

STAGIONE 2008

IMBALLAGGIO - CONSERVAZIONE - TRASPORTO - CERTIFICAZIONE- TOTALE RINTRACCIABILITA' SULLA FILIERA

IMBALLAGGIO HO.RE.CA.: utilizziamo colli piccoli e a peso fisso, con confezioni interne che vanno da 500 gr a 5000 gr. per soddisfare le diverse esigenze della clientela. **IMBALLAGGIO INDUSTRIA:** utilizziamo colli a peso fisso da 5000 gr a 15000 gr per un facile e rapido utilizzo. **CONSERVAZIONE:** disponiamo di un impianto di stoccaggio (2000 tonnellate) di ultima generazione, con celle frigorifere a temperatura controllata. **TRASPORTO:** viene effettuato con mezzi (attrezzati per il trasporto di prodotti alimentari) propri e con autotrasportatori affidabili. **CERTIFICAZIONE:** la nostra ditta opera da diversi anni con il sistema di autocontrollo HACCP. Ogni nostro fornitore dispone di certificazioni Europee di alto standard. Abbiamo il controllo sul posto e cartaceo di tutta la filiera produttiva. Nelle carni di cacciagione/selvaggina c'è la possibilità di presenza di corpi estranei quali pallini da caccia, proiettili, frammenti di osso, peli.





LA FORESTA IN TAVOLA

Il marchio "La Foresta®" fornisce carni alternative e selvaggina, offrendo prodotti di alta qualità ed un servizio eccellente. Le carni vengono importate direttamente dal paese di origine e tutti i prodotti vengono confezionati e congelati direttamente alla fonte, garantendo così alta qualità per i clienti. Tutti i processi produttivi rispettano gli standard qualitativi dettati dalla Comunità Europea e dal sistema H.A.C.C.P. Il marchio La Foresta è di proprietà della VEZZANI GABRIELE s.n.c. azienda che ha cinquanta anni di esperienza nella commercializzazione di volatili da cortile e carni in genere.



Esperienza e alta qualità offerta sono le principali caratteristiche dei prodotti "La Foresta®". La sede operativa de "La Foresta®" si trova a Moglia in provincia di Mantova, location che garantisce elevati vantaggi logistici per il trasporto e il trasferimento della merce in Italia e in tutta Europa. Tutti i prodotti marchiati "La Foresta®" appena confezionati vengono stoccati in magazzini perfettamente attrezzati per la conservazione delle carni congelate. Questo garantisce ai nostri clienti la certezza di poter trovare in qualsiasi momento gli articoli richiesti presso i nostri magazzini.

LA SAPORITA CARNE DI CINGHIALE STA DIVENTANDO SEMPRE PIU' POPOLARE

Il cinghiale di razza pura si trova esclusivamente in Europa. I cinghiali che vivono nelle altre zone del mondo, ad esempio in Australia,

sono in realtà delle specie derivate dal maiale domestico. Se confrontata con la carne suina, quella di cinghiale risulta essere più magra e soda, anche se ha un tenore di grasso molto più elevato rispetto a quello delle altre selvaggine di grossa taglia. Quando si cucina la carne di cinghiale, è preferibile lasciare lo strato di grasso esterno perché la carne si mantenga morbida e sugosa. I tempi di cottura dipendono molto dall'età dell'animale; se si tratta di un

