

DELICACIES

by Vincenzo Esposito

SUMMER
2024

MEAT
CATALOGUE



FOOD EXCELLENCE PROVIDER

DE.DE di De Angelis Raffaella & C.
Via Ferdinando Galliani 30 - Box 18
80122 Napoli - Italy

Ph.: +39 338 49 64 704 - +39 389 04 34 487 - +39 081 66 46 14

www.er-excellence.supplies
info@er-excellence.supplies



**TO BE THE DIRECT LINK BETWEEN THE
BEST FOOD PRODUCERS
AND THE MOST DEMANDING CULINARY
PROFESSIONALS HAS BEEN, FOR OVER 40
YEARS, OUR MISSION.**

Through careful research, E&R is able to offer its customers raw materials of the highest quality: from meats to fish products, from cheeses to cured meats, chocolate, vegetables, spices, grains and legumes.

A selection of raw materials conducted to identify the best producers of their kind, wherever they are located, passing on to them the expectations of the Chefs and acquiring a wealth of knowledge to share with culinary professionals.

Juicy Cuts

POULTRY, BEEF, GAME & MORE



SELECTED POULTRY, FOWL, BIRD AND RABBIT FROM THE WORLD



POULTRY



PL223 1,8 - 2,3 kg
Pollo di Bresse DOP



PL231 3,2 - 3,8 kg
Tacchinella di Bresse DOP
(disponibilità 15 - 31 dicembre)



PL230 3,8 - 4,5 kg
Cappone di Bresse DOP
(disponibilità 15 - 31 dicembre)



PL221 2,2 - 2,8 kg
Cappone nazionale



PL251 0,8 - 1,2 kg
Cappone disossato
(disponibilità dicembre)



PL235 2 - 3 kg
Cappone tradizionale di Morozzo
(disponibilità dicembre)



PL217 2 - 3 kg
Pollo nostrano a busto



PL222 1,3 kg ca.
Pollastra nostrana a busto



PL224 2,5 - 3 kg
Gallina ruspante a busto nazionale

PL228 1 - 1,4 kg
Gallina media a busto nazionale



PL341 6 - 7 kg
Tacchina a busto nazionale

PL342 4 - 5 kg
Tacchina disossata nazionale



PL225 700 g ca.
Galletto disossato nazionale

PL215 650 g ca.
Galletto a busto nazionale

PL211 450 g ca.
Galletto a busto nazionale



PL220 500 - 580 g
Galletto di Borgogna a busto



PL229 200 g ca.
Suprema (mezzo petto con ala) di "Poulet Jaune" allevato a mais Francia



ZCPL226 15 g ca.
Creste di galletto (gelo)



PL227 350 g ca.
Petto (con ala, con pelle) di galletto nazionale

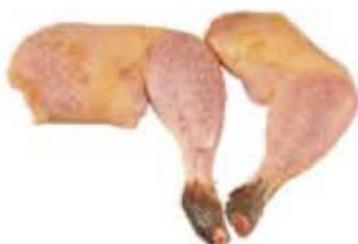
GUINEA FOWL



FA001 1,2 kg ca.
Faraona di cascina a busto



FA017 250 g ca.
Petto (senza ala, con pelle) di faraona di cascina



FA016 160 - 200 g
Coscia di faraona di cascina



FA002 800 g ca.
Faraona disossata nazionale



FA003 250 - 300 g
Petto (senza ala, con pelle)
di faraona
nazionale



FA012 170 - 190 g
Suprema (mezzo petto con ala,
con pelle) di faraona
nazionale

FA004 180 - 200 g
Suprema (mezzo petto con ala,
con pelle) di faraona
Francia



FA005 170 - 190 g
Coscia di faraona
nazionale



FA007 100 - 140 g
Filetto (senza ala, con pelle)
di faraona
Francia



PIGEON



PL008 400 - 450 g
Piccione spiumato a mano
nazionale

PL007 450 - 500 g
Piccione spiumato a mano
nazionale



PL012 450 - 500 g
Piccione spiumato a mano
Francia

PL009 500 - 600 g
Piccione spiumato a mano
Francia

PL013 600 g +
Piccione "Extra" d'Anjou
spiumato a mano

PL010 250 g ca.
Piccione disossato
Francia



PL018 80 - 120 g
Suprema (mezzo petto con ala)
di piccione
Francia



ZCPL037 5 kg
Carcassa di piccione con cosce
Francia



GOOSE



OC005 750 g ca.
Fegato grasso di oca
qualità extra

OC009 450 g ca.
Fegato grasso di oca
selezione per terrine



OC001 4 kg ca.
Oca a busto
Ungheria



OC013 3,5 kg ca.
Oca di Tolosa semidisossata
(taglio paletot)
Ungheria



OC002 300 g ca.
Petto (taglio magret) di oca
Ungheria



OC003 400 g ca.
Coscia di oca
Ungheria



OC016 25 g ca.
Durelli di oca

OC007 280 g ca.
Coscia disossata di oca
Ungheria



OC014 230 g ca.
Collo disossato di oca
Ungheria



ZCOC021 60 - 80 g
Scaloppa di fegato grasso di oca
(gelo)

DUCK



AN002 3 - 4 kg
Anatra maschio nazionale
a busto

AN001 1,5 - 2 kg
Anatra femmina nazionale
a busto

AN014 1,5 - 1,8 kg
Anatra Canette de Barberie
a busto
Francia



AN004 450 g ca.
Petto
di anatra maschio
nazionale



AN003 250 - 300 g
Petto
di anatra femmina
nazionale



AN018 250 g ca.
Petto
di anatra Canette de Barberie
Francia



AN015 300 g ca.
Petto (taglio magret)
di anatra grassa
Ungheria

AN050 250 g ca.
Petto di anatra giovane
Ungheria



AN005 350 g ca.
Petto (taglio magret)
di anatra Mulard
Rougié



ZCAN023 200 g ca.
Petto di anatra Mulard
porzionato a metà
(gelo)
Rougié



AN046 320 g ca.
Coscia di anatra grassa
Ungheria

AN011 300 g ca.
Coscia di anatra Mulard
Francia



AN006 400 g ca.
Coscia
di anatra maschio
nazionale



ZCAN020 1 kg ca.
Polpa di anatra
nazionale (gelo)



AN007 30 g ca.
Fegatelli di anatra



AN009 500 g ca.
Fegato grasso di anatra Mulard
1° qualità



ZCAN021 40 - 60 g ca.
Scaloppa di Fegato Grasso
d'anatra
(gelo)

QUAIL



PL144 220 g ca.
Quaglia gigante
Francia

PL108 120 - 150 g
Quaglia gigante disossata
Francia



PL137 50 - 60 g
Petto di quaglia
(senza ala, senza pelle)
nazionale



PL019 40 - 60 g
Suprema
(mezzo petto con ala, con pelle)
di quaglia
Francia

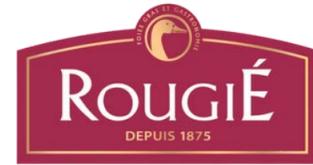


PL109 16 g ca.
Coscette di quaglia
nazionale



PL111 10 g ca.
Uova di quaglia
fresche

READY FOR USE



PT011 180 g
Coscia di anatra in confit
Rougié

PT511 180 g - 6 pz.
Coscia di anatra in confit
Rougié



PT095 100 g
Alette di anatra in confit
Rougié



PT008 1,5 kg
Sfilacci d'anatra in confit
Rougié



PT206 190 g
Coscia di faraona
disossata e farcita



PT207 160 g
Quaglia disossata e farcita



PT211 500 g
Terrina di faraona ai pistacchi

RABBIT



CO001 1,5 - 1,8 kg
Coniglio intero
nazionale

CO002 800 - 1000 g
Coniglio disossato
nazionale

CO022 800 - 1000 g
Coniglio di fattoria
disossato
Ungheria



CO020 160 - 200 g
Coscia disossata di coniglio
di fattoria
Ungheria

CO006 250 - 300 g
Coscia di coniglio di fattoria
Ungheria



CO009 30 - 50 g
Fegatelli di coniglio



CO003 500 - 600 g
Sella di coniglio
nazionale

CO015 280 - 350 g
Sella disossata di coniglio
di fattoria
Ungheria



CO005 80 - 100 g
Filetto di coniglio
nazionale



CO010 10 - 20 g
Rognoni di coniglio

SELECTED BEEF AND VEAL FROM THE WORLD



PURA

LOIN COLLECTION

Pura identifies the excellence of cattle production from the main European countries, with a careful selection of loins.

