

CARNE DI SCOTTONA LIMOUSINE IN SOTTOVUOTO

Caratteristiche Prodotto

Stabilimento di produzione e marchi	via Adige n. 15 37060 Nogarole Rocca VR bollo CE IT S2X49
Certificazione di qualità stabilimento	Certificazione UNI ENI ISO 9001:2008 CSQA
Presentazione - Confezionamento	Sottovuoto: involucro protetto flessibile
Shelf life	gg 45
Sistema di Tracciabilità	Etichettatura delle carni bovine Reg CE 1760/2000 e Disciplinare IT 157 ET Coop. Scaligera

Le nostre Referenze

codice	Denominazione	Peso medio U.v. (kg)
980	Reale squadrato Bov. Ad. Scottona SV	7,00
1185	Fesone di Spalla Bov. Ad. Scottona SV	3,00
985	Copertina con Fusello Ad. Bov. Scottona SV	4,00
576	Roast beef 8 coste Bov. Ad. Scottona SV	19,00
757	Roast beef 1 costa Bov. Ad. Scottona SV	9,00
1501	Fiorentina Bov. Ad. Scottona SV	1,00
1500	Costata Bov. Ad. Scottona SV	0,50
968	Roast beef Tronchetto Bov. Ad. Scottona SV	9,00
956	Scamone Bov. Ad. Scottona SV	4,00
955	Noce Bov. Ad. Scottona SV	5,50
996	Fesa Francese Bov. Ad. Scottona s/copertina SV	6,50
960	Girello Bov. Ad. Scottona SV	3,00
957	Sottofesa Bov. Ad. Scottona SV	5,50
959	Codone Bov. Ad. Scottona SV	2,00
962	Muscolo Post. bov. Ad. Scottona SV	3,00
958	Pesce Bov. Ad. Scottona SV	2,50
961	Spinacino Bov. Ad. Scottona SV	2,50

CARNE DI SCOTTONA LIMOUSINE IN OSSO

Caratteristiche Prodotto

Stabilimento di produzione e marchi	via G. Marconi n. 36 37060 Nogarole Rocca VR bollo CE IT455M
Certificazione di qualità stabilimento	Certificazione UNI ENI ISO 9001:2008 CSQA
Presentazione - Confezionamento	In osso appeso a gancio protetto da stochinetta
Sistema di Tracciabilità	Etichettatura delle carni bovine Reg CE 1760/2000 e Disciplinare IT 157 ET Coop. Scaligera

Le nostre Referenze

codice	Denominazione	Peso medio U.v. (kg)
110	Mezzena Bov. Ad. Scottona	145,00
145	Anteriore 5 coste c/pancia Bov. Ad. Scottona	70,00
144	Posteriore 8 coste Bov. Ad. Scottona	70,00
576	Roast beef 8 coste Bov. Ad. Scottona	20,00
575	Coscia Bov. Ad. Scottona	50,00

DALL'ALIMENTAZIONE DIPENDE IL NOSTRO BENESSERE E LA NOSTRA SALUTE.

È proprio per questo motivo che abbiamo scelto di allevare e proporre una delle migliori genetiche bovine al mondo: LA RAZZA LIMOUSINE.

La nostra SCOTTONA DI RAZZA LIMOUSINE è una giovane femmina di bovino che presenta carni delicate e con la giusta marezza per essere: TENERA, GUSTOSA, SAPORITA E ALTAMENTE DIGERIBILE.

SCOTTONA LIMOUSINE

tenera | gustosa | saporita

Carne
che passione



RIGOROSE TECNICHE DI ALLEVAMENTO

Animali liberi in recinti nel pieno rispetto del loro benessere
Rigidi controlli sull'alimentazione
Alimentazione prevalente con foraggi aziendali

ECCELLENTI VALORI NUTRIZIONALI

Carni con maggior numero di grassi insaturi/polinsaturi (grassi "buoni"),
rispetto ai grassi saturi (grassi "non buoni").

ALTE RESE DI LAVORAZIONE

Ottime conformazioni delle carcasse con classificazione Seurop U/E
Elevata resa dei tagli pregiati
Finezza dello scheletro

COMPLETA TRACCIABILITÀ

Emissione del Certificato di Origine
Allevata ed ingrassata presso le nostre stalle della Filiera Agroalimentare Coop. Scaligera

GUSTOSA

TENERA

SAPORITA

ALTA
DIGERIBILITÀ

ALTO
STANDARD
QUALITATIVO

GRANA
FINE



Centro Carne

Via Cristoforo Colombo, 1 - Zona Industriale 64027 Sant'Omero (TE) - Tel. 0861.88.77.77 - Fax 0861.88.76.14 - info@centrocarne.com - www.centrocarne.com

BOVINO ADULTO

è un prodotto



Centro Carne



SEZIONATURA QUARTO ANTERIORE

I tagli ricavati dal quarto anteriore sono ricchi di tessuto connettivo, e si prestano bene per cotture lente.

Reale squadrato:

si trova tra il collo e la lombata. Contiene la porzione adiacente all'entrecote.

Utilizzo gastronomico: bistecca alla griglia, arrosto in forno.

