



MEATOUR

VIAGGIO DI GUSTO
NEL MONDO DELLE CARNI

2023





MEATOUR

Scopri un mondo di proposte per la realizzazione di **grandi piatti**. Un **assortimento completo** diviso per animali, origini e tagli in grado di soddisfare ogni richiesta.

INDICE
INTERATTIVO 



ITALIA

pag
4



IRLANDA

pag
19



INGHILTERRA

pag
32



SCOZIA

pag
34



GALLES

pag
36



GERMANIA

pag
37



POLONIA

pag
44



SPAGNA

pag
57



DANIMARCA

pag
59



OLANDA

pag
61



EUROPA

pag
65

 EST-EUROPA	pag 69	 AMERICA	pag 70	 CANADA	pag 77
 URUGUAY	pag 79	 BRASILE	pag 81	 ARGENTINA	pag 82
 AUSTRALIA	pag 86	 NUOVA ZELANDA	pag 91	 GIAPPONE	pag 94
AVICUNICOLI	pag 96	HALAL	pag 102	CONFEZIONATI	pag 105

LA LEGENDA



COLLEGAMENTO ESTERNO



CURIOSITÀ O INFORMAZIONI



VIDEORICETTE E CONTENUTI VIDEO



INGREDIENTI E PREPARAZIONE



ICONA DI RIFERIMENTO PER IL TAGLIO

la troverai accanto a ogni descrizione accompagnata dai **numeri di riferimento del taglio**



ICONA DI RIFERIMENTO PER IL CONFEZIONAMENTO

la troverai accanto a ogni descrizione con l'indicazione di **FRESCO** oppure **SOTTOVUOTO** oppure **SOTTOVUOTO PORZIONATO**

VIDEO
IN COLLABORAZIONE
CON



GRIGLIARE DURO
ITALIAN Hardcore BARBECUE



adhoc
Il Cash & Carry su misura per te



I MARCHI DELLA QUALITÀ



- **L'Indicazione Geografica Protetta** Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale è stato il primo marchio di qualità per le carni bovine fresche, approvato dalla Comunità Europea per l'Italia. Il nome Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale ha un significato ben preciso e ricco di contenuti:



- **Vitellone** perchè con questo termine "nel centro Italia" vengono da sempre indicati i bovini da carne di età compresa fra i 12 e i 24 mesi. A questa età gli animali sono giovani e la carne di queste razze resta molto magra, con una composizione in acidi grassi decisamente favorevole all'alimentazione moderna.



- **Bianco** perchè i bovini di queste razze hanno il mantello bianco, che ben risalta sulla cute nero-ardesia e permette loro di tollerare ottimamente le radiazioni solari dei tipici ambienti pascolativi.

- **dell'Appennino centrale** rappresenta l'indicazione di origine, perchè questa è la zona dove "tradizionalmente" i bovini delle razze Chianina e Marchigiana sono allevati da oltre 1500 anni, alimentandosi con foraggi e mangimi tipici dell'area.



L'Agnello di Sardegna IGP deriva da pecore da latte di razza sarda, allevate allo stato brado e semi-brado. I capi idonei alla produzione della IGP vengono contrassegnati dagli allevatori con marchi auricolari verdi, che li distinguono da quelli non inseriti nel sistema di certificazione. La macellazione della IGP si svolge separatamente e solo dopo le verifiche di conformità alle caratteristiche previste dal disciplinare di produzione. L'Agnello di Sardegna IGP presenta masse muscolari di colore rosa chiaro e consistenza solida, con grasso di colore bianco. La carne, caratterizzata da sapore e odore intensi, risulta tenera e facilmente digeribile.

BOVINO ITALIA pag.6

BOVINO FRANCIA/ITALIA pag.9

AGNELLO ITALIA pag.14

SUINO ITALIA pag.15



Garantisce che i bovini adulti e le scottona provengano esclusivamente da allevamenti italiani. Che siano stati selezionati rispettando severi standard qualitativi e allevati nel rispetto del benessere animale. Che siano rintracciabili lungo tutti i processi della filiera produttiva: dalla nascita alla consegna.



Riconosce l'autenticità solo dei suini nati, allevati, macellati e sezionati in Italia. Allevamenti selezionati per garantire il rispetto del benessere animale; macelli controllati per la gestione completa della filiera di qualità.

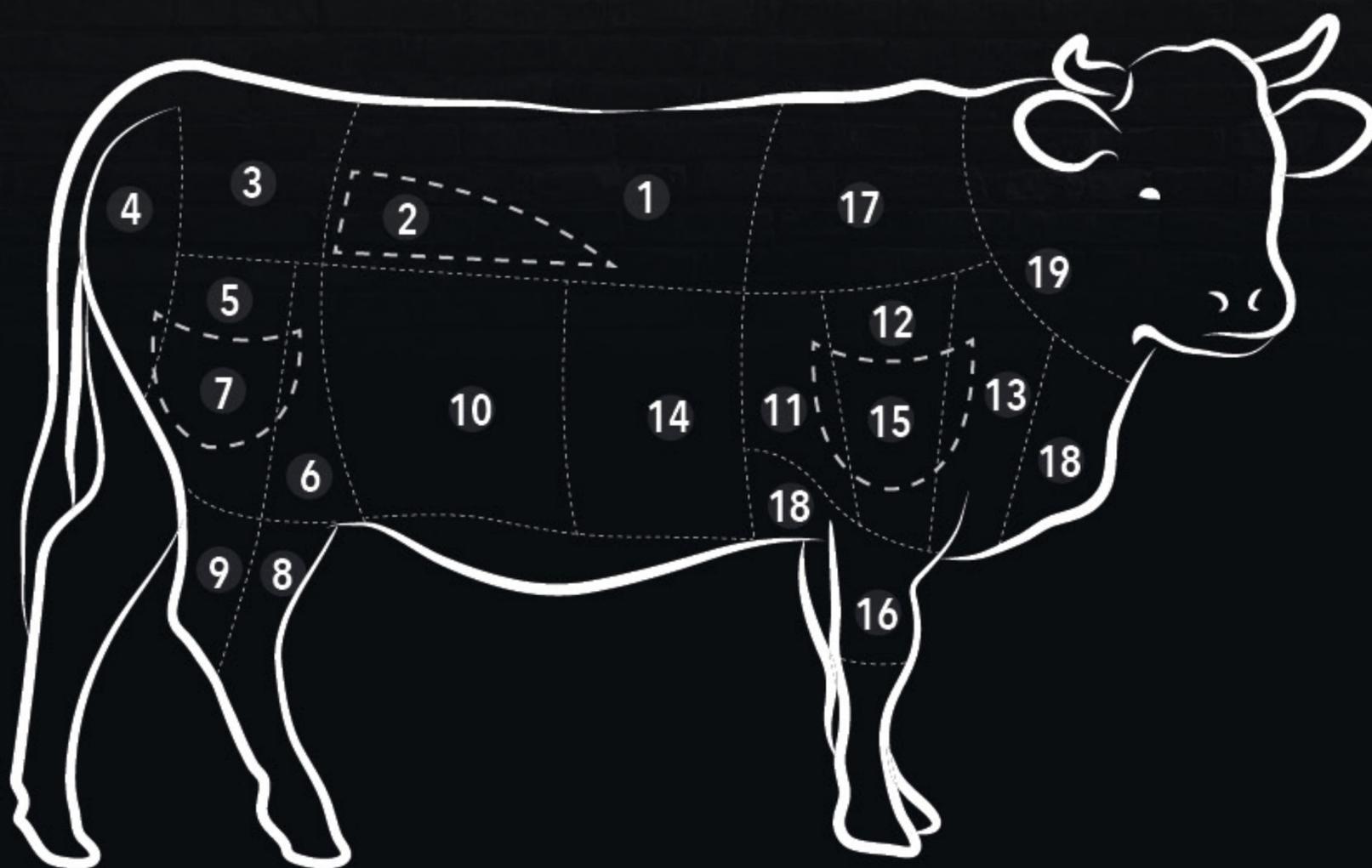


I TAGLI



IL BOVINO

ITALIA



1 LOMBATA

6 NOCE

11 FESONE DI SPALLA

16 MUSCOLO ANTERIORE

2 FILETTO

7 FESA

12 COPERTINA

17 BRACIOLE

3 SCAMONE

8 CAMPANELLO

13 FUSELLO DI SPALLA

18 PUNTA DI PETTO

4 GIRELLO

9 MUSCOLO POST.

14 BIANCOSTATO

19 REALE/SOTTOSPALLA

5 SOTTOFESA

10 PANCIA

15 SPALLA



GRIGLIARE DURO
ITALIAN HARDCORE BARBECUE

La Fiorentina PERFETTA



FRESCO 

1-2-17 

LOMBATA CHIANTINA
8 COSTE CON FILETTO
BOVINO ADULTO SCOTTONA
"VITELLONE BIANCO DELL' APPENNINO
CENTRALE I.G.P."

COD. 790671



FRESCO 

1-2-17 

LOMBATA MARCHIGIANA
8 COSTE CON FILETTO
BOVINO ADULTO SCOTTONA
"VITELLONE BIANCO DELL' APPENNINO
CENTRALE I.G.P."

COD. 790616



FRESCO 

1-2-17 

LOMBATA CHIANTINA
8 COSTE CON FILETTO
BOVINO ADULTO "VITELLONE BIANCO
DELL' APPENNINO CENTRALE I.G.P."

COD. 790635



FRESCO 

1-2-17 

LOMBATA MARCHIGIANA
8 COSTE CON FILETTO
BOVINO ADULTO
"VITELLONE BIANCO DELL' APPENNINO
CENTRALE I.G.P."

COD. 790672





SOTTOVUOTO 

6 



NOCE CHIANINA
BOVINO ADULTO "VITELLONE BIANCO
DELL'APPENNINO CENTRALE I.G.P."

COD. 790926



SOTTOVUOTO 

6 



NOCE MARCHIGIANA
BOVINO ADULTO "VITELLONE BIANCO
DELL'APPENNINO CENTRALE I.G.P."

COD. 790927



SOTTOVUOTO 

19 



REALE CHIANINA
BOVINO ADULTO "VITELLONE BIANCO
DELL'APPENNINO CENTRALE I.G.P."

COD. 790930



SOTTOVUOTO 

19 



REALE MARCHIGIANA
BOVINO ADULTO "VITELLONE BIANCO
DELL'APPENNINO CENTRALE I.G.P."

COD. 790932



GRIGLIARE D
IN HARDCORE BARBECUE



GRIGLIARE DURO
ITALIAN HARDCORE BARBECUE

Tagliata di Scottona



SOTTOVUOTO ◀ 

19 ◀ 



CUORE DI REALE
BOVINO ADULTO
COD. 790633

SOTTOVUOTO ◀ 

17 ◀ 



TOMAHAWK INTERO
CON COPERTINA
BOVINO ADULTO
COD. 791234

SOTTOVUOTO ◀ 

17 ◀ 



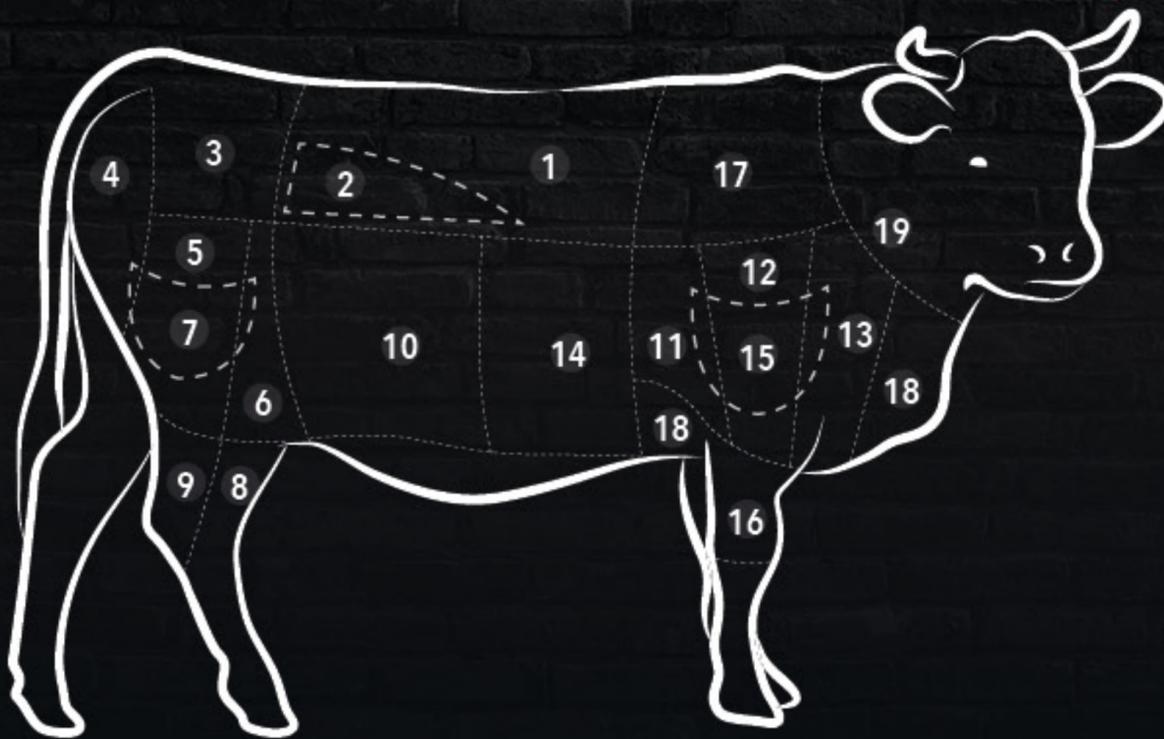
TOMAHAWK
PORZIONATO
BOVINO ADULTO
COD. 791115

SOTTOVUOTO ◀ 

17 ◀ 



ENTRECOTE
BOVINO ADULTO
COD. 790632



NATO IN FRANCIA,
ALLEVATO IN FRANCIA / ITALIA,
MACELLATO E SEZIONATO IN ITALIA

1 LOMBATA

6 NOCE

11 FESONE DI SPALLA

16 MUSCOLO ANTERIORE

2 FILETTO

7 FESA

12 COPERTINA

17 BRACIOLE

3 SCAMONE

8 CAMPANELLO

13 FUSELLO DI SPALLA

18 PUNTA DI PETTO

4 GIRELLO

9 MUSCOLO POST.

14 BIANCOSTATO

19 REALE/SOTTOSPALLA

5 SOTTOFESA

10 PANCIA

15 SPALLA

SOTTOVUOTO/
FRESCO

1-2-17



**LOMBATA 8 COSTE
CON FILETTO
BOVINO ADULTO SCOTTONA**

COD. 790778 - 791040 - 790965 - 791051 - 791039 - 791050

SOTTOVUOTO 

1-2 



**LOMBATA 3 COSTE
CON FILETTO**
BOVINO ADULTO SCOTTONA

COD. 790785 - 791041

SOTTOVUOTO 

11-13-15-16 



SPALLA
BOVINO ADULTO SCOTTONA

COD. 790783 - 791042

SOTTOVUOTO 

19 



SOTTOSPALLA
BOVINO ADULTO SCOTTONA

COD. 790784 - 791043

SOTTOVUOTO 

10-14-18 



PETTO E PANCIA
BOVINO ADULTO SCOTTONA

COD. 790786 - 791044

SOTTOVUOTO 

3-4-5-6-7-8-9 



COSCIA
BOVINO ADULTO SCOTTONA

COD. 790777 - 791037 - 791030

SOTTOVUOTO 

1-2 



**LOMBATA 3 COSTE
CON FILETTO**
BOVINO ADULTO

COD. 790763 - 791021



La Fiorentina alla Griglia

SOTTOVUOTO/ FRESCO 
1-2-17 



**LOMBATA 8 COSTE
CON FILETTO
BOVINO ADULTO**

COD. 790629 - 790744 - 791026 - 791011 - 791017 - 791027

SOTTOVUOTO 
18 



**PUNTA DI PETTO
CON OSSO
BOVINO ADULTO**

COD. 790809 - 791016

SOTTOVUOTO 
2 



**FILETTO
BOVINO ADULTO**

COD. 790747

SOTTOVUOTO 
10-14-18 



**DIAFRAMMA
PANNICOLO
BOVINO ADULTO**

COD. 791435

SOTTOVUOTO ◀ 

17 ◀ 



**CUBEROLL
BOVINO ADULTO**

COD. 24628

SOTTOVUOTO ◀ 

11-13-15-16 ◀ 



**SPALLA
BOVINO ADULTO**

COD. 790800 - 791023

SOTTOVUOTO ◀ 

19 ◀ 



**SOTTOSPALLA
BOVINO ADULTO**

COD. 790754 - 791024

SOTTOVUOTO ◀ 

10-14-18 ◀ 



**PETTO E PANCIA
BOVINO ADULTO**

COD. 790750 - 791015

SOTTOVUOTO ◀ 

3-4-5-6-7-8-9 ◀ 



**COSCIA
BOVINO ADULTO**

COD. 791010 + ALTRI

SOTTOVUOTO ◀ 

9 ◀ 



**MUSCOLO POSTERIORE
CON OSSO
BOVINO ADULTO**

COD. 790810



I TAGLI



L'AGNELLO

ITALIA

1 TESTA

5 PETTO

2 COLLO

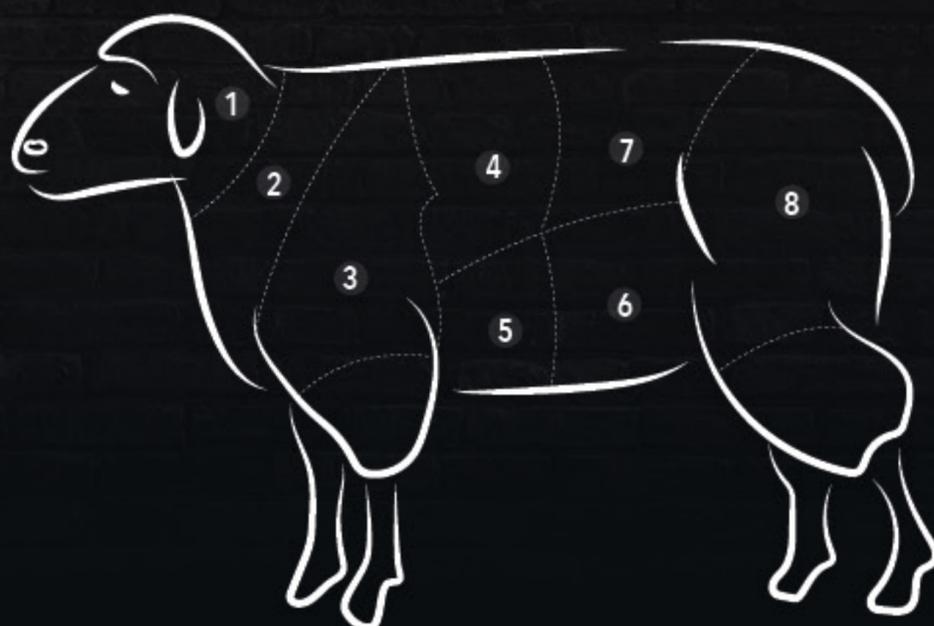
6 PANCIA

3 SPALLA

7 LOMBO

4 COSTOLETTE

8 COSCIA



FRESCO



AGNELLO DI SARDEGNA I.G.P.

