

C A T A L O G O

Carne



VALIDO FINO AL 31 DICEMBRE 2025



I N D I C E

	SPAGNA	P. 03
	IRLANDA	P. 07
	GERMANIA	P. 10
	POLONIA	P. 13
	ITALIA	P. 17
	ARGENTINA	P. 20
	BRASILE	P. 23
	URUGUAY	P. 26
	CANADA	P. 29
  	USA, GIAPPONE E NUOVA ZELANDA	P. 32

Spagna



CODICE	DESCRIZIONE
1849485	Lombo con Osso di Vacca Marela Sayaguesa
1849486	Lombo con Osso di Vacca Marela Minhota
1849487	Lombo con Osso di Vacca Maronesa
1849488	Lombo con Osso di Vacca Marela Top Quality
1849489	Lombo con Osso di Vacca Caseira 5/6
1849490	Lombo con Osso di Vacca Caseira 9/10
1849491	Lombo con Osso di Vacca Cachena

continua



Spagna

CODICE	DESCRIZIONE
1849492	Lombo con Osso di Vacca Barrosa
1849575	Lombo con Osso di Vacca Simmental Top Quality
1849576	Lombo con Osso di Vacca Baltique D'Or
1849578	Lombo con Osso di Vacca Frisona As Lux
1849581	Lombo con Osso di Vacca Simmental Premium
1849596	Lombo di Angus con Osso Top Quality
1849598	Lombo di Angus con Osso Premium
1849583	Bistecca di Vacca Simmental Top Quality
1849585	Bistecca di Vacca Marela Top Quality
1849588	Bistecca di Vacca Caseira 9/10
1849589	Bistecca di Vacca Caseira 5/6
1849590	Bistecca di Vacca Baltique D'Or
1849592	Bistecca di Vacca Frisona As Lux
1849594	Bistecca di Angus Top Quality

LA RAZZA BOVINA CACHENA È ORIGINARIA DELLE REGIONI MONTUOSE DELLA GALIZIA E DEL NORD-OVEST DELLA PENISOLA IBERICA.

Qualità della carne:

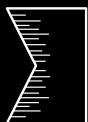
La Cachena è una razza che rientra in programmi di conservazione e valorizzazione delle razze autoctone spagnole, contribuendo alla biodiversità e alla sostenibilità agricola. Queste caratteristiche rendono il lombo con osso di vacca Cachena un prodotto distintivo e di qualità nel panorama della carne bovina spagnola.



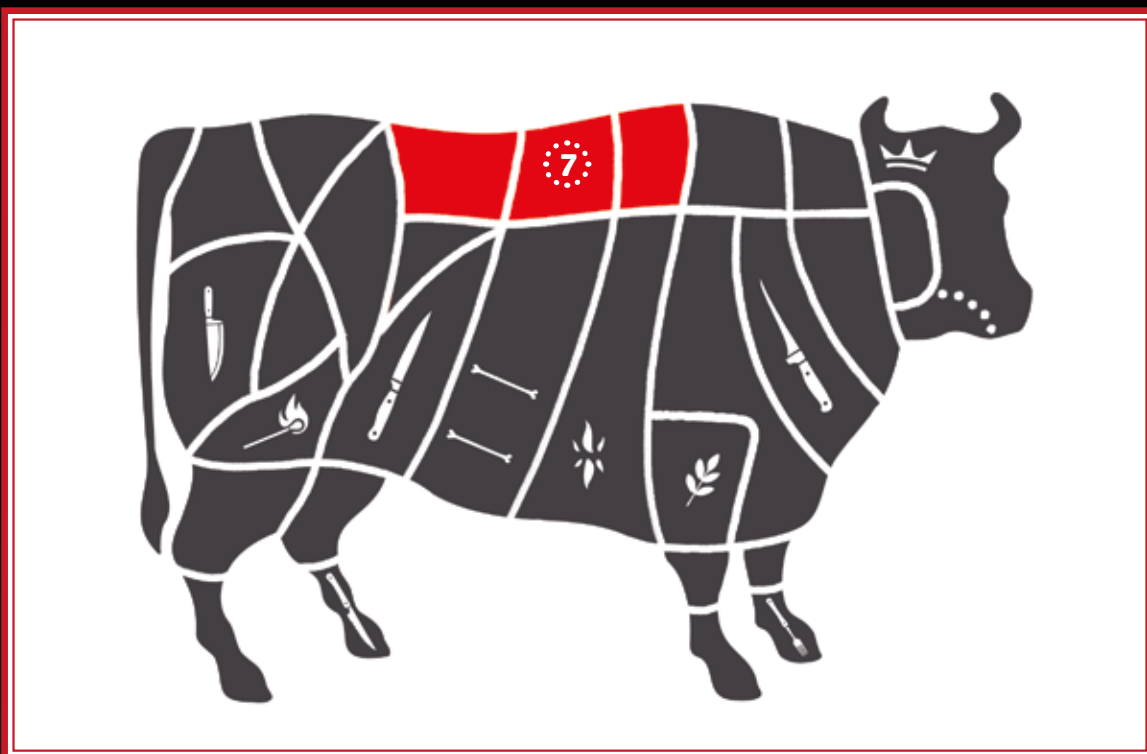
Il lombo con osso di queste vacche è apprezzato per la qualità della carne, che spesso ha una buona marmorizzazione e un sapore intenso grazie al loro regime alimentare naturale e alla vita all'aperto.

Cottura: la carne di vacca Cachena è apprezzata in cucina per la sua tendenza a essere succosa e saporita, ideale per preparazioni che valorizzano i tagli con osso come arrosti e stufati.

Accompagnamenti: Patate al forno, verdure grigliate, puré di patate, funghi trifolati, insalata verde.



7 tagli del bovino



① Roastbeef

② Filetto

③ Picanha

④ Fiorentina

⑤ Noce

⑥ Tomahawk

⑦ **Lombo**

⑧ Scamone

⑨ Sottofiletto

⑩ Reale

⑪ Entrecote

Il LOMBO è la parte dell'animale che comprende la carne intorno ai lombi, compresa cioè tra la punta dell'anca e le prime coste. La lombata vera e propria si trova nella parte posteriore del taglio, ha come base ossea le sei vertebre lombari e al suo interno è posizionato il filetto.

La carne di bovino adulto Spagnola è una carne facilmente distinguibile per il corposo strato di grasso che avvolge il muscolo: questa caratteristica particolare regala alla carne una morbidezza esagerata, un sapore esplosivo e una lunga permanenza in bocca.



Irlanda



CODICE	DESCRIZIONE
1845973	Copertina di Spalla di Bovino Adulto
1845974	Girello di Bovino Adulto
1845975	Roastbeef di Bovino Adulto
1845976	Filetto di Bovino Adulto
1845977	Filetto di Scamone di Bovino Adulto
1845979	Reale di Bovino Adulto
1845982	Costata Tomahawk di Bovino Adulto
1845983	Costine di Bovino Adulto
1847319	Entrecote di Bovino Adulto

LA COSTATA DI TOMAHAWK È UN TAGLIO DI CARNE CHE PRENDE IL NOME DALLA SUA SOMIGLIANZA CON UN'ASCI DA GUERRA TOMAHAWK. È PARTICOLARMENTE APPREZZATO PER IL SUO ASPETTO IMPRESSIONANTE E IL SAPORE INTENSO.



