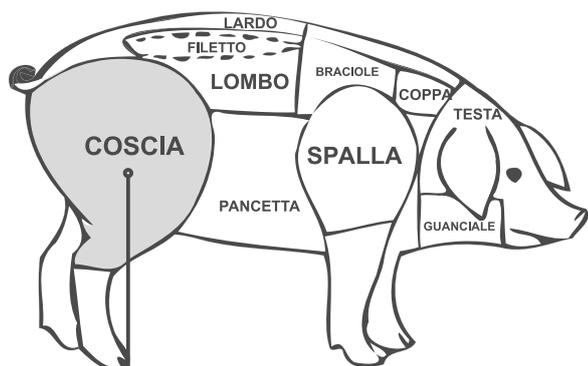
SUI006-3
ARISTA DI SUINO A FETTE

PANCETTA



SUI008
SUINO PANCETTA FRESCA SQUADRATA

SUI008-1
PANCETTA DI SUINO A FETTE



COSCIA

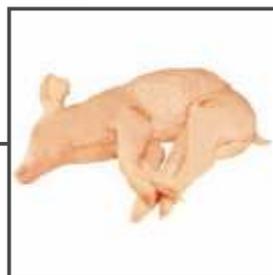


SUI010-1
PROSCIUTTO FRESCO DI SUINO S/OSSO



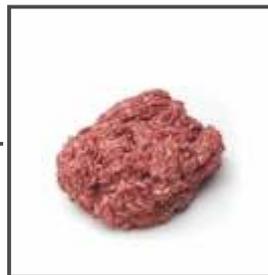
SUI011
SUINO SPALLA GREZZA

SUI011-1
MACINATO DI CARNE SUINA

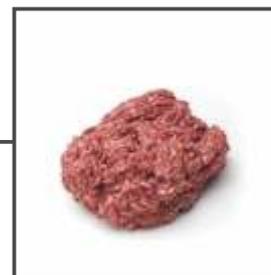


SUI024
MAIALINO INTERO KG. 6/8

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

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 kg 4-6
- 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).

Metodi di selezione e classificazione



Razze principali

In particolare esistono cinque specie per la produzione degli abbacchi:

la Sarda, dalla Sardegna

la Comisana, dalla Sicilia

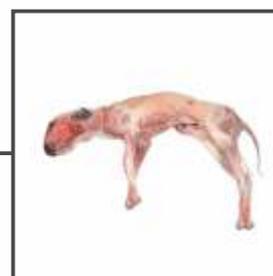
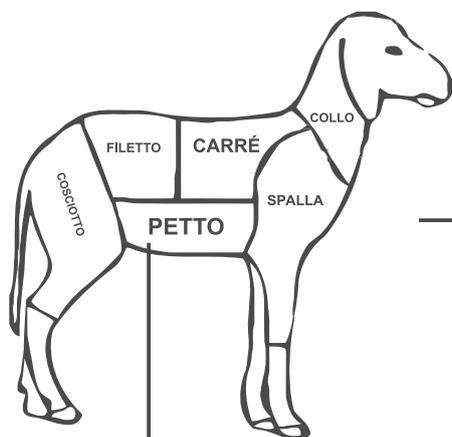
la Massese dalla valle del Forno (provincia di Massa-Carrara, in Toscana)

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

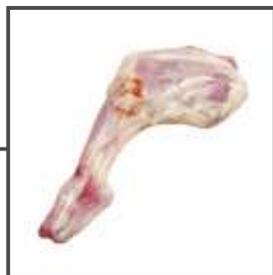


AGN004
AGNELLO INTERO KG. 9-12

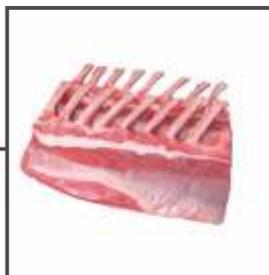


1152694
SPALLA DI AGNELLO

01152694-1
PORZ: DI SPALLA AGNELLO

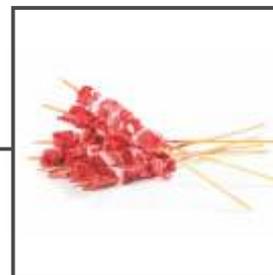


AGN004-2
AGNELLO COSCIOTTO PORZ.