COD. 964059



1 TESTA

9 LONZA

2 GOLA

10 FILETTO

3 COPPA

11 PUNTINE

4 SPALLA

12 PANCETTA

5 STINCO ANT.

13 PROSCIUTTO

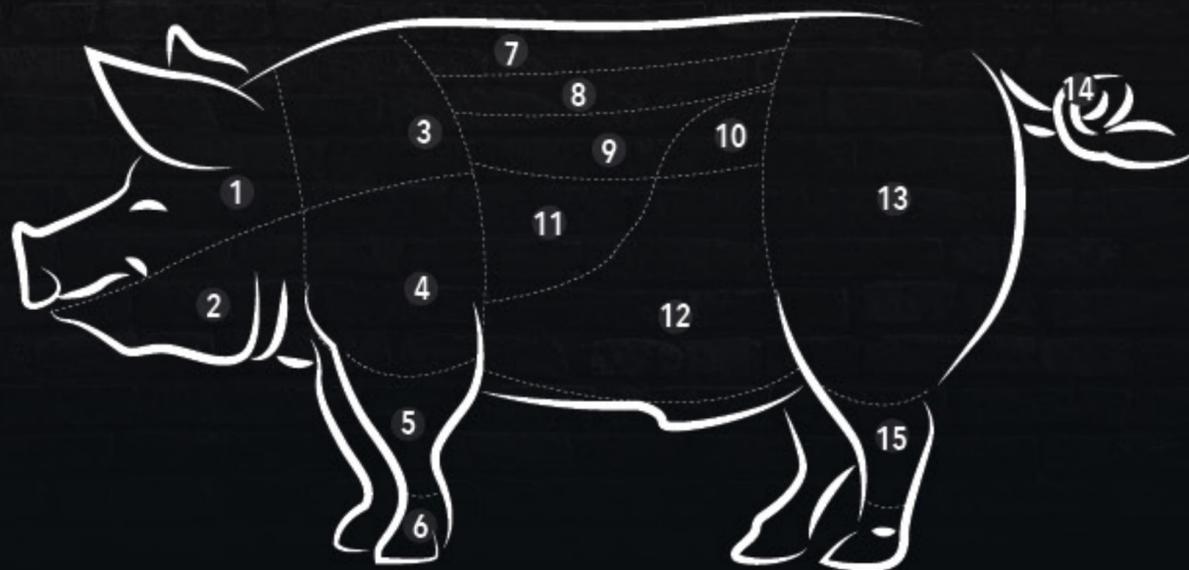
6 ZAMPA

14 CODA

7 COTENNA

15 STINCO POST.

8 RIBS



FRESCO

13

**PROSCIUTTO
CON OSSO
E COTENNA
TAGLIO PARMA
SUINO**

COD. 790746



GRIGLIARE DURO
ITALIAN HARDCORE BARBECUE

Le Costine di Suino

FRESCO ◀ 

8 ◀ 



**RIBS - COSTINE
DI LOMBO
SUINO**

COD. 790897

SOTTOVUOTO ◀ 

11-12 ◀ 



**PANCETTONE CON COTENNA
E COSTINE
SUINO**

COD. 790577

SOTTOVUOTO ◀ 

12 ◀ 



**PANCETTONE CON COTENNA
SENZA COSTINE
SUINO**

COD. 790534

SOTTOVUOTO ◀ 

12 ◀ 



**PANCETTONE SENZA COTENNA
SENZA COSTINE
SUINO**

COD. 790676

IL SUINO  ITALIANO

SOTTOVUOTO 

13 



**PROSCIUTTO SENZA OSSO
SUINO**

COD. 703405

FRESCO 

7-8-9-10-11-12 



**TRONCHETTO
SUINO**

COD. 790567

FRESCO 

7-8-9-10 



**LOMBO TAGLIO BOLOGNA
CON COTENNA
SUINO**

COD. 790745

FRESCO 

7-8-9-10 



**LOMBO TAGLIO BOLOGNA
SENZA COTENNA
SUINO**

COD. 790518

FRESCO 

11 



**PUNTINE
SUINO**

COD. 790542

FRESCO 

3 



**COPPA CON OSSO
SUINO**

COD. 790517





GRIGLIARE DURO
ITALIAN HARD CORE BARBECUE

Bracirole di Suino

SOTTOVUOTO/FRESCO ◀ 

3 ◀ 



**COPPA SENZA OSSO
SUINO**

COD. 790466 - 790906

SOTTOVUOTO/FRESCO ◀ 

4 ◀ 



**SPALLA SENZA OSSO
SUINO**

COD. 790511 - 790587

SOTTOVUOTO ◀ 

15 ◀ 



**STINCO POSTERIORE
SUINO**

COD. 790622

FRESCO ◀ 

3-7-8-9-10 ◀ 



**LOMBO CON COPPA
SUINO NERO**

COD. 790912

IL SUINO  **ITALIA**

L'IRLANDA



MEATOUR

I MARCHI DELLA QUALITÀ

BUONA
per natura

Il marchio di qualità Bord Bia, "Sustainable Beef&Lamb Assurance Scheme", garantisce la qualità e la sicurezza della carne irlandese, prodotta seguendo i più rigidi standard europei. Inoltre, garantisce la provenienza irlandese delle carni, paese dove vigono delle restrizioni molto serrate riguardo la qualità dei cibi, la salute degli animali e la cura degli ambienti in cui vengono allevati.



Il **Black Angus** è la massima espressione del manzo irlandese di primissima qualità. Razza rinomata per il suo sapore unico, il Black Angus vanta una carne tenera dal carattere inimitabile. Il marchio distintivo di questa razza è la speciale marmorizzazione che caratterizza ogni singolo taglio. Durante la cottura, il grasso si fonde delicatamente con la carne, ottenendo una tenera e deliziosa consistenza.



Rinomato per i suoi generosi tagli di carne dal gusto forte e intenso, **Red Hereford** è venerato dagli amanti della carne di tutto il mondo. Il bestiame cresce rapidamente, in maniera naturale, grazie a una dieta a base di erba verde e rigogliosa, diventando più grande e carnoso delle altre razze. Si ottiene una carne bovina forte e robusta di prima qualità, ma allo stesso tempo incredibilmente tenera. Il segreto di questo grande gusto è la distribuzione perfetta del grasso all'interno di ogni taglio, che dona sempre un sapore e una consistenza superbi.



Nature's Meadow produce carni di manzo e agnello Irlandese di prima qualità, utilizzando metodi di allevamento tradizionali, tramandati da generazioni. Il bestiame viene allevato in fattorie tracciabili e sostenibili, pascolando liberamente come natura vuole.

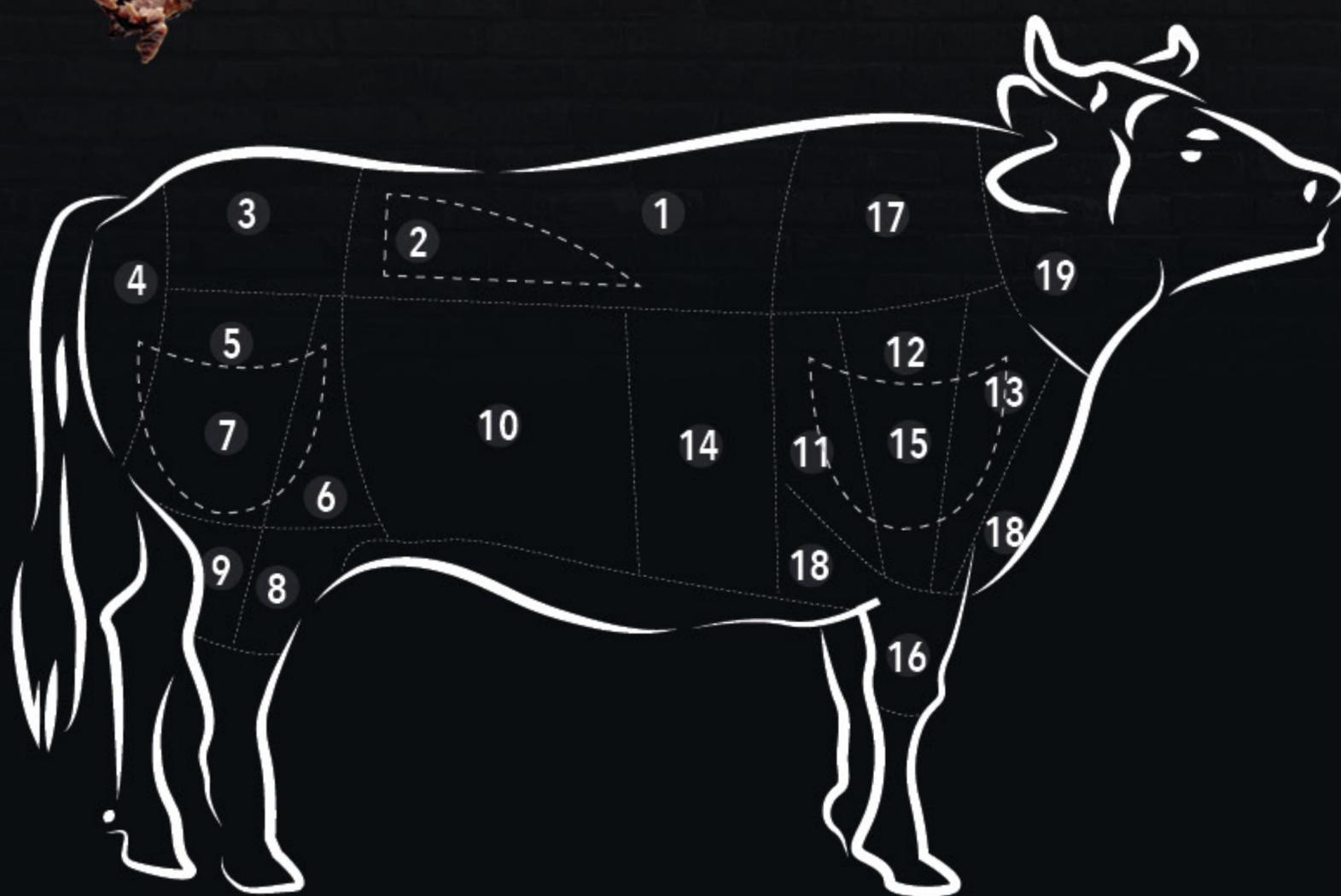




BOVINO IRLANDA pag.21

AGNELLO IRLANDA pag.29





1 LOMBATA

6 NOCE

11 FESONE DI SPALLA

16 MUSCOLO ANTERIORE

2 FILETTO

7 FESA

12 COPERTINA

17 BRACIOLE

3 SCAMONE

8 CAMPANELLO

13 FUSELLO DI SPALLA

18 PUNTA DI PETTO

4 GIRELLO

9 MUSCOLO POST.

14 BIANCOSTATO

19 REALE/SOTTOSPALLA

5 SOTTOFESA

10 PANCIA

15 SPALLA



Tomahawk alla Perfezione



SOTTOVUOTO 

17 



**TOMAHAWK
PORZIONATO
BLACK ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 791232



SOTTOVUOTO 

17 



**TRONCHETTO 5 COSTE
BLACK ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 963814



SOTTOVUOTO 

1-2-17 

**LOMBATA 8 COSTE
CON FILETTO BLACK ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 790617



SOTTOVUOTO 

19 

**REALE
BLACK ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 790544





Qualità Grass Fed

SOTTOVUOTO 

19 



**CUORE DI REALE LEGATO
BLACK ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 790690



SOTTOVUOTO 

6 



**NOCE
BLACK ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 790752



SOTTOVUOTO 

17 



**ENTRECOTE
BLACK ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 705301





SOTTOVUOTO 

17 

**LOMBATA 5 COSTE
"PREMIUM VINTAGE"
BOVINO ADULTO**

COD. 791500



SOTTOVUOTO 

17 

**TRONCHETTO 5 COSTE
BOVINO ADULTO**

COD. 790047



FRESCO 

1-2-17 

**LOMBATA 8 COSTE
CON FILETTO
BOVINO ADULTO**

COD. 790794



SOTTOVUOTO 

17 

**TOMAHAWK
INTERO
BOVINO ADULTO**

COD. 790532



SOTTOVUOTO 

17 

**TOMAHAWK
PORZIONATO
BOVINO ADULTO**

COD. 790533

IL BOVINO  IRLANDESE



SOTTOVUOTO 

17 

**ENTRECOTE
BOVINO ADULTO**
COD. 790050



SOTTOVUOTO 

2 

**TESTA FILETTO
BOVINO ADULTO**

COD. 962493



SOTTOVUOTO 

1 

**ROASTBEEF
SENZA OSSO LEGATO
BOVINO ADULTO**

COD. 790905



SOTTOVUOTO 

13 

**FUSELLO
BOVINO ADULTO**

COD. 790515



SOTTOVUOTO 

11 

**FESONE DI SPALLA
BOVINO ADULTO**

COD. 790621



SOTTOVUOTO 

12 



**COPERTINA DI SPALLA/
CAPPELLO DEL PRETE**
BOVINO ADULTO
COD. 790950

SOTTOVUOTO 

7 



FESA
BOVINO ADULTO
COD. 790636

SOTTOVUOTO 

5 



SOTTOFESA
BOVINO ADULTO
COD. 790637

SOTTOVUOTO 

19 



**CUORE DI REALE
LEGATO**
BOVINO ADULTO
COD. 790512

SOTTOVUOTO 

19 



REALE
BOVINO ADULTO
COD. 790057

SOTTOVUOTO 

6 



NOCE
BOVINO ADULTO
COD. 790516

SOTTOVUOTO 

4 



GIRELLO
BOVINO ADULTO
COD. 790052

SOTTOVUOTO 

3 



SCAMONE
BOVINO ADULTO
COD. 790638

SOTTOVUOTO 

8 



CAMPANELLO
BOVINO ADULTO
COD. 790580

SOTTOVUOTO 

9 



MUSCOLO
POSTERIORE
BOVINO ADULTO
COD. 790051

SOTTOVUOTO 

19 



GUANCIALE
BOVINO ADULTO
COD. 755745



SOTTOVUOTO 

18 



**BAVETTA
BOVINO ADULTO**

COD. 790546

SOTTOVUOTO 

3 



**PICANHA
BOVINO ADULTO**

COD. 791313

SOTTOVUOTO 

19 



**REALE RED HEREFORD
BOVINO ADULTO**

COD. 790682

SOTTOVUOTO 

6 



**NOCE
BOVINO ADULTO
RED HEREFORD**

COD. 791361



I TAGLI



L'AGNELLO

IRLANDA

1 TESTA

2 COLLO

3 SPALLA

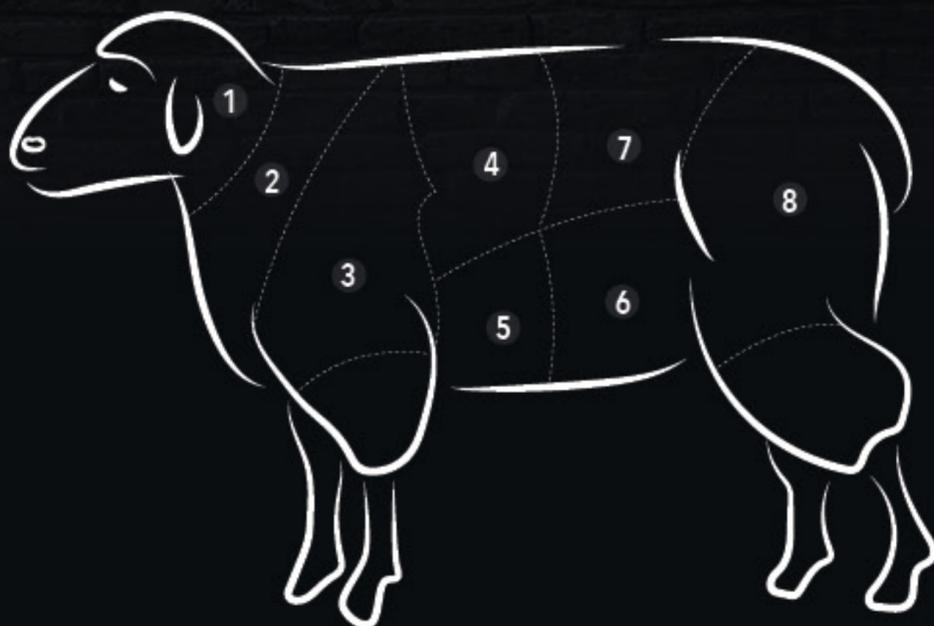
4 COSTOLETTE

5 PETTO

6 PANCIA

7 LOMBO

8 COSCIA



ALLEVATI, MACELLATI E SEZIONATI IN IRLANDA

SOTTOVUOTO

2-3-4-5-6-7-8



**CARCASSA DIVISA IN 5 PARTI
AGNELLO**

COD. 964061

SOTTOVUOTO

8



**COSCIA
AGNELLO**

COD. 964062

SOTTOVUOTO

4-7



**SELLA
AGNELLO**

COD. 964060

SOTTOVUOTO

2-3



**SPALLA
AGNELLO**

COD. 743723



LA GRAN BRETAGNA



MEATOUR

I MARCHI DELLA QUALITÀ



I tagli della rinomata Ridings Reserve sono attentamente selezionati dai migliori pascoli britannici e assicurano alti standard qualitativi, una selezione controllata e la perfetta marezzatura, per un gusto impareggiabile.



Il Welsh Lamb IGP è la carne ottenuta da agnelli nati e allevati in Galles. Gli agnelli sono allevati con metodo estensivo e cioè in assoluta libertà e allattati dalle pecore. La macellazione avviene all'età massima di un anno, in mattatoi riconosciuti. La carne di Welsh Lamb IGP presenta un colore che varia dal rosa chiaro al rosso, arricchito da nervature tipicamente bianche di grasso, si caratterizza per essere particolarmente tenera.



Ogni taglio marchiato Caledonia Crown, è selezionato minuziosamente al fine di rispettare i più stetti criteri di qualità: i processi di abbattimento e maturazione rendono la carne tenera e succulenta, acquisendo una naturale marezzatura e un gusto molto intenso.



Caledonia Crown Aberdeen Angus, seleziona esclusivamente esemplari allevati con metodi naturali, adottando le migliori pratiche per il benessere dell'animale. Gli alti standard qualitativi sono legati alle tradizioni produttive uniche di quest'area geografica.



