

MEAT

Meatop

CARNI DAL MONDO

Dal 1969

TA
CA
R
A



LIBERICA



LABALTIKA



LACELTICA



LAZADORE



NORLAND



LAMERICANA



LACLARA

MEAT

MeaTop

CARNI DAL MONDO

Nel mondo della ristorazione la carne di bovino gioca un ruolo fondamentale, e il settore è in perenne cambiamento: oggi più che mai la scelta dei clienti finali si concentra sulla qualità, più che sulla quantità; le esigenze stanno cambiando, le regole del mercato anche. Sostenibilità degli allevamenti, rispetto e cura per gli animali, naturalità della carne assumono un ruolo fondamentale. Le selezioni all'interno di questo catalogo raccontano storie non solo di tradizioni dei paesi d'origine, ma anche di grande attenzione a queste tematiche, che sono di reale impatto per tutti noi.

Scoprite MeaTop e lasciatevi ispirare per fare la differenza nei vostri menù!

MEAT
Meatop



LIBERICA



MEAT
Meatop

Libérica

DAI MIGLIORI ALLEVAMENTI DELLA ZONA CENTRALE DELLA SPAGNA, SELEZIONIAMO QUESTE GIOVANI SCOTTONE DAL PESO MASSIMO DI 500KG, CONTROLLATE IN OGNI MINIMO DETTAGLIO FINO AI 36 MESI. LE LAVORAZIONI SONO UN'ESCLUSIVA DI ITARCA: IL RISULTATO È UN PRODOTTO ESTREMAMENTE PULITO, TENERO E DOLCE, UNA CARNE CHE FA DELLA VERSATILITÀ IL SUO PUNTO DI FORZA.

per la Ristorazione



MEAT
Fiberica

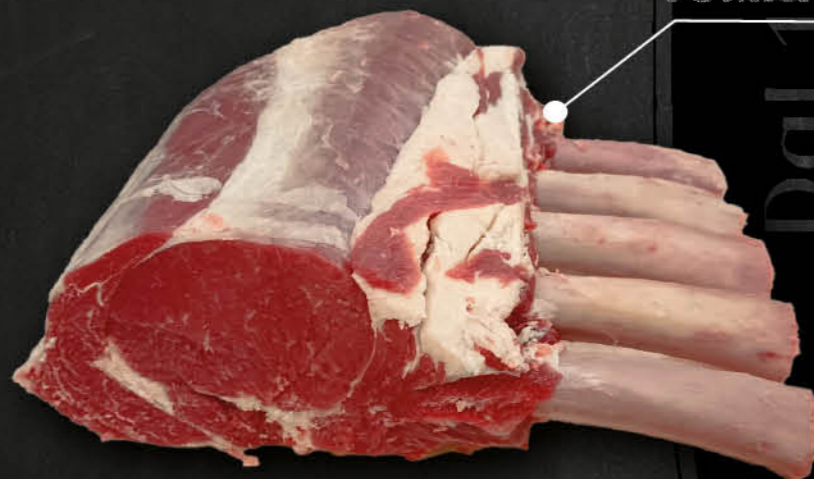
LIBERICA

PROVENIENZA: SPAGNA CENTRALE
ALLEVAMENTO: PASCOLO E STALLA
ALIMENTAZIONE: ERBA E INSILATI
RAZZA: LIMOUSINE SOLO SCOTTONE 400/500KG
ETÀ: 24 / 36 MESI
MAREZZATURA: ●●●●●
GRASSO: ●●●●

SPINACINO



TOMAHAWK



FILETTO



LIBERICA

PROVENIENZA: SPAGNA CENTRALE
ALLEVAMENTO: PASCOLO E STALLA
ALIMENTAZIONE: ERBA E INSILATI
RAZZA: LIMOUSINE SOLO SCOTTONE 400/500KG
ETÀ: 24 / 36 MESI
MAREZZATURA: ●●●●●
GRASSO: ●●●●

