Meataliano

SELEZIONE PREGIATA DAL 1930

IL NOSTRO SENTIERO

1930 Fondazione Principino
1930 Principino Butcher's Shop

1960 Principino si espande
1960 Principino get's bigger

1992 inizio commercio carni
e frattaglie
1992 the startup as meat merchant

2003 consulenze e direzione
gruppi aziendali
2003 business consultancy and
management

2006 prima azienda di
commercializzazione carni di
Donato Puzone
2006 First meat trading company by
Donato Puzone

2013 fusione con secondo gruppo
Italiano di commercio carni
2013 Merger with the second italian
meat trading group

2021 80 milioni di fatturato
2021 turnover of 80 million

Oggi nasce...
Today we start...

Meataliano



Meataliano

La storia di Meataliano ha origine nel 1930, quando la famiglia Puzone fonda la sua prima macelleria, attività portata avanti con successo artigianale ed imprenditoriale. Donato Puzone, fondatore di Meataliano è qui che forma il suo knowledge più profondo su manualità, tagli, razze, selezione e qualità. Donato, di ritorno dalla leva militare decide di ampliare il suo business e dal 1992 inizia la commercializzazione di carni e frattaglie che lo portano nel 2003 a collaborare e dirigere diverse aziende alto livello nel sud italia. Dal 2006 il desiderio di ampliare i confini si fa sempre più forte e così fonda la sua prima azienda nazionale di commercializzazione carni, ottenendo in 7 anni un forte successo. Per affermarsi in modo più incisivo decide di fondersi con il secondo gruppo italiano di commercio carni, arrivando ad oggi con un fatturato di 80 milioni ad essere tra i top man nel commercio italiano. E' proprio da questo successo, coadiuvato dalle idee innovative del figlio Vincenzo, che la famiglia Puzone punta, con un progetto ambizioso, al mercato HO.RE.CA internazionale con carni selezionate e industrializzate, proiettate successivamente a linee pronte anche per la GDO. Meataliano è così operativa dal 2022.

The history of Meataliano dates back to 1930, when the Puzone family founded its first butcher's shop, an activity carried out with artisan and entrepreneurial success. Donato Puzone, founder of Meataliano, trains deepest knowledge on manual skills, cuts, breeds, selection and quality. Donato, returning from military service, decides to expand his business and in 1992 starts his business in meat and offal which led him in 2003 to collaborate and manage various high-level companies in southern Italy. Since 2006, the desire to expand the boundaries is getting stronger and so he founded his first national company, obtaining strong success in 7 years. To establish himself more incisively, he decides to merge with the second Italian meat trading group, reaching today a 80 million revenute to be among the top men in the Italian trade. From this success and driven by the innovative ideas of his son Vincenzo, the Puzone family aims to the international HO.RE.CA and Mass retailers markets with selected and industrialized meats. Meataliano it's so fully operative since 2022.



LE NOSTRE RAZZE
OUR BREEDS

LA MATSUSAKA

Gli animali vengono allevati due a due e ingrassati con cereali: crusca di riso, orzo, residui di cereali utilizzati per produrre la birra. Viene fatta ascoltare loro la musica, per evitare ogni stress. Il clima temperato e la purezza dell'acqua sono elementi fondamentali della specificità del sapore della loro carne. La fama del manzo di Matsusaka si deve alla qualità del grasso: non è la carne marmorizzata dal grasso, ma il grasso che è marmorizzato dalla carne. Gustare questa carne è un'esperienza molto particolare: il grasso si scioglie letteralmente in bocca, incredibilmente succoso, indescrivibile. Se si prova anche una volta sola nella vita, non si può dimenticare. Femmina: 700 kg Carcassa: 400 kg

The animals are reared two by two and fattened with cereals: rice, barley, cereal residues used to produce beer. They are made to listen to music, to avoid any stress. The temperate climate and the purity of the water are fundamental elements of the specificity of the flavor of their meat. The fame of Matsusaka beef is due to the quality of the fat: it is not the meat marbled by the fat, but the fat that is marbled by the meat. Tasting this meat is a very special experience: the fat literally melts in the mouth, incredibly juicy, indescribable. If you try it even once in your life, you can't forget it. Female: 700 kg Carcass: 400 kg



ROYAL FIVE STARS QUALITY



RUBIA GALLEGA

Questa razza del Nord-est della Spagna, in Galizia, vicino all'Oceano, è parente della Blonde d'Aquitaine. Considerata anticamente una razza mista (destinata a produrre latte e carne), viene lasciata invecchiare molto più a lungo rispetto alle razze anglosassoni, da 8 a 15 anni. Il primo standard della razza è stato definito nel 1933, ma la selezione risale a molto tempo prima. La Rubia Gallega approfitta di un'erba grassa, ricca di iodio grazie alla salsedine, e di un clima dolce e temperato. Il sapore della carne è molto marcato, piccante, animalesco e salato. Il grasso, che quasi si cristallizza, regala un sapore persistente in bocca.
Maschio: 900-100 kg Femmina: 650-700 kg Carcassa della femmina: 380 kg

This breed from the north-east of Spain, in Galicia, near the ocean, is a relative of the Blonde d'Aquitaine. Formerly considered a mixed breed (destined to produce milk and meat), it is left to age much longer than the Anglo-Saxon breeds, from 8 to 15 years. The first breed standard was defined in 1933, but the selection dates back a long time. Rubia Gallega benefits from a greasy herb, rich in iodine thanks to the saltiness, and a mild and temperate climate. The flavor of the meat is very marked, spicy, animalistic and salty. The fat, which almost crystallizes, gives a persistent flavor in the mouth.
Male: 900-100 kg Female: 650-700 kg Carcass of the female: 380 kg

OUR BEST FIVE STARS QUALITY

PEZZATA ROSSA

Una carne dalla tenerezza inconfondibile e dal sapore intenso e deciso.
La Pezzata Rossa italiana si contraddistingue grazie al suo colore intenso ed al sapore deciso e persistente. Ottimo taglio per griglia e brace. Grazie alla sua marezzatura, tipica della razza, la carne resta tenera e succosa dopo la cottura; inoltre diversi test condotti sul consumatore finale hanno dimostrato come la carne di pezzata rossa sia riconoscibile per il sapore risoluto, la tenerezza straordinaria e l'eccezionale succulenza.

A meat with unmistakable tenderness and an intense and decisive flavor.
The Italian Red Pezzata stands out thanks to its intense color and strong and persistent flavor. Excellent cut for grills and embers. Thanks to its marbling, typical of the breed, the meat remains tender and juicy after cooking; Furthermore, various tests conducted on the final consumer have shown how red spotted meat is recognizable for its resolute flavor, extraordinary tenderness and exceptional succulence.





LIMOUSINE

La qualità della carne di razza Limousine è molto buona, si presenta a grana fine e si caratterizza per avere delle fibre non troppo grossolane che rendono la carne abbastanza tenera e dall'aroma molto invitante soprattutto se cotta con cura e con attenzione alla griglia o al barbecue.

The quality of the Limousine breed meat is very good, it has a fine grain and is characterized by having not too coarse fibers that make the meat quite tender and with a very inviting aroma, especially if cooked with care and attention to the grill or barbecue.

LA CHAROLAISE

Originaria della regione di Saône-et-Loire, di taglia grande, muscolosa, la Charolaise è la prima razza di vacche da latte in Francia. Si trova un po' ovunque, grazie alla sua capacità di adattamento. I tori sono abitualmente utilizzati per migliorare altre razze. Nel Boeuf de Charolles AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) si trovano le sue maggiori qualità:

venatura, succosità, consistenza, sapore erboso e animale. Maschio: 1000-1400 kg Femmina: 700-900 kg

Carcassa della femmina: 380-500 kg
Originally from the Saône-et-Loire region, large in size, muscular, the Charolaise is the first breed of dairy cows in France. It is found almost everywhere, thanks to its adaptability. Bulls are routinely used to improve other breeds. Its greatest qualities are found in the Boeuf de Charolles AOC (Appellation d'Origine Contrôlée):

grain, juiciness, texture, grassy and animal flavor. Male: 1000-1400 kg Female: 700-900 kg Carcass of the female: 380-500 kg



LA CHIANINA

Originaria della valle del fiume Chiana, in Toscana, questa razza è certamente la più antica del mondo: risale a oltre 2000 anni fa. È anche la più maestosa: misura oltre 1,80 m al garrese! La Chianina era una razza da tiro prima di diventare, per antonomasia, la razza per la bistecca alla fiorentina. La carne è poco grassa e molto saporita, con rimandi di erbe aromatiche.

Maschio: 1100-1300 kg Femmina: 800-1000 kg Carcassa della femmina: 440-550 kg

Originally from the valley of the Chiana river, in Tuscany, this breed is certainly the oldest in the world: it dates back to over 2000 years ago. It is also the most majestic: it measures over 1.80 m at the withers! The Chianina was a draft breed before becoming, par excellence, the breed for Florentine steak. The meat is low in fat and very tasty, with references of aromatic herbs.

