
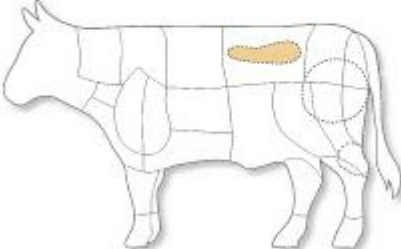
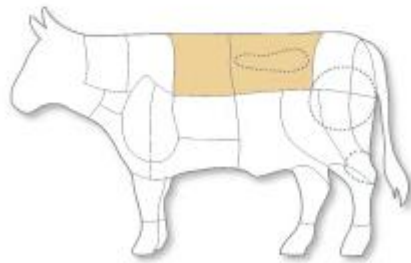


USO DEI TAGLI DELLA CARNE BOVINA

Per le loro caratteristiche compositive ed organolettiche i tagli bovini sono a volte suddivisi in gruppi di **prima**, **seconda** e **terza** categoria. La classificazione è basata sullo spessore delle masse muscolari e sulla quantità di grasso di altro tessuto connettivale presente.

PRIMA CATEGORIA	
FILETTO	  <p>La parte più tenera, ma anche più costosa del manzo. Gettonato per feste particolari.</p> <p>Percentuale di grasso: 2-3% % Modo d'uso: arrosti vari, spezzatino, stroganoff Shelf life: 21 gg</p>

ROAST BEEF



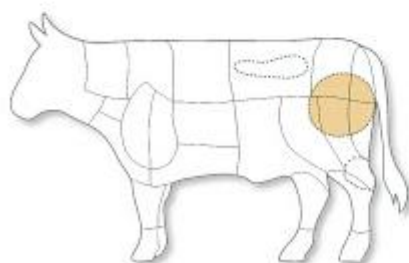
Ben frollato per ca due settimane e leggermente arrostito è una delizia

Percentuale di grasso: 4–8 %

Modo d'uso: arrosti vari, bistecche, fonduta

Shelf life: 21 gg

FESA



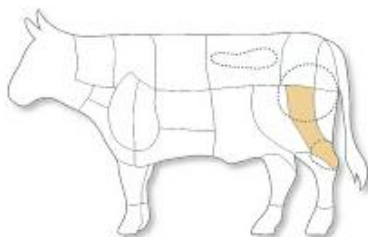
Una delle porzioni più grandi della coscia, ideale per cotolette alla milanese o involtini

Percentuale di grasso: 3,1%

Modo d'uso: cotolette alla milanese, involtini, brasato

Shelf live: 21 gg

SOTTOFESA



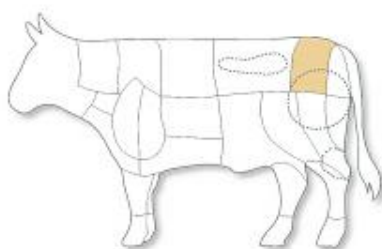
La carne magra del muscolo della sottofesa viene impiegata nella preparazione di brasato e lardellatura.

Percentuale di grasso: 3,5 %

Modo d'uso: per brasato, lardellatura, bollito

Shelf live: 21 gg

SCAMONE



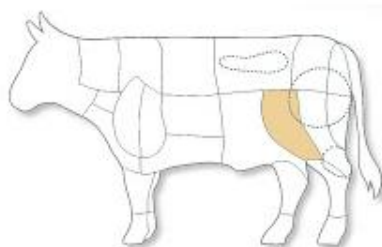
La carne di scamone fina e marmorizzata è uno dei pezzi del manzo più apprezzati dagli intenditori.

Percentuale di grasso: 3,5–5%

Modo d'uso: alla griglia, per bistecche, super-arrosti, allo spiedo, spezzatino

Shelf live: 21 gg

NOCE

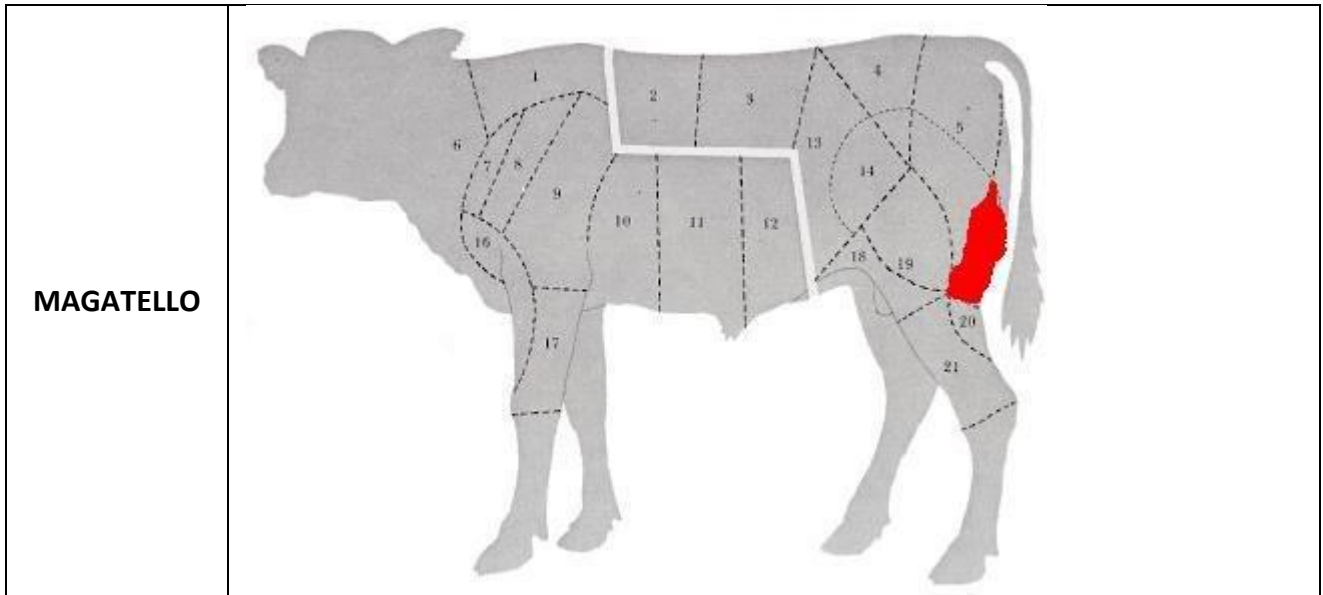


Un arrosto eccezionale, eventualmente indicato anche per lo spezzatino.

Percentuale di grasso: 3,1 %

Modo d'uso: fettine, involtini, stufato, spezzatino

Shelf live: 21 gg



SECONDA CATEGORIA

Fesone di spalla, Fusello, Copertina di spalla, Polpa di spalla o brione, Coste della croce, Reale, Biancostato, Pesce.

TERZA CATEGORIA

Punta, Punta di petto, Collo (parte più vicina alla testa), Geretti, Coda

