

**CARNI SELEZIONATE  
PER LA RISTORAZIONE**



**PREGIS  
MEAT  
SELECTION**

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

**PREGIS**<sup>®</sup>

**Pregis** è sinonimo di qualità e mette da sempre in primo piano le esigenze di chi vive il mondo della Ristorazione.

€  
oltre **500** ml  
di fatturato

🏠  
**70.000** mq  
di magazzini (in 8 filiali)

🚚  
**30** billici  
**500** furgoni  
a doppia temperatura controllata

Gli automezzi sono dotati di **sistema di localizzazione e mappatura** del percorso di consegna. Il vano di carico a **doppia temperatura** dei nostri mezzi garantisce inoltre la corretta gestione della catena del freddo.

🍷  
assortimento con più di  
**16.000** referenze

👥  
lavoro per circa  
**1000** persone

📱  
**19** transit point

🕒  
consegna entro le  
**24** ore

L'evasione dell'ordine è garantita grazie a veloci operazioni di picking nelle aree di stoccaggio a diverse temperature: ambiente per il secco, **0°/+4° per il fresco e -30° per il gelo.**

🕒  
oltre  
**60** anni di attività



## CERTIFICAZIONI

Essere certificati è una **garanzia** in più per i nostri clienti. I processi aziendali sono **costantemente monitorati**, analizzati e migliorati secondo gli standard.

- **UNI EN ISO 9001:2015**  
**Sistema di Gestione della Qualità**
- **UNI EN ISO 22000:2005**  
**Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare**
- **UNI EN ISO 22005:2008**  
**Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari**
- **CONFORMITÀ AL METODO DI PRODUZIONE BIOLOGICO.**
- **POLITICA PER LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE**



Il nostro team è composto da personale che si dedica con passione al proprio lavoro. Investiamo nella **formazione professionale** del nostro staff al fine di creare un gruppo estremamente dinamico e **competente**, costituito da professionisti che attraverso la migliore formazione hanno ottenuto le dovute certificazioni.

## PERCHÉ QUALITÀ È SINONIMO DI SICUREZZA

Tutti i prodotti, i processi ed i servizi Pregis vengono costantemente monitorati da sistemi di certificazione e di qualità garantiti, nel pieno rispetto delle normative sulla **Sicurezza Alimentare** e degli standard di controllo nazionali ed internazionali. Pregis vuole dire inoltre **trasparenza** in ogni aspetto dell'attività aziendale, etica rigorosa votata al rispetto della persona ed alla passione per il proprio lavoro.

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

# PREGIS®



- 🏢 Sede Legale
- 📍 Filiali
- 🏢 Uffici
- 📍 Transit Point

## PROFESSIONALITÀ

**1500**  
fornitori selezionati

oltre  
**300** dipendenti

più di  
**550** preparatori  
esperti per gli ordini

oltre  
**20.000** clienti

oltre  
**500** professionisti  
nella rete vendita

## LE NOSTRE FILIALI

**MILANO (MI)**  
Sede Legale - Tel. 02 80043634

**RIVA DEL GARDA (TN)**  
Filiale Tel. 0464 831487

**SAN BONIFACIO (VR)**  
Filiale Tel. 045 7665555

**GALLIATE (NO)**  
Filiale Tel. 0321 806776

**CESENA (FC)**  
Filiale Tel. 0547 301790

**CHIESINA UZZANESE (PT)**  
Filiale Tel. 0572 411538

**SAN VITO AL TORRE (UD)**  
Filiale Tel. 0432 836343

**SANT'OMERO (TE)**  
Filiale Tel. 0861 1628129

**CAPRIATE (BG)**  
Filiale Tel. 02 89063201

**ACQUI TERME (AL)**  
Ufficio Tel. 0144 324495



[www.pregis.it](http://www.pregis.it)

# SEZIONATURA BOVINO

## 1 SOTTOSPALLA O COSTA

## 2 COSTATA

La parte più pregiata va dalla prima costola all'ottava. Disossata, dà un ottimo roastbeef.

## 3 LOMBATA INTERA O PEZZA

Da questo taglio si ricavano il filetto e il controfiletto.

## 4 SCAMONE

È uno dei tagli più pregiati, teneri e saporiti. Viene usato per bistecche alla griglia, brasati, arrosti e roastbeef.

## 5 FESA FRANCESE, NOCE, PICCIONE O SPINACINO, CONTROGIRELLO O LACERTO, GIRELLO O MAGATELLO

## 6 CHIAVE DI GARRETTO O CAMPANELLO O PESCE

Ottimo in brasato, in spezzatino e alla brace.

## 7 GARRETTO POSTERIORE O STINCO

Indicato per il brodo, stracotti e stufati, arrosti e spezzatini.

## 8 CODA

Utilizzata per brodi o minestre.

## 9 BIANCO COSTATO

Durante la cottura aumenta di volume e rimane morbido. Indicato per il bollito misto, si può brasare o macinare per polpette e ripieni.

## 10 FIANCHETTO O PANCIA

Taglio piatto che viene arrotolato e cotto in umido o bollito. Ottimo per preparare la carne macinata.

## 11 PETTO SOTTILE O PUNTA DI PETTO

Adatto per bolliti, produce un ottimo brodo.

## 12 FIOCCO

Ottimo per il bollito, opportunamente arrotolato si presta anche alla cottura arrosto.

## 13 GIRELLO DI SPALLA GARETTO ANTERIORE O STINCO

Parte abbastanza carnosa e ricca di tendini. Dall'osso si ricavano gli ossobuchi.

## 14 CANNETTA O BRIONE

Taglio saporito ottimo in umido o bollito.

## 15 SPALLA, FESONE, CAPPELLO DEL PRETE, GEMELLO O FUSELLO

Parti indicate per cotture arrosto o in umido.

## 16 REALE

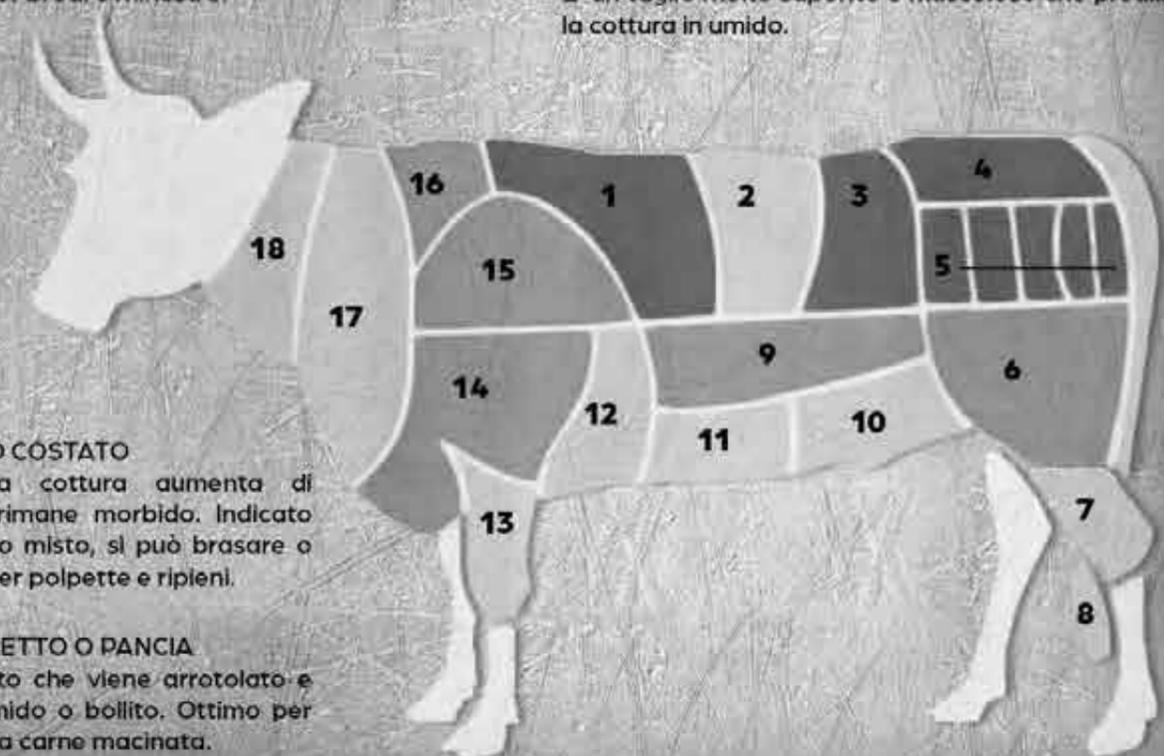
Ricavata dalla muscolatura della spalla, questa parte è ottima per bolliti, spezzatini o brasati.

## 17 TALLONE DEL COLLARE

Si impiega solitamente per spezzatini e bolliti.

## 18 COLLO

È un taglio molto saporito e muscoloso che predilige la cottura in umido.



## INDICE

INTRODUZIONE	5
SCOTTONA MAZOY	7
TERNERA ROSADA	11
CARNI FRANCESI SELEZIONATE	15
CELTIC IRISH BEEF	19
TORELLO POZNAN	23
E JENDU	27
PEZZATA BOEMA	31
VITELLONE BIANCO DELL'APPENINO CENTRALE	35
WAGYU	41
ABERDEEN ANGUS IGP	45
VACCA GUTREI	49
SASHI FINLANDESE	51
PEZZATA ROSSA	55
PRUSSIAN BLACK	57
IL GRASSO E LA FROLLATURA	59
I LABORATORI CARNI	61

I prodotti rappresentati nel presente catalogo sono soggetti a periodiche revisioni e modifiche inerenti codice, descrizione e caratteristiche. Le immagini contenute nel catalogo sono a puro scopo illustrativo e possono non corrispondere pienamente al prodotto che verrà consegnato. La disponibilità dei prodotti presso il magazzino della filiale territoriale di riferimento deve essere verificata in fase d'ordine.



AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

**PREGIS**



PREGIS  
**MEAT  
SELECTION**



Il mondo della carne non si ferma mai. La ricerca genetica, il rispetto per l'ambiente, la domanda di standard qualitativi sempre più elevati fanno sì che l'evoluzione dei prodotti sia in continuo mutamento.

Per noi di Pregis, che dell'attenzione ai trend di mercato e alla qualità e sicurezza alimentare facciamo dei mantra, l'offerta di prodotti carni è diventata una delle priorità.

**Pregis Meat Selection:** solo il meglio nei tagli e nelle provenienze di Carne Bovina.

Dopo anni di esperienza nel settore delle carni, Pregis ha selezionato i migliori prodotti disponibili sul mercato in base a caratteristiche che incontrano le esigenze del Food Service, aggiungendo "chicche" ed esclusive che i nostri esperti valutano giorno dopo giorno, lombata dopo lombata, per garantire costantemente il giusto prodotto al giusto cliente, ritagliato su misura per le necessità di ciascuno.

Alimentazione: Foraggio, mais e integrazioni con barbabietole da zucchero

Frollatura minima: 10 giorni in osso

Colore tipico: Rosso inteso

Marezzatura: ★★★★★ / ★★★★★

Finezza Grana: ★★★★★

Copertura: ★★★★★

**RAZZA** Bianca e Nera.

**CARATTERISTICHE** Esclusivamente femmine polacche in età tra i 24 e i 30 mesi. Per le sue caratteristiche la Scottona è consigliata a tutti gli amanti della carne rossa.

Si tratta di una carne giovane, caratterizzata da tessuti compatti, non ancora sottoposti a sforzi, fattore che contribuisce alla tipica tenerezza. Gusto succulento con grasso sostenuto e sapore impreziosito da aromi del pascolo, con una nota persistente di dolcezza.



# SCOTTONA MAZOY

PROVENIENZA POLACCA



## UTILIZZO

BBO (cottura diretta), destinazione ad ulteriore frollatura in Dry aging.

## ASSORTIMENTO

00001750	5COSTE SCALZ SCOTTONA KG4/6 F MAZOY
00001382	5COSTESCALZSCOTTONAKG4/6S/VFMAZOY
00001966	CAMPANELLO SCOTTONA KG2 SVF MAZOY
00001040	COSTATA SCOTTONA GR500/600 S/VFMAZOY
00001773	ENTRECOTESCOTTONAEXKG2/4S/VFMAZOY
00001328	ENTRECOTE SCOTTONA KG2/3 S/V F MAZOY
00001434	FESA SCOTTONA KG8/11 S/V F MAZOY
00001424	FESA SCOTTONA PAD KG5/7 S/V F MAZOY
00001345	FILETTOSCOTTONAS/CORDKG2S/VFMAZOY
00001177	FIorentINA SCOTTONA KG0,8/1S/VFMAZOY
00001747	LOMBATA 3C SCOTTONA KG9/12 F MAZOY
00001356	LOMBATA 3C SCOTTONA KG9/12 S/V F MAZOY
00001755	LOMBATA3CSCOTTONAPORZKG10SVFMAZOY
00001503	LOMBATA3CSCOTTONAPORZKG10SVFMAZOY
00001748	LOMBATA 5C SCOTTONA KG4/6 F MAZOY
00001358	LOMBATA 5C SCOTTONA KG4/6 S/V F MAZOY
00001359	LOMBATA5CSCOTTONAPORZKG5S/VFMAZOY
00001681	LOMBATA 8C SCOTTONA EX KG20 F MAZOY
00001700	LOMBATA8CSCOTTONAEXPORZKG20FMAZOY
00001327	LOMBATA8CSCOTTONAKG16/20S/VFMAZOY
00000749	LOMBATA 8C SCOTTONA KG18/22 F MAZOY
00001360	LOMBATA8CSCOTTONAPORZKG18SVFMAZOY
00001749	LOMBATA TBONE SCOTTONA KG5+ F MAZOY
00001368	LOMBATATBONESCOTTONAKG5+S/VFMAZOY
00001619	LOMBATATBONESCOTTONAPORZKG5FMAZOY
00001964	MAGATELLO SCOTTONA KG2/3 SVF MAZOY
00001965	MUSCOLO SCOTTONA KG2 S/V F MAZOY
00001518	MUSCOLO SCOTTONA KG2+ S/V F MAZOY
00001435	NOCE SCOTTONA KG4/5 S/V F MAZOY
00001326	PUNTA SOTT SCOTTONA KG1/2 S/V F MAZOY
00001325	ROASTBEEFSCOTTONA1/2KG4/7S/VFMAZOY
00001772	ROASTBEEFSCOTTONAEXKG4/7S/VFMAZOY



00001324	SCAMONESCOTTONAPADKG2/4S/VFMAZOY
00001436	SOTTOFESA SCOTTONA KG4/5 S/V F MAZOY
00001437	SPINACINO SCOTTONA KG1/1,5 S/V F MAZOY
00001642	TOMAHAWK SCOTTONA KG6/7 F MAZOY
00001379	TOMAHAWKSCOTTONAPORZGR700+SVFMAZOY
00002132	TRONCHETTOSCOTTONAC/CKG7S/VFMAZOY



**ENTRECOTE**



**LOMBATA TBONE**



**LOMBATA 8C  
PORZIONATA**



**LOMBATA 8C**

Alimentazione: Foraggio e mangimi vari  
Frollatura minima: 3 giorni  
Colore tipico: Rosso chiaro  
Marezzatura: ★★★★★  
Finezza Grana: ★★★★★  
Copertura: ★★★★★ / ★★★★★

**RAZZA** Frisona.

**CARATTERISTICHE** Caratterizzata da un gradevole colore rosa naturale, questa carne di bovino selezionata è una vera e propria esperienza di gusto alternativa alle solite proposte. Magra ed elegante, è ideale per palati delicati e non propensi ai sapori troppo decisi. La carne proviene solo da bovini di incroci frisoni, bovini di duplice attitudine carne/latte, macellati ad un'età che va dai 14 ai 16 mesi: per questo motivo ne derivano carni caratterizzate da pezzature piccole, chiare e tenere.

Direttamente dai migliori pascoli spagnoli, situati nella zona a nord di Barcellona, la "Ternera Rosada" rappresenta la giusta risposta alle cucine più creative, grazie alla sua versatilità d'uso.



# TERNERA ROSADA

PROVENIENZA SPAGNOLA



## UTILIZZO

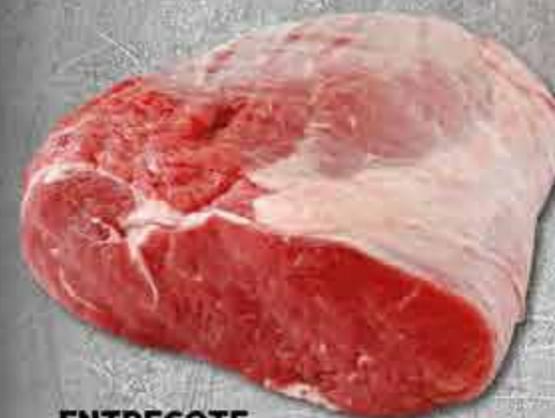
Ideale per crudi e tartare, gusto che si adatta, per la sua delicatezza, anche ad un pubblico femminile.



## ASSORTIMENTO

00001446	5COSTERACKSCOTTONAKG3/4S/VFTERNERA
00001653	5COSTERACKSCOTTONAPORZKG4+FTERNERA
00002304	7COSTESCALZBOVADULTOKG8+FTERNERA
00001417	CARNETTABOVADULTOEXKG2,5SVFTERNERA
00001365	COPERTINASPALBOVADULTOKG2FTERNERA
00001657	COSTATA SCALZRACKSCOTTONAFTERNERA
00001335	ENTRECOTEBOVADULTOKG2,5S/VFTERNERA
00001444	ENTRECOTESCOTTONAKG2/3S/VFTERNERA
00001427	FASCIAFESABOVADULTOKG2/3SVFTERNERA
00001416	FESABOVADULTOPADKG4/6S/VFTERNERA
00001343	LOMBATA8CBOVADULTOKG18/22FTERNERA
00001474	LOMBATA 8C SCOTTONA KG18+ F TERNERA
00002305	LOMBATATBONEBOVADULTOKG6+FTERNERA
00001423	MAGATELLOBOVADULTOKG2+S/VFTERNERA
00001346	NOCE BOV ADULTO KG3,5/5 S/V F TERNERA
00001443	PUNTASOTTSCOTTONAKG1,5/2SVFTERNERA
00001336	REALESQUABOVADULTOKG2/3SVFTERNERA
00001337	SCAMONE BOV ADULTO KG3+ SV F TERNERA
00001349	SOTTOFESABOVADULTOKG3/4S/VFTERNERA
00001902	TRONCHETTOBOVADULTOKG8S/VFTERNERA