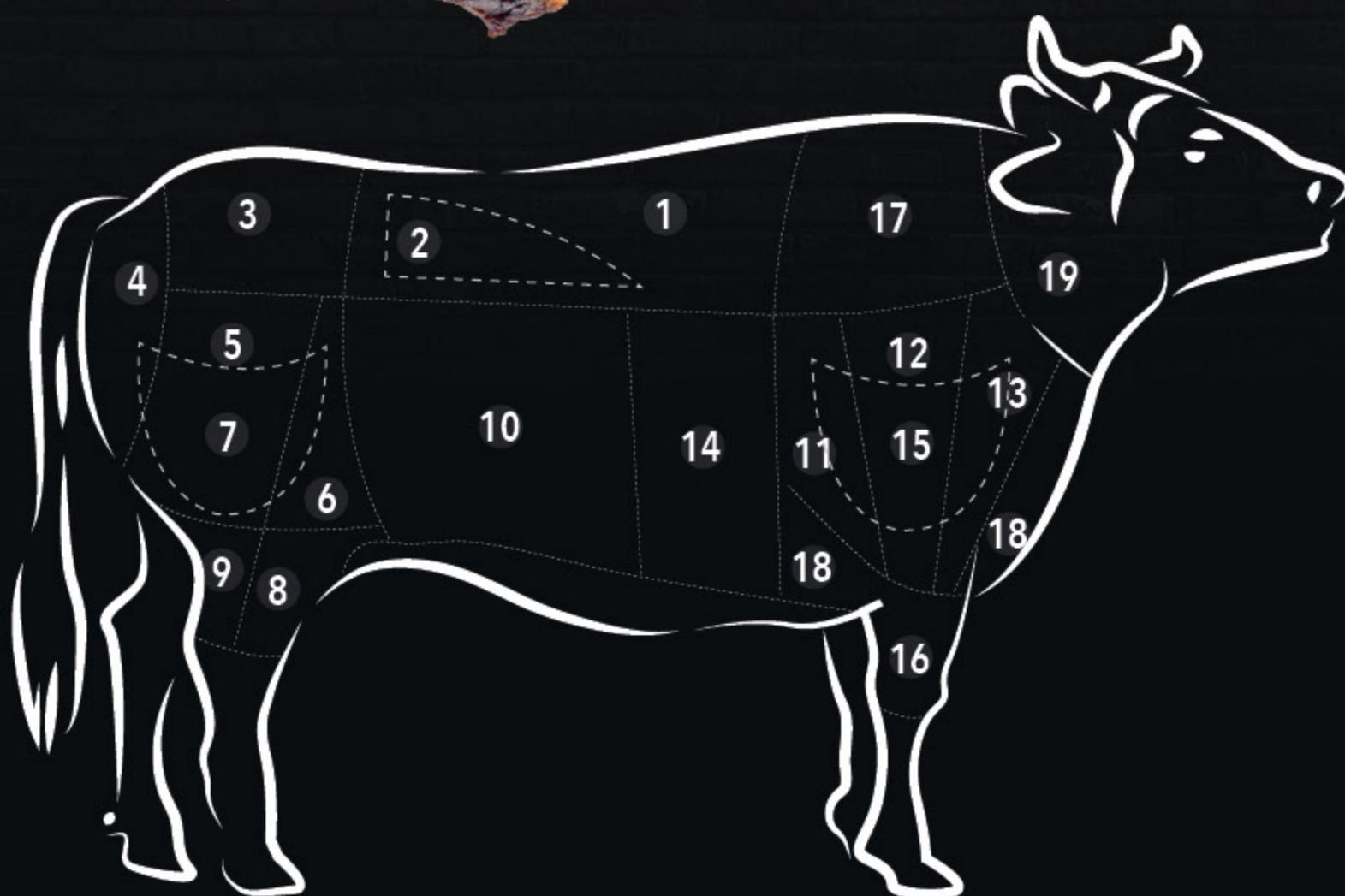
La Scotch Beef IGP è una carne ottenuta solo da bovini nati, allevati e macellati nelle isole Orkney e Shetland. Gli esemplari derivanti da incroci delle razze Galloway, Aberdeen-Angus, Shorthorn e Highland, assicurano un gusto molto caratteristico.

BOVINO INGHILTERRA pag.32

BOVINO SCOZIA pag.34

AGNELLO GALLES pag.36





1 LOMBATA

6 NOCE

11 FESONE DI SPALLA

16 MUSCOLO ANTERIORE

2 FILETTO

7 FESA

12 COPERTINA

17 BRACIOLE

3 SCAMONE

8 CAMPANELLO

13 FUSELLO DI SPALLA

18 PUNTA DI PETTO

4 GIRELLO

9 MUSCOLO POST.

14 BIANCOSTATO

19 REALE/SOTTOSPALLA

5 SOTTOFESA

10 PANCIA

15 SPALLA



SOTTOVUOTO 

17 



**TRONCHETTO 5 COSTE
RIDINGS RESERVE
BOVINO ADULTO**

COD. 790925



FRESCO 

1-2-17 



**LOMBATA 8 COSTE
CON FILETTO
RIDINGS RESERVE
BOVINO ADULTO**

COD. 790796



FRESCO 

1-2-17 



**LOMBATA 8 COSTE
CON FILETTO RIDINGS
RESERVE
BOVINO ADULTO**

COD. 790796



SOTTOVUOTO 

19 

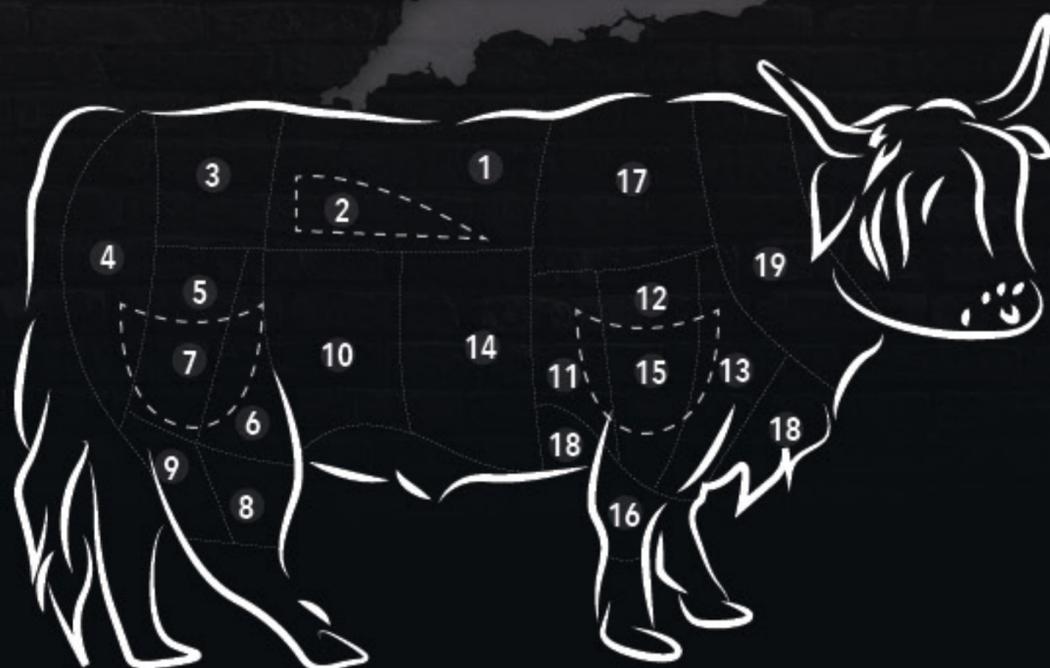


**CUORE DI REALE LEGATO
RIDINGS RESERVE
BOVINO ADULTO**

COD. 790514



IL BOVINO  INGHILTERRA



1 LOMBATA

6 NOCE

2 FILETTO

7 FESA

3 SCAMONE

8 CAMPANELLO

4 GIRELLO

9 MUSCOLO POST.

5 SOTTOFESA

10 PANCIA

11 FESONE DI SPALLA

16 MUSCOLO ANTERIORE

12 COPERTINA

17 BRACIOLE

13 FUSELLO DI SPALLA

18 PUNTA DI PETTO

14 BIANCOSTATO

19 REALE/SOTTOSPALLA

15 SPALLA

ALLEVATI, MACELLATI
E SEZIONATI IN SCOZIA



SOTTOVUOTO



17



**TRONCHETTO 5 COSTE
ABERDEEN ANGUS
BOVINO ADULTO**



SOTTOVUOTO 

17 

**TRONCHETTO 5 COSTE
SCOZZESE I.G.P.
BOVINO ADULTO**

COD. 790049



SOTTOVUOTO 

19 

**CUORE DI REALE LEGATO
SCOZZESE I.G.P.
BOVINO ADULTO**

COD. 791114



SOTTOVUOTO 

19 

**REALE
SCOZZESE I.G.P.
BOVINO ADULTO**

COD. 790061



SOTTOVUOTO 

1-2 

**LOMBATA 3 COSTE CON FILETTO
ABERDEEN ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 791179



SOTTOVUOTO 

17 

**ENTRECOTE
ABERDEEN ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 963659



SOTTOVUOTO 

19 

**REALE
ABERDEEN ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 963689



I TAGLI



L'AGNELLO

GALLES

1 TESTA

2 COLLO

3 SPALLA

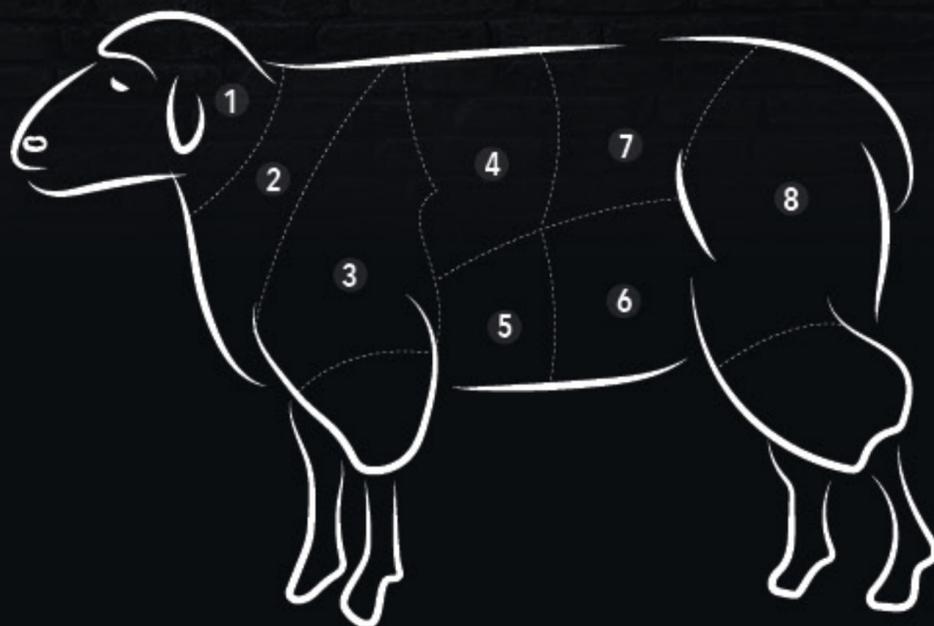
4 COSTOLETTE

5 PETTO

6 PANCIA

7 LOMBO

8 COSCIA



ALLEVATI, MACELLATI E SEZIONATI IN GALLES

SOTTOVUOTO

8



COSCIA
AGNELLO GALLES I.G.P.

COD. 790811



SOTTOVUOTO

2-3



SPALLA
AGNELLO GALLES I.G.P.

COD. 790812



SOTTOVUOTO

4-7



SELLA
AGNELLO GALLES I.G.P.

COD. 790813



SOTTOVUOTO

6



PANCIA
AGNELLO GALLES I.G.P.

COD. 125362



LA GERMANIA



MEATOUR

I MARCHI DELLA QUALITÀ

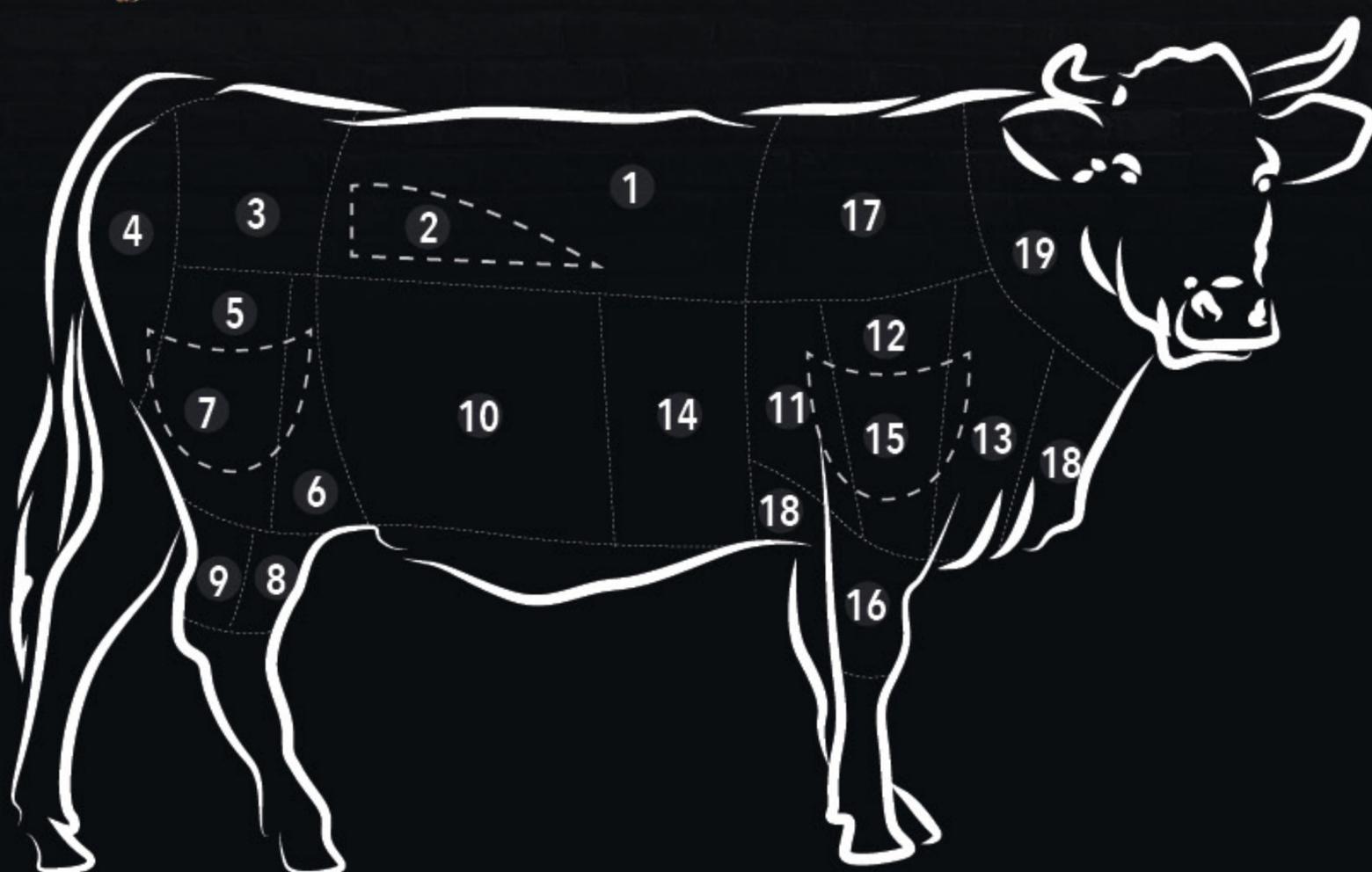
BOVINO GERMANIA pag.38

SUINO GERMANIA pag.41

Sono soprattutto le ampie distese delle prealpi bavaresi a offrire pascoli di grande qualità. E per ottenere carne di altissimo valore, il resto lo fanno le razze autoctone di bovini premium.



