



CARNE FRESCA



Cancelloni
Food Service

LE NOSTRE LOMBATE



INDICE

03. CLASSIFICAZIONE DEL BOVINO

05. I TAGLI _CARNE BOVINA

07. DA COSA DIPENDE LA
TENEREZZA DELLA CARNE

09. LA FROLLATURA

11. LA NOSTRA SELEZIONE



A stack of raw beef cuts, including brisket and other cuts, is shown against a dark background. A white rectangular frame is overlaid on the center of the image, containing the text "CLASSIFICAZIONE DEL BOVINO".

CLASSIFICAZIONE
DEL
BOVINO

CLASSIFICAZIONE DEL BOVINO

Per quanto riguarda la classificazione in base al sesso e all'età, sappiamo che a seconda di questi parametri i bovini mutano il loro nome: dal vitello si passa al manzo fino al toro.

BALIOTTO

Viene definito così il vitello appena nato fino al compimento della prima settimana di vita.

VITELLO E VITELLA

Il vitello è il bovino maschio di età compresa tra 6 e 8 mesi, non castrato, macellato a un peso inferiore ai 300 kg e alimentato con latte ricostituito e alimenti fibrosi.

La vitella: è la femmina fino ad un anno di età.

VITELLONE

Il vitellone è un vitello con un'età compresa tra 8 e 12 mesi con caratteristiche simili al vitello.

Il vitellone solitamente è alimentato con foraggi (fieno, silomais) e concentrati (mais, orzo, soia) e allevato in box a stabulazione libera o al pascolo.

La sua carne ha una colorazione tendente al rosa, molto tenera e saporita.

BOVINO ADULTO

Viene comunemente definito vitellone il bovino integro o castrato di età superiore ai 12 mesi.

La carne è saporita, caratterizzata da un colore rosso vivace e povera di grassi, caratteristiche che la rendono tra le carni più apprezzate in commercio. In particolare, le più gustose carni di vitellone appartengono alla razza piemontese, marchigiana, chianina e romagnola.

VACCA

La vacca definisce il bovino adulto femmina sopra i 30 mesi. Si distingue per carni di colore rosso, ben marmorizzate, contenenti grasso e ferro in abbondanti quantità.

Caratteristica di questa carne è la tenerezza, con la presenza di una quantità di grasso di infiltrazione superiore a quella del bovino adulto maschio.

SCOTTONA

La scottona è la femmina, di età compresa fra un anno e i 18/22 mesi, che non ha figliato ed è cresciuta in allevamenti di solito estensivi; ha carni di ottima qualità, tenere, con una buona quantità di grasso infiltrato fra le fibre muscolari.

BUE

Il bue è il bovino maschio castrato dopo i 4 anni.

TORO

Con il termine toro si indica il bovino maschio dopo i 2 anni destinato alla riproduzione.



**I TAGLI
CARNE
BOVINA**

1. COLLO

Particolarmente muscoloso e ricco di collagene. Generalmente poco tenero, è adatto per bollito, spezzatino e macinato.

5. FESONE DI SPALLA

Taglio magro e compatto, adatto a cotolette fritte alla milanese, scaloppe o bistecche cucinate alla pizzaiola.

2. REALE

La parte posteriore del collo, costituita da costole e una buona quantità di carne. È un taglio adatto agli arrostiti e alle tagliate.

6. COPERTINA DI SOTTO

Piccolo taglio situato sopra il costato, si presta a cotture in umido.

3. GIRELLO DI SPALLA

Muscolo possente, particolarmente magro. Può essere impiegato sia per le cotture rapide che lente.

