



Amadori

Amadori, proteine buone per tutti





I NUMERI CHIAVE



18 Stabilimenti di filiera





16 Centri di distribuzione





Fondata nel 1969, Amadori oggi è uno dei principali leader nel settore agroalimentare italiano. Da sempre specialista nel settore avicolo, propone oggi un'offerta variegata e innovativa nel campo delle diverse proteine, bianche, rosa e verdi.

Alla base del suo successo, la filiera integrata e controllata: Amadori fonda la parte più importante delle proprie attività sulla gestione completa della filiera del pollo e del tacchino, occupandosi dell'intero ciclo produttivo nel rispetto di elevati standard di controllo, tracciabilità e qualità.

Si impegna così a **prendersi cura di tutto**, dalle materie prime alla tavola, dall'ambiente alle persone, con attenzione particolare ai suoi **circa** 9.000 collaboratori.

Amadori è infatti un'impresa costruita su valori forti e condivisi, che si distingue per la passione per il lavoro, la qualità, la trasparenza, la capacità di valorizzare la tradizione e di fare innovazione.

È così che si muove ogni giorno per andare incontro all'evoluzione dei gusti e della cultura alimentare di consumatori e consumatrici e portare in tavola il piacere di arricchire di sapore ogni momento con i suoi prodotti appetitosi e versatili, ideali per chi cerca un'alimentazione varia ed equilibrata e mette la qualità al centro delle proprie scelte.

La gamma, il piacere della scelta





Per chi ama vivere con gusto, per chi ama tenersi in forma a ogni età, per chi ama i grandi classici in cucina, per chi ama sperimentare ai fornelli, per chi ama assaporare un momento tutto per sé, per chi ama condividere le idee più stuzzicanti, Amadori c'è.

Con la sua vasta scelta di prodotti freschi e surgelati di qualità, è facile trovare il piatto giusto per ogni occasione, spaziando tra diverse fonti proteiche, anche vegetali, e contando sulla sicurezza di un'organizzazione industriale, commerciale e logistica efficiente e tecnologica, in grado di rispondere alle richieste del maggior numero di punti vendita nei tempi più rapidi.

Amadori garantisce così la massima soddisfazione sia a chi propone la sua offerta a banco sia a chi la sceglie da portare in tavola.

Indice



Amadori BIO	6	Specialità Cotte	52
II Campese	10	Specialità con verdure	54
Qualità 10+	14	Veggy	56
Qualità 10+ pollo	16	Arrosti	60
Qualità 10+ tacchino	22	Wurstel	64
Qualità 10+ elaborati	24	Tradizionali	70
Qualità 10+ impanati	25	Altri avicunicoli	78
Tocco da Chef	26	Uova	82
Specialità crude	28	Surgelati	90
Specialità crude di suino	38	Mister Meat	106
Buona Domenica	40	Prodotti Halal	126
Impanati	44	Corte Antica	132

Amadori





Per chi ama le scelte di alta qualità, il pollo Amadori Bio è 100% italiano, allevato senza uso di antibiotici, libero di razzolare all'aperto e alimentato con legumi e cereali come grano, mais, sorgo e soia provenienti esclusivamente da agricoltura biologica. È disponibile nei più ricercati tagli tradizionali e in gustose specialità crude, come hamburger e polpettine.











































Pollo busto fr a x2 Bio cf							
	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)	
16825	2633235000000	3,2	1	2	6,4	10	

Referenze sottovuoto							
	Descrizione articolo	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)	
16806	Pol petto a lobi dis sv BIO	1,8	4	2	3,6	20	
16808	Pol coscia sv BIO	2,4	5	2	4,8	20	
16858	Pol spezzatino sv BIO	1,5	83	2	3	15	
16810	Pol fusi sv BIO	2,1	10	2	4,2	20	
16813	Pol busto scos x 4	12	4	1	12	12	
16809	Pol sovra sv Bio	2,8	10	2	5,6	20	
16807	Pol petto fette sv Bio	1	10	2	2	20	





IL CAMPESE AMADORI ECCELLENZA ITALIANA

Il Campese nasce nel 2001 da un'intuizione di Francesco Amadorl e rappresenta oggi una filiera d'eccellenza. Si tratta di un pollo allevato all'aperto e senza l'uso di antibiotici. Viene allevato in territori particolarmente favorevoli caratterizzati da dolci colline e clima mite. Ha una dieta vegetale e bilanciata a base di mais, grano, orzo, altri cereali e soia. Rigorosamente senza OGM. Il Campese è libero di razzolare in ampi spazi aperti e ricchi di vegetazione, sviluppando così una muscolatura delineata e consistente che dà origine ad un gusto riconoscibile. La sua carne è infatti soda e saporita ed ha un'ottima resa in cottura.

CARNE SODA E SAPORITA
SENZA USO DI ANTIBIOTICI

Il Campese





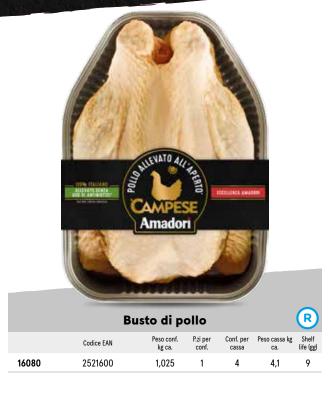






















Il Campese

















	Cosciotto x3					(M)
	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)
76366	XXX	XXX	XXX	4	XXX	XXX

266	Pol coscia ma	ax II Cai	mpese	Papri	ika	
	EAN Code	Approx. package kg	Pieces per package	Packages per carton	Approx. carton weight (kg)	Shelf life (days)
76375	XXX	XXX	XXX	X	XXX	XXX



	Alette Cotte Campese 1 kg td							
	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)		
41306	1654950000000	1	29	4	4	17		



Il Campese



























Amadori

QUALITÀ 10

Un'ampia gamma di prodotti a base di pollo e tacchino 100% italiani, alimentati con mangime NO OGM e vegetale e allevati senza uso di antibiotici: la linea Qualità 10+ comprende tante proposte, dai tagli classici più richiesti agli elaborati pronti in pochi minuti, pratici e appetitosi, per incontrare ogni desiderio di gusto, servizio e creatività in cucina con un menù all'insegna del benessere.















PESO FISSO





Alimentazione vegetale NO OGM









PESO FISSO



















PESO FISSO



PESO FISSO



PESO FISSO

























































































































16050

nr 2266270000000

Pol busto sez.x6 10+fra								
	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)		
16141	-	11,4	6	1	11,4	12		



Pol busto 1300 10epiu'

16108

Pollo Qualità 10+ sottovuoto							
	Descrizione	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)	
16180	Pol petto dis sv 10+ AF	1,2	5	2	2,4	20	
16565	Pol petto fette sv 10+ AF	1	10	2	2	20	
16181	Pol coscia sv 10+ AF 255-295 g	2,75	10	2	5,5	20	
16183	Pol sovracos sv 10+ AF 150-180	1,32	8	3	3,96	20	
16182	Pol fusi sv 10+ AF 140-170 g	1,24	8	3	3,72	20	



1,33

9

11,97

Qualità 10+ **Tacchino**

















ALLEVATO SENZA USO DI ANTIBIOTICI

Alimentazione vegetale NO OGM









Qualità 10+ Tacchino



















Tacchino Qualità 10+ sottovuoto							
	Descrizione	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)	
16187	Tac f fesa 10epiu' fr af sv	2,1	1	4	8,4	20	
16563	Tac fesa a lobi dis sv 10+ AF	2	2	2	4	20	
16564	Tac fesa fette sv 10+ AF	1	10	2	2	20	





Qualità 10+ Specialità crude





















Qualità 10+ **Impanati**



















Alimentazione vegetale NO OGM











Amadori Toccoda Chef

Per chi ha sognato almeno una volta di essere chef, basta un tocco!

Grazie alla linea Tocco da Chef, realizzare un piatto gourmet è un gioco da ragazzi:
ogni kit, con petto di pollo Qualità 10+ già tagliato abbinato a condimenti pronti
confezionati in comode bustine, da dosare a piacere, permette di preparare un piatto
sano, gustoso, originale e naturale in soli 10 minuti.



Tocco da Chef























Amadori

Specialità Crude

Tutti ai fornelli con il sorriso! Con le specialità crude Amadori, le ricette più apprezzate della tradizione gastronomica italiana incontrano gli stili di vita moderni. Spiedini, polpettine, salsicce classiche e "pops", hamburger, macinato, rollé e tante altre bontà pronte e veloci da cuocere in padella, alla griglia o in forno: la scelta è davvero ampia per realizzare piatti gustosi in perfetta armonia con i ritmi di oggi e con le più svariate preferenze.



Cuoci e gusta!



















































































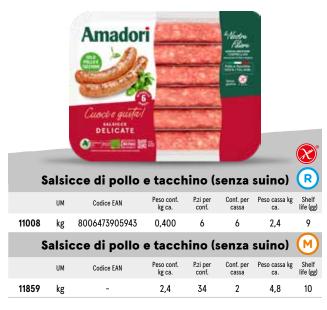














































































































Fagottini di pollo							M
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)
10897 PRZ	kg	2265250000000	1,170	9	4	4,680	10
10833	kg	-	1,170	9	4	4,680	10
10780	kg	2522140000000	0,78	6	7	5,46	10









Amadori

Specialità crude di suino



Cuoci e gusta!

La selezione di prodotti pronti da cuocere Amadori a base di carne di suino è ideale per chi ama il classico sapore delle grigliate in compagnia ma anche per arricchire di gusto primi e contorni, realizzando ragù e ripieni di vario genere.



Specialità crude di suino

























Amadori

Buona Domenica

Tra le specialità gastronomiche Amadori, la linea dei polpettoni Buona Domenica è perfetta per arricchire la giornata con un tocco di golosità senza impazzire ai fornelli. Diverse le ricette tra cui scegliere: la classica, quella con ricotta e spinaci o con verdure e formaggio, per chi ama i sapori delicati, quelle dal gusto rustico, con speck e formaggio oppure con scamorza e porcini, quelle con ingredienti ricercati, con tartufo, o con pecorino romano DOP e carciofi, oppure ancora con grana padano DOP e radicchio rosso.

Tutte le proposte sono pronte da infornare o da cuocere in padella. E la festa è servita!



Buona Domenica























Buona Domenica























Buona Domenica





















Amadori

Impanati

Appetitosi, stuzzicanti e pronti in pochi minuti al forno, in padella o con la friggitrice ad aria: i prodotti impanati Amadori sono speciali per dare gusto e allegria a ogni momento.

Tra le cotolette, le Ortaiole, i cordon bleu, il Gran Burger e le Birbe con i loro vari e divertenti formati snack, c'è solo l'imbarazzo della scelta per portare la festa in tavola.