I TAGLI IL BOVINO **GERMANIA**



1 LOMBATA

6 NOCE

11 FESONE DI SPALLA

16 MUSCOLO ANTERIORE

2 FILETTO

7 FESA

12 COPERTINA

17 BRACIOLE

3 SCAMONE

8 CAMPANELLO

13 FUSELLO DI SPALLA

18 PUNTA DI PETTO

4 GIRELLO

9 MUSCOLO POST.

14 BIANCOSTATO

19 REALE/SOTTOSPALLA

5 SOTTOFESA

10 PANCIA

15 SPALLA



GRIGLIARE DURO
ITALIAN HARDCORE BARBECUE

La Scottona della Bavaria

SOTTOVUOTO 

17 



ENTRECOTE DELLA BAVIERA
BOVINO ADULTO SCOTTONA

COD. 790843

FRESCO 

1-2-17 



LOMBATA 8 COSTE
CON FILETTO DELLA BAVIERA
BOVINO ADULTO SCOTTONA

COD. 790842

SOTTOVUOTO 

19 



REALE DELLA BAVIERA
BOVINO ADULTO SCOTTONA

COD. 790839

SOTTOVUOTO 

19 



CUORE DI REALE DELLA BAVIERA
BOVINO ADULTO SCOTTONA

COD. 790841



 FRESCA

 1-2-17



**LOMBATA 8 COSTE
CON FILETTO DELLA BAVIERA
BOVINO ADULTO**

COD. 791428 - 791419

SOTTOVUOTO 

4 



**GIRELLO DELLA BAVIERA
BOVINO ADULTO**

COD. 791417

SOTTOVUOTO 

3 



**SCAMONE DELLA BAVIERA
BOVINO ADULTO**

COD. 791421

SOTTOVUOTO 

17 



**ENTRECOTE DELLA BAVIERA
BOVINO ADULTO**

COD. 791094

SOTTOVUOTO 

6 



**NOCE DELLA BAVIERA
BOVINO ADULTO**

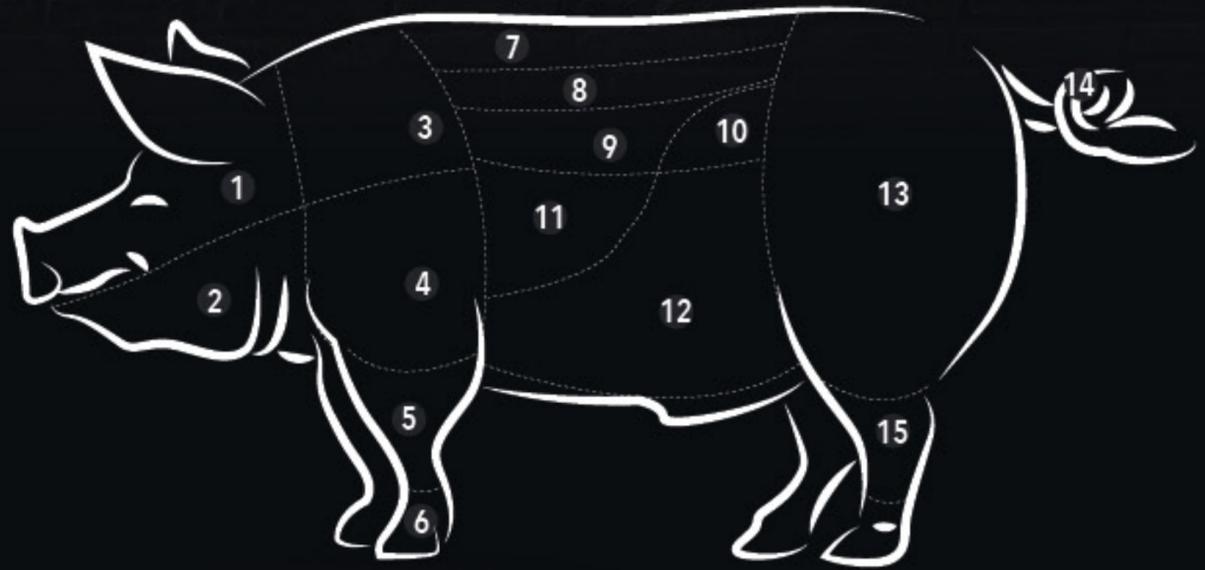
COD. 791420

I TAGLI



IL SUINO

GERMANIA



1 TESTA

11 PUNTINE

2 GOLA

12 PANCETTA

3 COPPA

13 PROSCIUTTO

4 SPALLA

14 CODA

5 STINCO ANT.

15 STINCO POST.

6 ZAMPA

SOTTOVUOTO

7 COTENNA

9

8 RIBS

9 LONZA

10 FILETTO



FILONE SUINO
COD. 790465

SOTTOVUOTO

13



PROSCIUTTO SENZA OSSO SUINO

COD. 703413

SOTTOVUOTO

7-8-9-10-11-12



TRONCHETTO SUINO

COD. 790989





**COSTINE
SUINO**

COD. 791105



**FILETTO
SUINO**

COD. 790506



**COPPA SENZA OSSO
SUINO**

COD. 790528



**SPALLA SENZA OSSO
SUINO**

COD. 790508

TAGLI



IL SUINO

SPAGNA

1 TESTA

6 ZAMPA

11 PUNTINE

2 GOLA

7 COTENNA

12 PANCETTA

3 COPPA

8 RIBS

13 PROSCIUTTO

4 SPALLA

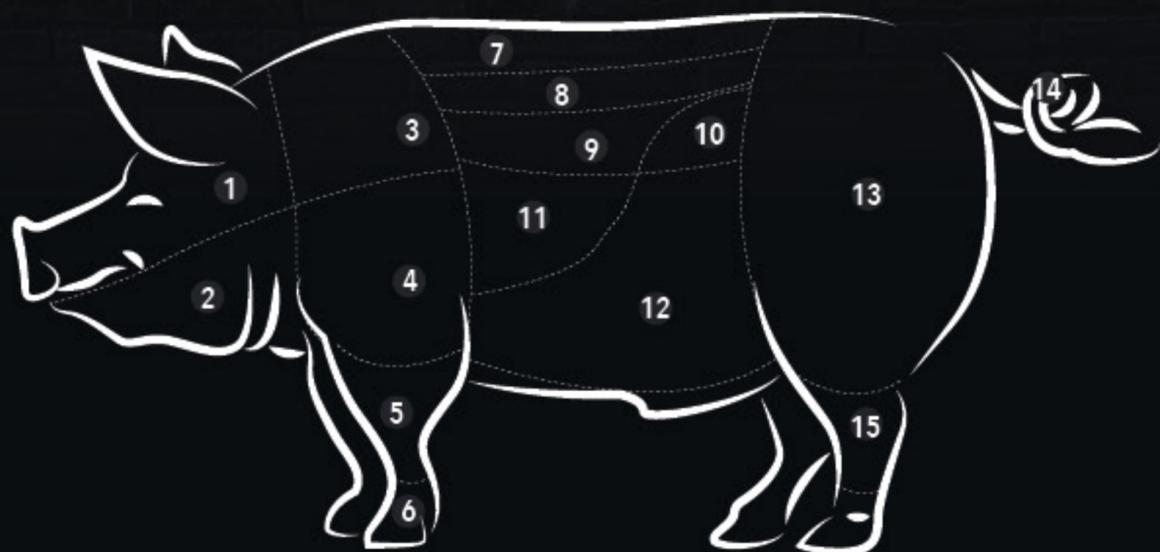
9 LONZA

14 CODA

5 STINCO ANT.

10 FILETTO

15 STINCO POST.



SOTTOVUOTO

12

**LONZA
SUINO**

COD. 791631



SOTTOVUOTO

10

**PROSCIUTTO SENZA OSSO
SUINO**

COD. 791628



SOTTOVUOTO

12

**PANCETTA CON COTETTA
SENZA COSTINA
SUINO**

COD. 791634



SOTTOVUOTO

10

**FILETTO
SUINO**

COD. 791630



SOTTOVUOTO

3

**COPPA SENZA OSSO
SUINO**

COD. 791633



SOTTOVUOTO

4

**SPALLE SENZA OSSO
SUINO**

COD. 791629

IL SUINO



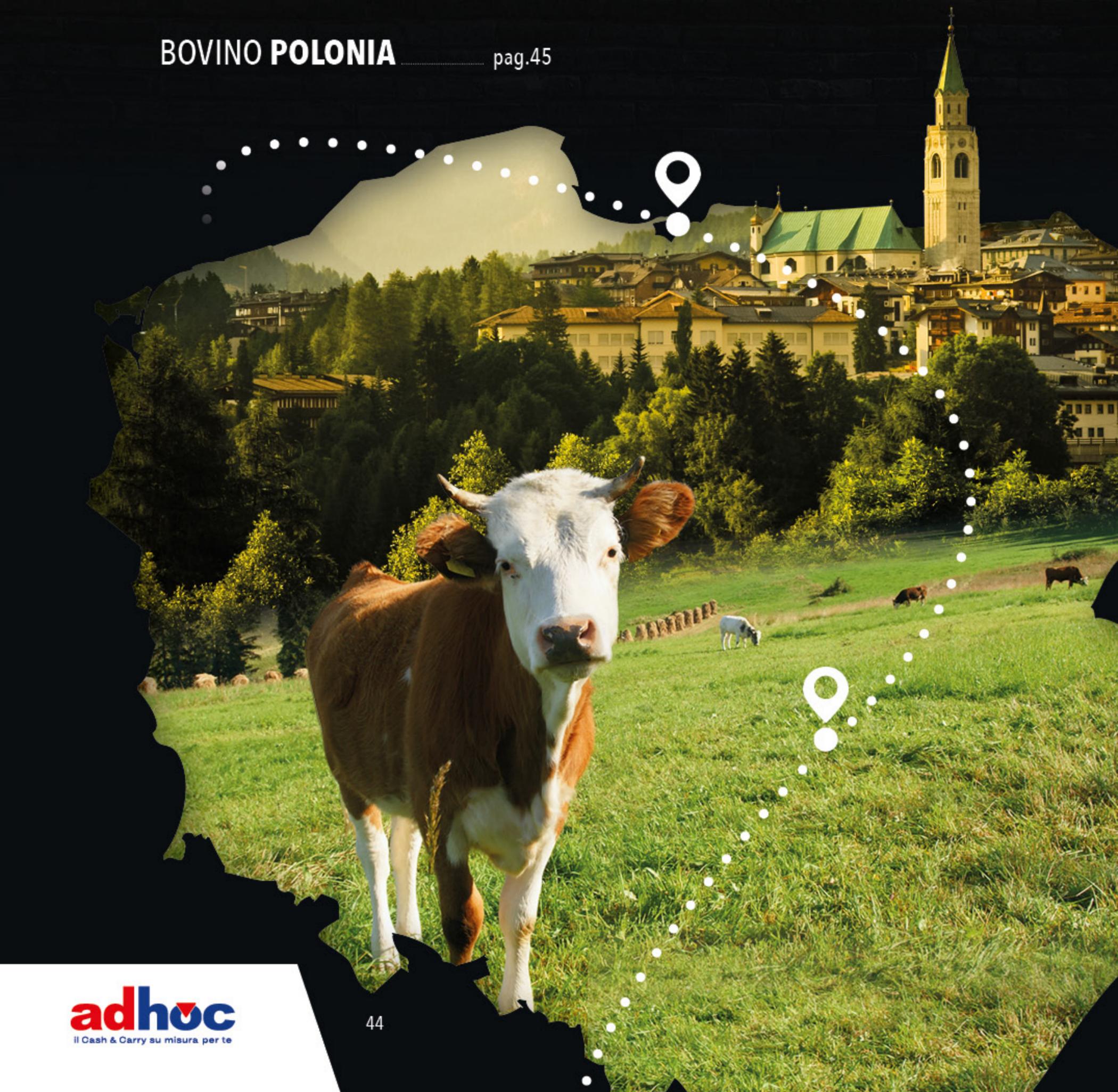
SPAGNA

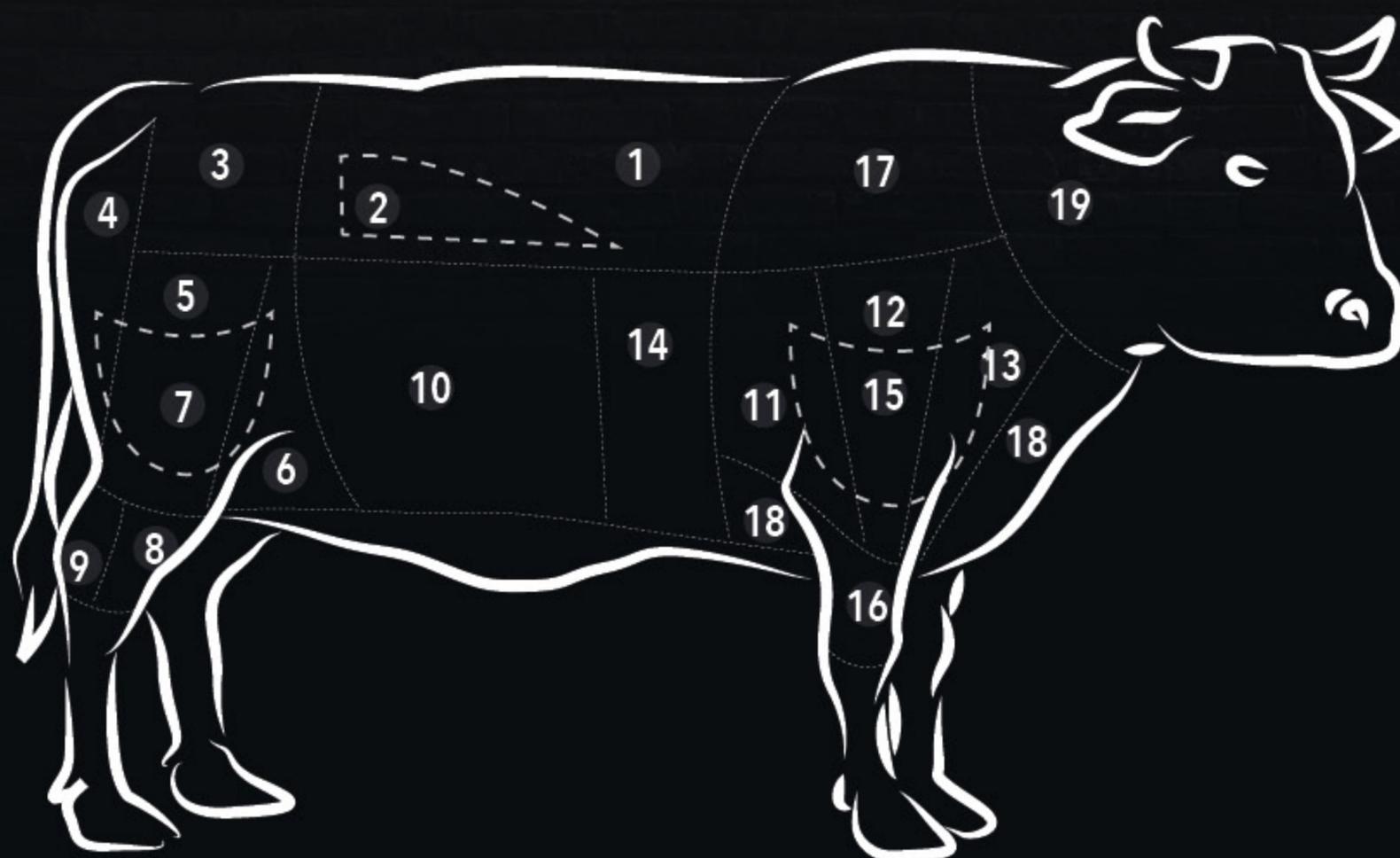
LA POLONIA



MEATOUR

BOVINO POLONIA pag.45





1 LOMBATA

6 NOCE

11 FESONE DI SPALLA

16 MUSCOLO ANTERIORE

2 FILETTO

7 FESA

12 COPERTINA

17 BRACIOLE

3 SCAMONE

8 CAMPANELLO

13 FUSELLO DI SPALLA

18 PUNTA DI PETTO

4 GIRELLO

9 MUSCOLO POST.

14 BIANCOSTATO

19 REALE/SOTTOSPALLA

5 SOTTOFESA

10 PANCIA

15 SPALLA



MAZURY[®]

EXCLUSIVE MEAT

Selezione di carni della Masuria, disciplinate da rigidi capitolati per garantire un elevato standard qualitativo in termini di marezzatura, sapore e tenerezza.





Il Manzo Mazury

**MAZURY**
EXCLUSIVE MEAT

SOTTOVUOTO 

17 



**TOMAHAWK
PORZIONATO
MANZETTA**

COD. 791257

**MAZURY**
EXCLUSIVE MEAT

SOTTOVUOTO 

1-2-17 



**LOMBATA 8 COSTE
CON FILETTO
MANZETTA**

COD.791173





**ENTRECOTE
MANZETTA**

COD. 791255

SOTTOVUOTO ◀ 

7 ◀ 



**FESA
MANZETTA**

COD. 791372



SOTTOVUOTO ◀ 

17 ◀ 



**TRONCHETTO 5 COSTE
BOVINO ADULTO**

COD. 791531



**LOMBATA 8 COSTE
CON FILETTO
BOVINO ADULTO**

COD. 790630 + ALTRI



SOTTOVUOTO 

17 

**TOMAHAWK
PORZIONATO
BOVINO ADULTO**

COD. 791256



SOTTOVUOTO 

6 

**NOCE
BOVINO ADULTO**

COD. 791341



SOTTOVUOTO 

3 

**SCAMONE
BOVINO ADULTO**

COD. 790647



SOTTOVUOTO 

3 

**PICANHA
BOVINO ADULTO**

COD. 791146



SOTTOVUOTO 

8-9 

**MUSCOLO E
CAMPANELLO
BOVINO ADULTO**

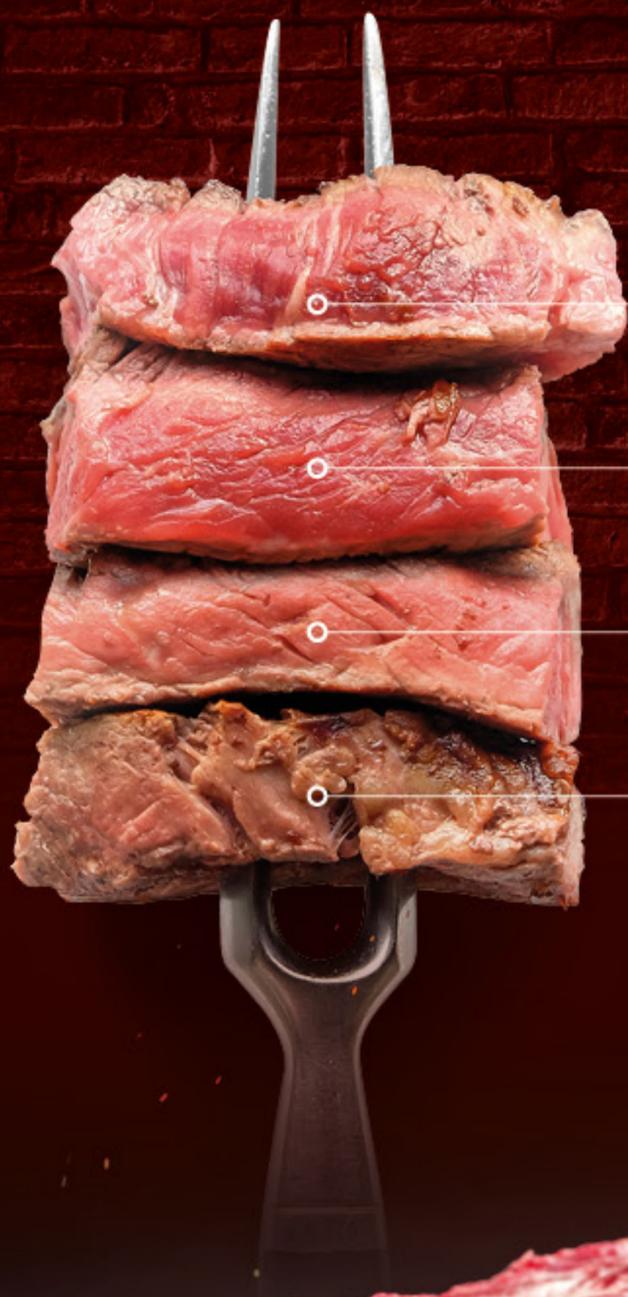
COD. 791348



**MAZURY**
EXCLUSIVE MEAT



I GRADI DI COTTURA DELLA CARNE



BLUE

AL SANGUE

MEDIA

BEN COTTA

SOTTOVUOTO 

17 



**ENTRECOTE
BOVINO ADULTO**

COD. 791254

IL BOVINO  **POLONIA**



SOTTOVUOTO ◀ 

19 ◀ 



**REALE LEGATO
WOLOWINA
BOVINO ADULTO**

COD. 751764

SOTTOVUOTO ◀ 

4 ◀ 



**GIRELLO
WOLOWINA
BOVINO ADULTO**

COD. 746849

SOTTOVUOTO ◀ 

17 ◀ 



**ENTRECOTE
WOLOWINA
BOVINO ADULTO**

COD. 743380



FRESCO 

1-2-17 

**LOMBATA 8 COSTE
CON FILETTO
BOVINO ADULTO SCOTTONA**

COD. 790798

SOTTOVUOTO 

19 



**CUORE DI REALE
BOVINO ADULTO
SCOTTONA**

COD. 790799

SOTTOVUOTO 

17 



**ENTRECOTE
BOVINO ADULTO
SCOTTONA**

COD. 790797

SOTTOVUOTO 

17 



**ENTRECOTE
BOVINO ADULTO**

COD. 790631 - 790909

SOTTOVUOTO 

6 



**NOCE
BOVINO ADULTO**

COD. 790693



SOTTOVUOTO ◀ 

1-2-17 ◀ 



**LOMBATA 8 COSTE
CON FILETTO
BOVINO ADULTO**

COD. 791172

SOTTOVUOTO/FRESCO ◀ 

17 ◀ 



**TRONCHETTO
5 COSTE
BOVINO ADULTO**

COD. 790697 - 790742

SOTTOVUOTO ◀ 

7 ◀ 



**FILETTO
BOVINO ADULTO**

COD. 790657

SOTTOVUOTO ◀ 

7 ◀ 



**FESA
BOVINO ADULTO**

COD. 790648

SOTTOVUOTO ◀ 

5 ◀ 



**SOTTOFESA
BOVINO ADULTO**

COD. 790649

SOTTOVUOTO 

8 



**CAMPANELLO
BOVINO ADULTO**

COD. 790694

SOTTOVUOTO 

4 



**GIRELLO
BOVINO ADULTO**

COD. 790692

SOTTOVUOTO 

9 



**MUSCOLO
POSTERIORE
BOVINO ADULTO**

COD. 790639

SOTTOVUOTO 

12 



**COPERTINA DI SPALLA/
CAPPELLO DEL PRETE
BOVINO ADULTO**

COD. 790951

SOTTOVUOTO 

10-14-18 



**PANCIA
PETTO E PUNTA DI PETTO
SENZA OSSO
BOVINO ADULTO**

COD. 790661

SOTTOVUOTO 

11-13-15 



**SPALLA SENZA
MUSCOLO
BOVINO ADULTO**

COD. 790660



MEATOUR

VIAGGIO IN EUROPA

I MARCHI DELLA QUALITÀ



T. Boer & zn
CONTROLLED QUALITY VEAL

T. Boer & zn, specialista in carni di vitello, è un'azienda olandese con più di un secolo di esperienza e competenza. La filiera per la produzione è assolutamente completa: dal latte in polvere, fino alla macellazione.