7. BRIONE E GERETTO ANTERIORE

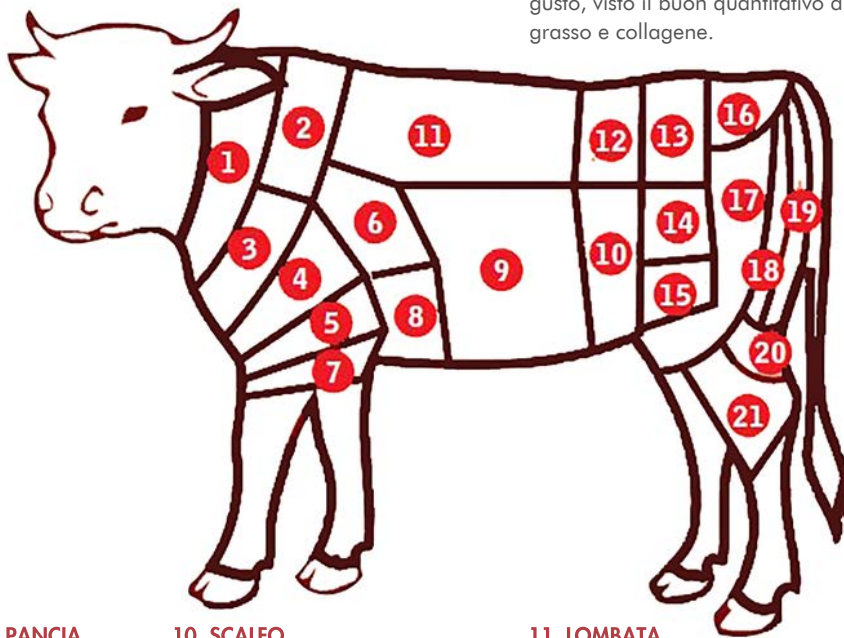
Sono i tagli situati sulle zampe anteriori. Non molto diffusi a livello commerciale, sono tuttavia perfetti per i bolliti misti ricchi di gusto, visto il buon quantitativo di grasso e collagene.

4. CAPPELLO DEL PRETE

Subito sottostante al precedente, è riconoscibile per la vena centrale.

8. PETTO

Una parte piuttosto grassa, e dunque saporita, che si usa per arrostiti, rotoli farciti o bolliti nutrienti.



9. BIANCOSTATO E PANCIA

Il biancostato è un taglio di carne ricavato dalla parte intercostale del vitello, sopra la pancia, tra il petto e il dorso. Il suo successo si deve alla presenza alternata di muscoli e grasso che lo rende morbido e saporito.

10. SCALFO

Ricco di densità lipidica, è ideale per le cotture in umido. Scartate le membrane di cui è ricco, può essere anche destinato ai macinati.

11. LOMBATA

È la parte superiore del dorso e comprende Costata e Fiorentina. La prima è la parte anteriore che ha l'osso della costola, mentre la seconda si presenta con l'osso dalla tipica forma a "T" che divide filetto e controfiletto. In tranci piuttosto spessi, cotta alla brace (in alternativa alla piastra) diventa la classica bistecca alla "Fiorentina".

12. FILETTO

Piccolo muscolo situato sotto le vertebre toraciche. Molto magro e povero di tessuto connettivo, si presta a cotture veloci sulla piastra per mantenerne la tipica tenerezza.

13. SCAMONE

È la groppa dell'animale che separa la lombata dalla coscia. Tra i tagli più diffusi sul mercato.

14. SPINACINO O FIOCCO

Piccolo taglio chiamato anche "tasca" perché adatto alle farciture.

15. NOCE

Adiacente allo spinacino, è un taglio di particolare pregio per il combinato di magrezza e tenerezza.

16. CODONE

Piccolo muscolo che si trova sopra la coscia, tenero e saporito. In cucina è molto versatile.

17. SOTTOFESA

La parte più ampia del gluteo dell'animale. Piuttosto saporita ma dalla consistenza un po' fibrosa, è ideale per gli arrostiti.

18. GIRELLO

Ha una grana piuttosto sottile, che è preferibile cucinare come roastbeef, fettine, vitello tonnato e arrostiti freddi.

19. FESA

È il taglio anatomico più grande, adatto a tutte le cucine rapide (fettine e scaloppe soprattutto) ma ottimo anche per carpacci e tartare.

20. PESCE O CAMPANELLO

Adatto a cotture lunghe, in umido, brasato o anche bollito.