E per rendere tutti felici, ci sono anche diverse panature tra cui spaziare, da quella classica

a quelle più particolari, di riso, cornflakes o mais, che caratterizzano alcuni prodotti. la Nostra Filiera Pollo, tacchino e suino 100% ITALIANI































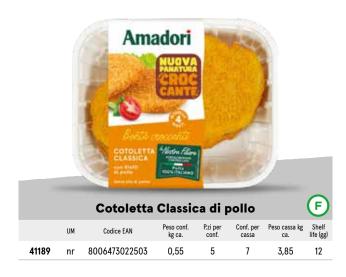






































































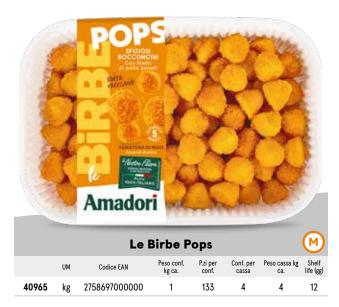












































Amadori

Specialità cotte

Pratiche, veloci e versatili, le specialità cotte Amadori sono pronte da scaldare in 2 minuti e da abbinare ai propri ingredienti preferiti per preparare in un batter d'occhio le ricette più appetitose. Spaziando tra la delicata tagliata, l'etnico kebab e le sfiziose alette di pollo, è più facile che mai portare in tavola insalate leggere, piatti unici o golosi secondi sulla stessa lunghezza d'onda dei ritmi di vita moderni.



Specialità cotte



























Amadori

Specialità con verdure



Pronte in pochi minuti,
uniscono in modo armonico
le proprietà nutrizionali
delle carni bianche e delle
verdure e sono pensate per
chi cerca prodotti di qualità,
fonte di proteine e fibre, per
un'alimentazione sana ed
equilibrata.



Specialità con verdure

















100% polfo italiano!

Amadori VEGGY

CON LEGUMI 100% ITALIANI

LA LINEA DAL GUSTO SORPRENDENTE! BUONA, INNOVATIVA E CON IL CUORE VEGETALE!

Un'esperienza sorprendente, tutta da assaporare. Con la linea Veggy Amadori porta in tavola una scelta di prodotti a base di proteine verdi, ideali per una dieta varia, gustosa ed equilibrata.

Ci sono Le Birbe Veggy, tenere e stuzzicanti, il Veggy Burger, succoso e morbido, le Cotolette Veggy, sfiziose e fragranti e le Polpettine Veggy, golose e irresistibili: tutte le ricette sono senza soia aggiunta, con legumi da filiera 100% italiana e disponibili sia fresche che surgelate.

Per il piacere di mangiare bene, per il desiderio di variare, per la voglia di sperimentare.

Veggy







2024



















*La ricetta non contiene soia come ingrediente. Può però essere presente in tracce negli altri ingredienti utilizzati.











































Amadori

Arrosti

Per chi fa attenzione al benessere e ricerca al tempo stesso gusto, qualità e servizio, la gamma di arrosti cotti Amadori è la risposta giusta! A fette e in trancetti, di coscia o fesa di tacchino e di petto di pollo, gli arrosti Amadori sono ottimi per panini, antipasti e farciture ma anche per un secondo di carne veloce e gustoso. Sono tutti realizzati con carni 100% italiane e senza polifosfati aggiunti, anche con pollo e tacchino Qualità 10+, allevati senza uso di antibiotici.



Arrosti



















Arrosti



























Arrosti

























Amadori Www.el



Ottimi alla piastra, alla griglia, in padella o bolliti in acqua, da servire come secondo piatto, oppure come farcitura dell'iconico hot dog o come ingredienti per le ricette più appetitose, i wurstel Amadori sono tutti senza polifosfati aggiunti e senza glutine.

Due le linee: i wurstel 100%, senza carne separata meccanicamente, in due varianti, con pollo e tacchino Qualità 10+ e con carne di suino, e i wurstel Evviva!, nelle varianti pollo e tacchino, anche con formaggio e suino e tacchino.

Ce n'è per tutti i gusti!



Wurstel 100% Qualità 10+





















ALLEVATI SENZA USO DI ANTIBIOTICI

Alimentazione vegetale NO OGM

Fonte di iodio Senza lattosio





Wurstel 100% suino















SENZA LATTOSIO





SENZA LATTOSIO



Wurstel 100% suino								R
	U	М	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg	Shelf life (gg)
420	97 n	ır 8	006473903192	0,25	3	12	3	120

Senza glutammato monosodico aggiunto

Wurstel EVVIVA!

pollo e tacchino























Senza polifosfati aggiunti

Wurstel EVVIVA!

pollo e tacchino















SENZA LATTOSIO



		Wurstel Evv	iva pol	lo/ta	cchine	,	R
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)
42236	nr	8006473000600	0,25	3	16	4,0	120
42104	nr	8006473000600	0,25	3	12	3,0	120







SENZA LATTOSIO



SENZA LATTOSIO



Wurstel EVVIVA!

suino e tacchino



















Wurstel Evviva suino/tacchino								
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)	
42245	nr	8006473006404	0,1	4	40	4,0	120	

SENZA LATTOSIO





SENZA LATTOSIO



SENZA LATTOSIO



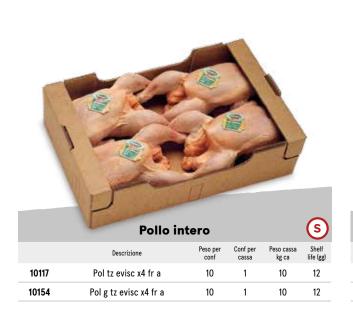
Amadori Tradizionali



Versatili, digeribili, ricche di proteine nobili, le carni di pollo e tacchino sono importanti in una dieta variegata e completa e permettono di liberare la fantasia in cucina. Con il suo ampio assortimento di tagli tradizionali, Amadori mette sul piatto tante proposte per realizzare le più disparate ricette, da quelle intramontabili e ideali per le occasioni speciali, come il busto di pollo arrosto o quello di tacchina ripieno, a quelle più sfiziose e adatte a tutti i giorni, come delle tenere sovracosce di tacchino in umido o delle croccanti ali di pollo arrosto.



Tradizionali





	Pollo Busto da sezionare							
	Descrizione	Peso per conf	Conf per cassa	Peso cassa kg ca	Shelf life (gg)			
10245	Pol bust sezx6 sc fra	12,6	1	12,6	12			
10249	P bust sez sc fra	12	1	12	12			
10006	Pol bust sezx6 sc gi fra	12,6	1	12,6	12			
10208	Pol bust sezx7 sc fra	11,9	1	11,9	12			
10230	Pol bust sezx8 sc fr a	12	1	12	12			
10266	P g bust sez sc fra	12	1	12	12			
10265	Pol g bust sezx6 sc fra	12,6	1	12,6	12			
10279	Pol bust sezx6 sc COP fra	12,6	1	12,6	12			
10280	P bust sez sc COP fra	12	1	12	12			
10282	P bust sez sc x4 fra	3	4	12	12			
10287	Pol busto sezx5 sc fr a	12,5	1	12,5	12			



	Pollo Busto						
	Descrizione	Peso per conf	Conf per cassa	Peso cassa kg ca	Shelf life (gg)		
10203	Pol busto 800 fr a	9,78	1	9,78	12		
10253	Pol g busto 850 fr a	0,845	12	10,14	12		
10220	Pol busto 900 fr a	10,86	1	10,86	12		
10270	Pol g busto 970 fr a	0,95	10	9,5	12		
10201	Pol busto 1000 fr a	10	1	10	12		
10251	Pol g busto 1000 fr a	1,03	10	10,3	12		
10223	Pol busto 1100 fr a	1,11	10	11,1	12		
10273	Pol g busto 1100 fr a	1,14	10	11,45	12		
10212	Pol busto 1200 fr a	12,1	1	12,1	12		
10262	Pol g busto 1200 fr a	1,23	10	12,3	12		
10204	Pol bustino fr a	0,63	16	10,08	12		
10254	Pol g bustino fr a	10,08	1	10,08	12		
10213	Pol busto 1300 fr a	1,33	8	10,64	12		
10227	Pol busto 1300 sc fr a	1,33	9	11,97	12		
10263	Pol g busto 1300 fr a	1,34	8	10,72	12		
10232	Pol busto rost 1000 arom fr a	1	10	10	12		
10234	Pol busto rost 1100 arom fr a	1,11	10	11,1	11		
10235	Pol busto rost 1200 arom fr a	1,21	10	12,1	11		
10231	Pol bust rost 1100num arom fr a	1,11	10	11	11		
10283	Pol g busto num arom fr a	1	10	10	11		
10278	Pol g busto num fr a	1	10	10	14		
10253	Pol g busto 850 fr a	0,84	12	10,08	12		
10214	Pol busto med b fr	0,965	10	9,65	12		
10219	Pol busto med/pes b fr	1,16	10	11,6	12		
10224	Pol busto pic b fr	0,715	12	8,58	12		
10264	Pol g busto med b fr	9,65	1	9,65	12		
10269	Pol g busto med/pes b fr	1,16	10	11,6	12		
10274	Pol g busto pic b fr	8,58	1	8,58	12		















Tradizionali



















10561	Pol petto sv Ho fr a	2521610000000	2,1	2	4,2	20		
10553	Pol g petto ext kg2,5 pi fr a	-	3	2	6	12		
10503	Pol petto fr b	2,8	4	11,2	12			
10556	Pol spezzatino petto sv	2	4	8	21			
10960	Pol petto/2 disos sv	3,4	4	13,6	20			
10529	Pol g petto fr b	2,8	4	11,2	12			
Pollo Petto								
10508	Pol petto super sf fr a	-	13	1	13	12		
10560	Pol petto c/o c/p a fr	-	18	1	18	12		
10571	Pol petto c/o c/p a fr cal	11	1	11	12			

10,4

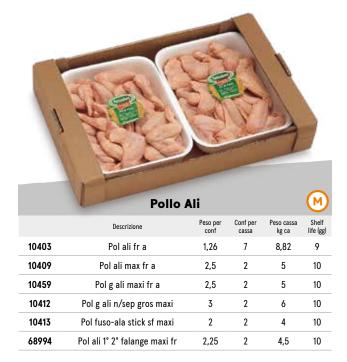
2,6

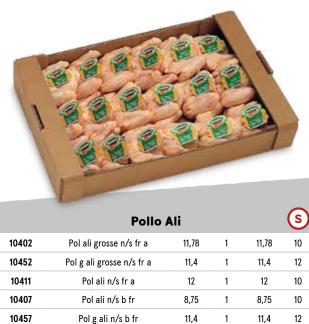
12

Pol g petto ext super

kg2,5fra

10552





















	Sovracoscia	Pollo)		W
	Descrizione	Peso per conf	Conf per cassa	Peso cassa kg ca	Shelf life (gg)
10323	Pol sovracc max fr a	2,25	2	4,5	10
10373	Pol g sovracc max fr a	2,61	2	5,22	10
10326	Pol sovracc x8 sv cal 150-180g	1,2	3	3,6	20
10348	Pol sovrac x8 sv cal 180-210gr	1,44	3	4,32	20
10389	Pol sovracc sf fr a	12	1	12	12
10367	Pol sovrac s/o s/p sv vol	2,5	4	10	21



	Descrizione	Peso per conf	Conf per cassa	Peso cassa kg ca	Shelf life (gg)
10322	Pol fusi max fr a	3,24	2	6,48	11
10372	Pol g fusi max fr a	3,24	2	6,48	10
10331	Pol fusi x8 sv cal 140-170gr	1,2	3	3,6	20
10330	Pol fusi x8 sv cal 110-140gr	1,04	3	3,12	20



