



L'eccellenza nelle carni



GRUPPO CREMONINI

Pag

	3	Tagli di vitello / Veal cuts
	10	Tagli di vitellone (M/F) / Young bull cuts
	29	Bovino adulto / Beef cuts
	46	Frattaglie / Offals
	51	Congelati / Frozen
	52	Essiccati / No food



Tagli del Vitello

Veal cuts

Tagli del Vitello

Veal cuts



1101
Vitello intero

Veal carcass
Carcasse de veau
Kalb
Canal de ternera lechal
Carcaça inteira vitela
ТУША ТЕЛЁНКА ЦЕЛАЯ



1102
Sella di Vitello

Veal hindquarter double
Pan double de veau
Kalbspistole
Pistola doble de ternera
Pistola dupla vitela
ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ ТУШИ ТЕЛЁНКА



1103
Busto con pancia

Veal forequarter double with flank
Basse double de veau avec flanchet
Kalbsvorderviertel mit Lappen
Delantero doble de ternera con falda
Dianteiro duplo vitela com aba
ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ ТУШИ
ТЕЛЁНКА СПАШИНОЙ



1104
Pera/Coscia

Veal top bit and rump
Cuisse de veau
Kalbskeule
Pierna con hueso
Perna com osso
ЦЕЛЬНОЕ БЕДРО



1105
**Geretto posteriore/
Stinco**

Hindshank bone in
Jarret arrière avec os
Hinterhaxe mit Knochen
Jarrete trasero con hueso
Chambão traseiro com osso
ГОЛЯШКА НА КОСТИ

1106
Lombo con osso

Loins bone-in
Carrè avec os
Rücken mit Knochen
Chuletero con hueso
Rosbife com osso
КОРЕЙКА ТЕЛЁНКА НА КОСТИ



Tagli del Vitello

Veal cuts

1107 Girello

Eye round
Rond de gîte
Seemerrolle
Redondo
Ganso
ОГУЗОК



1108 Noce

Thick flank
Noix patisserie
Kugel
Babilla
Rabadilha
БОКОВАЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА



1109 Scamone

Rump
Quasi
Hüfte
Cadera
Alcatra
ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ
ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА

1110 Fesa

Topside
Noix
Oberschale
Тапа
Pojadouro
ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ
ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА





1111 Filetto

Tenderloin
Filet
Filet
Solomillo
Lombo
ВЫРЕЗКА

1112 Testa di Filetto

Head of tenderloin
Tête de filet
Filetkopf
Cabeza de solomillo
Cabeça de lombo
ВЫРЕЗКА, ГОЛОВНАЯ ЧАСТЬ



1113 Lombo senza osso

Loins boneless
Carrè desossé
Rücken ohne Knochen
Lomo sin hueso
Vázia sem osso
КОРЕЙКА ТЕЛЁНКА
БЕСКОСТНАЯ



1114 Lombo senza osso (Cuore)

Loins boneless (heart)
Cœur de carrè desossé
Rücken ohne Knochen (Herz)
Lomo deshuesado sin cordón
Vázia limpa sem osso
КОРЕЙКА ТЕЛЁНКА БЕСКОСТНАЯ,
ЗАЧИЩЕННАЯ

Tagli del Vitello

Veal cuts



1115
Spallotto

Chuck and shoulder
Epaule bas carré avec os
Kalbs shulter
El hombro vacuno
Ombro bovino
ЛОПАТОЧНО-ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ НА КОСТИ

1116
Pancia

Flank
Flanchet
Lappen
Falda
Aba
ПАШИНА



1117
Punta

Brisket
Poitrine
Brust
Pecho
Peito
ГРУДИНКА





1118 Sottospalla

Boneless chuck
Bas de carré sans os
Nacken ohne Knochen
Aguja sin hueso
Cachaço sem osso
ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ

1119 Spalla disossata

Shoulder boneless
Épaule desossée
Schulter ohne Knochen
Espaldilla sin hueso
Pá sem osso
ЛОПАТКА БЕСКОСТНАЯ



1120 Sottofesa con Girello e Campanello

Silverside with eye round and heel muscle
Sous-noix avec rond de gîte et nerveux
Unterschale mit Seemerrolle und
Kniekehlenfleisch
Contra con redondo y culata
Chã de fora com ganço e nispo
ВНЕШНЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА С
ОГУЗКОМ И ИКРОНОЖНОЙ МЫШЦЕЙ



1121 Sottofesa

Silverside
Semelle / Sous-noix
Unterschale
Contra
Chã de fora
ВНЕШНЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО





Tagli di Vitellone

Young bull cuts

Tagli di Vitellone

Young bull cuts



1201
Mezzena Vitellone

Carcass, young bull
Carcasse de jeune bovin
Karkasse, Jungbulle
Canal de añojo
Carcaça de novilho
ПОЛУТУША МОЛОДОГО БЫКА



1202
Mezzena Scottona

Carcass, heifer
Carcasse de génisse
Karkasse, Färsen
Canal de novilla
Carcaça de novilha
ПОЛУТУША ТЁЛКИ



1203
Quarto posteriore Taglio Pistola 8 coste

Hindquarter, pistola cut, 8 ribs
 Quartier arrière, coupé pistole, 8 côtes
 Pistole, 8 Rippen
 Quarto trasero, corte pistola, 8 costillas
 Quarto traseiro, corte pistola, 8 costelas
 ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТЬ БЕЗ ПАШИНЫ, ОТРУБ П НСТОЛЕТ ПО
 8-МУ РЕБРУ