21. STINCO O MUSCOLO

È particolarmente adatto alla preparazione dell'ossobuco in umido o bolliti.

Delle altre parti del bovino, definite il "quinto quarto", fanno parte la coda (da cucinare in umido per farne secondi o sughi per primi di pasta), la lingua (bolliti) e la guancia (brasati). Cervello, milza, cuore, polmoni e testicoli sono invece adatti ai fritti o agli stufati con patate o verdure.

Fegato e rognoni sono molto saporiti e si cucinano in genere saltati in padella con un fondo alcolico (vino rosso, brandy o cognac). Infine la trippa che, adeguatamente ripulita, va lessata per ultimare la cottura nel sugo di pomodoro.



DA COSA
DIPENDE LA
TENEREZZA
DELLA
CARNE

LA TENEREZZA DELLA CARNE

La tenerezza è principalmente influenzata dal pH finale della carne, dallo stato di ingrassamento dell'animale, dall'età ma anche dai cambiamenti che si verificano nella struttura del muscolo durante il periodo di maturazione o frollatura.

GENETICA

I primi fattori che influenzano la tenerezza della carne sono legati alla genetica, che determina il tipo di fibre muscolari, la quantità di tessuto connettivo, la quantità e la distribuzione del grasso nel muscolo e il corredo enzimatico. Si tratta di caratteristiche collegate alla razza e possono essere influenzate dal metodo di allevamento, dall'alimentazione, dal grado di benessere dell'animale, età e peso alla macellazione. Ad esempio, la quantità di connettivo che rende la carne dura e tenace dipende molto dal sesso e dall'età dell'animale. Al contrario, maggiore è la quantità di grasso intramuscolare (marezzatura), più la carne risulta tenera. Perciò l'abitudine molto diffusa tra gli Italiani di preferire tagli dall'aspetto magro e con poco grasso aumenta la probabilità di avere carne dura.

FROLLATURA

Il secondo fattore che influisce sulla tenerezza della carne è la frollatura. Per frollatura si intende quel processo di intenerimento delle fibre all'interno di celle frigorifere a temperatura e umidità controllate. La frollatura dovrebbe essere compiuta con tempi diversi in relazione alla razza, al genere, al tipo di fibre muscolari e all'età dell'animale. La durata di questo processo varia molto, passando dai 3/10 giorni ai trenta giorni e anche molto di più.

COTTURA

L'ultimo elemento che influenza la tenerezza della carne è il metodo di cottura. Le alte temperature provocano la coagulazione delle proteine e fanno evaporare i liquidi, quindi più a lungo si cuoce più dura sarà la carne nel piatto, soprattutto se è carne magra. Tempi e temperatura di cottura dipendono molto dalle caratteristiche del taglio scelto. Se la carne contiene molto connettivo e pochi grassi è preferibile una cottura lenta a bassa temperatura, come un brasato: il collagene del connettivo comincia a sciogliersi (o meglio gelatinizzare) già a 55 °C, mentre le proteine coagulano a 65°C. Per le cotture veloci ad alte temperature, come la griglia, sono adatti tagli di carne con venature di grasso (marezzatura) e ben frollate, così da mangiare una carne tenera al centro anche con una cottura al sangue.

TIPO	ETÀ	GUSTO	TENEREZZA	FROLLATURA
(V) VITELLO	8 MESI	TENUE/SCARSO	MASSIMA	NON NECESSARIA
(Z) VITELLONE	8-12 MESI	MEDIO	MASSIMA	NON NECESSARIA
(A) BOVINO ADULTO	12-24 MESI	TENUE	BUONA	7-15 GG
(D) VACCA	OLTRE 30 MESI	MEDIO/INTENSO	BUONA	20/30 +GG
SCOTTONA	12-24 MESI	INTENSO	MASSIMA	10 GG

LEGENDA

 SAPORE

Tenue  Intenso

 TENEREZZA

Minima  Massima

 MAREZZATURA

Ridotta  Spiccata



LA FROLLATURA

COSA TI FRULLA IN TESTA

La frollatura è un processo di “invecchiamento controllato” in cella frigorifera che consente agli enzimi di agire sui tessuti, frammentando il collagene e permettendo il rilassamento delle fibre muscolari irrigidite e contratte in seguito alla morte dell’animale.