	Coscia Po	ollo			W
	Descrizione	Peso per conf	Conf per cassa	Peso cassa kg ca	Shelf life (gg)
10321	Pol coscia max fr a	2,52	2	5,04	10
10371	Pol g coscia max fr a	2,52	2	5,04	10
10346	Pol coscia maxi gros fr a	3,2	2	6,4	10
10370	Pol g coscia maxi gros fr a	3,2	2	6,4	10
10302	Pol coscia disoss. x3 ATP	0,84	7	5,88	11
10312	Pol coscio/2 med fr a	2,8	2	5,6	10
10298	Pol cosce x10 sv cal225-255g	2,4	2	4,8	20
10380	Pol cosce x10 sv cal 255-295gr	2,75	2	5,5	20
10297	Pol cosce gx10 sv cal 195-225g	2,1	2	4,2	20
43312	Pol cosc/2 me fra	13	1	13	12
10293	Pol cosce x40 cal225-255g	9,6	1	9,6	12
	Cosciotto	Pollo			S
10319	Pol cosciot grsc fr a	12	1	12	12
10369	Pol g cosciot grsc fra	12	1	12	12
10375	Pol g cosciotto med fra	12	1	12	12
10343	Pol cosciot m sc fr a	12	1	12	12
10378	Pol g cosciot gros sc fra	12	1	12	12
10317	Pol cosciotto sf fr b	11,2	1	11,2	12
10362	Pol cosciot grsc COP fr a	12	1	12	12
10375 10343 10378 10317	Pol g cosciotto med fra Pol cosciot m sc fr a Pol g cosciot gros sc fra Pol cosciotto sf fr b	12 12 12 12 11,2	1 1 1 1	12 12 12 12 11,2	12 12 12 12

		M			
	Descrizione	Peso per conf	Conf per cassa	Peso cassa kg ca	Shelf life (gg)
10498	Pol cuori di filetto maxi ama	1,25	4	5	10

Pollo 1/4 post						
	Descrizione	Peso per conf	Conf per cassa	Peso cassa kg ca	Shelf life (gg)	
10318	Pol 1/4 post ho fra cassa std	10	1	10	12	

















Pollo Fegato									
	Descrizione	Cod. EAN	Peso per conf	Conf per cassa	Peso cassa kg ca	Shelf life (gg)			
16038	Pol fegato gr.350 cf fr a	226554000 0000	0,35	8	2,8	8			
16095	Pol fegato gr350 pi fra	226554000 0000	0,33	5	1,65	8			
	Po	ollo Fegato	•			M			
43101	Pol fegato/c kg1 svc	226603000 0000	1	14	14	12			
10604	Pol fegato kg 10	-	10	1	10	9			
10614	Pol fegato/c kg.0,5 sv pi	-	0,5	4	2	12			



Pollo Frattaglie								
	Descrizione	Cod. EAN	Peso per conf	Conf per cassa	Peso cassa kg ca	Shelf life (gg)		
16039	Pol frattagl.g.350 cf fra	2265570000000	0,35	8	2,8	8		
16096	Pol frattagl.gr350 pi fra	2265570000000	0,35	5	1,75	8		
	Po	llo Frattagli	ie			M		
10623	Pol frattaglie kg 1 svc	-	1	14	14	12		
10615	Pol frattagl. kg0,5 sv pi	-	0,5	4	2	12		
Pollo Altri S								
10702	Pol schiene sez	-	12	1	12	12		







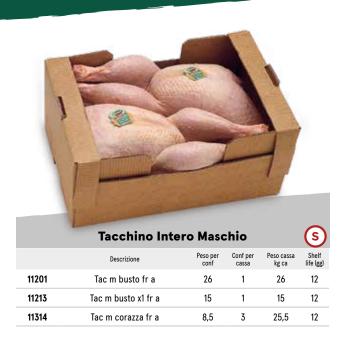






































	Tacchino	Altri			M			
	Descrizione	Peso per conf	Conf per cassa	Peso cassa kg ca	Shelf life (gg)			
10624	Tac frattaglie svc fr a	1	14	14	12			
10619	Tac frattagl. svc fr a pi	1	4	4	12			
11307	Tac spezzatino sovrac sv	2	4	8	20			
11605	Tac cuore fr a	2	6	12	9			
	Tacchino Altri							
11701	Tac collo fr a	13	1	13	9			









Amadori

Altri avicunicoli

Tra gallina e galletto, pollo ruspante, quaglie, coniglio, faraona, anatra, piccione, cappone, l'offerta Amadori spazia anche tra le carni bianche più di nicchia, con proposte sempre di altissima qualità, dedicate a chi ama i sapori ricercati e perfette per elaborare piatti di alta cucina come la faraona ripiena o il coniglio alla cacciatora.



Altri avicunicoli









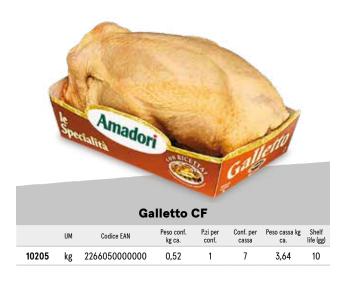


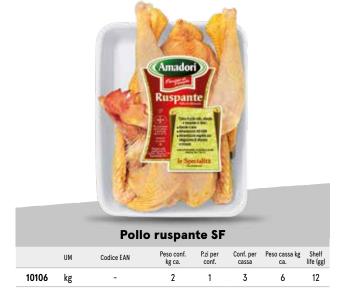
















Altri avicunicoli

















			_	-	-		
				-			
		Conig	lio inte	ero CF			
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)
12405	kg	2522810000000	1	1	6	6	9
		Coniglio i	intero	s/o sv	fr a		
14204	kg	-	0,8	1	5	4	14
		Coni	glio ext	ra SF			
14214	kg	-	4,275	3	1	4,275	14
		Conigli	o 1,2/1	,4 kg \$	iF.		
14215	kg	-	1,3	1	6	7,8	14
		Conigli	o 1,4/1	,6 kg \$	SF		
14202	kg	-	1,5	1	5	7,5	9
		Coniglio	oltre '	1,6 kg	SF		
14216	kg	-	1,6	0	5	8	14



Faraona busto SF									
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)		
15201	kg	-	1,1	1	4	4,4	12		
Faraona tradizionale SF									
15101	kg	-	1,45	1	4	5,8	12		



		Piccio	one s/pi	ume S	F					
		1 10010	-							
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)			
14401	kg	-	0,45	0	4	1,8	12			

Altri avicunicoli

















		-	-	-					
		Cappone	tradizi	ionale	CF				
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)		
10630	kg	2522850000000	2,25	1	4	9	10		
Cappone tradizionale SFo									
10103	kg	-	2,25	1	5	11,25	12		
		Cappo	ne a bu	ısto S	F				
10126	kg	-	2	1	5	10	12		
		Cappon	e bust	o CF	۱F				
10631	kg	2522550000000	2	1	4	8	10		
		Cappone	TZ AF	sf fre	sco				
10130	kg	-	2,5	1	2	4,5	12		



Amadori

Uova

Da galline allevate senza uso di antibiotici, da allevamento all'aperto, da agricoltura biologica, da allevamento a terra, le uova Amadori sono tutte fresche, genuine, provenienti dalla filiera integrata con sistema di rintracciabilità certificato e 100% italiane. È rimarcato su ogni guscio, con la stampa di un disegno dell'Italia. Per la massima praticità, le uova Amadori sono disponibili anche pastorizzate, confezionate in brick o in comode bottiglie richiudibili, ideali per liberare la fantasia in cucina.















Uova





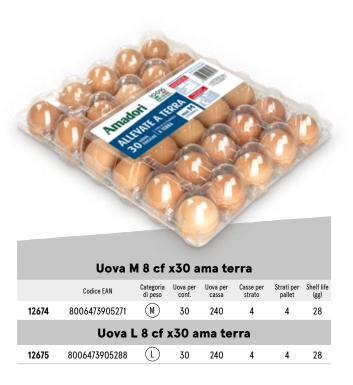










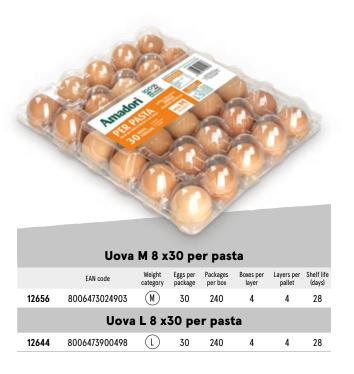




















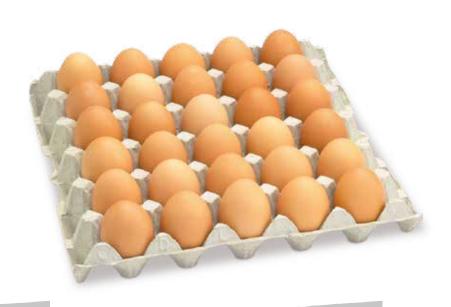












	Uova sf	use pe	er pas	ta a t	erra		S
	Descrizione	Categoria di peso	Uova per conf.	Uova per cassa	Casse per strato	Strati per pallet	Shelf life (gg)
12931	Uova M sf x 90 per pasta terra	${\color{red} \underline{M}}$	30	90	12	8	28
12929	Uova L sf x90 pasta terra	L	30	90	12	8	28



	Uo	va sfu	ıse a 1	terra			S
	Descrizione	Categoria di peso	Uova per conf.	Uova per cassa	Casse per strato	Strati per pallet	Shelf life (gg)
12623	Uova fr M sf x90 allevate a terra	${\color{red} \underline{\hspace{0.2in}}}$	30	90	3	8	48
12624	Uova fr L sf x90 allevate a terra	l	30	90	8	6	28
12921	Uova L sf x180 all. terra	l	30	180	8	7	28
12922	Uova M sf x180 all. terra	M	30	180	8	7	28

	ı	Jova s	fuse l	вю			S
	Descrizione	Categoria di peso	Uova per conf.	Uova per cassa	Casse per strato	Strati per pallet	Shelf life (gg)
12642	Uova sf x90 CD biologiche	(VC)	30	90	8	6	28

		llova	sfus	A			S
	Descrizione	Categoria di peso	Uova per conf.	Uova per cassa	Casse per strato	Strati per pallet	Shelf life
12621	Uova S sf x180	S	30	180	8	4	28
12834	Uova M sf x90	M	30	90	8	6	28
12832	Uova M sf x90 per pasta	M	30	90	8	6	28
12613	Uova M sf x180	M	30	180	8	4	28
12718	Uova M sf x180 per pasta	M	180	180	6	4	28
12833	Uova L sf x90	(L)	30	90	8	6	28
12837	Uova L sf x90 per pasta	L	30	90	8	6	28
12612	Uova L sf x180	L	30	180	8	4	28
12831	Uova L sf x180 per pasta	L	30	180	8	4	28
12654	Uova XL sf x100	(XL)	20	100	8	4	28
12659	Uova XL sf x100 per pasta	(XL)	20	100	8	4	28









	Uova past	torizz	ate			
	Descrizione	Peso conf kg ca	P.zi per conf	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca	Shelf life (gg)
12950	Misto d'uovo terra Amadori	1	1	10	10	40
12951	Misto uovo Amadori terra pasta	1	1	10	10	40
12952	Tuorlo uovo terra Amadori	1	1	10	10	40
12953	Tuorlo uovo Amadori Ter pasta	1	1	10	10	40
12954	Misto d'uovo terra Amadori pi	1	1	4	4	40
12955	Misto uovo Ama pasta ter pi	1	1	4	4	40
12956	Tuorlo uovo Terra Amadori pi	1	1	4	4	40
12957	Tuorlo uovo Amadori t pasta pi	1	1	4	4	40
12958	Tuorlo uovo zucch. 50% Amadori	1,25	1	10	12,5	180
12959	Albume uovo terra Amadori	1	1	10	10	40
12960	Albume d'uovo terra Amadori pi	1	1	4	4	40
12961	Misto uovo bio Amadori	1	1	10	10	30
12963	Tuorlo uovo terra Ama 250gr	0,25	1	10	2,5	40
12964	Albume uovo terra Ama 250gr	0,25	1	10	2,5	40











Amadori

Surgelati

Pratica e ricca di proposte gustose, la linea dei surgelati nasce da una selezione dei migliori prodotti freschi Amadori per dare l'opportunità di avere pronta in freezer, a portata di mano, una scelta di bontà, con carni di pollo e tacchino 100% italiane di qualità garantita.

