



PADOVANESE

CARNI

CATALOGO SUINO
TAGLI ANATOMICI



PADOVANESE
CARNI





Padovane Carne per Eccellenza -

I tagli del suino rappresentano una delle risorse più versatili e apprezzate in cucina. Ogni parte dell'animale offre caratteristiche specifiche: dalla carne più morbida e succosa a quella più saporita e consistente, ideale per diverse tecniche di cottura. La corretta selezione e lavorazione permettono di ottenere tagli equilibrati, ricchi di gusto e sempre affidabili. Una materia prima che garantisce ottima resa, varietà e un profilo aromatico inconfondibile.



Tagli suino



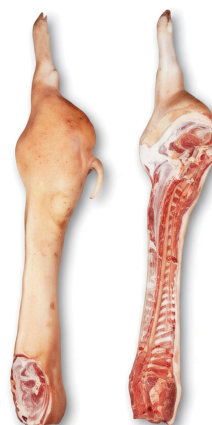
**Carcassa di suino
per porchetta**



**Mezzena con
guanciale**



**Mezzena
taglio mec**



**Bikini suino
con coppa**



**Anteriore suino
5 coste**

Tagli suino



Fusto suino



Carrè lombocollo



Carrè t padova



Carre suino t bologna



Middless con osso



Middless s osso

Tagli suino



Lonza lardellata



Lonza con bardella



Lonza s bardella



Lonza pad



Coppa con osso



Coppa s osso



Filetto di maiale



Ribs di carrè

Tagli suino



Prosciutto t quartino



Prosciutto t parma



Prosciutto taglio rotondo



Prosciutto t spek



Prosciutto 2 d



Prosciutto 4 d



Fondello



Fesa



Noce



**Stinco
con cotenna**



**Stinco
senza cotenna**

Tagli suino



Spalla tennis



Spalla 2D



Spalla 3D



Spalla 4D



**Carnetta
70 30**



**Carnetta
80 20**



**Carnetta
90 10**



**Pancia grezza completa
con cotica e ossa**



**Pancia grezza con
cotenna senza osso**



**Pancia suino grezza
senza cottenne e senza osso**



**Pancia suino squadrata con
cotica e ossa**



**Pancia suino squadrata
senza cotenna con osso**



**Pancia suino squadrata
senza cotica e senza ossa**

Tagli suino



Pancia t dely con cotica



Ribs di pancia



Costina completa



Costina Anteriore



Gola grezza



Gola a goccia



Lardo di schiena

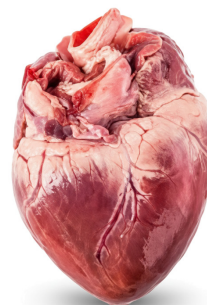


Lardo misto

Tagli suino



Frattaglia



Cuore



Fegato



Rete suina



Coda



Zampino Suino



Ossa di coppa



Ossa di lombo



**Cotiche di schiena a strisce
pulite per imbottire**



Cotiche mistepulite



Testa



Orecchie di Suino

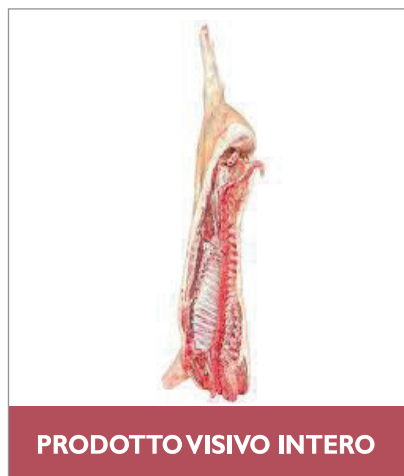


Guance



Lingua

SUINO MEZZENA UE SPEZZATA



PRODOTTO VISIVO INTERO



PROSCIUTTO SUINO
SFS (PIEDE PIEGATO)



ANTERIORE 5/C
SUINO SFS

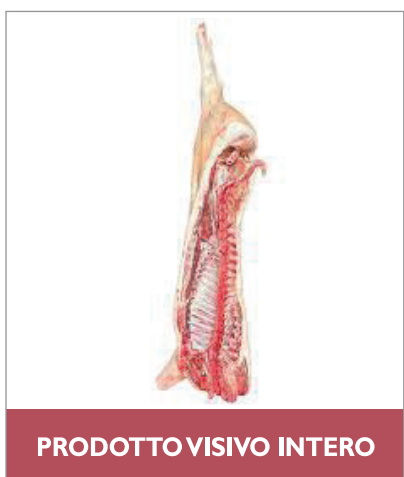


MIDDLESS SFS SUINO
TAGLIATO



MIDDLESS SFS SUINO
TAGLIATO

SUINO MEZZENA UE LAVORATA



PRODOTTO VISIVO INTERO



SPALLA + PROSCIUTTO
SUINO S/O- S/V



SPALLA + PROSCIUTTO
SUINO S/O- S/V



LOMBOCOLLO
COTICA SFS



LOMBOCOLLO
COTICA SFS



COSTINA
COMPLETA



Maialino Intero



Maialino coscia



Carrè maialino



**Sella con cotenna
maialino**



**Porchetta di
maialino cruda**



**Coppa con cotenna
maialino**



**Spalla c/o con cotenna
maialino**



Pancia maialino