Il tempo influenza la carne nel sapore e nella consistenza. Questa viene posta in celle frigorifere con temperatura controllata e umidità costante che permettono alla carne di fare ciò che le aggrada: respirare.

Si verifica così la scomposizione chimica delle proteine e dei costituenti del grasso che risultano più intensi e prendono un gusto nocciola; gli enzimi agiscono anche sul tessuto connettivo del muscolo rendendo più tenera la carne.

Questo processo naturale di maturazione della carne avviene nelle nostre celle per un tempo che va dai 30 giorni fino ad oltre 80 giorni con tempistiche diverse in relazione a razza, genere ed età dell’animale.

La frollatura è quindi un processo fondamentale durante il quale le carni devono riposare in condizioni opportune e controllate in termini di temperatura e umidità per acquisire morbidezza e sviluppare sapori e profumi.

Obiettivo è distendere le fibre muscolari della carne, conferendo morbidezza, intensificando i sapori e migliorando la digeribilità.

QUAL’È LA DURATA IDEALE DELLA FROLLATURA DELLA CARNE?

In linea di massima, quanto più lungo è il periodo di frollatura, quanto più la carne sarà morbida e saporita...ma non è così semplice!

La frollatura della carne bovina ha una durata variabile anche in base a:

- la razza dell’animale selezionato
- la grandezza dell’animale
- il taglio della carne
- la quantità di grasso

Va anche prestata molta attenzione alla qualità della carne: infatti, grazie alla frollatura andremo ad evidenziare sia i pregi, sia gli eventuali difetti di sapore.

La frollatura infatti è una tecnica che concentra le caratteristiche di sapore della carne, intensificandone i gusti.



LA NOSTRA
SELEZIONE





Canova

Selezionata ad Arte

PERCHÈ SCEGLIERE CANOVA

I consumatori di carne sono sempre più consapevoli, esigenti e alla ricerca di esperienze gustative uniche. La linea Canova propone una gamma di lombate ultra-selezionate che non solo soddisfa questa crescente ricerca di gusto, ma garantisce la qualità del prodotto nel tempo grazie ai migliori standard qualitativi di Cancelloni.

Canova si rivolge ai professionisti della ristorazione che cercano qualcosa di diverso dalla sola provenienza o razza bovina, puntando alla garanzia di un gusto unico e distintivo che appaghi appieno i palati più raffinati.

L'ARTE DELLA MAREZZATURA

La scultura non è solo tempo e qualità, ma anche esperienza e maestria nel saper selezionare il giusto blocco di marmo, la materia prima che con le sue peculiari venature dona all'opera finita tutto il suo splendore. Con lo stesso spirito Cancelloni seleziona visitando vari allevamenti alla ricerca di quelle eccellenze che, grazie alle dovute premure per i capi di bestiame allevati all'aria aperta e al finissaggio con alimenti selezionati, garantiscono carni con il grado di marezza che distingue la linea Canova. Quelle infiltrazioni di grasso custodi dell'umami che fanno emergere l'unicità della carne, proprio come una scultura pregiata.



Canova
LA MAREZZATA **ORO**



La Marezzata Oro rappresenta una vera e propria esperienza visiva e gustativa; la striatura ramificata e predominante del grasso rende l'umami inconfondibile, donando alla carne profumi e tenerezza unici. Apice della selezione Canova, l'esclusivo lombo Oro conquista il podio della marezzatura con un gusto al palato unico, succoso e intenso, deciso ma mai aggressivo.

COD. 200728

**LOMBO BOVINO ADULTO C/FILETTO
CANOVA ORO KG 28 CIRCA**

	PESO KG 28+	
	SAPORE	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	TENEREZZA	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	MAREZZATURA	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Canova
LA MAREZZATA **ARGENTO**



La Marezzata Argento, proveniente da un'attenta selezione all'interno della gamma Canova, conserva in sé tutte le caratteristiche della Oro con una leggera diminuzione della marezzatura dovuta al minor tempo di finissaggio in stalla. Una carne da veri intenditori, per chi ama i sapori genuini.