Ci sono gli impanati più amati, le polpettine, specialità cotte come tagliata, alette e kebab ma anche wurstel, specialità crude e tagli classici, in vari formati e tipologie di confezione per ogni esigenza.



















































































0.45 x x x x x x x

76388 nr



















I più amati, già surgefati



Birbe POPS 350g											
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)	Imballi per strato	Strati per pallet	Cart. per pallet	
30934	nr	8006473905882	0,35	45	6	2,1	450	12	16	192	
		В	irbe	PO	PS 1	kg			(M	
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)	Imballi per strato	Strati per pallet	Cart. per pallet	
30935	nr	8006473905899	1,00	135	3	3	540	12	11	132	



	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)	Imballi per strato	Strati per pallet	Cart. per pallet
76067	nr	8006473906537	0,35	17	6	2,1	450	12	16	192
		Birl	be R	ings	Sur	g 1kg				M
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)	Imballi per strato	Strati per pallet	Cart. per pallet
76064	nr	8006473906523	1	50	3	3	450	12	11	132

R



















		Tagliat	a di	poll	o 35	Og sı	am			R
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)	Imballi per strato	Strati per pallet	Cart. per pallet
30651	nr	8006473901976	0,35	24	6	2,1	450	12	16	192
	Tagliata di pollo 700g sram									
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)	Imballi per strato	Strati per pallet	Cart. per pallet
30655	nr	8006473902065	0,7	47	4	2,8	450	12	16	192
	Tagliata pollo cotta 1kg sr FS									
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)	Imballi per strato	Strati per pallet	Cart. per pallet

nr 8006473905608 1 70 3 3 540 12 11 132



























































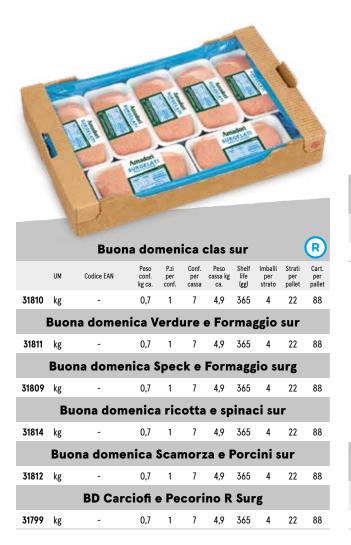
























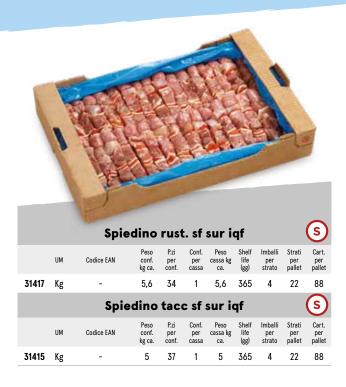


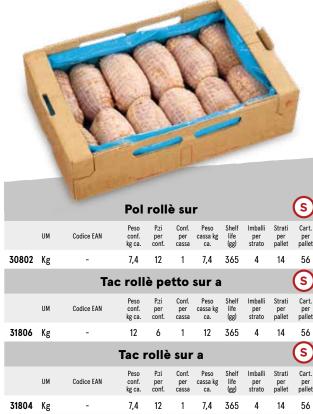


























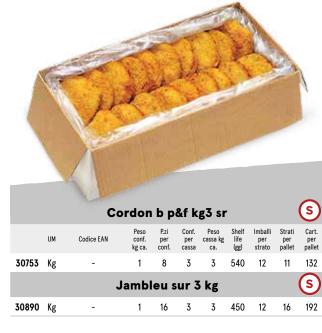




































		Stracce	etti p	ollo	im	p sur	3kg	!		S
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)	Imballi per strato	Strati per pallet	Cart. per pallet
30591	nr	-	1	31	3	3	450	12	11	132















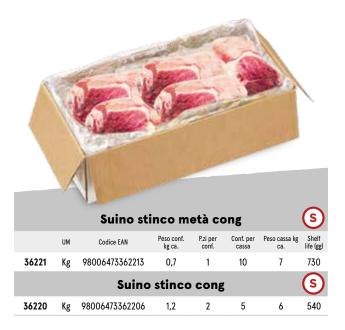


























		Pol bus	to sur	g sv in	d				
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg		
30200	Kg	98006473302004	1	1	10	10	730		
		Pol bus	to 120	0 sur	а				
30212	Kg	98006473302127	12	10	1	12	730		
		Pol bus	sto 100	0 sur	g				
30223	Kg	98006473302233	10	10	1	10	730		
		Pol bus	to 110	0 sur	а				
30225	Kg	98006473302257	11	10	1	11	730		
		Pol busto 10	000 sc	osc. c	ong a				
30230	Kg	98006473302301	1	1	10	10	730		
		Pol busto 1	100 sc	osc. c	ong a				
30231	Kg	98006473302318	1,1	1	10	11	730		
Pol busto aromatizzato sco sur									
43234	Kg	98006473432343	1	1	10	10	730		
		Pol b	ustino	sur a					
30204	Kg	98006473302042	11,52	16	1	11,52	730		
		Pol bus	sto 80	0 sur a	a				
30205	Kg	98006473302059	8,64	12	1	8,64	730		
	Ü	Pol bus	sto 90	0 sur a	a				
30221	Kg	98006473302219	10,8	12	1	10,8	730		
		Pol g bu	•			,-			
30262	Kg	98006473302622	12,1	10	1	12,1	730		
00202	ν6		•			12,1	700		
70277	V ~	Pol g bu	10	10 10	1 a	10	730		
30273	Kg	98006473302738			•	10	130		
70075	.,	Pol g bu				44.4	77.		
30275	Kg	98006473302752	11,1	10	1	11,1	730		
		Pol g b	ousting	sur a					
30254	Kg	98006473302547	11,52	16	1	11,52	730		

		Pol g bu	usto 80	00 sur	а		
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg
30255	Kg	98006473302554	9,78	12	1	9,78	730
		Pol g bu	usto 90	00 sur	а		
30271	Kg	98006473302714	10,86	12	1	10,86	730
		Pol bus	sto 130	0 sur	а		
30213	Kg	98006473302134	10,4	8	1	10,4	730
		Pol g bu	sto 130	00 sui	a		
30263	Kg	98006473302639	10,4	8	1	10,4	730
		Pol pett	o x 3 k	g1 sui	r a		
30503	Kg	98006473305036	1	3	11	11	730
		Pol pet	to x2 k	g1 sur	a		
30511	Kg	98006473305111	1	2	12	12	730
		Pol p	etto sı	ır Ho			
30516	Kg	98006473305166	0,975	2	12	11,7	730
		Pol petto x2	extra	grosso	sur a	ı	
30518	Kg	98006473305180	1,4	2	12	16,8	730
		Pol petto	fette	2,4 kg	iqf		
30524	Kg	98006473305241	0,8	8	3	2,4	730
		Pol g po	etto kg	1 sur	а		
30552	Kg	98006473305524	1,1	3	11	12,1	730
		Pol bus	sto me	d sur	b		
30214	Kg	98006473302141	10	10	1	10	730
		Pol.busto	med/	pes b	sur		
30226	Kg	98006473302264	11,6	10	1	11,6	730
		Pol g bust	o med	/pes b	sur		
30227	Kg	98006473302271	11,6	10	1	11,6	730
		Pol g bu	isto me	ed sur	b		
30264	Κg	98006473302646	9.65	10	1	9.65	730

		Pol g b	usto pi	c sur	b		
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg
30276	Kg	98006473302769	8,64	12	1	8,64	730
		Pol bu	ısto pic	sur b	•		
30277	Kg	98006473302776	8,58	12	1	8,58	730
		Pol coscio	t 1/2 m	ned co	ng.a		
30312	Kg	98006473303124	10	28	1	10	730
		Pol cosci	ot 1/2	gr coi	ng.a		
30313	Kg	98006473303131	10	19	1	10	730
		Pol g qua	rto pos	st m s	ura		
30352	Kg	98006473303520	10	28	1	10	730
		Pol g cos	ciot m	ez gr s	ura		
30363	Kg	98006473303636	10	19	1	10	730
		Pol cosc	ia dis n	ns cor	GI		
30300	Kg	98006473303001	15	58	1	15	540
		Pol cos	cia cfa	m sur	а		
30324	Kg	98006473303247	0,54	2	10	5,4	730
		Pol ali r	non sep	cong	a		
30404	Kg	98006473304046	10	36	1	10	730
		Pol ali r	on sep	cong	b		
30407	Kg	98006473304077	10	27	1	10	730
		Pol.g ali	non se	p con	g.a		
30454	Kg	98006473304541	10	36	1	10	730
		Pol.g ali	non se	p con	g.b		
30457	Kg	98006473304572	10	27	1	10	730
		Pol alette	in part	i surg	cl.b		
30416	Kg	98006473304169	10	85	1	10	730
		Pol alette	intere	surg	cl.b		
30418	Kg	98006473304183	10	85	1	10	730