1204
Pera/Coscia

Top bit and rump
 Cuisse
 Keule
 Bola
 Redondo com osso
 ЦЕЛЬНОЕ БЕДРО

Tagli di Vitellone

Young bull cuts

1205

Lombata con osso a 8 coste

Striploin bone-in, 8 ribs
 Déhanché avec os, 8 côtes
 Roastbeef mit Knochen, 8 Rippen
 Lomo con hueso, 8 costillas
 Rosbife, com osso e lombo, 8 costelas
 ТОНКИЙ КРАЙ НА КОСТИ (8 РЕБЕР)



1206

Lombata con osso a 3 coste

Striploin bone-in, 3 ribs
 Déhanché avec os, 3 côtes
 Roastbeef mit Knochen, 3 Rippen
 Lomo con hueso, 3 costillas
 Rosbife, com osso e lombo, 3 costelas
 ТОНКИЙ КРАЙ НА КОСТИ (3 РЕБРА)

1207

**Entrecote con osso 5 coste
 con fascia**

Prime rib bone-in, 5 ribs, with cap
 Côte de boeuf, 5 côtes, avec dessus de côte
 Roastbeef mit Knochen, 5 Rippen, mit Deckel
 Lomo alto con hueso, 5 costillas, con tapilla
 Entrecote, com osso, 5 costelas, com coberta
 ТОЛСТЫЙ КРАЙ НА КОСТИ (5 РЕБЕР)





1208 Quarto anteriore con pancia

Forequarter with flank
 Quartier avant avec flanchet
 Vorderviertel mit Lappen
 Quarto delantero con falda
 Quarto dianteiro com aba
 ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТЬ С ПАШИНОЙ



1209 Quarto anteriore

Forequarter
 Quartier avant
 JB-Vorderviertel-Quer
 Quarto delantero
 Quarto dianteiro
 ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТЬ



1210 Pancia-Punta

Flank and Brisket
 Flanchet
 JB-Lappen mit Brust
 Falda entera con hueso
 Aba com osso
 ГРУДИНА/ПАШИНА

1211 Geretto anteriore

Shin bone in
 Jarret avant avec os
 Vorderewade mit Knochen
 Morcillo delantero con hueso
 Chambão dianteiro com osso
 ГОЛЯШКА НА КОСТИ



Tagli di Vitellone

Young bull cuts

1212 Quarto Posteriore

Hindquarter
Quartier arrière
Hinterviertel
Quarto trasero
Quarto traseiro
ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТЬ



- 1) Geretto posteriore
Shank
- 2) Campanello
Heel muscle
- 3) Girello
Eye round
- 4) Sottofesa
Silverside
- 5) Noce
Knuckle
- 6) Scamone
Rump
- 7) Piccione o Fianchetto
Rumptail
- 8) Lombata
Striploin
- 9) Fesa
Topside



1213
Geretto

Shank
Jarret arrière
Hinterhese mit knochen
Morcillo trasero
Chambão
ГОЛЯШКА



1214
Campanello

Heel muscle
Nerveux de gîte
Kniekehlfleisch
Culata de la contra
Nispo
ИКРОНОЖНАЯ МЫШЦА



1215
Girello

Eye round
Rond de gîte
Seemerrolle
Redondo
Ganso
ОГУЗОК



1216
Girello Pad

Eye round, PAD
Rond de gîte, PAD
Seemerrolle, entvliest
Redondo, limpio y pulido
Ganso, limpo
ОГУЗОК ЗАЧИЩЕННЫЙ



Tagli di Vitellone

Young bull cuts



1217
Sottofesa (lunga)
senza Campanello e Girello

Silverside without heel muscle and eye round
Semelle sans nerveux et rond de gîte
Unterschale ohne Kniekehlenfleisch und Seemerrolle
Contra sin culata y redondo
Chã de fora sem nispo sem ganso
ВНЕШНЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА БЕЗ ОГУЗКА И ИКРОНОЖНОЙ МЫШЦЫ



1218
Sottofesa squadrata

Silverside/Flat
Semelle (Carrè)
Unterschale ohne seemerrolle
Contra (Cuadrada)
Chã de fora
ПЛОСКИЙ ОТРУБ ВНЕШНЕЙ ЧАСТИ
ДВУГЛАВОЙ МЫШЦЫ



1219
Sottofesa squadrata Pad

Silverside/Flat, PAD
Semelle (Carrè), PAD
Unterschale, entvliest
Contra (Cuadrada), limpia y pulida
Chã de fora, limpa
ПЛОСКИЙ ОТРУБ ВНЕШНЕЙ ЧАСТИ
ДВУГЛАВОЙ МЫШЦЫ ЗАЧИЩЕННЫЙ

1220
Punta di Sottofesa (Picanha)

Rump cap
Aguillette de rumsteck
Huftdeckel (picanha)
Tapilla
Picanha
ГОРБУШКА ВНЕШНЕЙ ЧАСТИ
ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА



1221
Punta di Sottofesa (Picanha) Pad

Rump cap, PAD
Aguillette de rumsteck, PAD
Huftdeckel, entvliest
Tapilla, limpia y pulida
Picanha, limpa
ГОРБУШКА ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ ТАЗОБЕДРЕННОГО
ОТРУБА ЗАЧИЩЕННАЯ

1222
Noce

Knuckle
Tranche grasse
Kugel
Babilla
Rabadilha
БОКОВАЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО
ОТРУБА



Tagli di Vitellone

Young bull cuts



1223
Cuore di Scamone

Rump heart
Coeur de rumsteck
Hüfte ohne Deckel und Tafelspitz (steakhüfte)
Corazón de cadera sin gordo
Alcatra sem folha sem gordura
ЦЕНТРАЛЬНАЯ МЫШЦА ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ
ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА



