



**CIC**  
**CARNI**

*dal 1982*

**CATALOGO GENERALE**  
GENERAL CATALOGUE



---

# INDICE | INDEX

<b>LA NOSTRA AZIENDA</b>   <i>OUR STORY</i>	pag. <b>2</b>
<b>LE NOSTRE CARNI</b>   <i>OUR MEATS</i>	pag. <b>4</b>
<b>LE NOSTRE SCELTE</b>   <i>OUR SELECTION</i>	pag. <b>5</b>
<b>LEGENDA</b>   <i>CAPTION</i>	pag. <b>7</b>
<b>LA NOSTRA PRODUZIONE</b>   <i>OUR LINE OF PRODUCTS</i>	pag. <b>9</b>
- <b>Gli arrostiticini d'Abruzzo</b>   <i>Traditional "Arrostiticini" of Abruzzo</i>	pag. <b>10</b>
- <b>I freschi</b>   <i>Fresh cuts</i>	pag. <b>13</b>
- <b>Gli stagionati</b>   <i>Cured meats</i>	pag. <b>16</b>
- <b>Linea barbecue</b>   <i>BBQ cuts</i>	pag. <b>23</b>
<b>LE NOSTRE LAVORAZIONI</b>   <i>OUR PRODUCTION:</i>	pag. <b>27</b>
- <b>Ovino</b>   <i>Sheep</i>	pag. <b>28</b>
- <b>Agnello</b>   <i>Lamb</i>	pag. <b>30</b>
- <b>Suino</b>   <i>Pork</i>	pag. <b>32</b>
- <b>Bovino</b>   <i>Beef</i>	pag. <b>38</b>
- <b>Vitello</b>   <i>Veal</i>	pag. <b>50</b>
- <b>Pollo</b>   <i>Chicken</i>	pag. <b>54</b>
- <b>Tacchino</b>   <i>Turkey</i>	pag. <b>58</b>
- <b>Animali da cortile</b>   <i>Poultry</i>	pag. <b>62</b>

# La nostra AZIENDA



Siamo un'azienda abruzzese e, da quasi **40 anni**, lavoriamo carni e produciamo arrosticini e salumeria tipica abruzzese. Dalla bottega di famiglia, dove abbiamo cominciato vendendo sezioni e salsicce artigianali, abbiamo fatto tanta strada, arrivando ad essere oggi un'**azienda di lavorazione carni** conosciuta ed apprezzata nel settore.



La fedeltà ai metodi ed alle ricette tradizionali, unitamente alle tecnologie più avanzate, ci permettono di garantire la qualità e la freschezza costante dei nostri prodotti; il sistema interno di autocontrollo, la **certificazione Haccp** e l'acquisizione del **Bollo CE**, garantiscono la conformità e la tracciabilità di tutta la filiera delle nostre carni, dall'acquisto esclusivo da fornitori certificati fino alla consegna rapida ed efficiente presso i clienti.



Il nostro reparto produttivo è stato organizzato secondo un antico schema artigianale, con diversi tecnici macellai che sono in grado di personalizzare la nostra offerta e "cucirla" addosso alle richieste specifiche di macellerie, distribuzione organizzata e ristoranti, per i quali abbiamo introdotto i servizi di frollatura e confezionamento in atmosfera protettiva (ATP).



Siamo "**Centro autorizzato per la lavorazione del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP**", marchio di qualità per le carni bovine fresche approvato dalla Comunità Europea per l'Italia.

Oltre a lavorare carni, produciamo e confezioniamo arrosticini e numerosi salumi artigianali: prosciutti, ventricine ed altre tipicità abruzzesi.



L'impegno e la passione con cui, dal 1982, svolgiamo il nostro lavoro, sono stati premiati anche da **Feedaty**, che ha misurato la soddisfazione espressa dai clienti assegnandoci il **• Certificato GOLD**.





We are a company located in Abruzzo, middle Italy, with more than **40 years of experience** in the meat processing, Arrostiticini's and typical Abruzzo's cold cuts production.

We started from a small family workshop selling dissected cuts and homemade sausages, coming, through hard work, to be a **meat processing company known** and respected in the field.

Our loyalty to traditional methods and recipes, together with the most advanced technologies, allow us to always guarantee the best quality and freshness of our products; our internal self-regulatory system, **the Haccp certification** and the acquisition of the **CE Stamp**, guarantee the compliance and the traceability of the entire supply chain of our meat, from the exclusive purchase from certified suppliers to the rapid and efficient delivery to customers.

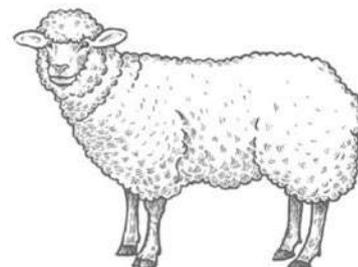
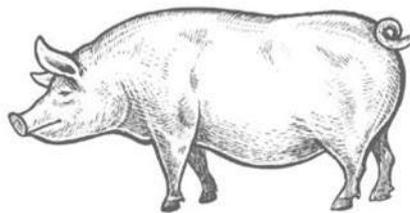
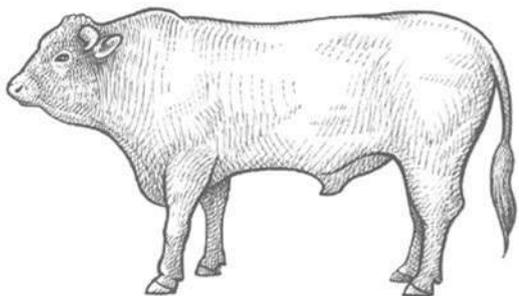
Our production department has been organized according to an antique artisanal scheme, with several butchers technicians who are able to customize our offer and "sew it" to the specific requests of butcher shops, organized distribution and restaurant owners, for which we have introduced the services of maturation and modified atmosphere packaging (MAP).

We are an **"Authorized Center for the Processing of the White Beef of the Central Apennines PGI"** (Protected geographical indication), quality label for fresh beef and veal approved by the European Community for Italy.

In addition to processing meat, we produce and package Arrostiticini and numerous several type of cured meats: hams, "ventricina" and other typical Abruzzo's products.

The commitment and the passion with which, since 1982, we carry out our work, were also rewarded by **Feedaty**, who measured the satisfaction expressed by customers by assigning us the **GOLD certificate**.

# Le nostre CARNI

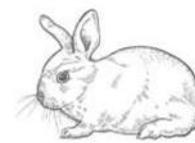
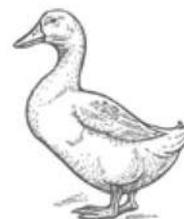
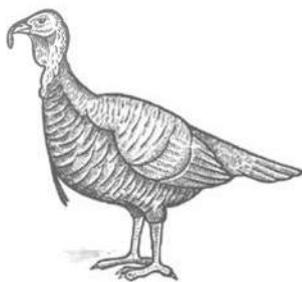


Acquistiamo solo da **fornitori selezionati e certificati**, operando un monitoraggio scrupoloso sugli allevamenti, tutti rigorosi e protetti, e sull'alimentazione dei capi; collaboriamo esclusivamente con **mattatoi e laboratori CE** e sottoponiamo a controlli giornalieri sia le materie prime in arrivo sia i prodotti che lavoriamo, a garanzia di un elevatissimo e costante standard qualitativo.

Tutte le fasi di lavorazione avvengono nel pieno rispetto della **catena del freddo**, mediante il controllo scrupoloso e costante delle temperature, dallo scarico fino all'uscita delle merci.

Il nostro **sistema di logistica**, fiore all'occhiello dei servizi Cic Carni, è rapido ed efficiente e garantisce l'estrema freschezza dei prodotti; la distribuzione avviene entro le **24 ore**, rispetto ad una media di settore di 48 ore.

Il rispetto delle ricette tradizionali è stato coniugato con la volontà di andare incontro ai gusti più moderni, per cui, negli anni, abbiamo fatto scelte differenti in termini di sapidità finale del prodotto, ingredienti e tipologie di confezionamento. Abbiamo, quindi, introdotto il sistema di packaging in **atmosfera protettiva (ATP)** che, grazie alla rimozione dei gas atmosferici dalla confezione ed all'inserimento di una miscela di gas puri, conferisce al prodotto una vita qualitativa molto più lunga, senza alcuna aggiunta di conservanti né additivi. La soluzione adottata, oltre a garantire al consumatore finale una carne dalle caratteristiche organolettiche inalterate, va in aiuto anche dei nostri clienti, per una migliore rotazione del loro magazzino.



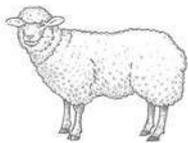
*We purchase only from **selected and certified suppliers**, scrupulously monitoring the farms, we select among the ones who follow strict regulation and work in a protected environment for the animals, following the best possible feeding methods; we collaborate exclusively with **slaughterhouses and CE laboratories** and perform daily quality checks to both the incoming raw materials and the products we work to guarantee a very high and constant quality standard.*

*All the processing steps take place in full compliance with the **cold chain**, through scrupulous and constant temperature control, from the unloading to the exit of the goods.*

*Our **logistics system**, flagship of Cic Carni services, is fast and efficient and guarantees the extreme freshness of the products; the distribution takes place within **24 hours**, compared to a sector average of 48 hours.*

*Respect for traditional recipes has been combined with the desire to meet the most modern tastes, so over the years we have made different choices in terms of final flavour of the product, ingredients and types of packaging. Therefore, we introduced the **modified atmosphere packaging (MAP)** which by removing atmospheric gases from the packaging and inserting a mixture of pure gases, gives the product a much longer quality life, without any addition of preservatives or additives. The solution adopted, in addition to guaranteeing a meat with unaltered organoleptic characteristics to the final consumer, also helps our customers, for a better rotation of their warehouse.*

# Le nostre SCELTE



## OVINO | SHEEP

L'ovino adulto è l'agnello da carne che viene macellato successivamente al superamento dell'anno di età. Carne tipica del territorio abruzzese, è saporita e succulenta, ottima alla griglia, in umido e per la preparazione di molte ricette. Il sapore e l'odore ricordano quelli della carne di agnello, con note più intense e robuste; contiene una buona quantità di proteine ed è un'ottima fonte di ferro.

*The adult sheep is the lamb that is slaughtered after passing the age of one year. Typical meat of the Abruzzo region, it is tasty and succulent, excellent grilled, stewed and for the preparation of many recipes. The taste and smell resemble those of lamb meat, with more intense and robust notes; it contains a good amount of protein and is an excellent source of iron.*



## AGNELLO | LAMB

L'agnello è un esemplare giovane, di età non superiore ai 12 mesi. Dal punto di vista nutrizionale, è un alimento ricco di proteine, facilmente digeribile e, se privato del grasso visibile, può annoverarsi tra le carni magre. Ottima cucinata ai ferri o arrosto.

*The lamb is a young specimen, with no more than 12 months of age. From a nutritional point of view, it is a food rich in protein, easily digestible and, if deprived of visible fat, it can be counted among the lean meats. Excellent grilled or roasted.*



## SUINO NAZIONALE | PORK

Il cosiddetto "Suino pesante", tipico delle regioni della Pianura Padana, nasce dall'incrocio delle razze Large White, Landrace e Duroc; è alimentato secondo uno specifico disciplinare e viene macellato ad un'età minima di 10 mesi, al raggiungimento di circa 160 kg. Le sue carni sono sode, compatte e sapide; inoltre contengono un ottimo quantitativo di proteine dall'alto valore biologico.

*The so-called "heavy swine", typical of the regions of the "Pianura Padana", originates from the crossing of the Large White, Landrace and Duroc breeds; it is fed according to a specific regulation and is slaughtered at a minimum age of 10 months, reaching about 160 kg. His flesh is firm, compact and savoury; they also contain an excellent quantity of high biological value proteins.*



## POLLO BIANCO SELEZIONE | WHITE CHICKEN

Quella del "Pollo Bianco" è una razza 100% italiana, allevata esclusivamente per la produzione di carne; caratterizzata dallo sviluppo del "doppio petto", è a crescita rapida e raggiunge il peso di 5 Kg già all'età di 4 mesi. I capi vengono alimentati in maniera scrupolosa, con mangimi vegetali; l'allevamento è a terra ed è vietato l'utilizzo di qualsiasi antibiotico. Data la giovane età di macellazione, la carne è molto soffice e ricca d'acqua, caratterizzata da un basso apporto di colesterolo.

*That of the "White Chicken" is a 100% Italian breed, bred exclusively for the production of meat; characterized by the development of the "double breasted", it grows very fast and reaches the weight of 5 Kg already at the age of 4 months. The animals are fed scrupulously with vegetable feed; breeding is on the ground and the use of any antibiotic is prohibited. Given the young age of slaughter, the meat is very soft and rich in water, characterized by a low intake of cholesterol.*



## POLLO GIALLO RUSTIPÒ | FREE-RANGE TYPE YELLOW CHICKEN

Pollo da allevamento, 100% italiano, caratterizzato dal colore ambrato delle sue carni. Cresciuto nel pieno rispetto delle normative vigenti nazionali ed europee a tutela del benessere animale, viene alimentato esclusivamente con cereali che ne determinano il sapore gustoso e rustico. A basso contenuto di grassi ed elevato contenuto proteico, il "Pollo Giallo" è molto digeribile ed adatto ad ogni tipo di preparazione.

*Farm chicken, 100% Italian, characterized by the amber colour of its meat. Growing up in full compliance with national and European regulations for the protection of animal welfare, it is fed exclusively with cereals that determine its tasty and rustic flavour. Low in fat and high in protein, "Pollo Giallo" (yellow chicken) is very digestible and suitable for any type of preparation.*

# Le nostre SCELTE



## BOVINO | BEEF

La carne bovina è una carne rossa, caratteristica che fa riferimento alla tipica colorazione dovuta all'abbondanza di mioglobina e di emoglobina; a seconda dell'animale macellato, viene suddivisa in carne di vitello, di bovino adulto, di vitellone, di manzo.

La nostra carne bovina appartiene solo a capi scelti, delle razze Marchigiana, Limousine, Charalaise, Blonde d'Aquitaine, tutte rigorosamente allevate e macellate in Italia.

Queste carni hanno un alto contenuto di ferro ed elevato valore proteico, che le rendono di primaria importanza nell'alimentazione di sportivi, bambini, ragazzi, anemici e donne in gravidanza.