		Pol g alett	e in pa	rti suı	r cl.b						
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)				
30458	Kg	98006473304589	10	85	1	10	730				
Pol fegato/c14x1 cong											
30608	Kg	98006473306088	1	16	14	14	540				
Pol fegato kg 10 surg											
30612	Kg	98006473306125	10	400	1	10	540				
		Pol cu	ori kg 1	5 sur	g						
30614	Kg	98006473306149	15	0	1	15	540				
		Pol frat	tagl 12	x1 cor	ıg						
30628	Kg	98006473306286	1	0	12	12	540				
		Pol fra	ttaglie	cong	а						
30629	Kg	98006473306293	15	0	1	15	540				
		Tac m	n busto	sur a							
31201	Kg	98006473312010	13	1	2	26	540				
		Tac f	busto	sur a							
31202	Kg	98006473312027	18	3	1	18	730				
		Tac rit. fes	a fette	ind s	ur GI						
31501	Kg	98006473315011	12	1	1	12	730				
		Tac m	fesa sv	sur a	1						
31505	Kg	98006473315059	5	1	3	15	899				
		Tac fesa fe	tte 2,4	kg iqf	surg						
31515	Kg	98006473315158	0,8	8	3	2,4	730				
		Tac m	fesa sv	sur H	0						
31517	Kg	98006473315172	5	1	3	15	730				
		Tac fesa car	ne mac	inat.c	ong G	il					
31835	Kg	98006473318357	15	1	1	15	365				
		Tac m	coscia	cong	а						
31301	Kg	98006473313017	14,5	7	1	14,5	730				

		Tac m sov	r dis iı	nd co	ng a					
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)			
31313	Kg	98006473313130	15	16	1	15	540			
Tac sovr carne macinat.cong GI										
31831	Kg	98006473318319	15	1	1	15	270			
Tac f sovr dis ind sur a										
31312	Kg	98006473313123	15	25	1	15	540			
		Tac m	fusi c	ong a						
31303	Kg	98006473313031	10	11	1	10	730			
		Tac m	fusi c	ong b						
31304	Kg	98006473313048	10	11	1	10	730			
		Tac osso	buco	sur a	GI					
31813	Kg	98006473318135	12	0	1	12	540			
		Tac f	fusi co	ong a						
31308	Kg	98006473313086	10	25	1	10	730			
		Tac ala	stick 1	0 sur	а					
31402	Kg	98006473314021	10	34	1	10	730			
		Tac m ala st	ick co	n pun	ta sur					
31412	Kg	98006473314120	10	27	1	10	730			
		Tac m	ala 10d	ong a	1					
31414	Kg	98006473314144	10	16	1	10	730			
		Tac m pun	ta ala s	sf 10k	g sur					
31427	Kg	98006473314274	10	125	1	10	730			
		Tac m	ala 10d	ong a	1					
31428	Kg	98006473314281	10	16	1	10	730			
		Tac ala carno	e maci	nata c	ong G	iI				
31833	Kg	98006473318333	15	1	1	15	270			
		Tac f ala	stick sf	10kg	sur					
31404	Kg	98006473314045	10	72	1	10	730			

		Tac f ala int	era co	n pun	ta sur						
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)				
31411	Kg	98006473314113	10	28	1	10	730				
		Tac f	ala 10 c	ong a							
31420	Kg	98006473314205	10	28	1	10	730				
		Tac f	ala 10 c	ong a							
31429	Kg	98006473314298	10	28	1	10	730				
	Tac fegato 1x10 kg cong										
31604	Kg	98006473316049	10	1	1	10	540				
		Tac	cuore s	ur a							
31610	Kg	98006473316100	10	0	1	10	540				
		Tac fra	attaglie	cong	5						
31630	Kg	98006473316308	10	0	1	10	540				
		Tac m	ı collo	cong							
31807	Kg	98006473318074	10	22	1	10	540				
		Con	niglio si	ur a							
34101	Kg	98006473341010	11,2	1	8	11,2	720				



Amadori Mister Meat

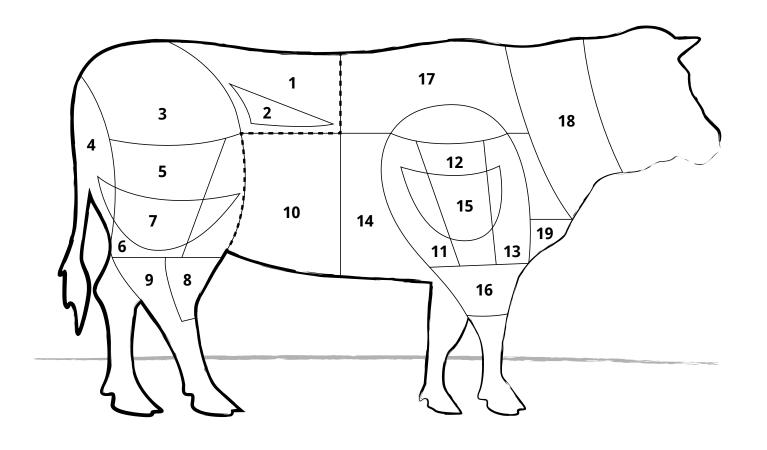
Nell'offerta proteica di Amadori, non mancano le carni rosse, identificate con il marchio di linea Mister Meat. Una gamma di carni fresche sottovuoto, di diverse tipologie e di vari tagli, provenienti dalle più qualificate nazioni (Italia, Irlanda, Argentina, Scozia, Danimarca, Austria, Germania e Polonia), scelte con cura e seguite da Amadori in ogni fase, confezionate dopo la macellazione nei luoghi d'origine o in sale di lavorazione specializzate.

Tra queste, anche le carni di scottona Norland, di altissima qualità, tenere e gustose, lavorate con un metodo di frollatura specifico e selezionate a mano da esperti macellai. Oltre alle carni rosse, bovine ed equine, la linea Mister Meat comprende anche tagli di carne rosa di suino e di carne bianca di agnello.



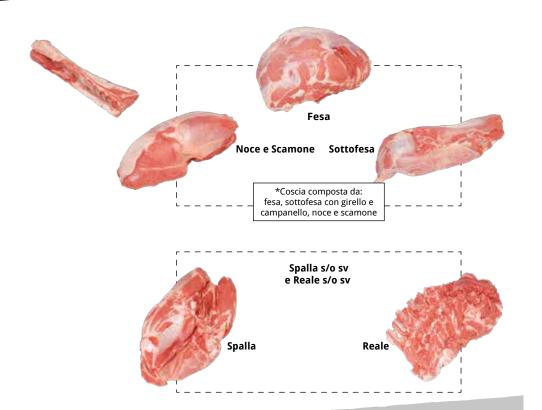
Mister Meat bovino

ILLUSTRAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI

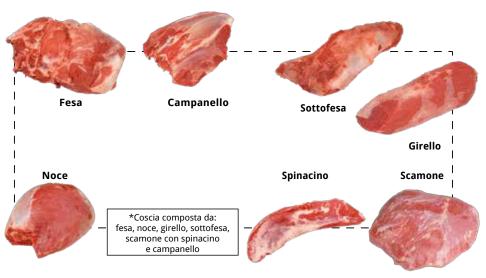


- LOMBATA/CONTROFILETTO
- 2 FILETTO
- **3 SCAMONE**
- **GIRELLO/MAGATELLO**
- **SOTTOFESA**
- NOCE
- FESA
- PESCE
- **GERETTO/POSTERIORE**
- 10 PANCIA
- 11 FESONE
- 12 COPERTINA
- 13 GIRELLO DI SPALLA
- 14 PETTO
- 15 SOTTOSPALLA
- **16 GERETTO ANTERIORE**
- 17 REALE
- 18 COLLO
- 19 PUNTA

Mister Meat bovino



Vitello fino a 8 mesi									
	Descrizione	Provenienza	Pezzi per conf.	Peso conf. Kg	Conf. per CRT	Peso CRT Kg	Shelf life (gg)	Note	
36298	Vitello coscia 3pz sv	Unione Europea	1	6,000	3	18,00	30	Noce-scamone, fesa e sottofesa c/girello	
36612	Vitello coscia 3pz sv	Nazionale	1	5,000	3	15,00	30	Noce-scamone, fesa e sottofesa c/girello	
36295	Vitello lombo c/o sv	Unione Europea	1	8,500	1	8,50	30	1 lombo tagliato a metà	
36613	Vitello lombo c/o sv	Nazionale	1	10,000	1	10,00	30	1 lombo tagliato a metà	
36257	Vitello fesa sv	Unione Europea	1	4,000	2	8,00	30		
36266	Vitello s palla s/o sv	Unione Europea	1	5,000	2	10,00	30		
36265	Vitello reale s/o sv	Unione Europea	1	5,500	2	11,00	30		
36273	Vitello stinco FR sv	Unione Europea	1	2,000	4	8,00	30		



Coscia senza osso									
	Descrizione	Provenienza	Pezzi per conf.	Peso conf. Kg	Conf. per CRT	Peso CRT Kg	Shelf life (gg)		
36935	Bovino Adulto Coscia s/o scottona PLK	Polonia	1	4,57	1	4,57	30		

	Bovino adult	o polpa magr	ra pezzi	di cosc	ia		
	Descrizione	Provenienza	Pezzi per conf.	Peso conf. Kg	Conf. per CRT	Peso CRT Kg	Shelf life (gg)
36232	Vit. tris polpa magra	Irlanda	1	3,5	3	10,50	30



Scamone a cuore

È la parte confinante con la regione della lombata.

È uno dei tagli più nobili della coscia.

Questo taglio viene utilizzato per:

- · Stracotto, stufato, roast-beef
- · Bistecca ai ferri
- · Arrosto al forno

Uno chef medio con buona fantasia può utilizzare lo scamone in mille modi.



Noce

Ha come base anatomica ossea il femore per tutta la sua lunghezza e la rotula in posizione distale.

È una parte molto pregiata, si presta ad essere utilizzata in varie cotture, come bollito, brasato, stracotto, alla cacciatora. Si possono fare anche ottime bistecche e fettine.

Le principali cotture vanno fatte in casseruola, con abbondante liquido, meglio se vino o birra.

	Scamo	one (o sott	ofiletto)				
	Descrizione	Provenienza	Pezzi per conf.	Peso conf. Kg	Conf. per CRT	Peso CRT Kg	Shelf life (gg)
36626	Bovino Adulto Scamone a cuore fr sv	Francia	1	6,500	2	13,00	30
36233	Bovino Adulto Scamone irl sv	Irlanda	1	3,750	4	15	30
36926	Bovino Adulto Scamone sv	Polonia	1	3,000	2	6,00	40
36346	Bovino Adulto Scamone a cuore sv	Argentina	1	2,700	4	10,80	120
36636	Bov Ad scamone a cuore loc sv	-	1	6,5	1	6,5	30

Noce											
	Descrizione	Provenienza	Pezzi per conf.	Peso conf. Kg	Conf. per CRT	Peso CRT Kg	Shelf life (gg)				
36628	Bovino Adulto Noce pl fr sv	Francia	1	8,000	2	16,00	30				
36981	Bovino Adulto Noce s/o sv	Irlanda	1	6,000	2	12,00	30				
36959	Bovino Adulto Noce b.b sv	Danimarca	1	4,000	2	8,00	40				
36927	Bovino Adulto Noce Polonia sv	Polonia	1	5,250	2	10,50	40				
36604	Bov Ad noce pl loc sv	-	1	10	1	10	30				



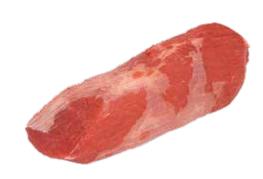
Fesa

Occupa interamente la regione interna della coscia e si presenta con una configurazione quasi triangolare e/o tondeggiante.

Come nobiltà di carne è assimilabile allo scamone: per questo si presta a diversi tipi di utilizzo.