1224
Cuore di Scamone Pad

Rump heart, PAD
Coeur de rumsteck, PAD
Hüfte ohne Deckel und Tafelspitz, entvliest
Corazón de cadera sin grasa, limpio y pulido
Alcatra sem folha sem gordura, pulida
ЦЕНТРАЛЬНАЯ МЫШЦА ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ
ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА ЗАЧИЩЕННАЯ



1225
Fesa intera

Topside
Tende de tranche SP
Oberschale
Tapa
Pojadouro
ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ
ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА



1226
Fesa senza fascia Pad

Topside, cap off, PAD
Coeur de tende de tranche, PAD
Oberschale, ohne Deckel, entvliert
Tapa sin tapilla, limpia y pulida
Pojadouro, sem cobertura, limpo
ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ТАЗО
БЕДРЕННОГО ОТРУБА ЗАЧИЩЕННАЯ



Tagli di Vitellone

Young bull cuts



1227
Fianchetto/ Piccione

Rump tail
Aguillette baronne
Bürgermeisterstück
Rabillo
Ponta de alcatra
ХВОСТОВАЯ МЫШЦА ВЕРХНЕЙ
ЧАСТИ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА



1228
Fianchetto/ Piccione Pad

Rump tail, PAD
Aguillette baronne, PAD
Bürgermeisterstück, entvliest
Rabillo, limpio y pulido
Ponta de alcatra, limpa
ХВОСТОВАЯ МЫШЦА ВЕРХНЕЙ
ЧАСТИ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА ЗАЧИЩЕННАЯ



1229
Lombata disossata 8 coste

Striploin, boneless, 8 ribs
 Faux-filet, 8 côtes
 Roastbeef, ohne Knochen, 8 Rippen
 Lomo, sin hueso, 8 costillas
 Vazia, sem osso, 8 costelas
 ТОНКИЙ КРАЙ БЕСКОСТНЫЙ (8 РЕБРА)



1230
Lombata disossata 3 coste

Striploin, boneless, 3 ribs
 Faux filet, 3 côtes
 Roastbeef, ohne Knochen, 3 Rippen
 Lomo bajo, sin hueso, 3 costillas
 Vazia sem osso, 3 costelas
 ТОНКИЙ КРАЙ БЕСКОСТНЫЙ (3 РЕБРА)



Tagli di Vitellone

Young bull cuts

1231

Entrecote disossata 5 coste

Prime rib, boneless, 5 ribs
Entrecôte, 5 côtes
Roastbeef ohne Knochen, 5 Rippen
Lomo alto, sin hueso, 5 costillas
Entrecote, sem osso, 5 costelas
ТОЛСТЫЙ КРАЙ БЕСКОСТНЫЙ (5 РЕБЕР)



1232

Filetto con cordone

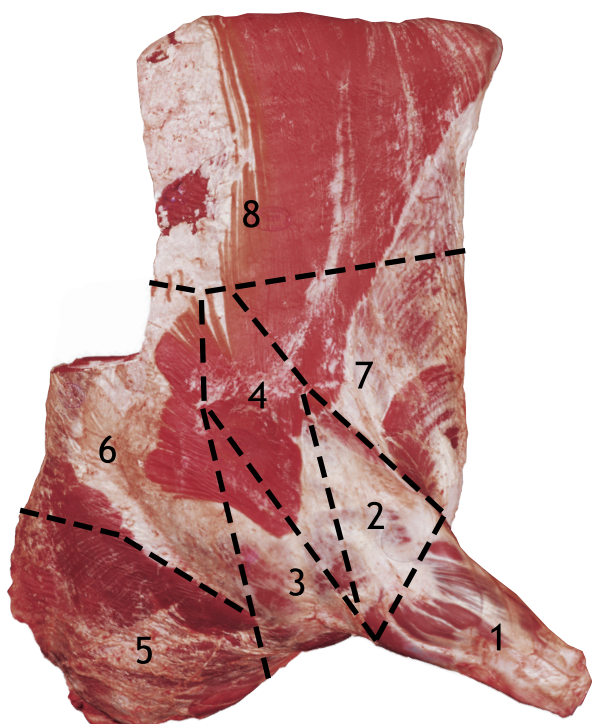
Tenderloin chain-on
Filet avec chainette
Filet mit Kette
Solomillo con cordon
Lombo com cordão
ВЫРЕЗКА С ЦЕПОЧКОЙ



1233

Filetto senza cordone

Tenderloin chain-off
Filet sans chainette
Filet ohne Kette
Solomillo sin cordon
Lombo sem cordão
ВЫРЕЗКА БЕЗ ЦЕПОЧКИ



- 1) Geretto anteriore
Shin
- 2) Fesone di spalla
Shoulder clod
- 3) Fusello
Chuck tender
- 4) Copertina di spalla
Shoulder blade
- 5) Collo
Neck
- 6) Reale-sottospalla
Chuck
- 7) Punta di petto
Brisket
- 8) Pancia
Flank

1234 Quarto anteriore con pancia

Forequarter with flank
 Quartier avant avec flanchet
 Vorderviertel mit Lappen
 Quarto delantero con falda
 Quarto dianteiro com aba
 ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТЬ С ПАШИНОЙ



Tagli di Vitellone

Young bull cuts

1235 Spalla disossata

Shoulder boneless
Épaule desossée
Schulter ohne Knochen
Paleta sin hueso
Pá sem osso
ЛОПАТКА БЕСКОСТНАЯ