*Beef is a red meat, a characteristic that refers to the typical colouring due to the abundance of myoglobin and haemoglobin; depending on the slaughtered animal, it is subdivided into veal, adult bovine, "vitellone" (young beef) and beef.*

*Our beef only comes from selected animals, from the Marchigiana, Limousine, Charalaise and Blonde d'Aquitaine breeds, all strictly bred and slaughtered in Italy.*

*These meats have a high iron content and high protein value, which make them of primary importance in the nutrition of sportsmen, children, boys, anemics and pregnant women.*



## VITELLONE BIANCO MARCHIGIANA IGP | YOUNG WHITE BEEF "MARCHIGIANA" (IGP)

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale racchiude nel proprio nome tutte le sue caratteristiche di unicità: "Vitellone" perché fa riferimento ai capi età compresa fra i 12 e i 24 mesi, caratterizzati da una carne molto magra, con una composizione in acidi grassi ottimale; "Bianco" per il colore tipico del mantello di queste razze, che permette di tollerare le radiazioni solari degli ambienti pascolativi; "Appennino centrale" perché è chiaramente l'indicazione della loro origine, dove vengono allevati da oltre 1500 anni, con un'alimentazione fatta di foraggi e mangimi tipici dell'area. Le pregiate caratteristiche organolettiche e nutrizionali della carne dei bovini, contraddistinti da questo marchio, ne fanno un alimento particolarmente salubre, consigliato soprattutto per l'alimentazione dei bambini, sana, bilanciata e ricca di proteine.

*The young white beef of the Central Apennines (IGP) contains in its name all its characteristics of uniqueness: "Vitellone" because it refers to the animals aged between 12 and 24 months, characterized by a very lean meat, with an optimal fatty acid composition; "White" for the typical colour of the coat of these breeds, which allows them to tolerate the solar radiations of the pastures; "Central Apennines" clearly an indication of their origin, where they have been raised for over 1500 years, with a diet made up of fodder and feed typical of the area. The precious organoleptic and nutritional characteristics of this meat, distinguished by his brand, make it a particularly healthy balanced and rich in proteins food, especially recommended for feeding children.*



## NEW! LINEA BBQ | NEW - BBQ LINE

Nel 2019, dall'incontro del know-how aziendale e della passione del food blogger Blushu (molto noto al grande pubblico per il suo blog sul BBQ) nasce una linea interamente dedicata al barbecue, con i tipici tagli americani di manzo, pollo e suino di prima scelta, per tutti gli amanti delle grigliate.

*In 2019, from the meeting of our company know-how and the passion of the food blogger Blushu (well known to the general public for his BBQ blog) we introduced a line entirely dedicated to BBQ, with typical American cuts of beef, chicken and pork, first choice for all BBQ lovers.*

# LEGENDA



## **CARNE APPESA | HANGING MEAT**

Sistema di consegna dedicato ai grossi tagli di carne fresca, a miglioramento dell'efficienza delle fasi di lavorazione e di stoccaggio.

*Delivery system dedicated to large cuts of fresh meat, meant to improve the efficiency of the processing and storage phases.*



## **IMBALLO PROFESSIONALE | PROFESSIONAL PACKAGING**

Preincarto a norma, provvisto di idoneità alimentare, in confezionamento non modificato, dedicato al mondo professionale, shelf-life tipica della carne fresca.

*Pre-drying according to standards, food approved, in unmodified packaging, dedicated to the professional world, typical shelf-life of fresh meat.*



## **SOTTOVUOTO TERMORETRAIBILE | VACUUM SHRINKING PACKAGING SYSTEM**

Confezionamento speciale mediante eliminazione totale dell'aria dagli imballaggi, conseguente sigillatura ermetica e successivo bagno in acqua calda per migliorare la tenuta del prodotto. Nessun conservante né additivo, mantenimento ottimale di proprietà nutritive, aromi e sapori; shelf life fino a 40 gg.

*Special packaging system through elimination of air from the packs, resulting in hermetic sealing and subsequent bathing in hot water to improve the seal of the product. No preservatives or additives, optimal maintenance of nutritional properties, aromas and flavors; shelf life up to 40 days.*



## **ATP CATERING | MAP CATERING**

Linea di confezionamento dedicata al mondo della ristorazione. Sistema di packaging in atmosfera protettiva (ATP): nessun conservante né additivo, caratteristiche organolettiche inalterate, shelf life fino a 12 gg.

*Packaging line dedicated to the catering world. Modified atmosphere packaging (MAP) system: no preservatives or additives, unaltered organoleptic characteristics, shelf life up to 12 days.*



## **ATP RETAIL | MAP RETAIL**

Linea di confezionamento dedicata al banco e libero servizio. Sistema di packaging in atmosfera protettiva (ATP): nessun conservante né additivo, caratteristiche organolettiche inalterate, shelf life fino a 12 gg.

*Packaging line dedicated to the fresh counter and to free service. Modified atmosphere packaging (MAP) system: no preservatives or additives, unaltered organoleptic characteristics, shelf life up to 12 days.*



## **SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO | GLUTEN-FREE AND LACTOSE-FREE**

I prodotti indicati con questa dicitura sono preparati e confezionati con ingredienti che naturalmente non contengono l'allergene indicato, all'interno di ambienti non contaminati. Anche le procedure di lavorazione sono dedicate al fine di non contaminare le produzioni.

*The products labelled gluten-free and lactose-free are prepared and packaged with ingredients that naturally do not contain the indicated allergen, in uncontaminated environments. Also, the working procedures are dedicated in order not to contaminate the productions.*



## **SENZA CONSERVANTI NÈ COLORANTI | PRESERVATIVE AND COLORANT-FREE**

Prodotti realizzati e confezionati senza l'utilizzo di alcun additivo conservante nè colorante

*Products made and packaged without the use of any preservative or colouring additive.*

# LEGENDA



## **FROLLATURA A SECCO | DRY AGING**

Servizio dedicato alle carni bovine ed ovine, al fine di conferire tenerezza ed esaltare il gusto. Refrigerazione in condizioni di umidità controllata, di durata variabile (dai 10 gg agli oltre 3 mesi), in base alla razza, al tipo di fibre ed all'età dell'animale.

*Service dedicated to beef and sheep meat, in order to give tenderness and enhance the taste. Refrigeration in conditions of controlled humidity, of variable duration (from 10 days to over 3 months), based on the breed, the type of fiber and the age of the animal.*



## **PRODOTTO FRESCO | FRESH PRODUCT**

Prodotto realizzato con carni fresche di macellazione, con conservazione tra 0°C e +4° C.

*Product made with fresh butchered meat, stored between 0 °C and + 4 °C.*



## **PRODOTTO CONGELATO | FROZEN PRODUCT**

Prodotto lavorato fresco ed immediatamente portato al "freddo sotto zero" tramite abbattimento a -40°C, per prolungare la conservazione delle carni e mantenerne le qualità organolettiche.

*Product processed fresh and immediately brought to "cold below zero" by lowering temperature at -40 °C, to prolong the conservation of the meat and maintain its organoleptic qualities.*



## **PRODOTTO STAGIONATO | CURED PRODUCTS**

Processo di "invecchiamento controllato" dedicato ai salumi, di durata variabile fino a 18 mesi, realizzato in locali con umidità e temperature controllate.

*Controlled aging" process dedicated to cold cuts, lasting up to 18 months, made in rooms with controlled humidity and temperature.*



## **SOLO PRIMI TAGLI | ONLY FIRST CUTS**

Prodotto realizzato con il solo utilizzo di carni di primo taglio, la migliore per qualità e distribuzione di grasso.

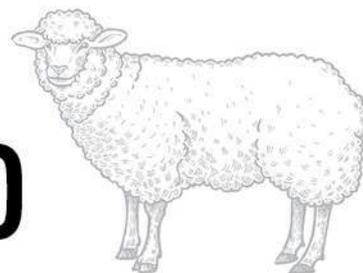
*Product made using only first-cut meat, the best for fat quality and distribution.*

*La nostra*  
**PRODUZIONE**



# Gli

# ARROSTICINI D'ABRUZZO



L'**Arrosticino D'Abruzzo** è la preparazione a base di carne più famosa del territorio. Strettamente legata alla tradizione pastorale locale, l'origine degli arrosticini va ricercata sulle vie della transumanza, quando i pastori abruzzesi, per sfruttare appieno le carni delle loro pecore, le tagliavano in piccoli pezzi, infilandoli su ceppi di legno di sanguinella.

Così, nel tempo, questi spiedini di carne di pecora sono entrati nel cuore di tutti gli abruzzesi e non, fino a valicare, oggi, i confini nazionali.

La **materia prima** adoperata per la produzione degli arrosticini consiste in carni fresche ottenute da ovini di età non inferiore ai 12 mesi. Dopo un periodo minimo di frollatura, le carni vengono dapprima sezionate, poi disossate interamente a mano, per permettere una selezione accurata delle parti migliori. Successivamente le carni e il grasso vengono ridotti in piccoli pezzi ed infilzati, alternativamente, su un ceppo.

L'arrosticino **non contiene né coloranti né conservanti** e le sue carni, molto nutrienti e ricche di proteine, costituiscono una buona fonte di ferro.

*The "Arrosticino D'Abruzzo" is the most famous meat preparation in the area. Closely linked to the local pastoral tradition, the origin of "Arrosticini" is to be found on the routes of transhumance, when the shepherds from Abruzzo, to take full advantage of the meat of their sheep, cut them into small pieces, putting them on wood skewers made from dogwood.*

*Thus, over time, these skewers of sheep meat have entered the hearts of all the people of Abruzzo but also of Italy, up to the point of crossing national borders today.*

*The raw material used for the production of Arrosticini consists of fresh meat obtained from sheep of an age not less than 12 months. After a minimum period of maturation, the meat is first sectioned, then completely boned by hand, to allow a careful selection of the best parts. Subsequently the meats and the fat are reduced into small pieces and pierced, alternatively, on a skewer.*

*'Arrosticino' contains neither colourings nor preservatives and its meat, very nutritious and rich in protein, is a good source of iron.*

## ARROSTICINI 20 GR

Arrosticini



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



**Cod. 0075**

**PESO/WEIGHT:** 2,3 Kg - 105 pezzi interfolgiati  
2,3 Kg - 105 interleaved pieces

**CONFEZIONE/PACK:** singola in ATP/single in MAP

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**Cod. 0256**

**PESO/WEIGHT:** 0,95 Kg - 45 pezzi interfolgiati  
0,95 Kg - 45 interleaved pieces

**CONFEZIONE/PACK:** singola in ATP/single in MAP

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C

**FAMIGLIA  
FAMILY**

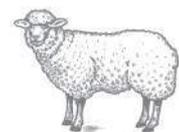
**Cod. 0435**

**PESO/WEIGHT:** 4,9 Kg - 225 pezzi interfolgiati  
4,9 Kg - 225 interleaved pieces

**CONFEZIONE/PACK:** imballo professionale  
professional packaging

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 5 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C

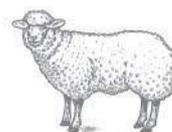


## ARROSTICINI 28 GR

Arrosticini



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



**Cod. 0282**

**PESO/WEIGHT:** 2,55 Kg - 91 pezzi interfogliati  
2,55 Kg - 91 interleaved pieces

**CONFEZIONE/PACK:** singola in ATP/single in MAP  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**Cod. 0281**

**PESO/WEIGHT:** 1,2 Kg - 39 pezzi interfogliati  
1,2 Kg - 39 interleaved pieces

**FAMIGLIA**  
FAMILY

**CONFEZIONE/PACK:** singola in ATP/single in MAP  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C

**Cod. 0357**

**PESO/WEIGHT:** 4,9 Kg - 169 pezzi interfogliati  
4,9 Kg - 169 interleaved pieces

**CONFEZIONE/PACK:** imballo professionale  
professional packaging  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 5 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**Cod. 0280**

**PESO/WEIGHT:** 0,5 Kg - 18 pezzi  
0,5 Kg - 18 pieces



**CONFEZIONE/PACK:** singola in ATP/single in MAP  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C

## ARROSTICINI TIPO FATTI A MANO 30 GR

Handmade Type Arrosticini



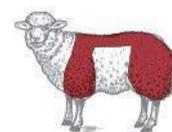
SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



**Cod. 0287**

**PESO/WEIGHT:** 2 Kg - 66 pezzi interfogliati  
2 Kg - 66 interleaved pieces

**CONFEZIONE/PACK:** singola in ATP/single in MAP  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



OUR LINE OF PRODUCTS | LA NOSTRA PRODUZIONE - Gli arrosticini d'Abruzzo



## ARROSTICISSIMI 38 GR

"Arrosticissimi"



SENZA GLUTINE LATTOSIO



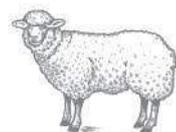
**Cod. 0285**

**PESO/WEIGHT:** 2 Kg - 66 pezzi interfogliati  
2 Kg - 66 interleaved pieces

**CONFEZIONE/PACK:** singola in ATP/single in MAP

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



## ARROSTICINI DI FEGATO CON CIPOLLA 36 GR

Liver arrosticini with onion



SENZA GLUTINE LATTOSIO



**Cod. 0288**

**PESO/WEIGHT:** 0,75 Kg - 22 pezzi  
0,75 Kg - 22 pieces

**CONFEZIONE/PACK:** singola in ATP/single in MAP

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



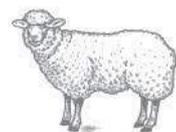
**Cod. 0295**

**PESO/WEIGHT:** 0,375 Kg - 11 pezzi  
0,375 Kg - 11 pieces

**CONFEZIONE/PACK:** singola in ATP/single in MAP

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



## SALSICCIA FRESCA DI SUINO ABRUZZESE

Abruzzo fresh pork sausage

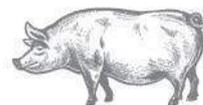
**Cod. 0143** PESO/WEIGHT: 3,5 Kg - 35 pezzi (100 g/cad)  
3,5 Kg - 35 pieces (100 g/each)



**CONFEZIONE/PACK:** singola/single  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



**Cod. 0224** PESO/WEIGHT: 0,8 Kg - 8 pezzi (100 g/cad)  
0,8 Kg - 8 pieces (100 g/each)



**CONFEZIONE/PACK:** singola/single  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C

## SALSICCIA FRESCA DI SUINO SENZA PEPE

Fresh pork sausage with no pepper

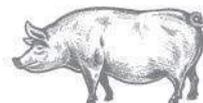
**Cod. 0142** PESO/WEIGHT: 3,5 Kg - 35 pezzi (100 g/cad)  
3,5 Kg - 35 pieces (100 g/each)