A collection of the highest quality sirloins, guaranteeing the origin, selection and transparency of the animals and valuing the work of those who raise cattle and care for their territory.

Origin. Animal welfare comes first; cattle entering the **Pura** collection must be born, raised and slaughtered in the same geographical area using methods that respect the animal's life and growth.

Selection. Thanks to our long-standing collaboration with some beef suppliers, the characteristics that each animal from which the loin is obtained have been defined: nutrition, conformation, fat, all the way to maturation in dedicated cells with controlled temperature and humidity.

Transparency. **Pura** animals are accompanied by the label of origin in which all the characteristics of the animal are highlighted; they are also marked with the **Pura** seal in which the breed of the animal and the origin are highlighted, guaranteeing the quality of the product.



PURA

COLLEZIONE LOMBATE

PURA LOIN COLLECTION



BV001 20 - 25 kg
Lombo 8 coste
(senza testa del filetto)
di scottona Irlanda
Nature's Meadow



BV038 10 - 14 kg
Lombo 3 coste dry aged
(senza testa del filetto)
di bovino Irlanda
Nature's Meadow



BV034 7 - 9 kg
Standing Rib 5 coste dry aged
di bovino Irlanda
Nature's Meadow



BV080 18 - 20 kg
Lombo 8 coste
(senza testa del filetto)
di scottona Irlanda
Red Hereford



BV082 18 - 22 kg
Lombo 8 coste
(senza testa del filetto)
di bovino Irlanda
Red Hereford



BV432 23 - 28 kg
Lombo 8 coste
(con testa del filetto)
di bovino Scozia
Aberdeen Angus IGP
Caledonia Crown



BV084 24 - 28 kg
Lombo 8 coste
(con testa del filetto)
di scottona Germania Simmental IGP



BV211 25 - 30 kg
Lombo 8 coste
(con testa del filetto)
di bovino Polonia



BV150 28 - 32 kg
Lombo 8 coste
(con testa del filetto)
di bovino razza Piemontese
La Piemontese



BV167 22 - 26 kg
Lombo 8 coste
(con testa del filetto)
di scottona razza Piemontese
La Piemontese



BV131 28 - 35 kg
Lombo 8 coste
(con testa del filetto)
di bovino di razza Romagnola
dell'Appennino centrale IGP



BV128 28 - 32 kg
Lombo 8 coste
(con testa del filetto)
di scottona di razza Romagnola
dell'Appennino centrale IGP



BV133 28 - 35 kg
Lombo 8 coste
(con testa del filetto)
di bovino di razza Marchigiana
dell'Appennino centrale IGP



BV129 28 - 32 kg
Lombo 8 coste
(con testa del filetto)
di scottona di razza Marchigiana
dell'Appennino centrale IGP



BV134 28 - 35 kg
Lombo 8 coste
(con testa del filetto)
di bovino di razza Chianina
dell'Appennino centrale IGP



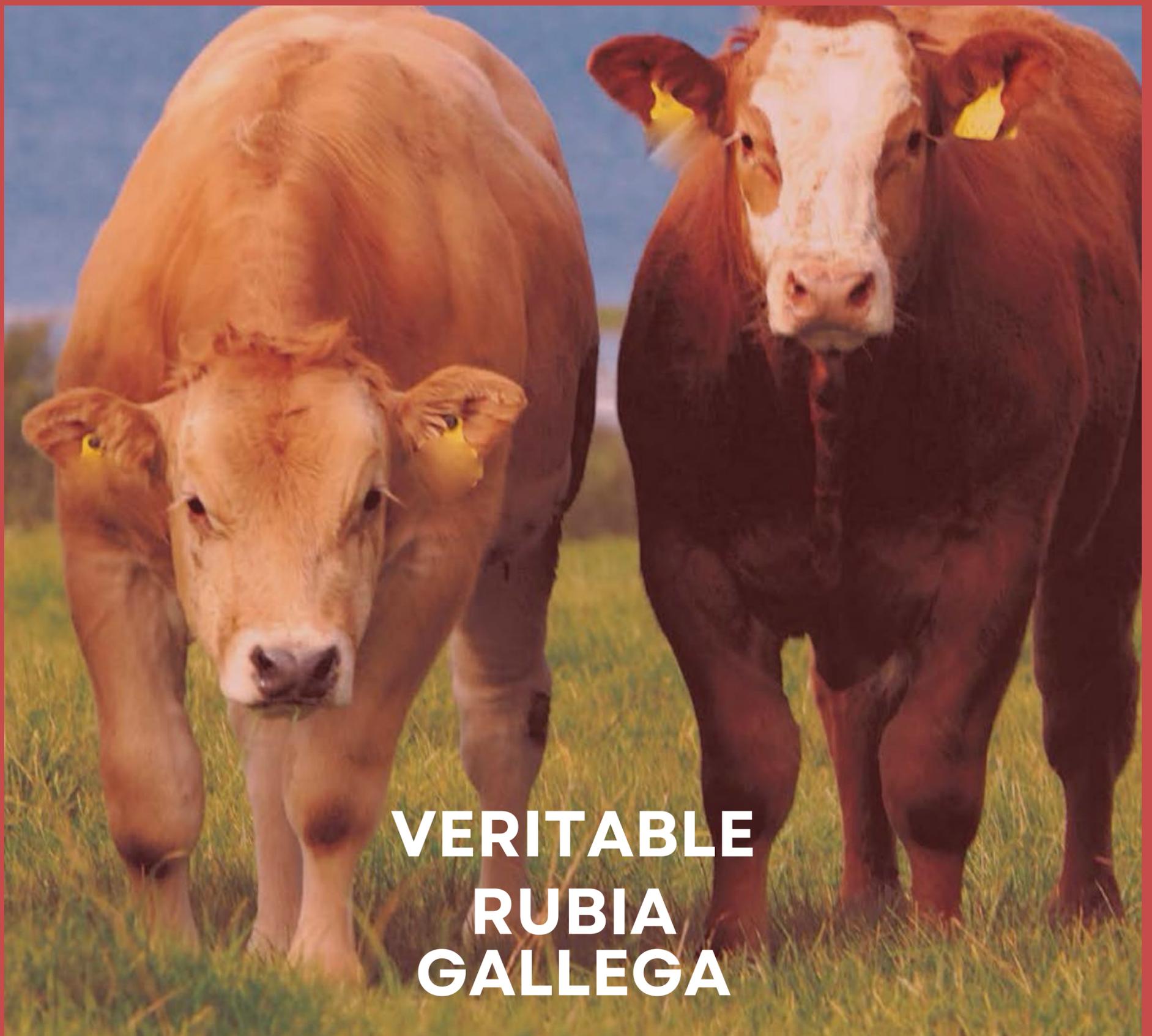
BV125 30 - 36 kg
Lombo 8 coste
(con testa del filetto)
di scottona di razza Chianina
dell'Appennino centrale IGP



BV083 22 - 28 kg
Lombo 8 coste
(con testa del filetto)
di vacca razza Hereford



BV429 22 - 28 kg
Lombo 8 coste
(con testa del filetto)
di vacca razza Aberdeen Angus



It has always been the philosophy of **Carnicas LyO**, a company owned by brothers Aladino and Oscar Juan Galvan, to work exclusively with cattle born, raised and slaughtered in Galicia, following all the processes: from the relationship with the breeder to the slaughtering, up to the final stage of maturation. The selection of the animals takes place weekly with great care, in order to ensure homogeneous and consistent quality over time. The ability to offer superior quality meat has made **Carnicas LyO** one of the most influential brands in the selection and processing of authentic Rubia Gallega.



BV650 25 - 30 kg
Lombo 9 coste
(senza filetto)
di bovino Rubia Gallega "Standard"
Carnicas Lyo



BV651 25 - 32 kg
Lombo 9 coste
(senza filetto)
di bovino Rubia Gallega "Premium"
Carnicas Lyo



BV652 35 - 45 kg
Lombo 9 coste
(senza filetto)
di bovino Rubia Gallega "Extra"
Carnicas Lyo



BV670 30 - 40 kg
Lombo 9 coste
(senza filetto)
di bovino Rubia Gallega certificata



BV654 75 - 110 kg
Lombo 10 coste
(senza filetto)
di bovino Buey Gallego
Carnicas Lyo





SELECTED BEEF FROM IRELAND

Ireland, with its unspoiled nature and all-natural farms, is a privileged origin in terms of quality, reliability, taste and flavor of beef.

Dawn Meats enhances the prestigious Nature's Meadow brand, exclusively for Italy, so then we can draw only from the best Irish farms.

