



*Macelleria Italiana*

**ristorante & gastronomia**  
restaurant & delicatessen

# indice

## index

|   |
|---|
| <b>il territorio</b> ....04<br><small>our land</small>                                |
| <b>la manza fassona</b> ....06<br><small>the fassona heifer</small>                   |
| <b>la selezione Oberto</b> ....08<br><small>Oberto selection</small>                  |
| <b>la nostra etica</b> ....10<br><small>our ethics</small>                            |
| <b>l'etichettatura</b> ....10<br><small>our label</small>                             |
| <b>la frollatura</b> ....11<br><small>dry aging</small>                               |
| <b>la qualità del servizio</b> ....12<br><small>the quality of our service</small>    |
| <b>la sicurezza in laboratorio</b> ....13<br><small>safety in the laboratory</small>  |
| <b>al ristorante</b> ....14<br><small>for restaurants</small>                         |
| <b>il crudo</b> ....16<br><small>serve raw</small>                                    |
| <b>le cotture in rosa</b> ....20<br><small>medium rare</small>                        |
| <b>i brasati e le cotture al forno</b> ....24<br><small>braise and oven-roast</small> |
| <b>alla griglia</b> ....30<br><small>on the grill</small>                             |
| <b>il lesso</b> ....44<br><small>boiled</small>                                       |
| <b>il bue grasso</b> ....48<br><small>the fattex ox</small>                           |
| <b>in gastronomia</b> ....50<br><small>for delicatessen</small>                       |
| <b>i pronti</b> ....52<br><small>ready to use</small>                                 |
| <b>fresco frigo</b> ....58<br><small>fresco frigo</small>                             |
| <b>i salumi</b> ....62<br><small>cold cuts</small>                                    |
| <b>raccomandazioni</b> ....67<br><small>recommendations</small>                       |



# il nostro territorio our land

Una terra preziosa, ricca di tradizioni e patrimonio mondiale dell'umanità. La nostra macelleria nasce ad Alba nel cuore delle Langhe nel Natale del 1965.

Dopo alcuni anni di apprendimento Pietro Oberto, all'età di 21 anni, decide di rilevare una piccola bottega nelle vicinanze della principale piazza del paese.

Il mondo del cibo in questi ultimi anni ha compiuto passi da gigate sia per chi offre questa risorsa sia per chi la consuma. È proprio per questo che, dopo lunghi travagliati passi, ci siamo specializzati nel nostro settore, per fornire, a una ristorazione sempre più attenta, carni di profilo qualitativo estremamente elevato.

Selezioniamo personalmente capi femmina di razza "Fassona" Piemontese, ottenendo da queste carni il massimo profilo gustativo tramite una meticolosa frollatura.

*A precious land, brimming with traditions, atmosphere, aromas and world heritage site. Our butchery first opened in Alba, in the heart of the Langhe hills, at Christmas time in 1965.*

*Following some years' apprenticeship, at the age of 21 Pietro Oberto decided to take over a small shop near the town's main square.*

*Over recent years the world of food has moved on leaps and bounds for both the providers and consumers of this resource. And this is why, after making strides along a long, hard road, we specialized in supplying extremely high quality meat to an increasingly attentive food service sector.*

*We personally select heads of the Piedmontese "Fassona" breed of cattle, thus obtaining the best taste profile from this meat through painstaking maturing.*

Ha origini antichissime, bisogna ritornare al paleolitico circa 25-30.000 anni or sono, periodo in cui una specie bovina che popolava il territorio piemontese si fonde con un'altra etnia, zebù, proveniente dal Pakistan.

Le cause che hanno spinto questi animali a raggiungere così velocemente questo sito geografico sono ancora sconosciute, come la mutazione genetica naturale che avverrà nella seconda metà dell'800 su capi che popolavano un paese delle Langhe donando all'evoluzione della specie la peculiarità principale che la distingue da tutte le altre razze italiane: l'ipertrofia muscolare.

Questa terminologia sta ad indicare il particolare sviluppo delle fasce muscolari da cui deriva appunto il nome in francese poi filtrato dal dialetto piemontese, "fasun", Fassona.

*The origins of the breed date back to as far as the Paleolithic period, around 25-30,000 years ago, when bovines populating the territory which is known today as Piedmont cross-bred with another species of cattle arriving from Pakistan, the zebu.*

*The causes that led these animals to reach this geographic location so rapidly are still unknown, as is the natural genetic mutation that would take place in the second half of the 1800s on the heads of cattle populating a village in the Langhe.*

*This mutation introduced the main characteristic in the evolution of the species that distinguishes it from all other Italian breeds: muscular hypertrophy.*

*Commonly known as double muscling, this refers to the particular development of the muscle fibres, and led to the name in French which filtered through into the Piedmontese dialect as "fasun": Fassona.*



# la manza fassona

the fassona heifer



*Solo*  
**FASSONA**

100% FASSONA BREED

*Solo Capi*  
**FEMMINA**

100% FEMALE BEEF

*Età Superiore a*  
**36 MESI**

AT LEAST 36 MONTHS OLD

**la selezione**

**Oberto**

Oberto selection

# la nostra etica our ethics

# etichetta label

**etichetta obbligatoria**  
mandatory label

**prodotto da** / produced by  
**denominazione prodotto** / name of product  
**tipologia prodotto** / type of product  
**codice rintracciabilità (lotto)** / traceability code (lot no.)  
**paese di nascita** / country of birth  
**paese di allevamento** / country of rearing  
**peso netto** / net weight (Kg)

**bollo CE** / approval number  
**paese di macellazione e bollo CE dello stabilimento** / country of slaughter and slaughterhouse licence no.  
**paese di sezionamento e bollo CE dello stabilimento** / country of cutting and cutting plant licence no.  
**data di scadenza** / use by date

**etichetta volontaria**  
optional label

**prodotto da** / produced by  
**denominazione prodotto** / name of product  
**tipologia prodotto** / type of product  
**codice rintracciabilità (lotto)** / traceability code (lot no.)  
**paese di nascita** / country of birth  
**paese di allevamento** / country of rearing  
**peso netto** / net weight (Kg)

**bollo CE** / approval number  
**paese di macellazione e bollo CE dello stabilimento** / country of slaughter and slaughterhouse licence no.  
**paese di sezionamento e bollo CE dello stabilimento** / country of cutting and cutting plant licence no.  
**identificazione sesso** / identification of gender  
**identificazione razza** / identification of breed  
**data di scadenza** / use by date  
**INOC: organismo di controllo riconosciuto dal ministero** / INOC: control body recognized by the ministry  
**n° autorizzazione del disciplinare di etichettatura volontaria** / optional label authorization n°

Tutti i nostri capi vengono allevati nel pieno rispetto dei tempi e dei ritmi della natura.

È per noi prioritario trasferire informazioni chiare, semplici e corrette che permettano di riconoscere il nostro prodotto, con garanzia in termini di sicurezza nelle modalità produttive e sull'intera filiera.

*All our animals are reared fully in keeping with the cycles and rhythms of nature.*

*The communication of correct, clear and simple information is of paramount importance for us, making our product and guarantee of safety in the production procedures and whole supply chain readily identifiable.*

L'etichetta riporta tutte le informazioni obbligatorie previste dalla legge in merito alla provenienza delle carni ed anche le indicazioni volontarie, quali la razza e il sesso - in base all'approvazione del disciplinare per l'etichettatura volontaria delle carni bovine - AUT. MIN. IT128 ET riconosciuto alla Macelleria Oberto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

*The label bears all the information required by law in relation to the provenance of the meat, as well as optional indications, such as the breed and gender, on the basis of the optional beef labelling regulations approval AUTHORIZATION IT128 ET issued by the Ministry of Agriculture, Food and Forestry and recognized to Macelleria Oberto.*



# la frollatura dry aging

Il processo di disidratazione che compatta ed intenerisce le fibre dei nostri posteriori ha una durata di circa 15 giorni ed avviene in celle frigorifere con un tasso di umidità medio.

Questo permette la totale disidratazione della parte più esterna che verrà poi asportata. A questo punto il cuore del taglio è pronto per essere consumato.