Male: 1100-1300 kg Female: 800-1000 kg Carcass of the female: 440-550 kg



FIVE STARS QUALITY



LA PIEMONTESE

Allevata soprattutto in Piemonte, la Piemontese è sicuramente frutto di un incrocio con lo zebù. È principalmente allevata all'aperto o in semilibertà ed è conosciuta per la sua ipertrofia muscolare dovuta a un gene che non arresta lo sviluppo dei muscoli. Questa razza si caratterizza per le sue ottime qualità: poche venature di grasso, ma una carne tenera, molto dolce e che perde pochi succhi durante la cottura.

Maschio: 750-850 kg Femmina: 550-650 kg Carcassa della femmina: 350-450 kg

Bred mainly in Piedmont, the Piemontese is certainly the result of a cross with the zebu. She is mainly raised outdoors or in semi-wild conditions and is known for her muscle hypertrophy due to a gene that does not stop muscle development. This breed is characterized by its excellent qualities: few veins of fat, but a tender, very sweet meat that loses few juices during cooking.

Male: 750-850 kg Female: 550-650 kg Carcass of the female: 350-450 kg

LA ROMAGNOLA

Originaria del Nord-est dell'Italia, questa razza era inizialmente allevata come animale da tiro. Il terreno fertile e un'alimentazione di qualità ne hanno a poco a poco migliorato la muscolatura. L'allevamento selettivo ha portato poi la razza a essere considerata la migliore insieme alla Hereford a Parigi, nel 1900. Molto robusta e a crescita rapida, la Romagnola produce una carne dalla consistenza fine e una marezzatura molto bella.

Maschio: 750-850 kg Femmina: 650-700 kg Carcassa della femmina: 450-550 kg

Originally from the north-east of Italy, this breed was initially bred as a draft animal. The fertile soil and quality nutrition have gradually improved the musculature. The selective breeding then led the breed to be considered the best together with the Hereford in Paris, in 1900. Very robust and fast growing, the Romagnola produces a meat with a fine texture and a very beautiful marbling.

Male: 750-850 kg Female: 650-700 kg Carcass of the female: 450-550 kg



FIVE STARS QUALITY



LA PODOLICA

La Podolica discende dal Primigenius Podolicus, bovino dalle corna lunghe e dalle grandi dimensioni. Diffusa nel Sud d'Italia (Abruzzo, Calabria, Puglia...), questa razza ha una capacità incredibile di adattamento agli ambienti difficili, che presentano solo arbusti o cespugli. Allevata anticamente come animale da lavoro, oggi produce principalmente una carne di qualità, poco grassa.
Maschio: 750-850 kg Femmina: 600-700 kg Carcassa della femmina: 450-550 kg

Podolica descends from the Primigenius Podolicus, a long-horned and large-sized bovine. Widespread in Southern Italy (Abruzzo, Calabria, Puglia ...), this breed has an incredible ability to adapt to difficult environments, which only have shrubs or bushes. Raised in ancient times as a working animal, today it mainly produces quality meat, not very fat.
Male: 750-850 kg Female: 600-700 kg Carcass of the female: 450-550 kg

LA MAREMMANA

Razza in origine allevata per il tiro, soprattutto nelle zone umide, la Maremmana era molto comune nel periodo fra le due guerre mondiali praticamente prima di scomparire, con l'arrivo della meccanizzazione. Allevata soprattutto in Lazio e Toscana, questa razza può vivere solo all'aperto. Molto robusta, si accontenta di un'alimentazione povera e la sua carne è squisita.

Maschio: 750-850 kg Femmina: 600-700 kg Carcassa della femmina: 450-550 kg

Breed originally bred for shooting, especially in wetlands, the Maremmana was very common in the period between the two world wars practically before disappearing, with the arrival of mechanization. Mainly bred in Lazio and Tuscany, this breed can only live outdoors. Very robust, it is satisfied with a poor diet and its meat is exquisite.

Male: 750-850 kg Female: 600-700 kg Carcass of the female: 450-550 kg



FOUR STARS QUALITY



L'ABERDEEN ANGUS

Da non confondere con la Black Angus americana, prodotta negli Stati Uniti in allevamenti intensivi (feed lots), cresciuta con ingenti dosi di proteine e antibiotici, l'originale deve il suo nome alle contee di Aberdeenshire e di Angus, nel Nord-est della Scozia. Questa razza è nutrita principalmente con un'ottima erba, molto grassa. È di taglia media, resistente, è di taglia media, resistente, molto precoce, e produce una carne molto delicata, saporita e con una venatura e un grasso magnifici. Maschio: 800-1000 kg Femmina: 650-700 kg Carcassa della femmina: 340-380 kg

Not to be confused with the American Black Angus, produced in the United States in intensive farming (feed lots), grown with large doses of proteins and antibiotics, the original owes its name to the counties of Aberdeenshire and Angus, in the north-east of Scotland. This breed is mainly fed on very good, very oily grass. It is medium-sized, tough, medium-sized, tough, very precocious, and it produces a very delicate, flavorful meat with a magnificent grain and fat. Male: 800-1000 kg Female: 650-700 kg Carcass of the female: 340-380 kg

LA BAZADAISE

È sicuramente la razza francese più antica; sarebbe il prodotto di un incrocio fra le razze iberico e Aquitaine. Utilizzata nella regione di Bordeaux per i lavori agricoli, ha rischiato di scomparire dopo la Seconda guerra mondiale Salvata da alcuni allevatori, è ancora molto rara. La carne venata, di colore rosso scuro, è spesso paragonata all'Angus o alla Longhorn. Purtroppo è molto difficile da trovare. Maschio: 800-1000 kg Femmina: 650-750 kg Carcassa della femmina: 340-410 kg

It is certainly the oldest French breed; it would be the product of a cross between the Iberian and Aquitaine breeds. Used in the Bordeaux region for agricultural work, it was in danger of disappearing after the Second World War. Saved by some farmers, it is still very rare. The veined, dark red flesh is often compared to Angus or Longhorn. Unfortunately it is very difficult to find. Male: 800-1000 kg Female: 650-750 kg Carcass of the female: 340-410 kg



FOUR STARS QUALITY



LA SALERS

Originaria del Massiccio Centrale, la Salers è un animale grande, rustico, di colore rosso scuro, quasi mogano, con un lungo pelo invernale. Sopporta bene gli sbalzi di temperatura tipici della regione fra inverno ed estate. La Salers un tempo era allevata per la qualità del suo latte, oggi, invece, per la sua carne, dal colore rosso vivo e dal sapore un po' deciso.

Maschio: 1000-1300 kg Femmina: 650-900 kg Carcassa della femmina: 360-450 kg

Originally from the Massif Central, the Salers is a large, rustic, dark red, almost mahogany animal with a long winter coat. It bears well the temperature changes typical of the region between winter and summer. Salers was once bred for the quality of its milk, today, however, for its meat, with a bright red color and a slightly strong flavor.

Male: 1000-1300 kg Female: 650-900 kg Carcass of the female: 360-450 kg

LA SHORTHORN

Non si deve confondere la Beef Shorthorn, razza da carne, con la Dairy Shorthorn, che invece è una razza da latte. Conosciuta un tempo con il nome di Durham, è originaria del Nord-est dell'Inghilterra. Il colore varia dal rosso al bianco, anzi, decisamente variegata di rosso e bianco. La varietà senza corna è detta Polled Shorthorn. È una razza molto precoce e fornisce una carne

marezzata, con un magnifico grasso sottocutaneo. Maschio: 900-1100 kg Femmina: 600-700 kg Carcassa della femmina: 330-390 kg

The Beef Shorthorn, a meat breed, should not be confused with the Dairy Shorthorn, which is a dairy breed. Once known as Durham, it is native to the North East of England. The color varies from red to white, indeed, decidedly variegated with red and white. The hornless variety is called Polled Shorthorn. It is a very precocious breed and provides meat

marbled, with magnificent subcutaneous fat. Male: 900-1100 kg Female: 600-700 kg Carcass of the female: 330-390 kg



FOUR STARS QUALITY



LA ROUGE DES PRES

Di taglia grande, con un posteriore muscoloso, la Rouge des Prés, anticamente chiamata Maine-Anjou, è nata dall'incrocio della razza Mancelle con la razza inglese Durham. L'animale, di colore rosso scuro su fondo bianco, è molto precoce e accetta facilmente l'ingrasso. È una delle razze con la percentuale più alta di parti gemellari. La carne è molto tenera, succosa e saporita.

Maschio: 1100-1450 kg Femmina: 750-850 kg
Carcassa della femmina: 410-470 kg

Large in size, with a muscular rear, the Rouge des Prés, formerly called Maine-Anjou, was born from the crossing of the Mancelle breed with the English Durham breed. The animal, dark red on a white background, is very precocious and easily accepts fattening. It is one of the breeds with the highest percentage of twin births. The meat is very tender, juicy and flavorful.