The cattle, raised on pasture, are fed on grass for most of the year; during the winter, with particularly cold temperatures, the diet also includes other natural foods such as hay, cereals, beets and molasses. Traditional maturation on the bone allows for the concentration of flavors, the formation of a distinct taste, tenderness, and deep ruby color, combined with streaks of fat from the natural marbling of the meat.



IRISH BEEF

Est. 1985
NATURE'S MEADOW
PREMIUM IRISH BEEF & LAMB
JUST AS NATURE INTENDED



BV027 5 - 6,5 kg
Tomahawk 5 coste
di bovino Irlanda
Nature's Meadow



BV007 4,5 - 6 kg
Costata 5 coste
(senza colonna, senza copertina)
di bovino Irlanda
Nature's Meadow



BV023 3,8 - 4,5 kg
Cow boy steak 5 coste
di bovino Irlanda
Nature's Meadow



BV002 12 - 15 kg
Lombo 3 coste
(con testa del filetto)
di bovino Irlanda
Nature's Meadow



BV043 7 - 9 kg
T-bone 0 coste
di bovino Irlanda
Nature's Meadow



BV037 500 - 700 g
Costine della costata
di bovino Irlanda
Nature's Meadow



BV008 2,5 - 3,5 kg
Cuore di costata (Rib Eye)
di bovino Irlanda
Nature's Meadow



BV006 7 - 8 kg
Controfiletto
di bovino Irlanda
Nature's Meadow



BV021 2,7 - 3,2 kg
Filetto con cordone
di bovino Irlanda
Nature's Meadow

BV033 3,2 - 3,6 kg
Filetto con cordone
di bovino Irlanda
Nature's Meadow



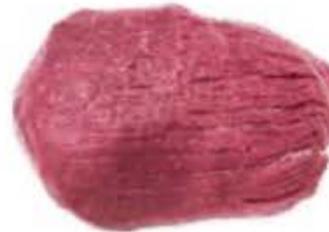
BV022 1,5 kg ca.
Testa di filetto
di bovino Irlanda
Nature's Meadow



BV010 3,5 - 4 kg
Scamone PAD
di bovino Irlanda
Nature's Meadow



BV016 1,4 - 2 kg
Codone (Picanha)
di bovino Irlanda
Nature's Meadow



BV011 5 - 6 kg
Fesa vero binden
di bovino Irlanda
Nature's Meadow



BV236 4,5 - 5,5 kg
Sottofesa Brick
di bovino Irlanda
Nature's Meadow



BV014 3 - 4 kg
Girello
di bovino Irlanda
Nature's Meadow



BV009 5 - 6 kg
Noce
di bovino Irlanda
Nature's Meadow



BV040 1 - 1,5 kg
Spinacino
di bovino Irlanda
Nature's Meadow



BV028 2 - 2,5 kg
Copertina di spalla
(cappello da prete)
di bovino Irlanda
Nature's Meadow



BV042 0,8 - 1Kg
Aletta di spalla per tagliata
(Flat Iron Steak)
di bovino Irlanda
Nature's Meadow



BV035 1,2 kg
Fusello di spalla PAD
di bovino Irlanda
Nature's Meadow



BV036 120 g ca.
Diamante di spalla
di bovino Irlanda
Nature's Meadow



BV018 7 - 8 kg
Reale
di bovino Irlanda
Nature's Meadow



BV031 1,5 - 2 kg
Spuntatura di petto con osso
"Jacob's Ladder"
di bovino Irlanda
Nature's Meadow



BV047 3 - 4,5 kg
Pancia senza osso
di bovino Irlanda
Nature's Meadow



BV012 850 g ca.
Fianchetto (Flank Steak) PAD
di bovino Irlanda
Nature's Meadow



BV013 1 - 1,5 kg
Bavetta (Flap Meat)
di bovino Irlanda
Nature's Meadow



BV015 600 - 800 g
Diaframma
di bovino Irlanda
Nature's Meadow



BV017 500 - 600 g
Guancia
di bovino Irlanda
Nature's Meadow



BV229 1 - 1,2 kg
Coda
di bovino Irlanda
Nature's Meadow



BV020 1,5 - 2 kg
Muscolo
di bovino Irlanda
Nature's Meadow

IRISH BEEF

BLACK ANGUS



BV575 4,5 kg ca.
Costata 5 coste
(senza colonna, senza copertina)
di bovino
Black Angus Irlanda



BV574 3 - 3,5 kg
Controfiletto a metà
di bovino
Black Angus Irlanda



BV572 2,4 - 2,8 kg
Filetto con cordone
di bovino
Black Angus Irlanda



BV573 3 - 4 kg
Cuore di costata (Rib Eye)
di bovino
Black Angus Irlanda



BV576 3 - 4 kg
Scamone PAD
di bovino
Black Angus Irlanda



BV578 4 - 5 kg
Petto senza osso Brisket
di bovino
Black Angus Irlanda



BV579 1,4 - 1,6 kg ca.
Codone (Picanha)
di bovino
Black Angus Irlanda



SCOTTISH BEEF

ABERDEEN ANGUS



CALEDONIA
CROWN



BV426 18 - 22 kg
Lombo 8 coste
(lombo 3 coste con testa del
filetto + costata senza colonna e
senza copertina)
di bovino
Scozia Aberdeen Angus IGP
Caledonia Crown

BV424 14 - 16 kg
Lombo 3 coste
(con testa del filetto)
di bovino
Scozia Aberdeen Angus IGP
Caledonia Crown

BV414 7 - 9 kg
T-Bone 0 coste
di bovino
Scozia Aberdeen Angus IGP
Caledonia Crown

BV422 4,5 - 6 kg
Costata 5 coste
(senza colonna, senza copertina)
di bovino
Scozia Aberdeen Angus IGP
Caledonia Crown



SCOTTISH BEEF



BV433 5 - 6 kg
Costata 5 coste
(senza colonna, senza copertina)
di bovino
Scozia



BV430 2,5 - 3,5 kg
Cuore di costata (Rib Eye)
di bovino
Scozia



BV410 2,2 - 2,8 kg
Filetto senza cordone
di bovino
Scozia



BV420 5,5 - 6,5 kg
Controfiletto
di bovino
Scozia



JAPANESE BEEF

KAGOSHIMA & HOKKAIDO WAGYU



BV730 4,5 - 6 kg
Filetto di bovino
Wagyu A5 Japan
Kagoshima

BV747 4,5 - 5,5 kg
Filetto di bovino
Wagyu A3/A4 Japan
Kagoshima

BV750 4,5 - 6 kg
Filetto di bovino
Wagyu A5 Japan
Hokkaido

BV755 4,5 - 6 kg
Filetto di bovino
Wagyu A4 Japan
Hokkaido



BV734 2,5 - 3,5 kg
Entrecôte di bovino
Wagyu A5 Japan
Kagoshima

BV743 2 - 3 kg
Entrecôte di bovino
Wagyu A3/A4 Japan
Kagoshima

BV751 2,5 - 4 kg
Entrecôte di bovino
Wagyu A5 Japan
Hokkaido

BV756 2,5 - 4 kg
Entrecôte di bovino
Wagyu A4 Japan
Hokkaido



BV732 3 - 4,5 kg
Controfiletto di bovino
Wagyu A5 Japan
Kagoshima

BV745 3 - 4,5 kg
Controfiletto di bovino
Wagyu A3/A4 Japan
Kagoshima

BV752 3 - 4,5 kg
Controfiletto di bovino
Wagyu A5 Japan
Hokkaido

BV757 3 - 4,5 kg
Controfiletto di bovino
Wagyu A4 Japan
Hokkaido



BV736 1,7 - 2,2 kg
Top entrecôte
(Copertina Rib Eye)
di bovino Wagyu A5 Japan
Kagoshima

BV749 1,5 - 2 kg
Top entrecôte
(Copertina Rib Eye)
di bovino Wagyu A3/A4 Japan
Kagoshima

BV753 1,7 - 2,2 kg
Top entrecôte
(Copertina Rib Eye)
di bovino Wagyu A5 Japan
Hokkaido

BV758 1,5 - 2 kg
Top entrecôte
(Copertina Rib Eye)
di bovino Wagyu A4 Japan
Hokkaido