*The dehydration process that makes the fibres of our hindquarters compact and tender lasts around 2 weeks, and takes place in cold stores in conditions of medium humidity.*

*Thus allowing the total dehydration of the outermost part, which will then be removed. At this stage, the heart of the cut is ready for consumption.*

# la qualità del servizio

quality service

## PEZZATURE

Abbiamo adeguato i tagli di macelleria alle pezzature adatte alla ristorazione; evitando agli operatori lavorazioni costose in termini di tempo e spreco.

## GARANZIA NEL CONFEZIONAMENTO

Tutti i tagli sono confezionati in sacchetti di plastica sottovuoto conformi alla vigente normativa al contatto alimentare, al fine di proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione umana e ambientale.

## CONSEGNA

Il nostro prodotto viaggia con corrieri specializzati per il fresco refrigerato e i tempi di consegna vengono pattuiti all'ordine in base alla località.

## SIZING

We have adapted the butchery cuts to sizes suitable for catering, thus avoiding long and wasteful operations on site.

## PACKAGING GUARANTEE

All the cuts are vacuum-packed in plastic bags complying with food contact regulations in order to protect the product from any human or environmental contamination.

## DELIVERY

Our product is delivered by specialist refrigerated couriers, with lead-times agreed at the time of ordering depending on the destination.

MACELLERIA ALBERTO  
Via C. Cavallotti, 30 - 12060 RODDI (CN) ITALY  
tel. +39 0173 671818 - fax +39 0173 621818  
www.macelleriabetto.it - info@macelleriabetto.it

Due bolli di certificazione EUROPEA - IT P3V3A CE:

- una certificazione CE per il sezionamento
- una per la produzione di preparati, quali Hamburger, Salsiccia e Coscia Trita pronta per essere consumata cruda (Crudo d'Alba).

Certificazioni di prodotto e sicurezza alimentare:

- BRC "British Retail Consortium"
  - IFS "international Food Standard"
  - CSQA - SENZA GLUTINE
  - CERTIFICAZIONE HALAL ITALIA
- Tutti i nostri preparati sono "Gluten free".

Two EUROPEAN certifications - IT P3V3A CE:

- one CE cutting certification
- one certification for the production of prepared meats, such as hamburgers, sausages and ground beef round ready to be eaten raw (Crudo d'Alba).

Product and food safety certification:

- BRC "British Retail Consortium"
  - IFS "International Food Standard"
  - CASQA - GLUTEN FREE
  - HALAL ITALIA CERTIFICATION
- All our preparations are "Gluten free".



# sicurezza in laboratorio

safety in the laboratory



**al ristorante**  
for restaurants



**il crudo**  
serve raw



# carpaccio

## carpaccio

Ricavato da tagli pregiati di coscia  
*Made using prime round cuts*

**codice - peso** .....1056 - 1,5 kg  
*product code - weight* .....1054 - 3 kg

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....30 giorni  
*shelf life* .....30 days

### consigli di utilizzo

*use tips*

**Servire crudo. Tagliare finemente e condire con olio extra vergine, sale e pepe. Ottimo con salsa al gorgonzola o dressing a piacere.**  
*Serve raw. Slice and season with extra-virgin olive oil, salt and pepper. Excellent with gorgonzola sauce or a dressing to taste.*



# coscia da battere

## round for chopping by hand

Ricavata da tagli pregiati di coscia  
*Made using prime round cuts*

**codice** .....1078  
*product code*

**peso** .....1 / 1,5 kg  
*weight*

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....30 giorni  
*shelf life* .....30 days

### consigli di utilizzo

*use tips*

**Battere al coltello e servire cruda. Condire con olio extra vergine, sale e pepe a piacere.**  
*Chop by hand and serve raw. Season to taste with extra-virgin olive oil, salt and pepper.*

# coscia trita monoporzione

## single portion ground round



Ricavato da tagli pregiati di coscia  
*Made using prime round cuts*

**codice - peso** .....1070 - 120 g  
*product code - weight* .....1087 - 160 g

**temperatura di conservazione** .....0°C / +2°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....15 giorni  
*shelf life* .....15 days

### consigli di utilizzo

*use tips*

**Servire cruda. Condire con olio extra vergine, sale e pepe a piacere. Ottima anche in preparazione tartare, con spuma di caprino o in panino "steak tartare".**  
*Serve raw. Season with extra-virgin olive oil, salt and pepper to taste. Excellent for preparing tartare too, and with goat cheese foam or in a "steak tartare" roll.*

# cruda di anteriore da battere

## front pulp for chopping by hand



Ricavata da tagli pregiati dell'anteriore  
*Made using prime front cuts*

**codice** .....1204  
*product code*

**peso** .....1 / 1,5 kg  
*weight*

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....30 giorni  
*shelf life* .....30 days

### consigli di utilizzo

*use tips*

**Battere al coltello e servire cruda. Condire con olio extra vergine, sale e pepe a piacere.**  
*Chop by hand and serve raw. Season to taste with extra-virgin olive oil, salt and pepper.*

# coscia da battere monoporzione

## single portion round for chopping by hand



Ricavato da tagli pregiati di coscia  
*Made using prime round cuts*

**codice** .....1088  
*product code*

**peso** .....120 g  
*weight*

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....20 giorni  
*shelf life* .....20 days

### consigli di utilizzo

*use tips*

**Battere al coltello e servire cruda. Condire con olio extra vergine, sale e pepe a piacere.**  
*Chop by hand and serve raw. Season with extra-virgin olive oil, salt and pepper.*



# le cotture in rosa medium rare

# fesa senza copertina

## topside without cap



Taglio pregiato di coscia  
*Prime round cut*

codice .....1095  
*product code*

peso .....8 / 10 kg  
*weight*

temperatura di conservazione .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

scadenza .....30 giorni  
*shelf life* 30 days

### consigli di utilizzo

*use tips*

**Adatto per cotture in rosa, Roast Beef, scaloppine, pizzaiola, tagliate e battuta al coltello.**  
*Recommended for cooking rare, roast beef, escalopes, steak pizzaiola, seared steaks and handchopped mince.*

# fesone per roastbeef

## clod for roastbeef



Taglio pregiato e parato, ricavato dall'anteriore  
*Prime prepared cut taken from the front quarter*

codice .....1185  
*product code*

peso .....3 / 4 kg  
*weight*

temperatura di conservazione .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

scadenza .....30 giorni  
*shelf life* 30 days

### consigli di utilizzo

*use tips*

**Adatto per arrosti, Roast Beef, involtini, scaloppine e cotture veloci in griglia.**  
*Recommended for roasts, roast beef, roulades, escalopes, quick grills.*

# girello (magatello)

## eye of silverside



Taglio magro pregiato di coscia  
*Premium lean round cut*

codice .....1126  
*product code*

peso .....3 / 5 kg  
*weight*

temperatura di conservazione .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

scadenza .....30 giorni  
*shelf life* 30 days

### consigli di utilizzo

*use tips*

**Ideale per preparazione del vitello tonnato e del carpaccio.**  
*Ideal cut for vitello tonnato and carpaccio.*

# sottofesa squadrata

## trimmed silverside



Taglio pregiato di coscia senza coda  
*Prime round cut without tail*

codice .....1229  
*product code* (sottofesa intera 1226)  
(whole silverside 1226)

peso .....3,5 / 5 kg  
*weight*

temperatura di conservazione .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

scadenza .....30 giorni  
*shelf life* 30 days

### consigli di utilizzo

*use tips*

**Adatto per Roast Beef, carpaccio e battuta al coltello.**  
*Recommended for roastbeef, carpaccio and handchopped mince.*

# noce di spalla

## shoulder flank



Taglio pregiato ricavato dal quarto anteriore  
*Prime cut taken from the front quarter*

codice .....1183  
*product code*

peso .....4 / 5,5 kg  
*weight*

temperatura di conservazione .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

scadenza .....30 giorni  
*shelf life* 30 days

### consigli di utilizzo

*use tips*

**Adatto per arrosti, Roast Beef, involtini, scaloppine e cotture veloci in griglia.**  
*Recommended for roasts, roast beef, roulades, escalopes and quick grills.*