Qualità della carne:

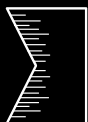
la carne proviene da bovini allevati in Irlanda, noti per la qualità della loro carne bovina grazie a pascoli naturali e condizioni climatiche favorevoli.

La carne attorno all'osso è generalmente ben marmorizzata, cioè intrisa di grasso che migliora il sapore e la tenerezza durante la cottura. Viene tagliato dalle costole lunghe del bovino, spesso includendo una lunga porzione dell'osso della costola, che conferisce al pezzo un aspetto distintivo a forma di manico di ascia.

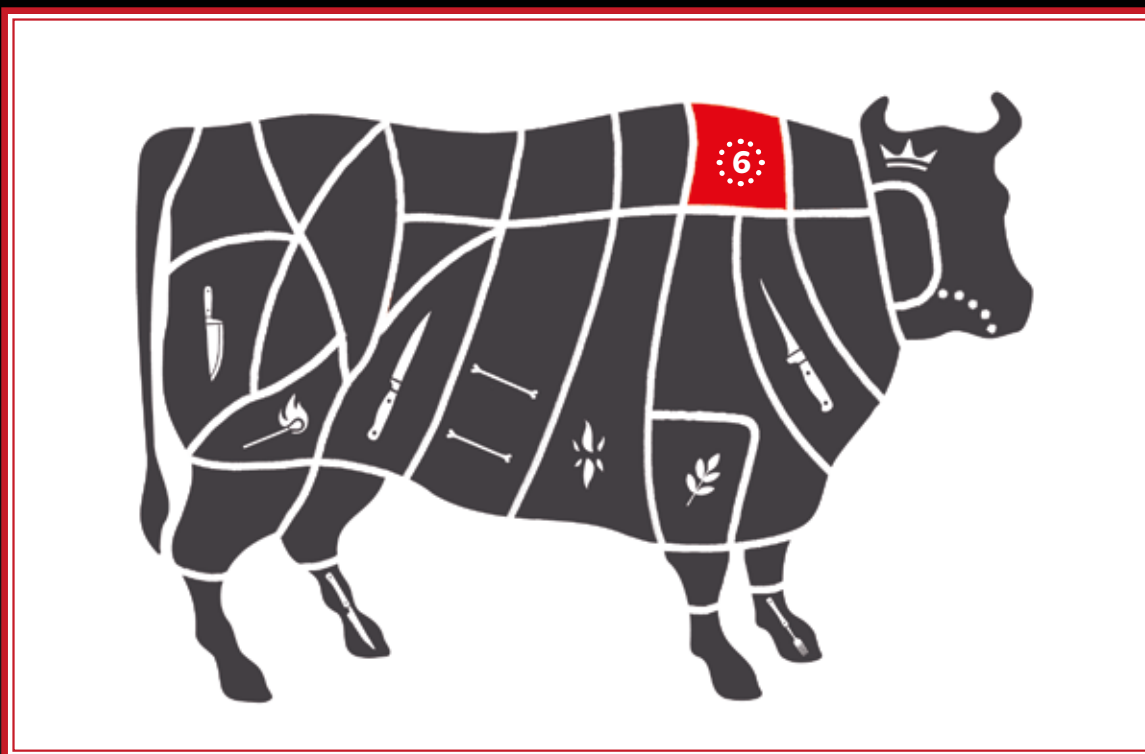
Cottura: viene spesso cucinato alla griglia o al forno per evidenziare il sapore del grasso intramuscolare e ottenere una crosta croccante all'esterno, mantenendo la morbidezza all'interno.

Accompagnamenti: Patate al forno semplici o arricchite con formaggio ed erbe aromatiche; verdure grigliate, insalata mista, funghi porcini o champignon saltati con aglio e prezzemolo.

Presentazione: servire su un tagliere di legno accompagnato da coltelli da bistecca; decorare il piatto con erbe fresche e salsa al pepe verde o chimichurri.



7 tagli del bovino



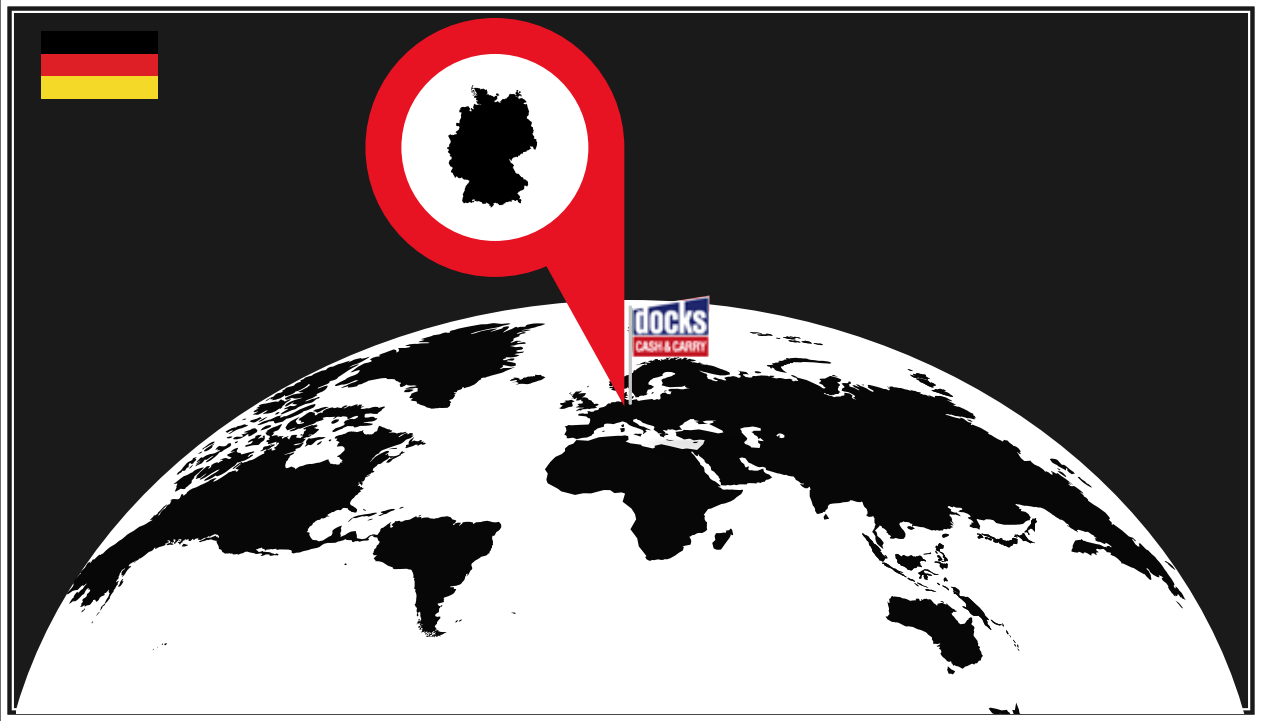
- | | | |
|--------------|-------------------|----------------|
| ① Roastbeef | ⑤ Noce | ⑨ Sottofiletto |
| ② Filetto | ⑥ Tomahawk | ⑩ Reale |
| ③ Picanha | ⑦ Lombo | ⑪ Entrecote |
| ④ Fiorentina | ⑧ Scamone | |



Il TOMAHAWK è un grosso taglio di carne che si ricava dalla lombata di manzo (nella parte compresa fra la prima e la quinta vertebra dorsale), alla quale non si taglia via la costola che, pulita da grasso e cartilagini, può arrivare a misurare ben 30 cm.