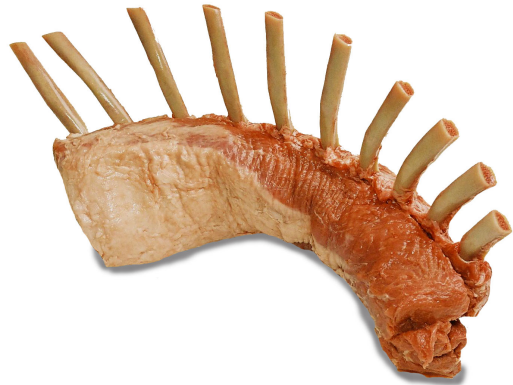
esemplare che ha più di 5 anni, la sua carne dovrà essere utilizzata solo per stracotti. Il cinghiale, a differenza di altra selvaggina, presenta il vantaggio di essere facilmente reperibile (surgelato) e facilmente cucinabile. Le confezioni surgelate del supermercato offrono carne magra, ideale per piatti saporiti ma che non necessitano l'aggiunta di intingoli grassi e calorici. INFO AL - Carboidrati: 0; proteine: 21,5; grassi: 3,3; acqua: 72,5; calorie: 118.



CINGHIALE

	HO. RE. CA.	IND.
CARNE SCELTA 80/20 carne selezionata da ritagli di sezionamento e macellazione		
SALAMI - SPEZZATINO carne selezionata da ritagli di sezionamento e macellazione. disossata e sgrassata.		
PANCIA PETTO tagli anatomici disossati e sgrassati. percentuale di grasso 20/25%		
STINCO SVOSSO taglio anatomico disossato e sgrassato.		
GULASH STANDARD cubetti di petto-pancia-collo-stinco sgrassati senza osso. Pezzatura 20/40 gr.		
GULASH EDEL cubetti di spalla sgrassati senza osso. Pezzatura 30/50 gr.		
SPALLA SVOSSO taglio anatomico con stinco disossato, sgrassato.		
COSCIA 44 tagli anatomici (fesa, sottofesa, magatello, noce) disossati e sgrassati.		
COSCIA CON OSSO taglio anatomico spellato		
POLPA EXTRA 100% anteriore disossato sgrassato		
POLPA SCELTA 50% anteriore 50% petto disossato sgrassato		
CARRE' CON OSSO taglio anatomico spellato		
LOMBATA DISOSSATA taglio anatomico spellato		
CARRE' SCALZATO frenched racks		
BRACIOLA CON OSSO carrè porzionato 80/120 gr		
ARROSTICINO mini spiedino 20/25 gr		
ROTOLO SPALLA mini arrosto 500 gr		





CERVO

LE CARNI DEL CERVO SONO SODE, DAL SAPORE DECISO E CON UNA BASSA PERCENTUALE DI GRASSI.

Tra i cervidi la specie più diffusa è quella del cervo nobile (*cervus elaphus*). Il cervo, sempre

più spesso allevato in recinti, ha una carne rossa, che è molto apprezzata dagli amanti della selvaggina. La carne del cervo può, nel caso provenga da giovani esemplari, essere arrostita o cucinata come stracotto, senza alcun trattamento preliminare. Quando si tratta di un animale già adulto si preferisce utilizzar-

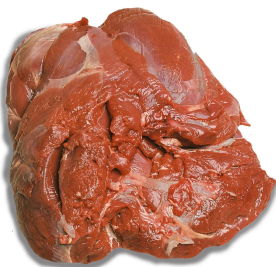
lo solo per spezzatini e ragù, è inoltre preferibile far marinare la carne per renderla più tenera. Come regola generale, si ritiene che la selvaggina debba essere cotta a una temperatura di almeno 180° C. per più di 10 minuti. Per evitare che si asciughi è bene "bordarla o lardellarla".