# **i brasati e le cotture al forno**

braise and oven-roast



# coda tail

Tagliata a mano in pezzi selezionati  
*Hand-cut in selected pieces*

**codice** .....1061  
*product code*

**peso** .....2 kg  
*weight*

**temperatura di conservazione** .....0°C / +3°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....15 giorni  
*shelf life* 15 days

### consigli di utilizzo *use tips*

**Cucinare lentamente e a lungo. Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica impiegata.**  
*Slow cook. The cooking time depends on the quantity and the method used.*



# sottopaletta shoulder

Taglio pregiato del quarto anteriore  
*Prime cut from the front quarter*

**codice** .....1224  
*product code*

**peso** .....3,5 / 5,5 kg  
*weight*

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....30 giorni  
*shelf life* 30 days

### consigli di utilizzo *use tips*

**Cucinare lentamente e a lungo. Ideale per lessi, arrosti, brasati, stufati e bocconcini al Barolo. Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica impiegata.**  
*Slow cook. Ideal for boiled, roast, braised dishes and stews, and for beef stewed in Barolo wine. The cooking time depends on the quantity and the method used.*



# guancia cheek

Ricavata dalla parte centrale della testa  
*From the central part of the head*

**codice** .....1139  
*product code*

**peso** .....2 / 2,5 kg  
*weight*

**temperatura di conservazione** .....0°C / +3°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....15 giorni  
*shelf life* 15 days

### consigli di utilizzo *use tips*

**Cucinare lentamente e a lungo. Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica impiegata.**  
*Slow cook. The cooking time depends on the quantity and the method used.*



# stinco con osso (geretto) shin on the bone

Ricavato dall'arto posteriore  
*Taken from the rear leg*

**codice** .....1236  
*product code*

**peso** .....3 / 5 kg  
*weight*

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....30 giorni  
*shelf life* 30 days

### consigli di utilizzo *use tips*

**Cucinare lentamente e a lungo. Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica impiegata.**  
*Slow cook. The cooking time depends on the quantity and the method used.*

### note *notes*

**Possibilità di porzionatura in singoli ossibuchi dal peso di circa 300g. Codice 1190**  
*This cut can be portioned in single sliced shanks (approx. 300g each steak). Product code: 1190*



# reale chuck

Situato nella fascia muscolare del collo  
*Located in the neck's muscle group*

**codice** .....1214  
*product code*

**peso** .....6 / 8 kg  
*weight*

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....30 giorni  
*shelf life* 30 days

### consigli di utilizzo *use tips*

**Cucinare lentamente e a lungo. Ideale per lessi, arrosti, brasati, stufati e bocconcini al Barolo. Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica impiegata.**  
*Slow cook. Ideal for boiled, roast, braised dishes and stews, and for beef stewed in Barolo wine. The cooking time depends on the quantity and the method used.*



# spinacino cap tail

Taglio ricavato dal posteriore  
*Cut taken from the hind quarter*

**codice** .....1234  
*product code*

**peso** .....1,5 / 2 kg  
*weight*

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....30 giorni  
*shelf life* 30 days

### consigli di utilizzo *use tips*

**Taglio magro ideale per Roast Beef, vitello tonnato e battuta al coltello.**  
*Lean cut ideal for roast beef, vitello tonnato and hand-chopped tartare.*



# gallinella gallinella

Taglio proveniente dalla coscia  
*Taken from the round*

**codice** .....1122  
*product code*

**peso** .....3 / 4 kg  
*weight*

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....30 giorni  
*shelf life* 30 days

### consigli di utilizzo *use tips*

**Cucinare lentamente e a lungo. Ideale per lessi, arrosti, brasati e stufati. Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica impiegata.**  
*Slow cook. Ideal for boiled, roast, braised dishes and stews. The cooking time depends on the quantity and the method used.*



# brutto e buono brutto e buono

Ricavato dalla parte centrale del collo  
*Taken from the central part of the neck*

**codice** .....1012  
*product code*

**peso** .....3 / 4 kg  
*weight*

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....30 giorni  
*shelf life* 30 days

### consigli di utilizzo *use tips*

**Cucinare lentamente e a lungo. Ideale per lessi, stracotti e bocconcini al Barolo. Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica impiegata.**  
*Slow cook. Ideal for boiled dishes and stews, and for beef stewed in Barolo wine. The cooking time depends on the quantity and the method used.*



# spezzatino cubettato stew cubes

Ricavato da tagli nobili dell'anteriore  
*From prime front cuts*

**codice** .....1232  
*product code*

**peso** .....1 kg  
*weight*

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....20 giorni  
*shelf life* 20 days

### consigli di utilizzo *use tips*

**Ideale per cotture in umido.**  
*Ideal for stewing.*



# ribs ribs

Porzione centrale di pancia con osso  
*Flank with bone's central portion*

**codice** .....1218  
*product code*

**peso** .....3 / 3,5 kg  
*weight*

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4 °C  
*storage temperature*

**scadenza** .....20 giorni  
*shelf life* 20 days

### consigli di utilizzo *use tips*

**Cuocere sottovuoto a bassa temperatura. Per ottenere un risultato ottimale grigliare brevemente prima di servire.**  
*Sous-vide cooking. Grill quickly before serving to get the best result.*

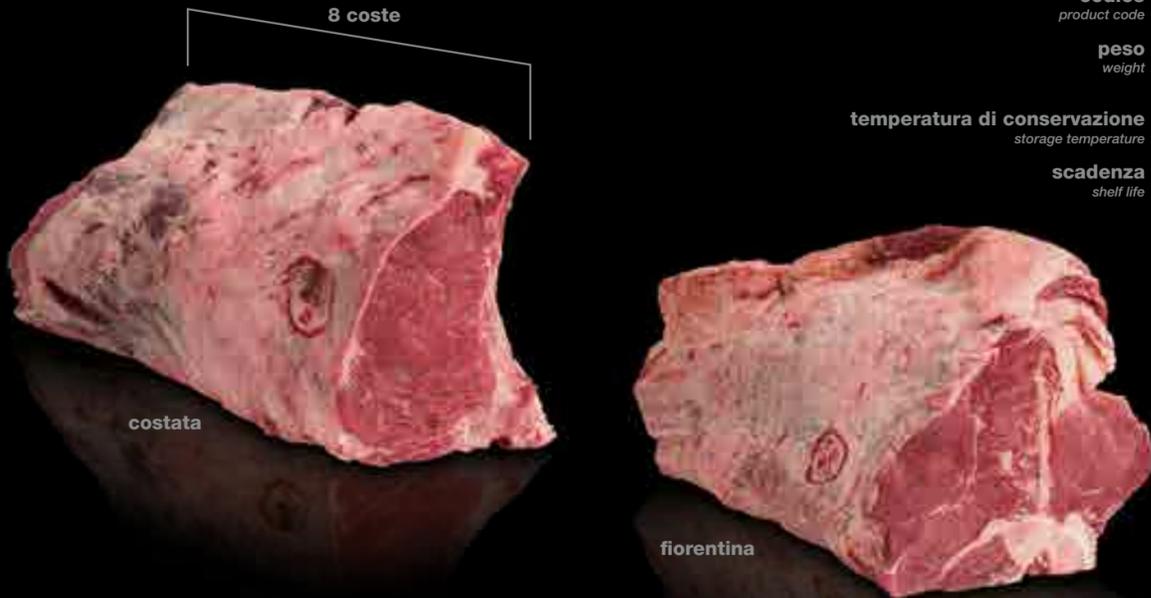


**alla griglia**  
on the grill

# lombata intera 8 coste con osso e filetto

full loin bone-in 8 ribs with tenderloin

Taglio pregiato ricavato dal lombo, a partire dal filetto sino all'ottava costa  
Prime cut taken from the loin, from the tenderloin to the eighth rib