La carne di bovino adulto Irlandese è considerata una delle migliori carni, grazie alla qualità della produzione, l'alta umidità e la pioggia continua che mantiene l'erba rigogliosa e verde e la rende una base ideale per il foraggio.

Germania



CODICE	DESCRIZIONE
1840782	Noce senza Osso di Bovino Adulto
1840791	Muscolo Post. senza Osso di Bovino Adulto
1840799	Girello di Bovino Adulto
1840813	Scamone senza Osso di Bovino Adulto
1840842	Roastbeef 3 Coste di Bovino Adulto
1840851	Lombata 8 Coste con Osso di Bovino Adulto
1840861	Geretto Posteriore con Osso di Bovino Adulto
1840773	Lombata con Osso 8 Coste di Scottona

LO SCAMONE SENZA OSSO DI BOVINO, NOTO ANCHE COME CONTROFILETTO, È UN TAGLIO PREGIATO E MOLTO APPREZZATO PER LA SUA TENEREZZA E SAPORE.



Qualità della carne:

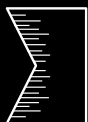
Proviene da bovini allevati in Germania, dove le normative sulla qualità della carne sono rigorose.

È un'ottima scelta per chi cerca un taglio di carne bovina di alta qualità per preparazioni gourmet.

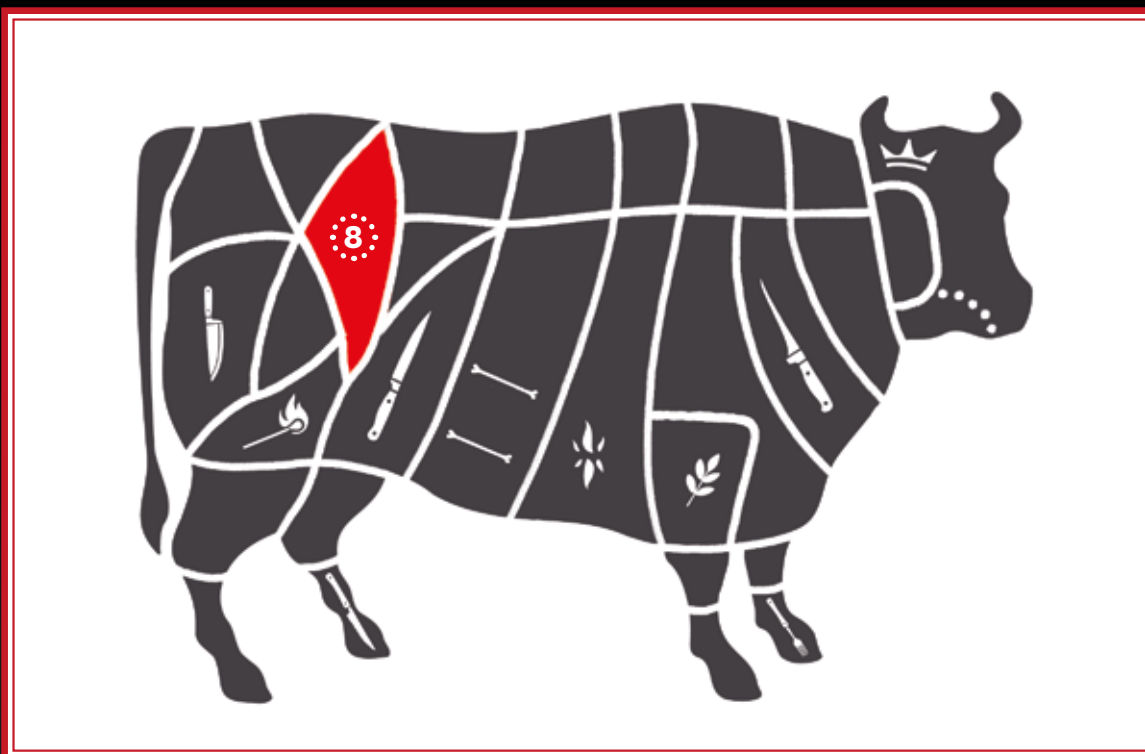
Cottura: può essere preparato in vari modi, tra cui alla griglia, arrosto o tagliato a bistecche. È noto per la sua morbidezza e succosità, grazie alla bassa presenza di tessuto connettivo. Ha un gusto ricco e succulento. È relativamente magro rispetto ad altri tagli, rendendolo una scelta più leggera ma comunque saporita.

Accompagnamenti: contorni classici, come patate, verdure grigliate o insalate miste; salsa alla senape, al vino rosso o bernese; funghi trifolati o cipolle caramellate.

Presentazione: tagliare lo scamone a fette spesse e disporle su un piatto caldo. Decorare con foglie di prezzemolo fresco e spolverare con pepe nero.



7 tagli del bovino



- | | | |
|--------------|------------------|----------------|
| ① Roastbeef | ⑤ Noce | ⑨ Sottofiletto |
| ② Filetto | ⑥ Tomahawk | ⑩ Reale |
| ③ Picanha | ⑦ Lombo | ⑪ Entrecote |
| ④ Fiorentina | ⑧ Scamone | |



Dall'area vicino all'anca del bovino si ricava lo SCAMONE. È un taglio con una percentuale di grasso molto bassa riconoscibile per la presenza di grosse fibre muscolari. La carne è molto tenera e saporita e quindi ottima da marinare e poi da cucinare sulla griglia o per arrosti.

La Germania, fonte di oltre 40 razze bovine, si piazza al secondo posto tra i produttori europei di carne bovina. Tale varietà di razze si rispecchia nelle diversità climatiche e di alimentazioni che si riscontrano dalle alpi bavaresi alle coste del mare del nord.

Polonia



CODICE	DESCRIZIONE
1845948	Costata Tomahawk di Bovino Adulto
1845949	Filetto di Bovino Adulto
1845950	Entrecote di Bovino Adulto
1845951	Girello di Bovino Adulto
1550244	Muscolo Posteriore di Bovino Adulto
1550246	Girello di Bovino Adulto
1550248	Scamone di Bovino Adulto

continua
▶▶

Polonia

CODICE	DESCRIZIONE
1550249	Noce di Bovino Adulto
1779281	Lombata con Osso di Bovino Adulto
1782085	Roastbeef 3C senza Osso di Bovino Adulto
1782091	Girello
1782093	Roastbeef 3C senza Osso a Tranci
1782095	Punta di Sottofesa
1498508	Fesa di Bovino Adulto
1733870	Carrè con Osso di Scottona
1498433	Sottofesa di Bovino Adulto
1498505	Noce di Bovino Adulto
1498509	Sottofiletto di Bovino Adulto
1498510	Scamone Senza Spinacino di Bovino Adulto
1498511	Girello di Bovino Adulto
1498512	Filetto di Bovino Adulto
1782104	Scamone di Bovino Adulto

**IL SOTTOFILETTO DI BOVINO ADULTO, ANCHE CONOSCIUTO
COME FILETTO DI MANZO, È RINOMATO PER LA SUA TENEREZZA
E IL SUO SAPORE DELICATO.**

Qualità della carne:

il sottofiletto di bovino adulto in particolare può provenire da animali di varie origini, inclusa la Polonia, che è uno dei paesi europei noti per la qualità della carne bovina.

È particolarmente tenero perché proviene da una parte poco muscolosa dell'animale.

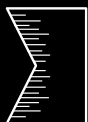
È molto magro, con pochi strati di grasso visibile.