CERVO

	HO. RE. CA.	IND.
CARNE SCELTA 90/10 carne selezionata da ritagli di sezionamento e macellazione		
PANCIA PETTO tagli anatomici disossati e sgrassati. percentuale di grasso 3%		
STINCO SVOSSO taglio anatomico disossato e sgrassato.		
SPEZZATINO carne selezionata da ritagli di sezionamento e macellazione. disossata e sgrassata.		
GULASH STANDARD cubetti di petto\pancia sgrassati senza osso. Pezzatura 20/40 gr.		
GULASH EDEL cubetti di spalla sgrassati senza osso. Pezzatura 30/50 gr.		
SPALLA SVOSSO taglio anatomico con stinco disossato, sgrassato. 3/5 kg		
COSCIA 4/4 tagli anatomici (fesa, sottofesa, magatello, noce) disossati e sgrassati.		
COSCIA CON OSSO taglio anatomico spellata 7/13 kg		
CARRE' CON OSSO taglio anatomico spellato 3/7 kg		
LOMBATA DISOSSATA taglio anatomico 2/3 kg		
CARRE SCALZATO frenched racks		
BRACIOLA CON OSSO carrè porzionato 60/100 gr		
FILETTO taglio anatomico sgrassato 500/800 gr		





CAPRIOLO

LE CARNI DEL CAPRIOLO SONO SODE, DAL SAPORE DECISO E CON UNA BASSA PERCENTUALE DI GRASSI.

Il capriolo (*Capreolus capreolus*) è il più piccolo fra i cervidi che vivono in Italia. È un animale che vive in tutta Europa ma anche in Asia; qui vive il capriolo siberiano (*Capreolus pygargus*), una specie di dimensioni maggiori. Per il capriolo vale ciò che, più in generale, si può dire della selvaggina. Si

tratta di carni simili a quelle di altri animali, sia dal punto di vista dell'apporto proteico sia per quello dei grassi. La selvaggina va sempre frollata prima di consumarla; si tratta di un'operazione delicata che deve durare abbastanza a lungo da rendere le carni morbide, senza però eccedere, per non provocare fenomeni di putrefazione. Le carni del capriolo possono essere cucinate con aggiunta di grassi, spezie, aromi, vino, per attenuare il sapore di selvatico. Tuttavia queste preparazioni risultano poi, per quanto squisite, di

difficile digestione. In ogni caso, oggi tutta la carne che si trova in commercio è d'allevamento o d'importazione e quasi sempre surgelata. La cottura più adatta è quella allo spiedo, che può essere efficacemente sostituita oggi giorno dalla cottura al forno. La carne del capriolo, oltre che consumata direttamente, viene utilizzata anche per la preparazione di ottimi ragù.

INFO AL. - Carboidrati: 0; proteine: 19,2; grassi: 6; acqua: 74; colesterolo: 85; sodio: 51; calorie 112.



CAPRIOLO

	HO. RE. CA.	IND.
CARNE SCELTA carne selezionata da ritagli di sezionamento e macellazione. disossata e sgrassata.		
STINCO S'OSSO taglio anatomico disossato e sgrassato.		
GULASH STANDARD cubetti di petto\pancia sgrassati senza osso. Pezzatura 20/40 gr.		
GULASH EDEL cubetti di spalla sgrassati senza osso. Pezzatura 30/50 gr.		
GULASH EXTRA cubetti di spalla senza stinco sgrassati senza osso. Pezzatura 30/50 gr.		
SPALLA S'OSSO taglio anatomico con stinco disossato, sgrassato.		
COSCIA 4 tagli anatomici (fesa, sottofesa, magatello, noce) disossati e sgrassati.		
POLPA EXTRA 100% anteriore disossato sgrassato.		
COSCIA C'OSSO taglio anatomico spellato.		
SPALLA C'OSSO taglio anatomico spellato.		
CARRE' C'OSSO taglio anatomico spellato.		





LEPRE

LE CARNI DI LEPRE HANNO UN GUSTO PRELIBATO E INCONFONDIBILE.

La lepre, in particolare, ha sempre costituito una preda particolarmente apprezzata. Oggi la lepre può essere acquistata in negozio, seguendo alcuni accorgimenti. Innanzitutto non va confusa con il coniglio selvatico, che ha carni più chiare, mentre quelle della lepre

hanno un tipico colore rosso scuro. In secondo luogo, si devono preferire gli esemplari più giovani, con carni più tenere; un metodo per distinguere la lepre giovane è l'osservazione delle unghie, che devono essere ancora nascoste all'interno delle zampe. La lepre viene tipicamente preparata arrosto o, meglio, in salmì. INFO AL. - Carboidrati: 0,2; proteine: 22,3; grassi: 0,9; acqua: 76; colesterolo: 71; sodio: 50; calorie: 103.