Sashi Finlandese, rinomata carne ricavata da bovini nati, allevati e macellati in Finlandia, completamente alimentati ad erba. Sashi è un termine giapponese che significa marezatura, s'intende un taglio di carne bovina caratterizzato da una buona quantità di grasso intramuscolare, distribuito in modo uniforme, che rende la carne Sashi particolarmente tenera e gustosa.



Freygaard Choko, manzo finlandese al cioccolato. Una novità che sta riscuotendo un notevole successo a livello mondiale è questa carne finlandese a produzione limitata, con un retrogusto di cioccolato. Si ricava da carni di scottone la cui alimentazione è integrata con fave di cacao.



BOVINO SPAGNA pag.57

BOVINO DANIMARCA pag.59

VITELLO DA LATTE OLANDA pag.61

ALTRI TAGLI EUROPA pag.65

OLANDA - CROAZIA - REP. CECA - FRANCIA - FINLANDIA
AUSTRIA - LITUANIA - SLOVENIA

OVINO EST-EUROPA pag.69

BULGARIA - ROMANIA - MACEDONIA - GRECIA

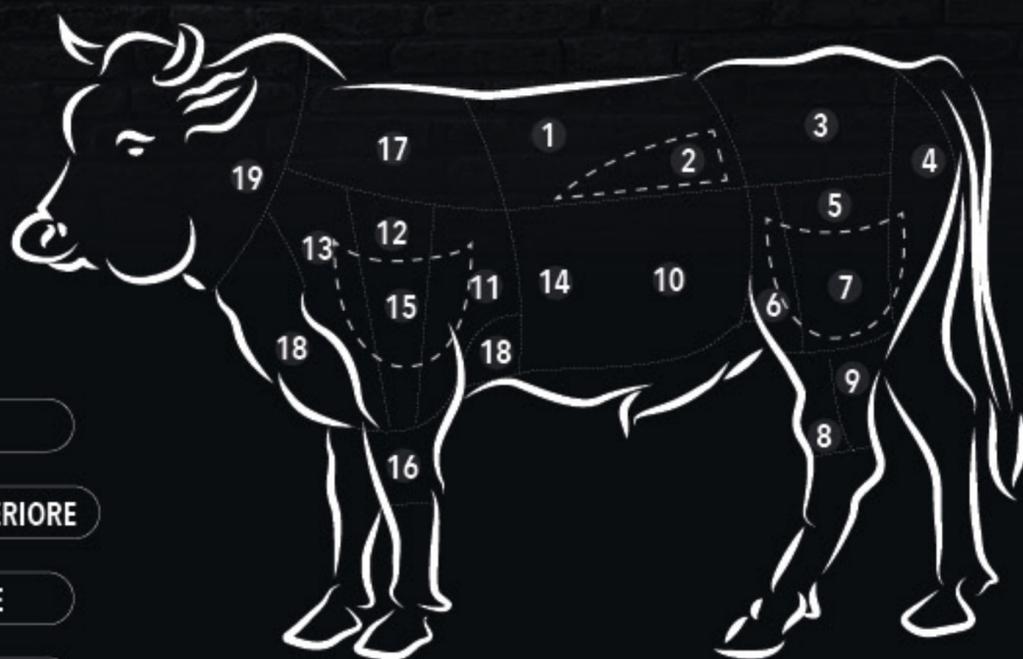


I TAGLI



IL BOVINO

SPAGNA



NATO IN SPAGNA, ALLEVATO IN SPAGNA,
MACELLATO E SEZIONATO IN SPAGNA

1 LOMBATA

8 CAMPANELLO

2 FILETTO

9 MUSCOLO POST.

3 SCAMONE

10 PANCIA

15 SPALLA

4 GIRELLO

11 FESONE DI SPALLA

16 MUSCOLO ANTERIORE

5 SOTTOFESA

12 COPERTINA

17 BRACIOLE

6 NOCE

13 FUSELLO DI SPALLA

18 PUNTA DI PETTO

7 FESA

14 BIANCOSTATO

19 REALE/SOTTOSPALLA



FRESCO

1-17

**LOMBATA 8 COSTE
SENZA FILETTO
DE VACA RUBIA GALLEGA**

COD. 790889

FRESCO

1-17



**LOMBATA 8 COSTE
SENZA FILETTO
DE VACA FRISONA GALLEGA**

COD. 790727

FRESCO

1-2-17



**LOMBATA 8 COSTE
CON FILETTO
SCOTTONA BLACK ANGUS**

COD. 791514



FRESCO 

1-2-17 



**LOMBATA 8 COSTE
CON FILETTO
SCOTTONA**

COD. 791513

FRESCO 

1-2-17 



**LOMBATA 8 COSTE
CON FILETTO
BOVINO ADULTO**

COD. 791512

SOTTOVUOTO 

17 



**TRONCHETTO 5 COSTE
BOVINO ADULTO**

COD. 791515

SOTTOVUOTO 

18 



**PUNTA DI PETTO
CON OSSO
BOVINO ADULTO**

COD. 791527

SOTTOVUOTO 

3 



**SCAMONE
BOVINO ADULTO**

COD. 791651

SOTTOVUOTO 

6 



**NOCE
BOVINO ADULTO**

COD. 791621

SOTTOVUOTO 

8 



**CAMPANELLO
BOVINO ADULTO**

COD. 791576

SOTTOVUOTO 

9 



**MUSCOLO
BOVINO ADULTO**

COD. 791575

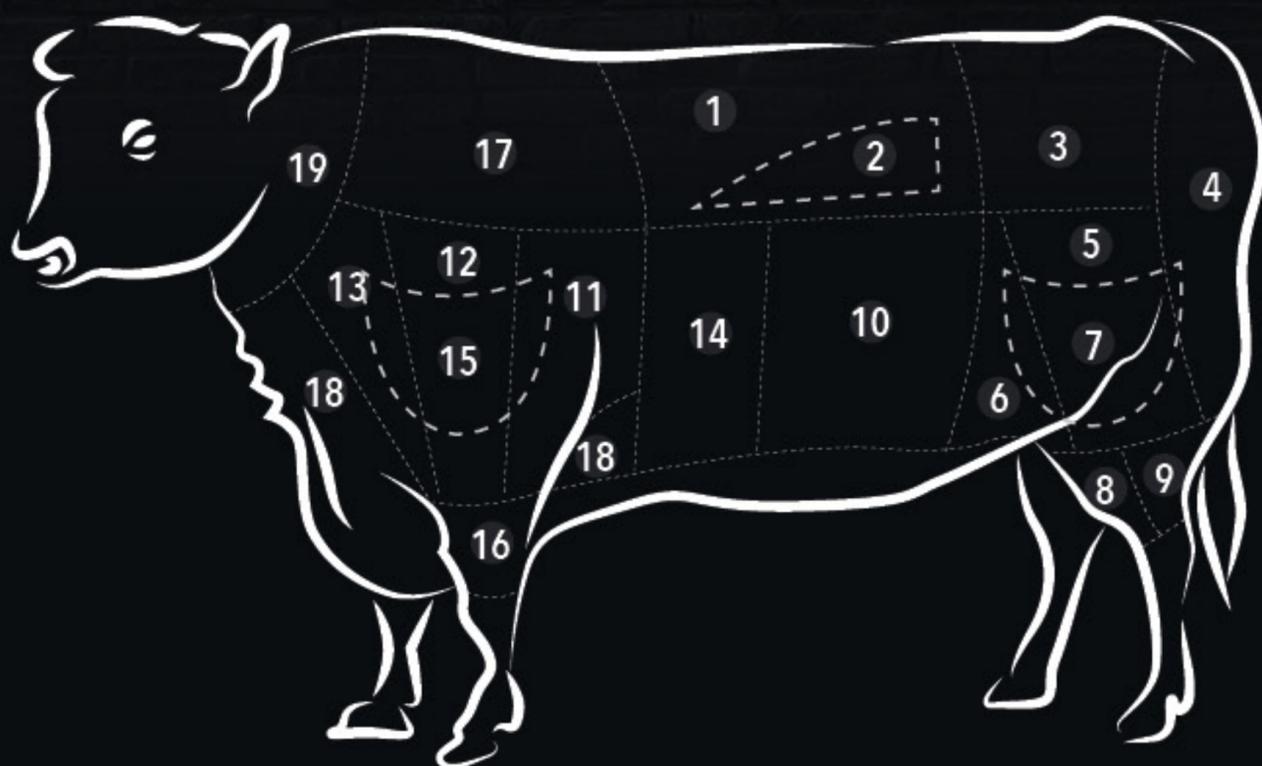


IL BOVINO

DANIMARCA



I TAGLI



1 LOMBATA

6 NOCE

11 FESONE DI SPALLA

16 MUSCOLO ANTERIORE

2 FILETTO

7 FESA

12 COPERTINA

17 BRACIOLE

3 SCAMONE

8 CAMPANELLO

13 FUSELLO DI SPALLA

18 PUNTA DI PETTO

4 GIRELLO

9 MUSCOLO POST.

14 BIANCOSTATO

19 REALE/SOTTOSPALLA

5 SOTTOFESA

10 PANCIA

15 SPALLA

NATO IN DANIMARCA, ALLEVATO IN DANIMARCA,
MACELLATO E SEZIONATO IN DANIMARCA

FRESCO

1-2-17



**LOMBATA 8 COSTE
CON FILETTO SWAMI
BOVINO ADULTO SCOTTONA**

COD. 791090

FRESCO 

1-2-17 



**LOMBATA 8 COSTE
CON FILETTO
DANESE ROSSA
BOVINO ADULTO SCOTTONA**

COD. 791092

SOTTOVUOTO 

4 



GIRELLO BOVINO ADULTO

COD. 790668

SOTTOVUOTO 

7 



FESA BOVINO ADULTO

COD. 790666

SOTTOVUOTO 

5 



SOTTOFESA BOVINO ADULTO

COD. 790669

SOTTOVUOTO 

6 



NOCE BOVINO ADULTO

COD. 790665

SOTTOVUOTO 

3 



SCAMONE BOVINO ADULTO

COD. 790664

SOTTOVUOTO 

9 



**MUSCOLO BOVINO ADULTO
POSTERIORE**

COD. 790670



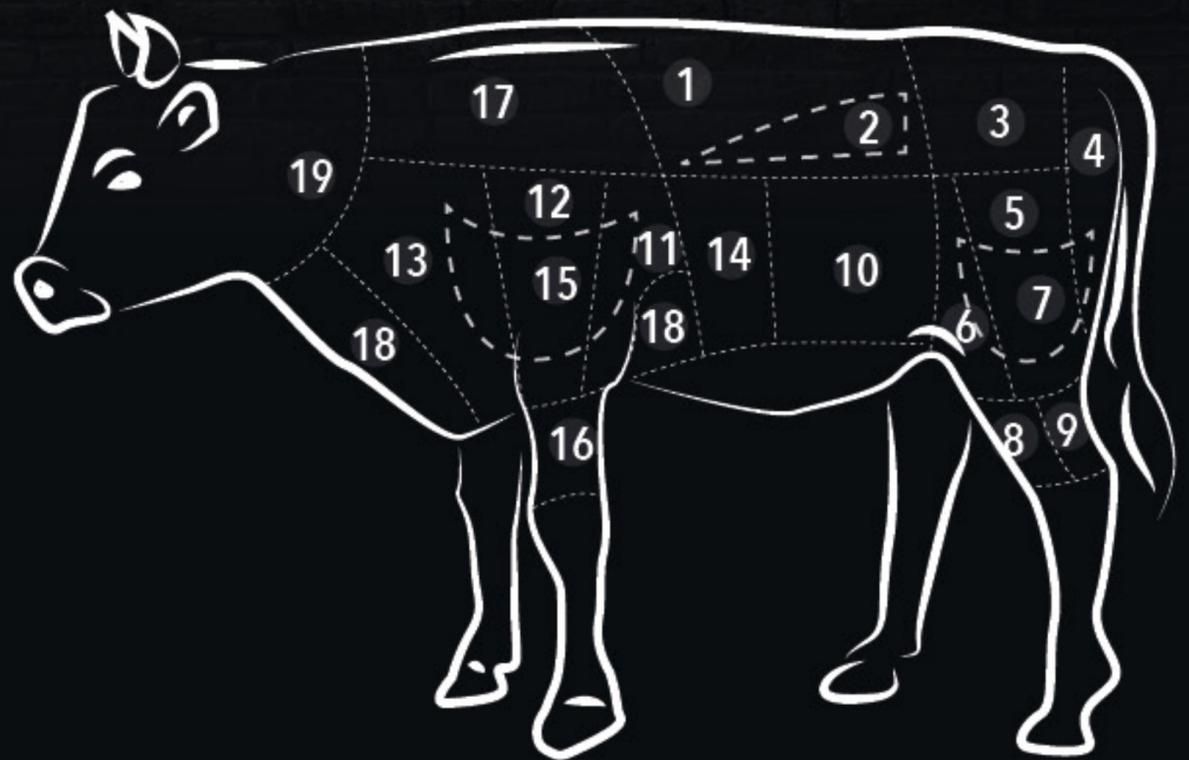


IL VITELLO

OLANDA



I TAGLI



1 LOMBATA

6 NOCE

11 FESONE DI SPALLA

16 MUSCOLO ANTERIORE

2 FILETTO

7 FESA

12 COPERTINA

17 BRACIOLE

3 SCAMONE

8 CAMPANELLO

13 FUSELLO DI SPALLA

18 PUNTA DI PETTO

4 GIRELLO

9 MUSCOLO POST.

14 BIANCOSTATO

19 REALE/SOTTOSPALLA

5 SOTTOFESA

10 PANCIA

15 SPALLA

NATO IN OLANDA, ALLEVATO IN OLANDA,
MACELLATO E SEZIONATO IN OLANDA

DISPONIBILITÀ DI MEZZENE VITELLO DA LATTE DISSOSTATE

SOTTOVUOTO

1-2-17



**LOMBATA 8 COSTE
CON FILETTO
VITELLO DA LATTE**

COD. 790548

IL VITELLO **OLANDA**



SOTTOVUOTO 

3-5-6-7 



COSCIA DIVISA IN 4 TAGLI
VITELLO DA LATTE

COD. 790571

SOTTOVUOTO 

3-5-6 



COSCIA DIVISA IN 3 TAGLI
VITELLO DA LATTE

COD. 760737

SOTTOVUOTO 

17 



TRONCHETTO
VITELLO DA LATTE

COD. 790913

SOTTOVUOTO 

7 



FESA
VITELLO DA LATTE

COD. 790686

SOTTOVUOTO 

6 



**NOCE
VITELLO DA LATTE**

COD. 790549

SOTTOVUOTO 

4 



**GIRELLO
VITELLO DA LATTE**

COD. 791072

SOTTOVUOTO 

2 



**FILETTO
VITELLO DA LATTE**

COD. 790914

SOTTOVUOTO 

11-13-15-16 



**SPALLA
VITELLO DA LATTE**

COD. 207700

SOTTOVUOTO 

19 



**REALE SENZA OSSO
VITELLO DA LATTE**

COD. 790551

SOTTOVUOTO 

19 



**REALE CON OSSO
VITELLO DA LATTE**

COD. 791230



SOTTOVUOTO 

8-9 



STINCO
VITELLO DA LATTE

COD. 791250



SOTTOVUOTO 

19 



REALE
SENZA OSSO
VITELLONE

COD. 790904

SOTTOVUOTO 

18 



ANIMELLE
VITELLO DA LATTE

COD. 791248

SOTTOVUOTO 

1-2-17 

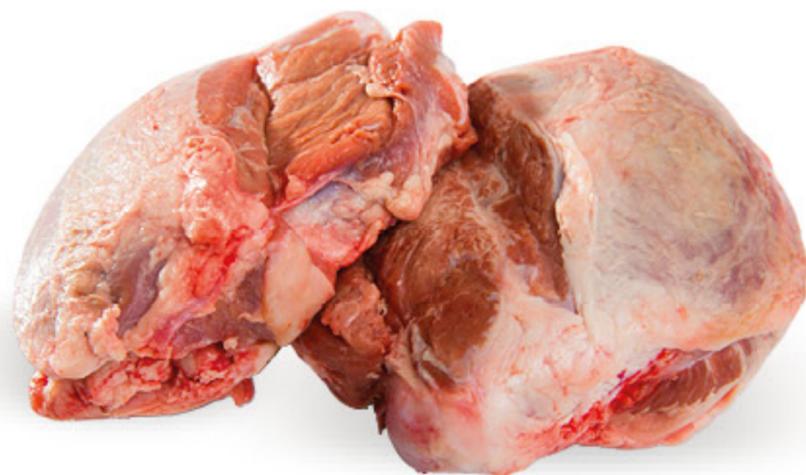


LOMBATA 8 COSTE
CON FILETTO
VITELLONE

COD. 790902 - 791321

SOTTOVUOTO 

19 



GUANCIALE
VITELLO DA LATTE

COD. 791249

SOTTOVUOTO 

7 



NOCE
VITELLONE

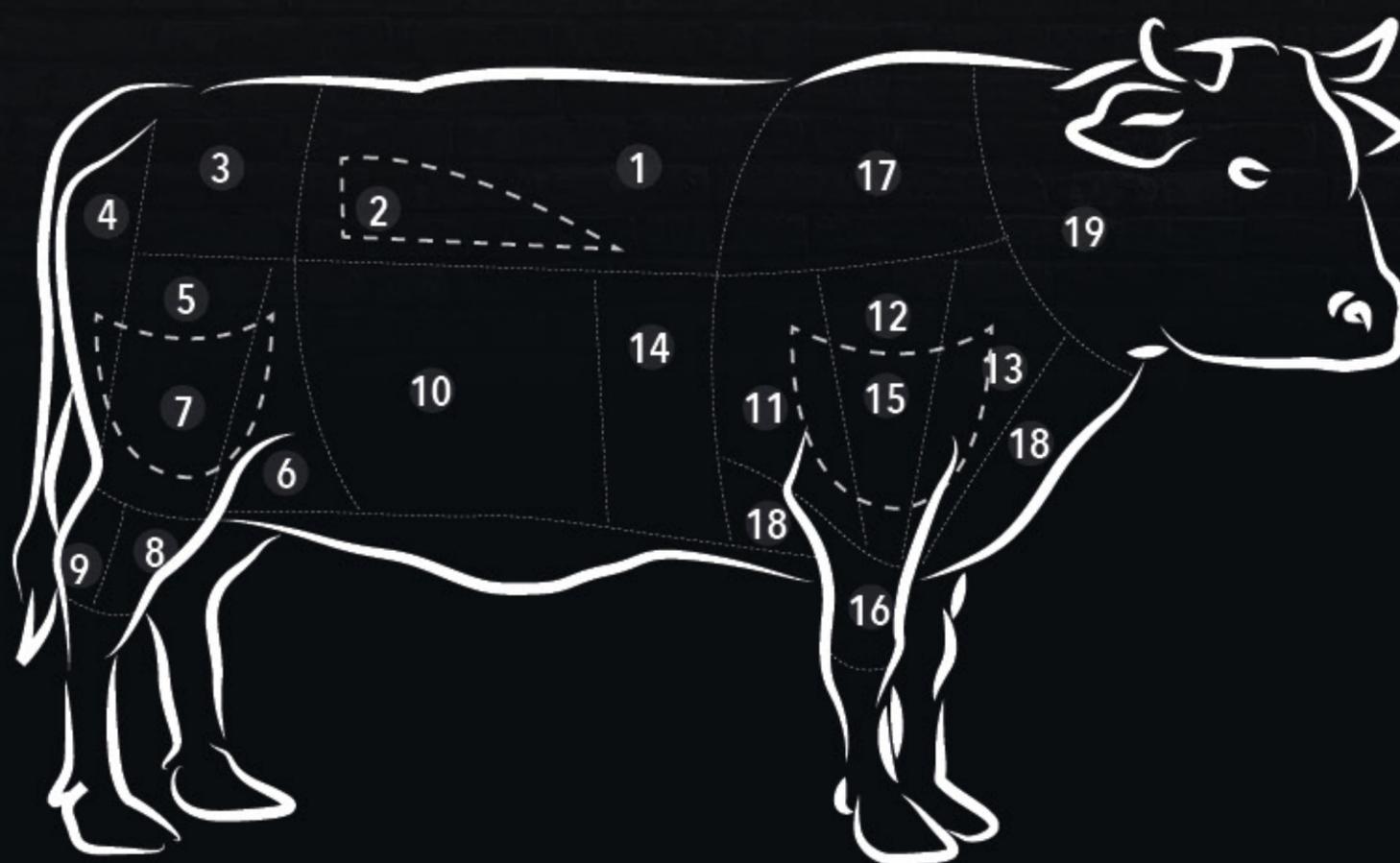
COD. 790903



PROPOSTE DA ALTRI PAESI

EUROPA

OLANDA - CROAZIA - REP. Ceca - FRANCIA - FINLANDIA - AUSTRIA - LITUANIA - SLOVENIA



1 LOMBATA

6 NOCE

11 FESONE DI SPALLA

16 MUSCOLO ANTERIORE

2 FILETTO

7 FESA

12 COPERTINA

17 BRACIOLE

3 SCAMONE

8 CAMPANELLO

13 FUSELLO DI SPALLA

18 PUNTA DI PETTO

4 GIRELLO

9 MUSCOLO POST.

14 BIANCOSTATO

19 REALE/SOTTOSPALLA

5 SOTTOFESA

10 PANCIA

15 SPALLA



SOTTOVUOTO 

17 

**ENTRECOTE
BOVINO ADULTO
PROV. AUSTRIA**

COD. 791311



FRESCO 

1-2-17 

**LOMBATA SASHI 8 COSTE
CON FILETTO
BOVINO ADULTO
PROV. FINLANDIA**

COD. 790934

FRESCO 

1-2-17 