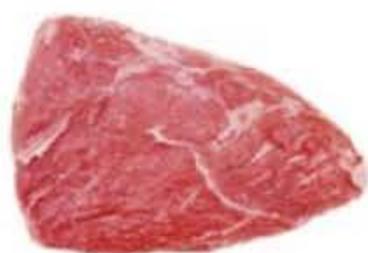
SPANISH WAGYU BEEF



BV722 7 - 9 kg
Tomahawk 7 coste
di bovino
Wagyu Spagna



BV704 3,5 - 4 kg
Scamone a cuore
di bovino
Wagyu Spagna



BV705 3 - 4 kg
Codone (Picanha)
di bovino
Wagyu Spagna



BV706 2,5 - 4 kg
Ala di bovino
Wagyu Spagna



BV712 1,5 - 2,25 kg
Bavetta (Flap Meat)
di bovino
Wagyu Spagna



BV714 800 - 1200 g
Fianchetto (Flank Steak)
di bovino
Wagyu Spagna



BV708 3 - 4 kg
Copertina di spalla
(cappello da prete)
di bovino
Wagyu Spagna



BV700 2,5 - 3,5 kg
Filetto di bovino
Wagyu Spagna



BV701 2,5 - 3,5 kg
Reale disossato (Chuck Roll)
di bovino
Wagyu Spagna



BV702 7 - 9 kg
Cuore di costata (Rib Eye)
di bovino
Wagyu Spagna

CANADIAN BEEF



HERITAGE ANGUS



BV592 9 - 11 Kg
T-bone 1 costa
di bovino
Canada
Heritage Angus



BV593 6,5 - 8 kg
Tomahawk 7 coste
di bovino
Canada
Heritage Angus



BV594 6,5 - 8 kg
Costata 7 coste
(senza colonna, senza copertina)
di bovino
Canada
Heritage Angus



BV580 4,5 - 6 kg
Controfiletto
di bovino
Canada
Heritage Angus



BV588 4,5 - 5,5 kg
Cuore di costata (Rib Eye)
di bovino
Canada
Heritage Angus



BV589 2,5 kg ca.
Filetto senza cordone
di bovino
Canada
Heritage Angus



BV584 3 kg ca.
Scamone a cuore
di bovino
Canada
Heritage Angus



BV587 2 - 2,5 kg
Codone (Picanha)
di bovino
Canada
Heritage Angus



BV582 800 - 1200 g
Cuore di Reale (Chuck Flap)
di bovino
Canada
Heritage Angus



BV583 1,5 - 2 kg
Bavetta (Flap Meat)
di bovino
Canada
Heritage Angus



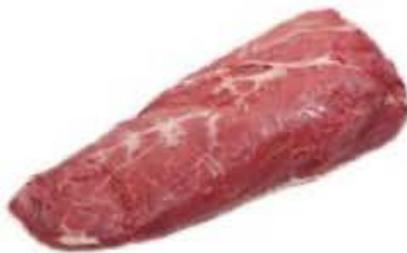
BV585 900 - 1100 g
Fianchetto (Flank Steak)
di bovino
Canada
Heritage Angus



BV596 1,2 - 1,4 kg
Spuntatura di petto con osso
(short ribs)
di bovino
Canada
Heritage Angus



BV581 4 - 5 kg
Petto senza osso (Brisket)
di bovino
Canada
Heritage Angus



BV586 2,5 kg ca.
Copertina di spalla
(cappello da prete)
di bovino
Canada
Heritage Angus



BV597 600 - 800 g
Aletta di spalla per tagliata
(Flat Iron Steak)
di bovino
Canada
Heritage Angus



ARGENTINIAN BEEF



BV373 2 - 2,5 kg
Cuore di costata (Rib Eye)
di bovino
Argentina



BV370 2 kg ca.
Filetto senza cordone 4/5 libbre
di bovino
Argentina

BV371 1,6 kg ca.
Filetto senza cordone 3/4 libbre
di bovino
Argentina



BV372 3,5 - 4,5 kg
Controfiletto
di bovino
Argentina



ITALIAN BEEF

LA PIEMONTESE



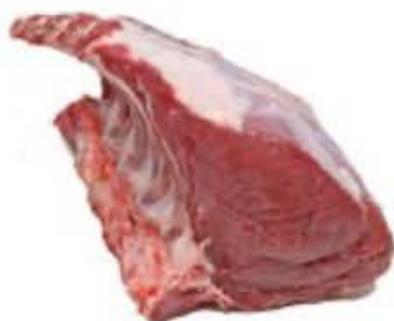
BV181 6 - 7 kg
Cuore di costata (Rib Eye)
La Piemontese



BV182 5 - 6 kg
Controfiletto
La Piemontese



BV171 3,5 - 4,5 kg
Filetto con cordone
La Piemontese



BV179 7 - 9 kg
Costata 5 coste
(senza colonna, senza copertina)
La Piemontese



BV161 1,8 - 2,2 kg
Tomahawk porzionato
La Piemontese



BV180 6 - 7 kg
Scamone a cuore
La Piemontese



BV164 3 - 4 kg
Reale
La Piemontese



BV154 4 - 5 kg
Punta di petto senza osso
La Piemontese



BV153 7 - 9 kg
Noce
La Piemontese



BV176 600 - 700 g
Diaframma
La Piemontese



BV177 1,3 - 1,6 kg
Bavetta (Flap Meat)
La Piemontese

ITALIAN BEEF



BV247 3,5 - 4,5 kg
Cuore di costata (Rib Eye)
di bovino adulto



BV225 5 - 6 kg
Controfiletto
di bovino adulto



BV214 2,5 - 3 kg
Filetto con cordone
di bovino adulto



BV244 1,6 - 1,8 kg
Lingua salmistrata (da cuocere)
di vitellone



ITALIAN VEAL



VI070 1,5 kg ca.
Filetto con cordone
di vitellone
8 - 12 mesi



VI065 5 kg ca.
Controfiletto
di vitellone
8 - 12 mesi

ITALIAN VEAL



VI002 8 - 12 kg
Lombo 8 coste
di vitello nazionale



VI045 1,5 - 2,5 kg
Frenched Rack 5 coste
di vitello nazionale



VI039 4 - 6 kg
Controfiletto
di vitello nazionale



VI037 1,2 - 1,5 kg
Filetto con cordone
di vitello nazionale



VI001 500 - 600 g
Teste di filetto
di vitello nazionale



VI054 2 - 2,5 kg
Scamone a cuore
di vitello nazionale



VI053 1 kg ca.
Girello
di vitello nazionale



VI110 200 g ca.
Guancia
di vitello nazionale

ZCVIII2 200 g ca.
Guancia
di vitello nazionale
(gelo)



VI014 3 - 4 kg
Punta di petto senz'osso
di vitello nazionale



ZCVI043 150 - 250 g
Ossa tranciate di stinco
di vitello nazionale
(gelo)

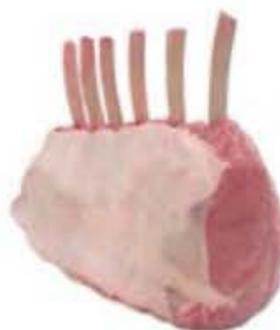
DUTCH VEAL



VI005 8 - 12 kg
Lombo 8 coste
di vitello
Frisian



VI026 2 - 2,5 kg
Frenched Rack 6 coste
di vitello
Frisian



VI015 3 - 3,5 kg
Costoletta scalzata 6 coste
di vitello
Frisian



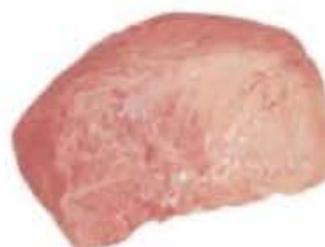
VI006 4 - 5 kg
Controfiletto
di vitello
Frisian



VI023 1 kg ca.
Filetto con cordone
di vitello
Frisian



VI033 2 - 2,5 kg
Scamone a cuore
di vitello
Frisian



VI008 4,5 - 5,5 kg
Fesa
di vitello
Frisian



VI009 2,5 - 3,5 kg
Noce
di vitello
Frisian



VI016 1 kg
Girello
di vitello
Frisian



VI046 100 - 150 g
Anchetta
(Spider Steak)
di vitello
Frisian



VI011 0,8 - 1,2 kg
Copertina di spalla
(cappello da prete)
di vitello
Frisian



VI038 800 g ca.
Fusello
di vitello
Frisian



VI007 2 kg ca.
Stinco posteriore
(spuntato)
di vitello
Frisian



ZCVI020 220 - 280 g cad.
Ossobuco
di vitello
(gelo)
Frisian



DUTCH VEAL

FIFTH QUARTER



VII05 200 g ca.

