

US BEEF



IMPORTED BY

INALCA[®]



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



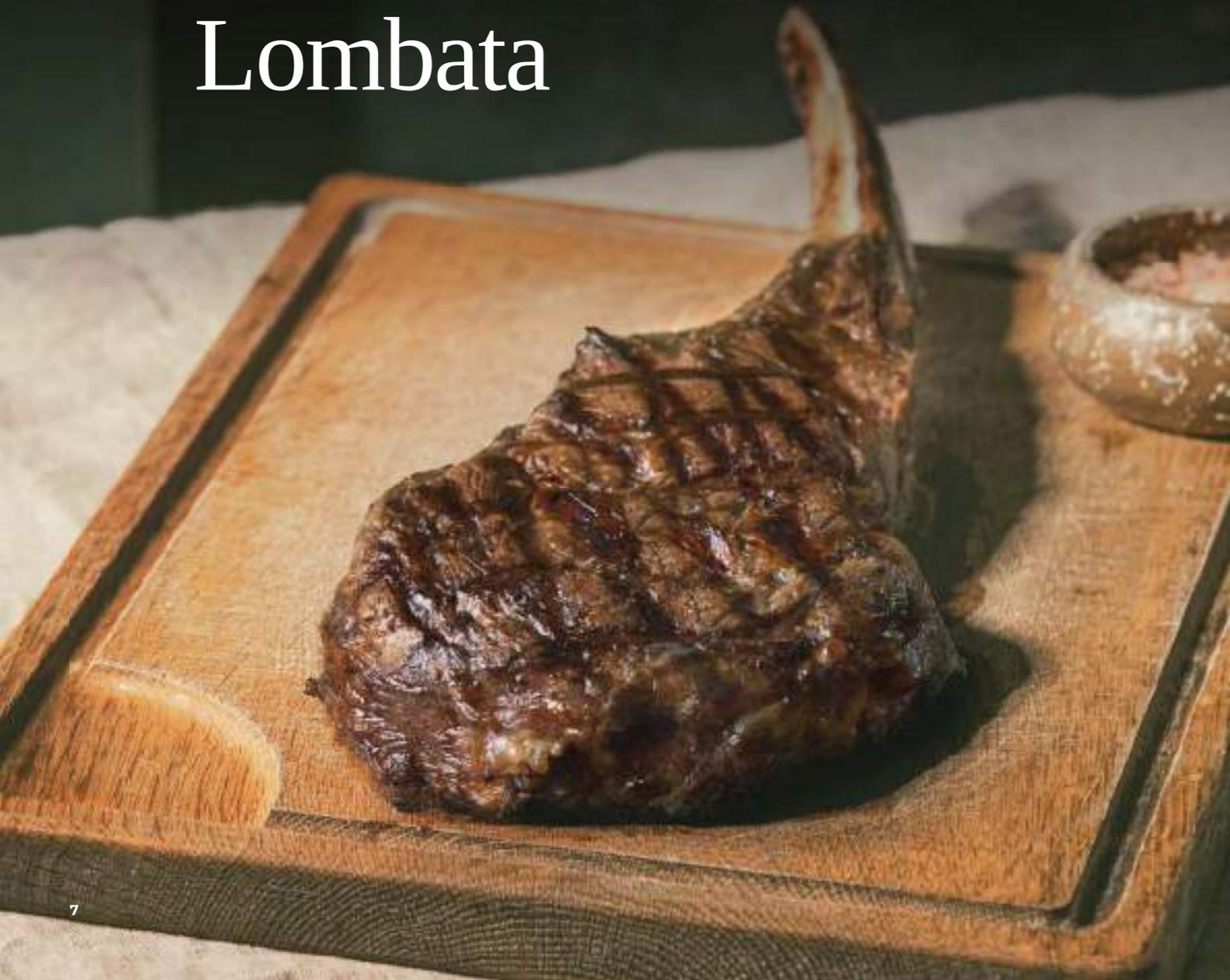
7-12 **TAGLI** | Lombata

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