SCAMONE



ENTRECOTE



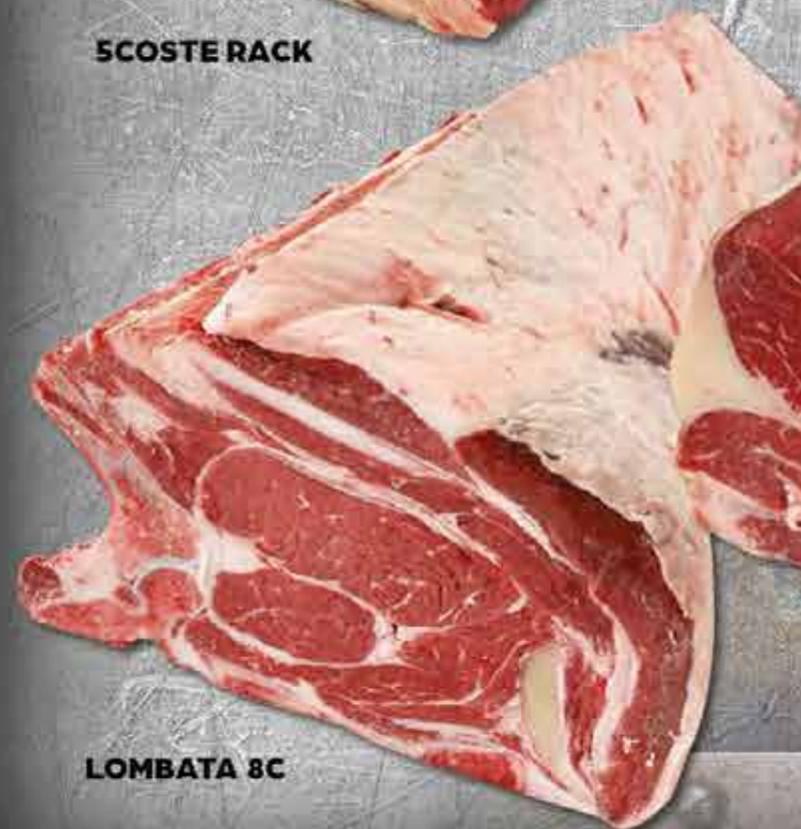
MAGATELLO



SCOSTE RACK



PUNTA SOTTOFESA



LOMBATA 8C



LOMBATA TBONE

Alimentazione: Erba, insilati a fine ciclo  
Frollatura minima: 7/10 giorni in carcassa  
Colore tipico: Rosso chiaro  
Marezzatura: ★★★★★  
Finezza Grana: ★★★★★  
Copertura: ★★★★★ / ★★★★★

**RAZZE** Limousine e Garronese.

**CARATTERISTICHE** Gli animali sono allevati al pascolo fino a circa 5 mesi prima della macellazione (che avviene tra i 18 e i 24 mesi), periodo nel quale ricevono un'alimentazione più proteica.

Ogni taglio consente la tracciabilità dell'intera filiera attraverso la verifica del libro genetico e con la dicitura "nato, allevato, macellato e selezionato in Francia".

Le razze che caratterizzano questa selezione, delle quali Pregis tratta tutti i tagli anatomici, sono eccellenti per la produzione di carni dalla grana fine e colore chiaro, magra e tenera.



# CARNI FRANCESI SELEZIONATE

PROVENIENZA FRANCESE





**ASSORTIMENTO**

00002142	CAMPANELLOBOVADULTOKG3/4SVFSEL.FRA
00002014	COSTATABOVADULTOGR400/500SVFSEL.FRA
00001450	ENTRECOTE BOV ADULTO KG5 S/V F SEL.FRA
00000264	FESA BOVADULTOGARC/CKG15SVFSEL.FRA
00001863	FESETTA BOV ADULTO KG2 S/V F FR SEL.FRA
00000277	FILETTOBOVADULTOGARKG4 S/V F SEL.FRA
00000932	FILETTO BOV ADULTO KG4/5 S/V F SEL.FRA
00002194	FILETTOBOVADULTOS/CORDKG3SVFSEL.FR
00001380	FILETTOBOVADULTOSCEL KG4 SVFSEL.FRA
00002015	FIorentINA BOV ADULTO S/V F SEL.FRA
00000413	LOMBATA3CBOVADULTOKG15+SVFSEL.FRA
00001910	LOMBATA8CBOVADULTOPORZKG30+FSEL.FR
00000267	MAGATELLOBOVADULTOGARKG5SVFSEL.FRA
00001412	MAGATELLOBOVADULTOKG3/4S/VFSEL.FRA
00001413	MUSCOLOBOVADULTOKG3/3,5S/VFSEL.FRA
00000701	NOCEBOVADULTOGARPAD1/2KG9FSEL.FRA
00000012	NOCEBOVADULTOPADKG9/10S/VFSEL.FRA
00050120	PUNTA SOTT BOV ADULTO KG2 S/V F SEL.FRA
00001375	ROASTBEEF BOV ADULTO 1/2 KG9+ F SEL.FRA
00001397	ROASTBEEFBOVADULTOGARKG5SVFSEL.FRA
00001396	ROASTBEEF BOV ADULTO KG5 S/V F SEL.FRA
00001492	ROASTBEEF+FILBOVADULTOKG15SVFSEL.FR
00000265	SCAMONEBOVADULTOGARKG6S/VFSEL.FRA
00001411	SCAMONE BOV ADULTO KG5 SV F SEL.FRA
00001398	SOTTOFESA BOV ADULTO KG8 S/V F SEL.FRA
00001236	SPINACINOBOVADULTOGARKG2SVFSEL.FRA
00000020	SPINACINO BOV ADULTO KG2/3 S/V F SEL.FRA



**CAMPANELLO**



**PUNTA SOTOFESA**



**FILETTO**



**ROASTBEEF**



**ENTRECOTE**



**FILETTO GARRONESE**



**ROASTBEEF GARRONESE**



**SCAMONE GARRONESE**

Alimentazione: Erba, siepi e arbusti

Frollatura minima: 10 giorni in osso

Colore tipico: Rosso rubino intenso

Marezzatura: ★★★★★

Finezza Grana: ★★★★★ / ★★★★★

Copertura: ★★★★★

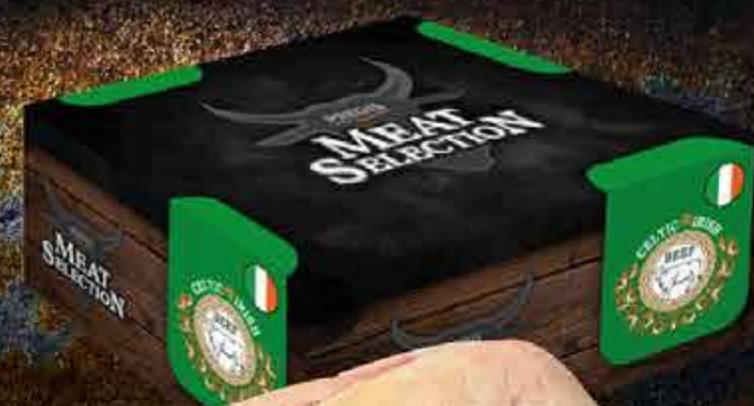
**RAZZE** Incroci di razze irlandesi: come Angus irlandese, Hereford, Dexter e Shorthorn.

**CARATTERISTICHE** Tradizionale frollatura in osso per un minimo di 10 giorni. L'Irlanda, grazie alla sua singolare posizione geografica a nord-ovest dell'Europa continentale e alla benefica influenza dell'Oceano Atlantico, è ricchissima di risorse naturali, prima fra tutte la pioggia. Quest'ultima infatti contribuisce alla crescita illimitata di erba verde nel paese, che assicura il nutrimento base con pascolo all'aperto per gran parte dell'anno. Castrati e scottone di qualità con età tra i 24 e i 35 mesi, provenienti dai migliori allevamenti irlandesi, caratterizzati da carni dal colore rubino acceso e da un gusto intenso e unico.



# CELTIC IRISH BEEF

PROVENIENZA IRLANDA



## UTILIZZO

BBO diretto e indiretto. Cottura sottovuoto (Sous Vide),  
Reverse Searing, destinazione ad ulteriore frollatura in Dry aging.