CUBEROLL



PICANHA



LOMBATA
3 COSTE



per la Ristorazione

MEAT
Fiberica

LIBERICA

PROVENIENZA: SPAGNA CENTRALE
ALLEVAMENTO: PASCOLO E STALLA
ALIMENTAZIONE: ERBA E INSILATI
RAZZA: LIMOUSINE SOLO SCOTTONE 400/500KG
ETÀ: 24 / 36 MESI
MAREZZATURA: ●●●●●
GRASSO: ●●●●

SCAMONE



GIRELLO



TRONCHETTO



NOCE



LIBERICA

PROVENIENZA: SPAGNA CENTRALE
ALLEVAMENTO: PASCOLO E STALLA
ALIMENTAZIONE: ERBA E INSILATI
RAZZA: LIMOUSINE SOLO SCOTTONE 400/500KG
ETÀ: 24 / 36 MESI
MAREZZATURA: ●●●●●
GRASSO: ●●●●

FESA



SOTTOFESA



ROASTBEEF



MEAT
Meatop



per la Ristorazione

LABALTIKA

carne di frontiera

ALLEVATE IN PROSSIMITÀ DEL MARE ESCLUSIVAMENTE ALLO STATO BRADO, QUESTE SCOTTONE DI RED HOLSTEIN SI ALIMENTANO AD ERBA PER TUTTA LA LORO VITA, CON UN FINISSAGGIO A MAIS QUALCHE MESE PRIMA DELLA MACELLAZIONE. NE RICAVIAMO PRODOTTI DI GRASSO 3/4, LA CUI CARNE APPARE DI UN ROSSO RUBINO, CON UNA BELLA MAREZZATURA INTERNA CHE CONFERISCE UN SAPORE E UNA MORBIDEZZA INCONFONDIBILE. DISPONIBILE ESCLUSIVAMENTE IN OSSO E IN QUANTITÀ LIMITATE, RAPPRESENTA UN PRODOTTO DI PUNTA NELL'ASSORTIMENTO ITARCA.

dal 1949
ITARCA
per la Ristorazione

LABALTIKA

dal 1949
ITARCA
per la Ristorazione

MEAT
Meatop

LABALTIKA

PROVENIENZA: COSTA BALTICA CENTRALE
ALLEVAMENTO: PASCOLO
ALIMENTAZIONE: ERBA CON FINISSAGGIO A MAIS
RAZZA: HOLSTEIN, ESCLUSIVAMENTE SCOTTONE,
500/600KG.
ETÀ: 18 / 36 MESI
MAREZZATURA: ●●●●●
GRASSO: ●●●●

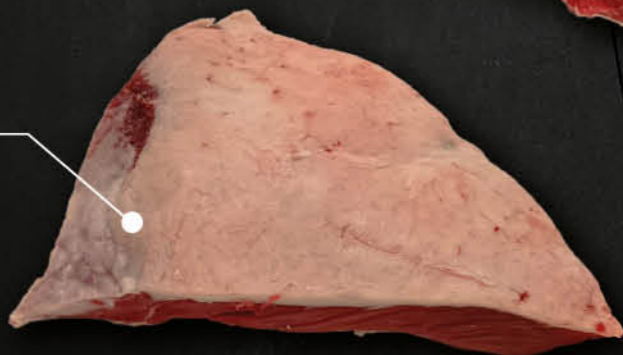
LOMBATA



T-BONE



PICANHA



LABALTIKA

PROVENIENZA: COSTA BALTICA CENTRALE
ALLEVAMENTO: PASCOLO
ALIMENTAZIONE: ERBA CON FINISSAGGIO A MAIS
RAZZA: HOLSTEIN, ESCLUSIVAMENTE SCOTTONE,
500/600KG.
ETÀ: 18 / 36 MESI
MAREZZATURA: ●●●●●
GRASSO: ●●●●