**CONFEZIONE/PACK:** singola/single  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



**Cod. 0170** PESO/WEIGHT: 0,6 Kg - 6 pezzi (100 g/cad)  
0,6 Kg - 6 pieces (100 g/each)



**CONFEZIONE/PACK:** singola/single  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C

## SALSICCIA FRESCA DI FEGATO DI SUINO

Fresh pork liver sausage

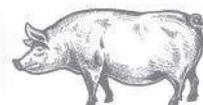
**Cod. 0144** PESO/WEIGHT: 3,5 Kg - 35 pezzi (100 g/cad)  
3,5 Kg - 35 pieces (100 g/each)



**CONFEZIONE/PACK:** singola/single  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



**Cod. 0308** PESO/WEIGHT: 0,6 Kg - 6 pezzi (100 g/cad)  
0,6 Kg - 6 pieces (100 g/each)



**CONFEZIONE/PACK:** singola/single  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C

## Cod. 0173 LAMBBURGER 100% PECORA 200 GR

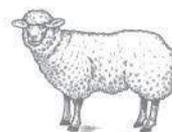
Lamb-burger 100% sheep



**PESO/WEIGHT:** 0,4 Kg - 2 pezzi/0,4 Kg - 2 pieces  
**CONFEZIONE/PACK:** singola in ATP/single in MAP  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



## HAMBURGER FRESCO BOVINO

Fresh beef burger

### Maxi Burger bovino diametro 125

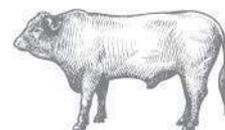
**Cod. 0310**

200 gr il pezzo  
200 gr a piece

**PESO/WEIGHT:** 0,4 Kg - 2 pezzi/0,4 Kg - 2 pieces  
**CONFEZIONE/PACK:** singola in ATP/single in MAP  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



### Hamburger Classico bovino diametro 125

**Cod. 0172**

120 gr il pezzo  
120 gr a piece

**PESO/WEIGHT:** 0,480 Kg - 4 pezzi/0,480 Kg - 4 pieces  
**CONFEZIONE/PACK:** singola in ATP/single in MAP  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C

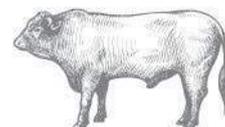
## Cod. 0338 MEGABURGER FRESCO BOVINO 250 GR

Mega beef burger

**PESO/WEIGHT:** 0,250 Kg - 1 pezzo/0,250 Kg - 1 piece  
**CONFEZIONE/PACK:** singola in ATP/single in MAP  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



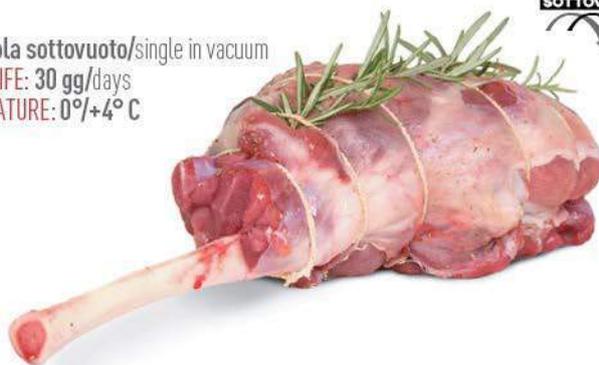
## Cod. 0333 COSCIA DI AGNELLO ALLE ERBE

Lamb leg with herbs

**PESO/WEIGHT:** 1,4/1,8 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto/single in vacuum  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



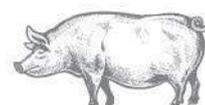
## Cod. 0242 VENTRICINA SPALMABILE IN BARATTOLO

Spreadable "ventricina" jar

**PESO/WEIGHT:** 0,390 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** vaso PET /PET jar  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



## PASTA DI SALSICCIA IN BARATTOLO

Sausage paste jar

**Cod. 0488**

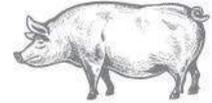
**PESO/WEIGHT:** 1 Kg il pezzo/1 Kg a piece  
**CONFEZIONE/PACK:** vaso PET /PET jar  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**

**Cod. 0255**

**PESO/WEIGHT:** 0,390 Kg il pezzo/0,390 Kg a piece  
**CONFEZIONE/PACK:** vaso PET /PET jar  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



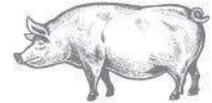
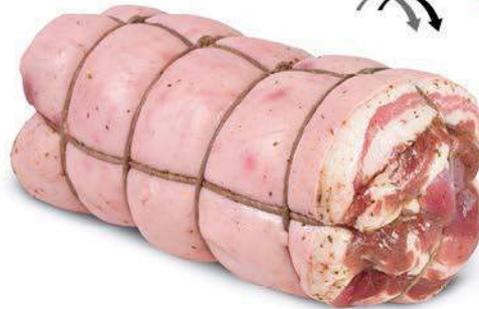
## Cod. 0147 PORCHETTA CRUDA INTERA

Whole uncooked "porchetta"

**PESO/WEIGHT:** 3 / 25 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
single in vacuum  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



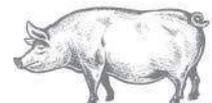
## Cod. 0345 PORCHETTA SEMICOTTA INTERA

Whole semi-cooked "porchetta"

**PESO/WEIGHT:** 3 / 15 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
single in vacuum  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



## Cod. 0267 PORCHETTA COTTA INTERA

Whole cooked "porchetta"

**PESO/WEIGHT:** 3 / 15 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
single in vacuum  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



### Cod. 0130 PROSCIUTTO NOSTRANO NAZIONALE STAGIONATO 16/18 MESI

Homemade traditional "prosciutto" aged 16/18 months

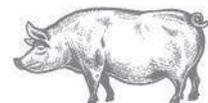
**PESO/WEIGHT:** 8 / 10 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 180 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** +4°/+20° C



### Cod. 0131 PROSCIUTTO DISSOSSATO NAZIONALE STAGIONATO 18 MESI

Homemade traditional boned "prosciutto" aged 18 months

**PESO/WEIGHT:** 7 / 9 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto/single in vacuum  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 100 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



### Cod. 0184 TRANCIO PROSCIUTTO NAZIONALE

Disponibile su ordinazione

Slice of traditional "prosciutto" - (available on order)

**PESO/WEIGHT:** 1 / 1,5 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto/single in vacuum  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 100 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



### Cod. 0229 CUORE DI PROSCIUTTO (CULATELLO)

"Culatello"

**PESO/WEIGHT:** 4 / 4,5 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola sfusa/single bulk  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 180 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** +4°/+20° C



## Cod. 0272 NOCINO STAGIONATO

Homemade "nocino"

**PESO/WEIGHT:** 1,5 / 2,5 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sfusa/single bulk

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 180 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** +4°/+20° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



## Cod. 0135 FIOCCO DI PROSCIUTTO

"Fiocco di prosciutto"

**PESO/WEIGHT:** 1 / 1,4 Kg circa

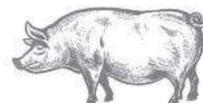
**CONFEZIONE/PACK:** singola sfusa/single bulk

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 180 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** +4°/+20° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



## LONZA STAGIONATA

Matured "lonza" (0132 whole - 0146 slice)

**Cod. 0132 (intero)**

**PESO/WEIGHT:** 2 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 180 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** +4°/+20° C

**Cod. 0146 (trancio)**

**PESO/WEIGHT:** 0,7 Kg

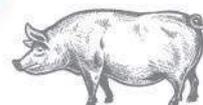
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 180 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



## FILETTO STAGIONATO

Matured fillet (0133 whole - 0341 slice)

**Cod. 0133 (intero)**

**PESO/WEIGHT:** 3 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 180 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** +4°/+20° C

**Cod. 0341 (trancio)**

**PESO/WEIGHT:** 0,5 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 180 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



## PANCETTA ARROTOLATA

Rolled pancetta/bacon (0134 whole - 0424 slice)

**Cod. 0134 (intero)** PESO/WEIGHT: 4 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 180 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** +4°/+20° C



**Cod. 0424 (trancio)** PESO/WEIGHT: 0,5 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
 single in vacuum  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 180 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



## PANCETTA TESA STAGIONATA

Stretched aged pancetta/bacon (0514 whole - 0428 slice)

**Cod. 0514 (intero)** PESO/WEIGHT: 2,5 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 180 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** +4°/+20° C



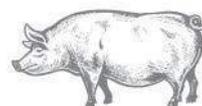
**Cod. 0428 (trancio)** PESO/WEIGHT: 0,3 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
 single in vacuum  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 180 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



## Cod. 0324 GUANCIALE STAGIONATO INTERO

Aged whole "guanciale"

PESO/WEIGHT: 0,7 / 2 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola sfusa /single bulk  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 180 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** +4°/+20° C



## Cod. 0212 COGLIONI DI MULO (MORTADELLA DI CAMPOTOSTO)

"Coglioni di mulo" (Campotosto's mortadella)

PESO/WEIGHT: 0,6 / 0,8 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola sfusa /single bulk  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 120 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** +4°/+20° C



## Cod. 0187 SALAMELLA DOLCE

Sweet salamella

**PESO/WEIGHT:** 0,350 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sfusa /single bulk

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 120 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** +4°/+20° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



## Cod. 0191 SALAMELLA PICCANTE

Spicy salamella

**PESO/WEIGHT:** 0,350 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sfusa /single bulk

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 120 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** +4°/+20° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



## SALSICCIA STAGIONATA CARNE

Dry sausage

**Cod. 0140**

**PESO/WEIGHT:** 3,5 Kg - 60 pezzi circa  
3,5 Kg - about 60 pieces

**CONFEZIONE/PACK:** sottovuoto/vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 90 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



**Cod. 0328**

**PESO/WEIGHT:** 0,400 Kg - 8 pezzi  
0,400 Kg - 8 pieces

**CONFEZIONE/PACK:** sottovuoto/vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 90 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C

## SALSICCIA STAGIONATA SENZA PEPE

Dry sausage with no pepper

**Cod. 0481**

**PESO/WEIGHT:** 3,5 Kg - 60 pezzi circa  
3,5 Kg - about 60 pieces

**CONFEZIONE/PACK:** sottovuoto/vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 90 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



**Cod. 0467**

**PESO/WEIGHT:** 0,400 Kg - 8 pezzi  
0,400 Kg - 8 pieces

**CONFEZIONE/PACK:** sottovuoto/vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 90 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C

## SALSICCIA STAGIONATA FEGATO

Dry liver sausage

**Cod. 0463** PESO/WEIGHT: 3 Kg - 60 pezzi circa  
3 Kg - about 60 pieces  
CONFEZIONE/PACK: sottovuoto/vacuum  
SCADENZA-TMC/SHELF LIFE: 90 gg/days  
TEMPERATURA/TEMPERATURE: 0°/+4° C



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



**Cod. 0482** PESO/WEIGHT: 0,400 Kg - 8 pezzi  
0,400 Kg - 8 pieces  
CONFEZIONE/PACK: sottovuoto/vacuum  
SCADENZA-TMC/SHELF LIFE: 90 gg/days  
TEMPERATURA/TEMPERATURE: 0°/+4° C

## ANGIOLETTI STAGIONATI

Dry "angioletti"

**Cod. 0652** PESO/WEIGHT: 2 Kg - 100 pezzi circa  
2 Kg - about 100 pieces  
CONFEZIONE/PACK: sottovuoto/vacuum  
SCADENZA-TMC/SHELF LIFE: 90 gg/days  
TEMPERATURA/TEMPERATURE: 0°/+4° C



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



**Cod. 0261** PESO/WEIGHT: 0,250 Kg - 12 pezzi  
0,250 Kg - 12 pieces  
CONFEZIONE/PACK: sottovuoto/vacuum  
SCADENZA-TMC/SHELF LIFE: 90 gg/days  
TEMPERATURA/TEMPERATURE: 0°/+4° C

## DIAVOLETTI STAGIONATI

Dry "diavoletti"

**Cod. 0651** PESO/WEIGHT: 2 Kg - 100 pezzi circa  
2 Kg - about 100 pieces  
CONFEZIONE/PACK: sottovuoto/vacuum  
SCADENZA-TMC/SHELF LIFE: 90 gg/days  
TEMPERATURA/TEMPERATURE: 0°/+4° C



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



**Cod. 0260** PESO/WEIGHT: 0,250 Kg - 12 pezzi  
0,250 Kg - 12 pieces  
CONFEZIONE/PACK: sottovuoto/vacuum  
SCADENZA-TMC/SHELF LIFE: 90 gg/days  
TEMPERATURA/TEMPERATURE: 0°/+4° C

## Cod. 0339 SALAME VENTRICINA VASTESE LUNGO

Ventricina salami

PESO/WEIGHT: 0,9 Kg  
CONFEZIONE/PACK: singola sfusa/single bulk  
SCADENZA-TMC/SHELF LIFE: 90 gg/days  
TEMPERATURA/TEMPERATURE: +4°/+20° C



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



## Cod. 0187 SALAMELLA DOLCE

Sweet salamella

**PESO/WEIGHT:** 0,350 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sfusa /single bulk

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 120 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** +4°/+20° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



## Cod. 0191 SALAMELLA PICCANTE

Spicy salamella

**PESO/WEIGHT:** 0,350 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sfusa /single bulk

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 120 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** +4°/+20° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



## SALSICCIA STAGIONATA CARNE

Dry sausage

**Cod. 0140**

**PESO/WEIGHT:** 3,5 Kg - 60 pezzi circa  
3,5 Kg - about 60 pieces

**CONFEZIONE/PACK:** sottovuoto/vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 90 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



**Cod. 0328**

**PESO/WEIGHT:** 0,400 Kg - 8 pezzi  
0,400 Kg - 8 pieces

**CONFEZIONE/PACK:** sottovuoto/vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 90 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C

## SALSICCIA STAGIONATA SENZA PEPE

Dry sausage with no pepper

**Cod. 0481**

**PESO/WEIGHT:** 3,5 Kg - 60 pezzi circa  
3,5 Kg - about 60 pieces

**CONFEZIONE/PACK:** sottovuoto/vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 90 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



**Cod. 0467**

**PESO/WEIGHT:** 0,400 Kg - 8 pezzi  
0,400 Kg - 8 pieces

**CONFEZIONE/PACK:** sottovuoto/vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 90 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C

## SALSICCIA STAGIONATA FEGATO

Dry liver sausage

**Cod. 0463** PESO/WEIGHT: 3 Kg - 60 pezzi circa  
3 Kg - about 60 pieces  
CONFEZIONE/PACK: sottovuoto/vacuum  
SCADENZA-TMC/SHELF LIFE: 90 gg/days  
TEMPERATURA/TEMPERATURE: 0°/+4° C