**LOMBATA SIMMENTHAL 8 COSTE
CON FILETTO
BOVINO ADULTO
PROV. AUSTRIA**

COD. 791207 - 791206

FRESCO 

1-2-17 



**LOMBATA 8 COSTE CON FILETTO
SCOTTONA
PROV. CROAZIA**

COD. 791395

ALTRI TAGLI  **EUROPA**



 FRESCO

 1-2-17

**LOMBATA 8 COSTE
CON FILETTO
BOVINO ADULTO**
PROV. DANIMARCA

COD. 791324



 FRESCO

 1-2-17

**LOMBATA 8 COSTE
CON FILETTO
BOVINO ADULTO**
PROV. DANIMARCA

COD. 791326



 FRESCO/SOTTOVUOTO/
PORZIONATO

 1-2-17

**LOMBATA 8 COSTE
CON FILETTO
BOVINO ADULTO SCOTTONA**
PROV. CROAZIA/
REP.CECA/UNGHERIA

COD. 791328



LA **LOMBATA**

adhoc
Il Cash & Carry su misura per te


MEATOUR



FRESCO 

1-2-17 

**LOMBATA 8 COSTE
CON FILETTO
BOVINO ADULTO
PROV. PORTOGALLO/
SPAGNA**

COD. 791333



FRESCO 

1-2-17 

**LOMBATA 8 COSTE
CON FILETTO
BOVINO ADULTO
PROV. GERMANIA/
POLONIA**

COD. 791325



FRESCO/SOTTOVUOTO/
PORZIONATO 

1-2-17 

**LOMBATA 8 COSTE
CON FILETTO
BOVINO ADULTO SCOTTONA
PROV. CROAZIA/REP.CECA/
UNGHERIA**

COD. 791330

LA **LOMBATA**

adhoc
Il Cash & Carry su misura per te





OVINO EST-EUROPA

BULGARIA - ROMANIA - MACEDONIA - GRECIA



1 TESTA

5 PETTO

2 COLLO

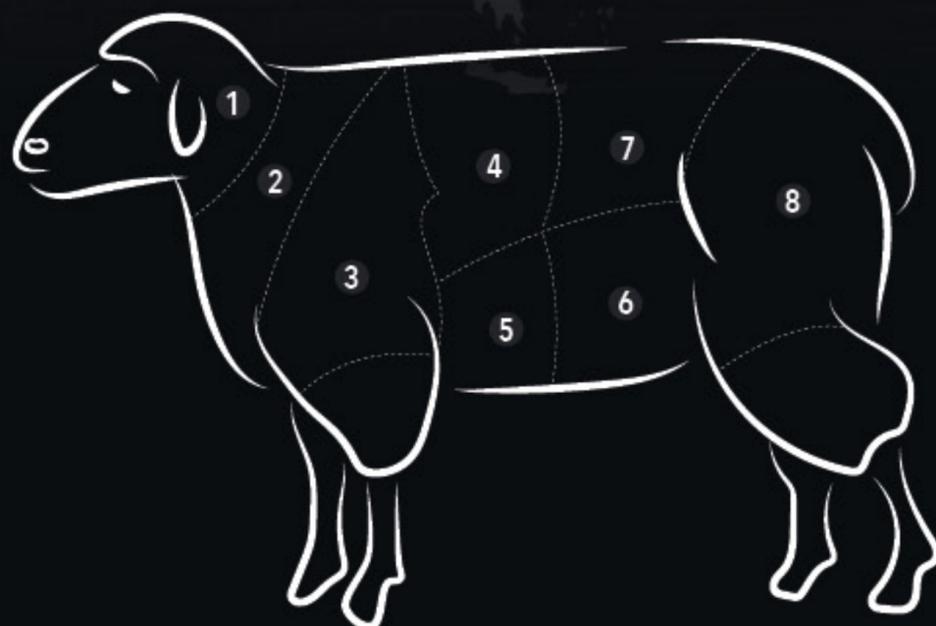
6 PANCIA

3 SPALLA

7 LOMBO

4 COSTOLETTE

8 COSCIA



DISPONIBILITÀ DI BUSTI AGNELLO VARIE PEZZATURE E ORIGINI



CAPRETTO

FRESCO



COD. 790127

FRESCO

FRESCO



**BUSTO
AGNELLO**

COD. 704049 - 704056 - 790962 - 790973



**BUSTO CON TESTA E CORATA
AGNELLO**

COD. 704031 - 790128

L'AMERICA



MEATOUR

I MARCHI DELLA QUALITÀ



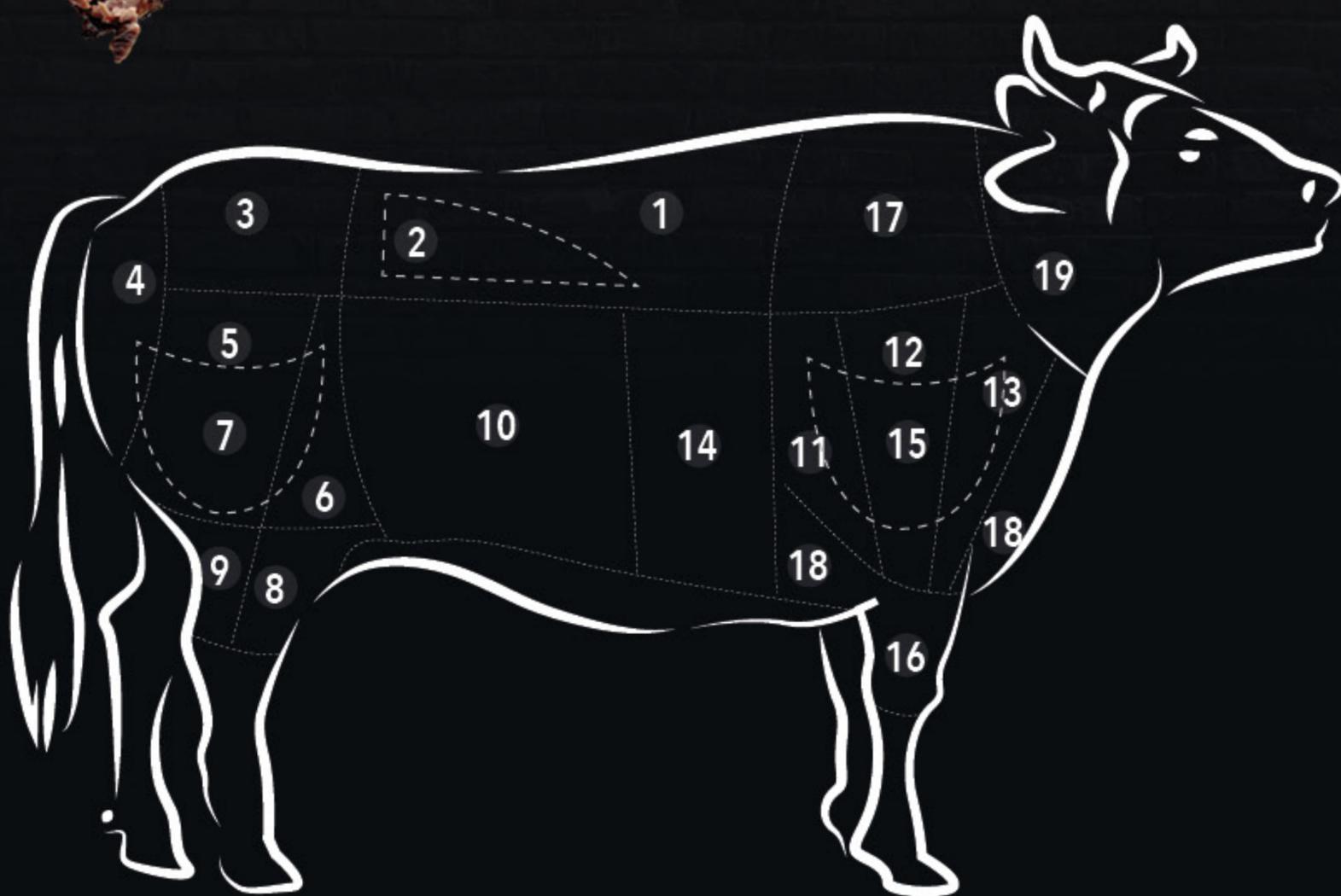
Grain fed indica un sistema di crescita con alimentazione integrata, erba più cereali. La differenza tra i diversi allevamenti è anche evidenziata dal numero di giorni che i bovini vengono nutriti con cereali.



Grass fed significa letteralmente "nutrito a erba". E per allevamento grass fed, si intende un sistema di crescita che permette ai bovini di restare al pascolo per l'intero ciclo di vita, dalla nascita alla macellazione.



BOVINO USA	pag.72
BOVINO CANADA	pag.77
BOVINO URUGUAI	pag.79
BOVINO BRASILE	pag.81
BOVINO ARGENTINA	pag.82



1 LOMBATA

6 NOCE

11 FESONE DI SPALLA

16 MUSCOLO ANTERIORE

2 FILETTO

7 FESA

12 COPERTINA

17 BRACIOLE

3 SCAMONE

8 CAMPANELLO

13 FUSELLO DI SPALLA

18 PUNTA DI PETTO

4 GIRELLO

9 MUSCOLO POST.

14 BIANCOSTATO

19 REALE/SOTTOSPALLA

5 SOTTOFESA

10 PANCIA

15 SPALLA





IL BOVINO USA



Creekstone Farm è uno degli allevamenti di Black Angus più prestigiosi degli Stati Uniti. Segue il rigoroso programma "GRAIN FED" riconosciuto dalla US FDA che vieta l'utilizzo e la somministrazione di OGM, antibiotici e anabolizzanti agli animali. Creekstone Black Angus Beef nasce con un unico obiettivo: fornire carne di altissima qualità per soddisfare il palato degli intenditori. Infatti la carne Creekstone è molto marmorizzata, eccezionalmente tenera, succosa e gustosa. Negli Stati Uniti Creekstone Farm è l'unico macello che raccoglie solo ed esclusivamente Black Angus Beef, alimentati almeno per 140 giorni con cereali.



La disponibilità dei tagli è subordinata alla quota di importazione stabilita dalla Comunità Europea



SOTTOVUOTO 

17 

**ENTRECOTE
BLACK ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 791337



SOTTOVUOTO 

18 

**PUNTADI PETTO/BRISKET
BLACK ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 791338



SOTTOVUOTO 

18 

**BAVETTA/FLAP MEAT
BLACK ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 791336



SOTTOVUOTO 

19 

**REALE SQUADRATO
BLACK ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 790059



SOTTOVUOTO 

3 

**PICANHA
BLACK ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 791339





IL BOVINO USA

Snake River Farms alleva il WAGYU BEEF SENZA ORMONI per 30 mesi nelle grandi pianure dell'Idaho, non lontano dall'incontaminato fiume Snake. Il bestiame è allevato con scrupolosa attenzione da attenti allevatori che impongono una dieta lenta e di lunga durata. Infatti per 550 giorni i capi vengono nutriti con patate dell'Idaho e mais. La carne pertanto risulta morbida, tenera e gustosa. La marmorizzazione del manzo di SNAKE RIVER FARMS è superiore all'USDA Prime ed è pari a una mazzatura di 5 o più sul sistema di classificazione giapponese. Con queste caratteristiche risulta facile immaginarne la bontà all'assaggio.

SRF | 極
SNAKE RIVER FARMS.



La disponibilità dei tagli è subordinata alla quota di importazione stabilita dalla Comunità Europea



**ENTRECOTE
US WAGYU
BOVINO ADULTO**

COD. 791337

SOTTOVUOTO ◀

17 ◀



**PUNTA DI PETTO/BRISKET
US WAGYU
BOVINO ADULTO**

COD. 791338

SOTTOVUOTO ◀

18 ◀



**BAVETTA/FLAP MEAT
US WAGYU
BOVINO ADULTO**

COD. 791336

SOTTOVUOTO ◀

18 ◀



**REALE SQUADRATO
US WAGYU
BOVINO ADULTO**

COD. 790059

SOTTOVUOTO ◀

19 ◀



**PICANHA
US WAGYU
BOVINO ADULTO**

SOTTOVUOTO ◀

3 ◀

COD. 791339





IL BOVINO USA



Kansas Ranch adotta un particolare procedimento per il trattamento della carne che, grazie ad una rigorosa selezione di esemplari, unita ad una dieta specifica a base di mais, garantisce tenerezza e gusto. Il bestiame è 100% di pura razza Black Angus, verificata dal test del DNA e non è sottoposto a cure ormonali per la crescita. Per un minimo 120 giorni i capi vengono alimentati con una dieta a base di granoturco. Negli allevamenti e negli stabilimenti di produzione vengono seguiti rigorosi protocolli internazionali che garantiscono e verificano tutti gli indicatori associati al benessere animale.



