



***Food Service
Fresh***

***a fianco dell'impresa
di Ristorazione***
***Working alongside the Catering
Industry***



La mission

The mission

La divisione Food Service di Castelcarni opera per fornire al mercato della ristorazione (Grossisti, Ristoratori, Utilizzatori, Consumatori) prodotti di alta qualità con un controllo totale della filiera della carne per garantire

Castelcarni's Food Service division works to supply the catering market (Wholesalers, Caterers, Users, Consumers) with high-quality products along with complete control of the meat production chain, so as to guarantee

Qualità
Quality

Sicurezza
Safety

Innovazione
Innovation

Informazione
Information



a fianco dell'impresa di Ristorazione

Working alongside the Catering Industry

La Qualità Quality

Castelcarni è da sempre impegnata a perseguire la qualità sia nelle fasi di lavorazione, sia nelle fasi di distribuzione e consegna al cliente.

Castelcarni has always aimed at offering quality not only in the processing phases, but also in the distribution and delivery of products to clients.

Castelcarni è certificata:

Castelcarni is certified:

UNI EN ISO 22000:2005

UNI EN ISO 22005:2008

BS OHSAS 18001:2007

BRC (British Retail Consortium)

IFS (International Food Standard)



La Sicurezza della Filiera Food chain safety

Castelcarni è la capofila di una Filiera che opera continui controlli per vigilare su tutte le fasi e verifica periodicamente sul posto la tracciabilità di ogni anello della filiera, dall'alimentazione dei suini fino al consumatore finale garantendo:

Castelcarni is at the head of a production chain which operates continuous controls supervising all production phases and regularly checks traceability on site for each link in the chain, from the feeding of the pigs to the end consumer, guaranteeing:

- Provenienza
Origin
- Metodi di produzione
Production methods
- Processi di lavorazione
Processing methods
- Modalità di trasporto adottate
Transport methods



L'Innovazione Innovation

Innovazione e Servizio sono le parole d'ordine del laboratorio di Ricerca & Sviluppo di Castelcarni quotidianamente impegnato nella ricerca di proposte culinarie (cotte, precotte o elaborate) ideali per le esigenze di clienti diversi:

Innovation and Service are the key words in Castelcarni's Research & Development laboratory, which carries out research on a daily basis on the culinary offers (cooked, pre-cooked and processed) to suit the requirements of various clients:

- Ristorazione tradizionale
Traditional Catering
- Ristorazione collettiva
Collective Catering
- Ristorazione Veloce
Fast Food Catering



L'Informazione Information

Castelcarni è impegnata in un'attività di informazione e formazione al fine di sviluppare una nuova cultura nel mercato carni per la ristorazione proponendo materiali informativi e incontri di approfondimento a favore di tutti gli "attori" del mercato:

Castelcarni undertakes information and training initiatives aimed at developing a new culture in the meat market for the catering industry by producing information material and arranging in-depth meetings for all "players" in the market:

- Grossisti e la loro forza vendita
Wholesalers and their sales force
- Ristoratori del canale tradizionale e collettivo
Caterers in the traditional and collective channels
- Chef e utilizzatori professionali
Chefs and professional users





❖ Fresh ❖

I prodotti freschi tradizionali: sfusi o sottovuoto, sono ottenuti dalle prime lavorazioni subito dopo la macellazione. Sono un'ottima base per i professionisti della cucina, pronti per essere utilizzati sia per piatti semplici che per ricette elaborate. I prodotti freschi conservati in atmosfera protettiva (ATP) sono prodotti opportunamente sezionati su linee di produzione e confezionati in atmosfera protettiva con tutta la cura dedicata ad un prodotto fresco.

Fresh traditional products: In bulk or vacuum-packed products are obtained from initial processing immediately after slaughter.

They are an excellent base product for professional cooks, ready to use both in simple or more complicated dishes. The fresh products preserved in a protective atmosphere (ATP) are products appropriately cut on production lines and packaged in protective atmosphere with all the care required by a fresh product.

- **Sfuso fresco** *Fresh in bulk*
- **Sottovuoto fresco** *Fresh vacuum-packed*
- **in Atmosfera protettiva fresco**
Fresh in protective atmosphere



Sfuso fresco *Fresh in bulk*

I tagli anatomici lavorati, sono conservati in cella frigorifera ad una temperatura fra 0 e + 4°C, nel rispetto dei controlli chimico-fisici, microbiologici e tecnologici.

The anatomically processed cuts are stored in refrigerated rooms at a temperature between 0 and + 4°C, in compliance with chemical and physical, microbiological and technical controls.

Conservazione:

Storage:

0/4°C - 7 giorni/days

I Vantaggi per la ristorazione:

Advantages for the Catering Industry:

✓ Fresco tutti i giorni *Fresh every day*

✓ Pezzature ideali *Ideally-sized pieces*

✓ Garanzia di filiera

Production chain guarantee

Sottovuoto fresco *Fresh vacuum-packed*

Il prodotto (tagli anatomici o muscoli interi freschissimi destinati in gran parte alla ristorazione) è protetto da pellicola.

The product (extremely fresh anatomical cuts or complete muscles aimed mainly for the catering industry) is protected by film.

Conservazione:

Storage:

0/4°C - 18-20 giorni/days

I Vantaggi per la ristorazione:

Advantages for the Catering Industry:

✓ Conservazione più a lungo

Longer storage

✓ Facilità di stoccaggio

Ease of storage

ATP In atmosfera protettiva fresco *Fresh in protective atmosphere*

Il prodotto è posto in vaschetta (o in sacchetto) ad uso alimentare in cui viene inserita una miscela di gas che ne conserva delle caratteristiche organolettiche.

The product is arranged in food-grade trays (or bags) into which a gas mixture is fed which preserves the product's organoleptic properties.

Conservazione:

Storage:

0/4°C - 8-10 giorni /days

I Vantaggi per la ristorazione:

Advantages for the Catering Industry:

✓ Fresco tutti i giorni *Fresh every day*

✓ Pezzature ideali *Ideally-sized pieces*

✓ Varietà di gusto *Variety of flavours*



Lombo Bologna

Il carré o lombo propriamente detto si trova nella prima parte della regione lombare, in corrispondenza delle costole (può essere privo del filetto) è costituito una parte ossea e da carne magra da cui si ricavano braciole o nodini.

Bologna Loin

Correctly speaking, the carré or loin is located in the first section of the lumbar region, near the ribs (it can be without the fillet), and is composed of part bone and part lean meat from which chops are cut.

Puntina Intera (Costato)

La puntina Intera (costato) è ricavata dalla gabbia toracica suddivisa in due parti e privata dello sterno, ed è composta quindi dall'insieme delle coste meglio conosciute come costine/puntine.

Whole spare rib cut (rib joint)

The whole spare rib cut (rib joint) is taken from the rib cage divided into two parts, with the sternum removed, and is therefore composed of all the ribs, better known as spare ribs.