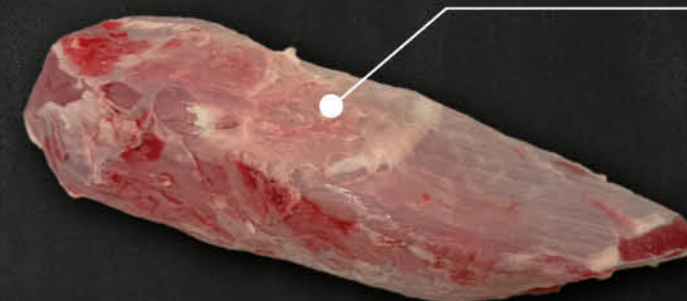
NOCE



CUBEROLL



GIRELLO



FILETTO



per la Ristorazione

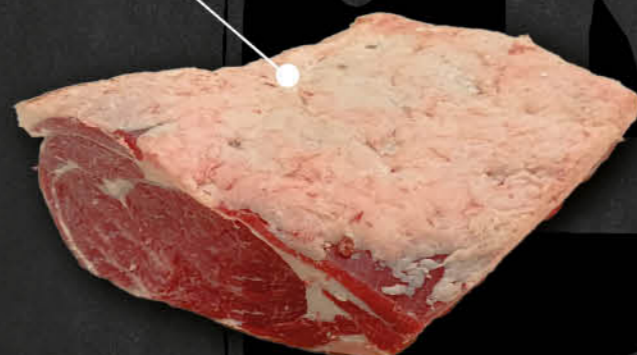
LABALTIKA

PROVENIENZA: COSTA BALTICA CENTRALE
ALLEVAMENTO: PASCOLO
ALIMENTAZIONE: ERBA CON FINISSAGGIO A MAIS
RAZZA: HOLSTEIN, ESCLUSIVAMENTE SCOTTONE,
500/600KG.
ETÀ: 18 / 36 MESI
MAREZZATURA: ●●●●●
GRASSO: ●●●●●

FESA



ROASTBEEF



SCAMONE



SOTTOFESA



MEAT
Meatop



Dal 1969

per la Ristorazione

LACELTICA



MEAT
Meatop



Laceltica

PIÙ DI 4 MILIONI DI ETTARI DI TERRENO, L'80% DEI QUALI DEDICATI AL PASCOLO: QUESTA È L'IRLANDA, DA CUI SELEZIONIAMO SOLO SCOTTONE E CASTRATI "PRIME". DURANTE LA STAGIONE DI PASCOLO PIÙ LUNGA D'EUROPA, IN PREVALENZA RAZZE AYRSHIRE CRESCONO FINO A 500KG, PER FORNIRCI UN PRODOTTO DI QUALITÀ INEGUAGLIABILE, CONOSCIUTO E APPREZZATO DA TUTTA LA CLIENTELA.





Laeltica

LACELTICA

PROVENIENZA: IRLANDA CENTRALE
 ALLEVAMENTO: PASCOLO
 ALIMENTAZIONE: ERBA E INSILATI
 RAZZA: AYRSHIRE, DEXTER, SHORTHORN,
 SCOTTONE E CASTRATI, 500KG
 ETÀ: 24 / 36 MESI
 MAREZZATURA: ●●●●●
 GRASSO: ●●●●

CUBEROLL



FILETTO



CÔTE DE BOEUF

COSTATA SCALZATA S/COP



LACELTICA

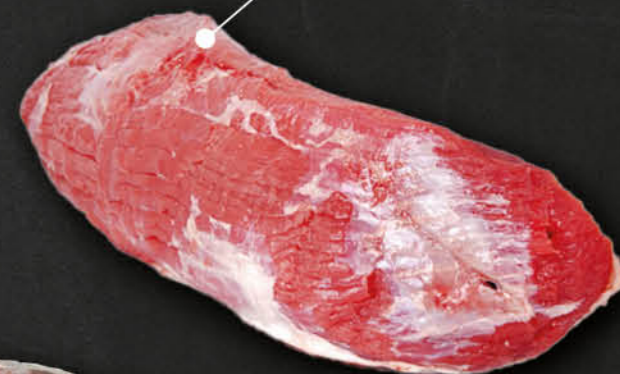
PROVENIENZA: IRLANDA CENTRALE
 ALLEVAMENTO: PASCOLO
 ALIMENTAZIONE: ERBA E INSILATI
 RAZZA: AYRSHIRE, DEXTER, SHORTHORN,
 SCOTTONE E CASTRATI, 500KG
 ETÀ: 24 / 36 MESI
 MAREZZATURA: ●●●●●
 GRASSO: ●●●●