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



**Cod. 0482** PESO/WEIGHT: 0,400 Kg - 8 pezzi  
0,400 Kg - 8 pieces  
CONFEZIONE/PACK: sottovuoto/vacuum  
SCADENZA-TMC/SHELF LIFE: 90 gg/days  
TEMPERATURA/TEMPERATURE: 0°/+4° C

## ANGIOLETTI STAGIONATI

Dry "angioletti"

**Cod. 0652** PESO/WEIGHT: 2 Kg - 100 pezzi circa  
2 Kg - about 100 pieces  
CONFEZIONE/PACK: sottovuoto/vacuum  
SCADENZA-TMC/SHELF LIFE: 90 gg/days  
TEMPERATURA/TEMPERATURE: 0°/+4° C



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



**Cod. 0261** PESO/WEIGHT: 0,250 Kg - 12 pezzi  
0,250 Kg - 12 pieces  
CONFEZIONE/PACK: sottovuoto/vacuum  
SCADENZA-TMC/SHELF LIFE: 90 gg/days  
TEMPERATURA/TEMPERATURE: 0°/+4° C

## DIAVOLETTI STAGIONATI

Dry "diavoletti"

**Cod. 0651** PESO/WEIGHT: 2 Kg - 100 pezzi circa  
2 Kg - about 100 pieces  
CONFEZIONE/PACK: sottovuoto/vacuum  
SCADENZA-TMC/SHELF LIFE: 90 gg/days  
TEMPERATURA/TEMPERATURE: 0°/+4° C



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



**Cod. 0260** PESO/WEIGHT: 0,250 Kg - 12 pezzi  
0,250 Kg - 12 pieces  
CONFEZIONE/PACK: sottovuoto/vacuum  
SCADENZA-TMC/SHELF LIFE: 90 gg/days  
TEMPERATURA/TEMPERATURE: 0°/+4° C

## Cod. 0339 SALAME VENTRICINA VASTESE LUNGO

Ventricina salami

PESO/WEIGHT: 0,9 Kg  
CONFEZIONE/PACK: singola sfusa/single bulk  
SCADENZA-TMC/SHELF LIFE: 90 gg/days  
TEMPERATURA/TEMPERATURE: +4°/+20° C



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



## Cod. 0325 SALAME VENTRICINA VASTESE A PALLA

Ventricina salami ball shaped

**PESO/WEIGHT:** 0,7 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sfusa/single bulk

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 90 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** +4°/+20° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



## Cod. 0226 SALAME SPIANATA

"Spianata" salami

**PESO/WEIGHT:** 2 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sfusa/single bulk

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 90 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** +4°/+20° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



## SALAME NOSTRANO

Homemade type salami

**Cod. 0222**

**PESO/WEIGHT:** 0,8 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sfusa/single bulk

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 90 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** +4°/+20° C

**Cod. 0138**

**PESO/WEIGHT:** 0,4 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sfusa/single bulk

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 90 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** +4°/+20° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



## Cod. 0556 SALAME AL MONTEPULCIANO

Montepulciano flavoured salami

**PESO/WEIGHT:** 0,4 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto/single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 90 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



  
**CIC CARNI**  
— **X** —  
**BLUSHU**

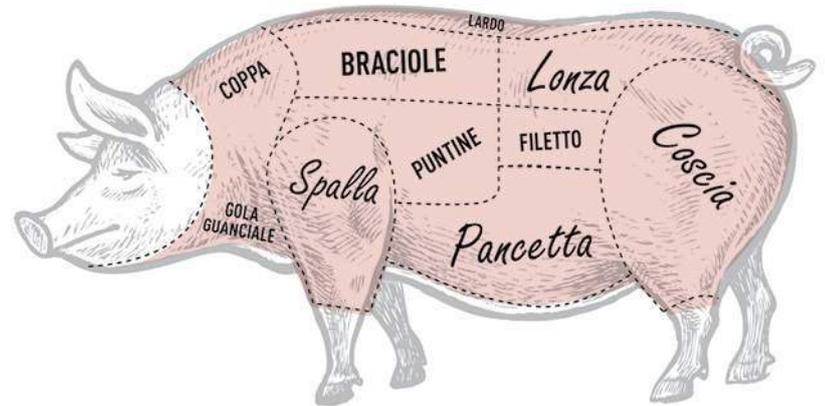
LINEA BARBECUE



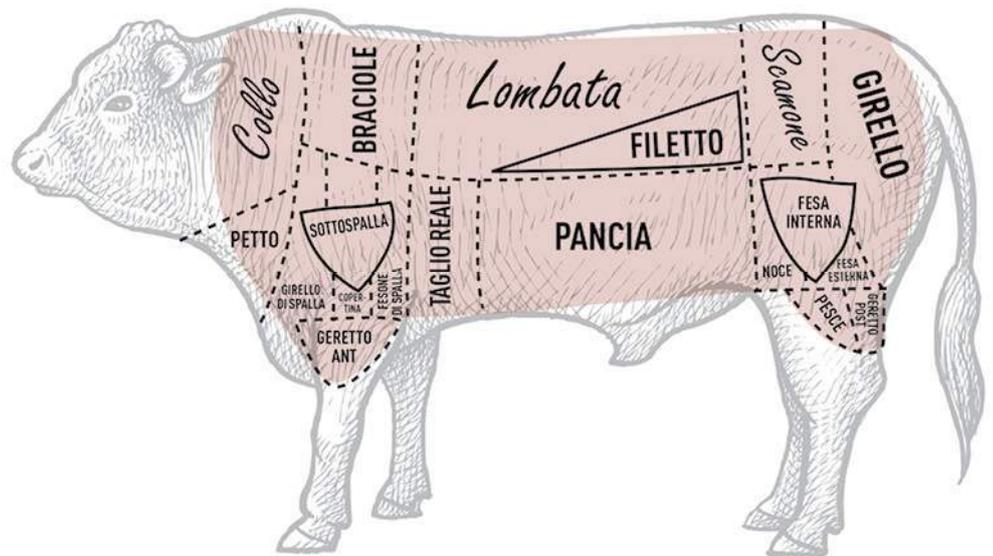
**NEW!**



# Carne MAIALE



# Carne MANZO



**Cod. 0329 HANGER STEAK** - Derived from the beef's diaphragm, it generally weighs about 500 to 800 grams. The hanger steak is considered to be the tastiest part with a strong and more tender taste if cooked with the flip & brush technique or with the right marinade.

**Cod. 0450 TRI-TIP** - A Tri-tip, known in Italy as 'Spinacino', is a triangular cut of meat derived from the rump/sirloin. It is often used for BBQ cooking, with particular attention to the cutting phase. The trick to cutting a tri-tip is knowing how the grain runs through the muscle. Though it may seem counter-intuitive, you always want to cut across the grain for ease of slicing and especially chewing. Overall it is a cut not particularly known, but which contains a unique and irresistible flavor.

**Cod. 0358 BRISKET** - The Brisket is a cut of meat derived from the breast or from the lower part of the beef breast, aged in special dedicated chambers, it is subsequently boned, defatted and trimmed. The Brisket is the symbol of Texas BBQ, which uses only salt, pepper and smoke to cook it at low temperature. It is also excellent for more particular recipes such as Pastrami or Corned Beef.

**Cod. 0309 BEEF RIB ROAST** - Beef rib roast made from Irish beef, well marbled, matured at least 30 days whole bone-in.

**Cod. 0311 ST. LOUIS RIBS** - The St. Louis style ribs are obtained from the whole pork rib, worked in such a way as to create a rectangular and well squared shape. Perfect for barbecues, they lend themselves to different types of processing and are easy to present.

**Cod. 0326 BOSTON BUTT** - A real classic of the American-style barbecue, which combines the best of two anatomical cuts of the pig: the neck and the shoulder. This cut is mainly used for the preparation of PULLED PORK, but it can also be used for roasts and many other recipes.

**Cod. 0195 PICANHA** - Beef cut with a triangular shape very popular in Brazil, it has a maximum weight of just over 1kg easily recognizable by the thick layer of fat that covers it. The Picanha is known in Italy as "codone", "punta di sottofesa" (rump cap) or "copertina dello scamone" (cover of the rump). The best way to cook the picanha is to cut it into three or four thick slices, fold them with the fat on the outside and then stick them on a sword to be placed directly over the embers, at a distance of about thirty cm.

**Cod. 0275 BEEF RIBS** - Beef ribs the so-called 'Dinosaur' are a cut of meat rich in connective tissue, which makes them extremely tenacious but with the right technique, the result is a succulent and tender meat instead. For many lovers and Pit Masters from overseas the Beef Ribs have an equal importance compared to the Brisket and some even prefer them.

## Cod. 0329 HANGER STEAK

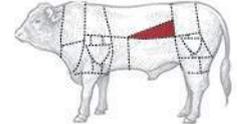
Hanger Steak



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO

Derivato dal diaframma di un manzo o una giovenca, in genere pesa circa da 500 a 800 grammi. La Hanger Steak è considerata essere la parte più saporita dal gusto deciso e più tenera se cotta con la tecnica flip& brush oppure con la giusta marinatura.

**PESO/WEIGHT:** 1,5 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** doppia sottovuoto  
double in vacuum  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



## Cod. 0450 TRI-TIP PRUSSIANO

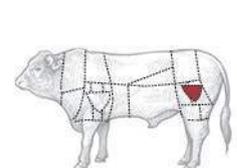
Tri-tip



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO

Una Tri-tip, nota in Italia come Spinacino, è un taglio di carne triangolare derivato dallo scamone contro filetto. Viene spesso utilizzato per cotture al barbecue, per poi essere affettato in maniera trasversale alla fascia muscolare. Un taglio poco conosciuto, ma che contiene un sapore unico e irresistibile.

**PESO/WEIGHT:** 1,8 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
single in vacuum  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



## Cod. 0358 BRISKET

Brisket



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO

Il Brisket è un taglio di carne derivata dal petto o dalla parte inferiore del petto di manzo, frollato in speciali celle di maturazione, viene successivamente disossato, sgrassato e rifilato. È la pietanza simbolo del Texas BBQ, che utilizza solo sale, pepe e fumo, per cucinarlo a bassa temperatura. Risulta ottimo anche per ricette più particolari come il Pastrami o il Corned Beef.

**PESO/WEIGHT:** 4 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
single in vacuum  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



## Cod. 0309 BEEF RIB ROAST IRLANDA

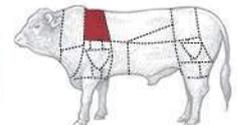
Beef Ribs



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO

Beef Rib Roast realizzato da costata intera con l'osso di manzo irlandese, ben mazzata, frollata minimo 30gg con osso scalzato e costatine sfilate.

**PESO/WEIGHT:** 4 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
single in vacuum  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



## Cod. 0311 ST. LOUIS RIBS

St. Louis Ribs



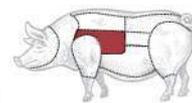
**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**

Le costole in stile St. Louis sono ricavate dalla costata di maiale intera, lavorate in modo da creare una forma rettangolare e ben squadrate. Perfette per il barbecue, si prestano a diversi tipi di lavorazione e sono facili da presentare.

**PESO/WEIGHT:** 2 / 2,3 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



## Cod. 0326 BOSTON BUTT

Boston Butt



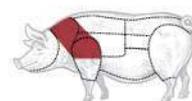
**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**

Un classico della cucina barbecue americana, che unisce il meglio di due tagli anatomici del maiale: il collo e la spalla. Questo taglio viene utilizzato principalmente per fare il Pulled Pork, ma può essere utilizzato anche per arrosti e tante altre ricette.

**PESO/WEIGHT:** 4 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



## Cod. 0195 PICANHA

Picanha



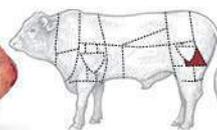
**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**

Taglio di manzo dalla forma triangolare molto popolare in Brasile, ha un peso massimo di poco più di un kg facilmente riconoscibile dallo spesso strato di grasso che lo ricopre. È conosciuta in Italia come codone, punta di sottofesa o copertina dello scamone. Il modo migliore di cucinare la picanha è quello di tagliarla in tre o quattro fette spesse due dita, ripiegarle con il grasso all'esterno e poi infilarle su una spada da posizionare direttamente sopra le braci, ad una distanza di circa trenta cm.

**PESO/WEIGHT:** 1 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto/single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



## Cod. 0275 BEEF RIBS

Beef Ribs



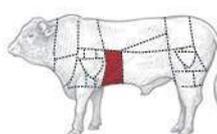
**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**

Le cosiddette Dinosaurus sono le costole di Manzo, carne ricca di tessuto connettivo, che le rende estremamente tenaci, ma con la giusta tecnica, si ottiene invece una carne succulenta e tenera. Per molti cultori e Pit Masters d'oltre oceano le Beef Ribs hanno un'importanza pari al Brisket e anzi, le preferiscono alla punta di petto.