## ASSORTIMENTO

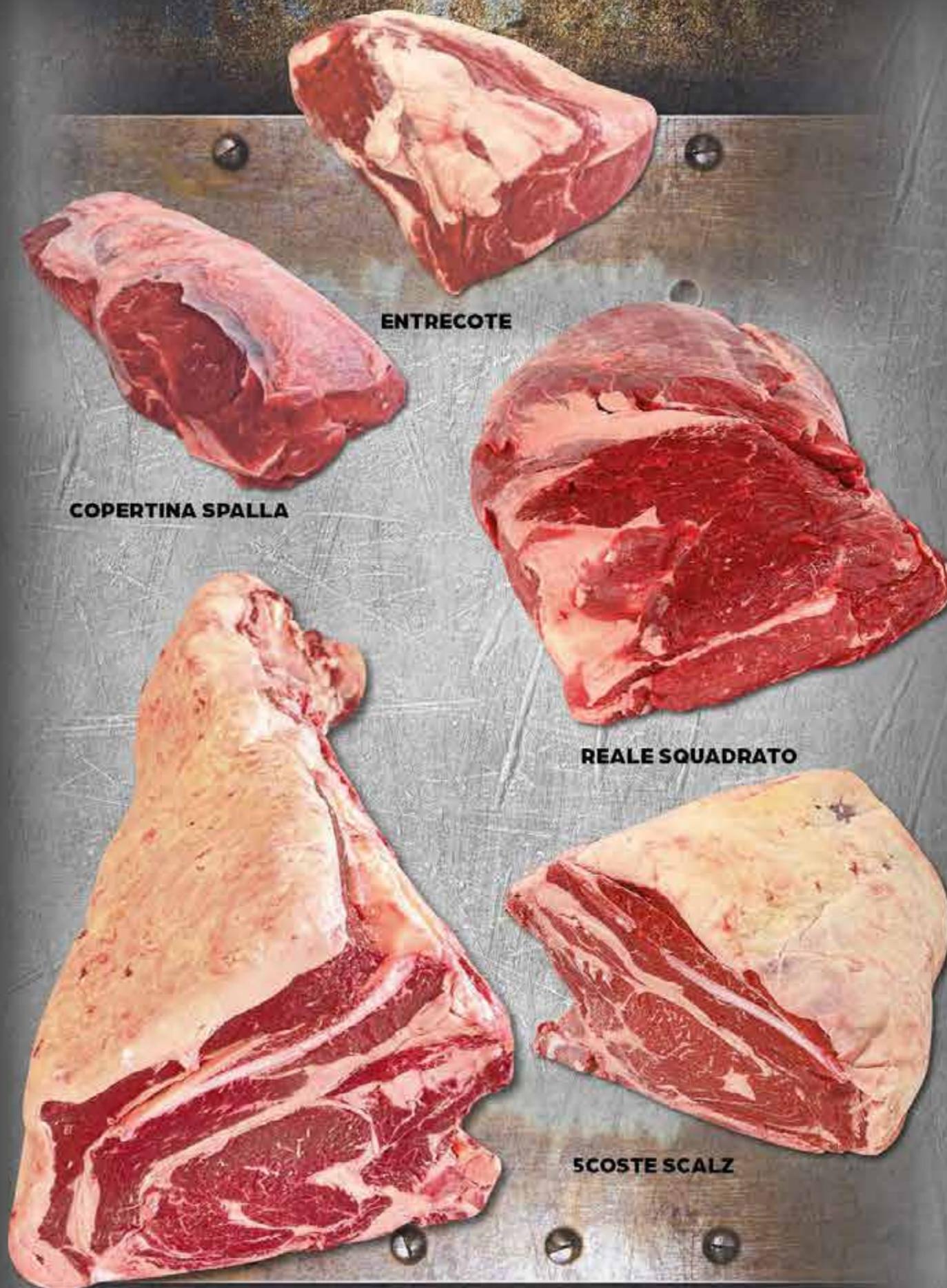
00001754	5COSTE SCALZ BOV ADULTO KG4 F CELTIC
00001627	5COSTESCALZBOVADULTOKG4S/VFCELTIC
00001407	5COSTE SCALZ BOV ADULTO KG5 SV F CELTIC
00001389	CAMPANELLO BOV ADULTO KG4 S/V F CELTIC
00001390	COPERTINA SPAL BOV ADULTO KG3 F CELTIC
00001391	ENTRECOTE BOV ADULTO KG3+ S/V F CELTIC
00001322	FESETTA BOV ADULTO GR800+ S/V F CELTIC
00001386	FILETTO BOV ADULTO 6+ KG2,7 S/V F CELTIC
00001387	FILETTO BOV ADULTO 7+ KG3,2 S/V F CELTIC
00001388	FILETTO BOV ADULTO 8+ KG3,6 S/V F CELTIC
00001751	LOMBATA 3C BOV ADULTO KG12/15 F CELTIC
00001399	LOMBATA3CBOVADULTOKG12/15SVFCELTIC
00001621	LOMBATA3CBOVADULTOPORZKG13FCELTIC
00001752	LOMBATA 5C BOV ADULTO KG5 F CELTIC
00001610	LOMBATA 5C BOV ADULTO KG5 S/V F CELTIC
00001616	LOMBATA5CBOVADULTOPORZKG5FCELTIC
00001420	LOMBATA8COSTEBOVADULTO20/24KGCELTIC
00001394	MAGATELLOBOVADULTOKG2/4S/VFCELTIC
00001408	NOCE BOV ADULTO KG4/6 SV F CELTIC
00001120	REALESQUADBOVADULTOKG10S/VFCELTIC
00001392	ROASTBEEF BOV ADULTO 1/2 KG7 F CELTIC
00001395	SCAMONE BOV ADULTO KG3+ S/V F CELTIC
00001484	SOTTOFESA BOV ADULTO KG4/6 S/V F CELTIC
00001924	TOMAHAWKBOVADULTOINTKG10/12FCELTIC
00001393	TOMAHAWKBOVADULTOPORZKG1SVFCELTIC



TOMAHAWK



FILETTO



ENTRECOTE

COPERTINA SPALLA

REALE SQUADRATO

5COSTE SCALZ

LOMBATA 8C

Alimentazione: Foraggio Integrato con barbabietole da zucchero

Frollatura minima: 7/10 giorni in osso

Colore tipico: Rosso porpora

Marezzatura: ★★★★★

Finezza Grana: ★★★★★

Copertura: ★★★★★

**RAZZE** Holstain o Bianche e Nere.

**CARATTERISTICHE** Tori polacchi selezionati, di età inferiore ai 30 mesi. Le carni hanno una colorazione rosso scuro, sono tenere, considerando la tipologia di capo e di provenienza.

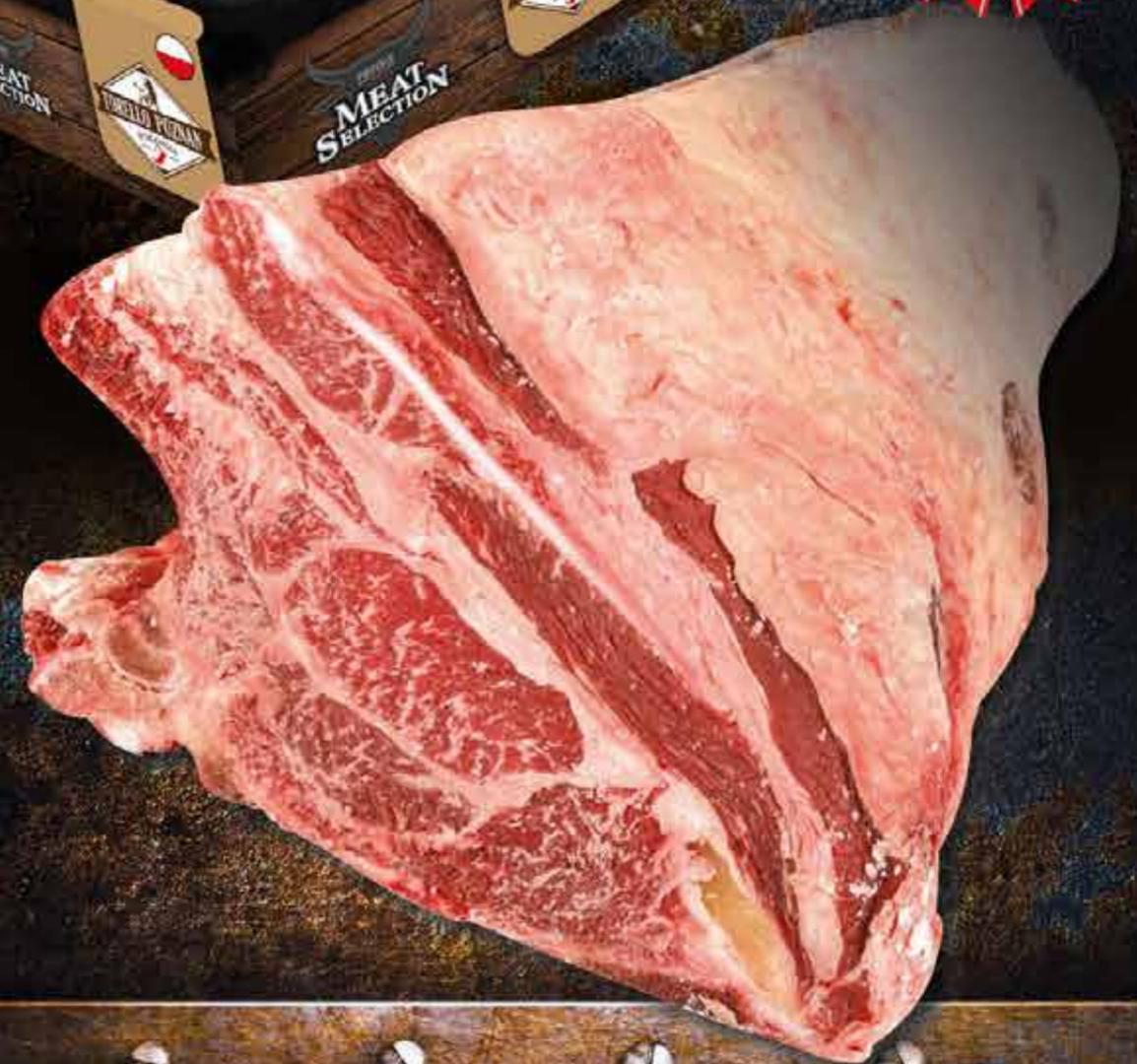
La selezione è fatta sui posteriori più pregiati e non su quelli destinati al circuito industriale del sottovuoto. Il sapore è intenso e deciso.

Questo marchio rappresenta l'offerta entry level dell'assortimento di carni bovine Pregis, con un focus più attento al contenimento dei costi a fronte di una qualità definita e stabile.