La disponibilità dei tagli è subordinata alla quota di importazione stabilita dalla Comunità Europea



SOTTOVUOTO

17

**ENTRECOTE
BLACK ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 791337



SOTTOVUOTO

18

**PUNTA DI PETTO/BRISKET
BLACK ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 791338



SOTTOVUOTO

18

**BAVETTA/FLAP MEAT
BLACK ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 791336



SOTTOVUOTO

19

**REALE SQUADRATO
BLACK ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 790059



SOTTOVUOTO

3

**PICANHA
BLACK ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 791339





**ENTRECOTE
BISONTE**

COD. 705913

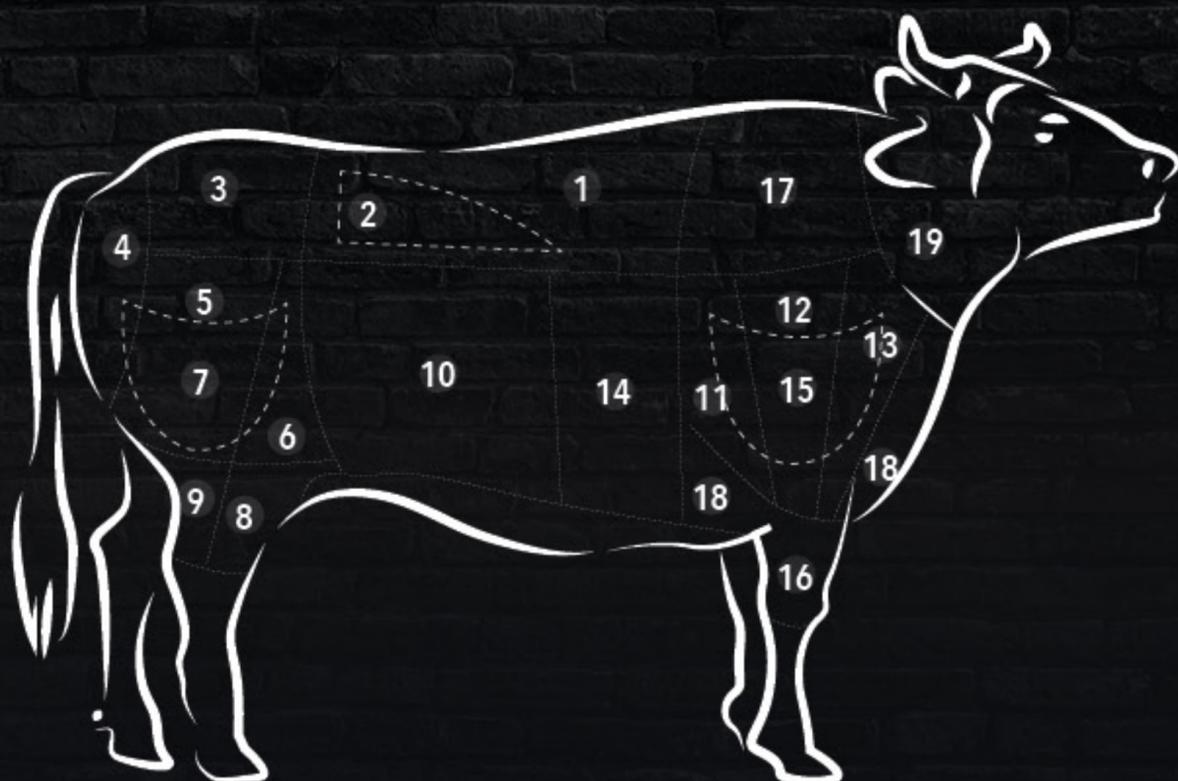


**ENTRECOTE
US WAGYU
BOVINO ADULTO**

COD. 791150



I TAGLI



1 LOMBATA

6 NOCE

11 FESONE DI SPALLA

16 MUSCOLO ANTERIORE

2 FILETTO

7 FESA

12 COPERTINA

17 BRACIOLE

3 SCAMONE

8 CAMPANELLO

13 FUSELLO DI SPALLA

18 PUNTA DI PETTO

4 GIRELLO

9 MUSCOLO POST.

14 BIANCOSTATO

19 REALE/SOTTOSPALLA

5 SOTTOFESA

10 PANCIA

15 SPALLA

SOTTOVUOTO

17



**COSTATA ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 790954

SOTTOVUOTO 

17 



**ENTRECOTE
ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 790953

SOTTOVUOTO 

18 



**BAVETTA/FLAP MEAT
ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 774214

SOTTOVUOTO 

19 



**REALE SQUADRATO
ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 790955

SOTTOVUOTO 

18 



**PUNTA DI PETTO/BRISKET
ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 773769

SOTTOVUOTO 

1-17 



**COSTINE PER ASADO
ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 773327





IL BOVINO URUGUAY



Tacuarembò Angus rappresenta lo standard di riferimento per la carne di qualità proveniente dall'Uruguay, origine che continua a riscuotere un crescente consenso tra gli intenditori. La riconosciuta qualità è ottenuta grazie al controllo completo della filiera da parte di Tacuarembò, che nei suoi feedlot alleva e seleziona i migliori capi, nel pieno rispetto del benessere animale e con un limitato utilizzo di antibiotici. La produzione di bovini avviene sia con sistema grass fed che grain fed, garantendo sempre elevatissimi livelli qualitativi. L'assortimento dei tagli disponibili copre ogni esigenza di utilizzo, grazie anche alla grande versatilità di questi apprezzati animali. Tutti gli indicatori associati al benessere animale.



La disponibilità dei tagli è subordinata alla quota di importazione stabilita dalla Comunità Europea



SOTTOVUOTO 
17 



**ENTRECOTE
ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 745081



SOTTOVUOTO 
2 



**FILETTO
ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 773816 - 774025



SOTTOVUOTO 
3 



**SCAMONE
ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 705582



SOTTOVUOTO 
1 



**ROASTBEEF ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 774820



SOTTOVUOTO 
5 



**PICANHA ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 774215





SOTTOVUOTO 

1 



**ROASTBEEF
ANGUS
BOVINO ADULTO**
COD. 116845



SOTTOVUOTO 

5 



**PICANHA
ANGUS
BOVINO ADULTO**
COD. 277254



SOTTOVUOTO 

2 



**FILETTO
ANGUS
BOVINO ADULTO**
COD. 774821



SOTTOVUOTO 

17 



**ENTRECOTE
ANGUS
BOVINO ADULTO**
COD. 754335



SOTTOVUOTO 

3 



**SCAMONE
ANGUS
BOVINO ADULTO**
COD. 774822



SOTTOVUOTO 

19 



**REALE
ANGUS
BOVINO ADULTO**
COD. 177656



SOTTOVUOTO 

18 



**PUNTA DI PETTO/
BRISKET ANGUS
BOVINO ADULTO**
COD. 773741



SOTTOVUOTO 

18 

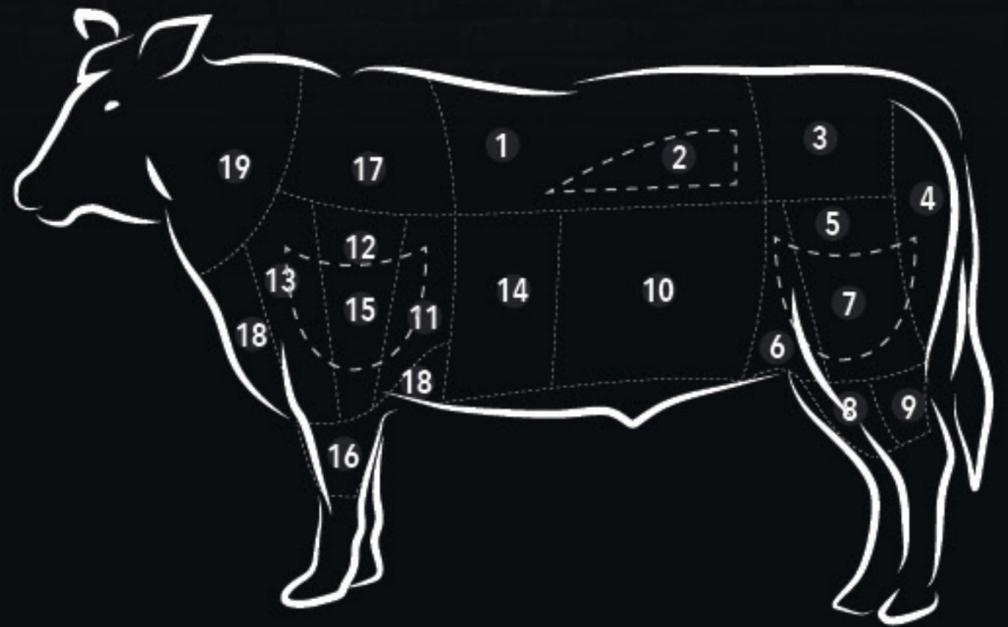


**BAVETTA/
FLAP MEAT
ANGUS
BOVINO ADULTO**
COD. 774024

ITAGLI



IL BOVINO **BRASILE**



1 LOMBATA

11 FESONE DI SPALLA

2 FILETTO

12 COPERTINA

3 SCAMONE

13 FUSELLO DI SPALLA

4 GIRELLO

14 BIANCOSTATO

5 SOTTOFESA

15 SPALLA

6 NOCE

16 MUSCOLO ANTERIORE

7 FESA

17 BRACIOLE

8 CAMPANELLO

18 PUNTA DI PETTO

9 MUSCOLO POST.

19 REALE/SOTTOSPALLA

10 PANCIA

SOTTOVUOTO

17



**ENTRECOTE
BOVINO ADULTO**

COD. 706226

SOTTOVUOTO

2



**FILETTO
BOVINO ADULTO**

COD. 192389

SOTTOVUOTO

1



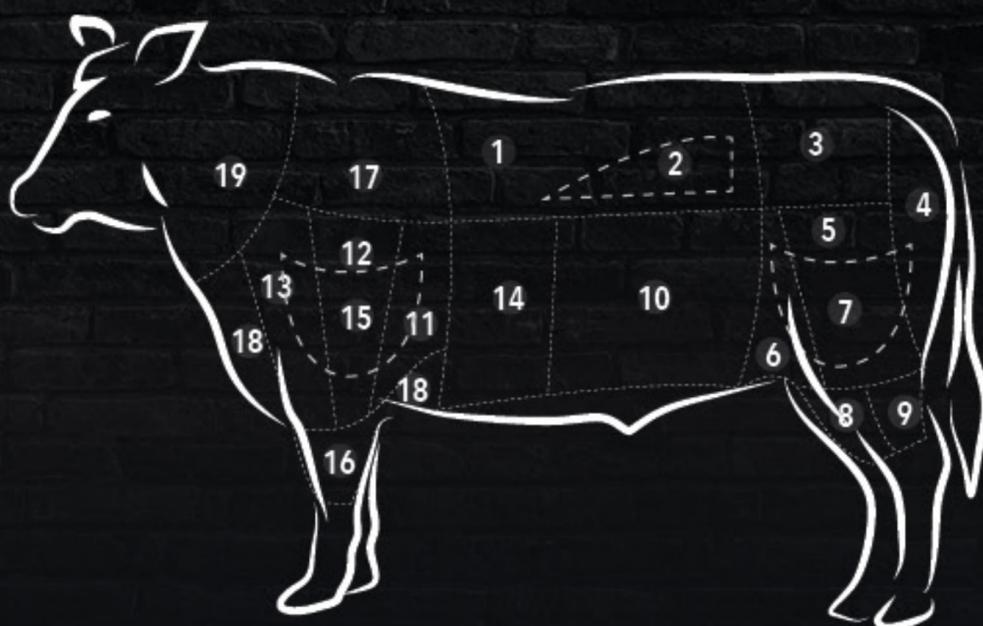
**ROASTBEEF
BOVINO ADULTO**

COD. 758805





I TAGLI



1 LOMBATA

6 NOCE

11 FESONE DI SPALLA

16 MUSCOLO ANTERIORE

2 FILETTO

7 FESA

12 COPERTINA

17 BRACIOLE

3 SCAMONE

8 CAMPANELLO

13 FUSELLO DI SPALLA

18 PUNTA DI PETTO

4 GIRELLO

9 MUSCOLO POST.

14 BIANCOSTATO

19 REALE/SOTTOSPALLA

5 SOTTOFESA

10 PANCIA

15 SPALLA



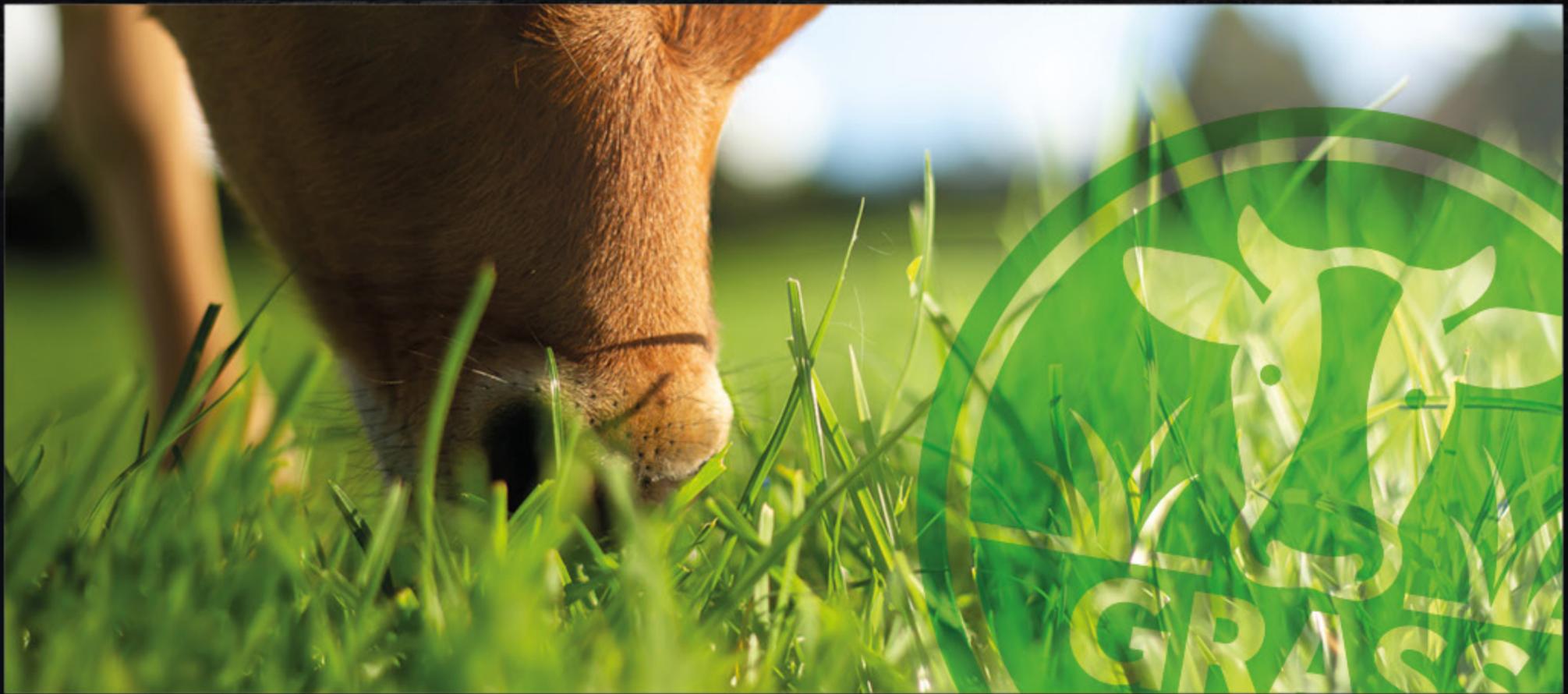
SOTTOVUOTO

1



**ROASTBEEF
BOVINO ADULTO**

COD. 706002



SOTTOVUOTO 

5 



PICANHA
BOVINO ADULTO

COD. 773970



SOTTOVUOTO 

17 



ENTRECOTE
BOVINO ADULTO

COD. 790046



SOTTOVUOTO 

3 



SCAMONE
BOVINO ADULTO

COD. 791153



SOTTOVUOTO 

2 



FILETTO
BOVINO ADULTO

COD. 773815 - 740824

IL BOVINO  **ARGENTINA**



SOTTOVUOTO 

17 



**ENTRECOTE
BOVINO ADULTO**

COD. 790046



SOTTOVUOTO 

19 



**REALE
BOVINO ADULTO**

COD. 760160



SOTTOVUOTO 

3 



**SCAMONE
BOVINO ADULTO**

COD. 706044



SOTTOVUOTO 

5 



**PICANHA
BOVINO ADULTO**

COD. 771596





SOTTOVUOTO 

18 



PUNTA DI PETTO/BRISKET
BOVINO ADULTO

COD. 774823



SOTTOVUOTO 

1 



ROASTBEEF
BOVINO ADULTO

COD. 706705



SOTTOVUOTO 

18 



BAVETTA/FLAP MEAT
BOVINO ADULTO

COD. 773293



SOTTOVUOTO 

19 



FILETTO
BOVINO ADULTO

COD. 773289

IL BOVINO  **ARGENTINA**

L' AUSTRALIA



MEATOUR

I MARCHI DELLA QUALITÀ



Grain fed indica un sistema di crescita con alimentazione integrata, erba più cereali. La differenza tra i diversi allevamenti è anche evidenziata dal numero di giorni che i bovini vengono nutriti con cereali.

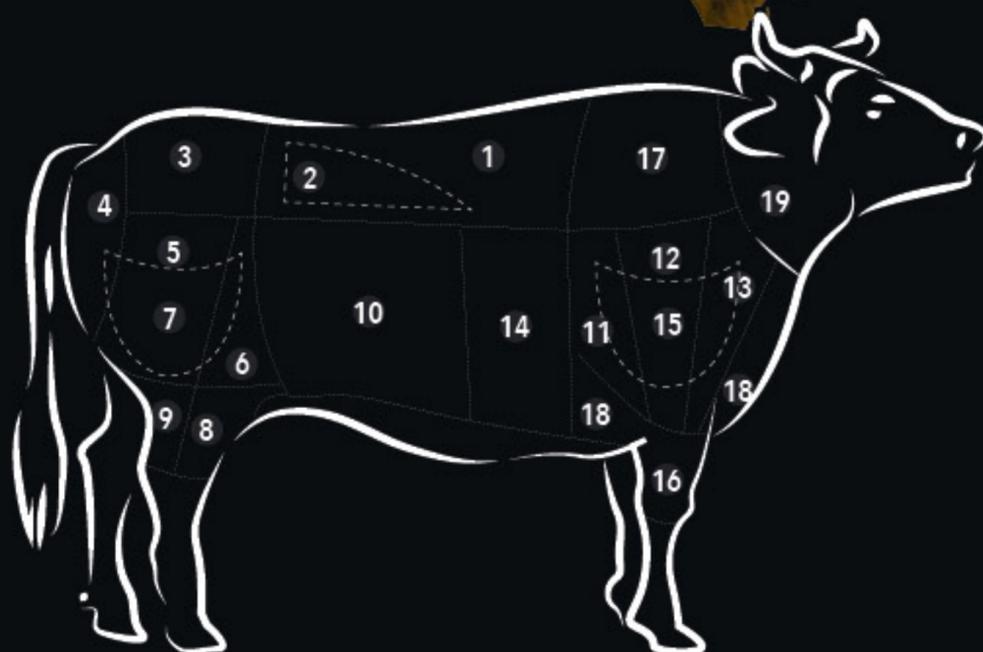


Grass fed significa letteralmente "nutrito a erba". E per allevamento grass fed, si intende un sistema di crescita che permette ai bovini di restare al pascolo per l'intero ciclo di vita, dalla nascita alla macellazione.





I TAGLI



1 LOMBATA

6 NOCE

11 FESONE DI SPALLA

16 MUSCOLO ANTERIORE

2 FILETTO

7 FESA

12 COPERTINA

17 BRACIOLE

3 SCAMONE

8 CAMPANELLO

13 FUSELLO DI SPALLA

18 PUNTA DI PETTO

4 GIRELLO

9 MUSCOLO POST.

14 BIANCOSTATO

19 REALE/SOTTOSPALLA

5 SOTTOFESA

10 PANCIA

15 SPALLA

SOTTOVUOTO

19



**REALE SQUADRATO
WAGYU
BOVINO ADULTO**

COD. 790678



IL BOVINO AUSTRALIA



Il termine giapponese Wagyu deriva da Wa (Giappone) e gyu (bue) ed è riferito a parecchie razze di bovino in grado di produrre carni intensamente marmorizzate. Al di fuori del Giappone l'Australian Wagyu Association resta la più grande associazione di produttori Wagyu. In Australia vengono allevati sia capi importati dal Giappone che incroci (soprattutto Angus), derivati da razze locali. I Wagyu australiani sono alimentati con dieta a base di cereali per gli ultimi 300/400 giorni. E per questo che le carni selezionate dall'Oakey Premium Wagyu sono di qualità straordinaria.

La disponibilità dei tagli è subordinata alla quota di importazione stabilita dalla Comunità Europea

Oakey Premium
WAGYU



SOTTOVUOTO

17



**ENTRECOTE
WAGYU
BOVINO ADULTO**

COD. 790570

SOTTOVUOTO

18



**PUNTA DI PETTO/BRISKET
WAGYU
BOVINO ADULTO**

COD. 774824

SOTTOVUOTO

18



**BAVETTA/FLAP MEAT
WAGYU
BOVINO ADULTO**

COD. 110772

SOTTOVUOTO

5



**PICANHA
WAGYU
BOVINO ADULTO**

COD. 749356





IL BOVINO AUSTRALIA



Black Onyx è puro manzo Black Angus, allevato e nutrito in modo impeccabile. I capi crescono nel clima fresco degli altipiani australiani del New England e vengono nutriti con cereali per un minimo di 270 giorni. Questa dieta, combinata con la razza e il clima, consente di raggiungere risultati di eccellenza, con animali che sviluppano un elevato punteggio in termini di marezza. Il rigido protocollo adottato dagli allevatori australiani per la selezione Black Onyx, prevede un lento piano di crescita dei capi e il ritmo si differenzia da altri allevamenti perché resta lento e naturale, simile a quello di un pascolo.