**PESO/WEIGHT:** 1,4 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C

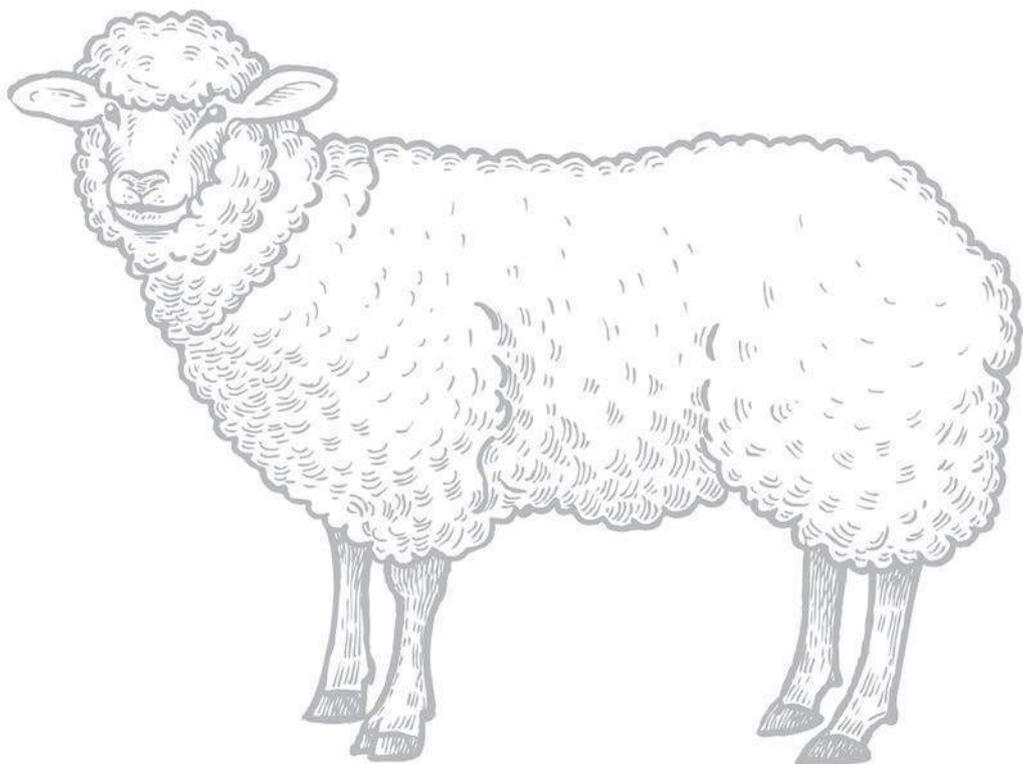


*Le nostre*

# LAVORAZIONI



# Carne OVINO



## OVINO ADULTO INTERO

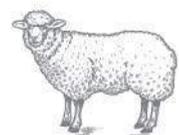
Whole adult sheep

**Cod. 0047** Macellazione nazionale  
National slaughterhouse

**PESO/WEIGHT:** 35 / 45 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C

**Cod. 0050** Macellazione estera  
Foreign slaughterhouse

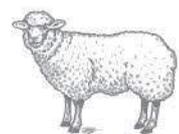
**PESO/WEIGHT:** 35 / 55 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C  
**PROVENIENZA/ORIGIN:**  
- Francia/France  
- Irlanda/Ireland



## Cod. 0201 SPALLA INTERA OVINO ADULTO

Adult sheep whole shoulder

**PESO/WEIGHT:** 2 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
single in vacuum  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



## Cod. 0198 LOMBATA OVINO ADULTO INTERA

Whole adult ovine sirloin

**PESO/WEIGHT:** 4 / 6 Kg

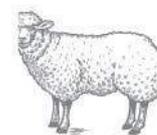
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto/single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



## LOMBATA OVINO ADULTO TAGLIATA

Cut adult ovine sirloin

**Cod. 0199**

**PESO/WEIGHT:** 1 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** 10 - 15 pezzi in ATP/10 - 15 pieces in MAP

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**

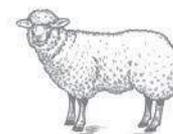
**Cod. 0330**

**PESO/WEIGHT:** 0,5 Kg il pezzo/0,5 Kg a piece

**CONFEZIONE/PACK:** 6 pezzi in ATP/6 pieces in MAP

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



# Carne

# AGNELLO



## Cod. 0040 AGNELLO INTERO CON TESTA E CORATA - MACELLAZIONE NAZIONALE

Whole lamb with head and pluck  
National slaughterhouse

**PESO/WEIGHT:** 11 / 13 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



## Cod. 0041 AGNELLO BUSTO SENZA TESTA E SENZA CORATA - MACELLAZIONE NAZIONALE

Lamb upperbody without head and pluck  
National slaughterhouse

**PESO/WEIGHT:** 12 / 15 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



## Cod. 0059 AGNELLO BUSTO METÀ - MACELLAZIONE NAZIONALE

Half lamb upperbody  
National slaughterhouse

**PESO/WEIGHT:** 5 / 8 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



## Cod. 0396 COSCIA AGNELLO INTERA

Whole lamb leg

**PESO/WEIGHT:** 1,5 / 2 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



## Cod. 0398 SPALLA AGNELLO

Lamb shoulder

**PESO/WEIGHT:** 1 / 1,5 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



## AGNELLO TAGLIATO PEZZI MISTI

Disponibile su ordinazione

Lamb mixed parts - (available on order)

**Cod. 0399** **PESO/WEIGHT:** 4 / 6 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** su richiesta/on request  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**

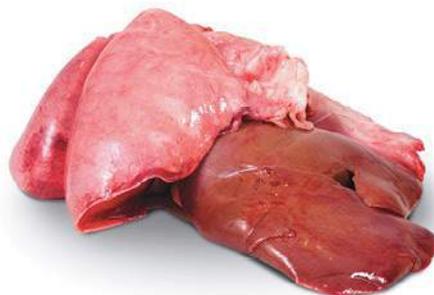
**Cod. 0421** **PESO/WEIGHT:** 0,4 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola in ATP/single in MAP  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



## Cod. 0053 CORATELLA AGNELLO

Lamb pluck

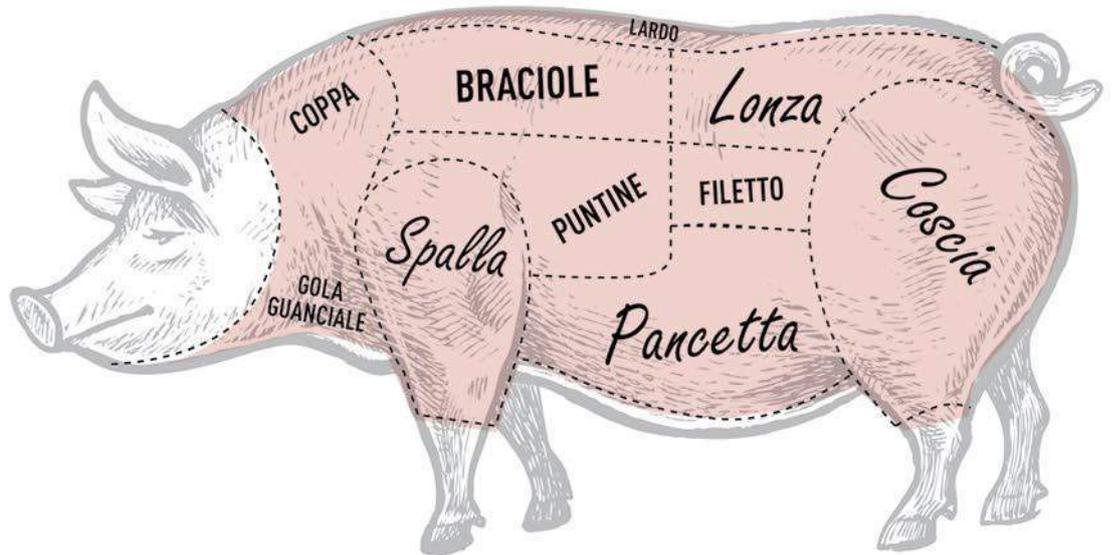
**PESO/WEIGHT:** 0,8 / 1,2 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 5 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



# Carne SUINO



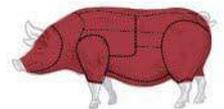
## Cod. 0060 MEZZENA SUINO CON TESTA

Whole pork with head

**PESO/WEIGHT:** 70 / 75 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



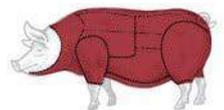
## Cod. 0061 MEZZENA SUINO SENZA TESTA

Half pork without head

**PESO/WEIGHT:** 60 / 70 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



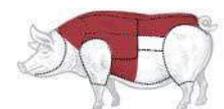
## Cod. 0293 BUSTO SUINO

Pork upperbody

**PESO/WEIGHT:** 15 / 18 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



## Cod. 0063 LOMBO COLLO DI SUINO

Pork loin

**PESO/WEIGHT:** 13 / 15 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



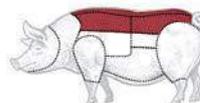
## Cod. 0062 LOMBO DI SUINO TAGLIO BOLOGNA

Pork loin "bologna cut" style

**PESO/WEIGHT:** 7 / 9 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



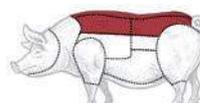
## Cod. 0081 LOMBO DI SUINO DISSOSSATO

Boned pork loin

**PESO/WEIGHT:** 4 / 6 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
 single in vacuum  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 25 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



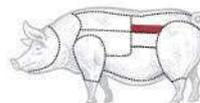
## Cod. 0425 FILETTO DI SUINO

Pork fillet - (available on order)

**PESO/WEIGHT:** 0,5 / 0,8 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
 single in vacuum  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



Disponibile su ordinazione

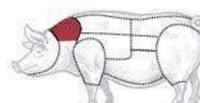
## Cod. 0064 COLLO DI SUINO CON OSSO

Pork neck

**PESO/WEIGHT:** 4 / 5 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



### Cod. 0065 COLLO SUINO DISOSSATO

Boned porck neck - (available on order)

**PESO/WEIGHT:** 3 / 4 Kg

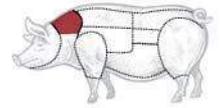
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 25 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



### Cod. 0066 COSTATA SUINO INTERA

Whole pork ribs

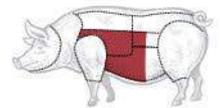
**PESO/WEIGHT:** 2 / 3,5 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



### Cod. 0246 TRONCHETTO SUINO CON OSSO

Pork "tronchetto" - (available on order)

**PESO/WEIGHT:** 25 / 30 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



### Cod. 0574 TRONCHETTO SUINO DISOSSATO

Boneless pork "tronchetto" - (available on order)

**PESO/WEIGHT:** 22 / 27 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



### Cod. 0072 PANCETTA SUINO CON COSTATA

Pork belly with ribs

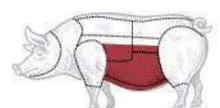
**PESO/WEIGHT:** 10 / 13 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



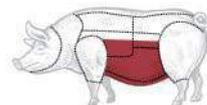
## Cod. 0071 PANCETTA SUINO

Pork belly

**PESO/WEIGHT:** 5 / 7 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



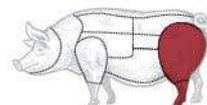
## Cod. 0069 PROSCIUTTO FRESCO SUINO CON OSSO

Pork prosciutto with bone

**PESO/WEIGHT:** 12 / 16 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



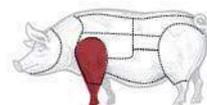
## Cod. 0068 SPALLA SUINO DISOSSATA

Boneless pork shoulder

**PESO/WEIGHT:** 6 / 7 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



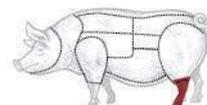
## Cod. 0082 STINCO FRESCO SUINO

Pork shank - (available on order)

**PESO/WEIGHT:** 0,650 - 1 Kg il pezzo/0,650 - 1 Kg a piece  
**CONFEZIONE/PACK:** 1-2 pezzi sottovuoto/1-2 pieces in vacuum  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 20 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



**Disponibile su ordinazione**

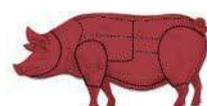
## Cod. 0387 SUINETTO

Piglet - (available on order)

**PESO/WEIGHT:** 8 / 30 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto/single in vacuum  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 20 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



**Disponibile su ordinazione**

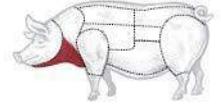
## Cod. 0315 GUANCIALE FRESCO DI SUINO

Fresh pork cheek - (available on order)

**PESO/WEIGHT:** 1 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA GLUTINE LATTOSIO**



Disponibile su ordinazione

## Cod. 0080 LARDO SUINO SENZA COTENNA

Pork lard no rind - (available on order)

**PESO/WEIGHT:** 2 / 4 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA GLUTINE LATTOSIO**



Disponibile su ordinazione

## LOMBO SUINO TAGLIATO

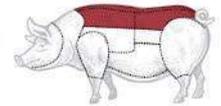
Pork loin

**Cod. 0303**

**PESO/WEIGHT:** 0,4 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA GLUTINE LATTOSIO**



**Cod. 0441**

**PESO/WEIGHT:** 0,5 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** vaschetta 3 fette ATP  
 3 Slices MAP tray  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



## Cod. 0472 ARISTA SUINO TAGLIATA

Cut pork loin

**PESO/WEIGHT:** 0,4 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** vaschetta 6 fette ATP/6 Slices MAP tray  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA GLUTINE LATTOSIO**



## BRACIOLA COLLO SUINO TAGLIATA

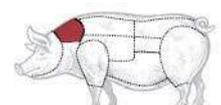
Pork chop

**Cod. 0084**

**PESO/WEIGHT:** 0,4 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA GLUTINE LATTOSIO**



**Cod. 0442**

**PESO/WEIGHT:** 0,4 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** vaschetta 2 fette ATP  
 2 Slices MAP tray  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



## Cod. 0388 COSTATINE SUINO TAGLIATE

Cut pork short ribs

**PESO/WEIGHT:** 0,4 Kg

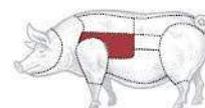
**CONFEZIONE/PACK:** vaschetta 6 fette ATP  
6 Slices MAP tray

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



## Cod. 0243 PANCETTA SUINO A FETTE

Sliced pork belly

**PESO/WEIGHT:** 0,3 Kg

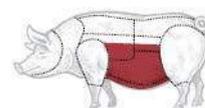
**CONFEZIONE/PACK:** vaschetta 5 fette ATP  
5 Slices MAP tray

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



## Cod. 0217 ARROSTO DI SUINO IN RETE CONDITO

Seasoned pork roast

**PESO/WEIGHT:** 3 / 5 Kg

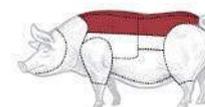
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



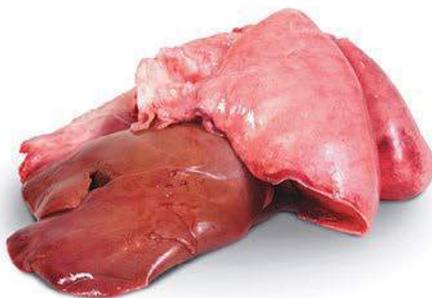
## Cod. 0078 CORATA SUINO CON O SENZA POLMONI

Pork pluck with or without lung

**PESO/WEIGHT:** 3 / 4 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



## Cod. 0074 CARNETTA SUINO SFUSA

Pork mixed cuts

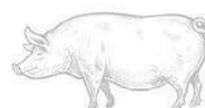
**PESO/WEIGHT:** su richiesta/on request