LEPRE

CARNE SCELTA carne selezionata da ritagli di sezionamento.

PETTO PANCIA tagli anatomici disossati e sgrassati.

COLLO tagli anatomici disossati e sgrassati.

SPALLA tagli anatomici disossati e sgrassati.

COSCIA tagli anatomici disossati e sgrassati.

FILETTO tagli anatomici disossati e sgrassati.

COSCIA FILETTO SPALLA tagli anatomici disossati e sgrassati

GULASH cubetti di carne 20/40 gr

POLPA SCELTA carne selezionata dalla pancia, petto, collo.

POLPA EXTRA carne selezionata dalla spalla

LEPRE BUSTO spellata, sviscerata, senza testa.

LEPRE SELLA CON OSSO tagli anatomici spellati, sgrassati.

LEPRE COSCIA CON OSSO tagli anatomici spellati, sgrassati.

LEPRE SPALLA CON OSSO tagli anatomici spellati, sgrassati.

HO.
RE.
CA.

IND.





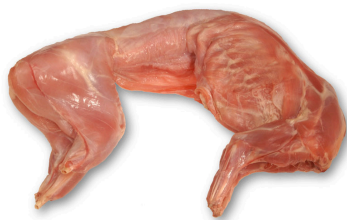
CONIGLIO

LE CARNI DI CONIGLIO HANNO UN GUSTO PRELIBATO E INCONFONDIBILE. IL

coniglio ha una carne a basso contenuto di colesterolo (71 mg per 100 g), molto digeribile, soprattutto se l'animale non ha superato l'anno di età. Non è facile da cucinare e ciò la rende meno disponibile della tradizionale bistecca o del petto di pollo. L'apporto calorico va dalle 100 alle 200 kcal/100 g a seconda della percen-

tuale di grasso. Proteicamente è simile alle altre carni. Le informazioni nutrizionali non sono molto variabili, visto che il coniglio di solito si consuma intero. La parte edibile è la percentuale dell'animale macellato (senza pelle e interiora).

INFO AL. - Carboidrati: 0; proteine: 18; grassi: 9,2; acqua: 70; colesterolo: 71; sodio: 0 (67 nelle parti semigrasse); calorie: 155.



CONIGLIO

PANCIA taglio anatomico disossato.

SPALLA taglio anatomico disossato.

COSCIA taglio anatomico disossato.

MANTA disossato, senza cosce.

GULASH cubetti di carne 20/40 gr

INTERO CON TESTA

INTERO SENZA TESTA

COSCIA CON OSSO tagli anatomici spellati, sgrassati.

SPALLA CON OSSO tagli anatomici spellati, sgrassati.

SELLA CON OSSO tagli anatomici spellati, sgrassati.

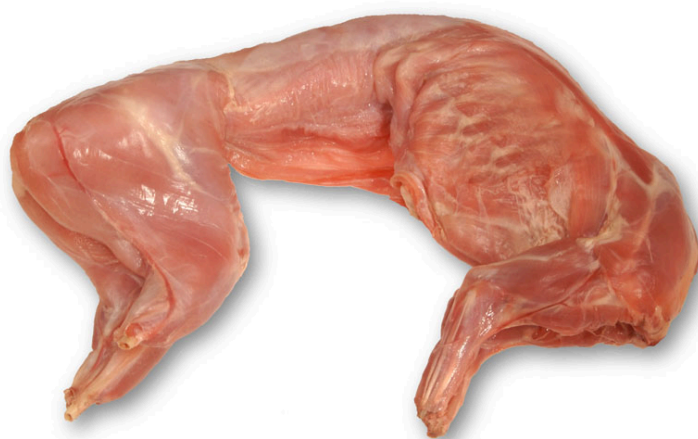
FILETTO tagli anatomici spellati, disossati, sgrassati.