**codice** ..... 1150  
product code

**peso** ..... 22 / 27 kg  
weight  
(diviso in due pezzi)  
(divided in 2 pieces)

**temperatura di conservazione** ..... 0°C / +4°C  
storage temperature

**scadenza** ..... 30 giorni  
shelf life  
30 days

## consigli di utilizzo

use tips

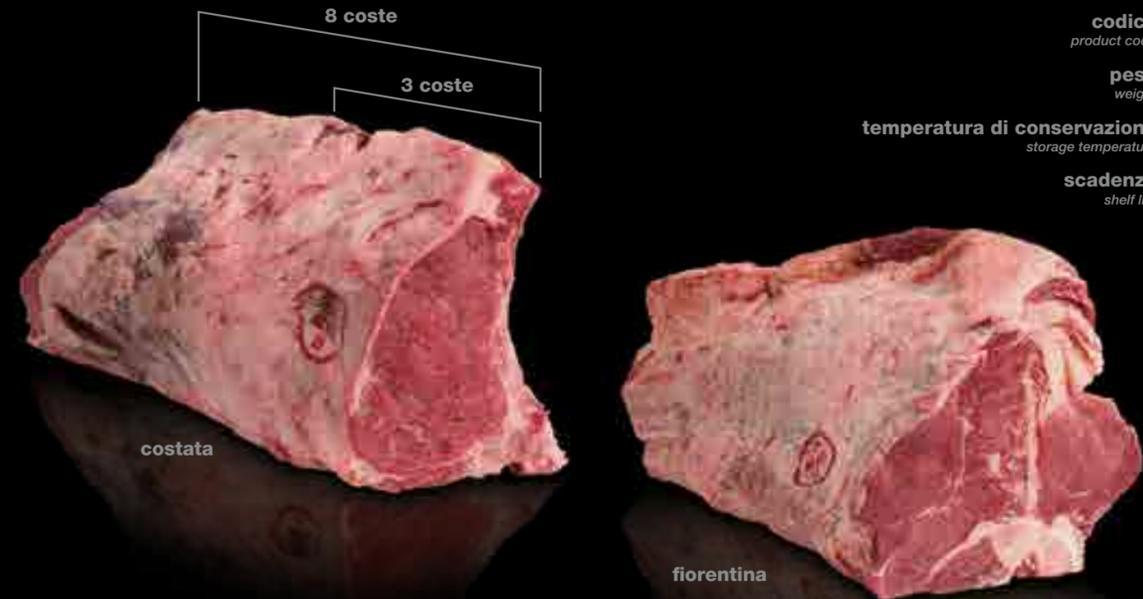
Da questo taglio si ricavano costate e fiorentine. Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.

Rib steaks and T-bone steaks. Grilled, pan-fried or oven-roast. For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.

# lombata intera 3 coste con osso e filetto

full loin bone-in 3 ribs with tenderloin

Taglio pregiato ricavato dal lombo, a partire dal filetto sino alla terza costa  
Prime cut taken from the loin, from the tenderloin to the third rib



**codice** ..... 1148  
product code

**peso** ..... 16 / 19 kg  
weight

**temperatura di conservazione** ..... 0°C / +4°C  
storage temperature

**scadenza** ..... 30 giorni  
shelf life  
30 days

## consigli di utilizzo

use tips

Da questo taglio si ricavano circa 3 kg di costate e la parte rimanente di fiorentine.

Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.

This cut makes approx. 3 kg of rib steaks, and the remainder of T-bone steaks. Grilled, pan-fried or oven-roast. For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.

# lombata intera 8 coste con osso e filetto - porzionata

full loin bone - in 8 ribs with tenderloin - portioned



**codice** ..... 1154  
product code

**peso** ..... 22 / 27 kg  
weight  
Peso costate e fiorentine a richiesta. Il numero di porzioni dipende dal peso richiesto

Rib and T-bone steaks weight: on request. The number of portions depends on the weight of the single steaks

**temperatura di conservazione** ..... 0°C / +4°C  
storage temperature

**scadenza** ..... 20 giorni  
shelf life  
20 days

## consigli di utilizzo

use tips

Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.

Grilled, pan-fried or oven-roast. For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.

# lombata intera 3 coste con osso e filetto - porzionata

full loin bone - in 3 ribs with tenderloin - portioned



**codice** ..... 1159  
product code

**peso** ..... 16 / 19 kg  
weight  
Peso costate e fiorentine a richiesta. Il numero di porzioni dipende dal peso richiesto

Rib and T-bone steaks weight: on request. The number of portions depends on the weight of the single steaks

**temperatura di conservazione** ..... 0°C / +4°C  
storage temperature

**scadenza** ..... 20 giorni  
shelf life  
20 days

## consigli di utilizzo

use tips

Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.

Grilled, pan-fried or oven-roast. For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.



# costata intera

## whole rib steak

taglio pregiato ricavato dal lombo, nella sezione delle sole otto coste  
prime cut taken from the loin in the eight-rib section

**codice** .....1072  
product code

**peso** .....10 / 12 kg  
weight

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
storage temperature

**scadenza** .....30 giorni  
shelf life 30 days

**consigli di utilizzo**  
use tips

**Da questo taglio si ricavano le costate. Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.**  
Rib steaks are obtained from this cut. Grilled, pan-fried or oven-roast. For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.



# fiorentina intera

## whole t-bone

Taglio pregiato ricavato dal lombo, nella sezione con filetto  
Prime cut taken from the loin in the section with tenderloin

**codice** .....1008  
product code

**peso** .....14 / 16 kg  
weight

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
storage temperature

**scadenza** .....30 giorni  
shelf life 30 days

**consigli di utilizzo**  
use tips

**Da questo taglio si ricavano le fiorentine. Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.**  
T-bone steaks are obtained from this cut. Grilled, pan-fried or oven-roast. For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.

# costata intera - porzionata

## whole rib steak - portioned



**codice - peso** .....1074 - 500-600 g  
product code - weight 1325 - 700-800 g 1326 - 1 kg

**Il numero di porzioni dipende dal peso richiesto**  
The number of portions depends on the weight of the single steaks

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
storage temperature

**scadenza** .....20 giorni  
shelf life 20 days

**consigli di utilizzo**  
use tips

**Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.**  
Grilled, pan-fried or oven-roast. For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.

# fiorentina intera - porzionata

## whole t-bone - portioned



**codice - peso** .....1111 - 1-1,2 kg  
product code - weight 1327 - 1,5 kg

**Il numero di porzioni dipende dal peso richiesto**  
The number of portions depends on the weight of the single steaks

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
storage temperature

**scadenza** .....20 giorni  
shelf life 20 days

**consigli di utilizzo**  
use tips

**Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.**  
Grilled, pan-fried or oven-roast. For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.



# costata singola

## single rib steak

**codice** .....1084  
product code

**peso** .....a richiesta  
weight on request

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
storage temperature

**scadenza** .....20 giorni  
shelf life 20 days

**consigli di utilizzo**  
use tips

**Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.**  
Grilled, pan-fried or oven-roast. For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.



# fiorentina singola

## single t-bone steak

**codice** .....1010  
product code

**peso** .....a richiesta  
weight on request

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
storage temperature

**scadenza** .....20 giorni  
shelf life 20 days

**consigli di utilizzo**  
use tips

**Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.**  
Grilled, pan-fried or oven-roast. For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.



# tomahawk

**Bistecca singola ricavata dalle tre coste che precedono la lombata**

*Single steak taken from three ribs before the loin*

**codice** .....1090  
*product code* (tomahawk 3 coste1275)  
(tomahawk 3 ribs 1275)

**peso** .....900 g / 1,1 kg  
*weight*

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....20 giorni  
*shelf life* 20 days

## consigli di utilizzo

*use tips*

**Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.**

*Grilled, pan-fried or oven-roast.*

*For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.*



# cube roll

**Taglio molto pregiato ricavato dalla lombata senza osso (parte alta)**

*Highly-prized boneless cut taken from the loin (upper part)*

**codice** .....1165  
*product code*

**peso** .....3 / 4 kg  
*weight*

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....30 giorni  
*shelf life* 30 days

## consigli di utilizzo

*use tips*

**Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.**

*Grilled, pan-fried or oven-roast.*

*For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.*



# rib eye

**Taglio molto pregiato ricavato dalla lombata senza osso (parte alta)**

*Highly-prized boneless cut taken from the loin (upper part)*

**codice** .....1346  
*product code* Rib eye + 1098

**peso** .....2,8 /3,5 kg  
*weight*

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....30 giorni  
*shelf life* 30 days