Male: 1100-1450 kg Female: 750-850 kg
Carcass of the female: 410-470 kg

L’AUBRAC

Ecco una razza di taglia media, montana e robusta, che proviene dal Sud-est del Massiccio Centrale. Accetta senza problemi cambiamenti stagionali della qualità del foraggio. Tuttavia, soprattutto in primavera, si nutre dell'erba ricca, composta da diverse varietà di piante che non si trovano in nessun altro posto e che regalano alla sua carne un sentore di erbe aromatiche e di selvaggina.. Maschio: 850-1100 kg Femmina: 550-750 kg Carcassa della femmina: 310-420 kg

Here is a medium-sized breed, mountainous and robust, which comes from the Southeast of the Massif Central. Easily accepts seasonal changes in forage quality. However, especially in spring, it feeds on the rich grass, made up of different varieties of plants that cannot be found anywhere else and which give its flesh a hint of aromatic herbs and game. Male: 850-1100 kg Female. : 550-750 kg Carcass of the female: 310-420 kg



FOUR STARS QUALITY



LA HEREFORD

Questa razza inglese, della contea dell'Herefordshire, nell'Ovest dell'Inghilterra, vicino al Galles, è una pura razza da carne, che un tempo aveva una tripla vocazione: da latte, da carne e da lavoro. Di taglia media, con o senza corna (la Polled Hereford), è rustica, resistente e molto precoce. La finitura ha luogo verso i 18 mesi. La carne è gustosa, con un buon grasso intra ed extramuscolare.

Maschio: 800-1100 kg Femmina: 650-750 kg Carcassa della femmina: 360-410 kg

This English breed, from the county of Herefordshire, in the west of England, near Wales, is a pure beef breed, which once had a triple vocation: dairy, meat and work. Of medium size, with or without horns (the Polled Hereford), it is rustic, resistant and very precocious. Finishing takes place around 18 months. The meat is tasty, with good intra and extra muscle fat.

Male: 800-1100 kg Female: 650-750 kg
Carcass of the female: 360-410 kg

LA GALLOWAY

Originaria della provincia di Galloway, in Scozia, è una delle più antiche razze britanniche. La Galloway è molto rustica, poiché vive nelle lande scozzesi battute dai venti e dalla pioggia. È facile da allevare, di piccola taglia anche se pesante, ha il pelo lungo e frangiato, con una grande fascia bianca sul fondo nero nella varietà Belted Galloway. La carne è tenera, saporita e con poco grasso.

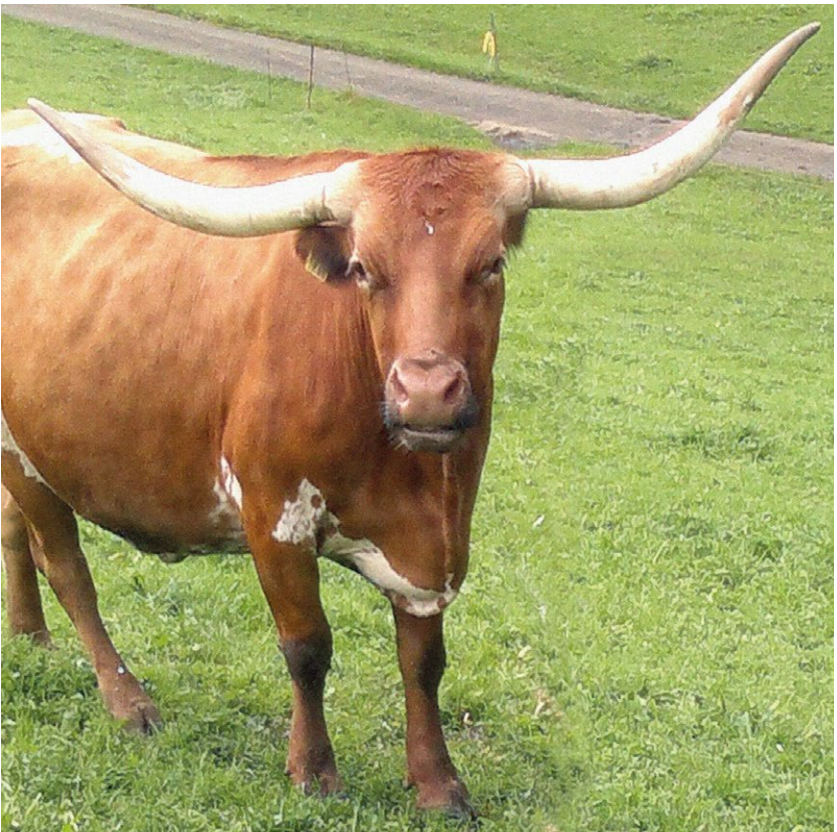
Maschio: 800-1000 kg Femmina: 500-700 kg Carcassa della femmina: 300-400 kg

Originally from the province of Galloway, Scotland, it is one of the oldest British breeds. Galloway is very rustic, living in the windswept and rain-swept Scottish moors. It is easy to breed, small in size although heavy, has a long, fringed coat with a large white band on a black background in the Belted Galloway variety. The meat is tender, tasty and low in fat.

Male: 800-1000 kg Female: 500-700 kg Carcass of the female: 300-400 kg



FOUR STARS QUALITY



LA LONGHORN

Originaria del Nord dell'Inghilterra, è la più antica razza inglese al 100%. Famosa per la lunghezza e la forma delle sue corna, la Longhorn dominava negli allevamenti inglesi prima di sparire praticamente negli anni '80 del secolo scorso. Questa pura razza da macellazione, rustica, produce una carne molto saporita, persistente al palato e con un buon rapporto carne/grasso.

Maschio: 900-1000 kg Femmina: 550-600 kg Carcassa della femmina: 300-330 kg

Native to the North of England, it is the oldest 100% English breed. Famous for the length and shape of its horns, the Longhorn dominated English farms before practically disappearing in the 1980s. This pure breed for slaughter, rustic, produces a very tasty meat, persistent on the palate and with a good meat / fat ratio.

Male: 900-1000 kg Female: 550-600 kg Carcass of the female: 300-330 kg



LA HIGHLAND

La Highland è originaria delle... Highlands, nel Nord-ovest della Scozia. La regione è ricoperta di colline e montagne e la brughiera offre pascoli molto poveri. È il solo manzo in grado di vivere in questa regione sperduta. Di piccola taglia, la Highland è coperta da un lungo pelo protettivo in inverno, che si sfoltisce in estate. La carne, di colore rosso scuro, ha un consistente grasso extramuscolare, una bella venatura e un sapore selvatico.

Maschio: 800-1000 kg Femmina: 500-600 kg Carcassa di femmina: 270-330 kg

The Highland is native to the ... Highlands, in the North West of Scotland. The region is covered in hills and mountains and the moorland offers very poor pastures. It is the only beef capable of living in this remote region. Small in size, the Highland is covered with a long protective coat in winter, which sheds in summer. The meat, dark red in color, has a consistent extra-muscle fat, a nice grain and a wild flavor.