La fesa può essere utilizzata per la classica bistecca o fettina.

È ottima anche per le cotolette e per tutte le fantasie di cottura in forno.



Girello

Occupa il margine posteriore della coscia.

Per la sua individuazione tecnica si adotta lo scollamento degli spazi intramuscolari a diretto contatto con la fesa e la sottofesa.

È un taglio pregiato che si presta per fettine e soprattutto per roast-beef.

Ad un occhio poco attento o inesperto una porzione ben servita può essere facilmente confusa con una di filetto.

		Fes	a				
	Descrizione	Provenienza	Pezzi per conf.	Peso conf. Kg	Conf. per CRT	Peso CRT Kg	Shelf life (gg)
36627	Bovino Adulto Fesa fr sv	Francia	1	14,000	1	14,00	30
36344	Bovino Adulto Fesa b.b sv	Danimarca	1	7,000	2	14,00	30
36236	Bovino Adulto Fesa sv	Polonia	1	9,500	1	9,50	40

Girello											
	Descrizione	Provenienza	Pezzi per conf.	Peso conf. Kg	Conf. per CRT	Peso CRT Kg	Shelf life (gg)				
36629	Bovino Adulto Girello fr sv	Francia	1	4,250	2	8,50	30				
36984	Bovino Adulto Girello sv s/o	Irlanda	1	2,500	2	5,00	30				
36985	Bovino Adulto Girello baby b. sv	Danimarca	1	1,900	5	9,50	30				
36928	Bovino Adulto Girello sv	Polonia	1	2,500	2	5,00	40				



Sottofesa

Occupa la regione laterale e posteriore della coscia.

Ha una forma rettangolare e una conformazione valutabile in funzione dell'altezza dell'animale, della razza e dell'età.

È un taglio non gommoso (come sono invece i muscoli) ma non molto tenero.

Con tagli dalla parte della larghezza si fanno fettine, bistecche, roast-beef, stracotti, cotture in umido e arrosti.



Pinacha

Con la denominazione di Picanha si indica un taglio di carne tipico della cucina brasiliana, corrispondente al "codone di manzo".

Si tratta di un taglio di peso massimo 1 kg - 1.1 kg, dalla forma triangolare. Su uno dei due lati è presente un caratteristico strato di grasso spesso un centimetro.

			ottofe	esa				
	Descrizione	Provenienza	Pezzi per conf.	Peso conf. Kg	Conf. per CRT	Peso CRT Kg	Shelf life (gg)	Note
36293	Bovino Adulto Sottofesa sv	Francia	1	6,500	2	13,00	30	Squadrata
36929	Bovino Adulto Sottofesa sv	Polonia	1	4,250	2	8,50	40	Squadrata
36605	Bov Ad sottofesa loc sv	-	1	10	2	20	30	

Picanha											
	Descrizione	Provenienza	Pezzi per conf.	Peso conf. Kg	Conf. per CRT	Peso CRT Kg	Shelf life (gg)				
36983	Bovino Adulto Picanha EU s/v	Irlanda	1	1,200	5	6,00	30				



Spinacino

È il taglio della coscia di manzo subito sotto la noce e adatto per polpettoni, stufato, arrosto o tasche ripiene.



Muscolo o Geretto

Anatomicamente, è l'organo di trasmissione dell'animale.

Questo muscolo viene usato da bollito in quanto fra un muscolo e l'altro c'è un leggerissimo strato di connettivo lasso (chiamato anche ossobuco), che rende appetibile e gustoso questo pezzo.

Il geretto, oltre che bollito, si può anche cucinare in umido, stracotto o stufato: queste preparazioni rendono molto in quanto l'aggiunta di purea o polenta al sugo di cottura fa sì che le porzioni aumentino di volume.



		Spina	cino				
	Descrizione	Provenienza	Pezzi per conf.	Peso conf. Kg	Conf. per CRT	Peso CRT Kg	Shelf life (gg)
36296	Bovino Adulto Spinacino Francia	Francia	1	2,100	5	10,50	40

	Muscol	o o Geretto					
	Descrizione	Provenienza	Pezzi per conf.	Peso conf. Kg	Conf. per CRT	Peso CRT Kg	Shelf life (gg)
36631	Bovino Adulto Muscolo post. sv	Francia	1	3,500	5	17,50	30
36967	Bovino Adulto Muscolo post. sv	Polonia	1	2,400	4	9,60	30



Campanello

È la parte posteriore del bovino, vicino alla gamba. È un insieme di muscoli, gastronomicamente molto apprezzato.

Per la sua individuazione bisogna isolare il tendine di Achille e scollare le masse muscolari che in parte abbracciano la parte posteriore della tibia.

Con questo taglio si possono fare bistecche tagliandolo in modo particolare.

Si presta moltissimo per le cotture in umido: spezzatini, stracotti, stufati e tutte le cotture in casseruole. Inoltre è un buon pezzo da fare bollito.

Campanello										
	Descrizione	Provenienza	Pezzi per conf.	Peso conf. Kg	Conf. per CRT	Peso CRT Kg	Shelf life (gg)			
36630	Bovino Adulto Campanello sv	Francia	1	4,000	4	16,00	30			
36269	Bovino Adulto Campanello sv	Irlanda	1	2,500	4	10,00	30			
36968	Bovino Adulto Campanello sv	Polonia	1	2,500	4	10,00	30			





Lombata

Questo taglio è di facile riconoscimento nella sua forma naturale. La classica fiorentina è data dal pezzo di carne intero sull'osso a "T" rovesciato, che deve sempre comprendere il filetto.

Il suo classico utilizzo è la tagliata alta, non battuta e cotta su un materasso di brace che si appresta a riposare. La carne deve essere salata solo dopo che affiorano le goccioline di umore sanguigno e deve essere girata una volta sola, senza cuocere in tutte le salse.

Se la carne è disossata si può cuocere in tutte le salse.

	Lombata										
	Descrizione	Provenienza	Pezzi per conf.	Peso conf. Kg	Conf. per CRT	Peso CRT Kg	Shelf life (gg)	Note			
36272	Bovino Adulto fiorentina 3 coste c/o/f	Irlanda	1	12,000	1	12,00	30				
36342	Bovino Adulto lombo c/fil b.b. sv	Danimarca	1	14,000	1	14,00	30	1 Lombata intera con osso tagliata a metà			
36238	Bovino Adulto tronchetto sv	Danimarca (vacca)	1	12,500	1	12,50	30				
36936	Bovino Adulto lombo c/o c/f scotto PLK	Polonia	1	8,500	2	17,00	40				
36271	Bovino Adulto lombo c/fil sv	Germania	1	24,000	1	24,00	30	1 Lombata intera con osso tagliata a metà			



Tronchetto o Costata

Questo taglio è di facile riconoscimento nella sua forma naturale.

Quando presenta le vertebre e le relative coste (6/8) si parla di costata.

Il suo classico utilizzo è la tagliata alta, non battuta e cotta su un materasso di brace che si appresta a riposare. La carne deve essere salata solo dopo che affiorano le goccioline di umore sanguigno e deve essere girata una volta sola, senza cuocere in tutte le salse.

Se la carne è disossata si può cuocere in tutte le salse.

	Costata con osso										
	Descrizione	Provenienza	Pezzi per conf.	Peso conf. Kg	Conf. per CRT	Peso CRT Kg	Shelf life (gg)	Note			
36648	Bovino Adulto Costata s/fascia	Francia	1	6,000	2	12,00	30				
36187	Bovino Adulto Tronchetto sv	Irlanda	1	4,500	2	9,00	30	Costata 5 coste scalzata			
01984	Bovino Adulto Tronchetto c/ fascia irl sv	Irlanda	1	8,500	1	8,50	30				
36925	Bov Ad Tronchetto c/fascia Polonia sv	Polonia	1	8,000	1	8	30				

	Bov Ad	Tomahawk				
	Descrizione	Pezzi per conf.	Peso conf. Kg	Conf. per CRT	Peso CRT Kg	Shelf life (gg)
36651	Bov Ad Tomahawk	1	1,2	5	6	30



Lombo

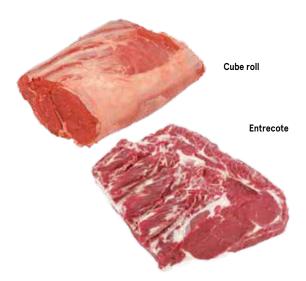
Il suo classico utilizzo è la tagliata alta, non battuta e cotta su un materasso di brace che si appresta a riposare. La carne deve essere salata solo dopo che affiorano le goccioline di umore sanguigno e deve essere girata una volta sola, senza cuocere in tutte le salse.

Se la carne è disossata si può cuocere in tutte le salse.

	Lombo s/o 8 coste											
	Descrizione	Provenienza	Pezzi per conf.	Peso conf. Kg	Conf. per CRT	Peso CRT Kg	Shelf life (gg)					
36931	Bovino Adulto Lombo s/o sv	Polonia	1	6,000	2	12,00	40	1 Lombo con fascia				
36638	Bov Ad Lombo c/o c/f loc sv	-	1	11	2	22	30					
Roast beef												
	Descrizione	Provenienza	Pezzi per conf	Peso per conf	Conf per CRT	Peso CRT Kg	Shelf life (gg)					
36639	Bovino Adulto Roast beef	Francia	1	5,000	2	10,00	30	1 Roast beef tagliato a metà				
36337	Bovino Adulto Roast beef 3coste s/o irlsv	Irlanda	1	6,500	2	13,00	30					
36370	Bovino Adulto Roast beef s/o sv	Argentina	1	5,000	3	15,00	120	Squadrata				
36650	Bov ad roast beef angus sv	Uruguay	1	4,000	2	8	120					



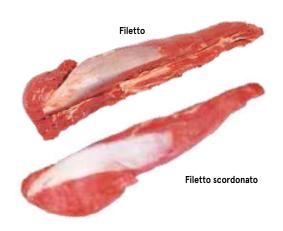
	Arrosti	cini				
	Descrizione	Pezzi per conf.	Peso conf. Kg	Conf. per CRT	Peso CRT Kg	Shelf life (gg)
36654	Bov. Adulto Arrosticino di Angus ATM	9	250	8	2	15



Entrecote

Il suo classico utilizzo è la griglia, non battuta e cotta su un materasso di brace che si appresta a riposare.

La carne deve essere salata solo dopo che affiorano le goccioline di umore sanguigno e deve essere girata una volta sola.



Filetto

È un taglio che occupa la volta della regione lombo-sacrale: la parte posteriore (testa) è a contatto con lo scamone, la parte mediana (corpo) e anteriore (coda) sono sotto le vertebre lombari e dorsali.

È uno dei taglio più richiesti dal mercato e quindi più costosi.

In Italia fino ad ora è stato fatto un uso smodato di filetto, non proporzionato alla quantità che ne può offrire un bovino: in tutto due filetti, dai quali si ricavano al massimo 5/6 Kg di carne.