1236 Spalla disossata senza geretto

Shoulder, boneless, without shin
Épaule, desossée, sans jarret avant
Schulter, ohne Knochen und Vorderbein
Paleta sin hueso sin morcillo
Pà, sem osso e chãmbao
ЛОПАТКА БЕСКОСТНАЯ БЕЗ ГОЛЕНИ

1237 Geretto anteriore

Shin
Jarret avant
Vorderbein ohne knochen
Morcillo delantero
Chambão dianteiro
ПЕРЕДНЯЯ ГОЛЯШКА (РУЛЬКА)



1238

Fesone di Spalla

Shoulder clod
Boule de macreuse
Bug Kernstück
Centro de espadilla
Cheio da pa
ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ БЕСКОСТНАЯ



1239

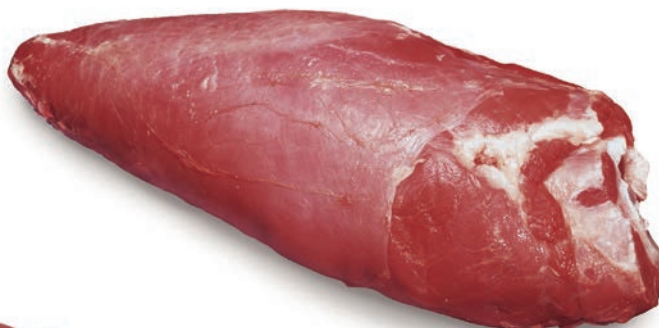
Fesone di Spalla Pad

Shoulder clod, PAD
Boule de macreuse, PAD
Bug Kernstück, entvliet
Cantero de espadilla, limpio y pulido
Cheio da pá, limpa
ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ БЕСКОСТНАЯ ЗАЧИЩЕННАЯ

1240

Girello/Fusello

Chuck tender
Jumeau
Bug-Filet
Pez de la espalda
Agulha
ПРЕДОСТНАЯ МЫШЦА



1241

Girello/Fusello Pad

Chuck tender, PAD
Jumeau, PAD
Bug-Filet, entvliet
Pez de la espalda, limpio y pulido
Agulha, limpa
ПРЕДОСТНАЯ МЫШЦА ЗАЧИЩЕННАЯ

1242

Copertina di Spalla

Shoulder blade
Paleron
Schaufelstück
Llata de espadilla
Sete de pá
МЯКОТЬ ЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ



Tagli di Vitellone

Young bull cuts



1243
Sottospalla intera

Boneless chuck
Basses-côtes
Zungenstück
Aguja
Acem
ПОДЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ



1244
Sottospalla squadrata

Squared boneless chuck
Mix de basses-côtes
Zungenstück
Centro de aguja
Centro de açem
КВАДРАТНЫЙ ОТРУБ
ПОДЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ



1245
Cuore di Sottospalla

Heart of chuck
Noix de basses- côtes
Zungenstück (Herz)
Corazon de aguja
Coração de açem
ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОТРУБ ПОДЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ



Tagli di Bovino Adulto

Beef cuts

Tagli del Posteriore di Bovino Adulto

Hindquarter Beef cuts

1301

Quarto Posteriore con Bavetta

Hindquarter, without flank, with bavettes

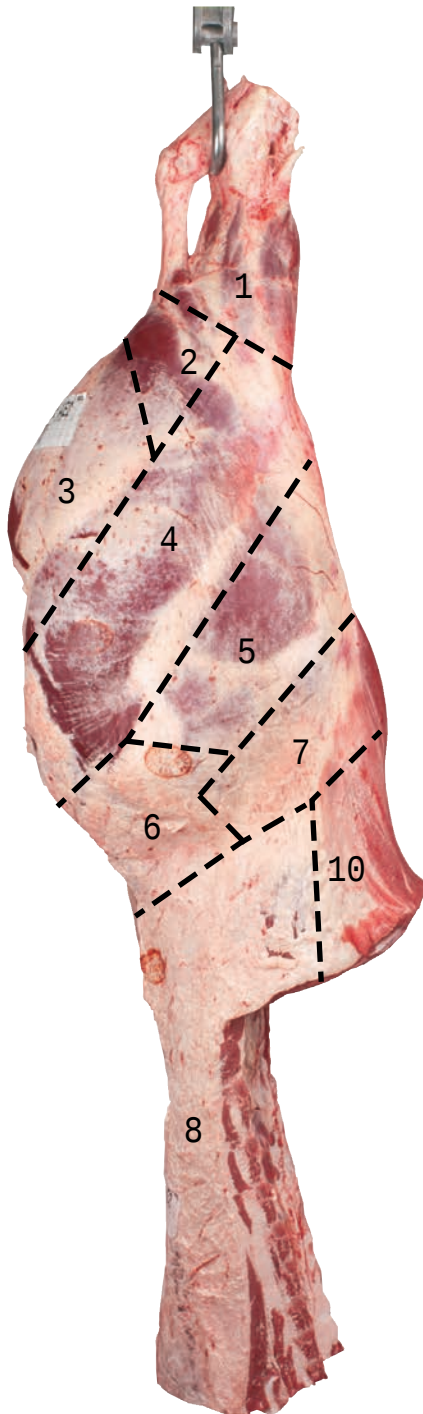
Quartier arrière, sans flanchet, avec bavettes

