

TIPOLOGIE DI BOVINI

I bovini possono essere divisi in due tipologie: il vitello e il bovino adulto.

1. Il **vitello** è allevato con latte, naturale o artificiale, è abbattuto a circa tre mesi, quando pesa 250-300 kg circa, ha una carne bianco rosata, tenera, con maggiore contenuto in acqua e minore in grassi.
2. Il **bovino adulto** è il nome che viene dato al vitellone, al manzo, alla vacca, al toro, al bue e alla giovenca. Vediamo di capirne le differenze.

Vitellone	Abbattuto tra i 12 e i 18 mesi	Ha una carne rossa, pregiata, più saporita e ricca in proteine di quella del vitello
Giovenca	Femmina giovane che non ha partorito	
Manzo	È un maschio castrato per favorire l'ingrassamento, è mattato a 3-4 anni	La carne ha un basso contenuto in acqua ma è ricca in grassi, per questo non è molto richiesta
Bue	Fratello maggiore del manzo; è castrato e macellato ad una età superiore ai 4 anni e mezzo.	
Toro	Maschio non castrato	Carne rosso scuro, dura con tessuto connettivale giallognolo
Vacca	Animale che ha svolto il suo ciclo, è avviata al macello a 6-8 anni.	Ha una carne scura, dura e piuttosto economica