Lombo Bologna

Bologna Loin



Lombo intero Padova

Whole Padua Loin

PRODOTTO PRODUCT	Codice Code	Denominazione Product name	Tipo peso Weight type	Unità di Vendita Sales unit	Conf.to Pack	Shelf Life (Gg) (Days)	Peso Medio Conf.ne (Kg) Average weight per pack (Kg)	Pezzi per Conf.ne Pieces per pack	Ean conf.ne Ean code	Imballo Sales unit Packaging	Pezzi per imballo Pack per sales unit	Peso medio UdV (Kg) Average weight per SU (Kg)	Cartoni per strato Cartons per layer	Cartoni per pallet Cartons per pallet
LOMBO BOLOGNA	'1350	lombo t.bo appeso	variabile variable	nr	sfuso Whole cut	7	7	-	-	roll	-	-	-	-
LOMBO BOLOGNA	'1253	lombo t.bo ctg	variabile variable	cartoni carton	sfuso Whole cut	8	7	-	-	cartone 60x40x16 carton 60x40x16	2	14	4	40
LOMBO PADOVA	'1351	lombo t.bo appeso	variabile variable	nr	sfuso Whole cut	7	10	-	-	roll	-	-	-	-
LOMBO PADOVA	'1259	lombo t.pd ctg	variabile variable	cartoni carton	sfuso Whole cut	7	10	-	-	cartone 60x40x16 carton 60x40x16	1	10	4	40



Puntina intera

Whole spare rib cut (rib joint)

PRODOTTO PRODUCT	Codice Code	Denominazione Product name	Tipo peso Weight type	Unità di Vendita Sales unit	Conf.to Pack	Shelf Life (Gg) (Days)	Peso Medio Conf.ne (Kg) Average weight per pack (Kg)	Pezzi per Conf.ne Pieces per pack	Ean conf.ne Ean code	Imballo Sales unit Packaging	Pezzi per imballo Pack per sales unit	Peso medio UdV (Kg) Average weight per SU (Kg)	Cartoni per strato Cartons per layer	Cartoni per pallet Cartons per pallet
PUNTINA INTERA	'1355	puntine suino appese	variabile variable	nr	sfuso Whole cut	7	2,7	-	-	roll	-	-	-	-
PUNTINA INTERA	'1263	puntine suino ctg	variabile variable	cartoni carton	sfuso Whole cut	7	2,7	-	-	cartone 60x40x16 carton 60x40x16	4	10,8	4	40



Coppa con osso intera Coppa senz'osso intera

La coppa è una parte muscolare composta da parte magra e parte grassa. Quest'ultima prende il nome di "marezzatura" e presenta alcune striature di grasso inserite nelle fasce muscolari.

Può essere con osso o senza osso. Dalla coppa con osso si ottengono: la "polpa di coppa" che include principalmente i muscoli della parte dorso laterale (la coppa disossata che può essere anche stagionata); l'"osso di coppa" costituito da tutte le parti ossee e dalle restanti componenti muscolari.



Whole Coppa (neck cut) with bone Whole Coppa (neck cut) without bone

The Coppa is a muscular section composed of part lean and part fatty meat. It takes its name from the Italian word "marezzatura" meaning marbled and includes several streaks of fat within the strips of muscle.

It can be with or without bone. From the Coppa with bone comes the "polpa di Coppa" (lean neck cut) which mainly includes the muscles from the lateral dorsal section (the neck cut without bone can also be matured). The "osso di Coppa" (neck cut bone) is composed of all the bony parts and the remainder of the muscles.



Coppa con osso intera Whole Coppa (neck cut) with bone

PRODOTTO PRODUCT	Codice Code	Denominazione Product name	Tipo peso Weight type	Unità di Vendita Sales unit	Conf.to Pack	Shelf Life (Eg) (Days)	Peso Medio Conf.ne (Kg) Average weight per pack (Kg)	Pezzi per Conf.ne Pieces per pack	Ean conf.ne Ean code	Imballo Sales unit Packaging	Pezzi per imballo Pack per sales unit	Peso medio UdV (Kg) Average weight per SU (Kg)	Cartoni per strato Cartons per layer	Cartoni per pallet Cartons per pallet
COPPA C.O. INTERA	'1357	coppe suino c.o. appese	variabile variable	nr	sfuso Whole cut	7	3,8	-	-	roll	-	-	-	-
COPPA C.O. INTERA	'1204	coppe suino c.o. ctg	variabile variable	cartoni carton	sfuso Whole cut	7	3,8	-	-	cartone 60x40x16 carton 60x40x16	4	15,2	4	40



Coppa senza osso intera Whole Coppa (neck cut) without bone

PRODOTTO PRODUCT	Codice Code	Denominazione Product name	Tipo peso Weight type	Unità di Vendita Sales unit	Conf.to Pack	Shelf Life (Eg) (Days)	Peso Medio Conf.ne (Kg) Average weight per pack (Kg)	Pezzi per Conf.ne Pieces per pack	Ean conf.ne Ean code	Imballo Sales unit Packaging	Pezzi per imballo Pack per sales unit	Peso medio UdV (Kg) Average weight per SU (Kg)	Cartoni per strato Cartons per layer	Cartoni per pallet Cartons per pallet
COPPA S.O. INTERA	'1205	coppe suino s.o. ctg	variabile variable	cartoni carton	sfuso Whole cut	7	2,5	-	-	cartone 60x40x16 carton 60x40x16	4	10	4	40



Pancetta con cotenna intera Pancetta senza cotenna intera

La pancetta si ottiene dalla rifilatura in forma rettangolare del pancettone. La pancetta può essere con o senza cotenna, di solito viene rifilata e squadrata, non deve comprendere parti di costole o di sugna e deve presentare spessore uniforme. È costituita da una parte magra e una grassa e rappresenta un taglio intermedio tra quelli carnosì e adiposi.

Pancetta is obtained by trimming the belly into a rectangular

shape. The Pancetta can be with or without rind, and is usually trimmed and squared off. It should not contain any part of the ribs or lard and must be of a uniform thickness. It is composed of a lean part and a fatty part and is the intermediate cut between the meat and adipose sections.



Pancetta con cotenna intera Whole Pancetta (belly) with rind

PRODOTTO PRODUCT	Codice Code	Denominazione Product name	Tipo peso Weight type	Unità di Vendita Sales unit	Conf.to Pack	Shelf Life (Gg) (Days)	Peso Medio Conf.ne (Kg) Average weight per pack (Kg)	Pezzi per Conf.ne Pieces per pack	Ean conf.ne Ean code	Imballo Sales unit Packaging	Pezzi per imballo Pack per sales unit	Peso medio UdV (Kg) Average weight per SU (Kg)	Cartoni per strato Cartons per layer	Cartoni per pallet Cartons per pallet
PANCETTA C.C. INTERA	'1358	pancetta con cotenna appesa	variabile variable	nr	sfuso Whole cut	7	4,5	-	-	roll	-	-	-	-
PANCETTA C.C. INTERA	'1260	pancetta con cotenna 2 x ctg	variabile variable	cartoni carton	sfuso Whole cut	7	4,5	-	-	cartone 60x40x16 carton 60x40x16	2	9	4	40



Pancetta senza cotenna intera Whole Pancetta (belly) without rind

PRODOTTO PRODUCT	Codice Code	Denominazione Product name	Tipo peso Weight type	Unità di Vendita Sales unit	Conf.to Pack	Shelf Life (Gg) (Days)	Peso Medio Conf.ne (Kg) Average weight per pack (Kg)	Pezzi per Conf.ne Pieces per pack	Ean conf.ne Ean code	Imballo Sales unit Packaging	Pezzi per imballo Pack per sales unit	Peso medio UdV (Kg) Average weight per SU (Kg)	Cartoni per strato Cartons per layer	Cartoni per pallet Cartons per pallet
PANCETTA S.C. INTERA	'1359	pancetta senza cotenna appesa	variabile variable	nr	sfuso Whole cut	7	4	-	-	roll	-	-	-	-
PANCETTA S.C. INTERA	'1157	pancetta senza cotenna 2 X CTG	variabile variable	cartoni carton	sfuso whole cut	7	4	-	-	cartone 60x40x16 carton 60x40x16	2	8	4	40



Pancettone con cotenna intero

Il pancettone si ottiene dalla pancia del suino, che proviene dalla prima lavorazione della mezzana, composto da parte muscolare e grasso, alla quale non viene fatta nessuna rifilatura nella forma.

