



Selection Beef

SUPERIOR QUALITY




Selection Beef
SUPERIOR QUALITY



Selezioniamo solo
le migliori Carni!



La nostra selezione



Selezioniamo con cura una gamma di tagli provenienti da allevamenti certificati, scelti per qualità delle carni, marezzatura e resa in cottura. Ogni proposta nasce da un'attenta valutazione delle caratteristiche distintive, per offrire standard elevati e costanti.

Scottona Marbled



Scottona Extra Marmor



Vacca Gold



Pezzata Italiana



Bavarese



Simmental





Le nostre carni dal mondo

Accanto alle carni tradizionali, Selection Beef seleziona carni dal mondo partendo dalla mezzena e controllando con rigore ogni fase della filiera. Dai migliori allevamenti internazionali – dagli Stati Uniti al Giappone, dall’Australia all’Argentina – nascono tagli scelti per offrire qualità costante, gusto autentico e carattere in ogni porzione.

ITALIA

IRLANDA

SPAGNA

BRASILE

PORTOGALLO

URUGUAY

DANIMARCA

AUSTRALIA

ARGENTINA

USA

GIAPPONE

SCOZIA

Scottona Marbled

La Scottona Polonia MARBLED in particolare è una carne bovina di alta qualità ottenuta da giovani femmine che non hanno ancora partorito, allevate in Polonia. Si distingue per una marezzatura straordinaria e un sapore intenso.



Vari tagli
disponibili

Marezzatura 4/6

Sapore
intenso



Controfiletto



Cowboy Steak



Cuberoll



Entrecôte



Reale a cuore



Tomahawk

Scottona Extra Marmur

La Scottona Polonia EXTRA in particolare è una carne bovina di alta qualità ottenuta da giovani femmine che non hanno ancora partorito, allevate in Polonia. Si distingue per una mazzatura ALTA E LO RENDE UN PRODOTTO MOLTO RARO IL UN SAPORE MOLTO INTENSO



Marezzatura 6/8

Sapore molto intenso



Controfiletto



Cowboy Steak



Cuberoll



Entrecôte



Reale a cuore



Tomahawk

Vacca Gold

La carne di vacca polacca è rinomata per l'alto grado di marezzatura (grasso intramuscolare), morbidezza e un gusto intenso, paragonabile a razze pregiate. IL SUO SAPORE È MOLTO DECISO SCIOGLIEVOLE AL PALATO.



Marezzatura 6/8

Sapore molto deciso

Grasso Giallo
Paglierino



Vari tagli
disponibili



Pezzata Italiana

Nota per la sua marezzatura, che la rende tenera e succosa dopo la cottura. Tagli pregiati come la scottona di Pezzata Rossa sono ricercati per il sapore intenso e la digeribilità.



Vari tagli
disponibili

Bavarese

È un bovino pregiato allevato nelle Prealpi tedesche, rinomato per la sua notevole morbidezza e succosità. Caratterizzata da una forte marezzatura e un colore rosso intenso, offre un sapore deciso ma delicato.



Marezzatura

Sapore



Vari tagli
disponibili

Simmental

In particolare quella Bavarese, è pregiata per il suo colore rosso intenso, l'ottima marezzatura e la grana fine. Caratterizzata da una notevole infiltrazione di grasso intramuscolare, offre un sapore intenso, sapido ed erbaceo.



Marezzatura



Sapore



Vari tagli
disponibili

Marchigiana



La carne Marchigiana proviene da una razza bovina italiana rinomata per la sua qualità e versatilità. Caratterizzata da un colore rosso vivo, fibre compatte e una marezzatura equilibrata, offre una carne tenera e saporita. Ideale per preparazioni tradizionali e moderne, esprime al meglio il gusto autentico della migliore zootecnia italiana.