COD. 200729

**LOMBO BOVINO ADULTO C/FILETTO
CANOVA ARGENTO KG 28 CIRCA**

	PESO KG 28+	
	SAPORE	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	TENEREZZA	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	MAREZZATURA	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

SUA ECCELLENZA LA MANZETTA

Il marchio "La Manzetta" firma un prodotto di alta qualità, selezionato tra centinaia di capi, esclusivamente femmine di età inferiore ai 30 mesi che non hanno mai partorito.

La sua carne è rosea, mazzata, ricca di infiltrazioni di grasso che la rendono morbida e succosa.

Marezzatura e copertura di grasso conferiscono a questa carne gusto, tenerezza e ottima resa in cottura.

UNA FILIERA DEDICATA AI TAGLI PREGIATI

All'interno della linea "La Manzetta" confluiscono solo i bovini selezionati con una qualità superiore di provenienza Europea.



COD. 200459

LOMBO BOVINO ADULTO C/OSSO 'LA MANZETTA'

 **PESO VARIABILE 18/22 KG**

 **SAPORE**

 **TENEREZZA**

 **MAREZZATURA**



COD. 200113

LOMBO V.ONE 8/12 MESI (Z)

Provenienza: come riportato in Etichetta

Taglio che si trova nel quarto posteriore di bovino. Comprende le vertebre lombari e parte delle vertebre toraciche.

 **PESO VARIABILE 12/15 KG**
di norma senza testa di filetto

 **SAPORE**

 **TENEREZZA**

 **MAREZZATURA**



COD. 200011

LOMBO VITELLO BIANCO <8 MESI (V) KG 8+

Provenienza: come riportato in Etichetta

 **PESO VARIABILE KG 8/10**
di norma senza testa di filetto

 **SAPORE**

 **TENEREZZA:**

 **MAREZZATURA**



COD. 200351



**LOMBO BOVINO ADULTO
SCOTTONA ITALIA KG 20+**

Ricavato dal quarto posteriore della scottona, il roastbeef 8 coste c/osso c/filetto costituisce la lombata

 **PESO VARIABILE KG 20/25**

 **SAPORE**

 **TENEREZZA**

 **MAREZZATURA**



COD. 200318

LOMBO VACCA KG 25+

Provenienza: come riportato in Etichetta



PESO VARIABILE KG 25/28



SAPORE



TENEREZZA



MAREZZATURA



COD. 200057

**LOMBO BOVINO ADULTO
ITALIA C/FILETTO KG 23+**

Costa bassa con testa di filetto



PESO VARIABILE KG 20/25



SAPORE



TENEREZZA



MAREZZATURA



COD. 200440

**LOMBO BOVINO ADULTO
ORIGINE TOSCANA**



PESO KG 20+



SAPORE



TENEREZZA:



MAREZZATURA



CARNE DI VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE RAZZA CHIANINA

La carne è prodotta da bovini, maschi e femmine, di pura razza Chianina, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi

Tra le razze bovine tutelate dal Consorzio, la Chianina è forse quella che ad oggi gode di un'immagine più nobile ed affermata.

Carni pregiate di bovini di razza Chianina in purezza nati e cresciuti nel territorio della Toscana e dell'Umbria.

Prodotto garantito dal Ministero delle politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CE) 510/06



COD. 200098

LOMBO BOVINO ADULTO CHIANINA IGP VBAC KG 28+



La lombata comprende la parte della costata e la parte del filetto. La carne è prodotta da bovini, maschi e femmine, di pura razza Chianina, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi.

 PESO KG 28+

 SAPORE

 TENEREZZA

 MAREZZATURA

CARNE DI VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE RAZZA MARCHIGIANA



COD. 200389

LOMBO BOVINO ADULTO MARCHIGIANA IGP VBAC KG 28+



La lombata comprende la parte della costata e la parte del filetto. La carne è prodotta da bovini, maschi e femmine, di pura razza Marchigiana, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi.