## consigli di utilizzo

*use tips*

**Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.**

*Grilled, pan-fried or oven-roast.*

*For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.*



# controfiletto sirloin

**Taglio molto pregiato ricavato dalla lombata senza osso (parte bassa)**

*Highly-prized boneless cut taken from the loin (lower part)*

**codice** .....1064  
*product code*

**peso** .....4,5 / 6,5 kg  
*weight*

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....30 giorni  
*shelf life* 30 days

## consigli di utilizzo

*use tips*

**Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.**

*Grilled, pan-fried or oven-roast.*

*For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.*



# filetto tenderloin

**Il taglio più pregiato e tenero del bovino**

*The most highly-prized and tender cut*

**codice** .....1099  
*product code*

**peso** .....2,8 / 4 kg  
*weight*

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....30 giorni  
*shelf life* 30 days

## consigli di utilizzo

*use tips*

**Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.**

*Grilled, pan-fried or oven-roast.*

*For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.*



# scamone rump

**Taglio molto pregiato ricavato dal posteriore**

*Highly-prized cut taken from the hindquarters*

**codice** .....1220  
*product code*

**peso** .....4 / 5 kg  
*weight*

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....30 giorni  
*shelf life* 30 days

## consigli di utilizzo

*use tips*

**Taglio molto versatile: adatto per crudi, cotture alla griglia, in padella o al forno. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.**

*Extremely versatile cut: recommended for raw dishes, grilling, pan-frying and oven-roasting. For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.*



# noce knuckle

Taglio pregiato di coscia  
*Prized round cut*

**codice** .....1180  
*product code*

**peso** .....4,5 / 6 kg  
*weight*

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....30 giorni  
*shelf life* 30 days

### consigli di utilizzo *use tips*

**Taglio molto versatile: adatto per cotture in rosa, crudi e alla griglia. Ottimo anche per paillard e bistecche impanate.**  
*Very versatile cut: recommended for cooking rare, raw dishes and grilling. Excellent for paillards and breaded steaks too.*



# codone codone

Taglio ricavato dalla coscia  
*Round cut*

**codice** .....1202  
*product code*

**peso** .....1 / 1,5 kg  
*weight*

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....30 giorni  
*shelf life* 30 days

### consigli di utilizzo *use tips*

**Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.**  
*Grilled, pan-fried or oven-roast. For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.*



# filetto di noce flank tenderloin

Taglio ricavato dal posteriore  
*Cut obtained from the hindquarter*

**codice** .....1107  
*product code*

**peso** .....1,7 Kg  
*weight* (2 pz da 800 / 900 g)  
*(2 pcs 800 / 900 g each)*

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....30 giorni  
*shelf life* 30 days

### consigli di utilizzo *use tips*

**Alla griglia, su fry-top o in forni speciali per le cotture delle carni, a fuoco molto alto da ambo i lati e per pochissimi minuti. Lasciare riposare per breve tempo prima di consumare per ottenere un risultato ottimale.**  
*On the grill or fry-top, or in special meat-cooking ovens, searing on both sides for very few minutes. For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.*



# tagliata di coscia prime cut tagliata

Tagliata monoporzione ricavata da tagli pregiati di coscia  
*Single portion steak got from prime round cut*

**codice - peso** .....1245 - 200 g  
*product code - weigh* 1246 - 300 g  
1155 - 500 g  
1192 - 1 kg  
1252 - 2 kg

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....20 giorni  
*shelf life* 20 days

### consigli di utilizzo *use tips*

**Taglio monoporzione pronto uso. Cuocere alla griglia, in padella o al forno per pochi minuti, lasciare riposare per breve tempo prima di tagliare in fette sottili e servire a "tagliata".**  
*Single portion cut ready to use. Recommended for raw dishes, grilling, pan-frying and oven-roasting. For best results, leave the meat to rest briefly after cooking and cut in thin slices.*



# picanha

Taglio ricavato dalla coscia  
*Round cut*

**codice** .....1200  
*product code*

**peso** .....2,5 / 3 Kg  
*weight*

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....30 giorni  
*shelf life* 30 days

### consigli di utilizzo *use tips*

**Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.**  
*Grilled, pan-fried or oven-roast. For best results, leave the meat shall be left to stand briefly after cooking.*



# polpetta giulia - gluten free polpetta giulia - gluten free

Gourmet-burger di Fassona piemontese, ricavato da tagli accuratamente selezionati  
*Gourmet-burger made of Piedmontese Fassona from carefully-selected cuts*

**codice** .....6002  
*product code*

**peso** .....300 g  
*weight* (2 pz da 150 g)  
*(2 pcs 150 g each)*

**temperatura di conservazione** .....0°C / +2°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....15 giorni  
*shelf life* 15 days

### consigli di utilizzo *use tips*

**Cucinare alla griglia, alla piastra, al forno, in padella o al vapore a fuoco moderato. Servire ancora rosa al cuore. Dopo la cottura lasciare riposare prima di tagliare, per evitare la fuoriuscita dei succhi effetto shock termico. Non necessita di aggiunte di olio, burro e sale.**  
*Grilled, griddled, oven-roast, pan-fried or steamed on a moderate heat. Serve pink in the middle. After cooking, leave to rest before cutting to prevent the juices escaping due to thermal shock. It needs any addition of oil, butter or salt.*

# hamburger - gluten free



Hamburger gourmet di "Fassona" Piemontese, ricavato da tagli accuratamente selezionati  
Gourmet hamburger made of carefully selected cuts

**codice - peso** .....6003 - 150 g  
product code - weigh (2 pz da 150 g)  
6004 - 400 g  
(2 pz da 200 g)  
(2 pcs 200 g each)

**temperatura di conservazione** .....0°C / +2°C  
storage temperature

**scadenza** .....15 giorni  
shelf life 15 days

## consigli di utilizzo

use tips

**Cucinare alla griglia, alla piastra, al forno, in padella o al vapore a fuoco moderato.**

Grilled, griddled, oven-roast, pan-fried or steamed on a moderate heat.

# macinato per hamburger/ragù

minced meat for hamburger/ragù sauce



**codice** .....6008  
product code

**peso** .....2 Kg  
weight

**temperatura di conservazione** .....0°C / +2°C  
storage temperature

**scadenza** .....15 giorni  
shelf life 15 days

## consigli di utilizzo

use tips

**Adatto per preparazione di hamburger, sughi e ripieni.**

Ideal to prepare hamburger, sauces and filling.

# salsiccia - gluten free

sausage - gluten free



Realizzata con le carni di Fassona e una piccola parte di pancetta di suino e spezie  
Made using Fassona beef and a small percentage of pork belly and spices

**codice** .....6007  
product code

**peso** .....1 Kg  
weight

**temperatura di conservazione** .....0°C / +2°C  
storage temperature

**scadenza** .....15 giorni  
shelf life 15 days

## consigli di utilizzo

use tips

**Alla griglia o per arricchire condimenti di risotti e primi piatti.**

Grilled, or adding a further dimension to risottos and pasta dishes.

# tagli speciali per griglia

special cuts for grill

## skirt steak



Taglio ricavato dal diaframma  
Cut taken from the diaphragm

**codice** .....1287  
product code

**peso** .....1,1 kg  
weight (2 pz da 550 g)  
(2 pcs 550 g each)

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
storage temperature

**scadenza** .....20 giorni  
shelf life 20 days

## consigli di utilizzo

use tips

**Alla griglia, su fry-top o in forni speciali per le cotture delle carni, a fuoco molto alto da ambo i lati e per pochissimi minuti. Lasciare riposare per breve tempo prima di consumare per ottenere un risultato ottimale.**

On the grill or fry-top, or in special meat-cooking ovens, searing on both sides just for a few minutes. For best results, leave meat shall be left to stand briefly after cooking.

## shoulder grill



Taglio ricavato dalla spalla  
Cut taken from the shoulder

**codice** .....1283  
product code

**peso** .....1,5 Kg  
weight

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
storage temperature

**scadenza** .....30 giorni  
shelf life 30 days

## consigli di utilizzo

use tips

**Alla griglia, su fry-top o in forni speciali per le cotture delle carni, a fuoco molto alto da ambo i lati e per pochissimi minuti. Lasciare riposare per breve tempo prima di consumare per ottenere un risultato ottimale.**

On the grill or fry-top, or in special meat-cooking ovens, searing on both sides just for a few minutes. For best results, leave meat shall be left to stand briefly after cooking.