Altre denominazioni: Braciole, Polso, Costola.



Fesone di Spalla:

è posizionato nella cavità formata dall'articolazione scapolo - omerale. Adatto sia per brevi che lunghe cotture.

Utilizzo gastronomico: bistecche, scaloppine, arrosto, stufato.

Altre denominazioni: Polpa di spalla, Cotennotto.



Copertina con Fusello:

il fusello di spalla è collegato alla cavità piccola e laterale della scapola, mentre la copertina di spalla è situata nella cavità grande. Adatti per lunghe cotture.

Utilizzo gastronomico: brasato.

Altre denominazioni: Sorra, Cappello del prete, Polpa di spalla, Rotolino di spalla, Fusello, Rollino, Polpa di spalla.

SEZIONATURA POSTERIORE

I tagli ricavati dal quarto posteriore sono quelli più pregiati dal punto di vista gastronomico e commerciale, perchè caratterizzati da una buona tenerezza e indicati per rapide cotture.

Fiorentina:

la fiorentina è una bistecca tagliata nella lombata, che comprende anche la fetta di filetto sottostante. (classica forma a T)

Utilizzo gastronomico: Tagliata, bistecca.

Roast Beef 1 costa:

costituisce la parte posteriore della lombata ed ha come base ossea le 6 vertebre lombari da dove si ricavano le prelibate fiorentine. Può essere commercializzata con o senza osso.

Utilizzo gastronomico: tagliata, arrosto in forno, roast-beef all'inglese.

Altre denominazioni: Lombo.



Roast Beef Tronchetto:

costituisce la parte anteriore della lombata ed ha come base le vertebre toraciche. Può essere commercializzata con o senza osso.

Utilizzo gastronomico: Tagliata, bistecca, arrosto in forno, roast-beef all'inglese.

Roast Beef 8 coste:

è costituito, nella parte anteriore, dalle 8 vertebre toraciche e, nella parte posteriore, dalle 6 vertebre lombari assieme al filetto. Può essere commercializzata con o senza osso.

Utilizzo gastronomico: bistecca con o senza filetto, roast-beef all'inglese, arrosto al forno, fette alla griglia.

Altre denominazioni: Lombo, Sottofiletto, Lombata.

Scamone:

rappresenta il pezzo di congiunzione tra la lombata e la coscia. È privo di grasso e di infiltrazione.

Utilizzo gastronomico: fette in padella o alla griglia, arrosti, scaloppine.

Altre denominazioni: Melino, Groppa, Pezza, Sottofiletto spesso.

Fesa Francese s/copertina:

si ricava dalla parte interna della coscia. Ha fibre muscolari lunghe e sottili, quindi risulta particolarmente tenera. Ha, inoltre, poco grasso di infiltrazione.

Utilizzo gastronomico: scaloppine, fette alla griglia e in padella, arrosti in casseruola.

Altre denominazioni: Scannello, Natica, Rosa.

I TAGLI IN SOTTOVUOTO SCOTTONA LIMOUSINE



Costata:

la costata è una bistecca tagliata nella lombata, che non comprende il filetto.

Utilizzo gastronomico: Tagliata, bistecca.

Noce:

è ricavata dalla parte anteriore della coscia (lato esterno) attaccata al femore.

Utilizzo gastronomico: arrosto in forno, preparazioni al tegame, fette alla griglia, scaloppine.

Altre denominazioni: Rosetta, Tracoscio, Soccoscio, Boccia grande, Bordone.

Girello:

si ricava dal margine posteriore della coscia. È costituito da un unico muscolo, è tondo, compatto, molto magro.

Utilizzo gastronomico: vitello tonnato, tartare, arrosto.

Altre denominazioni: Magatello, Lacerto, Coscia rotonda.

Sottofesa:

è la parte laterale posteriore della coscia e ha forma rettangolare.

Utilizzo gastronomico: fettine alla pizzaiola, fettine fritte, stufati, umidi e preparazioni al tegame.

Altre denominazioni: Lucertolo, Controgirello, Culatta, Dietro coscia, Fetta di mezzo.

Muscolo Posteriore:

è un taglio ricavato dalla gamba posteriore, caratterizzata da muscoli piccoli e ricchi di parti connettivali.

Utilizzo gastronomico: ossobuco, spezzatino, bollito.

Altre denominazioni: Geretto posteriore, Gamboncello, Pulcio.

Spinacino:

è di piccole dimensioni e viene spesso accorpato alla noce o allo scamone. Ha una caratteristica forma triangolare.

Utilizzo gastronomico: bolliti, macinati

Altre denominazioni: Piccione, Fianchetto, Colarda.



Codone:

ha forma triangolare, carne venata leggermente e coperta da uno strato di grasso.

Utilizzo gastronomico: Arrosti, brasati e bistecche.

Altre denominazioni: Punta della sottofesa, Picanha.

Pesce:

è un taglio dalla gamba posteriore corrispondente al polpaccio umano. È ricco di lamine connettivali.

Utilizzo gastronomico: stufati, stracotti, spezzatini, umidi, arrosti in forno, fettine in padella.

Altre denominazioni: Muscolo posteriore, Callo del campanello, Pesce, Piccione.