La disponibilità dei tagli è subordinata alla quota di importazione stabilita dalla Comunità Europea



SOTTOVUOTO 

17 



**ENTRECOTE
BLACK ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 790570

SOTTOVUOTO 

18 



**PUNTA DI PETTO/BRISKET
BLACK ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 774824

SOTTOVUOTO 

18 



**BAVETTA/FLAP MEAT
BLACK ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 110772

SOTTOVUOTO 

19 



**REALE SQUADRATO
BLACK ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 763334

SOTTOVUOTO 

5 



**PICANHA
BLACK ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 749356





IL BOVINO AUSTRALIA



Black Market riesce a garantire per tutto l'anno una carne di qualità eccezionale, perché i suoi capi sono 100% Black Angus e il programma di alimentazione è completato con grani prodotti esclusivamente nell'azienda agricola. Inoltre per garantire la massima sicurezza il programma di allevamento è approvato dal MLA (Meat e Livestock Australia) e la tracciabilità della carne è assicurata fino al cliente, grazie ad un sistema informatico basato sul riconoscimento del DNA. La carne di manzo australiana viene consegnata in Europa attraverso il sistema EUCA, accreditato dall'Unione Europea.

La disponibilità dei tagli è subordinata alla quota di importazione stabilita dalla Comunità Europea

BLACK MARKET



SOTTOVUOTO 

17 



**ENTRECOTE
BLACK ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 790570

SOTTOVUOTO 

18 



**PUNTA DI PETTO/BRISKET
BLACK ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 774824

SOTTOVUOTO 

18 



**BAVETTA/FLAP MEAT
BLACK ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 110772

SOTTOVUOTO 

19 



**REALE SQUADRATO
BLACK ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 763334

SOTTOVUOTO 

5 



**PICANHA
BLACK ANGUS
BOVINO ADULTO**

COD. 749356



LA NUOVA ZELANDA



I MARCHI DELLA QUALITÀ



Grain fed indica un sistema di crescita con alimentazione integrata, erba più cereali. La differenza tra i diversi allevamenti è anche evidenziata dal numero di giorni che i bovini vengono nutriti con cereali.



Grass fed significa letteralmente "nutrito a erba". E per allevamento grass fed, si intende un sistema di crescita che permette ai bovini di restare al pascolo per l'intero ciclo di vita, dalla nascita alla macellazione.



IL BOVINO NUOVA ZELANDA

L'Ocean Beef è un prodotto unico. I capi vengono cresciuti da appassionati allevatori sulle isole della Nuova Zelanda, circondate dall'Oceano Pacifico: la terra è incontaminata e i paesaggi spettacolari. Il bestiame è nutrito con la migliore erba, selezionati cereali (no OGM) e fresca aria del mare. Per i primi 18 mesi i bovini restano nei lussureggianti pascoli, poi solo i migliori capi vengono avviati al programma Ocean Beef. Per tutto il periodo sono alimentati e controllati per garantire salute e benessere, riducendo al minimo lo stress.

La disponibilità dei tagli è subordinata alla quota di importazione stabilita dalla Comunità Europea



SOTTOVUOTO 

17 



**ENTRECOTE
BOVINO ADULTO**

COD. 109377

SOTTOVUOTO 

19 



**REALE SQUADRATO
BOVINO ADULTO**

COD. 750291

SOTTOVUOTO 

18 



**PUNTA DI PETTO/BRISKET
BOVINO ADULTO**

COD. 773296

SOTTOVUOTO 

18 



**BAVETTA/FLAP MEAT
BOVINO ADULTO**

COD. 772521



I TAGLI



L'AGNELLO

NUOVA ZELANDA

1 TESTA

2 COLLO

3 SPALLA

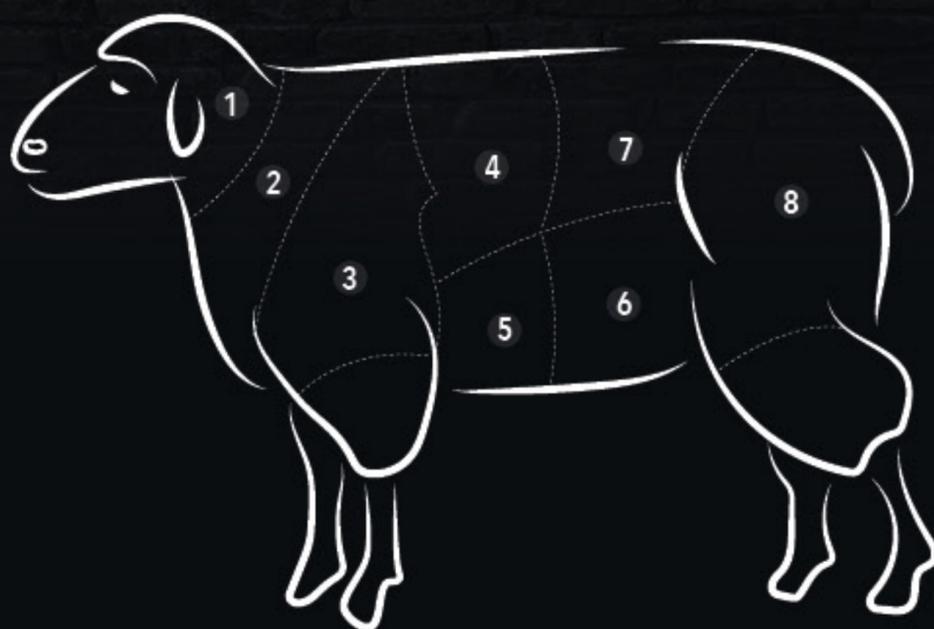
4 COSTOLETTE

5 PETTO

6 PANCIA

7 LOMBO

8 COSCIA



SOTTOVUOTO

4-7

**CARRE FRENCHED
RACKS 75MM
AGNELLO**

COD. 705681



SOTTOVUOTO

4-7

**CARRE FRENCHED
RACKS 35MM
AGNELLO**

COD. 705715



SOTTOVUOTO

4-7

**SELLA
AGNELLO**

COD. 705749



SOTTOVUOTO

8

**COSCE
AGNELLO**

COD. 705731





MEATOUR



IL GIAPPONE





**ENTRECOTE
WAGYU
BOVINO ADULTO**

COD. 774500



**ROASTBEEF
WAGYU
BOVINO ADULTO**

COD. 774509



MEATOUR

GLI AVICUNICOLI

IL POLLO pag.97

IL TACCHINO pag.99

ALTRE CARNI pag.101

ANATRA - QUAGLIA - CONIGLIO



I TAGLI



1 PETTO

2 COSCIA

3 SOVRACOSCIA

4 ALI

5 SCHIENA

6 COLLO/TESTA



FRESCO

1

**PETTO INTERO
POLLO**

COD. 872077 - 568584 - 350074



FRESCO

3-2

**COSCIOTTO
POLLO**

COD. 107342 - 291179 - 350082



FRESCO

3-2

**QUARTO
POSTERIORE
POLLO**

COD. 107409



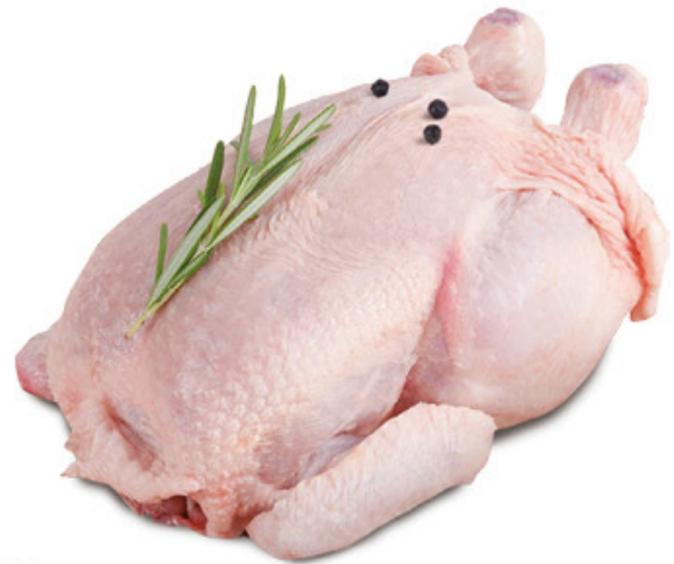
FRESCO 



**BUSTO
POLLO**

COD. 481481 - 350066 - 286096

FRESCO 



**POLLO
ROSTICCERIA**

COD. 107235 - 350058 - 291070

FRESCO 



**GALLETTO
VALLESPUGA**

COD. 236430



**GALLETTO
VALLESPUGA**



GLI AVICUNICOLI



FRESCO 

2 



**SOVRACOSCE
POLLO**

COD. 247205 - 350116 - 290650

FRESCO 

2 



**FUSI
POLLO**

COD. 107672 - 290668 - 350108

FRESCO 

1 



**ALI
POLLO**

COD. 313908 - 107334

FRESCO 



FARAONA

COD. 107433

I TAGLI



IL TACCHINO



1 PETTO

2 COSCIA

3 SOVRACOSCIA

4 ALI

5 SCHIENA

6 COLLO/TESTA

FRESCO



**BUSTO
TACCHINO**

COD. 107185 - 290718 - 350140

FRESCO

1



**FESA INTERA
TACCHINO**

COD. 681940 - 350165 - 107490

FRESCO

2

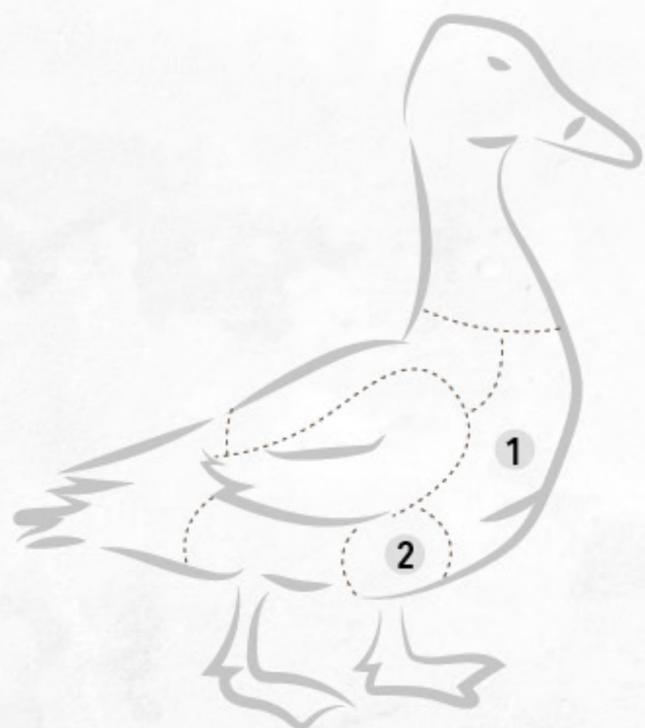


**COSCIA
TACCHINO**

COD. 350181 - 290759 - 230011

GLI AVICUNICOLI

ANATRA



1 PETTO

2 COSCIA



FRESCO

2

**COSCIA
ANATRA**

COD. 585067



FRESCO

2

**PETTO
ANATRA**

COD. 777958

QUAGLIA



SOTTOVUOTO



**BUSTO
QUAGLIA**

COD. 107466

CONIGLIO



FRESCO



**CONIGLIO
INTERO**

COD. 107573



MEATOUR



HALAL



SOTTOVUOTO 

1-2-17 



**LOMBATA 8 COSTE
CON FILETTO BOVINO ADULTO
HALAL**

COD. 790967



SOTTOVUOTO 

19 



**REALE
BOVINO ADULTO
HALAL**

COD. 790966



SOTTOVUOTO 

11-13-15-16 



**SPALLA
BOVINO ADULTO
HALAL**

COD. 790968



SOTTOVUOTO 

3 



**SCAMONE
BOVINO ADULTO
HALAL**

COD. 791594



**HAMBURGER
BOVINO ADULTO
HALAL**

COD. 791714



SOTTOVUOTO 

6 



**NOCE
BOVINO ADULTO
HALAL**

COD. 791713



HALAL



SOTTOVUOTO 

8 

حلال
HALAL

**COSCIA
DI AGNELLO
HALAL**

COD. 791705

SOTTOVUOTO 

2-3 

**SPALLA DI
AGNELLO
HALAL**

COD. 790533

حلال
HALAL

SOTTOVUOTO 

4-7 

**SELLA DI AGNELLO
HALAL**

COD. 791706

حلال
HALAL

HALAL



MEATOUR

I CONFEZIONATI



FETTINE BIO
SCOTTONA BOVINO ADULTO
AL KG - SKIN

COD. 790807



TAGLIATA BIO
SCOTTONA BOVINO ADULTO
AL KG - SKIN

COD. 790805



COSTATA BIO
SCOTTONA BOVINO ADULTO
AL KG - SKIN

COD. 790806



HAMBURGER BIO
SCOTTONA BOVINO ADULTO
G 200 - SKIN

COD. 790620



HAMBURGER CHIANINA
BOVINO ADULTO
G 300 - SKIN

COD. 790939



HAMBURGER MARCHIGIANA
BOVINO ADULTO
G 300 - SKIN

COD. 790938



HAMBURGER MARCHIGIANA
BOVINO ADULTO
G 400 - ATM

COD. 790575



HAMBURGER CHIANINA
BOVINO ADULTO
G 400 - ATM

COD. 790563



HAMBURGER FASSONA PIEMONTESE
BOVINO ADULTO
G 400 - SKIN

COD. 790823



HAMBURGER FASSONA PIEMONTESE
BOVINO ADULTO
G 300 - SKIN

COD. 790937

| CONFEZIONATI

**HAMBURGER
ROMAGNOLA
BOVINO ADULTO
G 200 - SKIN**

COD. 790987



**HAMBURGER
LACK ANGUS USA
BOVINO ADULTO
G 200 - SKIN**

COD. 791258



**ROASTBEEF
URUGUAY
BOVINO ADULTO
G 200 - SKIN**

COD. 790935



**HAMBURGER
URUGUAY
BOVINO ADULTO
G 200 - SKIN**

COD. 791083



**SCAMONE
ARGENTINA
BOVINO ADULTO
G 200 - SKIN**

COD. 790936



**HAMBURGER
ARGENTINA
BOVINO ADULTO
G 200 - SKIN**

COD. 791081



**TAGLIATA NUOVA
ZELANDA
BOVINO ADULTO
G 200 - SKIN**

COD. 791075



**HAMBURGER
NUOVA ZELANDA
BOVINO ADULTO
G 200 - SKIN**

COD. 791084



| CONFEZIONATI



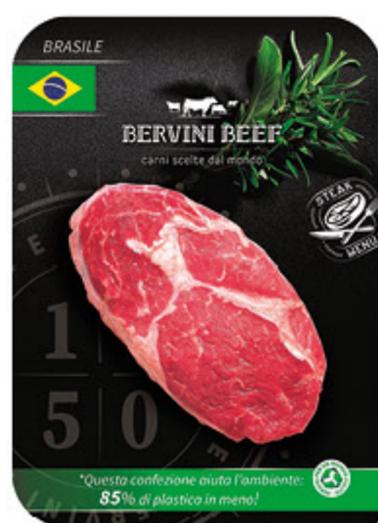
**ENTRECOTE
BRASILE
BOVINO ADULTO
G 200 - SKIN**

COD. 791076



**BUCKAROO
STEAK CANADA
BOVINO ADULTO
G 200 - SKIN**

COD. 791086



**ROAST BEEF
BRASILE
BOVINO ADULTO
G 200 - SKIN**

COD. 791085



**HAMBURGER
CANADA
BOVINO ADULTO
G 200 - SKIN**

COD. 791082



**TAGLIATA
ANGUS EUROPA
BOVINO ADULTO
G 200 - SKIN**

COD. 791149



**HAMBURGER
DE VACA RUBIA GALLEGA
G 300 - ATM**

COD. 790900



**HAMBURGER
ANGUS EUROPA
BOVINO ADULTO
G 200 - SKIN**

COD. 791148



**SALSICCIA
SUINO NERO
G 500 - ATM**

COD. 771751

I CONFEZIONATI

**HAMBURGER
SUINO NERO
G 260 - ATM
COD. 771752**



**POLPETTINE
SUINO NERO
G 240 - ATM
COD. 790910**



**MINI BURGER
SUINO NERO
G 240 - ATM
COD. 790911**



**TARTARE
BOVINO
CHIANINA
SKIN GR 160
COD. 791367**



**TARTARE
BOVINO
MARCHIGIANA
SKIN GR 160
COD. 791365**



**TARTARE
SCOTTONA
PIEMONTESE
SKIN GR 160
COD. 791364**



**TARTARE
VITELLO LATTE
SKIN GR 200
COD. 791406**



**SALSICCIA DI ARICCIA
MACINATA E PUNTA DI COLTELLO
COD. 791564 + 791569**



I CONFEZIONATI



**SALSICCIA DI ARICCIA
CON PROSCIUTTO**

COD. 791567



**BURGER BUFALO
SKIN GR 200**

COD. 791497



**BISTECCA BUFALO
"GOURMET SELECTION"
SKIN**

COD. 790957



**AMADORI
COTOLETTE
POLLO**

COD. 960836



**AMADORI
ORTAIOLE SPINACI**

COD. 377911



**AMADORI
LE BIRBE BOCCONCINI
POLLO**

COD. 960837



**AMADORI
CORDON BLEU**

COD. 960838



**UOVA
QUAGLIA**

COD. 753292

| CONFEZIONATI



**ARROSTICINI
AGNELLO
GR 430**
COD. 791074



**ARROSTICINI
SUINO**
COD. 790715



**SALSICCIA
LUGANEGA
SUINO**
COD. 790708 - 790851



**TURBANTI DI ZUCCHINE
BOVINO ADULTO/SUINO**
COD. 790737



**SPIEDINI RUSTICI
SUINO**
COD. 790740



**SALSICCIA
SUINO**
COD. 791099



**ARROSTICINI
GOLOSINI**
COD. 790721



**INVOLTINI
DI MELANZANA**
COD. 791552



**SPIEDINI
DI SUINO**

COD. 790718



**POLPA DI CINGLIALE
SOTTOVUOTO**

COD. 791534



**POLPA DI DAINO
SOTTOVUOTO**

COD. 791532



**IMPASTO PER SALSICCIA
SUINO
G 500 - SOTTOVUOTO**

COD. 791088



**IMPASTO PER SALSICCIA
SUINO
AL KG - SOTTOVUOTO**

COD. 790848

I CONFEZIONATI



adhoc

Il Cash & Carry su misura per te

adhocash.it