**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



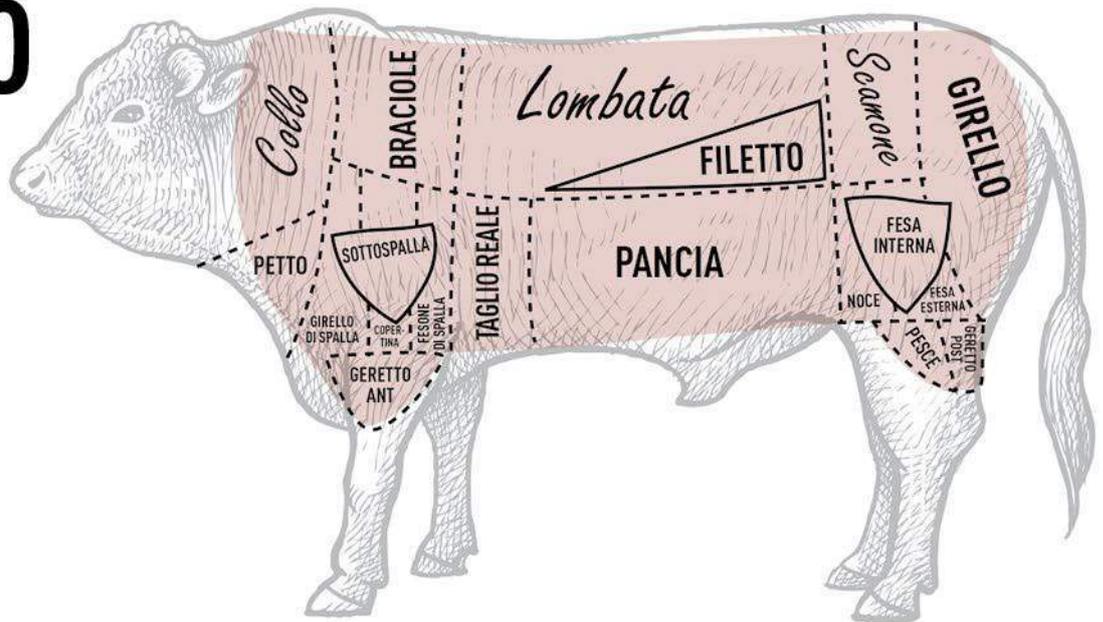
SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



# Carne BOVINO

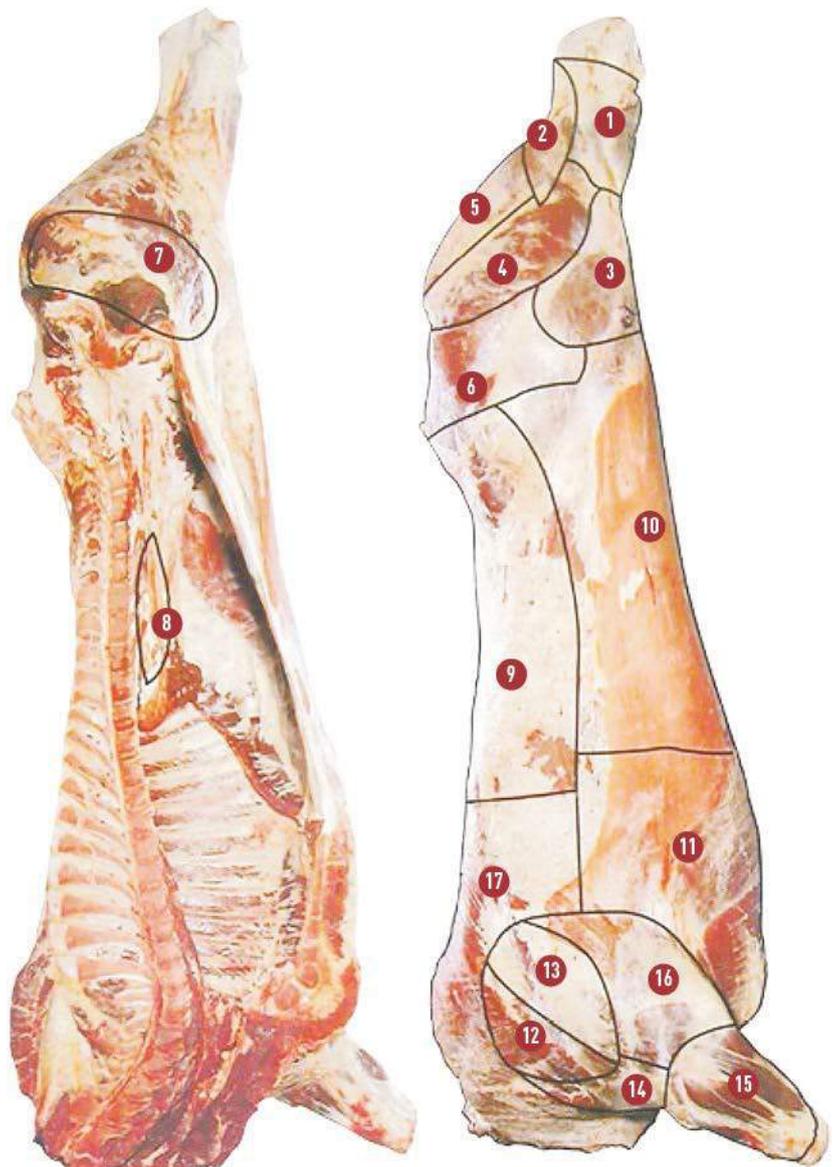


BEEF REARED  
AND SLAUGHTERED  
IN ITALY



## MARCHIGIANA LIMOUSINE CHAROLAISE BLONDE D'AQUITANE

1. **STINCO POSTERIORE** | REAR SHANK
2. **CAMPANELLO** | SILVERSIDE HEEL
3. **NOCE** | KNUCKLE/THICK FLANK
4. **SOTTOFESA DIETROCOSCIA** | SILVERSIDE
5. **GIRELLO** | EYE ROUND
6. **SCAMONE** | RUMP
7. **FESA** | TOP ROUND
8. **FILETTO** | TENDERLOIN
9. **LOMBATA DI BOVINO** | LOIN
10. **PANCIA** | FLANK
11. **PETTO** | BRISKET
12. **GIRELLO DI SPALLA** | SHOULDER EYE ROUND
13. **COPERTINA DI SPALLA** | SHOULDER CHUCK
14. **SPALLA/BRIONE** | SHOULDER
15. **STINCO ANTERIORE** | SHANK
16. **FESONE DI SPALLA** | SHOULDER TOP ROUND
17. **SOTTOSPALLA/COLLO** | BONELESS CHUCK



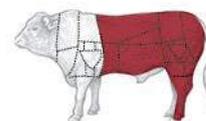
### Cod. 0087 POSTERIORE BOVINO

Beef hindquarter

**PESO/WEIGHT:** 90 / 160 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA GLUTINE LATTOSIO**



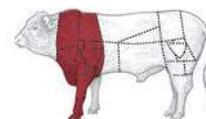
### Cod. 0088 SPALLA BOVINO

Beef shoulder

**PESO/WEIGHT:** 50 / 100 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA GLUTINE LATTOSIO**



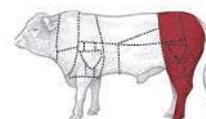
### Cod. 0089 PERA BOVINO ADULTO

Beef veal top bit and rump

**PESO/WEIGHT:** 55 / 75 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA GLUTINE LATTOSIO**



### PANCIA E PETTO BOVINO ADULTO CON OSSO

Beef forequarter double and belly with bones

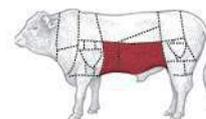


**SENZA GLUTINE LATTOSIO**

### Cod. 0093 PANCIA

Flank

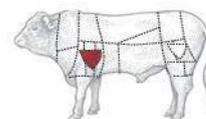
**PESO/WEIGHT:** 20 / 30 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola intera sfusa/single whole in bulk  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



### Cod. 0194 PUNTA DI PETTO CON OSSO

Brisket with bone

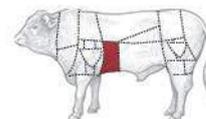
**PESO/WEIGHT:** 6 / 10 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola intera sottovuoto  
 single whole vacuum-packed  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



### Cod. 0123 SCALINATA

Beef ribs

**PESO/WEIGHT:** 8 / 12 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola intera sfusa/single whole in bulk  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



## LOMBO BOVINO ADULTO INTERO 8 COSTE

Beef loins sirloin whole 8 ribs



su richiesta  
on request



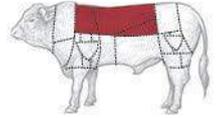
### Cod. 0094 MACELLAZIONE NAZIONALE

National slaughterhouse

PESO/WEIGHT: 25 / 40 Kg

CONFEZIONE/PACK: sfusa/bulk

TEMPERATURA/TEMPERATURE: 0°/+4° C



### Cod. 0202 MARCHIGIANA disponibile su ordinazione

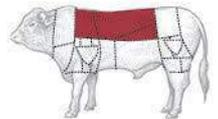
"Marchigiana" - (available on order)



PESO/WEIGHT: 32 / 40 Kg

CONFEZIONE/PACK: sfusa/bulk

TEMPERATURA/TEMPERATURE: 0°/+4° C



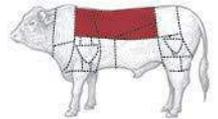
### Cod. 0262 POLONIA

Poland

PESO/WEIGHT: 22 / 28 Kg

CONFEZIONE/PACK: sfusa/bulk

TEMPERATURA/TEMPERATURE: 0°/+4° C



## Cod. 0114 SCAMONE BOVINO ADULTO

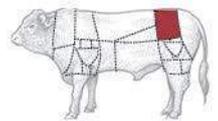
Adult bovine rump

PESO/WEIGHT: 6 / 10 Kg

CONFEZIONE/PACK: singola sottovuoto  
single in vacuum

SCADENZA-TMC/SHELF LIFE: 30 gg/days

TEMPERATURA/TEMPERATURE: 0°/+4° C



## Cod. 0100 FESA BOVINO ADULTO

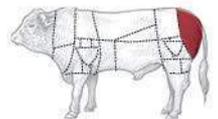
Adult bovine topside

PESO/WEIGHT: 9 / 15 Kg

CONFEZIONE/PACK: singola sottovuoto  
single in vacuum

SCADENZA-TMC/SHELF LIFE: 30 gg/days

TEMPERATURA/TEMPERATURE: 0°/+4° C



## Cod. 0107 NOCE BOVINO ADULTO

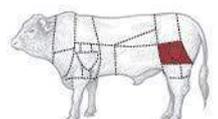
Adult bovine knuckle

PESO/WEIGHT: 6 / 12 Kg

CONFEZIONE/PACK: singola sottovuoto  
single in vacuum

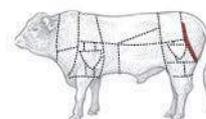
SCADENZA-TMC/SHELF LIFE: 30 gg/days

TEMPERATURA/TEMPERATURE: 0°/+4° C

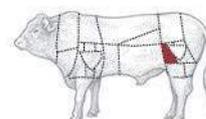


**Cod. 0099 GIRELLO BOVINO ADULTO**

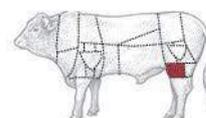
Adult bovine round of thick flank

**PESO/WEIGHT:** 3,5 / 6 Kg**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
single in vacuum**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO****Cod. 0220 SPINACINO BOVINO ADULTO**

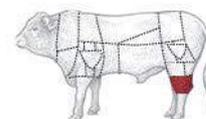
Adult bovine tri-tip

**PESO/WEIGHT:** 1,5 / 2,5 Kg**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
single in vacuum**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO****Cod. 0411 PESCE (MAPPA) BOVINO ADULTO**

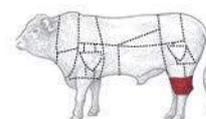
Beef heel/shank muscle

**PESO/WEIGHT:** 2,5 / 3 Kg**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
single in vacuum**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO****Cod. 0161 STINCO BOVINO ADULTO**

Adult bovine shank

**PESO/WEIGHT:** 5 / 6 Kg**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
single in vacuum**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO****Cod. 0392 MUSCOLO BOVINO**

Bovine muscle

**PESO/WEIGHT:** 2 / 3 Kg**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
single in vacuum**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**

## Cod. 0181 DIETROCOSCIA BOVINO

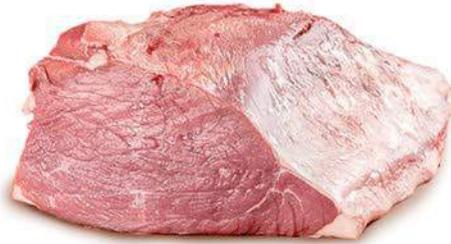
Beef bottom round

**PESO/WEIGHT:** 10 / 13 Kg

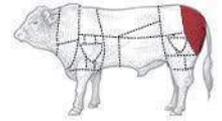
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



## Cod. 0195 PUNTA SOTTOFESA BOVINO (PICANHA)

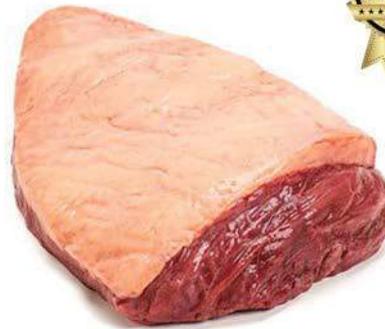
Adult bovine picanha/rump cap

**PESO/WEIGHT:** 1,5 / 3 Kg

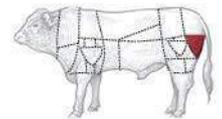
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



## Cod. 0098 FILETTO BOVINO ADULTO

Adult beef tenderloin

**PESO/WEIGHT:** 4 / 5,5 Kg

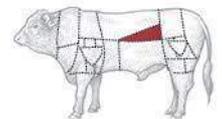
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



## Cod. 0334 CONTROFILETTO BOVINO ADULTO DISOSSATO

Adult beef boned sirloin

**PESO/WEIGHT:** 4 / 6 Kg

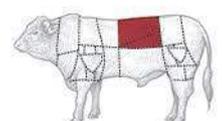
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



## COSTATA DISSOSSATA BOVINO

Adult beef cube roll



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO

### Cod. 0193 MACELLAZIONE NAZIONALE

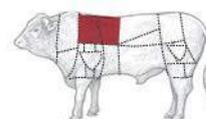
National slaughterhouse

**PESO/WEIGHT:** 5 / 7 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto/single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



### Cod. 0560 IRLANDA

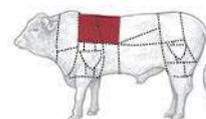
Ireland

**PESO/WEIGHT:** 3 / 5 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto/single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 25 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



### Cod. 0561 POLONIA

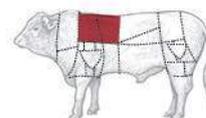
Poland

**PESO/WEIGHT:** 3 / 5 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto/single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



## TRONCHETTO CON COPERTINA 5 COSTE

Adult beef prime rib bone-in



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO

### Cod. 0562 MACELLAZIONE NAZIONALE

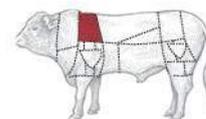
National slaughterhouse

**PESO/WEIGHT:** 8 / 10 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto/single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



### Cod. 0127 IRLANDA

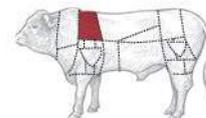
Ireland

**PESO/WEIGHT:** 8 / 10 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto/single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 25 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