Hinterviertel, ohne Lappen, mit Bavette

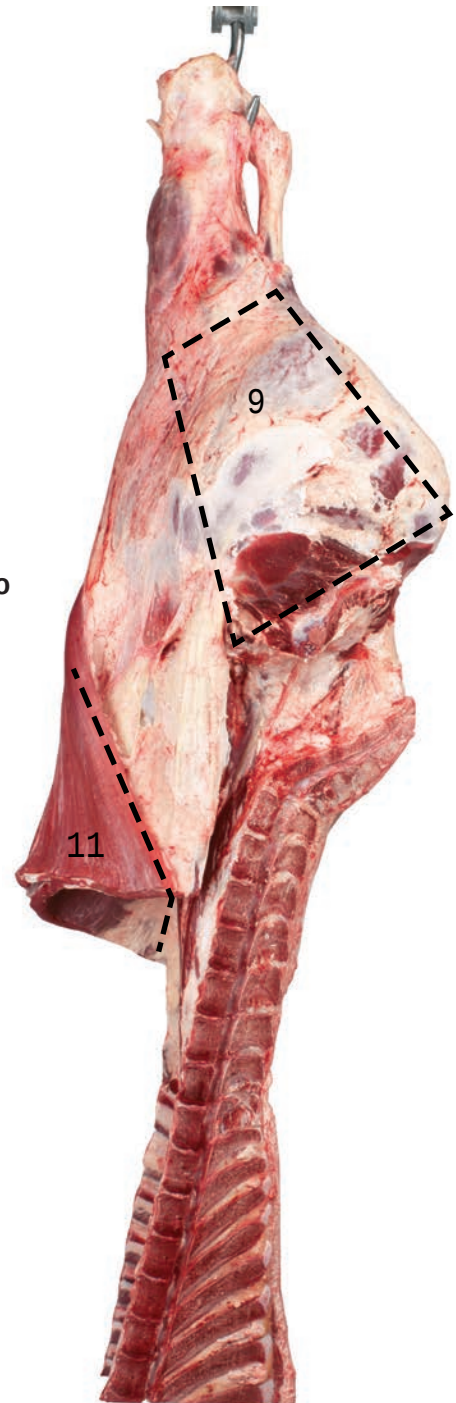
Quarto trasero, sin falda, con bavet

Quarto traseiro, sem aba, com oculo da aba

ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТЬ БЕЗ ПАШИНЫ, С ПОКРОМКОЙ



- 1) **Geretto posteriore**
Shank
- 2) **Campanello**
Heel muscle
- 3) **Girello**
Eye round
- 4) **Sottofesa**
Silverside
- 5) **Noce**
Knuckle
- 6) **Scamone**
Rump
- 7) **Piccione o Fianchetto**
Rumptail
- 8) **Lombata**
Striploin
- 9) **Fesa**
Topside
- 10) **Bavetta Flanchet**
Flanksteak
- 11) **Bavetta Aloyau**
Thick flank



1302
Geretto

Shank
Jarret arrière
Hinterhesse
Morcillo trasero
Chambão
ГОЛЯШКА



1303
Campanello

Heel muscle
Nerveux de gîte
Kniekehlfleisch
Culata de la contra
Nispo
ИКРОНОЖНАЯ МЫШЦА

1304
Girello

Eye round
Rond de gîte
Seemerrolle
Redondo
Ganso
ОГУЗОК



1305
Girello Pad

Eye round, PAD
Rond de gîte, PAD
Seemerrolle, entvliest
Redondo, limpio y pulido
Ganso, limpo
ОГУЗОК ЗАЧИЩЕННЫЙ

Tagli del Posteriore di Bovino Adulto

Hindquarter Beef cuts



1306
Sottofesa (lunga)
senza Campanello e Girello

Silverside without heel muscle and eye round
Semelle sans nerveux et rond de gîte
Unterschale ohne Kniekehlenfleisch und Seemerrolle
Contra sin culata y redondo
Chã de fora sem nispo sem ganso
ВНЕШНЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА БЕЗ ОГУЗКА И
ИКРОНОЖНОЙ МЫШЦЫ

1307
Sottofesa squadrata

Silverside/Flat
Semelle (Carrè)
Unterschale
Contra (Cuadrada)
Chã de fora
ПЛОСКИЙ ОТРУБ ВНЕШНЕЙ ЧАСТИ
ДВУГЛАВОЙ МЫШЦЫ



1308
Sottofesa squadrata Pad

Silverside/Flat, PAD
Semelle (Carrè), PAD
Unterschale, entvliest
Contra (Cuadrada), limpia y pulida
Chã de fora, limpa
ПЛОСКИЙ ОТРУБ ВНЕШНЕЙ ЧАСТИ
ДВУГЛАВОЙ МЫШЦЫ ЗАЧИЩЕННЫЙ



1309
Punta di Sottofesa (Picanha)

Rump cap
Aguillette de rumsteck
Huftdeckel (Picanha)
Tapilla
Picanha
ГОРБУШКА ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ ТАЗОБЕДРЕННОГО
ОТРУБА



1310
Punta di Sottofesa (Picanha) Pad

Rump cap, PAD
Aguillette de rumsteck, PAD
Huftdeckel, entvliet
Tapilla, limpia y pulida
Picanha, limpa
ГОРБУШКА ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ ТАЗОБЕДРЕННОГО
ОТРУБА ЗАЧИЩЕННАЯ

1311
Noce

Knuckle
Tranche grasse
Kugel
Babilla
Rabadilha
БОКОВАЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО
ОТРУБА



Tagli del Posteriore di Bovino Adulto

Hindquarter Beef cuts



1312
Noce (disfatto)

Round of thick flank, PAD
Rond de tranche grasse, PAD
Teil Kugel, entvliest
Moño de babilla, limpia y pulida
Redondo da rabadilha, limpo
ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЧАСТЬ БОКОВОЙ ЧАСТИ
ТАЗобеДРЕННОГО ОТРУБА ЗАЧИЩЕННАЯ

