

CARNE DI MAIALE

Maiale intero c/testa c/frattaglie

Maiale mezzo s/testa s/frattaglie

Carré di maiale c/codino

Carré di maiale s/codino

Loin Ribs di maiale 2x vac

Costelette di maiale speciale vac

Costelette di maiale c/cotenna vac

Fileto di maiale 2x vac

Filetto di maiale s/filo 2x vac

Lonza di maiale s/osso lungo vac

Lonza di maiale s/osso corto vac

Collo di maiale c/osso

Collo di maiale s/osso vac

Coscia di maiale c/coten. s/codi.

Coscia di maiale s/coten. c/codi.

Fesa francese di maiale 1x vac

Codino di maiale 2x vac

Magatello di maiale 2x vac

Noce di maiale con fascia

Sottofesa di maiale 2x vac

Spalla di maiale c/osso c/cote.

Spalla di maiale c/osso s/cote s/geretti

Spalla di maiale s/osso corto

Spalla di maiale s/osso lungo

Arrosto di spalla di maiale s/filetto vac

Geretto di spalla di maiale s/crosse

Pancetta di maiale intera

Pancetta di maiale mondata

Pancetta di maiale s/cart. c/cote.

Pancetta di maiale s/cart. s/cote.

Fette di pancetta spec. 3x vac

Lardo del collo di maiale

Lardo per farcire di maiale

Lardo del nuco di maiale c/carne

Pancetta per slumeria

Pancetta spalla di maiale

Lardo schiena di maiale

Lardo di guanciale di maiale

IPS MAIALE



IPS maiale intero c/testa c/frattaglie

IPS maiale mezzo s/testa s/frattaglie

IPS Carré di maiale c/codino

IPS Carré di maiale s/codino

IPS Loin-Ribs di maiale x2 vac

IPS Costelette di maiale speciale vac

IPS Fileto di maiale x2 vac

IPS Lonza di maiale s/osso lungo vac

IPS Lonza di maiale s/osso corto vac

IPS collo di maiale s/osso

IPS Coscia di maiale c/cot. s/scamone

IPS Coscia di maiale s/cot. c/scamone

IPS Fesa francese di maiale x1 vac

IPS Codino di maiale x2 vac

IPS Magatello di maiale x2 vac

IPS Noce di maiale c/fescia mond. x2 vac

IPS Sottofesa di maiale x2 vac

IPS Spalla di maiale c/osso c/cotenna

IPS Spalla di maiale s/osso lungo

IPS Spalla di maiale s/osso corto

IPS Arrosto di spalla di maiale s/filetto vac

IPS Geretto di maiale

IPS Pancetta di maiale intera

IPS Pancetta di maiale mondata

IPS Pancetta s/cart. c/cote.

IPS Pancetta s/cart. s/cote.

IPS Feste di pancetta di maiale spec.

IPS Lardo del collo di maiale

IPS Pancetta di maiale per slumeria

IPS Pancetta spalla di maiale

IPS Lardo del nuco di maiale c/carne

IPS Lardo schiena di maiale

IPS Lardo di guanciale di maiale

CARNE DI VITELLO

V-1/2 Top T3
V-Punta c/os.
V-Spalla c/osso
V-Carré +T3
V-Carre H3 1A
V-Carre C
V-Coscia s/carré +T3 1A
V-Posteriore +T3 1A
V-Posteriore H3 1A
V-Posteriore C3 1A
V-Costolette spez.
V-Filetto s/cordone
V-Lonza (Steak) s/os.
V-Lonza taglio corto
V-Fesa francese
V- Scamone pulito vac x 1
V-Magatello x1
V-Noce
V-Sotto fesa dress
V-Carne p/sminuzzato , 2 kg
V-Spider steak vac
V-Rosetta
V-Arr. spalla spec.s/fil.
V-Filetto spalla
V-Collo s/os. vac.
V-Punta s/os. Vac
V-Punta s/os. (Kebab) vac
V-Spezzatino 2 kg vac
V-Spezzatino tagl.
V-Geretto intestato posteriore vac
V-Geretti c/crosso fresco
V-Fegato