Male: 800-1000 kg Female: 500-600 kg Female carcass: 270-330 kg

Per noi non è solo carne

For us it is not just meat

HOW WE CHOP THE BEEF

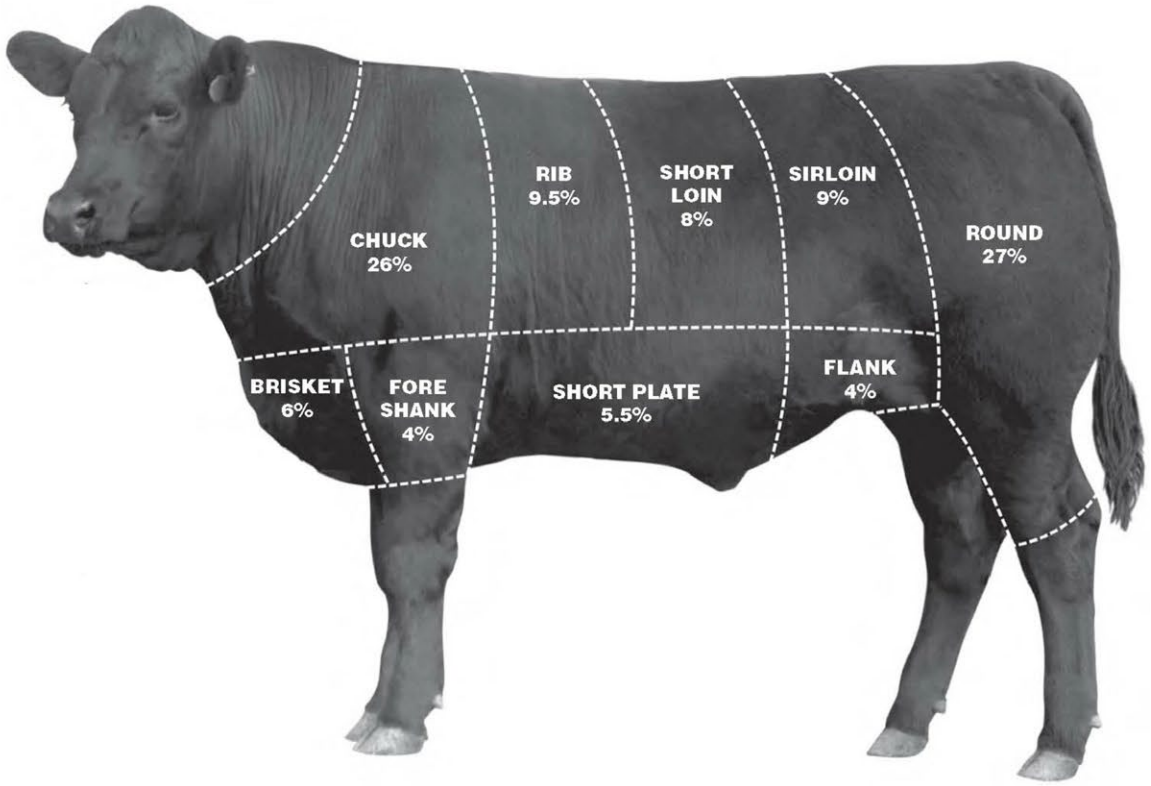
COME SEZIONIAMO IL MANZO

HALF-CARCASS & OFFAL

MEZZENA E FRATTAGLIE

La carne è venduta sotto forma di carcassa intera o mezzena, in pezzi pronti per il taglio o in porzioni pronte per il consumo.

The meat is sold as whole carcasses, half-carcasses, ready-to-cut portions or consumer sales units

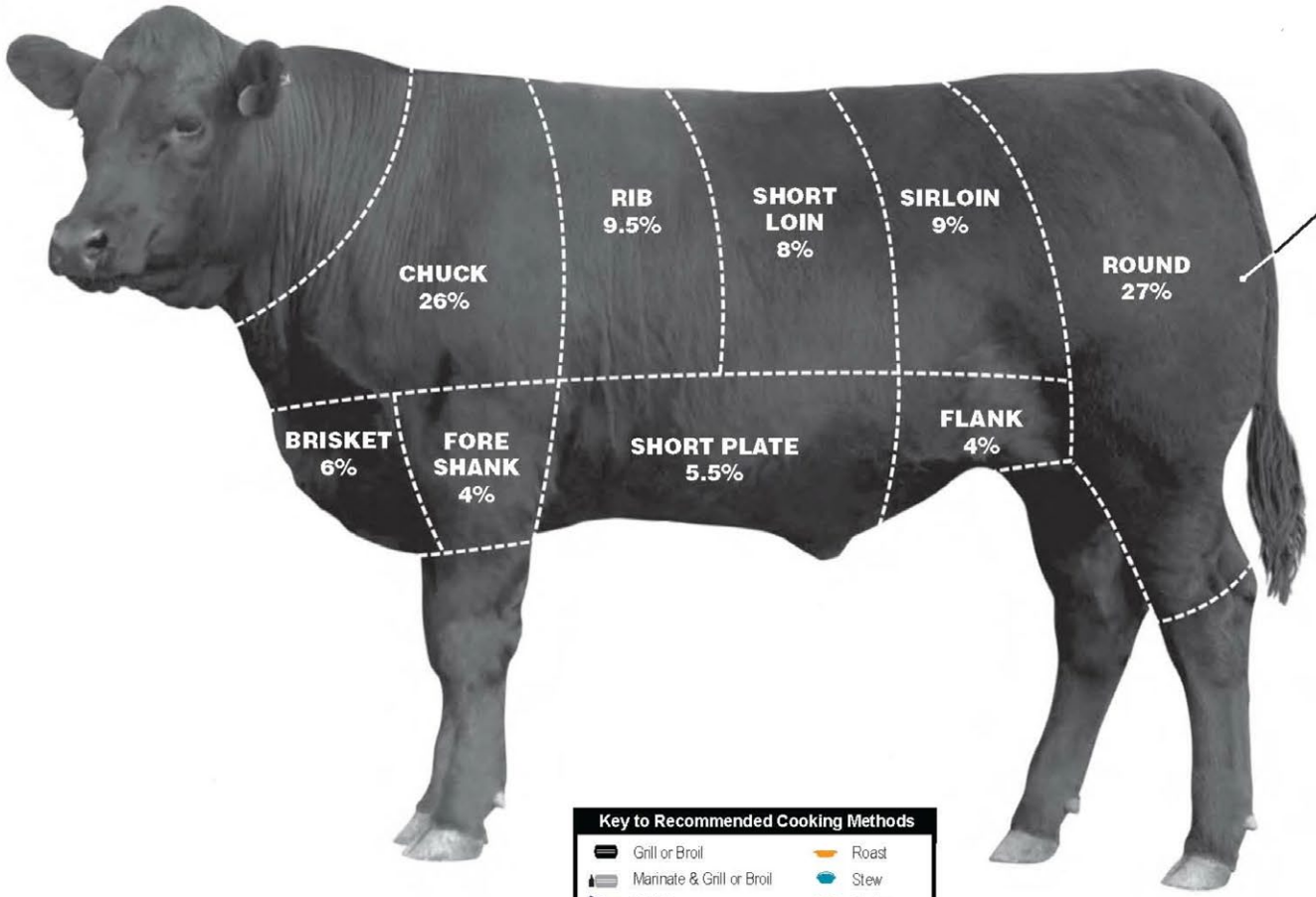


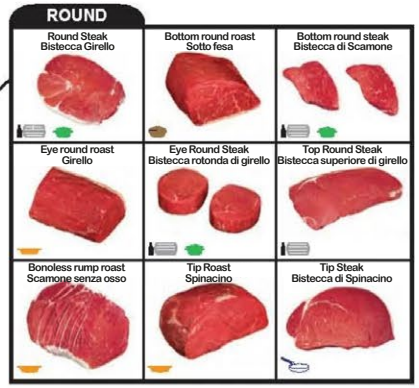


ROUND
GIRELLO-FESA-SCAMONE

Il taglio rotondo di manzo proviene dalle zampe posteriori, dalla coscia, dal sedere e dai prosciutti del manzo. Questi sono i muscoli più grandi del corpo. È un taglio piuttosto magro.
Il taglio tondo di manzo deriva da una parte dell'animale responsabile della mobilità, a volte è duro e muscoloso.

The round beef cut comes from the steer's hind legs, thigh, butt, and hams. These are the largest muscles in the body. It is also quite lean.
Since the round beef cut derives from a part of the animal responsible for mobility, it is sometimes tough and muscular.