### Cod. 0563 POLONIA

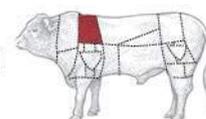
Poland

**PESO/WEIGHT:** 8 / 10 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto/ single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



## TRONCHETTO SCALZATO BOVINO ADULTO

Beef boneless 5 ribs/strip loin



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO

### Cod. 0615 MACELLAZIONE NAZIONALE

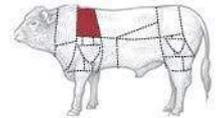
National slaughterhouse

**PESO/WEIGHT:** 4 / 6 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto/single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



### Cod. 0564 IRLANDA

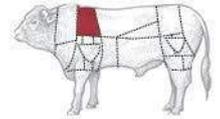
Ireland

**PESO/WEIGHT:** 4 / 6 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto/single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 25 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



### Cod. 0565 POLONIA

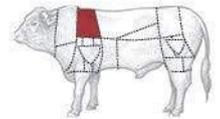
Poland

**PESO/WEIGHT:** 4 / 6 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto/single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



## Cod. 0102 LINGUA BOVINO ADULTO

Adult beef tongue

**PESO/WEIGHT:** 1,5 / 3 Kg

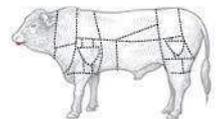
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto/single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



## Cod. 0105 FEGATO BOVINO ADULTO

Adult beef liver

**PESO/WEIGHT:** 3 / 5 Kg

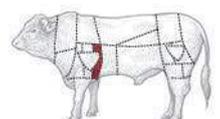
**CONFEZIONE/PACK:** metà in ATP/half in MAP

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C

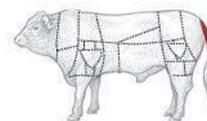


SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO

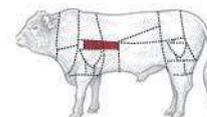


**Cod. 0109 CODA BOVINO ADULTO**

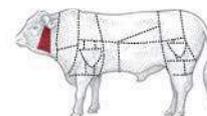
Adult beef tail

**PESO/WEIGHT:** 2 Kg**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
single in vacuum**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO****Cod. 0125 DIAFRAMMA BOVINO ADULTO (LOMBATELLO)**

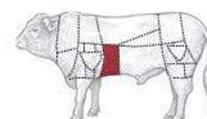
Adult beef diaphragm (skirt steak)

**PESO/WEIGHT:** 1,5 / 2,5 Kg**CONFEZIONE/PACK:** 2 pezzi sottovuoto/2 pieces in vacuum**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 20 gg/days**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO****Cod. 0530 GUANCIALE FRESCO BOVINO ADULTO**

Adult beef fresh "guanciale"

**PESO/WEIGHT:** 1 / 1,5 Kg**CONFEZIONE/PACK:** 2 pezzi sottovuoto/2 pieces in vacuum**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 20 gg/days**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO****Cod. 0110 TRIPPA SCURA INTERA EXTRA**

Dark tripe whole

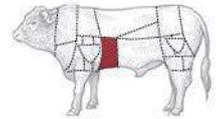
**PESO/WEIGHT:** 4 / 6 Kg**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto/single in vacuum**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 16 gg/days**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**

## TRIPPA BOVINO ADULTO TAGLIATA

Adult beef tripe sliced - (available on order)

**Cod. 0152** PESO/WEIGHT: 4 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
 single in vacuum  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 15 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C

**Cod. 0153** PESO/WEIGHT: 1 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
 single in vacuum  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 15 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



Disponibile su ordinazione

SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO

## TOMAHAWK BOVINO ADULTO

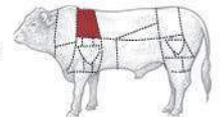
Adult beef tomahawk



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO

**Cod. 0165** MACELLAZIONE NAZIONALE  
 National slaughterhouse

PESO/WEIGHT: 1,2 / 1,8 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto/single in vacuum  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C

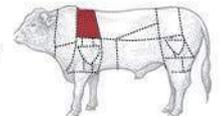


**Cod. 0521** MARCHIGIANA  
 "Marchigiana"



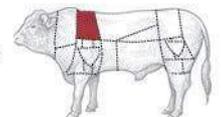
su ordinazione/on order

PESO/WEIGHT: 1,2 / 2 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto/single in vacuum  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**Cod. 0566** IRLANDA  
 Ireland

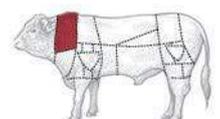
PESO/WEIGHT: 0,6 / 1,4 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto/single in vacuum  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 25 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



## Cod. 0192 REALE SQUADRATO BOVINO ADULTO URUGUAIANO

Adult beef chuck

PESO/WEIGHT: 4 / 6 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto/single in vacuum  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 60 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO

## BISTECCA BOVINO TAGLIO FIORENTINA

Adult beef steak "fiorentina"



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO

### Cod. 0446 MACELLAZIONE NAZIONALE

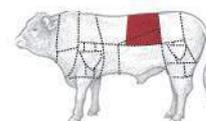
National slaughterhouse

**PESO/WEIGHT:** 0,5 / 2 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto/single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



### Cod. 0567 POLONIA

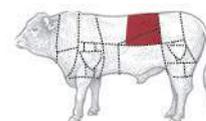
Poland

**PESO/WEIGHT:** 0,3 / 1,5 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto/single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



### Cod. 0568 IRLANDA

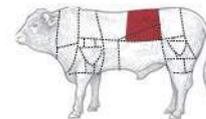
Ireland

**PESO/WEIGHT:** 0,3 / 1,5 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto/single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 25 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



## BISTECCA BOVINO TAGLIO COSTATA

Adult beef cube roll



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO

### Cod. 0569 MACELLAZIONE NAZIONALE

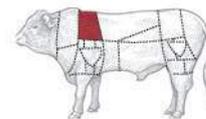
National slaughterhouse

**PESO/WEIGHT:** 0,3 / 1,5 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto/single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



### Cod. 0570 POLONIA

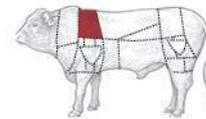
Poland

**PESO/WEIGHT:** 0,3 / 1,5 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto/single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



### Cod. 0571 IRLANDA

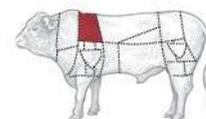
Ireland

**PESO/WEIGHT:** 0,3 / 1,5 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto/single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 25 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



## FETTINE SCELTE BOVINO ADULTO

Adult beef selected cutlet

**Cod. 0188**

**PESO/WEIGHT:** 3 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** ATP vascone  
 MAP catering pack  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**Cod. 0449**

**PESO/WEIGHT:** 0,5 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** ATP vaschetta  
 MAP retail pack  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



## MACINATO SCELTO BOVINO ADULTO

Adult beef selected mince

**Cod. 0101**

**PESO/WEIGHT:** 4 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola ATP vascone  
 single MAP catering pack  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 8 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**Cod. 0445**

**PESO/WEIGHT:** 0,8 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola ATP vaschetta  
 single MAP retail pack  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 8 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



## MACINATO MISTO BOVINO/SUINO ADULTO

Beef/pork mixed mince

**Cod. 0174**

**PESO/WEIGHT:** 4 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola ATP vascone  
 single MAP catering pack  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 8 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**Cod. 0427**

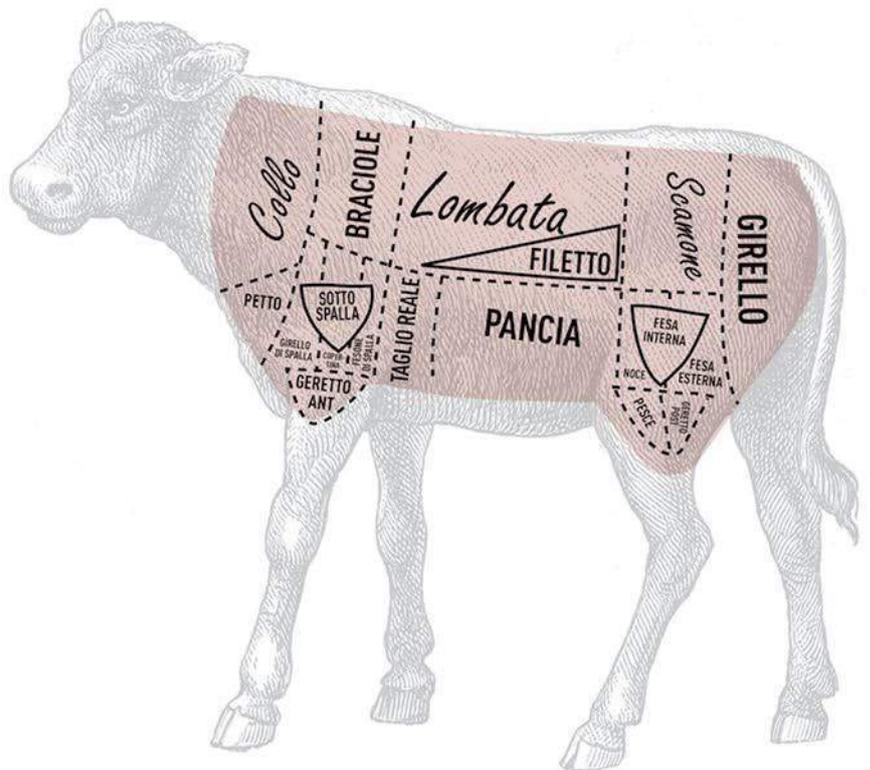
**PESO/WEIGHT:** 0,8 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola ATP vaschetta  
 single MAP retail pack  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 8 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C





# Carne

## VITELLO



### Cod. 0113 MEZZENA DI VITELLO FINO A 8 MESI

8 month veal carcass

**PESO/WEIGHT:** 80 / 100 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



### Cod. 0115 POSTERIORE VITELLO FINO A 8 MESI

8 month veal hindquarter

**PESO/WEIGHT:** 60 / 80 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



### Cod. 0120 SPALLA DI VITELLO CON OSSO FINO A 8 MESI

8 month veal shoulder bone-in

**PESO/WEIGHT:** 30 / 45 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



### Cod. 0121 PANCIA VITELLO CON OSSO FINO A 8 MESI

8 month veal flank bone-in

**PESO/WEIGHT:** 12 / 18 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



### Cod. 0271 PANCIA VITELLO DISOSSATO FINO A 8 MESI

8 month veal flank boneless

**PESO/WEIGHT:** 10 / 12 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sottovuoto/vacuum  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



### Cod. 0126 LOMBO VITELLO FINO A 8 MESI

8 month veal loin

**PESO/WEIGHT:** 10 / 15 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



### Cod. 0118 PERA VITELLO CON OSSO FINO A 8 MESI

8 month veal top bit and rump

**PESO/WEIGHT:** 20 / 30 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** sfusa/bulk  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



### Cod. 0468 SCAMONE VITELLO FINO A 8 MESI

8 month veal rump heart

**PESO/WEIGHT:** 1 / 2,5 Kg  
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
 single in vacuum  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO



**Cod. 0572 NOCE E CULACCIA VITELLO FINO A 8 MESI**

8 month veal knuckle

**PESO/WEIGHT:** 3 / 6 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA GLUTINE LATTOSIO**



**Cod. 0573 DIETROCOSCIA VITELLO FINO A 8 MESI**

8 month veal topside

**PESO/WEIGHT:** 7 / 12 Kg

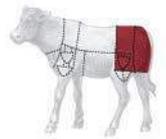
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA GLUTINE LATTOSIO**



**Cod. 0139 GIRELLO VITELLO FINO A 8 MESI**

8 month veal eye round

**PESO/WEIGHT:** 1 / 2 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA GLUTINE LATTOSIO**



**Cod. 0214 STINCO VITELLO (GERETTO)**

Veal shank

**PESO/WEIGHT:** 1,5 / 2,5 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA GLUTINE LATTOSIO**



**Cod. 0553 FESA VITELLO FINO A 8 MESI**

8 month veal topside

**PESO/WEIGHT:** 6 / 9 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA GLUTINE LATTOSIO**

### Cod. 0122 SPALLA VITELLO DISOSSATA FINO A 8 MESI

8 month veal shoulder boneless

**PESO/WEIGHT:** 6 / 9 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



### Cod. 0465 ARROSTO VITELLO IN RETE

Veal roast - (available on order)

**PESO/WEIGHT:** 4 / 8 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



**Preparazione a scelta tra reale, spalla e pancia.**

Preparation of choice between: brisket, shoulder or belly.