Untrimmed Pancettone (belly) with rind

The Pancettone is cut from the pig's belly, after the initial cutting of the mid-section, and is composed of untrimmed and unshaped muscles and fat.

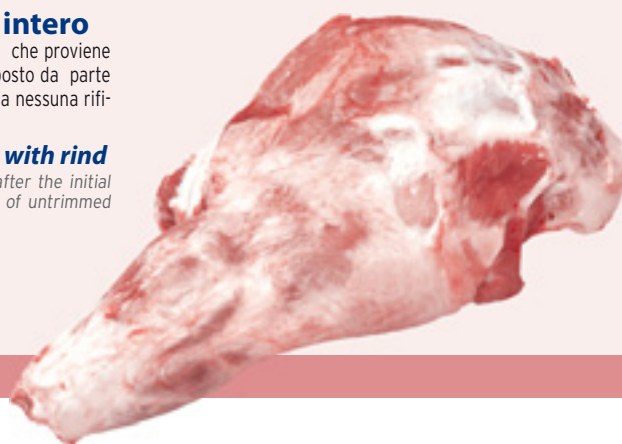


Prosciutto con osso (Coscia)

Il prosciutto fresco si ottiene da una sezione parallela alle vertebre sacrali a metà distanza tra queste e la parte ischio-pubica. Viene tagliata fino a scoprire la testa del femore. Rappresenta il taglio più pregiato del maiale. Viene rifilato dopo almeno 24 ore di raffreddamento asportando parte dei muscoli adiacenti, l'eccesso di grasso aderente alla superficie mediale della coscia, parte della cotenna e del grasso di copertura.

Prosciutto (leg) with bone

Fresh Prosciutto is obtained from a section parallel to the sacral vertebrae half way between these and the ischial-pubic bones. It is cut to uncover the head of the femur. It is the most prized pork cut. It is trimmed after at least 24 hours of chilling to remove the adjacent muscles, the excess fat adhering to the medial surface of the leg, part of the rind and the covering layer of fat.



Spalla con osso intera

La spalla è l'arto anteriore ottenuto distaccando dal tronco i muscoli sottoscapolari e separando gli zampetti in corrispondenza dell'articolazione radio-carptica. È il taglio più usato in quanto si presta a diverse lavorazioni, disossata e senza zampetto dà origine all'omonimo prodotto "spalla cotta" oppure può essere utilizzata per fare arrostiti.

Whole shoulder with bone

The shoulder is the front limb obtained by removing the subscapular muscles from the torso and separating the trotters at the radiocarpal joint. It is the most frequently used cut as it is suited to various processes; deboned and without the trotter, it becomes the "spalla cotta" (cooked shoulder joint) and can also be used for roasts.



Pancettone con cotenna intero Untrimmed Pancettone (belly) with rind

PRODOTTO PRODUCT	Codice Code	Denominazione Product name	Tipo peso Weight type	Unità di Vendita Sales unit	Conf.to Pack	Shelf Life (Gg) (Days)	Peso Medio Conf.ne (Kg) Average weight per pack (Kg)	Pezzi per Conf.ne Pieces per pack	Ean conf.ne Ean code	Imballo Sales unit Packaging	Pezzi per imballo Pack per sales unit	Peso medio UdV (Kg) Average weight per SU (Kg)	Cartoni per strato Cartons per layer	Cartoni per pallet Cartons per pallet
PANCETTONE C.C. INTERO	'1360	pancettoni c.c appesi	variabile variable	nr	sfuso whole cut	7	7	-	-	roll	-	-	-	-
PANCETTONE C.C. INTERO	'1391	pancettoni s.c. appesi	variabile variable	nr	sfuso whole cut	7	6	-	-	roll	-	-	-	-
PANCETTONE C.C. INTERO	'1072	pancettoni s.c. ctg	variabile variable	cartoni carton	sfuso whole cut	7	6	-	-	cartone 60x40x16 carton 60x40x16	2	12	4	40



Prosciutto con osso Prosciutto (leg) with bone



Spalla con osso intera Whole shoulder with bone

PRODOTTO PRODUCT	Codice Code	Denominazione Product name	Tipo peso Weight type	Unità di Vendita Sales unit	Conf.to Pack	Shelf Life (Gg) (Days)	Peso Medio Conf.ne (Kg) Average weight per pack (Kg)	Pezzi per Conf.ne Pieces per pack	Ean conf.ne Ean code	Imballo Sales unit Packaging	Pezzi per imballo Pack per sales unit	Peso medio UdV (Kg) Average weight per SU (Kg)	Cartoni per strato Cartons per layer	Cartoni per pallet Cartons per pallet
PROSCIUTTO C.O.	'1388	prosc.c.o. 10/12kg fre. appesi	variabile variable	nr	sfuso whole cut	7	8.00 10.00	-	-	roll	-	-	-	-
PROSCIUTTO C.O.	'1262	prosc.c.o. 10/12kg fre. ctg	variabile variable	cartoni carton	sfuso whole cut	7	8.00 10.00	-	-	cartone 60x40x19 carton 60x40x19	1	8.00 10.00	4	36
SPALLA C.O. INTERA	'1363	spalle suino s.o. appese	variabile variable	nr	sfuso whole cut	7	6,5	-	-	roll	-	-	-	-
SPALLA C.O. INTERA	'1094	spalle suino s.o. ctg	variabile variable	cartoni carton	sfuso whole cut	7	6,5	-	-	cartone 60x40x16 carton 60x40x16	2	13	4	40



Filone intero con bardella
Filone intero senza bardella

Il filone o lonza di maiale si ottiene dal disosso lombo di maiale che è la parte più grossa e più carnosa e si estende per tutta la lunghezza del taglio del carrè racchiudendo il filetto.

È la parte pregiata interna del maiale di colore rosa; è ricercata per la sua magrezza e per la forma rotonda.

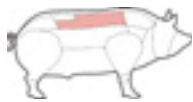
Viene confezionato in sottovuoto per conservarlo al meglio ed aumentarne la shelf life

Whole trimmed loin
Whole untrimmed loin

The trimmed pork loin is obtained by de-boning the pork loin, which is the largest and meatiest part of the pig, stretching across the whole length of the loin section and which encloses the fillet.

It is the most prized internal section of the pig and is pink in colour; it is much sought after for its leanness and rounded shape.

It is vacuum packed to best preserve the meat and increase its shelf life.