 PESO KG 28+

 SAPORE

 TENEREZZA

 MAREZZATURA



COD. 200140



**LOMBO VITELLONE 8/12 MESI (Z)
SELEZIONE IBERICA EXTRA KG 18+**

PESO VARIABILE KG 15/20

SAPORE

TENEREZZA

MAREZZATURA



COD. 200533



**LOMBO BOVINO ADULTO
12/24 MESI SELEZIONE IBERICA KG 25+**

PESO KG 25+

SAPORE

TENEREZZA

MAREZZATURA



COD. 200664



**LOMBO VACCA RUBIA GALLEGA
EXTRA KG 30+**

ROXA, più pesante, più coperta di grasso, grasso più giallo!
Informazioni sulla razza sono presenti nell'etichetta.

PESO KG 30+

SAPORE

TENEREZZA:

MAREZZATURA



COD. 200564



**LOMBO VACCA 8 COSTE
C/FILETTO GALIZIANA KG 30+**

Taglio che si trova nel quarto posteriore di bovino. Comprende le vertebre lombari e parte delle vertebre toraciche. Viene venduto con filetto.

 PESO VARIABILE KG 28/39

 SAPORE

 TENEREZZA

 MAREZZATURA



COD. 200723



**LOMBO BOVINO ADULTO
RED ANGUS IRISH
8 COSTE C/FILETTO KG 25+**

Lombata Red Angus Irish 8 coste con filetto

 PESO KG 25+

 SAPORE

 TENEREZZA

 MAREZZATURA




COD. 200117



**LOMBO BLACK ANGUS 8 COSTE
C/FILETTO IRLANDA KG 25+**

 PESO KG 25+

 SAPORE

 TENEREZZA

 MAREZZATURA



COD. 200084



**LOMBO C/FILETTO BOVINO ADULTO
FRANCIA KG 26/30**

PESO VARIABILE KG 26/30

SAPORE

TENEREZZA:

MAREZZATURA



COD. 200629



**LOMBO BOVINO ADULTO EXTRA
C/FILETTO FRANCIA KG 30+**

PESO KG 30+

SAPORE

TENEREZZA

MAREZZATURA



COD. 200767

**LOMBO BOVINO ADULTO C/FILETTO
FRANCIA (ALLEVATO SPAGNA) KG 28+**

Bovino di nascita Francia. Allevato Spagna.

PESO KG 28+

SAPORE

TENEREZZA

MAREZZATURA





COD. 200277

**LOMBO BOVINO ADULTO
C/FILETTO AUSTRIA KG 25+**

La carne proviene da bovini maschi giovani di età inferiore ai 24 mesi nati, allevati, ingrassati e macellati in Austria

PESO KG 25+

SAPORE

TENEREZZA

MAREZZATURA



COD. 200090

**LOMBO BOVINO ADULTO
POLONIA KG 25+**

LOMBATA CON OSSO 8 COSTE

PESO KG 25+

SAPORE

TENEREZZA:

MAREZZATURA



COD. 200625

**LOMBO BOVINO SCOTTONA
POLONIA KG 20+**

Taglio che si trova nel quarto posteriore di bovino. Comprende le vertebre lombari e parte delle vertebre toraciche. Viene venduto con filetto.

PESO KG 20+

SAPORE

TENEREZZA

MAREZZATURA



COD. 200053



**LOMBO BOVINO ADULTO
DANIMARCA KG 25+**

Età superiore a 24 mesi

 PESO KG 25+

 SAPORE

 TENEREZZA

 MAREZZATURA



COD. 200588



**LOMBO BOVINO ADULTO
FINLANDIA KG 23+**

SASHI

 PESO KG 23+

 SAPORE

 TENEREZZA

 MAREZZATURA





CANCELLONI
FOOD SERVICE S.P.A.

Strada L. Ariosto, 41
06063 Magione (PG)
+39 075 84 77 71
info@cancelloni.it

cancelloni.it **f** **@** **in**