

LE NOSTRE CARNI



CECIONI
FOOD
SERVICE

dal 1979

Qualità & Servizio

RAZZA BOVINA ITALIANA “CHIANINA”



Origine

Italia

Peso

1100 - 1700 KG

Lombata Maschio

26 - 36 KG

Lombata Femmina

23 - 26 KG

Colore

Rosso Vivo

Frollatura

Minimo 20 gg.

RAZZA BOVINA ITALIANA “PIEMONTESE”



Origine

Italia

Peso

550 - 650 KG

Lombata Maschio

28 KG

Lombata Femmina

24 KG

Colore

Rosso Sangue

Frollatura

Minimo 20 gg.

RAZZA BOVINA FRANCIA "LIMOUSINE"



Origine

Francia

Peso

650 - 1100 KG

Lombata Maschio

28 - 30 KG

Lombata Femmina

20 - 22 KG

Colore

Rosso Chiaro

Frollatura

Minimo 25 gg.

RAZZA BOVINA FRANCIA “CHAROLAISE”



Origine

Francia

Peso

600 - 650 KG

Lombata Maschio

24 - 26 KG

Lombata Femmina

18 - 22 KG

Colore

Rosso Scuro

Frollatura

Minimo 25 gg.

RAZZA BOVINA IRLANDESE "ANGUS"



Origine

Irlanda

Peso

700 - 1100 KG

Lombata Maschio

23 - 25 KG

Lombata Femmina

18 - 20 KG

Colore

Rosso Scuro

Frollatura

Minimo 20 gg.

LOMBATA SCOTTONA "POLACCA"



Origine Polonia

Peso: 22 - 24 KG

La scottona polacca si caratterizza per la marezzatura importante e per la forma relativamente piccola della costata, per la tenerezza della fibra e sapore dolciastro della carne dovuta ad una alimentazione a base di barbabietola da zucchero.

LOMBATA SCOTTONA “DANESE”



Origine Danimarca

Peso: 22 - 24 KG

La scottona danese ha una proporzione di grasso intramuscolare che la rende molto tenera, dal sapore tenue e delicato che la rende inconfondibile.

LOMBATINA DI "VITELLA"



Origine Italia - Olanda

Peso: 8 - 12 KG

La lombatina di vitella è un taglio di carne che viene realizzato quando la bestia è stata alimentata solo nella fase di allattamento prima di essere alimentata a foraggio, il suo colore è molto chiaro derivato dall'alimentazione e la sua carne è molto tenera.

TAGLI ANATOMICI LOMBO “SMALL BEEF”

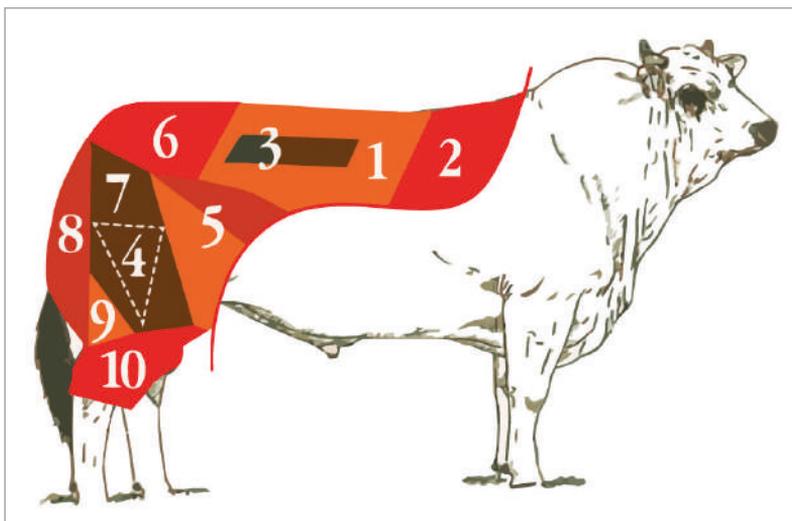


Origine Italia - Olanda

Peso: 10 - 14 KG

Il lombo small beef è un taglio di carne che viene realizzato quando la bestia è nella fase di transizione tra l'allattamento e il foraggio, il suo colore da rosa chiaro diventa sempre più rossastro e la conformazione della lombata diventa sempre più pesante e formata fino a diventare lombata di vitellone adulto.