## flatiron



Taglio pregiato e parato, ricavato dal posteriore  
Prime prepared cut, taken from the hindquarter

**codice** .....1284  
product code

**peso** .....1,3 kg  
weight (2 pz da 650 g)  
(2 pcs 650 g each)

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
storage temperature

**scadenza** .....20 giorni  
shelf life 20 days

## consigli di utilizzo

use tips

**Alla griglia, su fry-top o in forni speciali per le cotture delle carni, a fuoco molto alto da ambo i lati e per pochissimi minuti. Lasciare riposare per breve tempo prima di consumare per ottenere un risultato ottimale.**

On the grill or fry-top, or in special meat-cooking ovens, searing on both sides just for a few minutes. For best results, leave meat shall be left to stand briefly after cooking.

# filetto di anteriore

## forequarter tenderloin



**Taglio pregiato dell'anteriore, ricavato dalla parte centrale della spalla**  
*Prized cut of the forequarter, obtained from the central part of the shoulder*

**codice** ..... 1104  
*product code*

**peso** ..... 1,4 kg  
*weight*  
**(2 pz da 6 - 700 g)**  
*(2 pcs 6 - 700 g each)*

**temperatura di conservazione** ..... 0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** ..... 30 giorni  
*shelf life* 30 days

### consigli di utilizzo

*use tips*

**Alla griglia, su fry-top o in forni speciali per le cotture delle carni, a fuoco molto alto da ambo i lati e per pochissimi minuti. Lasciare riposare per breve tempo prima di consumare per ottenere un risultato ottimale.**

*On the grill or fry-top, or in special meat-cooking ovens, searing on both sides for very few minutes. For best results, leave the meat to rest briefly after cooking.*

# shoulder steak



**Taglio pregiato e parato, ricavato dall'anteriore**  
*Prime prepared cut, taken from the front*

**codice** ..... 1286  
*product code*

**peso** ..... 1 / 1,5 Kg  
*weight*

**temperatura di conservazione** ..... 0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** ..... 20 giorni  
*shelf life* 20 days

### consigli di utilizzo

*use tips*

**Alla griglia, su fry-top o in forni speciali per le cotture delle carni, a fuoco molto alto da ambo i lati e per pochissimi minuti. Lasciare riposare per breve tempo prima di consumare per ottenere un risultato ottimale.**

*On the grill or fry-top, or in special meat-cooking ovens, searing on both sides for very few minutes. For best results, leave the meat to rest briefly after cooking.*

# flank steak



**Taglio ricavato dall'anteriore**  
*Cut obtained from the forequarter*

**codice** ..... 1249  
*product code*

**peso** ..... 1 kg  
*weight*

**temperatura di conservazione** ..... 0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** ..... 30 giorni  
*shelf life* 30 days

### consigli di utilizzo

*use tips*

**Alla griglia, su fry-top o in forni speciali per le cotture delle carni, a fuoco molto alto da ambo i lati e per pochissimi minuti. Lasciare riposare per breve tempo prima di consumare per ottenere un risultato ottimale.**

*On the grill or fry-top, or in special meat-cooking ovens, searing on both sides for very few minutes. For best results, leave the meat to rest briefly after cooking.*

# chuck steak



**Taglio dell'anteriore ricavato dalla parte centrale del reale**  
*Cut from the forequarter, obtained from the central part of the chuck*

**codice** ..... 1215  
*product code*

**peso** ..... 3 / 4 Kg  
*weight*

**temperatura di conservazione** ..... 0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** ..... 30 giorni  
*shelf life* 30 days

### consigli di utilizzo

*use tips*

**Alla griglia, su fry-top o in forni speciali per le cotture delle carni, a fuoco molto alto da ambo i lati e per pochissimi minuti. Lasciare riposare per breve tempo prima di consumare per ottenere un risultato ottimale.**

*On the grill or fry-top, or in special meat-cooking ovens, searing on both sides for very few minutes. For best results, leave the meat to rest briefly after cooking.*

# flap steak



**Taglio ricavato dal posteriore**  
*Cut obtained from the hindquarter*

**codice** ..... 1241  
*product code*

**peso** ..... 1 / 1,5 Kg  
*weight*

**temperatura di conservazione** ..... 0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** ..... 20 giorni  
*shelf life* 20 days

### consigli di utilizzo

*use tips*

**Alla griglia, su fry-top o in forni speciali per le cotture delle carni, a fuoco molto alto da ambo i lati e per pochissimi minuti. Lasciare riposare per breve tempo prima di consumare per ottenere un risultato ottimale.**

*On the grill or fry-top, or in special meat-cooking ovens, searing on both sides for very few minutes. For best results, leave the meat to rest briefly after cooking.*

# hanger steak



**Taglio ricavato dall'anteriore**  
*Cut obtained from the forequarter*

**codice** ..... 1162  
*product code*

**peso** ..... 500 g  
**(3 pz da 160 g)**  
*(3 pcs 160 g each)*

**temperatura di conservazione** ..... 0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** ..... 20 giorni  
*shelf life* 20 days

### consigli di utilizzo

*use tips*

**Alla griglia, su fry-top o in forni speciali per le cotture delle carni, a fuoco molto alto da ambo i lati e per pochissimi minuti. Lasciare riposare per breve tempo prima di consumare per ottenere un risultato ottimale.**

*On the grill or fry-top, or in special meat-cooking ovens, searing on both sides for very few minutes. For best results, leave the meat to rest briefly after cooking.*



# il lessso

boiled

# pancia senza osso

## boneless flank



**codice** ..... 1195  
product code  
**(Pancia con osso 1193)**  
(Flank with bone 1193)

**peso** ..... 4 / 6 Kg  
weight

**temperatura di conservazione** ..... 0°C / +4°C  
storage temperature

**scadenza** ..... 30 giorni  
shelf life  
30 days

### consigli di utilizzo

use tips

**Lessare lentamente e a lungo. Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica impiegata.**  
*Slow boil. The cooking time depends on the quantity and the method used.*

# testa

## head

**codice** ..... 1253  
product code

**peso** ..... 3,5 Kg  
weight  
**(mezza testa)**  
(half head)

**temperatura di conservazione** ..... 0°C / +3°C  
storage temperature

**scadenza** ..... 15 giorni  
shelf life  
15 days

### consigli di utilizzo

use tips

**Lessare lentamente e a lungo. Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica impiegata.**  
*Slow boil. The cooking time depends on the quantity and the method used.*

# punta senza osso

## boneless brisket

**Taglio ricavato dalla punta di petto**  
Cut obtained from the brisket



**codice** ..... 1212  
product code

**peso** ..... 4 / 6 Kg  
weight

**temperatura di conservazione** ..... 0°C / +4°C  
storage temperature

**scadenza** ..... 30 giorni  
shelf life  
30 days

### consigli di utilizzo

use tips

**Lessare lentamente e a lungo. Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica impiegata.**  
*Slow boil. The cooking time depends on the quantity and the method used.*



# lingua

## tongue

**codice** ..... 1144  
product code

**peso** ..... 1,5 / 2 Kg  
weight

**temperatura di conservazione** ..... 0°C / +3°C  
storage temperature

**scadenza** ..... 15 giorni  
shelf life  
15 days

### consigli di utilizzo

use tips

**Lessare lentamente e a lungo. Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica impiegata.**  
*Slow boil. The cooking time depends on the quantity and the method used.*

# muscolo senza osso

## boneless muscle

**Ricavato dall'arto posteriore**  
Taken from the hind leg



**codice** ..... 1177  
product code

**peso** ..... 2,5 / 3,5 kg  
weight

**temperatura di conservazione** ..... 0°C / +4°C  
storage temperature

**scadenza** ..... 30 giorni  
shelf life  
30 days

### consigli di utilizzo

use tips

**Lessare lentamente e a lungo. Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica impiegata.**  
*Slow boil. The cooking time depends on the quantity and the method used.*

# i tagli reale sottopaletta brutto e buono sono adatti anche per il lessò

chuck shoulder brutto e buono cuts are also recommended for boiling

# le frattaglie su richiesta in base alla disponibilità

offal on request depending on availability.