Guanciale
di vitello

Frisian

ZCVII08 200 g ca.

Guanciale
di vitello

(gelo)

Frisian



ZCVII27 500 - 600 g

Cervella
di vitello
(gelo)

Frisian



ZCVII03 2 kg ca.

Testina arrotolata con lingua
di vitello

(gelo)

Frisian



VII35 0,8 - 1 kg

Lingua
di vitello

Frisian



VII02 1,2 kg ca.

Animelle di gola

Frisian



VII06 1 - 1,2 kg

Animelle di cuore

Frisian



VII25 4 - 5 kg

Fegato
di vitello

Frisian



VII07 600 - 800 g

Cuore
di vitello

Frisian



VII31 1 kg ca.

Rognone
di vitello con grasso

Frisian



VII36 600 - 800 g

Coda
di vitello

Frisian

READY FOR USE



BV155 200 g ca.
Cubo per tagliata
La Piemontese



BV156 150 g ca.
Polpa intera per tartare
La Piemontese



BV163 150 g ca.
Trita sceltissima
La Piemontese

BV169 3 kg ca.
Trita sceltissima
La Piemontese



BV162 100 g ca.
Fettine di carpaccio
La Piemontese



BV159 5 kg ca.
Mix bollito di bovino
La Piemontese



BV172 1,5 - 2 kg
Girello pronto taglio
La Piemontese

READY FOR USE



BV175 200 g ca.
Hamburger
La Piemontese



BV158 160 g ca.
Hamburger
La Piemontese
BV165 160 g ca.
Hamburger (20 pz.)
La Piemontese



BV174 35 g ca.
Mini hamburger
La Piemontese



BV145 150 - 170 g
Hamburger di bovino
di razza Chianina



BV148 40 g ca.
Mini hamburger di bovino
di razza Chianina



BV721 120 g ca.
Hamburger di bovino
Wagyu Spagna



BV718 30 - 35 g
Mini hamburger di bovino
Wagyu Spagna



ZCBV653 200 g ca.
Hamburger dry aged
di Vaca Gallega
(gelo)

SELECTED AMERICAN BUFFALO MEAT



TRUE AMERICAN BUFFALO



BV615 7 - 8 kg
Costata 5 coste
(senza colonna, senza copertina)
di bisonte



BV610 3,5 - 5 kg
Cuore di costata (Rib Eye)
di bisonte



BV620 2 - 2,5 kg
Controfiletto
di bisonte



BV630 2 - 3 kg
Scamone a cuore
di bisonte



BV622 1,3 - 1,6 kg
Codone (Picanha)
di bisonte



BV612 1 - 1,5 kg
Bavetta (Flap Meat)
di bisonte



BV618 700 - 900 g
Cuore di Reale (Chuck Flap)
di bisonte

SELECTED PORK AND PIGLET MEAT





ITALIAN PORK



VB25 6 - 8 kg
Carrè tagli Bologna
di suino nazionale



VB22 4 - 5 kg
Lonza
di suino nazionale



VB14 450 - 600 g
Filetto
di suino nazionale



VB26 1 kg ca.
Costine taglio St. Louis
squadrate
di suino nazionale



VB35 1,5 kg ca.
Costine del lombo taglio
Baby Back
di suino nazionale



VB23 4 kg ca.
Pancia squadrata con cotenna
di suino nazionale



VB27 7 - 10 kg
Prosciutto fresco senza osso
(coscia intera disossata)
di suino nazionale



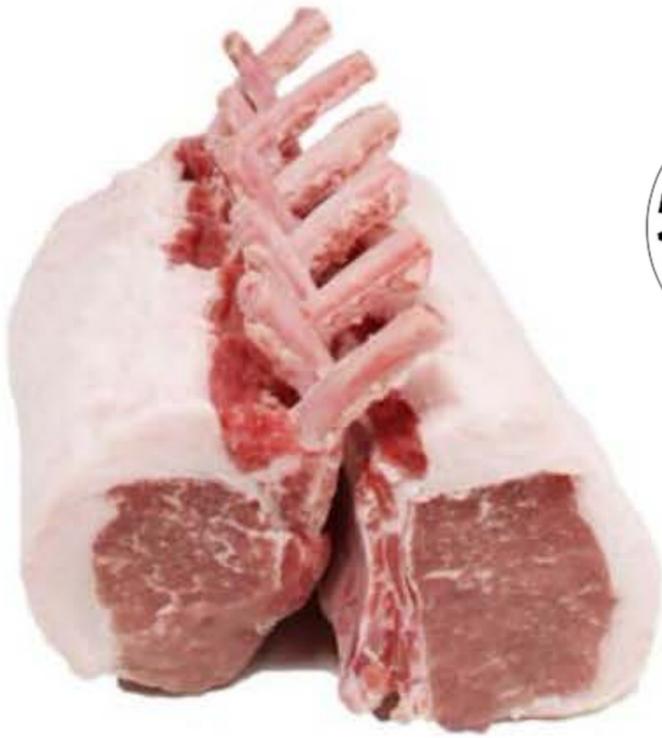
VB28 6 - 7 kg
Spalla senza osso e senza
cotenna
di suino nazionale



VB20 700 g ca.
Stinco
di suino nazionale



VB13 500 g ca.
Rete
di suino nazionale



SPANISH PORK



ZCVB55 2,3 - 2,7 kg
Frenched Rack II coste
di suino Iberico cebo de campo
(gelo)



ZCVB45 250 g ca.
Pluma/Ala
di suino Iberico cebo de campo
(gelo)



ZCVB49 650 g ca.
Costine
di suino Iberico cebo de campo
(gelo)



ZCVB63 70 - 100 g
Lagrima/carne intercostale
di suino Iberico cebo de campo
(gelo)



ZCVB67 180 - 240 g
Palomita/Rib eye
di suino Iberico cebo de campo
(gelo)



ZCVB68 200 - 300 g
Tapilla/aletta
di suino Iberico cebo de campo
(gelo)



SPANISH PORK

BELLOTA - CINCO JOTAS



ZCVI402 300 g ca.
Filetto
di suino Iberico bellota 5J
(gelo)
Cinco Jotas



ZCVI400 250 g ca.
Pluma/Ala
di suino Iberico bellota 5J
(gelo)
Cinco Jotas



ZCVI407 600 - 700 g
Presa/Coppa
di suino Iberico bellota 5J
(gelo)
Cinco Jotas



SPANISH PORK

BELLOTA - CASALBA



ZCVB43 600 - 700 g
Presa/Coppa
di suino Iberico bellota
(gelo)
Casalba



ZCVB57 600 - 800 g
Morillo de Aguja/capocollo
di suino Iberico bellota
(gelo)
Casalba



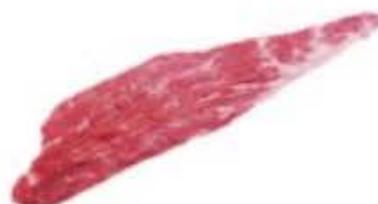
ZCVB62 200 - 300 g
Tapilla/aletta
di suino Iberico bellota
(gelo)
Casalba



ZCVB41 500 g ca.
Segreto
di suino Iberico bellota
(gelo)
Casalba



ZCVB40 250 g ca.
Filetto
di suino Iberico bellota
(gelo)
Casalba



ZCVB42 250 g ca.
Pluma/Ala
di suino Iberico bellota
(gelo)
Casalba



ZCVB61 150 - 200 g
Lagarto/bavetta
di suino Iberico bellota
(gelo)
Casalba



ZCVB60 70 - 100 g
Lagrima/carne intercostale
di suino Iberico bellota
(gelo)
Casalba