# TORELLO POZNAN

PROVENIENZA POLACCA



**ASSORTIMENTO**

00001739	CAMPANELLOBOVADULTOKG3S/VFPOZNAN
00001406	COPERTINASPALBOVADULTOKG3FPOZNAN
00001310	ENTRECOTEBOVADULTOKG3/4S/VFPOZNAN
00001735	FASCIAFESABOVADULTOKG3/4SVFPOZNAN
00050386	FASCIAFESA BOV ADULTOKG5S/VFPOZNAN
00001404	FESABOVADULTOC/COPKG8/11SVFPOZNAN
00001675	FESA BOV ADULTO PAD KG3 S/V F POZNAN
00001759	FESA BOV ADULTO PAD KG6/8 SV F POZNAN
00001862	FESONESPALLABOVADULTOKG4SVFPOZNAN
00001676	FILETTOBOVADULTOKG2,8/3,5SVFPOZNAN
00001315	FILETTO BOV ADULTO KG2,8+ S/V F POZNAN
00001746	LOMBATA 5C BOV ADULTO KG6+ F POZNAN
00000934	LOMBATA5CBOVADULTOKG6+S/VFPOZNAN
00001618	LOMBATA5CBOVADULTOPORZKG6FPOZNAN
00001321	LOMBATA 8C BOV ADULTO KG20+ F POZNAN
00001626	LOMBATA8CBOVADULTOPORZKG20FPOZNAN
00001753	LOMBATATBONEBOV ADULTOKG9FPOZNAN
00001611	LOMBATATBONEBOVADULTOKG9SVFPOZNAN
00001312	MAGATELLO BOV ADULTOKG3S/VFPOZNAN
00001680	MAGATELLOBOVADULTOPADKG3SVFPOZNAN
00001405	MUSCOLO BOV ADULTO KG2/3 S/V F POZNAN
00001402	NOCE BOV ADULTO KG5/6 S/V F POZNAN
00001347	PUNTASOTTBOVADULTOKG1,3S/VFPOZNAN
00001717	REALEBOVADULTOCUOREKG3S/VFPOZNAN
00001383	ROASTBEEFBOVADULTO1/2KG6+FPOZNAN
00001311	SCAMONE BOV ADULTO KG3/4 S/V F POZNAN
00001677	SCAMONEBOVADULTOPADKG3S/VFPOZNAN
00001771	SCAMONEBOVADULTOPORZKG3S/VFPOZNAN
00001403	SOTTOFESA BOVADULTOKG5+S/VFPOZNAN
00001491	SPINACINOBOVADULTOKG2/3S/VFPOZNAN
00001716	TOMAHAWKBOVADULTOKG1,2+S/VFPOZNAN



**TOMAHAWK**



**ENTRECOTE**



**MAGATELLO**



**SCAMONE**



**FILETTO**



**CAMPANELLO**



**LOMBATA 8C**

Alimentazione: insilato di erba, erba da pascolo, mais

Frollatura minima: 10/12 giorni

Colore tipico: Rosso luminoso

Marezzatura: ★★☆☆☆

Finezza Grana: ★★★★★

Copertura: ★★☆☆☆

**RAZZE** Incroci di razze pregiate tra Prim Holstein e Limousine, Angus o Hereford.

**CARATTERISTICHE** Si tratta prevalentemente di Scottone con macellazione intorno ai 17/20 mesi. La carne è caratterizzata da una pasta fine, tenera, facilissima al taglio, ma consistente e da una marezzatura sottile. Questo marchio, in concessione dal gruppo Bigard, rappresenta l'assortimento Pregis di carni Francesi di alta gamma. È un'esclusiva Pregis per il territorio Italiano. Le carni bretoni sono ormai considerate universalmente tra le eccellenze del comparto Bovino.



**EJENDU**

PROVENIENZA BRETAGNA

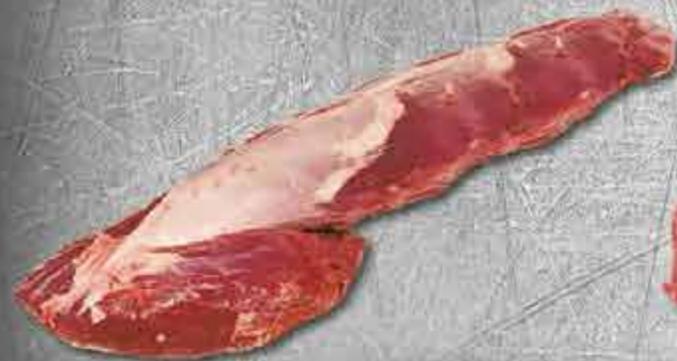


## UTILIZZO

Crudi, marinature e tartare, piastra e Barbecue diretto.

## ASSORTIMENTO

00002022	CAMPANELLO SCOTTONA KG3 S/V F EJENDU
00001930	ENTRECOTESCOTTONABREKG2/3SVFEJENDU
00002106	FASCIA FESA SCOTTONA KG4 S/V F EJENDU
00001928	FESA SCOTTONA BRE KG9/10 S/V F EJENDU
00002076	FESA SCOTTONA PAD KG4/5 S/V F EJENDU
00002153	FESETTA SCOTTONA BRE KG1,5 S/V F EJENDU
00001929	FILETTO SCOTTONA BRE KG3 S/V F EJENDU
00001775	LOMBATA 8C SCOTTONA BRE KG23 F EJENDU
00001932	MAGATELLOSCOTTONABREKG3S/VFEJENDU
00002020	MUSCOLO SCOTTONA KG2/3 S/V F EJENDU
00001931	NOCE SCOTTONA BRE KG6 S/V F EJENDU
00001934	PUNTASOTTSCOTTONABREKG2SVFEJENDU
00002148	REALE SCOTTONA BRE KG5 S/V F EJENDU
00001933	ROASTBEEFSCOTTONABREKG5/6SVFEJENDU
00001927	SCAMONESCOTTONABREKG4/5S/VFEJENDU
00001935	SOTTOFESA SCOTTONABREKG6S/VFEJENDU
00001936	SPINACINOSCOTTONABREKG1,5SVFEJENDU
00002184	TOMAHAWKSCOTTONABREKG5S/VFEJENDU



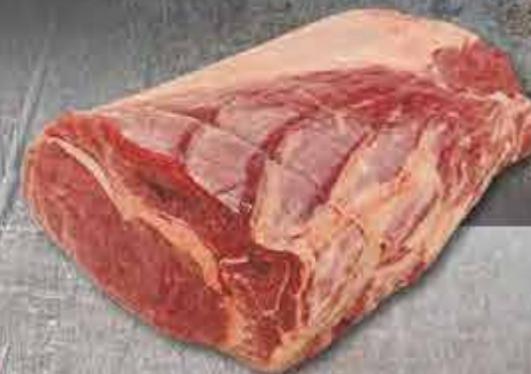
**FILETTO**



**ROASTBEEF**



**NOCE**



**ENTRECOTE**



**SCAMONE**



**FESA**



**LOMBATA 8C**

# PEZZATA BOEMA

PROVENIENZA TEDESCA

Alimentazione: Naturale, tipica delle zone di provenienza, erba, foraggi e mangimi

Frollatura minima: 8/10 giorni

Colore tipico: Rosso acceso e grasso bianco rosato

Marezzatura: ★★★★★

Finezza Grana: ★★★★★

Copertura: ★★★★★

**RAZZE** Pezzata Bianca e Rossa, di derivazione Simmental.

**CARATTERISTICHE** Le caratteristiche distintive sono quelle più apprezzate dai professionisti del settore: ottima copertura e decise infiltrazioni di grasso intramuscolare, preludio di un gusto deciso, che si mantiene comunque equilibrato per garantire il gradimento di un vasto pubblico.

Una nuova linea di carni Pregis marchiata Meat Selection, frutto della lunga esperienza di selezione che la nostra azienda ha maturato nel corso di decenni di attività a servizio della Ristorazione.



**ASSORTIMENTO**

00002321	CAMPANELLOSCOTTONAPEZZBOEMKG2,5SVF
00002327	ENTRECOTEBOVADULTOPEZZBOEMKG3,5SVF
00002317	FESA SCOTTONAPEZZBOEMC/COPKG10S/VF
00002325	FILETTO BOV ADULTO PEZZ BOEMKG3+ S/V F
00002314	LOMBATA8C5COTTONAPEZZBOEMKG18/22F
00002332	LOMBATA8C5COTTONAPEZZBOEMPORZKG20F
00002318	MAGATELLOSCOTTONAPEZZBOEMKG3S/VF
00002323	MUSCOLO SCOTTONA PEZZ BOEM KG2 S/VF
00002315	NOCE SCOTTONA PEZZ BOEM KG6,5 S/V F
00002320	PUNTA SOTTSCOTTONAPEZZBOEMKG1,5SVF
00002324	REALESCOTTONAPEZZBOEMCUOREKG4S/VF
00002326	ROASTBEEF3CBOVADULTOPEZZBOEMKG8SV
00002316	SCAMONESCOTTONAPEZZBOEMKG4/5S/VF
00002319	SOTTOFESASCOTTONAPEZZBOEMKG6/7S/VF
00002322	SPINACINOSCOTTONAPEZZBOEMKG1,5/2SVF



**ENTRECOTE**



**REALE**



**MAGATELLO**



**PUNTA SOTTOFESA**



**FILETTO**



**LOMBATA 8C**

# VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE: TRE RAZZE DI ASSOLUTA ECCELLENZA

**Allimentazione:** Allevamento prevalentemente al pascolo, naturale tipica delle zone di provenienza

**Frollatura minima:** 15/20 giorni

**Colore tipico:** Rosso acceso e grasso di colore bianco rosato

**Marezzatura:** ★★★★★

**Finezza Grana:** ★★★★★

**Copertura:** ★★★★★

**RAZZA** Chianina.

**CARATTERISTICHE** Derivata secondo alcuni dal Bos Primigenius (raffigurato nei graffiti delle caverne preistoriche), la Chianina risulta presente in Italia da oltre 2500 anni. Il "bove" chianino era molto apprezzato già dagli Etruschi e dai Romani che per il suo candido manto lo usavano nel corteo trionfale e per i sacrifici alle divinità. Il suo nome deriva dalla Val di Chiana, area in cui da sempre è allevata. Oggi è presente in Toscana, Umbria, Lazio ed in misura minore anche in altre regioni. La Chianina è riconoscibile dal manto bianco-porcellana, dalla pigmentazione nera del musello e della lingua, dalla testa leggera ed elegante con corna brevi, dal tronco lungo e cilindrico con dorso e lombi larghi e dagli arti più lunghi che nelle altre razze: è, infatti, il bovino più grande del mondo. Tra le razze bovine tutelate dal Consorzio, la Chianina è forse quella che gode oggi di un'immagine più nobile ed affermata, grazie anche alla fama che si è saputa conquistare con il mito gastronomico della "fiorentina".

