



PADOVANESE

CARNI

CATALOGO BOVINO
TAGLI ANATOMICI



Tagli di Bovino - Una selezione completa che riunisce i tagli più apprezzati del bovino, lavorati con cura per garantire qualità, resa e gusto impeccabili. Ogni parte dell'animale offre caratteristiche uniche, dalla morbidezza delle porzioni più tenere alla ricchezza di quelle più saporite, permettendo di valorizzare ogni ricetta, dalla griglia alla lunga cottura. Un assortimento pensato per chi cerca affidabilità, uniformità e autenticità nel piatto.

Tagli di Vitello - Una proposta selezionata che esalta la naturale tenerezza del vitello e la sua versatilità in cucina. I tagli, scelti e lavorati con attenzione, offrono una trama fine e un gusto delicato, ideale per preparazioni leggere, cotture rapide e ricette della tradizione. Una gamma pensata per garantire uniformità, qualità e risultati sempre equilibrati nel piatto.







Mezzena Completa



**Posteriore con Pancia
8 costole**



**Posteriore con pancia
3 costole**



**Posteriore senza
pancia 8 costole**



Pera



Lombata 8 coste



Lombata 3 coste



**Tronchetto 5 costole
con copertina**



**Anteriore 10 costole
con pancia**



Pancia con osso



Anteriore 5 costole



**Anteriore 5 costole
con pancia**



**Anteriore 10 costole
taglio krops**



**Anteriore 5 costole
taglio krops**



Spalla con osso



Reale con osso



Corazza 5 c. con osso



Stinco



Girello



Noce



Fesa completa



Fesa a cuore



SottoFesa



Scamone con picanha



Scamone a cuore



Picanha



Campanello



Spinacino



Muscolo posteriore



Filetto



Testa di filetto



Controfiletto



Entrecote



Cuberoll



Cowboy steak



Tomawack



Costata di reale



Reale a cuore



Reale squadrato



**Reale completo
senza osso**



Spalla completa



Spalla a cuore



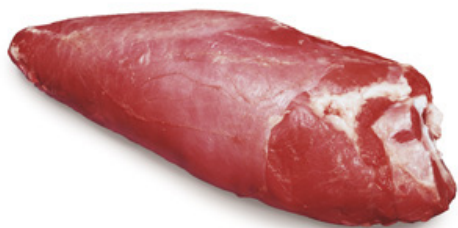
Fesone di spalla



Copertina di spalla



Geretti



Fusello di spalla



Muscolo anteriore



**Petto completo
senza osso**



Punta di petto



Corazza



**Pancia completa
senza osso**



Diaframma



Bavetta alta



Bavetta bassa



Tasca



Carnetta 70 - 30



Carnetta 80 - 20



Carnetta 90 - 10



PRODOTTO VISIVO INTERO

MEZZENA BOVINO C/P. LAVORATA SV



SOTTOSPALLA 3/C SV



SPALLA COMPLETA SV



PETTO INTERO SV



LOMBATA 3/C COSTE SFS



COSTATA 7/C COSTE SFS



SOTTOFESA+GIRELLO
+CAMPANELLO+ MUSC.



NOCE+ SCAMONE
COMPLETO SV



FESA INTERA SV



PANCIA S/SV DIV.X 3 PZ S/V



PANCIA S/SV DIV.X 3 PZ S/V



PANCIA S/SV DIV.X 3 PZ S/V



PRODOTTO VISIVO INTERO

MEZZENA BOVINO S/P. LAVORATA SV



SOTTOSPALLA 3/C SV



SOTTOSPALLA SV



PETTO INTERO SV



LOMBATA 3/C COSTE SFS



SPALLA COMPLETA SV



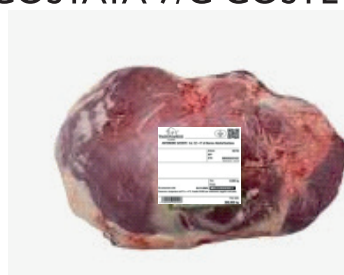
COSTATA 7/C COSTE SFS



SOTTOFESA+GIRELLO
+CAMPANELLO+ MUSC. SV



NOCE+ SCAMONE
COMPLETO SV



FESA INTERA SV

ANTERIORE 5/C BOVINO LAVORATO SV



SOTTOSPALLA SV



SOTTOSPALLA SV



SPALLA COMPLETA SV



PETTO INTERO SV

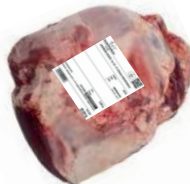
POSTERIORE 8/C BOVINO S/P. LAVORATO SV



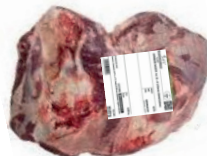
LOMBATA 3/C COSTE SFS



COSTATA 5/C COSTE SFS



SOTTOFESA+GIRELLO
+CAMPANELLO+ MUSC. SV

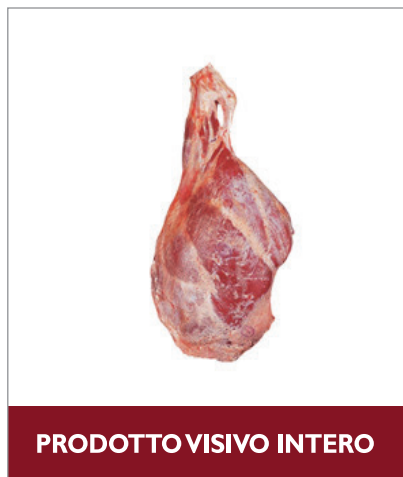


NOCE+ SCAMONE
COMPLETO SV

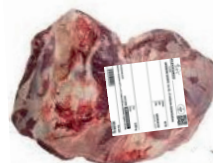


FESA INTERA SV

PERA BOVINO LAVORATO SV



SOTTOFESA+GIRELLO
+CAMPANELLO+ MUSC. SV



NOCE+ SCAMONE
COMPLETO SV



FESA INTERA SV



Corata



Fegato



Cuore



Lombatello



Guancia



Lingua



Coda



Milza



Muso cotto



Piedi cotti



Trippa cotta



Trippa chiara bianca





Mezzena



**Posteriore senza
pancia**



Pera



Lombata 8 coste



**Anteriore 5 coste
con pancia**



Lombata senza osso



Filetto



Pancia con osso



Girello



Fesa



Noce



Sottofesa



Scamone



Stinco



Spalla disossata



Reale



Pancia con/senza osso



Animelle



Padovane Carni

Via San Rocco n. 5
84016 Pagani (SA)
info@padovanesecarni.com
www.padovanesecarni.com