ZCVB53 600 - 700 g
Ventresca
di suino Iberico bellota
(gelo)
Casalba



ZCVB44 150 - 200 g
Guancia
di suino Iberico bellota
(gelo)
Casalba

SPANISH PIGLET



VB17 2,5 - 3 kg
Sella
di maialino da latte



VB09 1,5 kg ca.
Carrè 10 coste scalzato
con lombatina
di maialino da latte



VB36 1,5 - 2,2 kg
Lonzetta senz'osso
di maialino da latte



VB04 1,2 kg ca.
Pancia senz'osso stesa
di maialino da latte

VB08 1,4 kg ca.
Pancia con osso stesa
di maialino da latte



VB18 1 - 1,5 kg
Coppa con cotenna
di maialino da latte



VB16 2 - 3 kg
Cosciotto con osso
di maialino da latte

VB07 2 kg ca.
Cosciotto senza osso
di maialino da latte



VB37 1,2 kg ca.
Culatta senz'osso
di maialino da latte



VB21 1,2 - 1,8 kg
Spalla con osso
di maialino da latte

VB19 1 kg ca.
Spalla senza osso
di maialino da latte

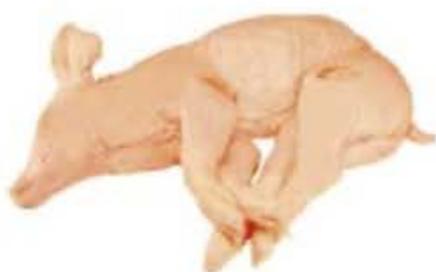


VB15 400 - 450 g
Stinco posteriore
di maialino da latte



VB29 40 - 50 g
Guancia
di maialino da latte

SPANISH PIGLET COCHINILLO



VB11 4 - 5 kg
Maialino da latte intero
Cochinillo

VB10 8 - 10 kg
Maialino da latte intero
Cochinillo

VB12 6,5 - 8 kg
Maialino da latte disossato
Cochinillo



VB00 3,2 kg ca.
Sella
di Cochinillo



VB02 1 kg ca.
Coppa con cotenna
di Cochinillo



VB01 2,5 - 2,8 kg
Cosciotto con osso
di Cochinillo



VB03 450 - 550 g
Stinco posteriore
di Cochinillo

LUMINA

THE NEW FRONTIER OF LAMB

New Zealand is famous for its pristine green spaces, lush pastures and perfect timing of the seasons.

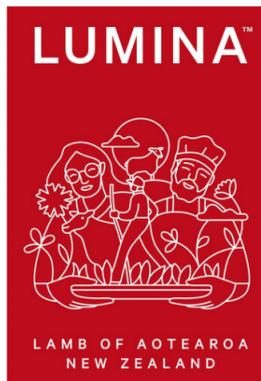
Here, a group of careful agronomists and meticulous breeders have initiated an unprecedented project: the search for the "Perfect Breed." Thus was born the **Lumina** lamb, the result of years of research on the DNA of different breeds until the ideal breed was obtained for breeding in the southernmost and coldest parts of the wonderful island that is New Zealand.

Lumina lamb differs from any other lamb in several peculiarities: from the diet, based on wild chicory, to the breeding area, which is very cold and therefore favors firm meat, to the three-week bone-in maturation, which gives meat with very little water content and brings out all the scents of free-range grazing. **Lumina** is a marbled lamb, rich in polyunsaturated fats and Omega 3.





NEW ZEALAND LAMB



ZCOV250 750 - 850 g
Frenched Rack
8 coste con copertina
di agnello
Nuova Zelanda
(gelo)
Lumina



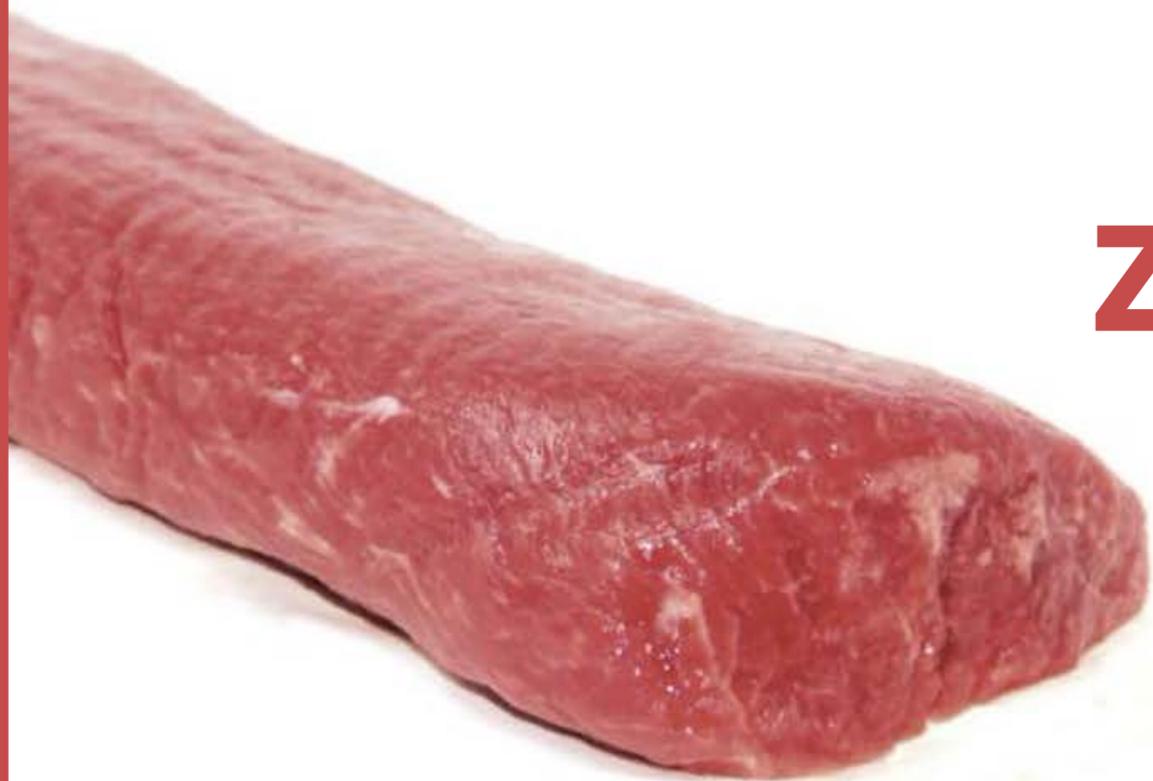
ZCOV251 300 - 350 g
Controfiletto con copertina
di agnello
Nuova Zelanda
(gelo)
Lumina



ZCOV252 1 - 1,2 kg
Spalla
di agnello
Nuova Zelanda
(gelo)
Lumina



ZCOV253 400 - 450 g
Scamone con copertina
di agnello
Nuova Zelanda
(gelo)
Lumina



NEW ZEALAND LAMB

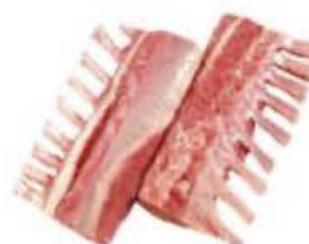


ZCOV211 2 kg ca.
Carrè di agnello
8 coste + lombata
Nuova Zelanda
(gelo)



OV210 400 - 500 g
Carrè 8 coste scalzato di agnello
Nuova Zelanda

ZCOV222 500 - 600 g
Carrè 8 coste scalzato di agnello
Nuova Zelanda
(gelo)



OV229 350 - 450 g
Frenched Rack 8 coste di agnello
Nuova Zelanda



OV205 160 - 250 g
Controfiletto di agnello
Nuova Zelanda



ZCOV204 2 - 2,5 kg
Cosciotto di agnello
Nuova Zelanda
(gelo)



ZCOV207 400 - 500 g
Stinco posteriore di agnello
Nuova Zelanda
(gelo)



ZCOV200 20 - 40 g
Animelle di agnello
Nuova Zelanda
(gelo)

**SELECTED
LAMB, KID & HORSE MEAT
FROM THE WORLD**





CERTIFIED WALES LAMB



OV131 500 - 550 g
Frenched Rack 8 coste con copertina
di agnello
Galles IGP

ZCOV136 500 - 550 g
Frenched Rack 8 coste con copertina
di agnello
Galles IGP
(gelo)



OV132 200 g ca.
Controfiletto senza copertina
di agnello
Galles IGP



OV133 2 kg ca.
Spalla con osso
di agnello
Galles IGP



OV134 450 g ca.
Pancia senza osso
di agnello
Galles IGP



CERTIFIED FRENCH LAMB



OV301 6 - 7 kg
Agnello da latte intero



OV006 1,8 - 2,4 kg
Sella 10 coste con lombatina
di agnello da latte
dei Pirenei



OV008 1 kg ca.
Cosciotto
di agnello da latte
dei Pirenei



OV003 700 g ca.
Spalla
di agnello da latte
dei Pirenei

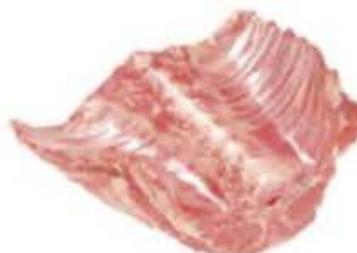


IRISH LAMB

Est. 1985
NATURE'S MEADOW
PREMIUM IRISH BEEF & LAMB
JUST AS NATURE INTENDED



OV106 3 - 4 kg
Sella 8 coste con lombatina
di agnello
Irlanda
Nature's Meadow



OV105 1,5 - 2,5 kg
Sella 8 coste
di agnello
Irlanda
Nature's Meadow



OV109 1 - 1,5 kg
Lombatina
di agnello
Irlanda
Nature's Meadow



OV004 1 - 1,4 kg
Carrè 8 coste taglio Frandia
di agnello
Irlanda
Nature's Meadow



ZCOV114 650 - 750 g
Frenched Rack 8 coste
con copertina di agnello
Irlanda (gelo)
Nature's Meadow



