



*Tagli Carni Fresche*



*Mattoni Due*<sup>®</sup>





Lombata parte filetto di bovino



Lombata di bovino



Bistecca con filetto di bovino



Bistecca senza filetto di bovino



Noce a palla di bovino



Scamone a cuore di bovino



Girello / Magatello di bovino



Cube roll di bovino



Lombata intera di bovino



Filetto di testa di bovino



Fesa / Scannello di bovino



Lucertolo / Sottofesa di bovino



Campanello di bovino



Muscolo senza osso di bovino



Melino di bovino



Hamburger di bovino



Macinato di bovino



Scamone e melino di bovino



Spinacino cimolino di bovino



Girello di spalla di bovino



Trippa di bovino



Sorra di bovino



Carnetta da macinare di bovino



Muscolo con osso di bovino



Collo di bovino

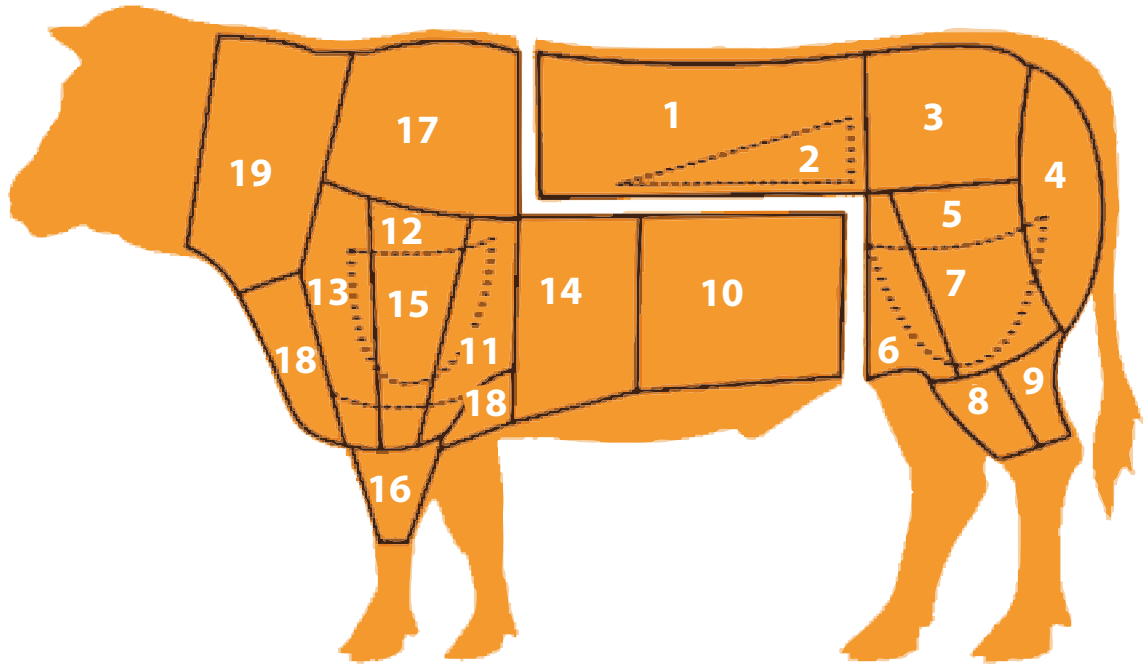


Pancia senza osso di bovino



Fesone di spalla di bovino

# *I tagli della carne bovina*



## **Prima categoria:**

- Lombata (1)
- Filetto (2)
- Scamone (3)
- Fesa esterna (5)
- Noce (6)
- Fesa interna (7)
- Girello di coscia (4)

## **Seconda Categoria:**

- Pesce / Campanello (8)
- Fesone di Spalla / Polpone (13)
- Copertina (12)
- Fusello di spalla / Girello (13)
- Taglio reale (14)
- Aletta / Cappello Prete / Sorra (15)
- Braciola reale (17)
- Petto (18)

## **Terza categoria:**

- Geretto Posteriore / Muscolo (9)
- Pancia (10)
- Geretto anteriore / Muscolo (16)
- Reale (19)



Bistecca di suino



Filetto di suino



Lombo senza osso di suino



Arista / Lombo di suino



Macinato di suino

**Mattone Due srl**

Macelleria • Salumificio

Via Mura, 72 - Montaione (FI)

Tel. +39 0571 677124

Fax +39 0571 677201

**[www.mattonedue.com](http://www.mattonedue.com)**

[info@mattonedue.com](mailto:info@mattonedue.com)