FIRST CLASS MANZO

FirstClass Lombata kng vac
FirstClass M-Côte de Boeuf port kng vac
FirstClass M-Tomahawk port kng vac
FirstClass M-T Bone port kng vac
FirstClass Fileto di manzo vac frollatura a secco
FirstClass Testa di fileto di manzo vac frollatura a secco

CARNA DI MANZO

M-1/2 Manzetta
M-Quarto anteriore T
M-Quarto posteriore +T3
M-Coscis c/geretto
M-Lombata +T3
M-Lombata H
M-Lombata C
M-Lombata senza scamone
M-Filetto vac
M-Lombata Top
M-Scamone Top
M-Cappello del Prete
M-Fesa franc Top
M-Noce rotondo vac
M-Noce piatto vac
M-Magatello x1 Top
M-Sottofesa Top
Sotofesa di manzo taglio dritto vac
M-Pezzo bianco vac
M-P/smin.Top a/pezzo
M-p/sminuzzato II vac
M-Spider steak vac
M-Rosetta vac.c/muscolo
M-Rosetta vac.c/musc.pollito
M-Geretto s/osso Top vac
M-Costa di schiena
M-Filetto di collo
M-Filetto di spalla di manzetto
M-Fesone di spalla di manzetto
M-Aletta vac.
M-Spezz. al pezzi Top
M-Spezzatino pretagliata 2 kg
M-p/sminuzatto II anteriare 2kg vac
M-Bavette vac
M-Geretto s/osso Top
M-Coste superiore della schiena vac
M-Punta Top
M-Piancostato Top, 1.5 kg
M-Flanksteak
M-Filetto piatto vac
M-Carne p/macinare da 5kg Top ca.8% vac
M-Carne p/macinare 5kg ca.14% vac
M-Geretto s/cros vac
M-Coda 4x vac
M-Lingua
M-Trippa cotta

CARNA DI MUCCA

M-II Lombata I
M-II Filetto I > 1.9kg
M-II Filetto II 1.6 - 1.9kg vac
M-II Filetto III < 1.6kg
M-II Lombata I
M-II Lombata I > 3.4kg
M-II Lombata II < 3.4kg
M-II Entrecôte Gastro < 2.6kg vac
M-II Scamone di mucca
M-II Cappello del Prete di mucca vac
M-II Corpertura dello scamone
M-II Fesa franc. senza coperta parato
M-II Tondello fesa francese vac
M-II Noce rotonde
M-II Noce piatta
M-II Magatello
M-II Sotto fesa parato
M-II Carne p/sminuzzato 1A
M-II Schienna senza osso courto
M-II Collo
M-II Fileto della spalla
M-II Fesone di mucca
M-II Fesone spalla mondata vac
M-II Aletta
M-II Spezzatino
M-II Punta di pette
M-II Carne p/macinare da 5kg Top ca.8%

BURGER / involtino

Hamburger di manzo CH fresco aperto
Hamburger di manzo CH 60x150g cong.
Involentino 10x4 à 160g vac cong. CHF/KA

PRODOTTI AFFUMICATI

Pancetta salata vac
Pancetta affumicata con cartilagine
Pancetta affumicata s/cotena s/cart.
Pancetta a dadini ca. 400g Klima
Pancetta a dadini ca. 1000g vac
Tranche pancetta 500g
Lingua di manzo salnistrata vac

ARTICOLI CONGELATI

Crt. blocco di cotenna 20kg
TK Geretti di maiale cong. crt. 20kg
Geretti di maiale salati 1 pezzo vac cong
Osso di vitello tagliato, cartone da 5 kg
Fegato di vitello cong.
Crt. lingua di vitello cong 10kg
Crt. osso con midollo porzioni 10kg
Crt. osso c/midollo 10kg
La gamba della mucca
Crt. lingua di manzo cong. 20kg
Crt. trippa cong. 15kg

SALAME

Salame Castello Tipo Milano 600g GSP pezzo
Salami Castello 1000g GSP
Salami Castello 1500g GSP
Salame Varzi 1000g GSP
Salame Milano extra fino 2000g GSP