OV110 600 - 700 g
Rack di spalla (Saratoga cut)
di agnello
Irlanda
Nature's Meadow



OV111 350 - 400 g
Scamone con copertina
di agnello
Irlanda
Nature's Meadow



OV113 1,5 - 2 kg
Spalla taglio rotondo
di agnello
Irlanda
Nature's Meadow



OV108 550 - 700 g
Pancia senz'osso
di agnello
Irlanda
Nature's Meadow



OV107 2 - 2,5 kg
Cosciotto
di agnello
Irlanda
Nature's Meadow



OV115 450 g ca.
Stinco posteriore
di agnello
Irlanda
Nature's Meadow

FRENCH KID



OV319 4 - 6 kg
Capretto da latte senza testa
Francia



HORSE MEAT

EQ003 2 - 2,5 kg
Filetto con cordone
di equino



EQ002 5 - 7 kg
Controfiletto
di equino



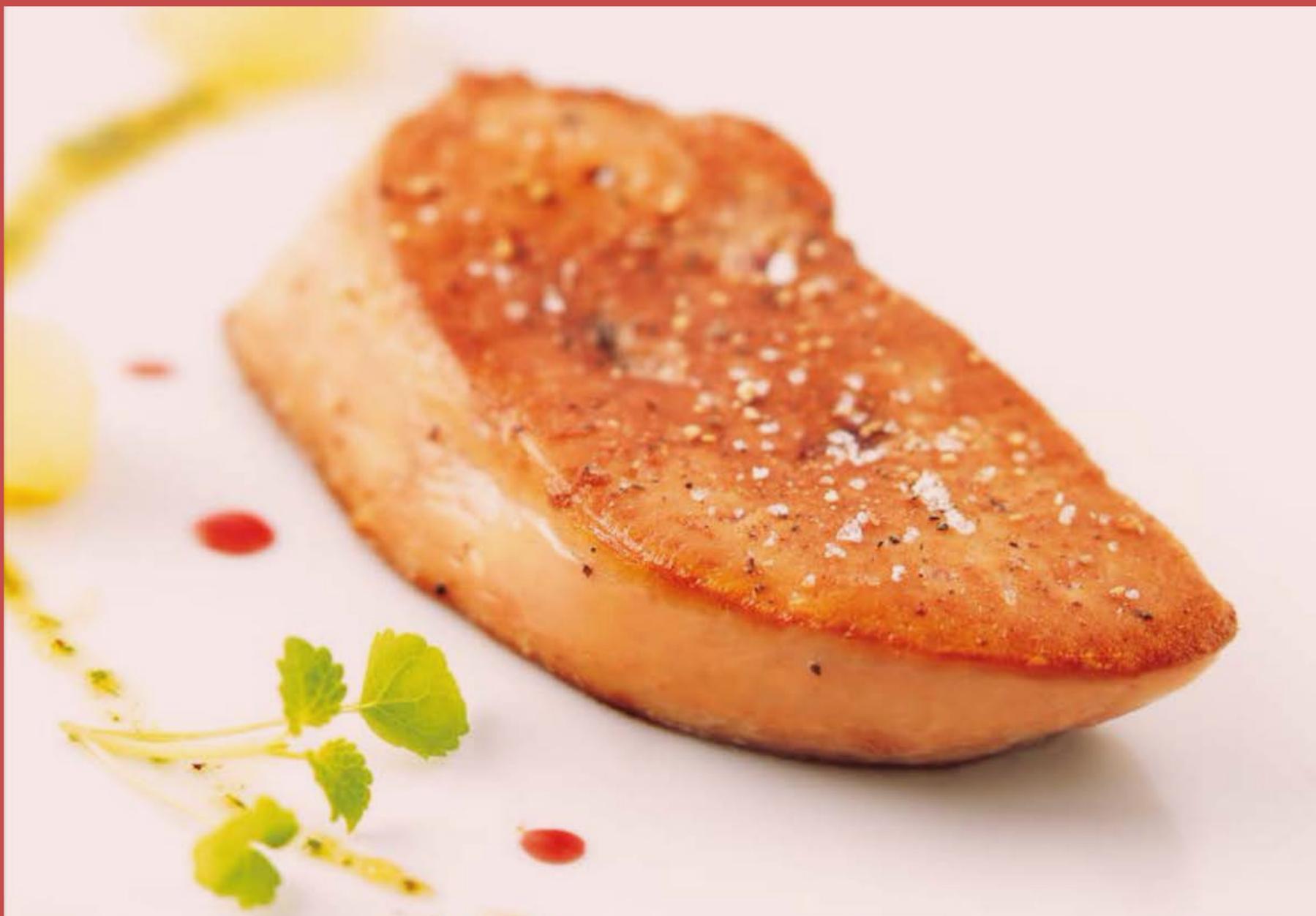
EQ004 3 - 4 kg
Polpa di coscia
di equino



FOIE GRAS

FRESH, FROZEN AND PRESERVED

Rougié is one of France's leading foie gras producers, positioned in the heart of Perigord in Sarlat. Rougié has always combined tradition and innovation to offer the best duck and goose foie gras. With the continuous refinement of processing methods and recipes, it has become the brand of choice for gourmets around the world.



It is in Rougié's 100-year tradition to process foie gras with the utmost care, according to methods designed to preserve flavor and ensure maximum food safety.

At Rougié, flavor and quality come together to achieve excellence in taste.



FOIE GRAS

FRESH & FROZEN



AN008 530 g ca.
Fegato grasso
di anatra extra
Rougié



ZCAN033 500 g ca.
Fegato grasso
di anatra intero
(gelo)
Rougié



ZCAN027 500 g ca.
Fegato grasso
di anatra mondato
(gelo)
Rougié



ZCAN034 500 g ca.
Fegato grasso
di anatra mondato
(gelo)
Rougié



ZCAN032 4 kg
Fegato grasso
di anatra mondato
(gelo)
Rougié



ZCAN031 25 - 40 g
Mini scaloppa di fegato grasso
di anatra (gelo)
Rougié



ZCAN026 40 - 60 g
Scaloppa di fegato grasso
di anatra "premarcata"
(gelo)
Rougié

ZCAN022 40 - 60 g
Scaloppa di fegato grasso
di anatra (gelo)
Rougié

ZCAN035 60 - 80 g
Scaloppa di fegato grasso
di anatra Prestige (gelo)
Rougié

ZCAN030 60 - 80 g
Scaloppa di fegato grasso
di anatra Grand Chef (gelo)
Rougié



ZCAN025 7 - 12 g
Pepite di fegato grasso
di anatra
(gelo)
Rougié



ZCAN024 2 - 3 g
Bloc di fegato grasso
di anatra in dadini
(gelo)
Rougié

GOOSE AND DUCK FOIE GRAS & TERRINES



PT127 450 g
Torchon di fegato grasso
d'oca intero
Rougié



PT076 300 g
Torchon di fegato grasso
d'oca intero
Rougié



PT075 300 g
Torchon di fegato grasso
d'anatra intero
(disponibilità set-dic)
Rougié