**UTILIZZO** Prevalentemente griglia e BBQ.



PREGIS  
**MEAT  
SELECTION**

00001251  
LOMBATA 8C BOV ADULTO CHIANINA IGP  
KG 30+ F

# VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE: TRE RAZZE DI ASSOLUTA ECCELLENZA

**Alimentazione:** Allevamento prevalentemente al pascolo, naturale tipica delle zone di provenienza

**Frollatura minima:** 15/20 giorni

**Colore tipico:** Rosso acceso e grasso di colore bianco rosato

**Marezzatura:** ★★★★★

**Finezza Grana:** ★★★★★ / ★★★★★

**Copertura:** ★★★★★

**RAZZA** Marchigiana.

**CARATTERISTICHE** La storia della razza Marchigiana inizia verso la metà del XIX secolo quando gli allevatori marchigiani incrociarono il bovino podolico autoctono con tori Chianini per ottenere una razza con maggior attitudine al lavoro e alla produzione di carne. Dopo un ulteriore incrocio con la razza Romagnola agli inizi del XX secolo, la statura del bovino Marchigiano si abbassò e ciò rese la razza adatta al lavoro nei campi. Ricoperto da un pelo corto, bianco e liscio, con sfumature grigie sulle spalle, l'avambraccio e le occhiate, il bovino Marchigiano si riconosce per la cute pigmentata, la testa possente ma leggera, il collo corto, gibboso nei maschi, con giogaia ridotta e lo sviluppo armonico delle varie regioni somatiche. Ottima produttrice di carne, sia in termini di resa al macello che di qualità (leggermente rosate o con grana fine), la Marchigiana viene oggi allevata in tutta l'Italia centrale.

**UTILIZZO** Prevalentemente griglia e BBO.



PREGIE  
**MEAT  
SELECTION**

00001250  
LOMBATA BC BOV ADULTO MARCHIG IGP  
KG30 + F

# VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE: TRE RAZZE DI ASSOLUTA ECCELLENZA

Alimentazione: Allevamento prevalentemente al pascolo, naturale tipica delle zone di provenienza

Frollatura minima: 15/20 giorni

Colore tipico: Rosso acceso e grasso di colore bianco rosato

Marezzatura: ★★★★★

Finezza Grana: ★★★★★

Copertura: ★★★★★

**RAZZA** Romagnola.

**CARATTERISTICHE** Discende da ceppo Podolico, allevata inizialmente solo in Romagna, successivamente si è diffusa in alcune zone delle province di Rovigo, Padova, Venezia e Verona. Di aspetto imponente e massiccio, presenta una testa piccola con occhi grandi ed un mantello grigio chiaro o appena brizzolato nelle femmine adulte, più scuro nel toro. Corna lunghe, nere in punta.

Più piccola di Chianina e Marchigiana, ma con pesi simili. E' originariamente a duplice attitudine: carne e lavoro. Oggi è selezionata solo per la carne, che risulta di ottima qualità e di grana più grossolana e rustica di quella della Marchigiana e soprattutto della Chianina, ma con un sapore più pronunciato.

**UTILIZZO** Prevalentemente griglia e BBO.



00001249  
LOMBATA 8C BOV ADULTO ROMAGNOLA IGP  
KG 30 + F

**Alimentazione:** Il Wagyu viene alimentato prevalentemente con cereali (mais, riso ed orzo), erba di pascolo e fieno di riso, che contribuisce al tipico colore bianco del grasso e al colore marmorizzato della carne.

A volte vengono incluse nell'alimentazione anche trebbie di birra ovvero amidi, proteine non solubili e crusca dell'orzo che escono dalla produzione di birra.

**Frollatura minima:** in media 3/4 settimane

**Colore tipico:** Rosso vivo

**Marezzatura:** ★★★★★

**Finezza Grana:** ★★★★★★

**Copertura:** ★★★★★★ / ★★★★★★

**RAZZA** Wagyu.

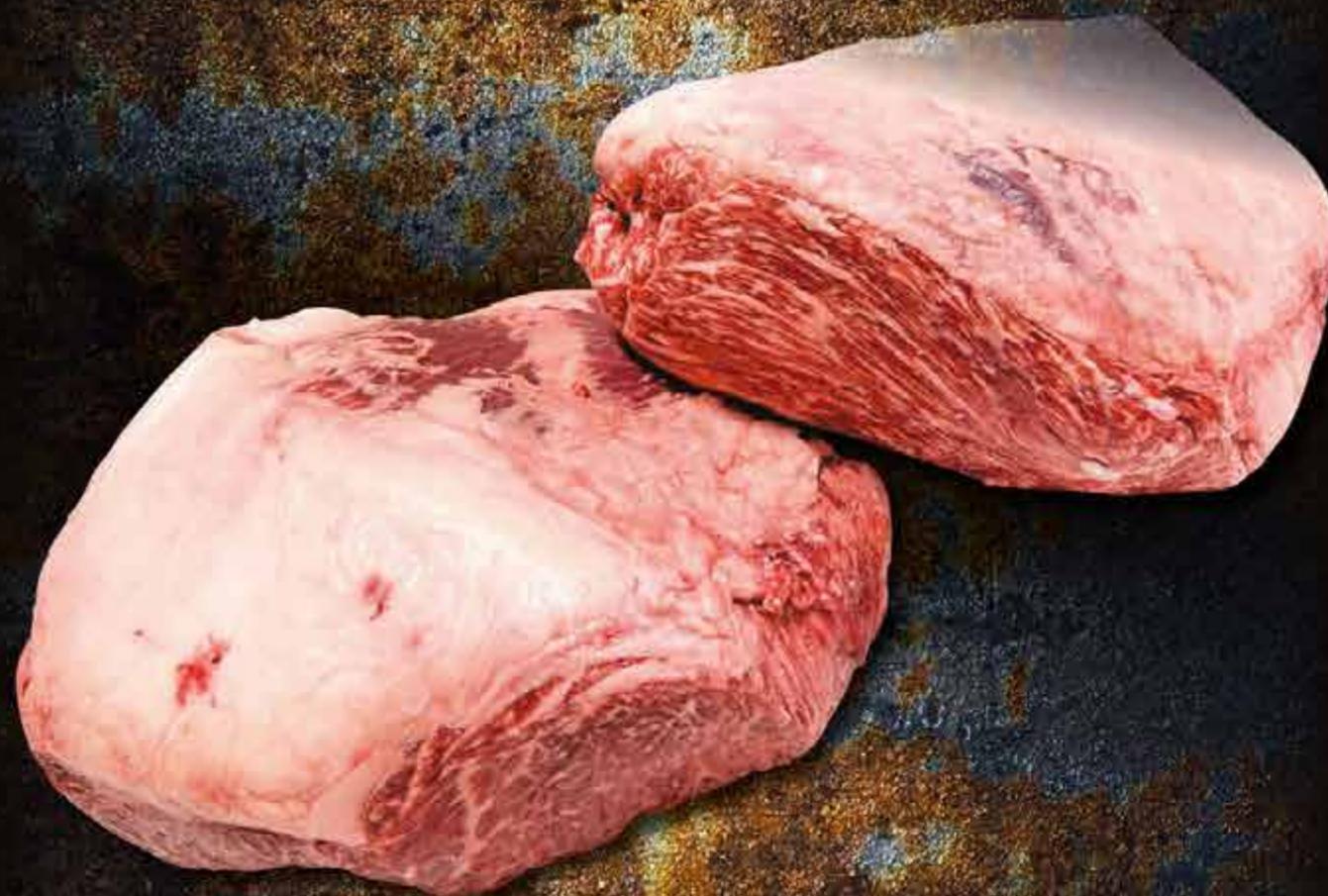
**CARATTERISTICHE** Una selezione dedicata agli intenditori, che punta sulla Qualità Assoluta e che propone oggi un assortimento composto da Entrecôte, Scamone con Picanha, Reale e Roastbeef di Wagyu allevato nelle prefetture di Gifu e Gunma e, per alcuni tagli, a Hida, località rurale universalmente riconosciuta come la patria del miglior Wagyu al mondo, superiore anche al notissimo Kobe.

Il grasso è bianco e pastoso, la copertura è molto importante, ma è la marmorizzazione a destare meraviglia.



# WAGYU

PROVENIENZA GIAPPONE:  
PREFETTURE DI GIFU E GUNMA



## UTILIZZO

La tradizione giapponese vorrebbe che il Wagyu fosse tagliato in fette molto sottili, tanto da sciogliersi letteralmente in bocca senza masticare.