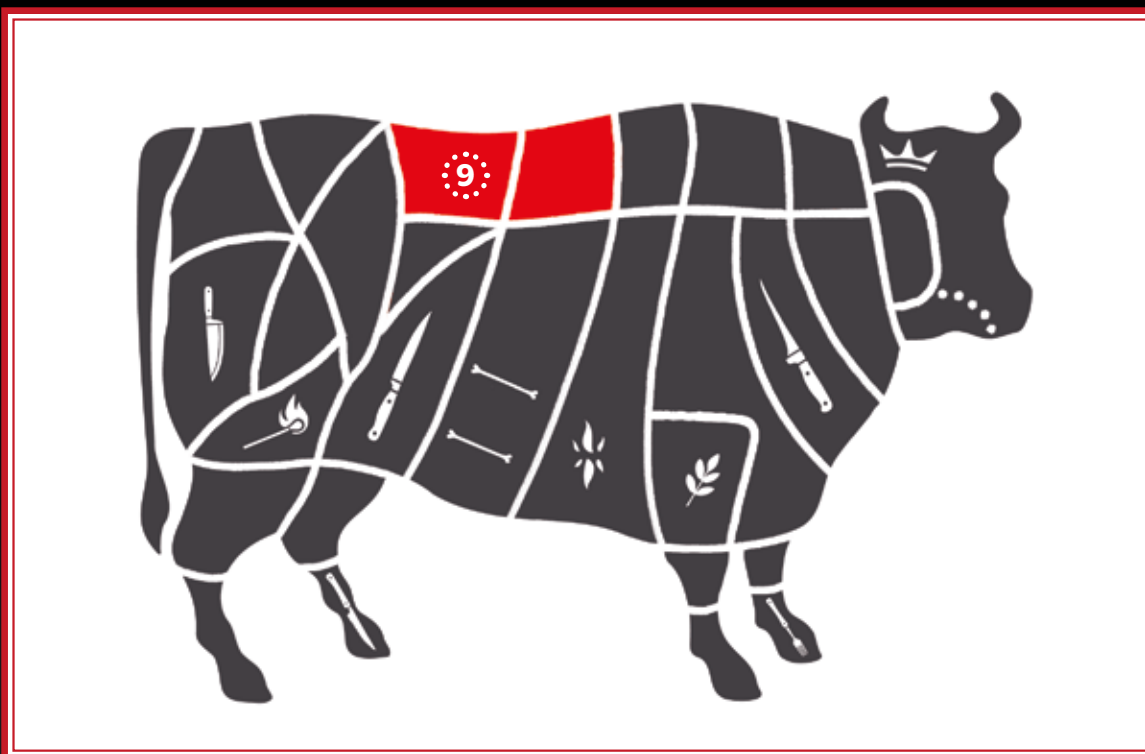
Cottura: è adatto per cotture veloci come grigliate, ma può anche essere cotto lentamente per piatti come stufati o brasati.

Accompagnamenti: Patate, verdure grigliate, funghi, salsa al pepe verde o di vino rosso, insalata.

Presentazione: disporre il sottofiletto affettato su un piatto caldo. Disporre i contorni intorno al piatto principale, aggiungendo sopra la salsa. Aggiungi un tocco finale, con un rametto di erbe fresche per decorare il piatto.



7 tagli del bovino



① Roastbeef

② Filetto

③ Picanha

④ Fiorentina

⑤ Noce

⑥ Tomahawk

⑦ Lombo

⑧ Scamone

⑨ **Sottofiletto**

⑩ Reale

⑪ Entrecote

Carne dal tessuto muscolare fine, il SOTTOFILETTO è il taglio che si trova nella lombata in una posizione che, come dice il nome, è accanto al frenulo.

La carne di bovino adulto Polacca presenta un colore rosso intenso, è ricca di ferro e ha una buona infiltrazione di grasso bianco perlato: si presenta soda e ha un gusto intenso e saporito.



Italia



CODICE	DESCRIZIONE
1846004	Campanello di Bovino Adulto
1846005	Reale Squadrato di Bovino Adulto
1846006	Cuore di Scamone di Bovino Adulto
1846007	Roastbeef di Bovino Adulto
1846008	Muscolo di Bovino Adulto
1846009	Entrecote di Bovino Adulto
1846010	Copertina di Spalla di Bovino Adulto
1846011	Girello di Bovino Adulto
1846012	Lombata con Osso di Bovino Adulto

**IL BOVINO ADULTO ITALIANO, NOTO ANCHE COME BOVINO
DA CARNE DI RAZZA AUTOCTONA, PRESENTA ALCUNE
CARATTERISTICHE DISTINTIVE.**



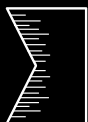
In Italia esistono diverse razze autoctone di bovini da carne, ognuna con le proprie peculiarità. Alcuni esempi includono la Chianina, la Maremmana, la Marchigiana, la Romagnola, la Piemontese, e altre.

Qualità della carne: eccellente qualità organolettica. Tenerezza e succosità; sapore robusto e distintivo; facilmente digeribile, basso contenuto di grassi.

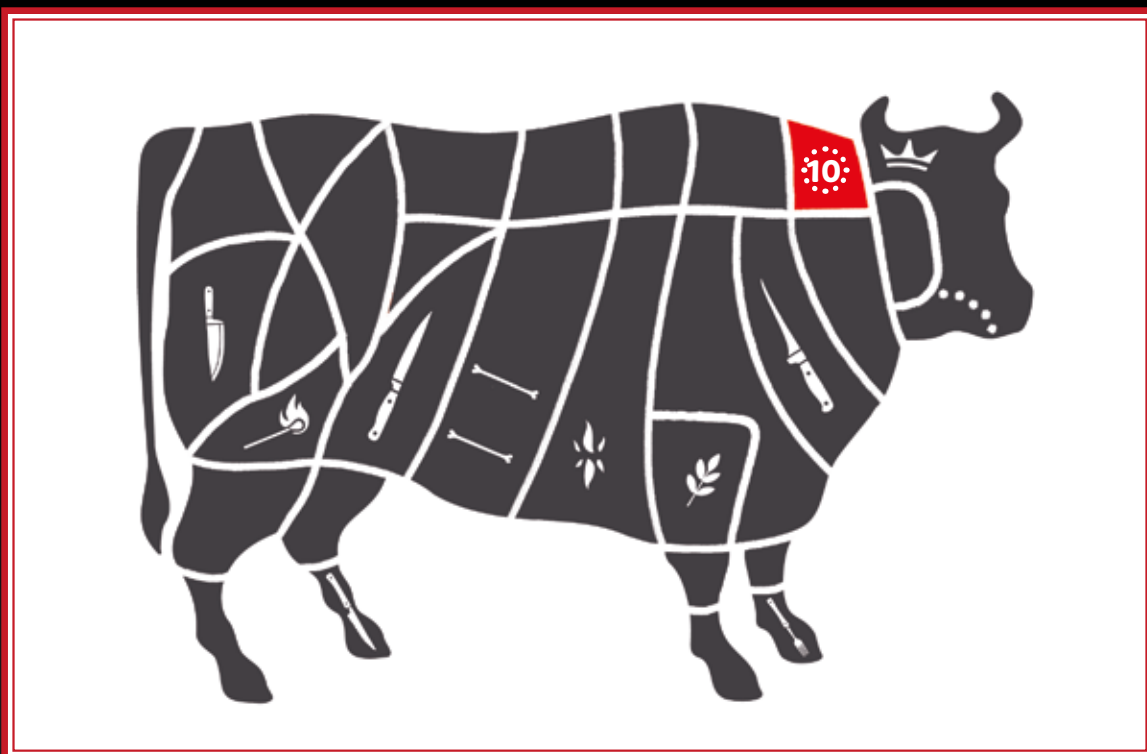
Cottura: per mantenere la succosità e il sapore della carne, optare per una cottura alla griglia o alla piastra; oppure cuocerla in padella, con un filo d'olio e aromi, come rosmarino e timo.