AGN002
CARRE' DI AGNELLO NEW ZEL.

1152692-1
COTOLETTE PORZ. 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.



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.

gr 800/1200



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.

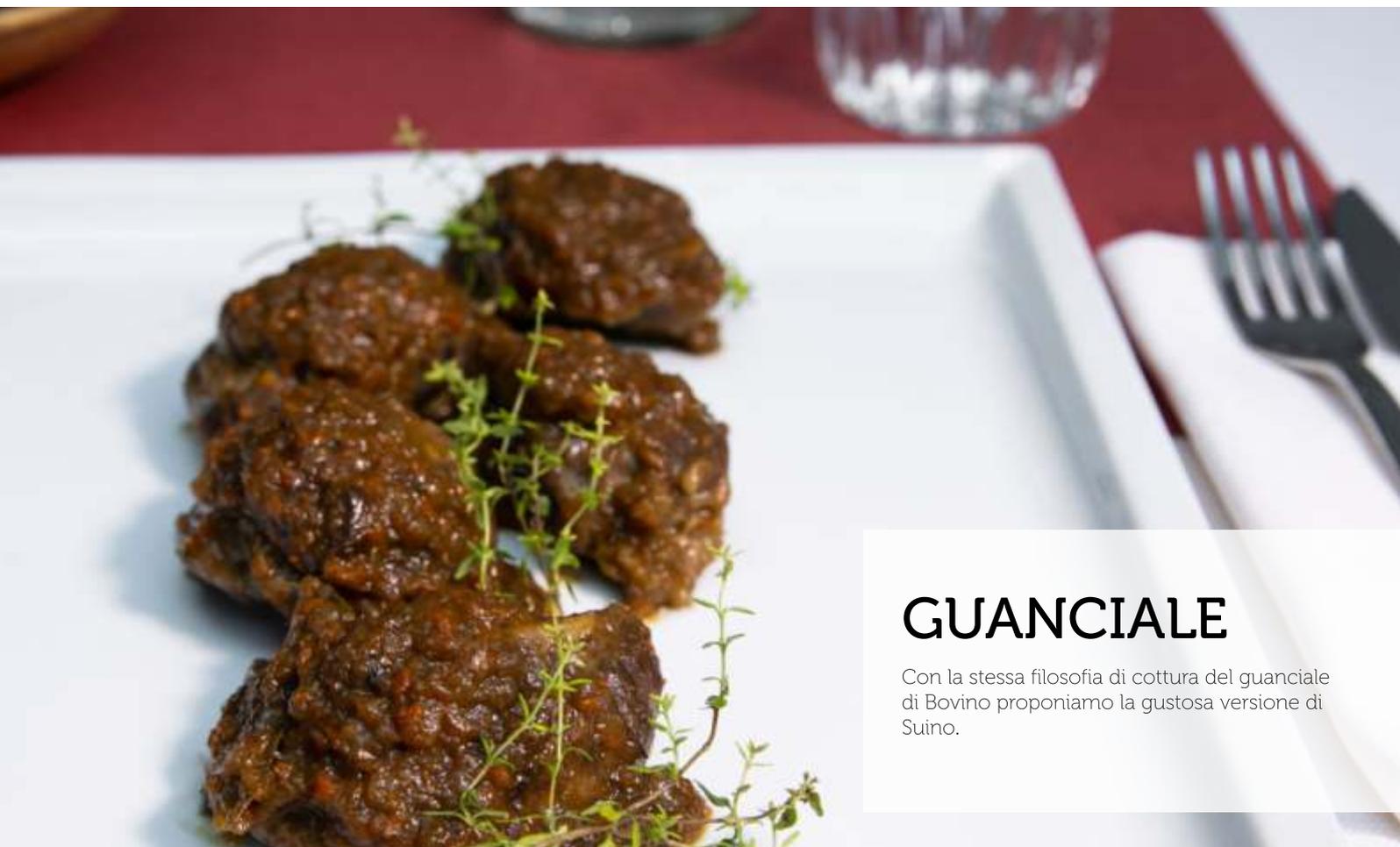
gr 800/1200



RIBS DI SUINO

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

gr 250/500



GUANCIALE

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