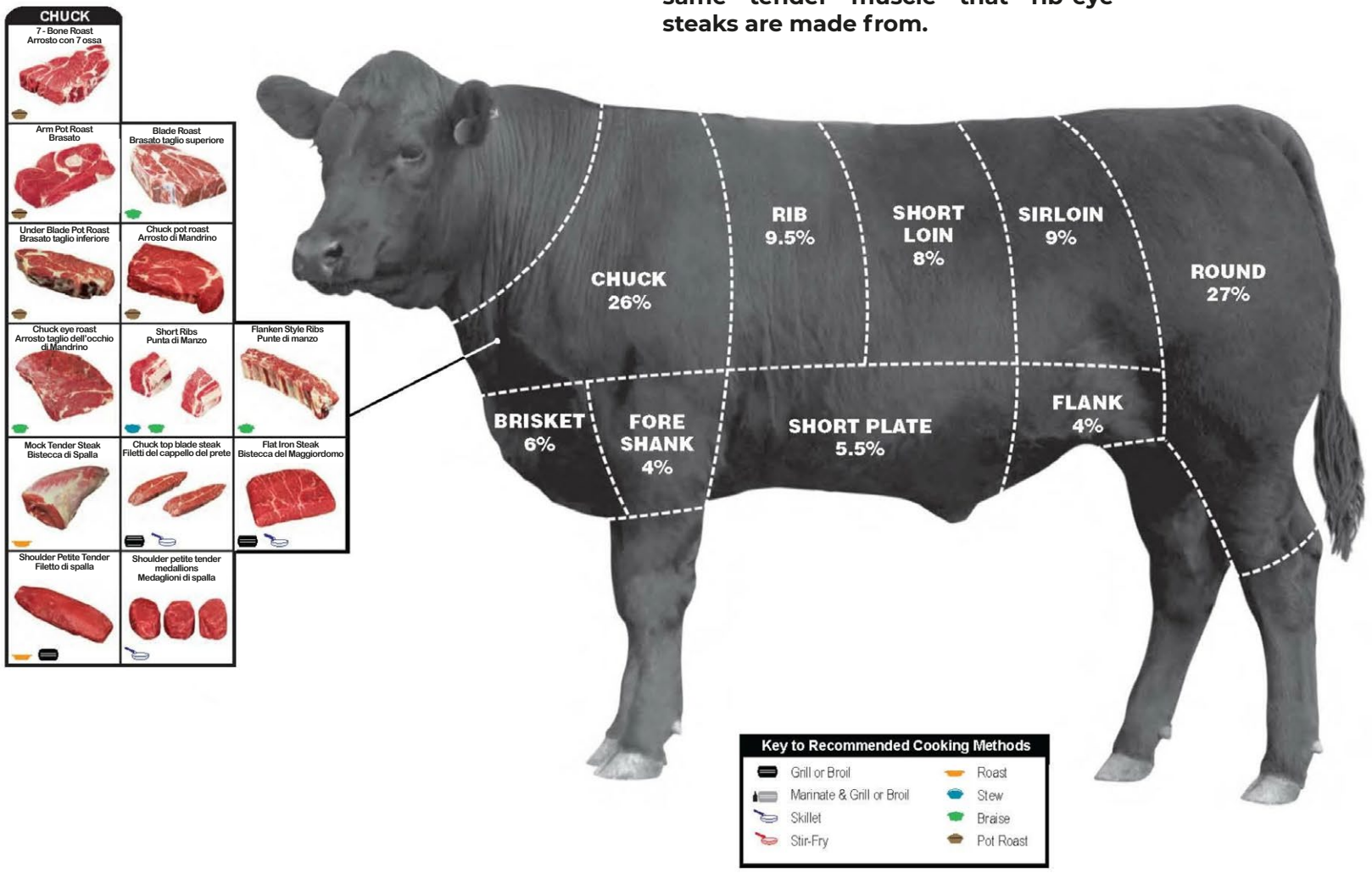




CHUNCK
TAGLIO DEL COLLO

Questo taglio proviene dal quarto anteriore. Costituito da parti del collo, della scapola e della parte superiore della zampa , produce tagli di carne duri ma molto saporiti.
Il classico arrosto con 7 ossa proviene da questo taglio.
Contiene anche alcuni centimetri del muscolo longissimus dorsi , che è lo stesso muscolo tenero di cui sono fatte le bistecche.

Beef chuck comes from the forequarter. Consisting of parts of the neck, shoulder blade, and upper arm, beef chuck produces tough but very flavorful cuts of meat.
The classic 7-bone roast comes from the beef chuck, as do the increasingly popular flat iron steak and Denver steak.
It also contains a few inches of the longissimus dorsi muscle, which is the same tender muscle that rib-eye steaks are made from.



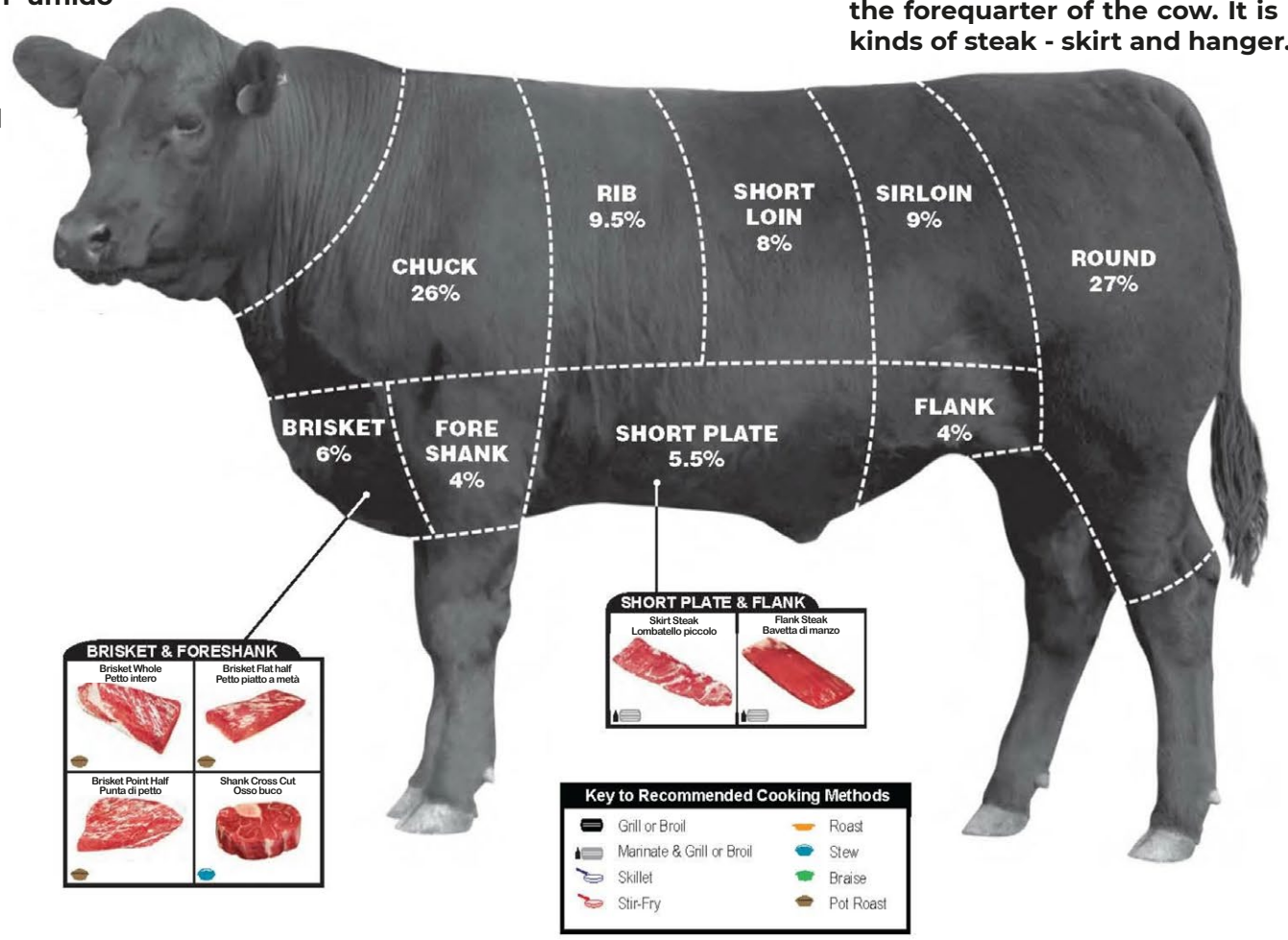
BRISKET & FORE SHANK
PETTO-GARRETTO ANTERIORE

BRISKET & FORE SHANK
Il petto è un taglio di carne dal petto o dal petto inferiore di manzo o vitello. Il petto di manzo è uno dei nove tagli primari di manzo. I muscoli pettorali comprendono i pettorali superficiali e profondi. Poiché i bovini non hanno le clavicole, questi muscoli supportano circa il 60% del peso corporeo del bestiame.

Brisket is a cut of meat from the breast or lower chest of beef or veal. The beef brisket is one of the nine beef primal cuts. The brisket muscles include the superficial and deep pectorals. As cattle do not have collar bones, these muscles support about 60% of the body weight.

Garretto anteriore
Nella maggior parte dei casi viene bollito o cotto in umido tagliato in spezzatino.

Fore Shank
In most cases it is boiled or stewed cut into stew.