Accompagnamenti: Patate, verdure grigliate, funghi trifolati, insalata. Volendo si può aggiungere una salsa al pepe verde, al vino rosso o ai funghi.

Presentazione: disporre la carne al centro del piatto, eventualmente affettata per esporre la cottura interna. Servire il piatto caldo, accompagnato da un vino rosso italiano, come il Barolo o il Chianti.



7 tagli del bovino



1 Roastbeef

2 Filetto

3 Picanha

4 Fiorentina

5 Noce

6 Tomahawk

7 Lombo

8 Scamone

9 Sottofiletto

10 **Reale**

11 Entrecote



Il taglio REALE fa parte del costato, ed è localizzato tra la pancia e il sottospalla, nella parte anteriore del bovino. È formato dei muscoli che ricoprono le prime cinque vertebre dorsali anteriori.

La carne di bovino adulta Italiana ha colore rosso scuro, apparentemente non molto tenera e con buona presenza di grasso.

Argentina



CODICE	DESCRIZIONE
1845831	Picanha di Bovino Adulto
1845833	Filetto 4/5 di Bovino Adulto
1845834	Roastbeef di Bovino Adulto
1845836	Scamone di Bovino Adulto
1845837	Entrecote di Bovino Adulto
1765332	Picanha di Bovino Adulto
999342	Entrecote di Bovino Adulto
999349	Scamone di Bovino Adulto
1831406	Reale di Bovino Adulto

IL ROAST BEEF ARGENTINO È UNA PIETANZA APPREZZATA PER LA QUALITÀ DELLA CARNE E LA TECNICA DI COTTURA CHE NE ESALTA I SAPORI.

Qualità della

carne: l'Argentina è rinomata per la sua carne bovina, particolarmente tenera e saporita grazie alla dieta naturale dei bovini, spesso nutriti al pascolo con erba.

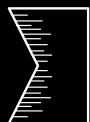
La combinazione di carne di alta qualità, tecniche di cottura tradizionali e semplici condimenti fa del roast beef argentino una delle specialità culinarie più apprezzate a livello mondiale.



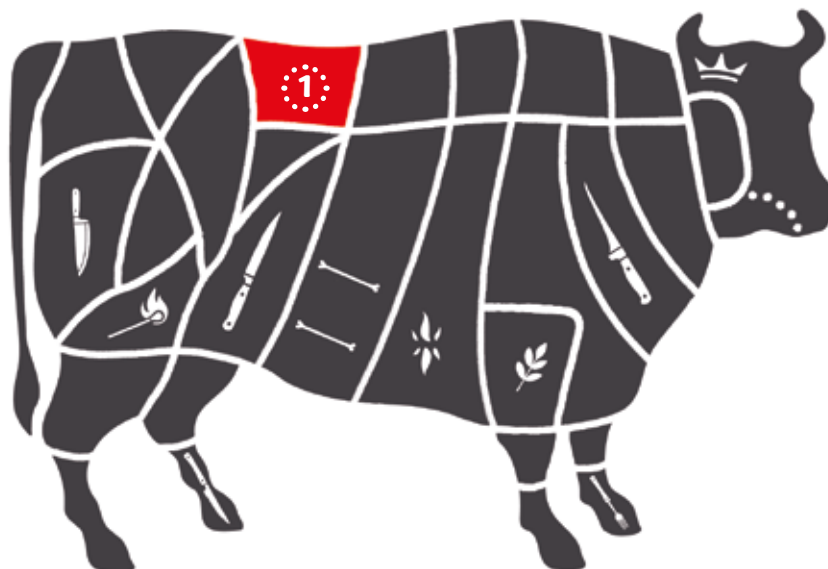
Cottura: solitamente, il roast beef viene cotto alla griglia o al forno, ma spesso viene utilizzata una tecnica chiamata “asado”, che prevede una cottura lenta su una griglia aperta o una brace. Questo metodo conferisce alla carne un sapore affumicato e una consistenza succosa.

Accompagnamenti: viene servito con contorni tipici come verdure grigliate, patate, insalate fresche e spesso accompagnato da chimichurri, una salsa a base di prezzemolo, aglio, aceto, olio e peperoncino.

Presentazione: il roast beef è generalmente servito a fette sottili, per valorizzare la tenerezza della carne.



7 tagli del bovino



① **Roastbeef**

② Filetto

③ Picanha

④ Fiorentina

⑤ Noce

⑥ Tomahawk

⑦ Lombo

⑧ Scamone

⑨ Sottofiletto

⑩ Reale

⑪ Entrecote

IL ROAST BEEF è la parte del bovino più grassa, ricavata dalla zona tra le due costole nella lombata. Proprio perché viene ricavato da un muscolo poco usato dell'animale, il roast beef è molto tenero e ricco di sapore.

Grazie alle sue qualità originali, la carne Argentina vanta un livello estremamente basso di grassi e colesterolo, dovuto anche all'utilizzo di allevamenti estensivi e non intensivi.



Brasile



CODICE	DESCRIZIONE
1845823	Filetto 4/5 di Bovino Adulto
1845826	Entrecote di Bovino Adulto
1845830	Roastbeef di Bovino Adulto
1070047	Roastbeef di Bovino Adulto
1070059	Entrecote di Bovino Adulto

IL FILETTO DI BOVINO PROVENIENTE DAL BRASILE È NOTO PER ALCUNE CARATTERISTICHE SPECIFICHE.



Qualità e Tenerezza:

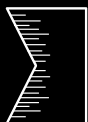
il filetto brasiliano è apprezzato per la sua tenerezza e succosità. Questo è dovuto alle tecniche di allevamento e all'ampia disponibilità di pascoli che permettono al bestiame di muoversi liberamente.

Il filetto brasiliano tende ad avere una buona marezza (la distribuzione del grasso intramuscolare) che contribuisce alla sua succosità e sapore durante la cottura.