Tagli del quarto posteriore



1 Lombata

2 Costata

3 Filetto

4 Fesa

5 Noce

6 Scamone

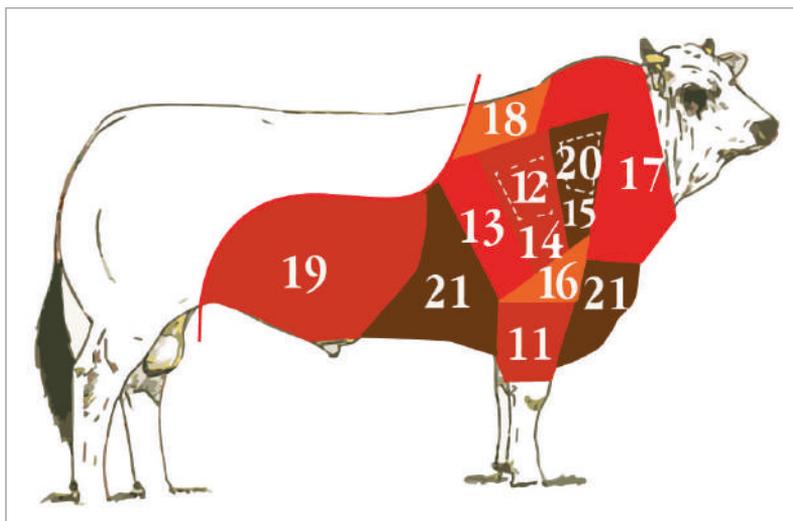
7 Sottofesa

8 Girello

9 Campanello

10 Muscolo posteriore

Tagli del quarto anteriore



11 Muscolo anteriore

12 Copertina di sotto

13 Fesone di Spalla

14 Copertina

15 Girello di Spalla

16 Polpa di Spalla

17 Collo

18 Costate

19 Pancia

20 Sottospalla

21 Petto e Reale

TAGLI ANATOMICI VITELLONE “FESA”



Peso: 7 - 8 KG

E' un taglio di carne molto tenero che ci permette di cucinare qualsiasi piatto: fettine alla griglia, al forno o impanate.

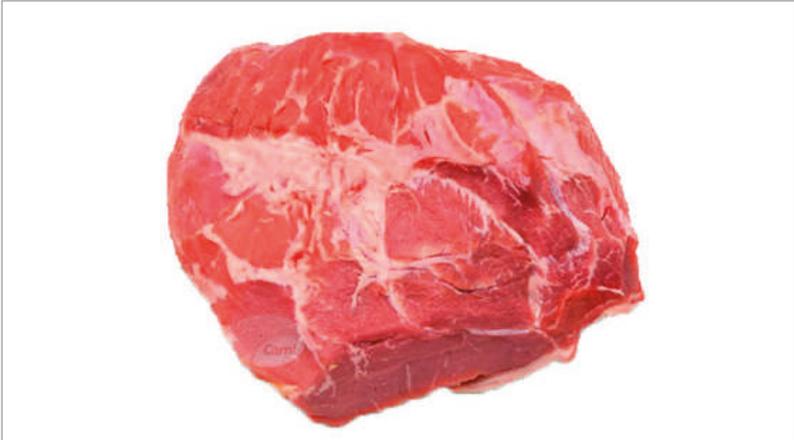
TAGLI ANATOMICI VITELLONE "NOCE"



Peso: 5 KG

Per la sua forma si presta molto a essere usato per gli arrosti, ma essendo pregiato va anche bene per scaloppine, fettine e impanate.
Non adatto per lesso e umido a causa della scarsa presenza di grasso.

TAGLI ANATOMICI VITELLONE “SCAMONE”



Peso: 4 KG

Lo scamone è un taglio di carne che si presta ad essere cucinato arrosto, in padella e alla brace.
Non adatto per umidi e lessato.

TAGLI ANATOMICI VITELLONE “SOTTOFESA”



Peso: 7 KG

Il taglio si presta a cotture tipo roast-beef e fettine impanate, è considerato un taglio povero.

TAGLI ANATOMICI VITELLONE **"GIRELLO"**



Peso: 2,5 KG

Il girello è un taglio di carne pregiata, privo di nervi adatto alla preparazione di carne alla pizzaiola, arrostiti e vitello tonnato.

LEGENDA

VITELLO:

Bovino maschio inferiore ai 12 mesi e 250 Kg di peso.
Alimentato solo a latte.

VITELLONE:

E' il vitello di oltre un anno che ha perso i denti di latte e alimentato a foraggio.

MANZO:

E' il bovino maschio, anche castrato macellato tra il terzo e quarto anno.

SCOTTONA:

E' la femmina del bovino che viene macellata tra i 18 e i 24 mesi e non ha figliato.

PASSAPESO o SMALL-BEEF:

E' il bovino che viene macellato durante la fase del passaggio di alimentazione da latte a foraggio.

CECIONI CATERING S.r.l

Via delle Calandre, 77

50041 - Calenzano (FI)

Tel 055.8825914

info@cecioni.it

www.cecioni.it