### Cod. 0177 COLLO VITELLO DISOSSATO (REALE)

Veal chuck

**PESO/WEIGHT:** 4 / 8 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 30 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



### Cod. 0079 FEGATO VITELLO LATTE

Calf liver - (available on order)

**PESO/WEIGHT:** 4 Kg intero/whole

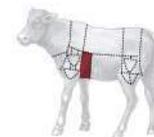
**CONFEZIONE/PACK:** singola in ATP/single in MAP

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



# Carne POLLO



## Cod. 0003 POLLO BUSTO BIANCO

White chicken

**PESO/WEIGHT:** 2 / 3 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** cassa x 5 pezzi sfusi  
5 bulk pcs pack

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



## Cod. 0007 ALA DI POLLO ACCOPPIATA

Chicken wings

**PESO/WEIGHT:** 0,8 - 1 Kg il pezzo  
0,8 - 1 Kg a piece

**CONFEZIONE/PACK:** cassa x 20 pezzi sfusi  
20 bulk pcs pack

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



## Cod. 0008 PETTO DI POLLO

Chicken breast

**PESO/WEIGHT:** 0,8 / 1,4 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** sottovuoto x 5 pezzi  
5 pieces in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 15 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



## COSCIA DI POLLO ANATOMICA

Chicken leg

**Cod. 0026**



**PESO/WEIGHT:** 0,3 - 0,5 Kg il pezzo/0,3 - 0,5 Kg a piece  
**CONFEZIONE/PACK:** 8 pezzi in ATP/8 pieces in MAP  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C

**Cod. 0291**



**PESO/WEIGHT:** 0,3 / 0,5 Kg il pezzo/0,3 - 0,5 Kg a piece  
**CONFEZIONE/PACK:** 2 pezzi in ATP/2 pieces in MAP  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



## SOVRACOSCIA DI POLLO

Chicken thigh

**Cod. 0035**



**PESO/WEIGHT:** 0,150 - 0,250 Kg il pezzo/0,150 - 0,250 Kg a piece  
**CONFEZIONE/PACK:** 12 pezzi in ATP/12 pieces in MAP  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C

**Cod. 0444**



**PESO/WEIGHT:** 0,150 - 0,250 Kg il pezzo/0,150 - 0,250 Kg a piece  
**CONFEZIONE/PACK:** 4 pezzi in ATP/4 pieces in MAP  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



## FUSELLO DI POLLO

Chicken drumsticks

**Cod. 0037**



**PESO/WEIGHT:** 0,150 - 0,250 Kg il pezzo/0,150 - 0,250 Kg a piece  
**CONFEZIONE/PACK:** 12 pezzi in ATP/12 pieces in MAP  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C

**Cod. 0443**



**PESO/WEIGHT:** 0,150 - 0,250 Kg il pezzo/0,150 - 0,250 Kg a piece  
**CONFEZIONE/PACK:** 4 pezzi in ATP/4 pieces in MAP  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



## ALETTA DI POLLO BIANCA SEPARATA

Chicken wing single separated

**Cod. 0182**



**PESO/WEIGHT:** 0,1 Kg il pezzo/0,1 Kg a piece  
**CONFEZIONE/PACK:** 20 - 30 pezzi in ATP/20 - 30 pieces in MAP  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C

**Cod. 0540**



**PESO/WEIGHT:** 0,1 Kg il pezzo/0,1 Kg a piece  
**CONFEZIONE/PACK:** 6 pezzi in ATP/6 pieces in MAP  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



# Carne POLLO



## Cod. 0380 POLLO BUSTO RUSTIPÒ

Free-range chicken type

**PESO/WEIGHT:** 2 - 3 Kg il pezzo  
2 - 3 Kg a piece

**CONFEZIONE/PACK:** cassa 5 pezzi sfusi  
5 bulk pcs pack

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



## Cod. 0415 COSCE DI POLLO ACCOPPIATE RUSTIPÒ

"Rustipò" type chicken leg

**PESO/WEIGHT:** 1 - 1,1 Kg il pezzo  
1 - 1,1 Kg a piece

**CONFEZIONE/PACK:** cassa 12 pezzi sfusi  
12 bulk pcs pack

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



## Cod. 0382 PETTO DI POLLO RUSTIPÒ

"Rustipò" type chicken breast

**PESO/WEIGHT:** 1 - 1,1 Kg il pezzo  
1 - 1,1 Kg a piece

**CONFEZIONE/PACK:** 5 pezzi sottovuoto  
5 pieces in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 15 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



**Cod. 0389 ALETTA DI POLLO SEPARATA RUSTIPÒ**

"Rustipò" type chicken wing single separated

**PESO/WEIGHT:** 0,1 Kg il pezzo/0,1 Kg a piece  
**CONFEZIONE/PACK:** 30 pezzi ATP in vascone  
 30 pcs MAP catering pack

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**

**Cod. 0416 COSCIA DI POLLO ANATOMICA RUSTIPÒ**

"Rustipò" type chicken leg

**PESO/WEIGHT:** 0,3 - 0,5 Kg il pezzo/0,3 - 0,5 Kg a piece  
**CONFEZIONE/PACK:** 8 pezzi ATP in vascone  
 8 pcs MAP catering pack

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**

**Cod. 0383 POLLO GIALLO DEL RUBICONE**

Free-range chicken form Rubicone

**PESO/WEIGHT:** 1,5 - 1,8 Kg il pezzo/1,5 - 1,8 Kg a piece  
**CONFEZIONE/PACK:** cassa x 3 pezzi  
 3 bulk pcs pack

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 10 gg/days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**

**Cod. 0379 POLLO ROSTICCERIA RUSTIPÒ - A SCELTA TRA 1 KG / 1,2 KG / 1,3 KG / 1,4 KG**

"Rustipò" type rotisserie chicken - Choice between 1 Kg / 1,2 Kg / 1,3 Kg / 1,4 Kg

**PESO/WEIGHT:** 1 - 1,4 Kg il pezzo/1 - 1,4 Kg a piece  
**CONFEZIONE/PACK:** cassa 10 pezzi sfusi  
 10 bulk pcs pack

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C

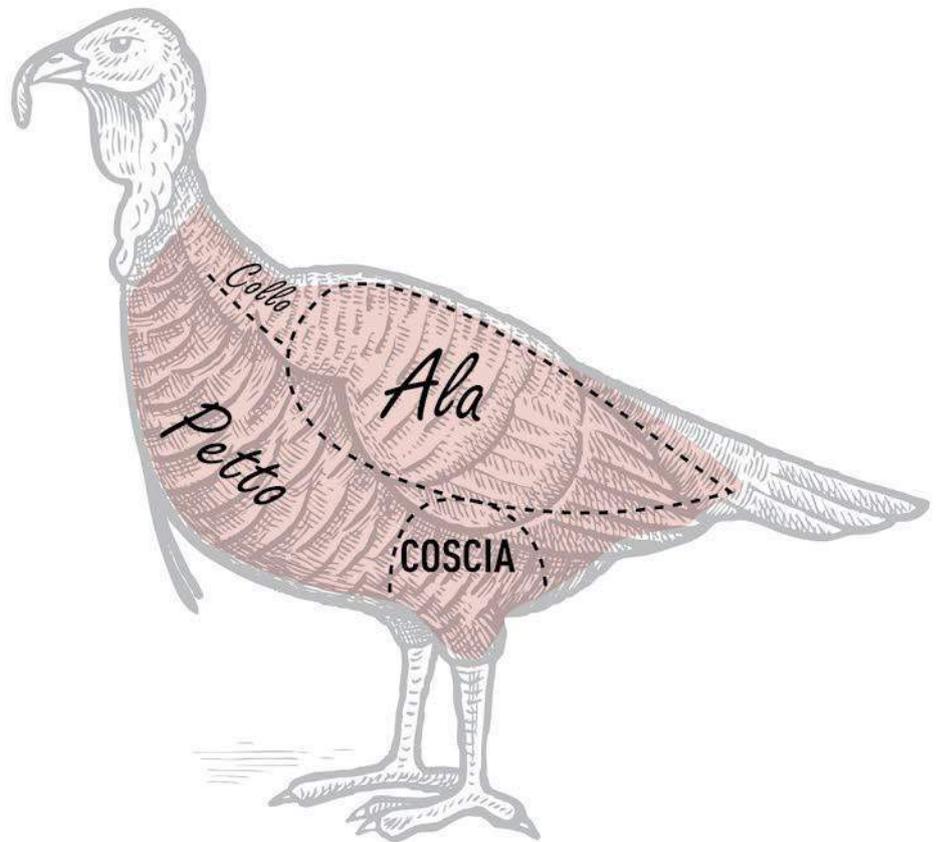


**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



Carne

# TACCHINO



## Cod. 0014 TACCHINO MASCHIO BUSTO

Whole male turkey

**PESO/WEIGHT:** 13 / 18 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** cassa x 1 pezzo sfuso/1 bulk pcs pack

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



## Cod. 0431 TACCHINO FEMMINA BUSTO

Whole female turkey - (available on order)

**PESO/WEIGHT:** 4 / 6 Kg

**CONFEZIONE/PACK:** cassa x 3 pezzi sfusi /3 bulk pcs pack

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**Cod. 0015 PETTO DI TACCHINO**

Turkey breast

**PESO/WEIGHT:** 4 - 6 Kg il pezzo/4 - 6 Kg a piece  
**CONFEZIONE/PACK:** singola in sottovuoto/single in vacuum  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 20 gg  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**

**Cod. 0016 COSCIA DI TACCHINO**

Turkey leg

**PESO/WEIGHT:** 1,8 - 2,5 Kg il pezzo/1,8 - 2,5 Kg a piece  
**CONFEZIONE/PACK:** cartone x 6 pezzi sfusi  
 6 bulk pcs big package  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**

**Cod. 0017 ALA DI TACCHINO**

Turkey wing

**PESO/WEIGHT:** 0,8 Kg il pezzo/0,8 Kg a piece  
**CONFEZIONE/PACK:** cartone x 12 pezzi sfusi  
 12 bulk pcs big package  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**

**Cod. 0018 COSCIA DI TACCHINO DISOSSATA**

Turkey leg boneless

**PESO/WEIGHT:** 1,5 - 2 Kg il pezzo/1,5 - 2 Kg a piece  
**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto  
 single in vacuum  
**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 25 gg /days  
**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



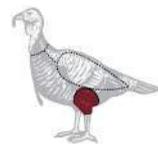
## Cod. 0021 SOVRACOSCIA DI TACCHINO DISOSSATA

Turkey thigh boneless

**PESO/WEIGHT:** 0,8 - 1,4 Kg il pezzo/0,8 - 1,4 Kg a piece

**CONFEZIONE/PACK:** cartone x 8 pezzi sfusi  
8 bulk pcs big package

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



## Cod. 0024 FUSELLO DI TACCHINO

Turkey drumstick

**PESO/WEIGHT:** 0,8 - 1,2 Kg il pezzo/0,8 - 1,2 Kg a piece

**CONFEZIONE/PACK:** cartone x 12 pezzi sfusi  
12 bulk pcs big package

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



## Cod. 0169 ROLLÉ DI TACCHINO

Turkey roll - (available on order)

**PESO/WEIGHT:** 1,6 - 2 Kg il pezzo/1,6 - 2 Kg a piece

**CONFEZIONE/PACK:** singola sottovuoto/single in vacuum

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 25 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C

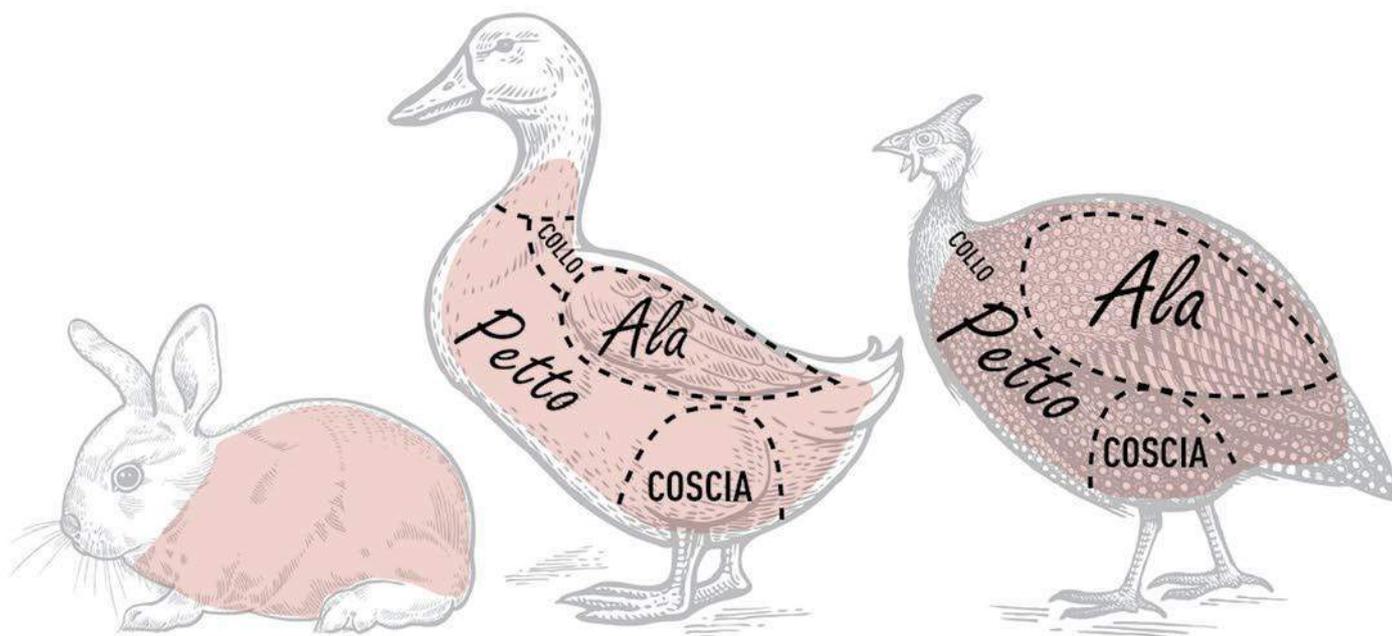


Disponibile su ordinazione



# Carne

## ANIMALI DA CORTILE



### Cod. 0005 GALLINA EVISCERATA A BUSTO

Whole hen eviscerated

**PESO/WEIGHT:** 1,2 - 1,4 Kg il pezzo/1,2 - 1,4 Kg a piece

**CONFEZIONE/PACK:** cassa x 4 pezzi sfusi/4 bulk pcs pack

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



### Cod. 0027 ANATRA A BUSTO

Whole duck

**PESO/WEIGHT:** 2,5 - 3 Kg il pezzo/2,5 - 3 Kg a piece

**CONFEZIONE/PACK:** cassa x 3 pezzi sfusi/3 bulk pcs pack

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



## Cod. 0029 FARAONA A BUSTO

Whole fowl/guinea-fowl

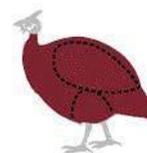
**PESO/WEIGHT:** 2 Kg il pezzo/2 Kg a piece

**CONFEZIONE/PACK:** cassa x 3 pezzi sfusi/3 bulk pcs pack

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



## Cod. 0030 CAPPONE EVISCERATO CON TESTA E ZAMPE

Eviscerated capon with head and feet

**PESO/WEIGHT:** 2,4 Kg il pezzo/2,4 Kg a piece

**CONFEZIONE/PACK:** cassa x 2 pezzi sfusi/2 bulk pcs pack

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



## Cod. 0417 GALLETTO A BUSTO

Traduzione

**PESO/WEIGHT:** 0,4 - 0,6 Kg il pezzo/0,4 - 0,6 Kg a piece

**CONFEZIONE/PACK:** cassa x 6 pezzi VITAFILM/6 pcs VITAFILM pack

**SCADENZA-TMC/SHELF LIFE:** 8 gg/days

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**



## Cod. 0032 CONIGLIO

Local rabbit - (born, raised, slaughtered in Abruzzo)

**PESO/WEIGHT:** 1,3 - 2 Kg il pezzo/1,3 - 2 Kg a piece

**CONFEZIONE/PACK:** cassa x 3 pezzi sfusi/3 bulk pcs pack

**TEMPERATURA/TEMPERATURE:** 0°/+4° C

**Nato - Allevato - Macellato in**



**SENZA  
GLUTINE  
LATTOSIO**









**C.I.C. CARNI Srl**

Via Salara, 67

66020 San Giovanni Teatino (CH)

Tel: +39.085.4462756

[info@ciccarni.it](mailto:info@ciccarni.it)

[www.ciccarni.it](http://www.ciccarni.it)