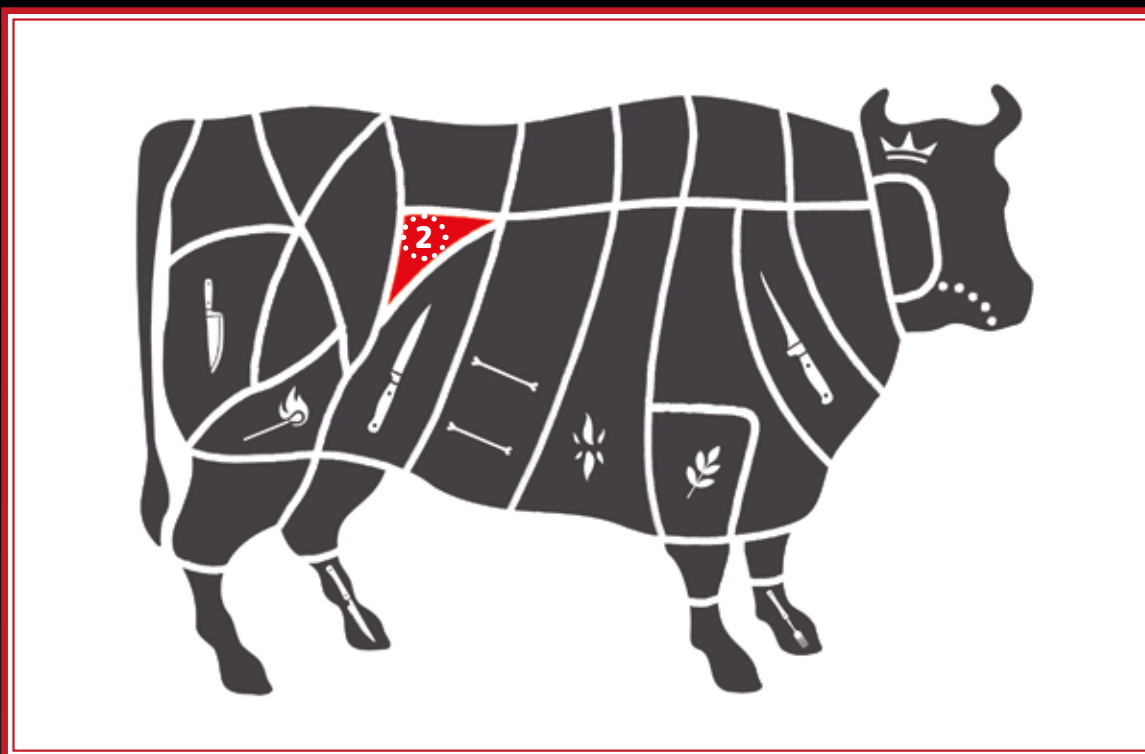
Cottura: il filetto alla Brasiliana è un piatto succulento e saporito, tipico della cucina brasiliana. La cottura su una griglia calda è il metodo tradizionale. Dopo la cottura, lascia riposare il filetto per 5 minuti coperto con un foglio di alluminio. Questo permette ai succhi di ridistribuirsi nella carne, mantenendola succosa.

Accompagnamento: Farofa, Riso Bianco, Fagioli Neri, Vinagrete, Manioca Fritta, Pao de Queijo

Presentazione: posiziona il filetto al centro del piatto. Disponi la farofa, il riso e i fagioli neri in piccole porzioni attorno al filetto. Aggiungi un po' di vinagrete sopra il filetto per dare colore e freschezza. Un rametto di prezzemolo o coriandolo può completare la presentazione.



7 tagli del bovino



1. Roastbeef

2. **Filetto**

3. Picanha

4. Fiorentina

5. Noce

6. Tomahawk

7. Lombo

8. Scamone

9. Sottofiletto

10. Reale

11. Entrecote



Il FILETTO è posto, per la maggior parte della sua lunghezza, sotto le vertebre lombari. Può essere staccato intero o lasciato unito alla lombata (bistecca con il filetto). In questo secondo caso, la parte di filetto che fuoriesce dalla lombata e che prosegue verso la coscia viene venduta separatamente.

Il Brasile si annovera tra i paesi leader per l'esportazione di carne bovina, ed è sempre più in evidenza per la qualità delle sue carni. Una carne tenera e saporita ottenuta mediante sistemi di produzione in pascoli temperati, tropicali e sistemi intensivi che producono le più distinte specifiche di qualità. L'alimentazione sana e naturale degli animali garantisce genuinità e sicurezza della carne e conservazione dell'ambiente.

Uruguay



CODICE	DESCRIZIONE
1845994	Reale di Bovino Adulto
1845995	Picanha di Bovino Adulto
1845996	Entrecote di Bovino Adulto
1845997	Filetto di Bovino Adulto
1845999	Filetto di Spalla di Bovino Adulto
1846000	Flank Steak di Bovino Adulto
1846001	Roastbeef di Bovino Adulto
1846002	Spinacino di Bovino Adulto

LA PICANHA È UN TAGLIO DI CARNE BOVINA MOLTO APPREZZATO IN SUD AMERICA, IN PARTICOLARE IN BRASILE E URUGUAY.

Qualità: la carne uruguayana è famosa per essere di alta qualità grazie alle pratiche di allevamento sostenibile e naturale, spesso con bovini allevati a pascolo libero.

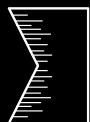
La picanha uruguayana è rinomata per la sua marmorizzazione, ovvero la presenza di sottili venature di grasso intramuscolare che conferiscono sapore e tenerezza alla carne.



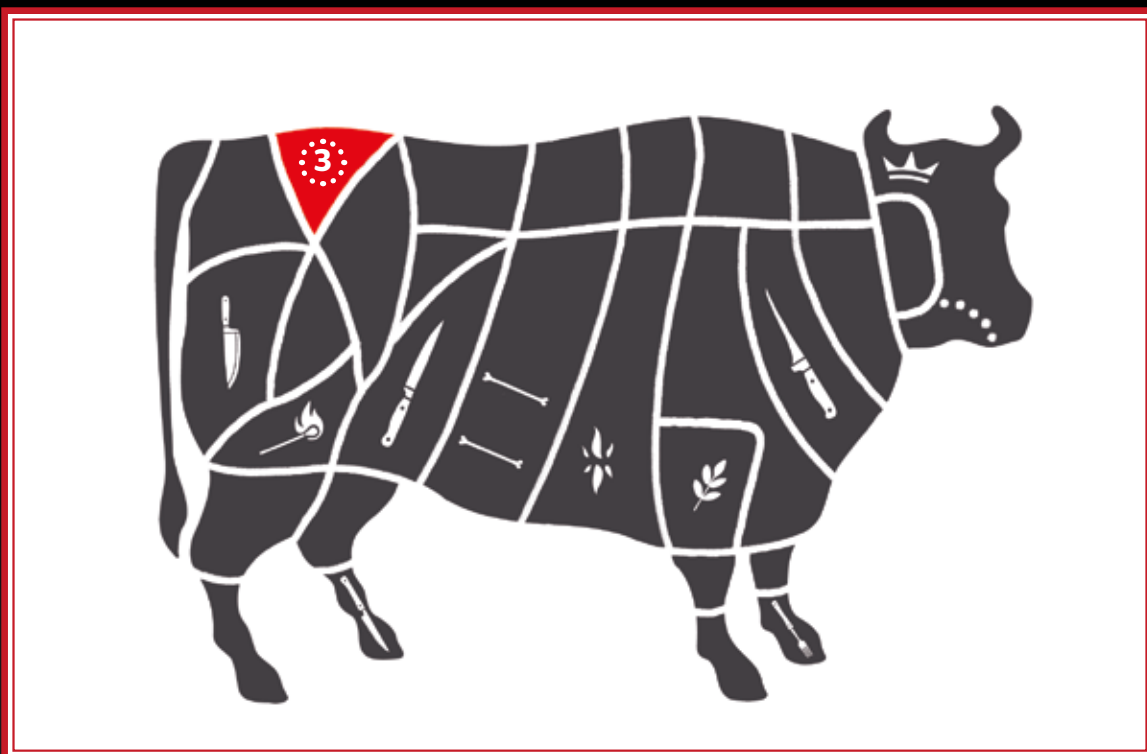
Cottura: tradizionalmente, la picanha viene preparata alla griglia (asado) o su uno spiedo (churrasco), spesso semplicemente con sale grosso per esaltare il suo sapore naturale. La picanha uruguayana è molto saporita e tenera, con un sapore intenso e succulento, ideale per grigliate e barbecue.