L'aspetto imponente e maestoso fa di questo animale una delle più belle rappresentazioni dei bovini esistenti in Italia.

Si tratta con più precisione di un manzo castrato che diventa Bue dopo 5 anni di vita. Le sue carni sono mazzate e gustose, la fibra è lunga e il profilo gustativo inconfondibile. La consistenza delle carni del Bue si fonde con il sapore suadente del grasso profumato di burro e cereali.

**Disponibile nei mesi di Dicembre e Gennaio.**

*With its majestic, imposing appearance, this animal is one of the finest specimens in Italy today.*

*To be more precise, it is a castrated steer which becomes an ox at the age of 5. Its meat is marbled and tasty, with long fibres and an unmistakable taste profile. The texture of the ox meat merges with the alluring flavour of the fat redolent with butter and cereals.*

*Available in December and January.*



# il bue grasso

the fattened ox

# in gastronomia

for delicatessen





**i pronti**  
ready-to-use

## girello cotto

pre-cooked eye of silverside



Taglio magro e pregiato di coscia, cotto e pronto per essere affettato  
*Ready-to-slice premium pre-cooked cut*

|   |                           |
|---|---------------------------|
| <b>codice</b><br><i>product code</i>                              | .....1269                 |
| <b>peso</b><br><i>weight</i>                                      | .....1,2 - 1,5 Kg         |
| <b>temperatura di conservazione</b><br><i>storage temperature</i> | .....0°C / +4°C           |
| <b>scadenza</b><br><i>shelf life</i>                              | .....60 giorni<br>60 days |

### consigli di utilizzo

*use tips*

**Affettare e servire accompagnato da una salsa tonnata, maionese o bagnetto verde.**  
*Slice and serve seasoned with tuna mayo sauce, mayonnaise or green sauce.*

## roast-beef di coscia di fassona cotto all'inglese

fassona round roast beef (pre-cooked)



Realizzato esclusivamente con tagli pregiati FRESCHI della coscia  
*Made using only prime FRESH round cuts*

|   |                           |
|---|---------------------------|
| <b>codice</b><br><i>product code</i>                              | .....4010                 |
| <b>peso</b><br><i>weight</i>                                      | .....1,3 - 2 Kg           |
| <b>temperatura di conservazione</b><br><i>storage temperature</i> | .....0°C / +4°C           |
| <b>scadenza</b><br><i>shelf life</i>                              | .....50 giorni<br>50 days |

### consigli di utilizzo

*use tips*

**Servire a fette. Condire con olio extra vergine. Ottimo se arricchito da salsa tonnata e per farcire panini.**  
*Serve sliced. Season with extra-virgin olive oil. Excellent rounded off with a tuna mayo sauce as well, and as a roll filling.*

## roast-beef di spalla di fassona cotto all'inglese

fassona shoulder roast beef (pre-cooked)



Realizzato esclusivamente con tagli pregiati FRESCHI di spalla  
*Made using only prime FRESH shoulder cuts*

|   |                           |
|---|---------------------------|
| <b>codice</b><br><i>product code</i>                              | .....4011                 |
| <b>peso</b><br><i>weight</i>                                      | .....1,3 - 2 Kg           |
| <b>temperatura di conservazione</b><br><i>storage temperature</i> | .....0°C / +4°C           |
| <b>scadenza</b><br><i>shelf life</i>                              | .....50 giorni<br>50 days |

### consigli di utilizzo

*use tips*

**Servire a fette. Condire con olio extra vergine. Ottimo se arricchito da salsa tonnata e per farcire panini.**  
*Serve sliced. Season with extra-virgin olive oil. Excellent rounded off with a tuna mayo sauce as well, and as a roll filling.*

## aspic di fassona

fassona aspic



Prodotto con tagli accuratamente scelti, cotti a lungo e sfilacciati  
*Produced with selected cuts, cooked and shredded*

|   |                           |
|---|---------------------------|
| <b>codice</b><br><i>product code</i>                              | .....1270                 |
| <b>peso</b><br><i>weight</i>                                      | .....200 g                |
| <b>temperatura di conservazione</b><br><i>storage temperature</i> | .....0°C / +4°C           |
| <b>scadenza</b><br><i>shelf life</i>                              | .....45 giorni<br>45 days |

### consigli di utilizzo

*use tips*

**Servire a temperatura ambiente in accompagnamento a insalate e crudité di verdure.**  
*Serve at room temperature. Ideal to go with salads and vegetable crudité.*

# paté di fassona

## fassona paté

Realizzato con tagli selezionati, cotti a vapore e macinati con aggiunta di Brandy  
Produced with selected cuts, steam cooked and minced with Brandy

**codice** .....4007  
product code

**peso** .....200 g  
weight

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
storage temperature

**scadenza** .....45 giorni  
shelf life 45 days

### consigli di utilizzo

use tips

**Servire a temperatura ambiente e spalmare su pane tostato o crostini caldi.**  
Serve at room temperature and spread on toasted bread or canapés.



# würstel di fassona - gluten free

## fassona würstel - gluten free

Realizzato esclusivamente con tagli FRESCHI, senza aggiunta di grasso o carne di maiale  
made using only FRESH cuts - without any additional fat/pork

**codice** .....4017  
product code

**peso** .....250 g  
weight (3 pz f.to hot-dog) (3 pcs - hot-dog size)

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
storage temperature

**scadenza** .....90 giorni  
shelf life 90 days

### consigli di utilizzo

use tips

**Alla griglia o al vapore, nel panino o per arricchire pizze gourmet: il suo impiego è poliedrico.**  
Grilled or steamed, in a roll or on gourmet pizzas: the Fassona würstel are extremely versatile.



# paté di fassona con fegato

## fassona paté with liver

Realizzato con fegato e tagli selezionati, cotti a vapore e macinati con aggiunta di Brandy  
Produced with liver and selected cuts, steam cooked and minced with Brandy

**codice** .....4008  
product code

**peso** .....200 g  
weight

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
storage temperature

**scadenza** .....45 giorni  
shelf life 45 days

### consigli di utilizzo

use tips

**Servire a temperatura ambiente e spalmare su pane tostato o crostini caldi.**  
Serve at room temperature and spread on toasted bread or canapés.



# bockwürst di fassona

## fassona bockwürst

Realizzato esclusivamente con tagli FRESCHI, in budello naturale e senza aggiunta di grasso o carne di maiale  
made using only FRESH cuts and natural casing - without any additional fat/pork

**codice** .....4019  
product code

**peso** .....360 g  
weight (3 pz f.to hot-dog) (3 pcs - hot-dog size)

**temperatura di conservazione** .....0°C / +2°C  
storage temperature

**scadenza** .....60 giorni  
shelf life 60 days

### consigli di utilizzo

use tips

**Alla griglia o al vapore, nel panino o per arricchire pizze gourmet: il suo impiego è poliedrico.**  
Grilled or steamed, in a roll or on gourmet pizzas: the Fassona würstel are extremely versatile.



# paté di fassona con fegato e tartufo

## fassona paté with liver and truffle

Realizzato con fegato e tagli selezionati, cotti a vapore e macinati con aggiunta di tartufo e Brandy  
Produced with liver and selected cuts, steam cooked and minced with truffle and Brandy

**codice** .....4009  
product code

**peso** .....200 g  
weight

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
storage temperature

**scadenza** .....45 giorni  
shelf life 45 days

### consigli di utilizzo

use tips

**Servire a temperatura ambiente e spalmare su pane tostato o crostini caldi.**  
Serve at room temperature and spread on toasted bread or canapés.



# kasewürst di fassona

## fassona kasewürst

Realizzato esclusivamente con tagli FRESCHI e Caciocavallo affumicato, in budello naturale. Senza aggiunta di grasso o carne di maiale  
Made using only FRESH cuts, smoked Caciocavallo and natural casing - without any additional fat/pork

**codice** .....4022  
product code

**peso** .....360 g  
weight (3 pz f.to hot-dog) (3 pcs - hot-dog size)

**temperatura di conservazione** .....0°C / +2°C  
storage temperature

**scadenza** .....60 giorni  
shelf life 60 days

### consigli di utilizzo

use tips

**Alla griglia o al vapore, nel panino o per arricchire pizze gourmet: il suo impiego è poliedrico.**  
Grilled or steamed, in a roll or on gourmet pizzas: the Fassona würstel are extremely versatile.