Filone intero con bardella
Whole trimmed loin

PRODOTTO PRODUCT	Codice Code	Denominazione Product name	Tipo peso Weight type	Unità di Vendita Sales unit	Conf.to Pack	Shelf Life (Gg) (Days)	Peso Medio Conf.ne (Kg) Average weight per pack (Kg)	Pezzi per Conf.ne Pieces per pack	Ean conf.ne Ean code	Imballo Sales unit Packaging	Pezzi per imballo Pack per sales unit	Peso medio UdV (Kg) Average weight per SU (Kg)	Cartoni per strato Cartons per layer	Cartoni per pallet Cartons per pallet
FILONE INTERO C/BARDELLA	'1056	filone suino c/b sv ctg	variabile variable	cartoni carton	sottovuoto vacuum-packed	21	4,5	1	'2592690	cartone carton 60x40x16	4	18	4	40
FILONE INTERO C/BARDELLA	'1488	filone suino c/b ue sv ctg	variabile variable	cartoni carton	sottovuoto vacuum-packed	21	3,5	1	'2520810	cartone carton 60x40x16	4	14	4	40



Filone intero senza bardella
Whole untrimmed loin

PRODOTTO PRODUCT	Codice Code	Denominazione Product name	Tipo peso Weight type	Unità di Vendita Sales unit	Conf.to Pack	Shelf Life (Gg) (Days)	Peso Medio Conf.ne (Kg) Average weight per pack (Kg)	Pezzi per Conf.ne Pieces per pack	Ean conf.ne Ean code	Imballo Sales unit Packaging	Pezzi per imballo Pack per sales unit	Peso medio UdV (Kg) Average weight per SU (Kg)	Cartoni per strato Cartons per layer	Cartoni per pallet Cartons per pallet
FILONE INTERO S/BARDELLA	'0931	filone suino s/b sv 5 x ctg gsp	variabile variable	cartoni carton	sottovuoto vacuum-packed	21	3.50 5.00	1	'2100931	cartone carton 60x40x16	5	17.50 25.00	4	40
FILONE INTERO S/BARDELLA	'1267	filone suino s/b sv 5 x ctg	variabile variable	cartoni carton	sottovuoto vacuum-packed	21	3.50 5.00	1	'2592680	cartone carton 60x40x16	5	17.50 25.00	4	40
FILONE INTERO S/BARDELLA	'1485	filone suino s/b tagliato 1/2 sv ctg	variabile variable	cartoni carton	sottovuoto vacuum-packed	21	1,67	1	'2807630	cartone carton 60x40x16	6	10,02	4	40
FILONE INTERO S/BARDELLA	'1490	filone suino s/b ue sv ctg	variabile variable	cartoni carton	sottovuoto vacuum-packed	21	3,4	1	'2520960	cartone carton 60x40x16	5	17	4	40



Filetto intero

Il filetto si trova nella regione lombare in corrispondenza delle costole, all'altezza delle coste basse. È un taglio che può essere a sè o assieme al lombo. Si tratta di carne magra e soda di tenace tenuta anche in cottura. Viene confezionato in sottovuoto per conservarlo al meglio ed aumentarne la shelf life

Whole Fillet

The fillet is found in the lumbar region close to the ribs, at the height of the lower ribs. This cut can be presented on its own or together with the loin. It is lean meat which remains firm even after cooking. It is vacuum packed to best preserve the meat and increase its shelf life.



Coppa senz'osso intera

La coppa è una parte muscolare composta da parte magra e parte grassa quest'ultima prende il nome di "marezzatura" e presenta alcune striature di grasso inserite nelle fasce muscolari. Viene confezionato in sottovuoto per conservarlo al meglio ed aumentarne la shelf life

Whole Coppa (neck cut) without bone

Coppa is a muscular section composed of lean and fatty parts. It comes from the Italian work "marezzatura" meaning marbling and has a few streaks of fat in the strips of muscle. It is vacuum packed to best preserve the meat and increase its shelf life.



Filetto intero Whole Fillet

PRODOTTO PRODUCT	Codice Code	Denominazione Product name	Tipo peso Weight type	Unità di Vendita Sales unit	Conf.to Pack	Shelf Life (Bq) (Days)	Peso Medio Conf.ne (Kg) Average weight per pack (Kg)	Pezzi per Conf.ne Pieces per pack	Ean conf.ne Ean code	Imballo Sales unit Packaging	Pezzi per imballo Pack per sales unit	Peso medio UdV (Kg) Average weight per SU (Kg)	Cartoni per strato Cartons per layer	Cartoni per pallet Cartons per pallet
FILETTO INTERO	'1464	filetto suino sv 6 x ctgc	variabile variable	cartoni carton	sottovuoto vacuum-packed	21	3	6	'2519660	cartone carton 60x40x16 c	6	18	4	40
FILETTO INTERO	'0975	filetto suino sv et 1x1 ctpc	variabile variable	cartoni carton	sottovuoto vacuum-packed	21	0,45	1	'2519660	cartone carton 30x40x16 a c	15	6,75	8	80



Coppa senza osso intera Whole Coppa (neck cut) without bone

PRODOTTO PRODUCT	Codice Code	Denominazione Product name	Tipo peso Weight type	Unità di Vendita Sales unit	Conf.to Pack	Shelf Life (Bq) (Days)	Peso Medio Conf.ne (Kg) Average weight per pack (Kg)	Pezzi per Conf.ne Pieces per pack	Ean conf.ne Ean code	Imballo Sales unit Packaging	Pezzi per imballo Pack per sales unit	Peso medio UdV (Kg) Average weight per SU (Kg)	Cartoni per strato Cartons per layer	Cartoni per pallet Cartons per pallet
COPPA S.O. INTERA	'1297	coppe suino s.o. sv 1x1 ctg	variabile variable	cartoni carton	sottovuoto vacuum-packed	21	2.50 3.50	1	'2519390	cartone carton 60x40x16	6	15.00 21.00	4	40

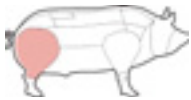
Prosciutto senz'osso

Il prosciutto fresco viene opportunamente disossato per facilitarne l' utilizzo successivo.

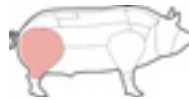
Viene confezionato in sottovuoto per conservarlo al meglio ed aumentarne la shelf life

Deboned Prosciutto (leg)

Fresh Prosciutto is carefully deboned to make it easier to use. It is vacuum packed to best preserve the meat and increase its shelf life.



Prosciutto senza osso Deboned Prosciutto (leg)



Fesa intera Whole rump

PRODOTTO PRODUCT	Codice Code	Denominazione Product name	Tipo peso Weight type	Unità di Vendita Sales unit	Conf.to Pack	Shelf Life Life (Gg) (Days)	Peso Medio Conf.ne (Kg) Average weight per pack (Kg)	Pezzi per Conf.ne Pieces per pack	Ean conf.ne Ean code	Imballo Sales unit Packaging	Pezzi per imballo Pack per sales unit	Peso medio UdV (Kg) Average weight per SU (Kg)	Cartoni per strato Cartons per layer	Cartoni per pallet Cartons per pallet
PROSCIUTTO S.O.	'1047	prosc.s.o. freschi rif.sv ctg	variabile variable	cartoni carton	sottovuoto vacuum-packed	21	8,5	1	'2592740	cartone carton 60x40x16	2	17	4	40
FESA INTERA	'1045	fese suino sv ctg	variabile variable	cartoni carton	sottovuoto vacuum-packed	21	1.70 2.00	1	'2523460	cartone carton 60x40x16	9	15.30 18.00	4	40



Spalla senza osso intera Whole shoulder with bone

PRODOTTO PRODUCT	Codice Code	Denominazione Product name	Tipo peso Weight type	Unità di Vendita Sales unit	Conf.to Pack	Shelf Life Life (Gg) (Days)	Peso Medio Conf.ne (Kg) Average weight per pack (Kg)	Pezzi per Conf.ne Pieces per pack	Ean conf.ne Ean code	Imballo Sales unit Packaging	Pezzi per imballo Pack per sales unit	Peso medio UdV (Kg) Average weight per SU (Kg)	Cartoni per strato Cartons per layer	Cartoni per pallet Cartons per pallet
SPALLA S.O. INTERA	'1454	spalle suino s.o. sv cat ctg	variabile variable	cartoni carton	sottovuoto vacuum-packed	21	6,5	1	'2520920	cartone carton 60x40x16	2	13	4	40



Stinco posteriore

Lo stinco costituisce una parte dell'arto posteriore e rappresenta la fascia muscolare che collega l'articolazione al piede, è privo di cotenna ed è confezionato in coppia. In cucina lo stinco risulta essere un piatto tipico e gustoso.