ROTOLO mini arrosto condito 500 gr

HO.
RE.
CA.

IND.





ANATRA - OCA

L'anatra è un volatile a carne rossa di cui esistono diverse varietà, sia selvatiche sia di allevamento. Le varietà più note sono l'anatra muta, la nostrana, la muschiata, la turca, la Pechino, la Mulard, l'anatra della Guinea. La carne di questo animale, molto apprezzata specialmente nella cucina francese e in quella cinese, è molto gustosa, ma ha un contenuto di grasso superiore a quello di altri alimenti analoghi. A questo proposito, bisogna notare che le anatre selvatiche hanno un contenuto in grassi inferiore a quelle di allevamento, ma le loro carni risultano più coriacee. In ogni caso, poiché il grasso si concentra soprattutto nella

pelle dell'animale, è sufficiente eliminarla prima della cottura o del consumo. All'acquisto il volatile deve avere zampe lucide, piume compatte e becco elastico (se si acquista un'anatra spiumata, la pelle deve risultare uniforme, senza chiazze o parti molli). L'anatra deve essere frollata per 24 ore prima del consumo; gli esemplari migliori sono i maschi di 3-3,5 kg e le femmine di 1,8-2,3 kg. INFO AL. - Carboidrati: 0; proteine: 21,4; grassi: 8,2; acqua: 68,8; Calorie: 159. L'oca è un uccello della famiglia delle Anatidi. Le oche possono raggiungere i quattro kg di peso e vengono allevate sia per il consumo della carne sia per

quello delle uova. Dall'oca si ricavano inoltre salami e prosciutti. Per il salame si utilizza la carne macinata dell'oca, con aggiunta di sale, pepe, spezie, vino bianco; per insaccarla si adopera la pelle del collo del volatile. I prosciutti invece sono prodotti utilizzando solo le cosce o il petto. È veramente importante notare che la carne d'oca è circa tre volte più calorica di quella magra di bovino o di pollo. INFO AL. - Carboidrati: 0; proteine: 15,8; grassi: 34,4; acqua: 49,1; colesterolo: 110; sodio: 105; calorie: 373.



ANATRA

BUSTO PEKINO da 1800 a 2500 gr

BUSTO BARBARIE da 1500 a 1800 gr

PETTO MASCHIO taglio farfalla disossato con pelle. 800/1000 gr

PETTO FEMMINA taglio farfalla disossato con pelle. 400/700 gr

COSCIA CON OSSO taglio anatomico

CARNE EXTRA coscia e petto disossati e spellati.

CARNE SCELTA coscia disossato e spellata

MACINATO coscia con pelle macinata e speziata.

ROTOLO mini arrosto condito 500 gr

OCA

BUSTO NOVELLA da 2800 a 5000 gr

PETTO CON PELLE taglio anatomico disossato.

COSCIA CON OSSO taglio anatomico con pelle.

CARNE EXTRA coscia e petto disossati e spellati.

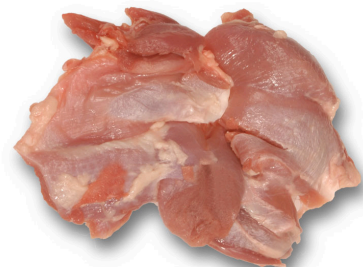
HO.
RE.
CA.

IND.

HO.
RE.
CA.

IND.