ASSORTIMENTO GRIGLIA

Cervelas 10x100 gr. ASP
Salsiccia di Vienna 5Px100g ASP
Solothurnerli Tête de Moine 4x80g
Salsiccia di maiale 5Px160g ASP
Salsiccia contadino 5x150g past. vac.
Salsiccia arrosto di vitello 5x150g past. vac.
Cipollata 1 kg past vac.
Cipollata 1kg vac
Berner Zungenwurst 300g vac
Formaggio d'Italie Gastro ca. 1.6kg vac

CARNE SECCA

Lardo crudo affumicato vac.
1/2 lardo crudo s/cotenna s/cart.vac.

POLLO

Petto di pollo fresco CH (170-200 gr.) x 14

Petto di pollo fresco CH (145-170 gr.) x 16

Petto di pollo fresco CH (120-145 gr.) x 20

Petto di pollo CH (100-120 gr.) x 20

Supreme di pollo 8x220g

Filetto di pollo CH 2.5 kg

Coscia di pollo fresco CH (240-260g) x 8

Coscia di pollo CH (220-240 gr.) x 9

Coscia di pollo fresco CH (180-200 gr.) x 10

Coscia di Pollo

Pollo fresco CH (Pzi à 1100 gr.)

Pollo fresco CH (Pzi à 900gr.)

Galletto fresco CH (Pzi à 550 gr.)

Ali di pollo fresco, assortiti, x 18

Spiedino di petto tradizionale (130-170g) 10x

Spiedino di petto tradizionale speziato (130-170g) 10x

Spiedino di petto con olive e lardo (130-170g) 10x

Spiedino di petto con lardo e peperoni (130-170g) 10x

PLT-Spiedini Coscia (150-180g)

Spiedino di coscia tradizionale speziato (150-180g) 10x

Spiedino di coscia exotico tradizionale (150-180g) 10x

Coscia Medaillon spiedini con bacon

Poulet- spiedini con limone fresca, CH (Pzi à 180-200)

Spiedino di coscia aperetivo (30-50g) 20x

Spiedino di coscia aperetivo speziato (30-50g) 20x

Spiedino di fileto aperetivo soja e miele (25-55g) 20x

Spiedino di fileto aperetivo cury-sesamo (25-55g) 20x

Spiedino di filetto al curry (30-50g) 20x

Spiedino di filetto speziato (25-55g) 20x

Spiedino di filetto (25-55g) 20x

Mega spiedino di coscia (190-210g)

Mega spiedino di coscia al lamone (190-210g)

Mega spiedino di coscia chili (190-210g)

Mega spiedino di coscia speziato (190-210g)

Spiedino di coscia cordon-bleu (90-110g) 10x

Spiedino di coscia patate e rosmarino (150-180g) 10x

Spiedino di coscia lardo e peperoni (150-180g) 10x

Spiedino di alette di pollo speziato (150-200g) 10x

PASTICCIO & SALS. DI FEGATO

Pasticcio casa 1400g

Pasticcio vitello con calvados 1400g

Pasticcio mini (Vitello con calvados) 400g

Sals. di fegato di vitello fina 1000g

Sals. di fegato di vitello grossa 1000g

Sals.di feg.al tartufo in bud.di cerat

Sals.di fegato in bud.di cerat

Sals.di feg.al tartufo 80g

SALSICCIA COTTO

Del. Salsiccia di Lione ca. 2kg vac

Del. Galantina guarnizione carote 1/2 vac

Del. Lyoner au funghi 1/2 vac

PROSCIUTTO COTTO

Prosciutto aff. bernese cotto ca. 6kg

Prosciutto coscia ristorante ca. 4.2kg

Prosciutto coscia ristorante tagli. Klima ca. 500g

Collo di maiale aff. s/osso ca. 4.5kg vac

Burgunderschinken im Sulz

Muso di bue cotto 2000g

Punta di tac.cotto 2000g IMP

L'offerta è valido fintanto che ha merce.
quantità di ordine minimo da fr. 500.-