Viene confezionato in sottovuoto per conservarlo al meglio ed aumentarne la shelf life

Rear shank

The shank is part of the rear limb and is composed of the muscles which link the foot to the joint, it is rindless and is double packed. Shank is cooked in typical and tasty dishes.

It is vacuum packed to best preserve the meat and increase its shelf life.



Stinco posteriore Rear shank

PRODOTTO PRODUCT	Codice Code	Denominazione Product name	Tipo peso Weight type	Unità di Vendita Sales unit	Conf.to Pack	Shelf Life (Gg) (Days)	Peso Medio Conf.ne (Kg) Average weight per pack (Kg)	Pezzi per Conf.ne Pieces per pack	Ean conf.ne Ean code	Imballo Sales unit Packaging	Pezzi per imballo Pack per sales unit	Peso medio UdV (Kg) Average weight per SU (Kg)	Cartoni per strato Cartons per layer	Cartoni per pallet Cartons per pallet
STINCO DI POSTERIORE	'1327	stinchi suino posteriore sv ctp	variabile variable	cartoni carton	sottovuoto vacuum-packed	21	1,4	2	'2519680	cartone carton 30x40x16 a	4	5,6	8	80
STINCO DI POSTERIORE	'0884	stinchi suino posteriore sv ctpc	variabile variable	cartoni carton	sottovuoto vacuum-packed	21	1,4	2	'2100973	cartone carton 30x40x16 z.r.c.	4	5,6	8	80

Altri prodotti Other products

PRODOTTO PRODUCT	Codice Code	Denominazione Product name	Tipo peso Weight type	Unità di Vendita Sales unit	Conf.to Pack	Shelf Life (Gg) (Days)	Peso Medio Conf.ne (Kg) Average weight per pack (Kg)	Pezzi per Conf.ne Pieces per pack	Ean conf.ne Ean code	Imballo Sales unit Packaging	Pezzi per imballo Pack per sales unit	Peso medio UdV (Kg) Average weight per SU (Kg)	Cartoni per strato Cartons per layer	Cartoni per pallet Cartons per pallet
FONDELLO S.O.	'1193	fondelli suino s.o. sv ctp	variabile variable	cartoni carton	sottovuoto vacuum-packed	21	2,4	3	'2592710	cartone carton 60x40x16	5	12	4	40

Braciola di lombo

Fettine di carne con osso ricavate dalla zona lombare del suino. La parte ossea è costituita dalle vertebre tagliate a metà e la parte carnosa proviene dai muscoli del dorso. Le bracirole ricavate dal taglio del carrè di maiale, sono ottime alla griglia, come il nome stesso ricorda. Sono disponibili anche in specifiche grammature: 140/160 g - 180/200 g.

Loin chops

Slices of meat with bone from the pork lumbar region. The bone section is composed of vertebrae cut in half and the flesh is from the dorsal muscle. The chops, cut from the pork carrè, are excellent grilled, as the name suggests. Specific weights are also available: 140/160 g - 180/200 g.



Braciola di coppa

Fette di carne con osso ricavate dal taglio della coppa. La parte ossea è costituita dalle vertebre tagliate a metà mentre la parte carnosa proviene dai muscoli della coppa. Per l'ideale rapporto grasso/magro risultano particolarmente succose e gustose sia in padella che alla griglia.

Neck Chops

Slices of meat with bone, taken from the neck cut. The bone section is composed of vertebrae cut in half and the flesh is from the neck muscle. It is the perfect balance of lean/fat and are particularly moist and tasty both cooked in the pan and grilled.



Braciola di lombo Loin chops

PRODOTTO PRODUCT	Codice Code	Denominazione Product name	Tipo peso Weight type	Unità di Vendita Sales unit	Conf.to Pack	Shelf Life (Gg) (Days)	Peso Medio Conf.ne (Kg) Average weight per pack (Kg)	Pezzi per Conf.ne Pieces per pack	Ean conf.ne Ean code	Imballo Sales unit Packaging	Pezzi per imballo Pack per sales unit	Peso medio UdV (Kg) Average weight per SU (Kg)	Cartoni per strato Cartons per layer	Cartoni per pallet Cartons per pallet
BRACIOLA DI LOMBO	'1216	bracirole suino 140/160g cat ctg wl	variabile variable	cartoni carton	atp	15	1,5	10	'2519890	cartone carton 60x40x16	4	6	4	40
BRACIOLA DI LOMBO	'1217	bracirole suino 180/200g cat ctg wl	variabile variable	cartoni carton	atp	15	1,52	8	'2519900	cartone carton 60x40x16	4	6,08	4	40
BRACIOLA DI LOMBO	'0867	bracirole suino max ctg wl	variabile variable	cartoni carton	atp	10	1,7	10	'2285204	cartone 60x40x16	4	6,8	4	40



Braciola di coppa Neck Chops

PRODOTTO PRODUCT	Codice Code	Denominazione Product name	Tipo peso Weight type	Unità di Vendita Sales unit	Conf.to Pack	Shelf Life (Gg) (Days)	Peso Medio Conf.ne (Kg) Average weight per pack (Kg)	Pezzi per Conf.ne Pieces per pack	Ean conf.ne Ean code	Imballo Sales unit Packaging	Pezzi per imballo Pack per sales unit	Peso medio UdV (Kg) Average weight per SU (Kg)	Cartoni per strato Cartons per layer	Cartoni per pallet Cartons per pallet
BRACIOLA DI COPPA	'0828	bracirole coppa suino max ctg wl	variabile variable	cartoni carton	atp	10	1,14	6	'2211941	cartone carton 60x40x16	4	4,56	4	40



Filone a fette

Fettine di carne senz'osso ricavate dal filone di suino, si caratterizzano per essere magre e particolarmente adatte ai più svariati utilizzi in cucina. Dalle semplici scaloppine agli involtini più elaborati, le fettine sono una carne ideale per ogni età. Sono disponibili anche in specifiche grammature: 50/60 g - 70/80 g - 90 g - 120 g

Deboned sliced loin

Sliced, boneless meat cut from pork loin, lean and particularly adaptable to many recipes. From simple escalopes to refined roulades, minute steaks are an ideal meat for all ages. Specific weights are also available: 50/60 g - 70/80 g - 90 g - 120 g



Filone a fette Deboned sliced loin

PRODOTTO PRODUCT	Codice Code	Denominazione Product name	Tipo peso Weight type	Unità di Vendita Sales unit	Conf.to Pack	Shelf Life (Gg) (Days)	Peso Medio Conf.ne (Kg) Average weight per pack (Kg)	Pezzi per Conf.ne Pieces per pack	Ean conf.ne Ean code	Imballo Sales unit Packaging	Pezzi per imballo Pack per sales unit	Peso medio UdV (Kg) Average weight per SU (Kg)	Cartoni per strato Cartons per layer	Cartoni per pallet Cartons per pallet
FILONE A FETTE	'1219	filone suino fette 50/60g 2kg cat ctp wl	variabile variable	cartoni carton	atp	15	2	40	'2520070	cartone carton 30x40x16 na	2	4	8	80
FILONE A FETTE	'1230	filone suino fette 90g 2kg cat ctp wl	variabile variable	cartoni carton	atp	15	1,98	22	'2520270	cartone carton 30x40x16 na	2	3,96	8	80



Coppa a fette

Le fettine di carne senz'osso provenienti dalla coppa del maiale. Tenere e gustose, si prestano per la cottura in padella, al forno e per leggere brasature.