PT104 40 g
Fegato grasso d'anatra
intero in vasetto di vetro
Rougié



PT096 180 g
Terrina di fegato grasso d'oca
intero
Rougié



PT090 180 g
Terrina di fegato grasso d'anatra
intero
Rougié



PT092 180 g
Terrina di fegato grasso d'anatra
intero pepe e Champagne
Rougié



PT094 180 g
Terrina di fegato grasso d'anatra
intero ai fichi
Rougié

PT043 500 g
Terrina di fegato grasso d'anatra
intero pepe e Champagne
Rougié

PT029 500 g
Terrina di fegato grasso d'anatra
intero ai fichi
Rougié



PT091 500 g
Terrina di fegato grasso d'anatra
intero e Yuzu
Rougié



PT098 180 g
Assortimento 12 terrine
di fegato grasso
Rougié



PT020 500 g
Terrina spalmabile di fegato
grasso d'anatra e carne
Rougié



PT021 1 kg
Terrina di carne d'anatra
all'arancia
Rougié



PT019 1 kg
Terrina di carne d'oca
alla senape rustica
Rougié



PT014 1 kg
Terrina di fagiano
ai funghi cantarelli
Rougié



PT012 1 kg
Terrina di piccione e fegato
grasso d'anatra
Rougié



PT022 1 kg
Terrina di fegatelli
Rougié



PT052 1 kg
Terrina di verdure
Rougié



PT093 180 g
 Bloc di fegato grasso d'oca
 con tartufo
 Rougié

PT038 180 g
 Bloc di fegato grasso d'oca
 con pezzi
 Rougié



PT061 180 g
 Bloc di fegato grasso d'anatra
 con pezzi
 Rougié



PT031 500 g
 Bloc di fegato grasso d'anatra
 con pezzi
 Rougié



PT015 40 g x 2
 Bloc di fegato grasso d'oca
 "Allegro"
 Rougié



PT016 40 g x 2
 Bloc di fegato grasso d'anatra
 "Allegro"
 Rougié



PT046 40 g
 Monoporzione di bloc
 di fegato grasso d'oca
 Rougié

PT047 40 g
 Monoporzione di bloc
 di fegato grasso d'anatra
 Rougié



AN051 700 g
 Grasso fuso raffinato d'anatra
 Rougié



OCO10 700 g
 Grasso fuso raffinato d'oca
 Rougié



OCO11 vasetto da 320 g
 Grasso d'oca in vasetto
 Rougié



PT005 320 g
 Paté di fegato grasso d'oca
 Rougié



PT057 500 g
 Ganache di fegato grasso
 d'anatra (50% di foie gras)
 Rougié



PT024 1,2 kg
 Mousse di fegato grasso d'oca
 Rougié

PT042 1,2 kg
 Mousse di fegato grasso d'anatra
 Rougié

PRESERVED GOOSE AND DUCK FOIE GRAS



PT100 180 g
Fegato grasso d'anatra intero
allo Champagne rosè
e pepe di Sarawak
(disponibilità set -dic)
Rougié



PT010 200 g
Fegato grasso d'anatra intero
pepe e Champagne
(disponibilità set-dic)
Rougié



PT079 145 g
Bloc di fegato grasso d'oca
al Sauternes
Rougié



PT001 145 g
Bloc di fegato grasso d'anatra
e Champagne
(disponibilità set-dic)
Rougié



PT054 180 g
Bloc di fegato grasso d'oca
Rougié



PT055 180 g
Bloc di fegato grasso d'anatra
Rougié



PT003 75 g
Bloc di fegato grasso d'oca
Rougié



PT006 75 g
Bloc di fegato grasso d'oca
tartufato
Rougié



PT007 210 g
Bloc di fegato grasso d'oca
Rougié



PT056 40 g x 2
"Duo" bloc di fegato grasso
d'oca e d'anatra
Rougié

**SELECTED
WILD & FARMED GAME
FROM THE WORLD**



FARMED DEER

NEW ZEALAND



SE008 7 kg ca.
Sella
di cervo allevato
Nuova Zelanda



SE005 1 - 1,5 kg
Frenched Rack 10 coste
di cervo allevato
Nuova Zelanda

ZCSE051 1 - 1,5 kg
Frenched Rack 10 coste
di cervo allevato
Nuova Zelanda
(gelo)



SE023 500 - 700 g
Controfiletto
di cervo allevato
Nuova Zelanda

ZCSE052 500 - 700 g
Controfiletto
di cervo allevato
Nuova Zelanda
(gelo)



SE046 400 - 500 g
Filetto
di cervo allevato
Nuova Zelanda



SE007 4 - 5 kg
Coscia disossata in 4 tagli anatomici
di cervo allevato
Nuova Zelanda



SE010 2,5 - 3 kg
Spalla disossata
di cervo allevato
Nuova Zelanda

WILD DEER HUNGARY



SE115 5 - 8 kg
Sella tagliata a metà
di cervo cacciato
Ungheria



SE133 2 - 3 kg
Filetto e controfiletto
di cervo cacciato
Ungheria



SE114 1 - 1,5 kg
Costine
di cervo cacciato
Ungheria



SE009 8 kg ca.
Coscia con osso
di cervo cacciato
Ungheria



SE129 6 - 8 kg
Coscia disossata in 4 tagli anatomici
di cervo cacciato
Ungheria



SE119 4 - 5 kg
Spalla disossata
di cervo cacciato
Ungheria



SE110 15 - 30 g
Bocconcini
di cervo cacciato
Ungheria



ZCSE111 150 g
Hamburger
di cervo cacciato
Ungheria
(gelo)

WILD ROE-DEER

HUNGARY



SE001 1,8 - 2,2 kg
Sella
di capriolo cacciato
Ungheria



SE036 500 - 600 g
Controfiletto
di capriolo cacciato
Ungheria



SE002 2,2 - 2,5 kg
Coscia
di capriolo cacciato
Ungheria



SE035 1,6 - 1,8 kg
Coscia disossata in 4 tagli anatomici
di capriolo cacciato
Ungheria



SE003 700 - 800 g
Spalla disossata
di capriolo cacciato
Ungheria

WILD BOAR

SPAIN



SE076 4-7 kg
Sella
di cinghiale cacciato
Spagna



SE073 1-1,5 kg
Frenched Rack 10 coste
di cinghiale cacciato
Spagna



SE074 800-1200 g
Costine
di cinghiale cacciato
Spagna



SE071 2,5-4,5 kg
Coscia disossata
di cinghiale cacciato
Spagna



SE077 2,5-4,5 kg
Coscia disossata in 4 tagli anatomici
di cinghiale cacciato
Spagna



SE072 2,5-4 kg
Spalla disossata
di cinghiale cacciato
Spagna



SE070 2,8-4 kg
Sella di Marcassin
(cinghiale) cacciato
Spagna



SE075 2-3 kg
Coscia disossata in 4 tagli anatomici
di Marcassin (cinghiale) cacciato
Spagna



ZCSE078 70-130 g
Guanciale
di cinghiale cacciato
Spagna
(gelo)

SEASONAL WILD GAME

UNITED KINGDOM



ZCSE221 600 - 700 g
Germano senza testa
(gelo)



ZCSE207 230 - 300 g
Colombaccio senza testa
(gelo)



ZCSE203 250 - 350 g
Pernice rossa senza testa
(gelo)



ZCSE226 900 - 1200 g
Fagiano senza testa
(gelo)



ZCSE229 120 - 150 g
Suprema di fagiano
(gelo)



ZCSE247 1,8 - 2,2 kg
Sella di capriolo cacciato
(gelo)



ZCSE241 1,8 - 2,5 kg
Lepre senza testa
(gelo)



ZCSE242 600 - 700 g
Sella di lepre
(gelo)



ZCSE245 300 - 400 g
Coscia di lepre
(gelo)



ZCSE244 150 - 200 g
Spalla di lepre
(gelo)



ZCSE243 700 - 900 g
Coniglio selvatico senza testa
(gelo)

SMALL GAME

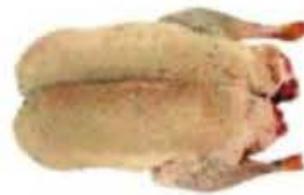
WILD AND FARMED



SE237 250 - 350 g
Pernice rossa senza testa



SE238 250 - 350 g
Colombaccio senza testa



SE239 400 - 600 g
Germano senza testa



SE240 700 - 1000 g
Fagiano senza testa



SE016 1 - 1,3 kg
Fagiano spumato d'allevamento
(disponibilità set-gen)



ZCSE017 100 - 130 g
Petto di fagiano
senza pelle e osso, cacciato
(gelo)



ZCSE053 110 - 130 g
Petto di fagiano con pelle
(gelo)



SE249 180 - 200 g
Suprema di fagiano



SE048 800 - 1000 g
Germano reale a busto
d'allevamento



SE018 450 g ca.
Pernice rossa d'allevamento
(disponibilità set-gen)



ZCSE028 2 kg ca.
Lepre intera eviscerata
senza pelle
(gelo)



ZCSE026 700 - 800 g
Sella di lepre
(gelo)



SE248 800 - 1000 g
Coniglio selvatico senza testa



FOOD EXCELLENCE PROVIDER

www.er-excellence.supplies

info@er-excellence.supplies

Ph.: +39 338 49 64 704 - +39 389 04 34 487 - +39 081 66 46 14