FARAONA - QUAGLIA - PICCIONE

La faraona (gallina faraona, Numida meleagris) è un volatile originario dell'Africa, addomesticato dall'uomo da molti secoli. La carne della faraona era già molto apprezzata nel Settecento; ha carni magre e ricche di proteine, con un sapore più aromatico rispetto a quelle del pollo, a cui sono molto simili da un punto di vista nutrizionale. Richiede una leggera frollatura e si presta a molti tipi di preparazione, in particolare può essere cucinata con ottimi risultati senza un uso eccessivo di grassi. Inoltre i metodi odierni di allevamento sono una garanzia per la qualità di questo alimento. INFO AL. - Carboidrati: 0; proteine: 19; grassi: 9,1; acqua: 68,9; colesterolo: 74; sodio: 67; calorie: 158

La quaglia è un piccolo volatile (Coturnix coturnix) con piume marrone chiaro, corpo tondeggiente e

privo di coda. Fra la selvaggina è particolarmente apprezzata perché le sue carni sono facilmente digeribili, ricche di proteine e con pochissimo colesterolo. Oggi si trovano in commercio le quaglie d'allevamento, che peraltro hanno un ottimo livello qualitativo. Sono vendute spellate ed eviscerate; il consumatore deve preferire gli esemplari con pelle colore rosa chiaro, tesa e asciutta, evitando invece quelli con carne molle e pelle rugosa o macchiata. Prima della cottura, la quaglia va fatta fiammeggiare sul fuoco per eliminare eventuali tracce residue delle piume. Della quaglia si mangiano anche le uova, di piccole dimensioni e dal sapore delicato. INFO AL. - Carboidrati: 0; proteine: 25; grassi: 6,8; acqua: 65,9; colesterolo: 0; sodio: 40; calorie: 161. Il piccione, ossia il colombo addomesticato, era

uno dei volatili più utilizzati nella cucina tradizionale italiana. Le varietà di piccione domestico derivano dal loro cugino selvatico, il colombo, che ha carni più scure e saporite. Il piccione giovane, o piccioncino, raggiunge un peso attorno ai tre etti e ha una carne molto tenera, quasi bianca; il piccione adulto può arrivare a mezzo chilo a quattro settimane di età. I migliori sono dunque quelli giovani, riconoscibili soprattutto dalla flessibilità del becco. La carne di piccione contiene molte proteine ed è povera di grassi; può essere cucinata arrosto, oppure bollita. INFO AL. - Carboidrati: 0; proteine: 22,1; grassi: 5,5; acqua: 71,7; colesterolo: 90; sodio: 51; calorie: 138.



FARAONA

HO. RE. CA.	IND.

BUSTO spennato, senza testa

PETTO CON PELLE taglio anatomico disossato.

COSCIA CON OSSO taglio anatomico

POLPA EXTRA coscia e/o petto disossato e spellato

ROTOLO mini arrosto condito 500 gr

QUAGLIA

HO. RE. CA.	IND.

BUSTO spennato, senza testa

PETTO

PICCIONE

HO. RE. CA.	IND.

BUSTO spennato, senza testa

TESTA E ZAMPE



GERMANO REALE - FAGIANO

Il Fagiano (il nome raggruppa diverse specie del genere *Phasianus*) è un volatile originario dell'estremo Oriente, ma è presente in Europa fin dall'antichità. Oggi molti fagiani vengono allevati e liberati sul territorio a scopo di caccia, sicché è abbastanza difficile capire se si è di fronte a un animale allevato e poi liberato o a un animale nato in libertà. Alcuni indicatori sono il colore della pelle (biancastra per quelli di allevamento e giallo intenso per quelli selvatici) e il piumaggio (uniforme con coda molto sviluppata nei selvatici). La carne del fagiano è molto apprezzata per la sua digeribilità e il suo tipico aroma. Sono da preferire le femmine e gli animali più giovani. La carne è soda, quella del petto è più delicata rispetto a quella delle cosce.

INFO AL. - Carboidrati: 0; proteine: 24,3; grassi: 5,2; acqua: 69,2; colesterolo: 90; sodio: 70; calorie: 144.