Accompagnamenti: salse tradizionali uruguayane, come la salsa chimichurri, a base di prezzemolo, aglio, peperoncino e aceto, o patate al forno, insalata mista, verdure alla griglia o mais alla griglia.

Presentazione: tagliare la picanha a fette sottili e disporle su un piatto decorativo. Decorare con erbe fresche o limone.



7 tagli del bovino



1. Roastbeef

2. Filetto

3. **Picanha**

4. Fiorentina

5. Noce

6. Tomahawk

7. Lombo

8. Scamone

9. Sottofiletto

10. Reale

11. Entrecote

La Picanha viene ricavata dalla coscia del bovino ed ha una forma triangolare; la parte superiore è coperta da un abbondante strato di grasso. La carne della picanha è molto morbida, tenera e succosa e grazie allo strato di grasso che la ricopre, risulta anche molto saporita e gustosa.

Grazie all'allevamento in modo naturale all'aria aperta e in totale armonia con l'ambiente, la carne di bovino adulto dell'Uruguay risulta particolarmente tenera, saporita e con pochissimo grasso. Può essere di spessore variabile e si presta a numerose diverse preparazioni.



Canada



docks
CASH & CARRY



CODICE	DESCRIZIONE
1845952	Roastbeef di Bovino Adulto
1845953	Spinacino di Bovino Adulto
1845954	Sottofesa di Bovino Adulto
1845955	Punta di Petto di Bovino Adulto
1845956	Scamone di Bovino Adulto
1845959	Costata Tomahawk di Bovino Adulto
1845960	Costata con Osso Scalzata di Bovino Adulto
1845961	Entrecote di Bovino Adulto
1845962	Diaframma Interno di Bovino Adulto
1845963	Costine di Petto con Osso di Bovino Adulto
1845964	Fesone di Spalla di Bovino Adulto
1845965	Flank Steak di Bovino Adulto
1845966	<u>Fiorentina c/Osso c/Testa di Filetto di B. Adulto</u>
1845967	Flap Meat di Bovino Adulto
1845968	Noce di Bovino Adulto

**LA CARNE BOVINA DI ORIGINE CANADESE,
NOTA COME “FIORENTINA DI BOVINO CANADA”,
È APPREZZATA PER DIVERSE CARATTERISTICHE.**



Qualità della carne:

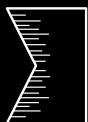
è rinomata per la sua tenerezza e succosità, dovuta alla dieta controllata e alle pratiche di allevamento.

Presenta un buon grado di marmorizzazione, che contribuisce al gusto ricco e alla texture morbida della carne. Il Canada ha rigorosi standard di sicurezza alimentare e di benessere animale, garantendo una produzione di carne bovina sicura e di alta qualità.

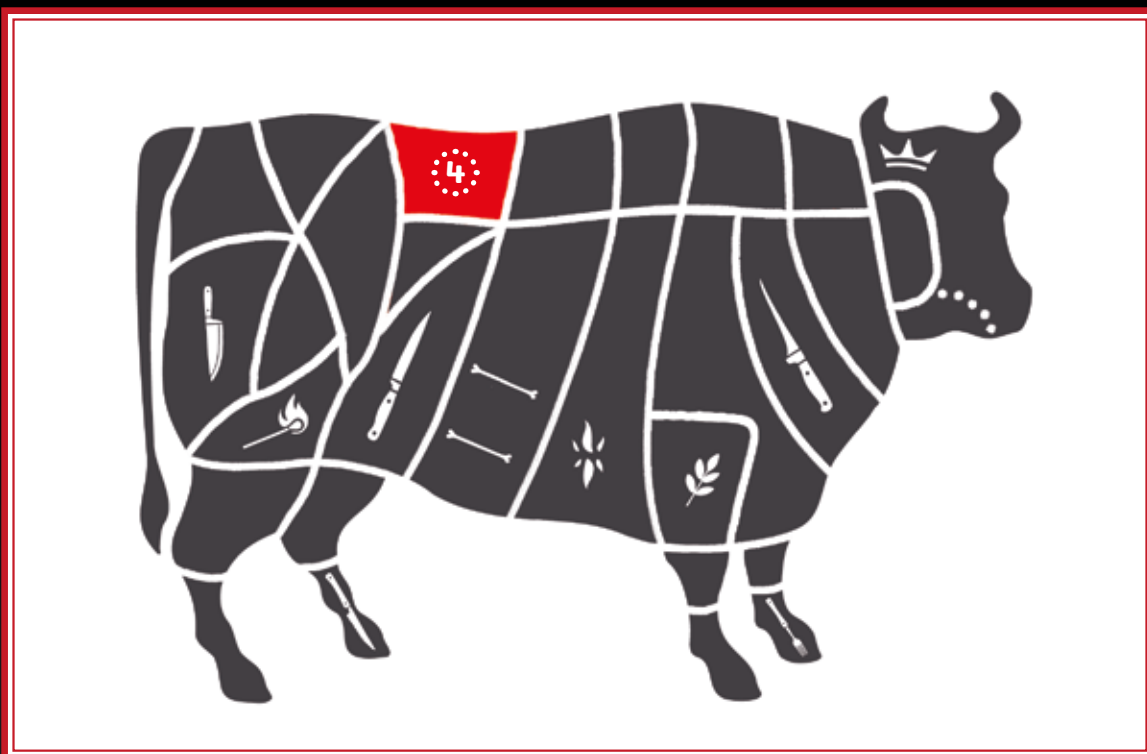
Preparazione culinaria: è spesso cucinata alla griglia o alla brace per massimizzare il sapore e la tenerezza dei tagli.

Accompagnamenti: si consiglia di servirla con contorni semplici che non sovrastino il sapore della carne. Patate arrosto o al forno sono una scelta tradizionale, così come verdure grigliate o insalata mista.

Presentazione: è importante che la carne sia cotta alla perfezione e servita intera su un tagliere o un piatto grande per mostrare la sua bellezza e invogliare i commensali.



7 tagli del bovino



1 Roastbeef

2 Filetto

3 Picanha

4 **Fiorentina**

5 Noce

6 Tomahawk

7 Lombo

8 Scamone

9 Sottofiletto

10 Reale

11 Entrecote



La FIORENTINA è un taglio di carne che proviene dalla zona dorsale del manzo. La particolarità del taglio è data dalla posizione che, non essendo in costante movimento, permette di ottenere un prodotto compatto, morbido, saporito e perfetto per la griglia.

La carne di bovino adulto Canadese è nota per l'aspetto marmorizzato, le eccellenti caratteristiche di tenerezza e sapore, gusto e qualità insuperabili.

Usa, Giappone e Nuova Zelanda



CODICE	DESCRIZIONE
1803181	Noce di Black Angus USA
1831397	Reale a Cuore di Black Angus USA
1831399	Girello di Black Angus USA
1831400	Fesone di Black Angus USA
1831402	Sottofesa di Black Angus USA
1845935	Roastbeef di Bovino Adulto Wagyu Giappone
1845937	Entrecote di Bovino Adulto Wagyu Giappone
1845933	Carrè French Rack di Ovino Nuova Zelanda
1845946	Sella di Ovino Nuova Zelanda
1845943	Carrè French Rack di Cervo Nuova Zelanda
1845944	Filetto di Cervo Nuova Zelanda

LA NOCE DI BLACK ANGUS USA È NOTA PER LE SUE CARATTERISTICHE DISTINTIVE.