1313
Noce (girello)

Round of thick flank, PAD
Rond de tranche grasse, PAD
Teil Kugel, entvliest
Moño de babilla, limpia y pulida
Redondo de babilla, limpio y pulido
ОКРУГЛАЯ МЫШЦА БОКОВОЙ ЧАСТИ
ТАЗобеДРЕННОГО ОТРУБА ЗАЧИЩЕННАЯ



1314
Noce (piatto)

Thick cap, PAD
Plat de TG, PAD
Kugel, Flanch, entvliest
Cobertura alta de babilla, limpia y pulida
Plato de babilla, limpio y pulido
ВЕРХУШКА БОКОВОЙ ЧАСТИ
ТАЗобеДРЕННОГО ОТРУБА ЗАЧИЩЕННАЯ

1315

Scamone con fianchetto

Rump with rump tail

Rumsteck entier

Hüfte mit Tafelspitz

Cadera con rabillo

Alcatra com folha

ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО
ОТРУБА С ХВОСТОВОЙ МЫШЦЕЙ



1316

Scamone taglio dritto

Rump, straight cut

Rumsteck, cōupé droite

Hüfte

Cadera, corte recto

Alcatra, corte recto

ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО
ОТРУБА ПРЯМОЙ ОТРУБ



1317

Scamone taglio "D"

Rump, D-cut

Rumsteck cōupé "D"

Hüfte, englischer Schnitt

Cadera corte UK

Alcatra corte UK

ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА
РАЗДЕЛКА ТИПА "D"



Tagli del Posteriore di Bovino Adulto

Hindquarter Beef cuts

1318 Cuore di Scamone

Rump heart
Coeur de rumsteck
Hüfte ohne Deckel und Tafelspitz
Corazón de cadera sin gordo
Alcatra sem folha sem gordura
ЦЕНТРАЛЬНАЯ МЫШЦА ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ
ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА



1319 Cuore di Scamone Pad

Rump heart, PAD
Coeur de rumsteck, PAD
Hüfte ohne Deckel und Tafelspitz, entvliet
Corazón de cadera, limpio y pulido
Alcatra sem folha sem gordura, pulida
ЦЕНТРАЛЬНАЯ МЫШЦА ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ
ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА ЗАЧИЩЕННАЯ



1320 Scamone Pad senza Bourguignonne

Rump without "Bourguignonne"
Coeur de rumsteck avec langue de chat, PAD
Hüfte ohne "Bourguignonne", entvliet
Corazón de cadera, limpio y pulido
Coração de alcatra, com espelho, pulido
ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ
ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА ЗАЧИЩЕННАЯ



1321 Scamone Pad senza Lingua di Gatto

Rump, centre cut, PAD
Coeur de rumsteck sans langue de chat, PAD
Hüfte ohne Deckel und Tafelspitz, entvliet
Corazón de cadera sin corcho, limpio y pulido
Coração de alcatra, sem espelho, pulido
ЦЕНТРАЛЬНАЯ МЫШЦА ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ
ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА БЕЗ ЯЗЫКА, ЗАЧИЩЕННАЯ

1322
Fesa intera

Topside
Tende de tranche SP
Oberschale
Тапа
Pojadouro
ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ
ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА



1323
Fesa senza fascia Pad

Topside, cap off, PAD
Coeur de tende de tranche, PAD
Oberschale, ohne Deckel, entvliet
Тапа sin tapilla, limpia y pulida
Pojadouro, sem cobertura, limpo
ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ТАЗО
БЕДРЕННОГО ОТРУБА ЗАЧИЩЕННАЯ

Tagli del Posteriore di Bovino Adulto

Hindquarter Beef cuts



1324
Fesa "Vero binden" Pad

Topside, cap off, PAD (vero binden cut)
Coeur de tendre de tranche PAD, (vero binden coupé)
Oberschale, ohne Deckel, entvliest (vero binden schnitt)
Tapa, limpia y pulida (corte vero binden)
Pojadouro, limpo (corte vero binden)
ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА
БЕЗ ГОРБУШКИ ЗАЧИЩЕННАЯ



1325
Fascia Fesa Pad

Cap of topside, PAD
Dessous de TT, PAD
Deckel, entvliest
Cobertura de tapa, limpia y pulida
Cobertura do pojadouro, limpa
ГОРБУШКА ВНУТРЕННЕЙ ЧАСТИ ТАЗОБЕДРЕННОГО
ОТРУБА ЗАЧИЩЕННАЯ

1326
Centro Fesa Pad

Center of topside, PAD
Poire de boeuf, PAD
Oberschale ohne Deckel, entvliest
Centro de tapa, limpio y pulido
Centro do pojadouro, limpo
ЦЕНТРАЛЬНАЯ МЫШЦА ВНУТРЕННЕЙ
ЧАСТИ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА
ЗАЧИЩЕННАЯ



1327
Lato Fesa Pad

Side of topside, PAD
Merlan de boeuf, PAD
Deckel Oberschale, entvliest
Lado de tapa, limpio y pulido
Centro do pojadouro, limpo
БОКОВАЯ МЫШЦА ВНУТРЕННЕЙ
ЧАСТИ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА
ЗАЧИЩЕННАЯ



1328
Fianchetto/ Piccione

Rump tail
Aguillette baronne
Bürgermeisterstück
Rabillo
Ponta de alcatra
ХВОСТОВАЯ МЫШЦА ВЕРХНЕЙ
ЧАСТИ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА



1329
Fianchetto/ Piccione Pad

Rump tail, PAD
Aguillette baronne, PAD
Bürgermeisterstück, entvliet
Rabillo, limpio y pulido
Ponta de alcatra, limpa
ХВОСТОВАЯ МЫШЦА ВЕРХНЕЙ
ЧАСТИ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА
ЗАЧИЩЕННАЯ