SHORT PLATE & FLANK
PANCIA-TAGLIO REALE

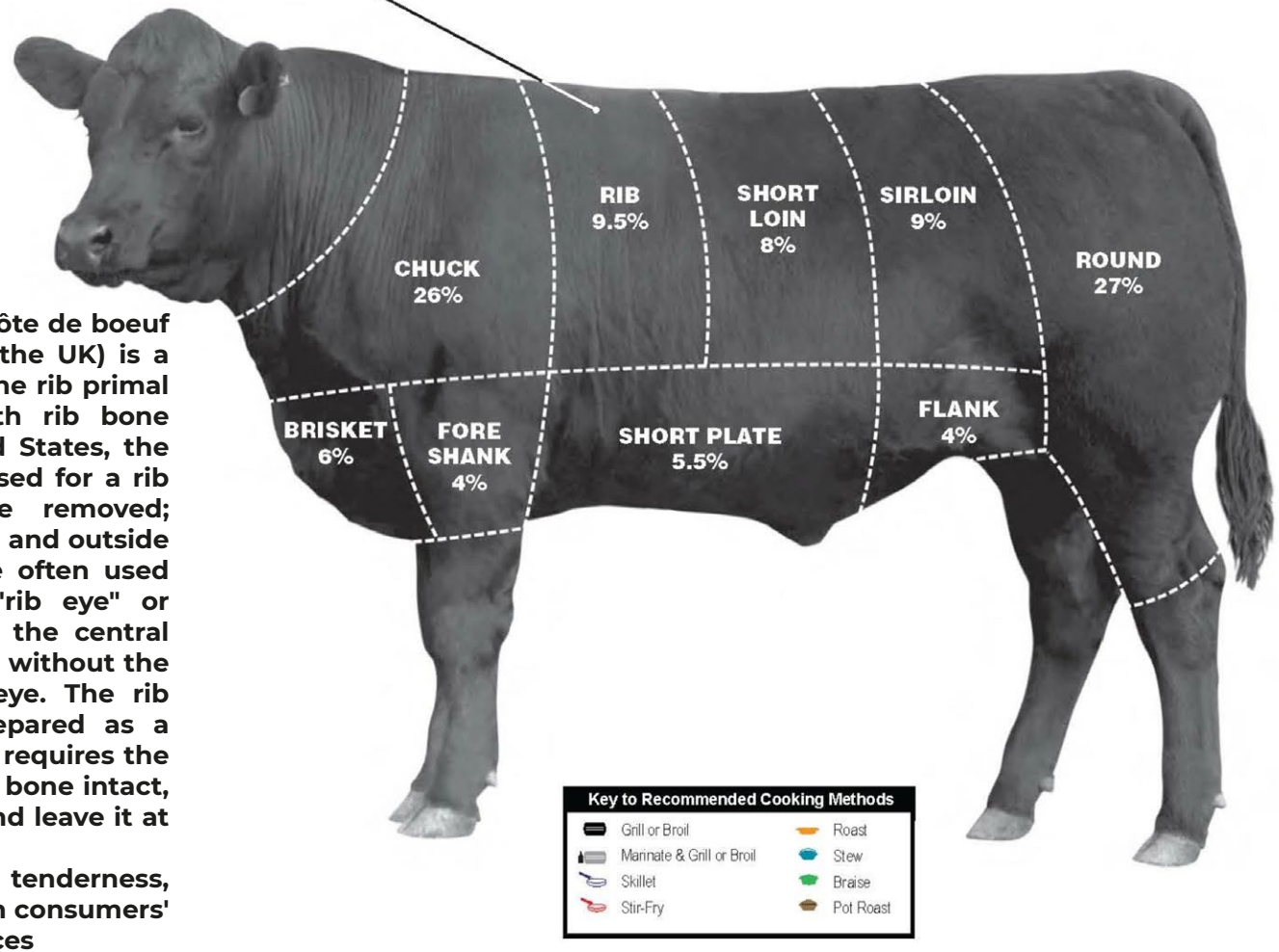
SHORT PLATE & FLANK
La pancia è un taglio di carne disossato situato sotto il lombo. La grana è molto evidente nelle bistecche, poiché proviene da una parte della mucca ben allenata e molti chef tagliano la grana per rendere la carne più tenera.
Il taglio reale, si trova sotto la costola tagliata, nel quarto anteriore della mucca. Viene utilizzato per le costine e due tipi di bistecca.

The flank is a boneless cut of meat located below the loin. Grain (meat fibre) is very apparent in flank steaks, as it comes from a well-exercised part of the cow, and many chefs cut across the grain to make the meat more tender.
The plate, also called the short plate, is below the rib cut, in the forequarter of the cow. It is used for short ribs and two kinds of steak - skirt and hanger.

RIB
COSTATO

La bistecca è tagliata a fette dalla costola centrale del manzo, con l'osso della costola attaccato. Negli Stati Uniti, il termine è usato per una bistecca con l'osso rimosso; tuttavia, in alcune aree e al di fuori degli Stati Uniti, i termini sono spesso usati in modo intercambiabile. Il "rib eye" o "ribeye" era originariamente la porzione centrale della costata, senza l'osso, simile a un occhio. La bistecca può anche essere preparata come una bistecca tomahawk che richiede al macellaio di lasciare intatta la costola, tagliare l'osso alla francese e lasciarlo lungo almeno cinque pollici.
La marezzatura del grasso aumenta la tenerezza, che gioca un ruolo chiave nelle scelte di acquisto da parte dei consumatori.





A rib steak (known as côte de boeuf or tomahawk steak in the UK) is a beefsteak sliced from the rib primal of a beef animal, with rib bone attached. In the United States, the term rib eye steak is used for a rib steak with the bone removed; however, in some areas, and outside the U.S., the terms are often used interchangeably. The "rib eye" or "ribeye" was originally, the central portion of the rib steak, without the bone, resembling an eye. The rib steak can also be prepared as a tomahawk steak which requires the butcher to leave the rib bone intact, french trim the bone and leave it at least five inches long.
The marbling increases tenderness, which plays a key role in consumers' rib steak purchase choices

SHORT LOIN

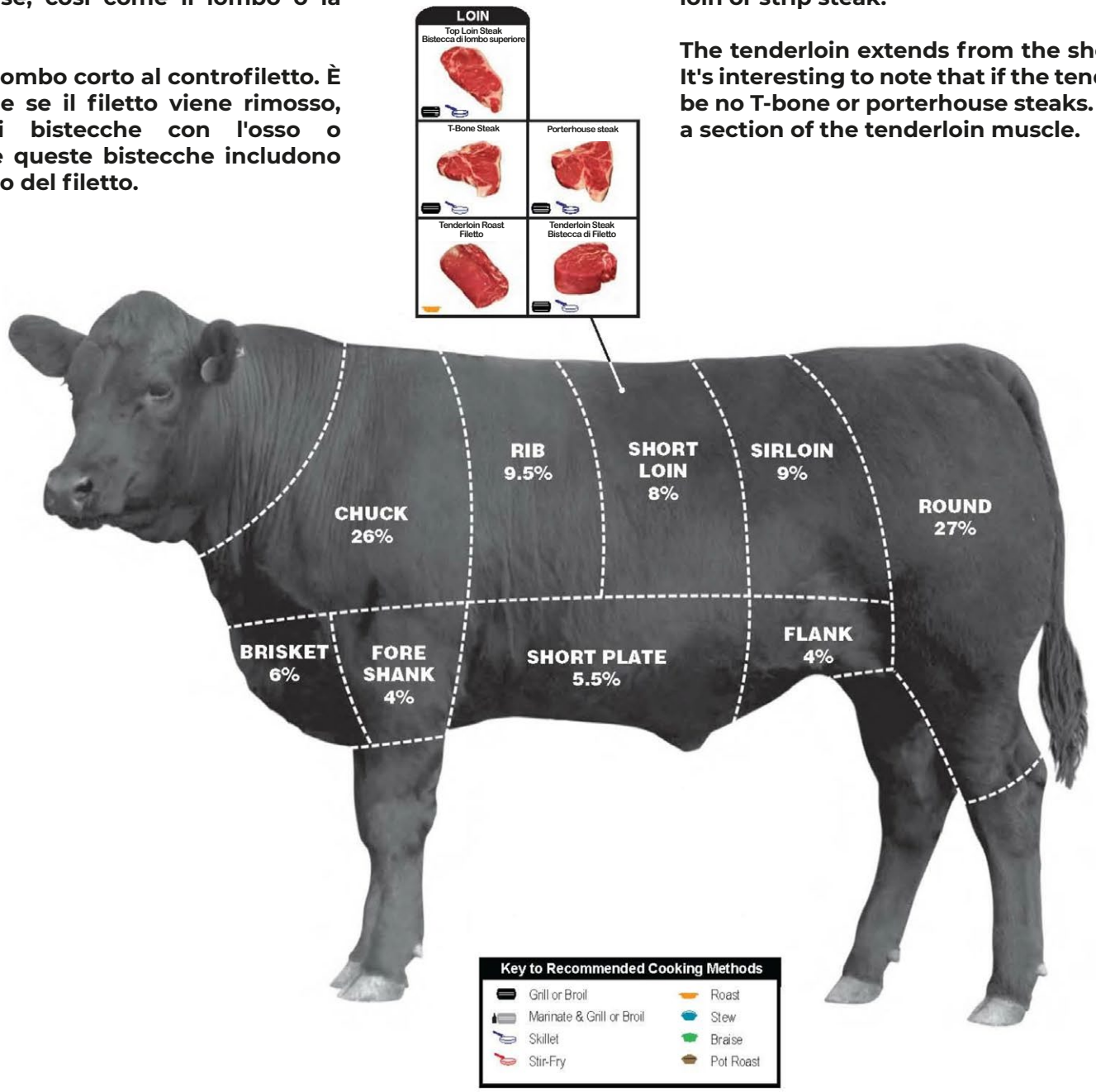
LOMBO

Il lombo corto è dove troviamo i tagli di carne più desiderabili. Questi includono bistecche alla fiorentina e porterhouse, così come il lombo o la bistecca.

Il filetto si estende dal lombo corto al controfiletto. È interessante notare che se il filetto viene rimosso, non possono esserci bistecche con l'osso o Porterhouse. Entrambe queste bistecche includono una sezione del muscolo del filetto.

The short loin is where we find the most desirable cuts of meat. These include T-bone and porterhouse steaks, as well as the strip loin or strip steak.