I piatti tipici del Sol Levante a base di queste carni preziose sono:

**Sukiyaki** (cottura su un piatto di ghisa incandescente con salsa di soia, zucchero e saké dolce)

**Shabu-shabu** (cottura e servizio in un brodo leggero)

**Gyudon** (cottura e servizio in brodo accompagnata da Saké dolce, Salsa di soia e cipolla)

**Seiromushi** (cottura a vapore assieme a verdure)

**Teppanyaki** (cottura alla piastra)

PRECIS  
**MEAT  
SELECTION**

## ASSORTIMENTO

00002245	ENTRECOTEBOVADULTOWAGKG1,5/3SVFJP
00002246	ROASTBEEFBOVADULTOWAGKG2/3S/VFJP
00002285	REALEBOVADULTOWAGCUOREKG6/8SVFJP
00002286	SCAMONE+PUNTABOVADULTOWAGKG9SVFJP



**ROASTBEEF**



**ENTRECOTE**



**REALE**



**SCAMONE+PUNTA**

Alimentazione: Prevalentemente al pascolo, erba e foraggi.  
Finissaggio con mais e cereali, che garantisce ottime coperture e generose marezzature

Frollatura minima: 8/10 giorni

Colore tipico: Rosso intenso

Marezzatura: ★★★★★ / ★★★★★★

Finezza Grana: ★★★★★★

Copertura: ★★★★★★

**RAZZA** Aberdeen Angus.

**CARATTERISTICHE** Tutte le varietà di Angus presentano caratteristiche simili a livello di gusto e morbidezza. La marezzatura della carne e le sottili venature di grasso che si sciolgono durante la cottura, rendono la carne di Angus scozzese, morbida e delicata, dal sapore intenso e tendente al dolce. Riconosciuta in tutto il mondo come una delle migliori carni bovine (insieme alla razza giapponese Wagyu), è da qualche anno entrata di diritto tra le carni preferite dai ristoratori italiani, che ne sanno esaltare gusto e consistenza in mille modi: dalla classica griglia fino alla tartare. La carne di Angus è, infatti, una delle più duttili, grazie alla sua delicatezza e morbidezza.

È una razza antichissima autoctona con marchio IGP, tra le più celebri al mondo. Originaria della contea di Aberdeen nel nord-est della Scozia, ha il caratteristico manto nero ed è priva di corna.

Carni con buona copertura e dall'eccellente texture, gusto intenso con colore rubino scuro.



# ABERDEEN ANGUS IGP

PROVENIENZA SCOZZESE

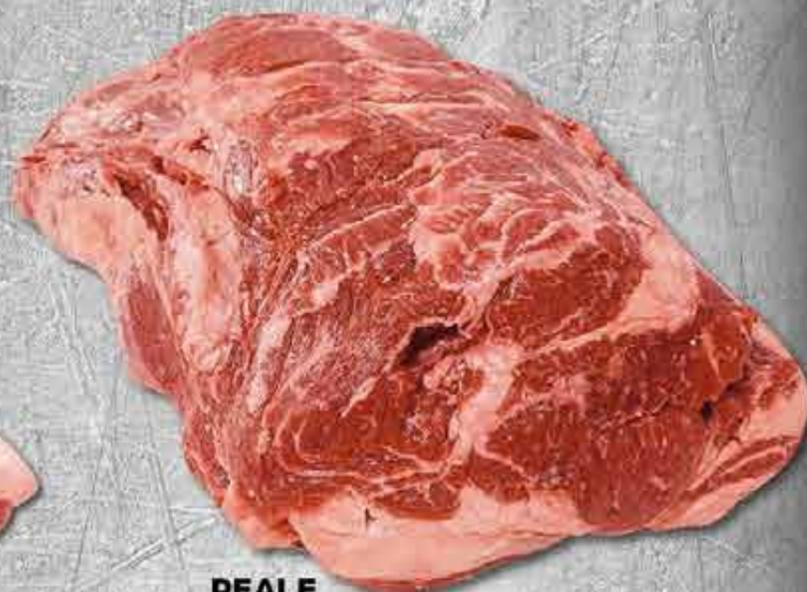


**ASSORTIMENTO**

00002174	7COSTESCALZBOVADULTOABERDKG5/7FUK
00002234	ASADOANTBOVADULTOABERDKG10S/VFUK
00002202	BAVETTA BOV ADULTO ABERD KG1+ S/V F UK
00002233	BRISKET BOV ADULTO ABERD KG6/8 S/V F UK
00002161	LOMBATA8CBOVADULTOABERDKG23/25FUK
00002172	LOMBATA8CBOVADULTOABERDPORZKG24F
00002173	LOMBATATBONEBOVADULTOABERDKG9FUK
00002164	PUNTA SOTTBOVADULTOABERDKG2S/VFUK
00002163	REALEBOVADULTOCUOREABERDKG7SVFUK
00002160	ROASTBEEFBOVADULTOABERDKG6/7SVFUK
00002165	SCAMONEBOVADULTOABERDCUOREKG3FUK



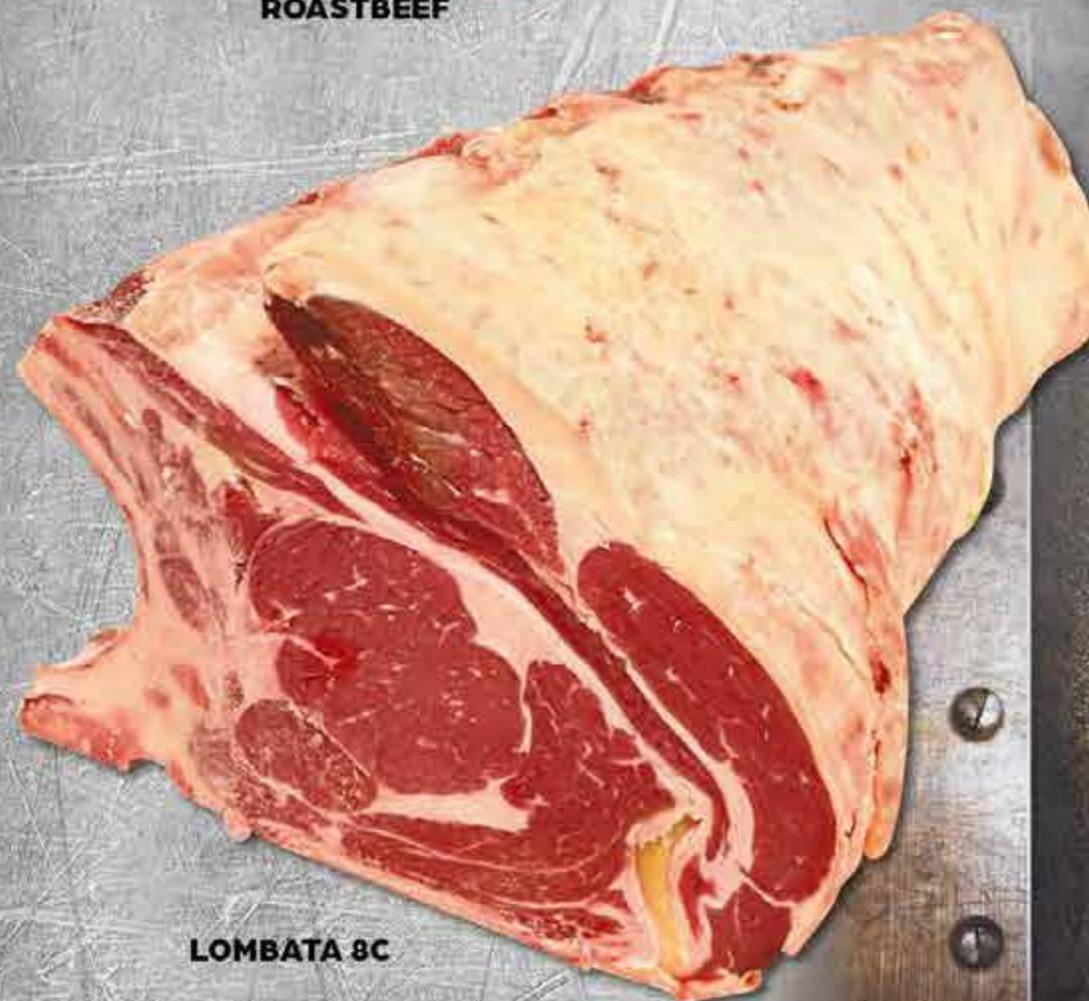
**PUNTA SOTTOFESA**



**REALE**



**ROASTBEEF**



**LOMBATA 8C**

# VACCA GUTREI

PROVENIENZA SPAGNOLA



Alimentazione: Foraggio da pascolo con mais e proteine a fine ciclo vita

Frollatura minima: 20 giorni in osso

Colore tipico: Rosso porpora Intenso

Marezzatura: ★★★★★

Finezza Grana: ★★★★★

Copertura: ★★★★★

**RAZZE** Charre, Pinte, Incroci galiziane.

**CARATTERISTICHE** Vacche di razze spagnole macellate oltre i 4 anni di età. Il taglio lombata tipo "roma" con costola alta dà forma ad un prodotto per veri intenditori di carne e amanti dell'estremizzazione del gusto. Lombate molto pesanti, sopra i 30kg, grana grossolana e marezzatura regolare e importante.

Il colore della carne è rosso scuro e del grasso giallo scuro.