Vari tagli
disponibili

Chianina



La carne Chianina è una delle eccellenze della tradizione italiana. Proveniente da bovini allevati secondo metodi rigorosi, si distingue per la grana fine, il colore rosso intenso e la straordinaria tenerezza. Il suo sapore autentico e deciso la rende ideale per tagli pregiati e preparazioni che esaltano la qualità della materia prima.



Vari tagli
disponibili

Bufala Campana

La carne di bufala è un prodotto di eccellenza dal colore rosso vivo, consistenza tenera e sapore intenso con note dolciastre. Più magra del bovino, presenta ridotto contenuto di colesterolo e calorie ed è ricca di proteine, ferro e vitamine del gruppo B. Grazie alla sua succosità naturale è ideale per carpacci, grigliate, stufati e salumi. Proveniente da animali giovani allevati allo stato brado secondo la tradizione italiana, è particolarmente indicata per chi cerca un'alimentazione sana, gustosa e facilmente digeribile.



Vari tagli
disponibili

Spagna



La **Frisona Spagnola**, o "Vacca Vecchia Galiziana", NOTA per la produzione di carni di altissima qualità, caratterizzate da una marezzatura intensa, colore rosso ciliegia e sapore sapido. considerata tra le migliori al mondo.

La **Rubia Gallega** è una pregiata razza bovina originaria della Galizia (Spagna), considerata tra le migliori carni al mondo. Caratterizzata da una (vacca vecchia) allevata al pascolo, offre una carne rosso intenso con un inconfondibile grasso dorato/giallo, sapore intenso, marezzatura eccezionale e una consistenza burrosa che si scioglie al palato.



Vari tagli
disponibili

Portogallo



Minhota: Razza autoctona del nord, famosa per la carne tenera, succulenta e il grasso giallo. La frollatura per gravità (100 giorni) ne esalta le caratteristiche.

Marinhoa: Presenta una grana finissima e una consistenza compatta, con una marezatura (grasso intramuscolare) di alta qualità che conferisce morbidezza e gusto.

Barrosã: È nota per essere estremamente succosa, tenera e con una marezatura (grasso intramuscolare) che le conferisce un sapore aromatico e persistente.

Mirandesa: Rinomata per la sua qualità, si distingue per il colore rosato, una buona marezatura (grasso distribuito uniformemente) e una consistenza fine e succulenta.

Arouquesa: Proveniente dalla razza autoctona del nord (Aveiro, Viseu, Porto, Braga). Rinomata per il suo sapore intenso, succulento e la carne tenera di colore rosato-rosso, e spesso allevata al pascolo naturale.



Vari tagli
disponibili

Maiale Iberico



Il maiale iberico è una razza autoctona della Penisola Iberica, rinomata per l'eccellenza delle sue carni. La massima espressione qualitativa è rappresentata dal 100% iberico alimentato a ghianda, ottenuto da suini di pura razza allevati allo stato brado nelle dehesas. Durante la montanera, l'alimentazione esclusiva a base di ghiande ed erba conferisce alla carne una marezzatura pronunciata, una straordinaria succosità e un sapore profondo, elegante e persistente.



Vari tagli
disponibili

Danimarca



La carne bovina danese è apprezzata a livello internazionale per le sue qualità organolettiche distintive. Il colore rosso brillante e la equilibrata presenza di grasso intramuscolare contribuiscono a un gusto deciso e armonioso. La sua naturale tenerezza e la marezzatura ben distribuita la rendono ideale per cotture alla griglia, esaltandone succosità e sapore.



Vari tagli
disponibili

Argentina



Celebre in tutto il mondo, la carne argentina si distingue per la sua morbidezza e per il sapore intenso e naturale. Gli animali crescono in libertà negli spazi sconfinati delle pampas, seguendo un'alimentazione equilibrata che si riflette nella qualità del prodotto finale. Le importazioni frequenti via aerea assicurano freschezza costante e una lunga conservabilità.