Il germano Il maschio, in livrea nuziale, presenta la testa verde con riflessi metallici verdi, un collare bianco e il collo, fino a buona parte del petto, bruno rossiccio. I fianchi sono grigio perla e il ventre è bianco. Il sottocoda è nero e la coda bianca con copertura nero-verdastra (quattro penne della coda sono arricciate). Il dorso è grigio-bruno e le ali grigio scuro con un'evidente banda verde-blu. Il becco giallo-verdognolo, le zampe rosso-arancione e l'occhio bruno. La femmina è di colore bruno-grigio variegato uniforme; ha la banda verde-blu sulle ali. Il piumaggio è a fondo nocciola. Il becco è di colore ardesia. Gli arti sono di colore rosso-arancione.

Gli esemplari giovani sono molto simili alle femmine. Taglia variabile da 41 a 66 cm. Peso medio del maschio 1,0-1,5 kg; la femmina è più leggera. Praticamente onnivora, si ciba di tutto ciò che riesce a trovare immergendo il becco

sott'acqua o razzolando sul terreno. In cattività non presenta particolari esigenze alimentari. Grazie alla sua docilità e adattabilità è diventata il prototipo dell'anatra domestica. Poco chiassosa: il suono del maschio è più debole di quello della femmina. Le coppie si formano nel tardo autunno e si riproducono nella primavera successiva. Le femmine depongono da 9 a 15 uova di colore tendente al verde in nidi nascosti in anfratti del terreno e al coperto, tra rocce o cespugli. Le femmine sono dotate di spiccato senso materno. La carne di Germano reale è di gran lunga meno grassa di quella dell'anatra comune: ha un sapore particolare e si avvicina al gusto della selvaggina: Il busto di questa anatra è piuttosto rotondo e ben fornito di carne con cospicui filetti.



GERMANO REALE

HO.
RE.
CA. IND.

BUSTO 500/600 gr spennato, senza testa.

BUSTO 600/700 gr spennato, senza testa.

BUSTO 700/800 gr spennato, senza testa.

BUSTO 800/900 gr spennato, senza testa.

BUSTO 900/1000 gr spennato, senza testa.

POLPA EXTRA petto e coscia disossati e spellati

FAGIANO

HO.
RE.
CA. IND.

CARNE EXTRA coscia spellata, disossata.

BUSTO MASCHIO spennato, senza testa, sviscerato.800/1100 gr

BUSTO FEMMINA spennato, senza testa, sviscerato.600/800 gr

PETTO SENZA PELLE taglio anatomico disossato.

PETTO CON PELLE taglio anatomico disossato.

COSCIA CON OSSO taglio anatomico con pelle.



AGNELLO

NEL MONDO CULINARIO SONO MOLTO APPREZZATE LE CARNI DI AGNELLO.

Definizione: pecora giovane sotto i 12 mesi di età. Classificazione: basata sul peso della carcassa (5/7 kg - 7/9 kg - 9/12 kg 13/16 kg) e sulla percentuale di grasso (A = assenza di grasso - Y= bassa % di grasso - P= media percentuale di grasso). La carne delle pecore adul-

te e del montone castrato ha una consistenza fibrosa ed è spesso molto grassa; il suo gusto è molto deciso e per questo viene apprezzata solo da pochi consumatori. Invece la carne tenera e saporita dell'agnello è più apprezzata e richiesta. Il colore di questa carne è un sicuro indicatore della sua qualità: più gli animali sono giovani, più la loro carne (che va dal rosso chiaro al rosso mattone) e il grasso (bianco) sono chiari. La carne d'agnello è quasi sempre di provenienza italiana, anche se si

importa da Spagna e Nuova Zelanda (dove l'agnello viene macellato intorno ai tre mesi di vita). INFO AL. (100 g di capretto) - Carboidrati: 0; proteine: 19,2; grassi: 5; acqua: 75; colesterolo: 71; sodio: 67; calorie: 122. (100 g carne grassa di agnello) - Carboidrati: 0,2; proteine: 20; grassi: 22; acqua: 58; colesterolo: 78; sodio: 88; calorie: 279. (100 g carne magra di agnello) - Carboidrati: 0,2; proteine: 20; grassi: 4,4; acqua: 73; calorie: 121.



