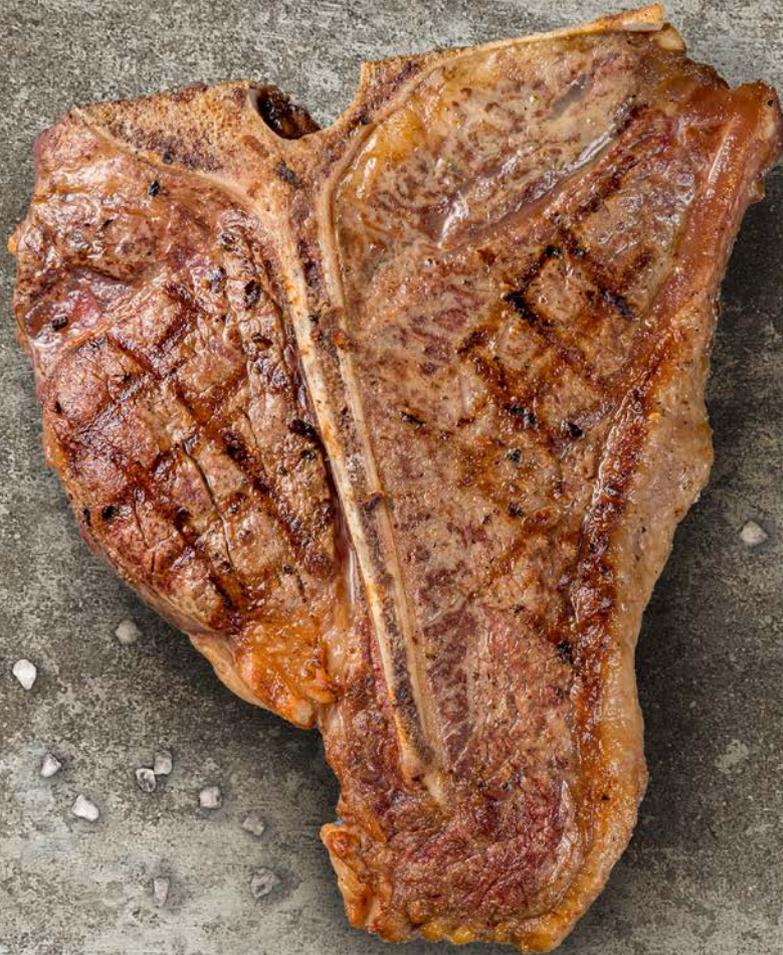


# US BEEF



IMPORTED BY





**Inalca**, azienda del Gruppo Cremonini, è **uno dei principali operatori in Europa** per la produzione e la commercializzazione di carni bovine e di prodotti trasformati a base di carne.

Inalca è riconosciuta in tutto il mondo per la sua eccellenza nella produzione, commercializzazione e distribuzione di una gamma completa di carni bovine di diverse provenienze, le cui filiere, dall'allevamento al prodotto finito, sono interamente supervisionate e controllate dalla direzione della **qualità interna**.



# La carne americana



La carne Americana è riconosciuta come una delle **migliori al mondo**, grazie agli ampi spazi dedicati agli allevamenti e alla specifica alimentazione degli animali. La carne che selezioniamo proviene dallo stato del **Nebraska**, stato che possiede il maggiore patrimonio zootecnico nel cuore degli Stati Uniti, che viene definito **“The Beef State”**: ovvero il miglior stato dove produrre carne negli USA.

Il clima continentale è la peculiarità di questo territorio, che permette lo sviluppo della famosa **“Corn Belt”**. È proprio il granturco infatti, la base dell'alimentazione del bestiame che assicura poi alla carne una tenerezza ed un sapore davvero eccezionali.



Il nostro partner negli Stati Uniti è **Greater Omaha Packing**, un'azienda a conduzione familiare tra le principali produttrici di carne bovina al mondo, che dal 1920 lavora con i più alti standard di qualità e selezione.

L'assortimento di prodotti Inalca viene sottoposto a controlli sistematici in conformità con **elevati standard di qualità** e con certificazioni internazionalmente riconosciute (tra cui ISO 9001, ISO 14001, BRC e IFS) al fine di garantirne la sicurezza per il consumatore finale. La carne Americana del Nebraska che Inalca seleziona è **certificata Black Angus Beef**: garanzia di razza e origine della carne supervisionata dell'Autorità Ispettiva USDA-FSIS.

# Selezione TAGLI



7-12 TAGLI | Lombata

13-16 TAGLI | Anteriore

17-20 TAGLI | Posteriore

21-26 TAGLI | Speciali

# TAGLI Lombata



## T-BONE

Shelf Life 90 gg

circa 10 Kg



## TOMAHAWK

Shelf Life 90 gg

circa 8,8 Kg



**COSTATA**

Shelf Life 90 gg

**circa 8,7 Kg**



**ROASTBEEF**

Shelf Life 120 gg

**circa 5,5 Kg**



**FILETTO**

Shelf Life 120 gg

**circa 2,3 Kg**



**TESTA FILETTO**

Shelf Life 120 gg

**circa 1,3 Kg**



**ENTRECÔTE**

Shelf Life 120 gg

**circa 6,8 Kg**



**CUBEROLL**

Shelf Life 120 gg

**circa 5,5 Kg**



TAGLI  
Anteriore



**REALE**

Shelf Life 120 gg

**circa 7,5 Kg**



**COPERTINA**

Shelf Life 120 gg

**circa 2,2 Kg**



**PETTO**

Shelf Life 120 gg

**circa 6 Kg**



**FESONE**

Shelf Life 120 gg

**circa 4,5 Kg**



# TAGLI Posteriore



## SCAMONE A CUORE

Shelf Life 120 gg

**circa 3 Kg**



## SOTTOFESA

Shelf Life 120 gg

**circa 6,8 Kg**



**NOCE**

Shelf Life 120 gg

**circa 4,6 Kg**



**LATO NOCE**

Shelf Life 120 gg

**circa 1 Kg**



**GIRELLO**

Shelf Life 120 gg

**circa 2 Kg**



**FESA CON FASCIA**

Shelf Life 120 gg

**circa 10,4 Kg**



**FESA SENZA FASCIA**

Shelf Life 120 gg

**circa 7,3 Kg**



# TAGLI Speciali



## PICANHA

Shelf Life 120 gg

**circa 1,3 Kg**

## ASADO

Shelf Life 90 gg

**circa 1,9 Kg**

## CHUCK FLAP

Shelf Life 120 gg

**circa 0,7 Kg**



**FIANCHETTO**

Shelf Life 120 gg

**circa 1,2 Kg**



**LOMBATELLO**

Shelf Life 90 gg

**circa 1,1 Kg**



**TERES MAJOR**

Shelf Life 120 gg

**circa 0,35 Kg**



**DIAFRAMMI**

Shelf Life 120 gg

**circa 1 Kg**



**BAVETTA ALOYAU**

Shelf Life 120 gg

**circa 1,3 Kg**



**BAVETTA FLANCHET**

Shelf Life 120 gg

**circa 0,9 Kg**





**INALCA S.p.A.**

30/C, Via Spilamberto 41014 Castelvetro di Modena MO Tel. 059 755111

[www.inalca.it](http://www.inalca.it)