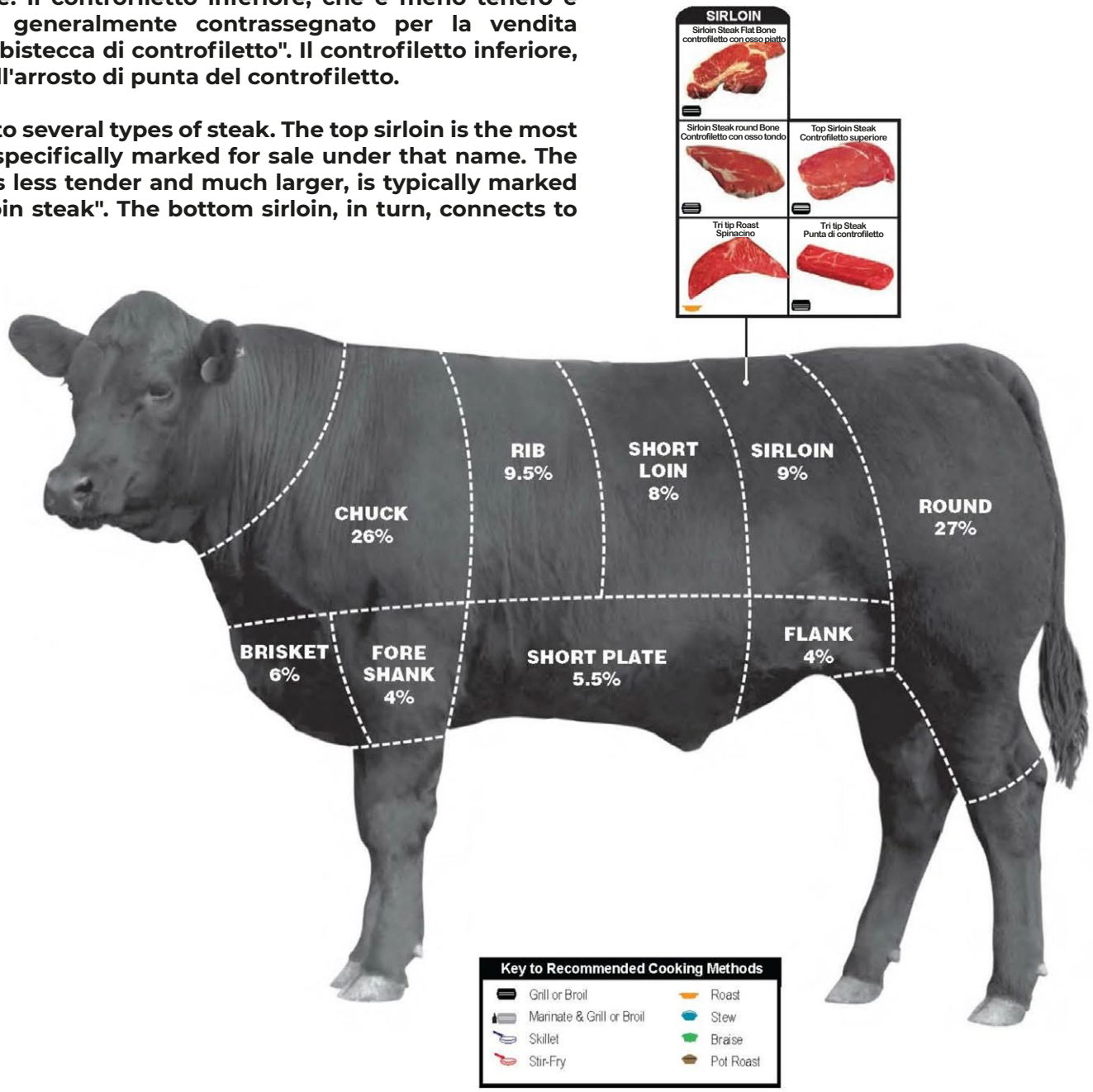
The tenderloin extends from the short loin back into the sirloin. It's interesting to note that if the tenderloin is removed, there can be no T-bone or porterhouse steaks. Both of these steaks include a section of the tenderloin muscle.



SIRLOIN
CONTROFILETTO

Il controfiletto è diviso in diversi tipi di bistecca. Il controfiletto superiore è il più pregiato di questi ed è specificamente contrassegnato per la vendita con quel nome. Il controfiletto inferiore, che è meno tenero e molto più grande, è generalmente contrassegnato per la vendita semplicemente come "bistecca di controfiletto". Il controfiletto inferiore, a sua volta, si collega all'arrosto di punta del controfiletto.

The sirloin is divided into several types of steak. The top sirloin is the most prized of these and is specifically marked for sale under that name. The bottom sirloin, which is less tender and much larger, is typically marked for sale simply as "sirloin steak". The bottom sirloin, in turn, connects to the sirloin tip roast.



HOW WE CHOP THE HOG

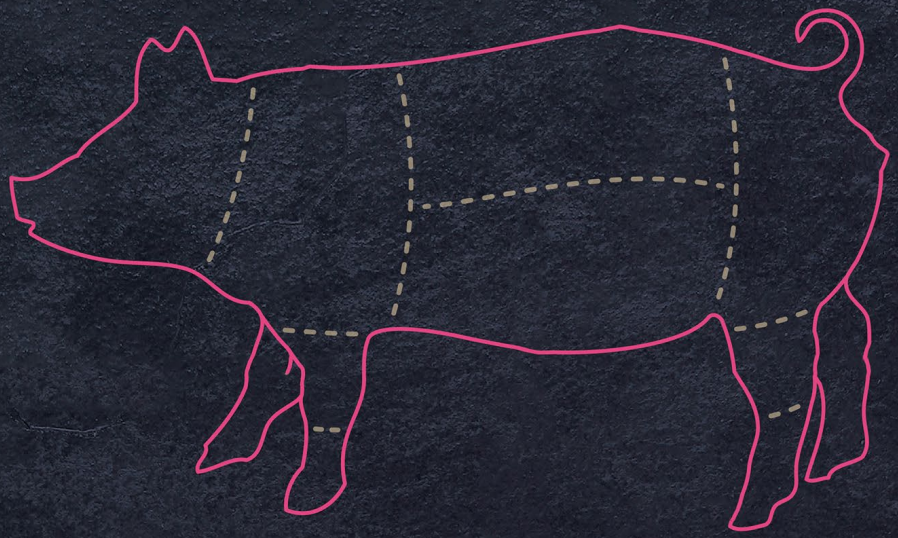
COME SEZIONIAMO IL MAIALE

HALF-CARCASS & OFFAL

MEZZENA E FRATTAGLIE

La carne è venduta sotto forma di carcassa intera o mezzena, in pezzi pronti per il taglio o in porzioni pronte per il consumo.

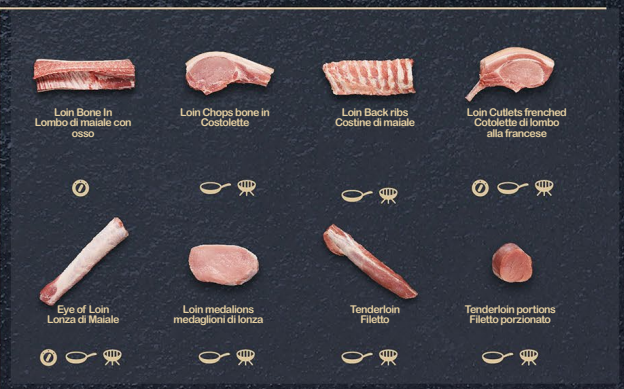
The meat is sold as whole carcasses, half-carcasses, ready-to-cut portions or consumer sales units

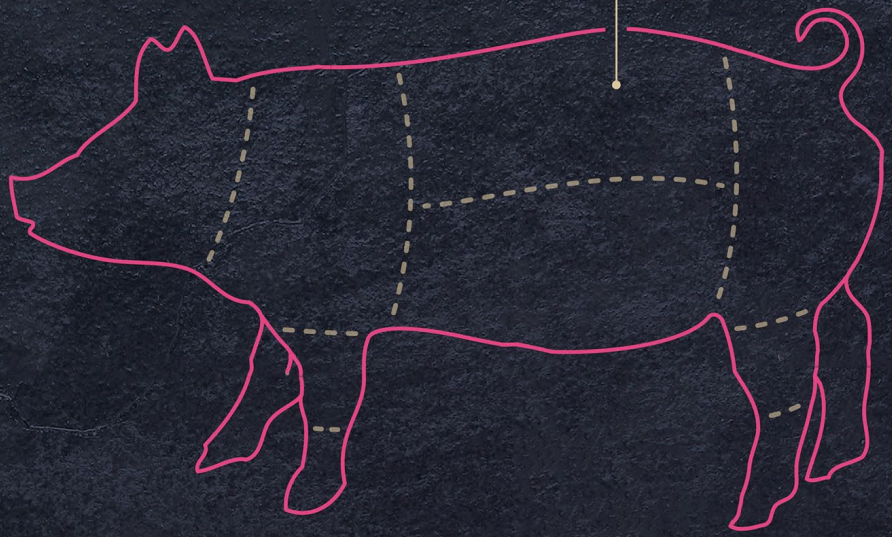




LOIN
LOMBO

LOIN





Hogs are bred to have extra long loins so they can have up to 17 ribs. The entire pork loin can be cut into individual chops or cutlets. The tenderloin is taken from the rear of the pork loin and baby-back ribs come from the upper ribcage area of the loin. Above the loin is another section of fatback which can be used for making lard, salt pork, or added to sausage or ground pork.