Qualità e

Consistenza: gli allevamenti di Black Angus negli Stati Uniti sono noti per il loro impegno verso standard elevati di qualità. Ciò include la selezione genetica per migliorare le caratteristiche della carne, come il gusto, la tenerezza e la consistenza.

Marmo e Gusto:

la carne di Black Angus è rinomata per il suo alto grado di marmorizzazione, che contribuisce a renderla tenera e succulenta. Il marmo, cioè il grasso intramuscolare, distribuisce il sapore in modo uniforme, migliorando la gustosità della carne.



Cottura: grazie alla marmorizzazione, la carne di noce di Black Angus è particolarmente tenera e succulenta. Questa caratteristica la rende ideale per cotture rapide come alla griglia o alla piastra. La carne di Black Angus può offrire anche benefici nutrizionali, essendo ricca di proteine di alta qualità e altri nutrienti essenziali come ferro e zinco.

Accompagnamenti: Patate, Verdure Grigliate, Salse al Pepe Verde, al Vino Rosso o ai Funghi, Insalate Miste

Presentazione: disporre la carne tagliata a fette su un letto di contorno, con la salsa drizzata sopra.

L'ENTRECOTE DI BOVINO ADULTO WAGYU DAL GIAPPONE È RINOMATA PER LA SUA QUALITÀ ECCEZIONALE.

Qualità della

carne: l'Entrecote di bovino adulto Wagyu dal Giappone è apprezzata in tutto il mondo per la sua qualità superiore, risultante da una combinazione di genetica, allevamento e cura nella preparazione.

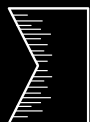
I bovini Wagyu in Giappone spesso ricevono una dieta speciale che può includere cereali e altri alimenti mirati per migliorare la marmorizzazione e la qualità complessiva della carne.



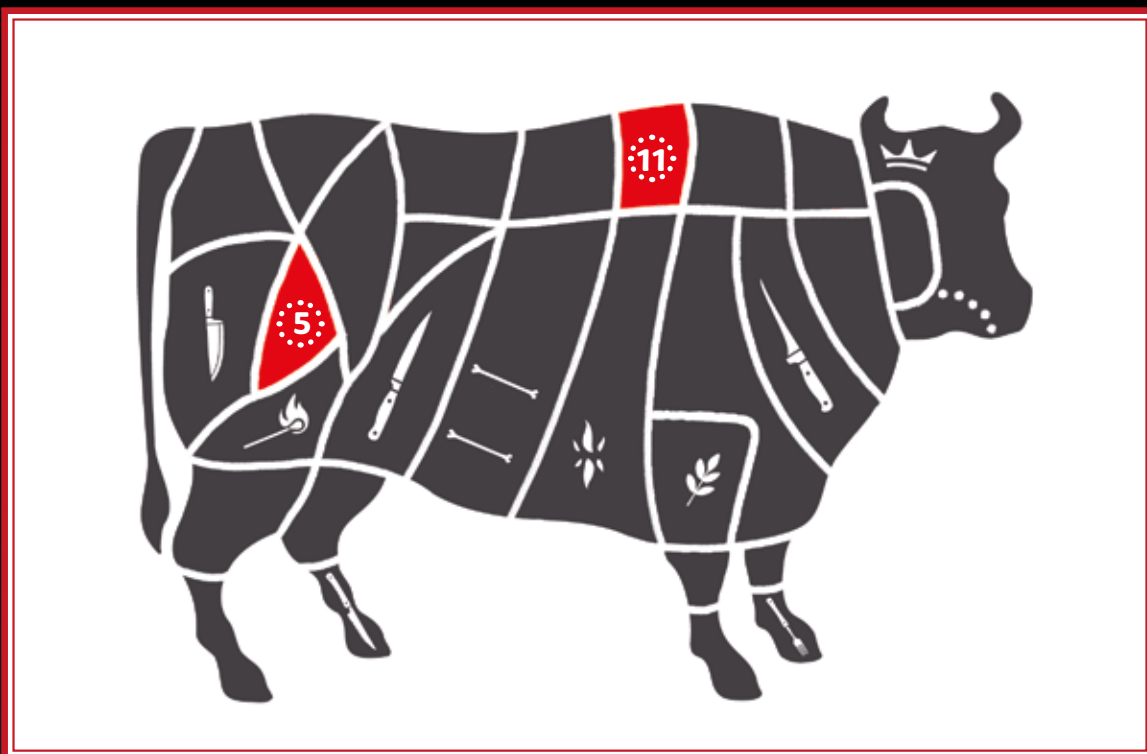
Cottura: per mantenere la tenerezza e il sapore della carne Wagyu è consigliabile cuocerla brevemente e a fuoco lento. Una cottura al sangue è generalmente preferita per evitare di surriscaldare la carne.

Accompagnamenti: contorni semplici come patate al forno, funghi saltati, asparagi grigliati o insalata verde.

Presentazione: può essere servita su un tagliere di legno o su un piatto piano, accompagnata da erbe fresche o una spruzzata di sale marino per evidenziarne il sapore.



7 tagli del bovino



1 Roastbeef

2 Filetto

3 Picanha

4 Fiorentina

5 **Noce**

6 Tomahawk

7 Lombo

8 Scamone

9 Sottofiletto

10 Reale

11 **Entrecote**

La NOCE è un taglio di prima scelta, ricavato dalla parte esterna della coscia all'inizio dell'anca. È un pezzo magro con fibre compatte, ma molto tenero riconoscibile dalla caratteristica forma sferica, priva di osso. È una carne caratterizzata dalla presenza di muscoli, ma al tempo stesso tenera e saporita.

L'ENTRECOTE è un taglio di carne bovina che si ricava dalle due coste dell'animale, in italiano fracosta. È collocato tra una costola e l'altra (lo scamone e le coste della croce) del bovino adulto, disossato e pulito di tutte le parti esterne e del grasso di copertura.





docks
CASH & CARRY

Per ottenere la tessera di ingresso ai Docks Cash&Carry occorre presentare l'iscrizione alla C.C.I.A.A., il certificato di attribuzione partita Iva e il documento d'identità del titolare. La merce offerta è disponibile fino ad esaurimento scorte. Docks Cash&Carry si riserva il diritto di stabilire un limite massimo per ogni singolo acquisto. I prezzi si riferiscono ad acquisti per cartoni (o imballi Docks Cash&Carry) Iva esclusa e possono non equivalere solo in caso di errore tipografico o di modifica delle leggi fiscali. Riservato a commercianti, utilizzatori professionali e titolari di tessera per l'acquisto di prodotti che formano oggetto di attività propria e di quelli destinati al funzionamento dell'impresa. L'inosservanza di queste norme comporta il ritiro della tessera. In caso di cessazione di attività i nostri clienti sono tenuti a restituire la tessera d'acquisto Docks Cash&Carry. L'ingresso non è consentito ai minori di 12 anni. Le fotografie dei prodotti hanno valore puramente illustrativo. Alcuni articoli, in offerta su questo volantino, possono non essere presenti in tutti i punti vendita. I prezzi sono validi solo per acquisti effettuati all'interno del punto vendita.