AGNELLO

HO.
RE.
CA.

IND.

CARCASSA senza testa, sviscerata

COSCIA CON OSSO

COSCIA DISOSSATA

STINCO CON OSSO

BISTECCA DI COSCIA

CARRE' CON OSSO

BRACIOLA DI CARRE'

CARRE' SCALZATO FRANCHED RACKS

LOMBO

FILETTO

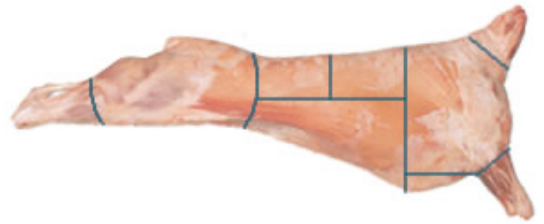
SPALLA SQUADRATA

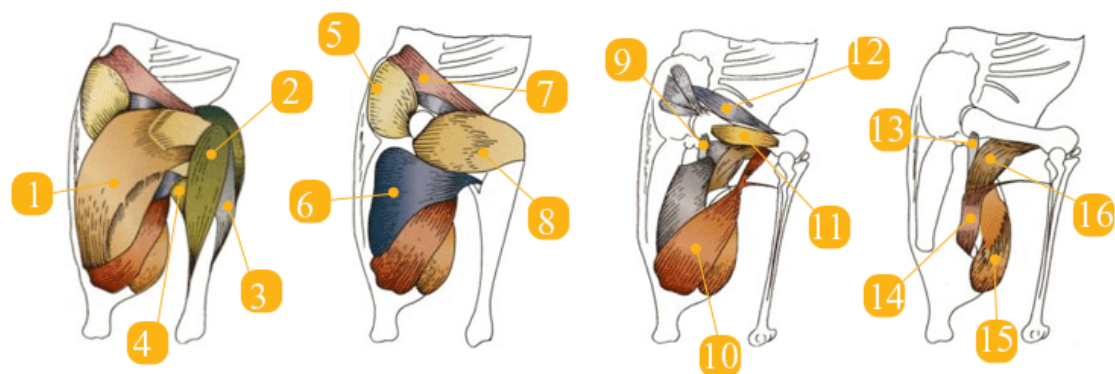
ANTERIORE

BRACIOLA DI ANTERIORE

SPALLA SCALZATA FRANCHED RACKS







DRUM STEAK	
#10 big drum	peso medio= 1,3 kg tenerezza=3
#3 drum steak	peso medio= 0,8 kg tenerezza=3
#2 flat drum	peso medio= 1,1 kg tenerezza=3
#4 small drum	peso medio= 1,1 kg tenerezza=3
STEAK	
#15 long steak	peso medio= 1,3 kg tenerezza=3
#8 moon steak	peso medio= 0,8 kg tenerezza=3
#1 rump steak	peso medio= 1,1 kg tenerezza=3
#14 small steak	peso medio= 1,1 kg tenerezza=3
#13 tender steak	peso medio= 1,1 kg tenerezza=3
#11 triangle steak	peso medio= 1,1 kg tenerezza=3
FILETTI MEDI	
#5 oyster fillet	peso medio= 1,3 kg tenerezza=3
#16 long fillet	peso medio= 0,8 kg tenerezza=3
#12 eye fillet	peso medio= 1,1 kg tenerezza=3
FILETTI PREMIUM	
#6 fan fillet	peso medio= 1,3 kg tenerezza=3
#7 tenderloin fillet	peso medio= 0,8 kg tenerezza=3
# tournedos	