**fresco frigo**

fresco frigo

# crudo d'alba coscia trita di fassona

crudo d'alba - fassona ground round



Tartare realizzata esclusivamente con tagli pregiati di coscia  
*The tartare is produced using only prime round cuts*

**codice** .....1115  
*product code*

**peso** .....320 g  
*weight*  
(2 pz da 160 g)  
(2 pcs 160g)

**temperatura di conservazione** .....0°C / +2°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....15 giorni  
*shelf life*  
15 days

### consigli di utilizzo

*use tips*

**Aprire la busta, lasciare ossigenare fino al raggiungimento del tipico colore rosso acceso e condire a piacere con olio extravergine di oliva, sale Maldon e un pizzico di pepe.**

*Open the vacuum packed bag and let the meat oxygenate for few minutes at room temperature. Season with extra virgin olive oil, Maldon salt and pepper.*

# costata di fassona

fassona rib-steak

Costata singola ricavata dalla parte superiore deal lombo  
*Prime steak obtained from the upper part of the loin*



**codice** .....1117  
*product code*

**peso** .....500 g  
*weight*

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....15 giorni  
*shelf life*  
15 days

### consigli di utilizzo

*use tips*

**Cuocere sulla griglia o in padella e girare da ambo i lati a fuoco molto alto. Dopo la cottura lasciare riposare 1 - 2 minuti.**

*Grill or pan-fry on both sides at high temperature. Let the meat rest for few minutes before serving.*

# hamburger di fassona

gluten free

fassona hamburger - gluten free



Hamburger gourmet di "Fassona" Piemontese,  
ricavato da tagli accuratamente selezionati  
*Gourmet hamburger made of carefully selected cuts*

**codice** .....6013  
*product code*

**peso** .....300 g  
*weight*  
(2 pz da 150 g)  
(2 pcs 150g)

**temperatura di conservazione** .....0°C / +2°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....15 giorni  
*shelf life*  
15 days

### consigli di utilizzo

*use tips*

**Cucinare alla griglia, alla piastra, al forno, in padella o al vapore a fuoco moderato.**

*Grilled, griddled, oven-roast, pan-fried or steamed on a moderate heat.*

# tagliata di fassona

fassona prime cut tagliata



Taglio ricavato dal posteriore  
*Cut obtained from the hindquarter*

**codice** .....1119  
*product code*

**peso** .....400 g  
*weight*  
(2 pz da 200 g)  
(2 pcs 200 g)

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....20 giorni  
*shelf life*  
20 days

### consigli di utilizzo

*use tips*

**Cuocere sulla griglia o in padella e girare da ambo i lati a fuoco molto alto. Dopo la cottura lasciare riposare 1 - 2 minuti.**

*Grill or pan-fry on both sides at high temperature. Let the meat rest for few minutes before serving it.*



# i salumi

cold cuts

# salame di fassona

## fassona salami



Realizzato con tagli **FRESCHI** e pancetta di maiale  
*Made using FRESH cuts and pork belly*

**codice** .....4012  
*product code*

**peso** .....600 - 800 g  
*weight*

**temperatura di conservazione** .....0°C / +6°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....90 giorni  
*shelf life* 90 days

### consigli di utilizzo

*use tips*

**Adatto per completare taglieri di affettati, ottimo se accompagnato da burro fresco di malga.**  
*Recommended for completing cold meat boards, excellent accompanied by fresh mountain butter.*

# salame di manza

## “selezione 36”



Realizzato con tagli **FRESCHI** di bovino, carne e pancetta di suino e semi di finocchio  
*Made using FRESH beef cuts, pork meat, pork belly and fennel seeds*

**codice** .....4026  
*product code*

**peso** .....700 g - 1 Kg  
*weight*

**scadenza** .....90 giorni  
*shelf life* 90 days

### consigli di utilizzo

*use tips*

**Adatto per completare taglieri di affettati, ottimo in accompagnamento a pane casereccio e formaggio.**  
*Recommended for completing cold meat boards, excellent accompanied by rustic bread and cheese.*

# bresaola di fassona

## fassona bresaola



Realizzata esclusivamente con tagli pregiati **FRESCHI** della coscia  
*Made using only prime FRESH round cuts*

**codice** .....4001  
*product code*

**peso** .....3 Kg  
*weight*

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....90 giorni  
*shelf life* 90 days

### consigli di utilizzo

*use tips*

**Condire con olio extra vergine e limone, ottima anche al naturale.**  
*Serve sliced. Season with extra-virgin olive oil and lemon, excellent au naturel too.*

# carpaccio affumicato di fassona

## smoked fassona carpaccio



Realizzato esclusivamente con tagli pregiati **FRESCHI** della coscia  
*Made using only FRESH cuts, smoked and dried*

**codice** .....4016  
*product code*

**peso** .....900 g - 1,1 Kg  
*weight*

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....45 giorni  
*shelf life* 45 days

### consigli di utilizzo

*use tips*

**Servire a fette al naturale o con un filo olio extra vergine.**  
*Serve sliced au naturel or with extra-virgin olive oil.*

# carpaccio marinato di fassona

## marinated fassona carpaccio



Realizzato esclusivamente con tagli pregiati **FRESCHI** della coscia  
*Made using only prime FRESH round cuts*

**codice** .....4005  
*product code*

**peso** .....1,2 - 1,6 Kg  
*weight*

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....45 giorni  
*shelf life* 45 days

### consigli di utilizzo

*use tips*

**Servire a fette al naturale o con un filo olio extra vergine.**  
*Serve sliced au naturel or with extra-virgin olive oil.*

# coscia di fassona stagionata alle erbe di montagna

fassona round cured with mountain herbs

Realizzata esclusivamente con tagli pregiati FRESCHI della coscia  
*Made using only prime FRESH round cuts*



**codice** .....4006  
*product code*

**peso** .....1,2 - 1,7 Kg  
*weight*

**temperatura di conservazione** .....0°C / +6°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....150 giorni  
*shelf life* 150 days

### consigli di utilizzo

*use tips*

**Servire a fette. Condire con olio extra vergine, ottima anche al naturale, accompagnata da un buon pane casereccio e burro fresco di malga.**  
*Serve sliced. Season with extra-virgin olive oil, excellent au naturel too, accompanied by good home-made bread and fresh mountain butter.*

# sfilaccio di fassona gluten free

shredded fassona

Realizzato esclusivamente con tagli FRESCHI,  
affumicati ed essiccati  
*Made using only FRESH cuts*



**codice** .....4014  
*product code*

**peso** .....100 g  
*weight* (vaschetta ATM)  
(MAP tray)

**temperatura di conservazione** .....0°C / +4°C  
*storage temperature*

**scadenza** .....150 giorni  
*shelf life* 150 days

### consigli di utilizzo

*use tips*

**Condire con olio extra vergine di oliva e limone o come ingrediente principale di insalate e piatti freddi.**  
*Season with extra virgin olive oil and lemon, or as the main ingredient of salads and cold dishes.*

# raccomandazioni

recommendations



### VERIFICARE L'INTEGRITÀ DELLE CONFEZIONI.

Il peso delle confezioni è indicativo.  
Aprire il sottovuoto e lasciare riposare la carne a contatto con l'aria a temperatura ambiente per alcuni minuti prima dell'utilizzo.

La presenza di siero all'interno della confezione è del tutto naturale e non pregiudica la qualità della materia prima. Non si eseguono porzionature diverse dallo standard.

### MAKE SURE THE PACKAGING IS UNDAMAGED.

The weight of the packets is given as a guide only.

Open the vacuum-packaging and leave the meat in contact with the air at room temperature for several minutes before use.

The presence of serum inside the packaging does not affect the quality of the raw material in any way.

Standard portioning only.



*Macelleria Italiana*

**OBERTO S.A.S.**  
**Via C. Cavallotto, 30**  
**12060 Roddi (CN) - Italia**  
**T. +39 0173 621818**  
**[info@macelleriaoberto.it](mailto:info@macelleriaoberto.it)**  
**[www.macelleriaoberto.it](http://www.macelleriaoberto.it)**