Entrecote										
	Descrizione	Provenienza	Pezzi per conf.	Peso conf. Kg	Conf. per CRT	Peso CRT Kg	Shelf life (gg)	Note		
36625	Bovino Adulto Entrecote s/fascia	Francia	1	6,000	2	12,00	30			
36261	Bovino Adulto Entrecote sv	Irlanda	1	3,500	2	7,00	30	Lavorazione Cube rol		
36382	Bovino Adulto Entrecote sv	Scozia	1	3,000	2	6,00	30	Lavorazione Cube rol		
36283	Bovino Adulto Entrecote sv	Polonia	1	3,250	2	6,50	30	Lavorazione Cube rol		
36367	Bovino Adulto Entrecote sv	Argentina	1	2,000	3	6,00	120	Lavorazione Cube rol		
36640	Bovino Adulto Entrecote sv	Germania	1	3,500	3	10,50	30	Lavorazione Cube rol		
36649	Bov ad entrecote angus s/o sv	Uruguay	1	2.500	3	7,5	120			

Filetto										
	Descrizione	Provenienza	Pezzi per conf	Peso per conf	Conf per CRT	Peso CRT Kg	Shelf life (gg)	Note		
36635	Bovino Adulto Filetto	Francia	1	4,000	2	8,00	30			
36256	Bovino Adulto Filetto Scottona irl. sv	Irlanda	1	2,400	2	4,80	30			
36288	Bovino Adulto Filetto	Polonia	1	2,800	2	5,60	40			
36988	Bovino Adulto Filetto sv	Argentina	1	1,650	6	9,90	120	Scordonato		





Copertina



Spalla

La spalla è composta da diversi tagli:

- · Fesone: utilizzato per bistecche, scaloppine e pizzaiole
- · Fusello: utilizzato per bollito e stracotto
- · Copertina: rigorosamente bollita e servita con salsa verde
- · Muscolo di spalla: utilizzato per bollito e stracotto
- · Geretto anteriore: utilizzato per bollito e spezzatino.

		Coper	tina				
	Descrizione	Provenienza	Pezzi per conf.	Peso conf. Kg	Conf. per CRT	Peso CRT Kg	Shelf life (gg)
36185	Bovino Adulto Copertina sv	Irlanda	1	2,800	3	8,40	30
36379	Bovino Adulto Copertina sv	Scozia	1	2,250	3	6,75	40
36239	Bovino Adulto Copertina sv	Polonia	1	2,500	4	10	30

		;	Spalla					
	Descrizione	Provenienza	Pezzi per conf.	Peso conf. Kg	Conf. per CRT	Peso CRT Kg	Shelf life (gg)	Note
36933	Bovino Adulto Spalla s/o sv	Polonia	1	10,000	1	10,00	40	Senza brione



Reale chuck roll

È un taglio che nel suo complesso ha una forma quasi di parallelepipedo.

È collocato tra la fine del lombo e l'attacco della testa (occipite).

Comprende il collo ed il reale vero o fracosta.

La carne del collo è gustosissima e viene definita il "boccone del cuoco": viene utilizzato per il bollito o lo stracotto oppure viene macinato per un ragù saporito.

Dal reale vero si possono invece ricavare tagli da bistecca senza osso da fare sulla brace o nel cartoccio.

	Reale (Collo o Sottospalla)											
	Descrizione	Provenienza	Pezzi per conf.	Peso conf. Kg	Conf. per CRT	Peso CRT Kg	Shelf life (gg)					
36181	Bovino Adulto Reale chuck roll	Irlanda	1	5,000	2	10,00	30					
02807	Bovino Adulto cuore di Reale sv	Scozia	1	9,000	3	9,000	30					
36292	Bovino Adulto Spalla/Reale sv	Danimarca	1	6,750	2	13,50	30					
36934	Reale s/o sv	Polonia	1	13	1	13	40					
36282	Bov Ad anima di reale sv	-	1	4	3	12	30					
36302	Bov Ad Cuore di Reale Angus sv	-	2	7,5	1	7,5	30					







Trippa cotta chiara sv

Foiolo sv

Trippa a fette

	Tr	ippe				
	Descrizione	Pezzi per conf.	Peso conf. Kg	Conf. per CRT	Peso CRT Kg	Shelf life (gg)
40201	Bovino Trippa cotta chiara	1	5,000	1	5,00	21
40203	Bovino Trippa cotta scura	1	5,000	1	5,00	21
35199	Foiolo sv	1	5,000	1	5,00	20
40204	Bovino Trippa fette sv	1	700	4	2,80	19



Frattaglie										
	Descrizione	Pezzi per conf.	Peso conf. Kg	Conf. per CRT	Peso CRT Kg	Shelf life (gg)				
36268	Bovino Adulto lombetti sv	3	700	5	3,50	30				

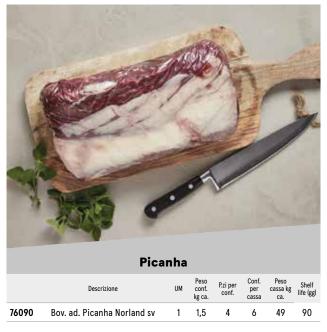
Norland













Norland



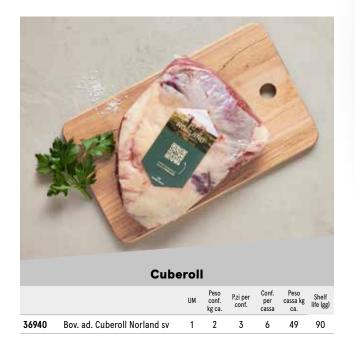
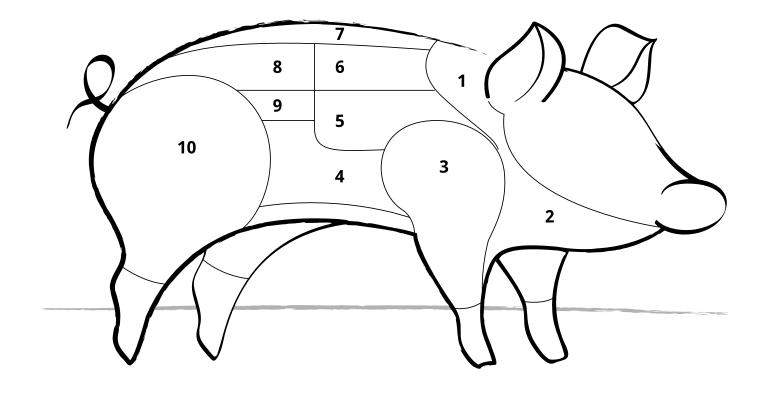


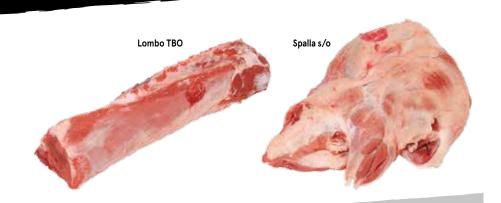


ILLUSTRAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI



- COPPA
- **GOLA O GUANCIALE**
- **SPALLA**
- **PANCETTA**
- **PUNTINE**
- **BRACIOLE**
- **LARDO**
- LONZA
- 9 FILETTO
- 10 COSCIA

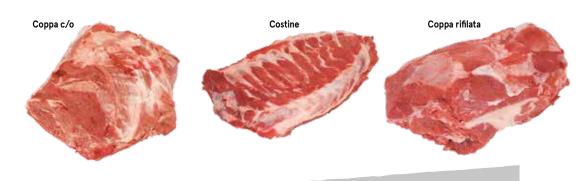
Mister Meat suino







Suino Fresco cartonato										
	Descrizione	Pezzi per conf.	Peso conf. Kg	Conf. per CRT	Peso CRT Kg	Shelf life (gg)				
36809	Suino busto	1	15,000	1	15,00	12				
36808	Suino lombo t/venezia	1	11,000	2	22,00	12				



Suino Fresco cartonato											
	Descrizione	Pezzi per conf.	Peso conf. Kg	Conf. per CRT	Peso CRT Kg	Shelf life (gg)					
36813	Suino coppa c/o	1	3,500	2	7,00	12					
36812	Suino coppa s/o rifilata	1	2,833	3	8,50	12					
36810	Suino costine	1	1,833	3	5,50	12					
36230	Suino costina EU sv	2	2	5	10	14					

Mister Meat suino

Pancettone s/c s/bronza



Suino Fresco cartonato									
	Descrizione	Pezzi per conf.	Peso conf. Kg	Conf. per CRT	Peso CRT Kg	Shelf life (gg)			
36815	Suino pancettone c/coten s/bronza	1	6,500	2	13,00	12			
36814	Suino pancettone s/c s/bronza	1	8,500	2	17,00	12			
36816	Suino prosciutto quartino	1	13,000	1	13,00	12			



	Suino sotto	vuto nazior	nale			
	Descrizione	Pezzi per conf.	Peso conf. Kg	Conf. per CRT	Peso CRT Kg	Shelf life (gg)
36222	Suino filone sv	1	4,500	3	13,50	30
36211	Suino filetto sv	3	1,250	4	5,00	20



Filone estero c/bardella



Suino Fresco sottovuoto estero									
	Descrizione Pezzi Peso conf. Conf. Peso CRT Shelf per conf. Kg per CRT Kg life (gg)								
36555	Suino filone sv	1	4,000	3	12,00	20			
36247	Suino spalla s/o s/c sv	1	4,500	4	18,00	20			
36248	Suino coppa fr rifil. sv	1	2,500	8	20,00	20			
36249	Suino panc. strap. c/c sv	1	3,375	4	13,50	20			
36199	Suino pancetta c/costine sv	1	6,000	2	12,00	14			
36200	Suino prosciutto disoss. sv	1	6,000	2	12,00	20			
36244	Suino Middles c/c sv	1	9,00	2	18,00	20			

Mister Meat ovino / equino



	Ovino c	artone				
	Descrizione	Pezzi per conf.	Peso conf. Kg	Conf. per CRT	Peso CRT Kg	Shelf life (gg)
40102	Agnello fresco testa e fegato 5/8 kg	1	7,000	1	7,00	12
40103	Agnello fresco testa e fegato 9/12 kg	1	10,000	1	10,00	12
40119	Agnello fresco testa e fegato 12/14 kg	1	13,000	1	13,00	12
40115	Agnello busto legg. carton	1	13,000	1	13,00	12
40124	Agnello spalla sv	1	2,375	4	9,5	30



Ovino sottovuoto									
	Descrizione Pezzi Peso conf. Conf. Peso CRT per conf. Kg per CRT Kg								
40112	Agnello IGP carrè sv	1	3.000	4	12,00	35			
40114	Agnello IGP spalla squad sv	1	2.375	4	9,50	30			
40101	Agnello IGP cosciotto sv	1	2.833	6	17,00	30			
40106	Agnello IGP rollè di pancia sv	1	0,500	8	4,00	30			
40122	Arrosticini ovino d'Abruzzo atp	18	0,465	4	1,86	8			
40123	Arrosticini ovino ad. atp	20	0,465	4	1,86	9			
40113	Agnello carre sv	1	3	3	12	35			



Amadori



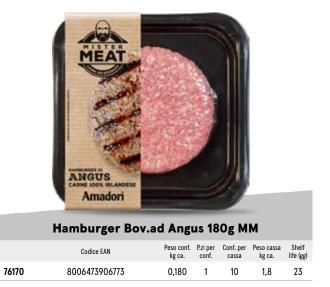
Amadori firma una novità nel banco carni rosse: Mister Meat.
Una ricercata selezione, che comprende gustosi hamburger a base di pregiate carni di manzo - Scottona italiana e Angus irlandese - e le ribs di suino, in due sfiziose varianti di aromatizzazione, paprika e rosmarino o sale e pepe.