1330
Bavetta Flanchet Pad

Flanksteak, PAD
Bavette de flanchet, PAD
Bavette Flanchet, entvliet
Bife de vacio, limpio y pulido
Óculo da aba, limpa
ПОРЦИОННЫЙ КУСОК ПАШИНЫ



1331
Bavetta Aloyau Pad

Flap meat, PAD
Bavette d'Aloyau, PAD
Bavette, entvliet
Vacio de falda, limpio y pulido
Carne da aba grossa, limpa
ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ПАШИНЫ
(ПЛОСКАЯ ЧАСТЬ)

Tagli del Posteriore di Bovino Adulto

Hindquarter Beef cuts

1332

Lombata disossata 3 coste

Striploin, boneless, 3 ribs
Faux filet, 3 côtes
Roastbeef, ohne Knochen, 3 Rippen
Lomo bajo, sin hueso, 3 costillas
Vazia sem osso, 3 costelas
ТОНКИЙ КРАЙ БЕСКОСТНЫЙ
(3 РЕБРА)



1333

Entrecote disossata 5 coste

Prime rib, boneless, 5 ribs
Entrecôte, 5 côtes
Roastbeef ohne Knochen, 5 Rippen
Lomo alto, sin hueso, 5 costillas
Entrecote, sem osso, 5 costelas
ТОЛСТЫЙ КРАЙ БЕСКОСТНЫЙ (5 РЕБЕР)



1334
Filetto con cordone

Tenderloin chain-on
Filet avec chainette
Filet mit Kette
Solomillo con cordon
Lombo com cordão
ВЫРЕЗКА С ЦЕПОЧКОЙ

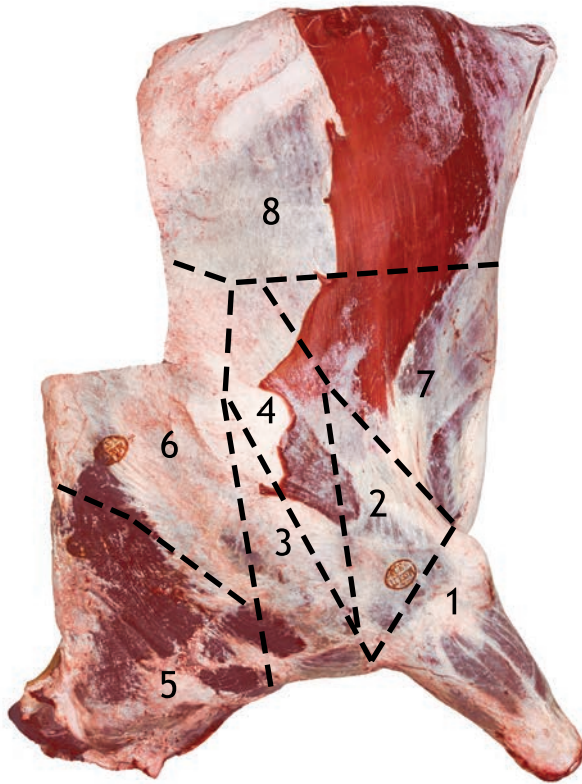


1335
Filetto senza cordone

Tenderloin chain-off
Filet sans chainette
Filet ohne Kette
Solomillo sin cordon
Lombo sem cordão
ВЫРЕЗКА БЕЗ ЦЕПОЧКИ

Tagli dell'Anteriore di Bovino Adulto

Forequarter Beef cuts



- 1) Geretto anteriore
Shin
- 2) Fesone di spalla
Shoulder clod
- 3) Fusello
Chuck tender
- 4) Copertina di spalla
Shoulder blade
- 5) Collo
Neck
- 6) Reale-sottospalla
Chuck
- 7) Punta di petto
Brisket
- 8) Pancia
Flank

1336

Quarto anteriore con pancia

Forequarter with flank
Quartier avant avec flanchet
Vorderviertel mit Lappen
Quarto delantero con falda
Quarto dianteiro com aba
ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТЬ С ПАШИНОЙ





1337
Spalla disossata

Shoulder boneless
Épaule desossée
Schulter ohne Knochen
Paleta sin hueso
Pà sem osso
ЛОПАТКА БЕСКОСТНАЯ



1338
Spalla disossata senza geretto

Shoulder, boneless, without shin
Épaule, desossée, sans jarret avant
Schulter, ohne Knochen und Vorderbein
Paleta sin hueso sin morcillo
Pà, sem osso e chãmbao
ЛОПАТКА БЕСКОСТНАЯ БЕЗ ГОЛЕНИ

Tagli dell'Anteriore di Bovino Adulto

Forequarter Beef cuts

1339

Fesone di Spalla

Shoulder clod
Boule de macreuse
Bug Kernstück
Centro de espadilla
Cheio da pa
ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ БЕСКОСТНАЯ



1340

Fesone di Spalla Pad

Shoulder clod, PAD
Boule de macreuse, PAD
Bug Kernstück, entvliest
Centro de espadilla limpio y pulido
Cheio da pá, limpa
ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ БЕСКОСТНАЯ
ЗАЧИЩЕННАЯ



1341

Girello/Fusello

Chuck tender
Jumeau
Schulterfilet
Pez de la espalda
Agulha
ПРЕДОСТНАЯ МЫШЦА

1342

Girello/Fusello Pad

Chuck tender, PAD
Jumeau, PAD
Schulterfilet, entvliest
Pez de la espalda, limpio y pulido
Agulha, limpa
ПРЕДОСТНАЯ МЫШЦА ЗАЧИЩЕННАЯ