Sliced neck cut

Boneless, slices of meat from the pork neck. Tender and tasty, they are perfect cooked in the pan, in the oven or lightly braised.



Puntine tagliate

Sono così chiamate le punte delle costole del lombo o della coppa del maiale, tagliate in tanti piccoli pezzi. Il nome classico è "costine" proprio perché provengono dal costato. Le puntine grigliate o lessate sono particolarmente apprezzate nella cucina popolare grazie al loro spiccato sapore.

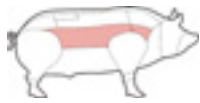
Cut spare rib

Spare ribs are pork loin ribs or neck tips, cut into small pieces. The classic name is "costine" from the Italian word for ribs, which indicates their provenance. Spare ribs, grilled or boiled, are particularly enjoyed in everyday cooking thanks to their strong flavour.

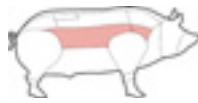


Coppa a fette Sliced neck cut

PRODOTTO PRODUCT	Codice Code	Denominazione Product name	Tipo peso Weight type	Unità di Vendita Sales unit	Conf.to Pack	Shelf Life (Gg) (Days)	Peso Medio Conf.ne (Kg) Average weight per pack (Kg)	Pezzi per Conf.ne Pieces per pack	Ean conf.ne Ean code	Imballo Sales unit Packaging	Pezzi per imballo Pack per sales unit	Peso medio UdV (Kg) Average weight per SU (Kg)	Cartoni per strato Cartons per layer	Cartoni per pallet Cartons per pallet
COPPA A FETTE	'0870	fet. cop. suino max ctg wl	variabile variable	cartoni carton	atp	10	1,8	20	'2285206	cartone carton 60x40x16	4	7,2	4	40



Costine Loin ribs



Puntina tagliata Cut spare rib

PRODOTTO PRODUCT	Codice Code	Denominazione Product name	Tipo peso Weight type	Unità di Vendita Sales unit	Conf.to Pack	Shelf Life (Gg) (Days)	Peso Medio Conf.ne (Kg) Average weight per pack (Kg)	Pezzi per Conf.ne Pieces per pack	Ean conf.ne Ean code	Imballo Sales unit Packaging	Pezzi per imballo Pack per sales unit	Peso medio UdV (Kg) Average weight per SU (Kg)	Cartoni per strato Cartons per layer	Cartoni per pallet Cartons per pallet
COSTINE	'1432	punt. suino per umido fam ctg	variabile variable	cartoni carton	atp	10	1	5	'2592580	cartone carton 60x40x16	8	8	4	40
PUNTINA TAGLIATA	'0878	punt. suino max ctg wl	variabile variable	cartoni carton	atp	10	2	20	'2215268	cartone carton 60x40x16	4	8	4	40

Minced Meat

PRODOTTO PRODUCT	Codice Code	Denominazione Product name	Tipo peso Weight type	Unità di Vendita Sales unit	Conf.to Pack	Shelf Life (Gg) (Days)	Peso Medio Conf.ne (Kg) Average weight per pack (Kg)	Pezzi per Conf.ne Pieces per pack	Ean conf.ne Ean code	Imballo Sales unit Packaging	Pezzi per imballo Pack per sales unit	Peso medio UdV (Kg) Average weight per SU (Kg)	Cartoni per strato Cartons per layer	Cartoni per pallet Cartons per pallet
MACINATO	'0413	macinato suino p.la ctp wl	fisso fixed	cartoni carton	atp	7	0,5	-	'8007741000728	cartone carton 30x40x16na sp	6	3	8	80
MACINATO	'0146	macinato scelto b.a. p.la ctp wl	fisso fixed	cartoni carton	atp	7	0,4	-	'8007741001350	cartone carton 30x40x16 z.v.	6	2,4	8	80
MACINATO	'0719	macinato misto suino/bov p.la ctp wl	fisso fixed	cartoni carton	atp	7	0,6	-	'8007741001343	cartone carton 30x40x16 z.v.	6	3,6	8	80

Salsiccia a chicchi

I piccoli bocconcini di salsiccia, fermati in testa e in coda dall'arrotondamento del budello, hanno un diametro di alcuni cm ed un impasto a macinatura media.

Sausage bites

Small, bite-size pieces of sausage, closed at both ends by tying of the casing, they are a few centimetres in diameter and made from a medium-grain mix.



Salsiccia liscia

Impasto a macinatura media. Salsiccia formata da una lunga striscia senza interruzione. Diametro variabile da 2,5 a 4 cm circa. Splendida rappresentazione della cultura culinaria salumiera italiana, si presta ottimamente alla cottura alla griglia, in padella, ma anche a crudo per gli amanti del sapore.

Stringless sausages

A medium-grain mix. A continuous long strip of sausage. Variable thickness between around 2.5 and 4 cm. A perfect example of Italian charcuterie culture, it is perfect for grilling and frying but can also be used raw for those who like to enjoy the flavour.

Salsiccia a chicchi e Salsiccia impasto

Sausages bites – and Sausages meat

PRODOTTO PRODUCT	Codice Code	Denominazione Product name	Tipo peso Weight type	Unità di Vendita Sales unit	Conf.to Pack	Shelf Life (Gg) (Days)	Peso Medio Conf.ne (Kg) Average weight per pack (Kg)	Pezzi per Conf.ne Pieces per pack	Ean conf.ne Ean code	Imballo Sales unit Packaging	Pezzi per imballo Pack per sales unit	Peso medio UdV (Kg) Average weight per SU (Kg)	Cartoni per strato Cartons per layer	Cartoni per pallet Cartons per pallet
SALSICCIA A CHICCHI	'7230	salsiccia delicata chicco cat 3kgctg wl	variabile variable	cartoni carton	atp	10	3	120	'2218288	cartone carton 60x40x16	2	6	4	40
SALSICCIA IMPASTO	'7041	salsiccia impasto sv ctg	variabile variable	cartoni carton	sottovuoto vacuum-packed	21	1,5	-	'2807900	cartone carton 60x40x16	7	10,5	4	40

Salsiccia liscia e Salsiccia liscia Luganega

Stringless sausages – Stringless Luganega sausages

PRODOTTO PRODUCT	Codice Code	Denominazione Product name	Tipo peso Weight type	Unità di Vendita Sales unit	Conf.to Pack	Shelf Life (Gg) (Days)	Peso Medio Conf.ne (Kg) Average weight per pack (Kg)	Pezzi per Conf.ne Pieces per pack	Ean conf.ne Ean code	Imballo Sales unit Packaging	Pezzi per imballo Pack per sales unit	Peso medio UdV (Kg) Average weight per SU (Kg)	Cartoni per strato Cartons per layer	Cartoni per pallet Cartons per pallet
SALSICCIA LISCIA	'7106	salsiccia delicata liscia sv ctg	variabile variable	cartoni carton	sottovuoto vacuum-packed	21	3	-	'2520510	cartone carton 60x40x16	6	18	4	40
SALSICCIA LISCIA	'7138	salsiccia delicata liscia cat 3.5kg ctgc	variabile variable	cartoni carton	atp	10	3,5	-	'2519520	cartone carton 60x40x16 c	2	7	4	40
SALSICCIA LISCIA LUGANEGA	'7120	luganega delicata liscia sv ctg	variabile variable	cartoni carton	sottovuoto vacuum-packed	21	2	4	'2522990	cartone carton 60x40x16	7	14	4	40
SALSICCIA LISCIA LUGANEGA	'7135	luganega delicata liscia cat 3kg cs	variabile variable	casse crates	atp	10	3	-	'2592590	cassa forata crate	2	6	-	-



Salsiccia a nodi

Impasto a macinatura media per un salsicciotto di circa 9/10 cm di lunghezza fermato in testa e in coda e di circa 4 cm di diametro. Prodotte con carne fresca di suino, perno dell'arte salumiera emiliana e non solo, sono preparate secondo antiche consuetudini. Per ricette di gusto e grigliate indimenticabili, sono ottime anche in padella.