I maiali sono allevati per avere lombi extra lunghi in modo che possano avere fino a 17 costole, a differenza del manzo e dell'agnello che ne hanno 13. L'intero lombo di maiale può essere tagliato in singole braciole o costolette. Il filetto viene prelevato dalla parte posteriore della lombata di maiale e le costole da baby-back provengono dalla zona superiore della cassa toracica del lombo. Sopra il lombo c'è un'altra sezione di grasso che può essere utilizzata per fare il lardo, aggiunto a salsiccia o carne di maiale macinata.

LEGEND: PREP METHODS

- Pan Fry
- Stir Fry
- Oven Roast
- BBQ Grill
- Shallow / Crumb Fry
- Braise / Casserole

FOREQUARTER

ANTERIORE

FOREQUARTER





The top part is called the Boston butt, it comes from the upper shoulder of the hog. Consisting of parts of the neck, shoulder blade, and upper arm, the pork butt is a moderately tough cut of pork with a good deal of connective tissue. Pork butt can be roasted or cut into steaks, but it is also well-suited for braising and stewing or for making ground pork or sausages. Just above the Boston butt is a section of fat called the clear plate or fatback, which can be used for making lard, salt pork, or added to sausage or ground pork. The bottom part of the forequarter is the the pork shoulder (also called the picnic shoulder) is frequently cured or smoked. Pork shoulder is also used for making ground pork or sausage meat. The pork shoulder is sometimes roasted, but it's not really ideal for this.

Composta da Spalla superiore del maiale e la spalla vera e propria. La spalla superiore è costituita da parti del collo, della scapola e della parte superiore del braccio è un taglio di carne di maiale moderatamente duro con una buona quantità di tessuto connettivo. Questo taglio può essere arrostito o tagliato in bistecche, ma è anche adatto per brasare e stufare o per preparare carne di maiale macinata o salsicce. La parte inferiore è la vera e propria spalla di maiale, spesso stagionata o affumicata. La spalla di maiale viene utilizzata anche per la preparazione di carne di maiale macinata o salsiccia. La spalla di maiale a volte viene arrostita, ma non è proprio l'ideale per questo.

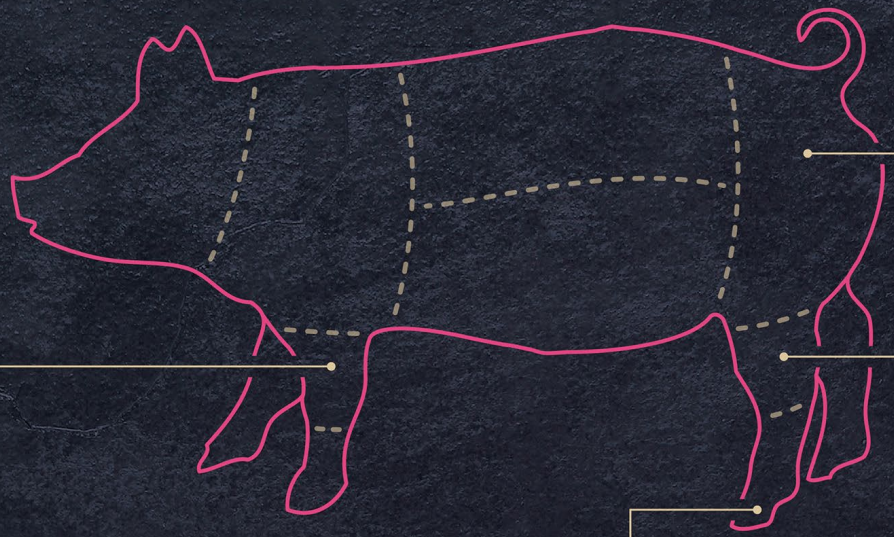
LEGEND: PREP METHODS

- Pan Fry
- Stir Fry
- Oven Roast
- BBQ Grill
- Shallow / Crumb Fry
- Braise / Casserole

LEG
PROSCIUTTO

The back leg of the hog is where we get fresh, smoked, or cured hams. Serrano ham and prosciutto are made from hams that are cured, smoked, and then air-dried. Fresh hams are usually roasted, but they can be cut into ham steaks as well.
The ham hock, which is used extensively in southern U.S. cuisine, is taken from the joint at the shank end of the ham where it joins the foot. The ham hock is often braised with collards or other greens.

La coscia posteriore del maiale è dove otteniamo prosciutti freschi, affumicati o stagionati.
I prosciutti freschi vengono solitamente arrostiti, ma possono anche essere tagliati a fette.
Il garretto di prosciutto, ampiamente utilizzato viene prelevato dall'articolazione all'estremità del gambo del prosciutto dove si unisce al piede.



HOCK (FOREQUARTER)



Hock
Garretto di maiale

LEG



Leg
Prosciutto Intero

Leg Boned And Rolled
Prosciutto dissosato arrotolato

Half Leg
Boned & rolled
Metà prosciutto dissosato e arrotolato



Leg Schnitzels
Cotoletta di maiale

Leg Diced
Dadini di Prosciutto

Leg Mince
Macinato di Prosciutto

TROTTERS



Trotter
Zampone

HOCK (HINDQUARTER)



Hock
Stinco di Maiale

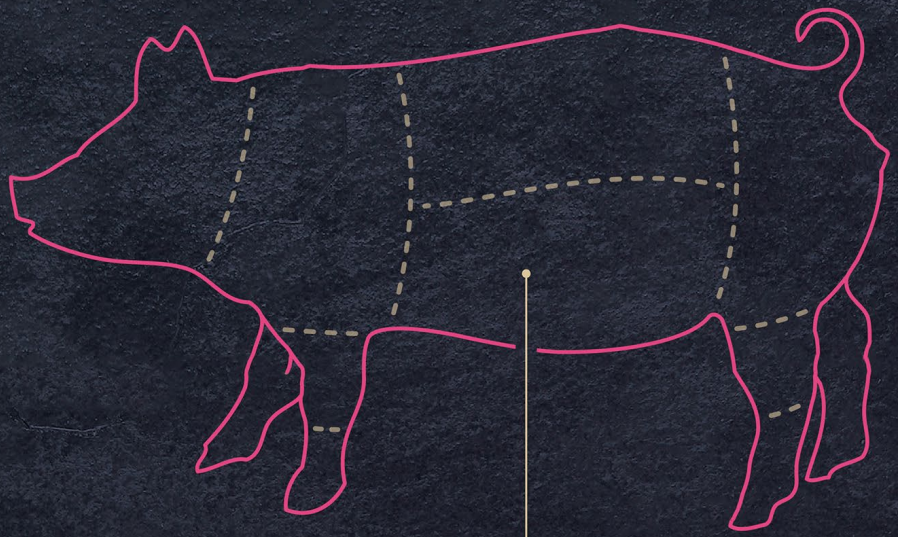
LEGEND: PREP METHODS

- Pan Fry
- Stir Fry
- Oven Roast
- BBQ Grill
- Shallow / Crumb Fry
- Braise / Casserole

BELLY
PANCETTA

The pork side (also called the pork belly) is where pancetta and bacon come from. Pork belly meat can also be rolled and roasted or even cut into steaks.
Taken from the belly side of the ribs where they join the breastbone, pork spareribs are often prepared by grilling very slowly over low temperatures. Pork spareribs can also be braised or cooked in a crock pot.

Il lato di maiale (chiamato anche pancetta di maiale) è da dove provengono il bacon e la pancetta. La pancetta di maiale può anche essere arrotolata e arrostita o addirittura tagliata a bistecche.
Prelevate dalla parte della pancia delle costole dove si uniscono allo sterno, le costine di maiale vengono spesso preparate grigliate molto lentamente a basse temperature. Le costine di maiale possono anche essere brasate o cotte in una pentola di coccio.



BELLY



LEGEND: PREP METHODS

- Pan Fry
- Stir Fry
- Oven Roast
- BBQ Grill
- Shallow / Crumb Fry
- Braise / Casserole

La nostra storia, la nostra carne



Our story, our meat

by MEAT AMED F.lli PUZONE

Contact

www.meataliano.it - info@meataliano.it
Donato (Meat Expertize): +39 393 98 85 496
Vincenzo (Sales Manager): +39 339 52 63 138