**UTILIZZO** Prevalentemente griglia e BBQ.



00001689

LOMBATA 8C BOV ADULTO GALIZ EX KG30 F SP

00001703

LOMBATA 8C BOV ADULTO GALIZ EX KG25 F SP

# SCOTTONA SASHI

PROVENIENZA FINLANDESE



Alimentazione: Erba, licheni, finissaggio a mais

Frollatura minima: 10 giorni in osso

Colore tipico: Rosso rubino

Marezzatura: ★★★★★

Finezza Grana: ★★★★★

Copertura: ★★★★★

**RAZZA** Ayrshire.

**CARATTERISTICHE** Si tratta di una scottona (quindi animale giovane che non ha mai partorito) di razza Ayrshire sotto i 30 mesi. Forma regolare, grasso bianco, grana piuttosto fine e infiltrazione comunque marcata. Per il cliente importante che si vuole differenziare con un prodotto nuovo ed esclusivo, adattabile a diversi consumatori. La variante Extra (o Diamond) è invece la fuoriserie delle scottoni: la marezzatura diventa ancora più importante e di conseguenza l'intensità di sapore che deriva dal grasso. Una nota dolce sul finale è conferita dal finissaggio.

**UTILIZZO** Prevalentemente griglia e BBQ.



00001540

LOMBATA 8C SCOTTONA KG15+ F FI

00001514

LOMBATA 8C SCOTTONA EXTRA KG16+ F FI

**Alimentazione:** Erba, licheni, finissaggio a mals e mangini proteici

**Frollatura minima:** 10 giorni

**Colore tipico:** Rosso porpora intenso

**Marezzatura:** ★★★★★

**Finezza Grana:** ★★★★★

**Copertura:** ★★★★★

**RAZZA** Ayrshire.

**CARATTERISTICHE** Si tratta di vacca (che a differenza della scottona ha compiuto il suo ciclo riproduttivo) di razza Ayrshire sopra i 35 mesi. A fine ciclo di vita gli animali vengono re-installati e nutriti con alimenti ad alto contenuto proteico, al fine di riprendere forma e consistenza dei tessuti. Rispetto alla scottona ha forma meno regolare, grasso giallo paglierino, grana meno fine e più scura con infiltrazione molto marcata. Adatta al cliente curioso che si vuole differenziare con un prodotto per palati esigenti. La variante Extra (o Diamond) è invece la super marezzata.

**UTILIZZO** Prevalentemente griglia e BBQ.



# VACCA SASHI

PROVENIENZA FINLANDESE



00002193  
LOMBATA 8C BOV ADULTO KG22+F  
CHOCO SASHI

00001521  
LOMBATA 8C BOV ADULTO KG22+ F  
FI SASHI

# PEZZATA ROSSA

PROVENIENZA ITALIA

Alimentazione: Erba da pascolo e insilato di erba

Frollatura minima: 10/15 giorni

Colore tipico: Rosso vivo

Marezzatura: ★★★★★

Finezza Grana: ★★★★★

Copertura: ★★★★★

**RAZZA** Pezzata Rossa Italiana.

**CARATTERISTICHE** Animali provenienti dai pascoli del Friuli e del Veneto, originariamente incrociati con razza Simmenthaler, sono diffusi in tutto il mondo con variazioni di ceppo locali.

Gli animali italiani sono tipicamente nutriti a erba ed insilati, e macellati sopra i 24 mesi.

Caratterizzata da grana piuttosto fine, questa carne ha grasso bianco e ottima infiltrazione che conferiscono un sapore intenso e originale.

Si tratta di manzarde che mantengono bene la forma e si prestano a frollature lunghe.

**UTILIZZO** Griglia, BBO ed ulteriore maturazione in Dry- Age



00002298  
LOMBATA 8C BOV ADULTO  
PEZ ROS KG20+ F IT

# PRUSSIAN BLACK

PROVENIENZA TEDESCA E POLACCA

Alimentazione: Foraggio e insilati, finissaggio proteico

Frollatura minima: 15/20 giorni in osso

Colore tipico: Rosso rubino intenso

Marezzatura: ★★★★★

Finezza Grana: ★★★★★

Copertura: ★★★★★

**RAZZE** Holdstein e Simmenthaler.

**CARATTERISTICHE** Vacche Holdstein e Simmenthaler di origine tedesca e polacca, di età sempre superiore ai 30 mesi. Caratteristiche simili alla Sashi finlandese, con pasta più fine caratteristica dell'Holdstein verso la Ayrshire. Le pezzature sono leggermente più grandi, altra caratteristica della razza. Il colore della carne tendente al rubino scuro e grasso sempre giallo paglierino, ottima copertura e infiltrazione.

**UTILIZZO** Prevalentemente griglia e BBQ.



00002166  
LOMBATA 8C BOV ADULTO KG25+ F  
EU PRUS.BL

# IL GRASSO E LA FROLLATURA DELLA CARNE BOVINA

## IL GRASSO

Il gusto della carne, che assaporiamo dopo la cottura, deriva principalmente dalla quantità, dal tipo e dalla collocazione del grasso. Quello che si infiltra nei muscoli è tecnicamente indicato alternativamente con tre termini: venatura, marezzatura e prezzemolatura. Non si tratta di sinonimi, ma ognuno evidenzia una concentrazione di grasso diversa. La venatura indica una semplice "vena" di grasso che attraversa le fibre. La marezzatura sottintende una vena più consistente e ondulata (come l'increspatura delle onde del mare, da cui prende il nome) mentre la prezzemolatura indica la presenza di chiazze di grasso che assomigliano a quelle presenti negli insaccati come la mortadella. La predisposizione di una razza bovina a sviluppare grasso è sicuramente fondamentale, ma anche le tecniche di allevamento giocano un ruolo importante nello sviluppo sia del grasso di copertura che di quello intramuscolare, principale responsabile del sapore e della succulenza di un taglio di carne. Ad esempio il manzo della razza Wagyu sviluppa una produzione di grasso intramuscolare che, unita a diete e sistemi di allevamento particolari, dà vita ad una delle varietà bovine più pregiate del mondo.



## FROLLATURA O MATURAZIONE

Una buona frollatura può arricchire di sapore ed aromi, oltre che di tenerezza e succulenza anche carni dalle caratteristiche qualitative mediocri. In breve, un periodo di riposo delle carni, prevalentemente in osso, in luoghi con determinate caratteristiche "ambientali" (areazione, temperatura ed umidità in primis) permette di guadagnare in gusto e digeribilità.

Dopo l'abbattimento del capo bovino, le sue carni non sono immediatamente edibili, ma deve trascorrere un tempo variabile durante il quale le carni maturano e diventano progressivamente adatte al consumo.

Alcuni processi chimici naturali, legati alla trasformazione delle catene proteiche contenute nei muscoli del capo abbattuto, grazie ad enzimi e microrganismi presenti nelle carni, agiscono sulle proteine, determinando un aumento di morbidezza, succosità e sapore.

La carne che contiene meno tessuto connettivo, come i tagli posteriori e in particolare quelli della zona lombare, sarà più tenera e adatta a cotture leggere come la grigliatura, che non è in grado di sciogliere il collagene. I tagli anteriori e provenienti da muscoli che lavorano molto, più ricchi di tessuto connettivo, saranno più adatti per essere cotti a lungo, in modo tale da sciogliere il collagene e ammorbidire così la carne (ad esempio lo spezzatino e i tagli da bollito).

## METODI DI FROLLATURA

I metodi di frollatura o maturazione più diffusi sono due: **Dry-aging** e **Wet-aging**

Il **Dry-aging**, o "maturazione a secco", è un periodo di frollatura a temperatura controllata, realizzato per mezzo di lampade UV e ventilazione forzata. Il risultato è una lenta e superficiale disidratazione dei tagli in maturazione, prevalentemente lombate.

Durante il processo di **Dry-Aging** la carne cede fino al 30% di liquidi. Perdita che si traduce in una concentrazione del sapore che il glutammato naturale presente nella carne bovina esalta, stimolando la percezione del cosiddetto quinto gusto percepibile dal palato umano (dolce, acido, salato e amaro), l'**Umami**.

Un effetto collaterale indesiderato della maturazione a secco è la notevole quantità di scarto. La superficie esposta alla ventilazione forzata si disidrata, il colore vira verso il nero, possono formarsi muffe simili a quelle



presenti durante l'affinamento del formaggio. Pertanto, prima di poter lavorare il taglio e servirlo ai clienti è necessario un accurato lavoro di trimming, ovvero di rasatura esterna, per rimuovere la superficie del taglio che avrebbe sapore, aspetto e odore decisamente sgradevoli.

Molto diffuso, anche in Italia, è un metodo di frollatura alternativo. Consiste nella conservazione della carne in luoghi refrigerati all'interno di sacchetti sottovuoto. I mutamenti che intervengono sono sempre dovuti ad enzimi, ma anche ad alcuni ceppi batterici. L'obiettivo è sempre quello di accrescere sapore e tenerezza della carne, ma i livelli raggiunti non sono paragonabili al **Dry-Aging**. Di converso c'è un vantaggio innegabile: la chiusura ermetica del sacchetto che contiene il taglio in maturazione scongiura la perdita di liquidi rendendo il **Wet-Aging** più conveniente del **Dry-Aging**, dal momento che gli scarti sono minori. Anche i tempi di maturazione sono decisamente più brevi.





AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE  
**PREGIS**



## I LABORATORI CARNI PREGIS

sono all'avanguardia in tema di attrezzature per il sezionamento e la preparazione, così come per il confezionamento dei prodotti.

Operatori formati ed esperti lavorano con cura carni di pregio, arricchendo di ulteriore valore aggiunto materie prime di assoluta eccellenza.

Elevati standard igienici e di conservazione garantiscono qualità, salubrità e sicurezza alimentare, osservando scrupolosamente tutte le normative di settore. Ma oltre a tecnologia, sicurezza e competenza l'elemento chiave dell'eccellenza delle nostre carni è la **Passione**, che ogni giorno anima l'attività dei nostri addetti.





[www.pregis.it](http://www.pregis.it)