Stringed sausages

A medium-grain mix is used to make a large sausage, around 9/10 cm in length, closed at both ends, and around 4 cm thick. Made from fresh pork, at the basis of the charcuterie art in the Emilia region, and prepared according to age-old customs. For tasty recipes and unforgettable barbecues, they are also excellent cooked in the frying pan.

Salsiccia luganega

Impasto di macinatura media, bacchetta di salsiccia di circa 16/16 cm di lunghezza, fermata dall'arrotondamento del budello in testa e in coda. Diametro di circa 2,5 cm. Fatta con pasta più fine, è ottima nei piatti delle tradizioni regionali, accompagnata da verdure e condimenti. Ideale cotta in umido.

Luganega sausages

Made from a medium-grain mixture, a 16/16 cm length of sausage, closed by a twist of the casing at both ends. Around 2.5 cm thick. Made with a finer-grain mixture, it is perfect in traditional regional dishes, accompanied with vegetables and sauces. Also ideal cooked in stews.



Salsiccia Luganega Luganega sausages

PRODOTTO PRODUCT	Codice Code	Denominazione Product name	Tipo peso Weight type	Unità di Vendita Sales unit	Conf.to Pack	Shelf Life (Gg) (Days)	Peso Medio Conf.ne (Kg) Average weight per pack (Kg)	Pezzi per Conf.ne Pieces per pack	Ean conf.ne Ean code	Imballo Sales unit Packaging	Pezzi per imballo Pack per sales unit	Peso medio UdV (Kg) Average weight per SU (Kg)	Cartoni per strato Cartons per layer	Cartoni per pallet Cartons per pallet
SALSICCIA LUGANEGA	'7108	luganega deli- cata max ctg	variabile variable	cartoni carton	atp	10	2,2	-	'2520780	cartone carton 60x40x16	4	8,8	4	40
SALSICCIA LUGANEGA	'7213	luganega delicata b.v. max 2kg ctg	variabile variable	cartoni carton	atp	10	2	40	'2297179	cartone carton 60x40x16	4	8	4	40

Salsiccia a nodi Stringed sausages

PRODOTTO PRODUCT	Codice Code	Denominazione Product name	Tipo peso Weight type	Unità di Vendita Sales unit	Conf.to Pack	Shelf Life (Gg) (Days)	Peso Medio Conf.ne (Kg) Average weight per pack (Kg)	Pezzi per Conf.ne Pieces per pack	Ean conf.ne Ean code	Imballo Sales unit Packaging	Pezzi per imballo Pack per sales unit	Peso medio UdV (Kg) Average weight per SU (Kg)	Cartoni per strato Cartons per layer	Cartoni per pallet Cartons per pallet
SALSICCIA A NODI	'7220	salsiccia saporita cat 3.5kg ctg wl	variabile variable	cartoni carton	atp	10	3,5	35	'2291113	cartone carton 60x40x16	2	7	4	40
SALSICCIA A NODI	'7229	salsiccia deli- cata cat 3.5kg ctg wl	variabile variable	cartoni carton	atp	10	3,5	35	'2291112	cartone carton 60x40x16	2	7	4	40



Polpette

Impasto di qualità preparato con carne parti selezionate di suino e di bovino e con l'aggiunta di ingredienti freschi come ad esempio la ricotta e formaggio grana. Si presentano in forma sferica con un leggera panatura esterna. Buone come fatte in casa. Pronte in 12 minuti

In padella: Scaldare un filo d'olio in padella antiaderente, aggiungere le polpette e farle rosolare per 12 minuti avendo cura di rigirarle fino a cottura ultimata.

In forno: Portare in temperatura il forno a 220°C, adagiare le polpette in una pirofila ed infornare avendo cura di rigirarle fino a cottura ultimata.

Meat balls

High-quality mix prepared from selected beef and pork cuts with added fresh ingredients such as, for example, ricotta and Grana-style cheeses. They are round with a light covering of breadcrumbs. As good as home made. Ready in 12 minutes

In the frying pan: Heat a drop of oil in a non-stick pan, add the meat balls and let them brown for around 12 minutes, taking care to turn them until they are cooked through.

In the oven: Heat the oven to 220°C, arrange the meat balls in an oven-proof dish and bake for 12 minutes, taking care to turn them until they are cooked through.

Crocchette al formaggio

Impasto di qualità preparato con carne parti selezionate di suino e di bovino e con l'aggiunta di ingredienti freschi come ad esempio la ricotta, formaggio e prezzemolo. Si presentano in forma a cilindretto ripiene al formaggio, con un leggera panatura esterna. Buone come fatte in casa. Pronte in 7 minuti

In padella: Scaldare un filo d'olio in padella antiaderente, aggiungere le crocchette e farle rosolare per 7 minuti avendo cura di rigirarle fino a cottura ultimata.

In forno: Portare in temperatura il forno a 220°C, adagiare le crocchette in una pirofila ed infornare per 7 minuti avendo cura di rigirarle fino a cottura ultimata.

Croquettes with cheese

High-quality mix prepared from selected beef and pork cuts with added fresh ingredients such as, for example, ricotta and Grana-style cheeses and parsley. They are cylindrical, filled with cheese, and covered with a light coating of breadcrumbs. As good as home made. Ready in 7 minutes

In the frying pan: Heat a drop of oil in a non-stick pan, add the croquettes and let them brown for around 7 minutes, taking care to turn them until they are cooked through.

In the oven: Heat the oven to 220°C, arrange the croquettes in an oven-proof dish and bake for 7 minutes, taking care to turn them until they are cooked through.



Polpetta Meat balls

PRODOTTO PRODUCT	Codice Code	Denominazione Product name	Tipo peso Weight type	Unità di Vendita Sales unit	Conf.to Pack	Shelf Life (Gg) (Days)	Peso Medio Conf.ne (Kg) Average weight per pack (Kg)	Pezzi per Conf.ne Pieces per pack	Ean conf.ne Ean code	Imballo Sales unit Packaging	Pezzi per imballo Pack per sales unit	Peso medio UdV (Kg) Average weight per SU (Kg)	Cartoni per strato Cartons per layer	Cartoni per pallet Cartons per pallet
POLPETTA	'0711	polpette carne f.rosa max ctp	variabile variable	cartoni carton	atp	7	1,3	36	*2283554	cartone carton 30x40x16 na	2	2,6	8	80

Crocchette al formaggio Croquettes with cheese

PRODOTTO PRODUCT	Codice Code	Denominazione Product name	Tipo peso Weight type	Unità di Vendita Sales unit	Conf.to Pack	Shelf Life (Gg) (Days)	Peso Medio Conf.ne (Kg) Average weight per pack (Kg)	Pezzi per Conf.ne Pieces per pack	Ean conf.ne Ean code	Imballo Sales unit Packaging	Pezzi per imballo Pack per sales unit	Peso medio UdV (Kg) Average weight per SU (Kg)	Cartoni per strato Cartons per layer	Cartoni per pallet Cartons per pallet
CROCCHETTA	'0712	crocchette form f.rosa max ctp	variabile variable	cartoni carton	atp	7	0,9	30	*2593430	cartone carton 30x40x16 na	2	1,8	8	80



Involtino ripieno / involtino farcito

Una fetta di coppa magra arricchita con un ripieno di carni suine macinate delicatamente aromatizzate. Buoni come fatte in casa. Una fetta di lonza magra ed internerita farcita con un ripieno di carni suine macinate delicatamente aromatizzate. Buoni come fatte in casa. Pronti in 7 minuti
In padella: Scaldare un filo d'olio in padella antiaderente, aggiungere gli involtini e farli rosolare per 7 minuti avendo cura di rigirarli fino a cottura ultimata.