1343

Copertina di Spalla

Shoulder blade
Paleron
Schaufelstück
Llata de espalda
Sete de pá
МЯКОТЬ ЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ





1344
Sottospalla intera

Boneless chuck
Basses-côtes
Zungenstück
Aguja
Acem
ПОДЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ

1345
Sottospalla squadrata

Squared boneless chuck
Mix de basses-côtes
Zungenstück
Centro de aguja
Centro de acem
КВАДРАТНЫЙ ОTRУБ ПОДЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ



1346
Cuore di Sottospalla

Heart of chuck
Noix de basses- côtes
Herz vom Zungenstück
Corazon de aguja
Coração de acem
ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОTRУБ ПОДЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ



1347
Collo

Neck
Collier
Nacken
Cuello
Pescoço
ШЕЯ БЕСКОСТНАЯ





Frattaglie

Offals

**1401
Corata**

Pluck
Fressure
Geschlinge
Asaduras
Arranque
СУБПРОДУКТЫ



**1402
Fegato**

Liver
Foie
Leber
Hígado
Figado
ПЕЧЕНЬ



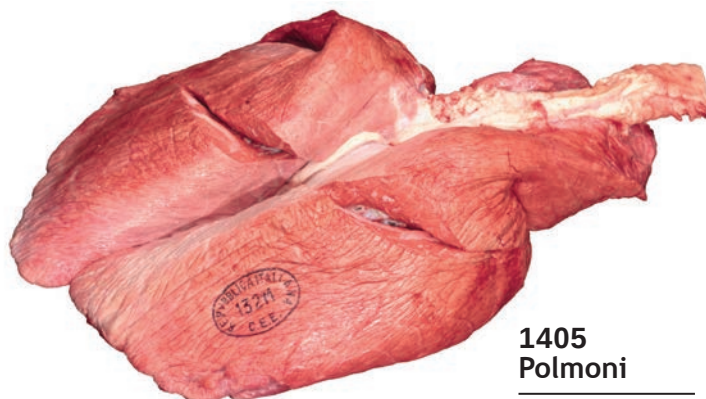
**1403
Cuore**

Heart
Coeur
Herz
Corazón
Coração
СЕРДЦЕ



**1404
Milza**

Spleen
Rate
Milz
Bazo
Baço
СЕЛЕЗЁНКА



**1405
Polmoni**

Lungs
Poumons
Lungen
Pulmons
Pulmoes
ЛЕГКИЕ

**1406
Diaframma**

Thin skirt
Hampe
Zwerchfell
Diafragma
Entraña
ДИАФРАГМА



Frattaglie

Offals

1407 Animelle

Sweetbreads
Ris
Bries
Mollejas
Molejas
ЗОБНАЯ ЖЕЛЕЗА



1408 Lombatello

Body skirt
Onglet
Nierenzapfen
Pito
Entraña de pulmòn
ТОЛСТАЯ ДИАФРАГМА



1410 Lingua

Tongue
Langue
Zunge
Lengua
Lingua
ЯЗЫК



1409 Guanciale

Cheek
Noix de joue
Rinderbacke
Carrillada
Bochecha
ЩЕКОВИНА

1411 Coda

Oxtail
Queue
Ochsenschwanz
Rabo
Cola
ЦЕЛЬНЫЙ ХВОСТ

1412 Reni

Kidneys
Rognons
Nieren
Riñones
Rins
ПОЧКИ





1413
Testina di vitello

Boneless head veal
Tête de veau désossée
Kopf kalbfleisch ohne knochen
Cabeza de ternera blanca
Cabeça de vitella
БЕСКОСТНОЕ МЯСО ГОЛОВЫ

1414
Trippa

Tripe
Panse
Pansen
Callos
Трипа
РУБЕЦ



1415
Centofogli

Bible
Fouillet
Blättermagen
Librillo
Biblia
КНИЖКА



1416
Frasame

Abomasum
Caillette
Labmagen
Abomaso
Abomaso
ЧЕТВЕРТЫЙ
ЖЕЛУДОК



Frattaglie

Offals



1417
Zampe

Feet
Pieds
Füße
Pies
Pes
КОПЫТЦА



1418
Zampetti

Feet
Pieds
Füße
Pies
Pes
КОПЫТЦА



1419
Nervetti

Tendons
Tendons
Sehnen
Nervios
Nervos



1420
Granelli

Testicles
Testicules
Hoden
Criadillas
Testiculos
СЕМЕННИКИ



1421
Mammella

Udder
Mamelle
Euter
Ubre
Ubere
ВЫМЯ

No Food congelati

No food frozen



**1501
Fegato**

Frozen beef liver



**1502
Mix Bovino**

Frozen beef mix



**1503
Mix Vitello**

Frozen veal mix



**1504
Milza**

Frozen beef spleen



**1505
Polmone**

Frozen beef lungs



**1506
Rene**

Frozen beef kidney

Essiccati

No food



1507
Peni

Beef dried penis

1508
Esofagi

Esophagus



1509
Orecchie bovine e suine

Beef and pig dried ears



Per l'industria di Toeletta

Per Zootecnia

Per Biodiesel



1510
Emoglobina in polvere

Powder of hemoglobin

1511
Sego bovino

Beef tallow



l'eccellenza nelle carni

INALCA S.p.A. Sede e stabilimento: Via Spilamberto, 30/c - 41014 Castelvetro (MO) - Italy
Tel. +39 059 755111 - Fax +39 059 755517/9 - www.inalca.it