Vari tagli
disponibili

Giappone

Conosciuta come Wagyu, termine che unisce le parole giapponesi wa (Giappone) e gyu (bovino), questa carne è rinomata in tutto il mondo per l'elevato livello di marezza e per la sua straordinaria morbidezza. Le principali razze, legate alle diverse aree di origine, presentano caratteristiche specifiche. Il lungo ciclo di allevamento, basato su un'alimentazione selezionata a base di cereali e fieno di riso, favorisce lo sviluppo di una marezza intensa e di un grasso chiaro e raffinato.



Vari tagli
disponibili

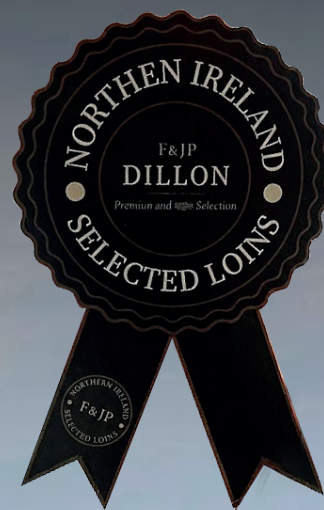
Irlanda



La carne di manzo irlandese è apprezzata a livello internazionale per la sua succosità e il gusto pieno. Di colore rosso intenso e magra ma tenera, si distingue per le proprietà nutrizionali, tra cui elevate quantità di ferro e acidi grassi Omega-3. Gli animali crescono al nord dell'Irlanda in pascoli estesi, alimentati con erba fresca, in condizioni che garantiscono il loro benessere. Il clima e le caratteristiche geografiche dell'Irlanda favoriscono un allevamento libero e prolungato, che contribuisce alla qualità superiore della carne.



Partnership



Vari tagli
disponibili

Brasile



La regione centrale del Brasile rappresenta il cuore dell'allevamento bovino del Paese, ospitando una delle più grandi mandrie al mondo. Qui, l'allevamento estensivo si integra con una forte vocazione agricola, creando un modello produttivo efficiente e controllato. I bovini crescono liberi nelle pianure del Mato Grosso e, durante la fase di ingrasso, l'alimentazione viene arricchita con cereali selezionati provenienti dalle produzioni locali. La carne di manzo Grill Steakhouse è ottenuta seguendo rigorosi standard qualitativi, nel pieno rispetto delle normative dell'Unione Europea.



Vari tagli
disponibili

Uruguay



L'Uruguay produce carne di alta qualità grazie a clima temperato, piogge costanti e ampi pascoli. Le razze Hereford e Aberdeen Angus offrono carne tenera, saporita e ricca di nutrienti. La selezione UMI, con oltre 200 giorni di alimentazione a cereali, si distingue per marezzatura marcata e colore chiaro.



Vari tagli
disponibili

Australia

L'Australia è uno dei principali esportatori mondiali di manzo, con una filiera controllata che garantisce carne di eccellente qualità. L'esperienza degli allevatori e il sistema di produzione integrato assicurano tagli teneri, gustosi e affidabili



Vari tagli
disponibili

Selection Beef

SUPERIOR QUALITY

USA



La carne di Black Angus Americano è celebre per l'elevata marezatura (che la rende estremamente tenera, succosa e saporita). Proviene da bovini di colore nero, di taglia media e senza corna, allevati al pascolo e poi finiti a cereali (mais), offrendo una carne rosso brillante, compatta e dal sapore intenso e dolce.

Partnership



Vari tagli
disponibili

Scozia



La carne scozzese proviene da bovini nati da incroci di razze autoctone come Aberdeen Angus, Highland, Shorthorn e Galloway, allevati nei pascoli naturali della Scozia. Grazie all'ambiente incontaminato e alla cura degli allevatori, conformi agli standard di Quality Meat Scotland, la carne risulta tenera, succosa e dal sapore autentico.



Vari tagli
disponibili



Padovane Carni

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