CARNI ACCURATAMENTE SELEZIONATE DALLE MIGLIORI FILIERE!

Mister Meat carni selezionate



	Hamburger So	cot 180g	skir	n MM		
	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)
76169	8006473906766	0,180	1	10	1,8	23





Sui ribs sale pepe sv 600gr MM								
	Codice EAN Peso conf. P.zi per Conf. per Peso cassa Shel kg ca. conf. cassa kg ca. life (g							
76162	8006473906742	0,600	1	8	4,8	21		



MEAT	TARTARE DI SCOTTONA
	Condisci e gusta
A. A	Amadori 200g 100g/2 porzioni

	Tart	are di Sc	otton	а		
	EAN Code	Approx. package kg	Pieces per package	Packages per carton	Approx. carton weight (kg)	Shelf life (days)
XXX	xxxxx	XXXX	х	X	X	XX

8006473906759

76168

0,600

Amadori



I tagli tradizionali della linea Baraka Halal e altri prodotti elaborati crudi e cotti sempre contrassegnati come Halal, anche certificati Halal Italia, sono dedicati alle persone che rispettano le tradizioni alimentari proprie della cultura e della religione islamica. Una gamma ampia e completa di prodotti a base di carne di pollo e tacchino preparata secondo i precetti musulmani e garantita dalla credibilità di Amadori.



Baraka Halal

















		Pollo	busto	CF isl			R
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)
58915	kg	2230611000000	1,05	1	4	4,2	9
		Pollo busto	CF isl	(surge	elato)		R
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)
43232	kg	2230611000000	1,25	1	6	7,5	720
		Pol busto	cf sur s	std 130	0 isl		
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)



9,1 730

11,84







2,96

30412 kg 8006473905110

kg 2230705000000





Baraka Halal





















		Pollo	coscio	tto isl			S	
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)	
58901	kg	1591590000000	10,5	10	1	10,5	12	
Pollo petto/2 disos isl								
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)	
58901	kg	1591590000000	10,5	10	1	10,5	12	
		Pol po	etto ex	tra isl			S	
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)	
10304			3	5	4	12	12	

		Tacchir	no m co	oscia i	isl		S		
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)		
58913	kg	-	8	4	1	8	12		
Tacchino coscia x1 sv isl									
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)		
58933	kg	-	2,1	1	5	10,5	20		
Sovrac t.m.s/p s/o sv fra isl									
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)		
58939			1,8	2	6	10,8	20		
		Tacchi	ino fes	a isl s	v		S		
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)		
58912	kg	-	5	1	4	20	20		
		Tac m fesa	euro 1l	obsv	fra isl		S		
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)		
58940		2771050000000	2,2	1	6	13,2	20		
		Tacchi	no m fu	ısi isl	fr		S		
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)		
58932	kg	-	8,0	1	16	12,8	12		



Baraka Halal





















Baraka Halal Prodotti certificati Halal









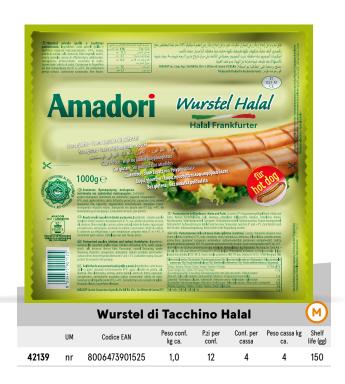
















Baraka Halal surgelati





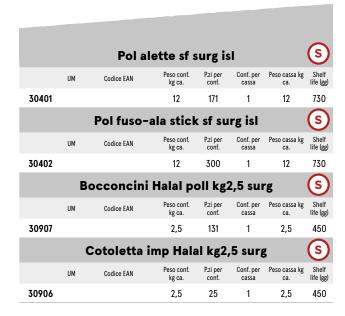












		Kebab p	ol tac l	cg5 cc	ng		S
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg
63410			5	1	1	5	720
		Kebab p	ol tac l	cg7 co	ng		S
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg
63408			7	1	1	7	540
		Kebab po	ol tac k	g10 c	ong		S
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg
63411			10	1	1	10	720
		Kebab p	ol tac k	g15 c	ong		S
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg
63412			15	1	1	15	720
	K	ebab pol50	% tac50)% kg	20 coı	ng	(S)
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg
63413			20	1	1	20	540
	K	ebab pol50	% tac5(0% kg	25 соі	ng	(s)
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg
63414			25	1	1	25	540
		Kebab cott	o taglia	t sur	1kg cf		(s)
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg
63434		8032909900619	1	1	4	4	365
		Kebab vit					(S)
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg
63430			5	1	1	5	720
		Kebab vit					(S)
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg
63431			10	1	1	10	720
		Kebab vit					(S)
	UM	Codice EAN	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg
63432			15	1	1	15	540

Amadori





Una selezione di bontà a base di proteine rosa garantita dall'esperienza Amadori: i salumi Corte Antica nascono dalla scelta attenta delle carni, dal controllo assoluto e certificato degli allevamenti, dalla cura rigorosa di ogni fase della lavorazione e dal rispetto degli ingredienti e delle ricette della salumeria italiana. Che si scelga il prosciutto crudo o quello cotto, un salame, la mortadella, la coppa o una delle specialità più particolari, come la soppressata o la n'duja, in ogni fetta, c'è tutta l'autenticità della tradizione gastronomica italiana.

Corte Antica



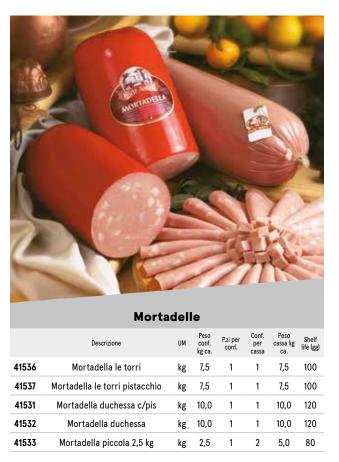
Prosciutti crudi

	Descrizionew	UM	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)
41500	Prosc crudo parma c/o 16m	kg	12,0	1	1	12,0	180
41501	Prosc crudo parma s/o 16m	kg	9,5	1	1	9,5	180
41516	Prosciut. crudo pr s/o riserva	kg	9,3	1	1	9,3	180
41517	Prosciutto parma s/o addobbo16	kg	9,5	1	1	9,5	120
41528	Prosciutto cru naz s/o piat L	kg	6,5	1	1	6,5	180
41529	Prosc crudo naz s/o addobbo L	kg	6,5	1	1	6,5	180
41503	Prosc crudo naz s/o 12m	kg	6,8	1	1	6,8	180
41508	Prosc.crudo Norcia IGP add s/o	kg	9,0	1	1	9,0	120
41509	Prosciutto crudo naz c/o 12m	kg	8,5	1	1	8,5	740
41518	Prosciut.crudo naz s/o addobbo	kg	8,1	1	1	8,1	180
41552	Prosciutto stagionato sgambato	kg	6,5	1	1	6,5	120
41618	Culaccia prosciutto stagionata	kg	6,0	1	1	6,0	720
41504	Prosciutto crudo duca s/o 8m	kg	6,0	1	1	6,0	180
41519	Prosciu.crudo duca s/o addobbo	kg	6,0	1	1	6,0	180
41586	Prosciut. crudo squadrato s/o	kg	6,5	1	1	6,5	180



	Descrizionew	UM	conf. kg ca.	P.zi per conf.	per cassa	cassa kg ca.	Shelf life (gg)
41512	Prosciutto cotto silver	kg	8,0	1	1	8,0	90
41513	Prosciutto cotto coscia intera	kg	9,0	1	1	9,0	120
41523	Prosciu. cotto premiere alta q	kg	8,0	1	1	8,0	180
41524	Prosciutto cotto prestige	kg	8,0	1	1	8,0	150
41535	Prosciutto cotto metà	kg	4,1	1	2	8,2	120
41538	Prosciutto cotto	kg	8,2	1	1	8,2	120
41520	Spalla cotta rosatella toast	kg	1,5	1	4	6,0	120
41521	Spalla cotta rosatella baule	kg	8,0	1	2	16,0	120
41525	Spalla cotta tris	kg	8,0	1	2	16,0	180

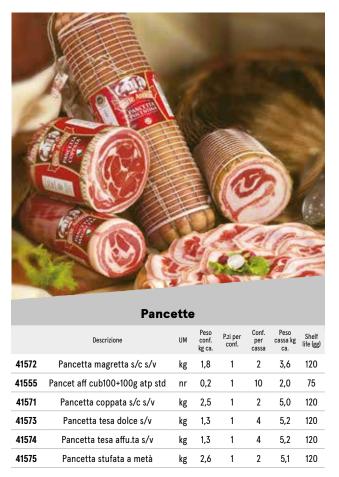
Corte Antica







Corte Antica





	Salumi	Cala	וזטו				
	Descrizione	UM	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)
41602	Guanciale stagionato Ariccia	kg	1,0	1	4	4,5	120
41603	N'duja calabra singola s/v	kg	0,6	1	10	5,6	180
41607	Salsiccia dolce s/v	kg	0,4	1	10	4,0	180
41608	Salsiccia piccante s/v	kg	0,4	1	10	4,0	180
41611	Soppressata sv	kg	0,5	1	15	7,5	240
41612	Spianata calabra piccante s/v	kg	2,1	1	4	8,4	180

Salumi altri									
	Descrizione	UM	Peso conf. kg ca.	P.zi per conf.	Conf. per cassa	Peso cassa kg ca.	Shelf life (gg)		
41580	Speck a metà s/v 4 mesi +	kg	2,5	1	2	5,0	110		
41582	Speck a metà s/v catering	kg	2,5	1	2	4,9	100		
36653	Bov Ad Roastbeef sottofesa sv	kg	1,6	1	2	3,2	90		
41556	Ciccioli Napoli a ottavi 2,5 k	kg	2,0	1	1	2,0	90		
41557	Ciccioli Napoli a fette 200 gr	kg	0,2	10	10	2,0	90		
41569	Bresaola di sottofesa sv	kg	1,0	1	2	2,0	110		
41581	Bresaola punta anca meta'	kg	1,6	1	2	3,2	90		
41583	Carpaccio metà sv	kg	1,5	1	2	3,0	180		
41585	Lardo suino arom sv	kg	1,0	1	2	2,0	180		
41619	Coppa testa s/v	kg	2,5	1	1	2,5	90		
41557 41569 41581 41583 41585	Ciccioli Napoli a fette 200 gr Bresaola di sottofesa sv Bresaola punta anca meta' Carpaccio metà sv Lardo suino arom sv	kg kg kg kg	0,2 1,0 1,6 1,5	10 1 1 1 1	10 2 2 2 2	2,0 2,0 3,2 3,0 2,0	9 1° 9 18		