Alla piastra: Scaldare la piastra a fuoco vivo per alcuni minuti, adagiarvi gli involtini e farli rosolare 7 minuti avendo cura di rigirarli fino a cottura ultimata.

A slice of lean neck meat enriched with a delicately flavoured, pork stuffing. As good as home made. A slice of lean loin meat enriched with a delicately flavoured, pork stuffing. As good as home made. Ready in 7 minutes

In the frying pan: Heat a drop of oil in a non-stick pan, add the roulades and let them brown for around 7 minutes, taking care to turn them until they are cooked through.

On the griddle: Heat the griddle on a high heat for several minutes, arrange the roulades on the griddle and allow to cook for 7 minutes, taking care to turn them until they are cooked through.

Involtino ripieno

Filled roulades

PRODOTTO PRODUCT	Codice Code	Denominazione Product name	Tipo peso Weight type	Unità di Vendita Sales unit	Conf.to Pack	Shelf Life (Gg) (Days)	Peso Medio Conf.ne (Kg) Average weight per pack (Kg)	Pezzi per Conf.ne Pieces per pack	Ean conf.ne Ean code	Imballo Sales unit Packaging	Pezzi per imballo Pack per sales unit	Peso medio UdV (Kg) Average weight per SU (Kg)	Cartoni per strato Cartons per layer	Cartoni per pallet Cartons per pallet
INVOLTINO RIPIENO	'0362	involtino suino ripieno max ctp	variabile variable	cartoni carton	atp	10	1,01	23	'2523720	cartone carton 30x40x16 na	2	2,02	8	80

Involtino farcito

Stuffed roulades

PRODOTTO PRODUCT	Codice Code	Denominazione Product name	Tipo peso Weight type	Unità di Vendita Sales unit	Conf.to Pack	Shelf Life (Gg) (Days)	Peso Medio Conf.ne (Kg) Average weight per pack (Kg)	Pezzi per Conf.ne Pieces per pack	Ean conf.ne Ean code	Imballo Sales unit Packaging	Pezzi per imballo Pack per sales unit	Peso medio UdV (Kg) Average weight per SU (Kg)	Cartoni per strato Cartons per layer	Cartoni per pallet Cartons per pallet
INVOLTINO FARCITO	'0400	involtino suino f.rosa max ctp	variabile variable	cartoni carton	atp	7	1,01	23	'2283553	cartone carton 30x40x16 na	2	2,02	8	80

Hamburger di suino (Delicato, allo Speck, al Formaggio)

Impasto classico a macinatura fine proveniente da materia prima selezionata preparato senza aggiunta di conservanti. Gusto unico dalle varianti Delicato, allo Speck, al Formaggio. Pronti in 7 minuti
 In padella: Scaldare un filo d'olio in padella antiaderente, aggiungere gli hamburger e farli rosolare per 7 minuti avendo cura di rigirarli fino a cottura ultimata.
 Alla piastra: Scaldare la piastra a fuoco vivo, adagiarvi gli hamburger e farli rosolare 7 minuti rigirandoli fino a cottura ultimata.

Pork burger (Light, with Speck, with Cheese)

Classic fine-grain mix made from selected raw materials and prepared without preservatives. A unique and delicate taste - with speck - with cheese. Ready in 7 minutes
 In the frying pan: Heat a drop of oil in a non-stick pan, add the burgers and let them brown for around 7 minutes, taking care to turn them until they are cooked through.
 On the griddle: Heat the griddle on a high heat for several minutes, arrange the burgers on the griddle and allow to cook for 7 minutes, taking care to turn them until they are cooked through.



Cotoletta fresca panata

Carne di suino selezionata pastellata ed avvolta in una panatura fresca, dal colore delicato che dona al prodotto finito una croccantezza unica ed un gusto rotondo. Una panatura di nuova generazione, frutto di una tecnologia esclusiva che mantiene inalterata sia alla vista che in cottura l'integrità della panatura stessa anche dopo alcuni giorni. Pronta in 5 minuti
 In padella: Scaldare l'olio in padella antiaderente aggiungere le cotolette e cuocere a fuoco moderato per 5 minuti, rigirandole fino a cottura ultimata.

Fresh breaded cutlet

Choice pork, battered and coated in pale-coloured breadcrumbs giving the finished product a unique crispiness and well-balanced flavour. A new generation of breadcrumb coating, using exclusive technology which retains the breadcrumbs intact both initially and during cooking, even after a few days. Ready in 5 minutes
 In the frying pan: Heat the oil in a non-stick pan, add the cutlets and cook at a moderate heat for 5 minutes, taking care to turn them until they are cooked through.



Hamburger di suino (Delicato, allo Speck, al Formaggio) Pork burger (Light, with Speck, with Cheese)

PRODOTTO PRODUCT	Codice Code	Denominazione Product name	Tipo peso Weight type	Unità di Vendita Sales unit	Conf.to Pack	Shelf Life (Gg) (Days)	Peso Medio Conf.ne (Kg) Average weight per pack (Kg)	Pezzi per Conf.ne Pieces per pack	Ean conf.ne Ean code	Imballo Sales unit Packaging	Pezzi per imballo Pack per sales unit	Peso medio UdV (Kg) Average weight per SU (Kg)	Cartoni per strato Cartons per layer	Cartoni per pallet Cartons per pallet
HAMBURGER DELICATO	'0337	hamburger prosciutto delic p.la ctp	fisso fixed	cartoni carton	atp	8	0,2	2	'8007741000216	cartone carton 30x40x16 na	8	1,6	8	80
HAMBURGER ALLO SPECK	'0339	hamburger prosciutto speck p.la ctp	fisso fixed	cartoni carton	atp	8	0,2	2	'8007741000230	cartone carton 30x40x16 na	8	1,6	8	80
HAMBURGER AL FORMAGGIO	'0338	hamburger prosciutto formaggio p.la ctp	fisso fixed	cartoni carton	atp	8	0,2	2	'8007741000223	cartone 30x40x16 na	8	1,6	8	80

Cotoletta fresca panata Fresh breaded cutlet

PRODOTTO PRODUCT	Codice Code	Denominazione Product name	Tipo peso Weight type	Unità di Vendita Sales unit	Conf.to Pack	Shelf Life (Gg) (Days)	Peso Medio Conf.ne (Kg) Average weight per pack (Kg)	Pezzi per Conf.ne Pieces per pack	Ean conf.ne Ean code	Imballo Sales unit Packaging	Pezzi per imballo Pack per sales unit	Peso medio UdV (Kg) Average weight per SU (Kg)	Cartoni per strato Cartons per layer	Cartoni per pallet Cartons per pallet
COTOLETTA	'0323	cotoletta suino max ctp	variabile variable	cartoni carton	atp	7	1	10	'2295457	cartone carton 30x40x16 na	2	2	8	80



Castel Carni S.p.A.
Via della Pace, 6/C - 41051 Castelnuovo Rangone (MO) Italy
Tel. +39 059 5333311 - Fax +39 059 5333210 - info@castelcarni.it - www.castelcarni.it