Laeltica

GIRELLO

SECONDO DISPONIBILITÀ



SCAMONE

SECONDO DISPONIBILITÀ



COPERTINA



per la Ristorazione

Meatop



Dal 1901

LAZADORE



Meatop



per la Ristorazione

DALLA SPAGNA CON FURORE: QUESTI ANIMALI, ALLEVATI ALL'APERTO, VENGONO DA ALLEVAMENTI SELEZIONATI NEI PAESI BASCHI, DOVE L'AGRICOLTURA E L'ALLEVAMENTO MANTENGONO TRADIZIONI E METODI ANTICHISSIMI. IN PARTICOLARE, L'ALLEVAMENTO DI QUESTI BOVINI PRINCIPALMENTE DI RAZZA LIMOUSINE NELLA VARIANTE IBERICA (PIÙ PICCOLA DELLA FRANCESE) VANTA TECNICHE CHE RENDONO I PRODOTTI CARNEI DERIVANTI DAVVERO SPECIALI, CON UN GRASSO BEN PRESENTE E SAPORITO, UNA GRANA SOTTILE CHE ESALTA LA TENEREZZA.





LAZADORE

PROVENIENZA: SPAGNA CENTRALE
 ALLEVAMENTO: PASCOLO E STALLA
 ALIMENTAZIONE: ERBA E INSILATI
 RAZZA: LIMOUSINE SOLO SCOTTONE 400/500KG
 ETÀ: 24 / 36 MESI
 MAREZZATURA: ●●●●●
 GRASSO: ●●●●

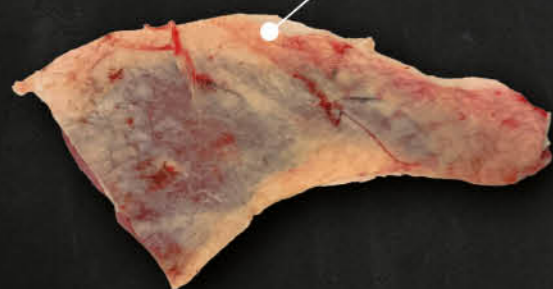
LOMBATA
1-3-8 COSTE



T-BONE



SPINACINO



FILETTO



LAZADORE

PROVENIENZA: SPAGNA CENTRALE
 ALLEVAMENTO: PASCOLO E STALLA
 ALIMENTAZIONE: ERBA E INSILATI
 RAZZA: LIMOUSINE SOLO SCOTTONE 400/500KG
 ETÀ: 24 / 36 MESI
 MAREZZATURA: ●●●●●
 GRASSO: ●●●●

ROASTBEEF



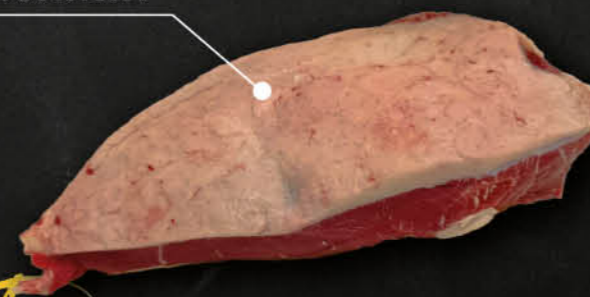
CUBEROLL



GIRELLO



PICANHA



per la Ristorazione

Meatop

Meatop





LAZADORE

PROVENIENZA: SPAGNA CENTRALE
 ALLEVAMENTO: PASCOLO E STALLA
 ALIMENTAZIONE: ERBA E INSILATI
 RAZZA: LIMOUSINE SOLO SCOTTONE 400/500KG
 ETÀ: 24 / 36 MESI
 MAREZZATURA: ●●●●●
 GRASSO: ●●●●

SCAMONE



FESA



SOTTOFESA



NOCE



MEAT

MeatTop

per la Ristorazione

LAZADORE



MEAT
Meatop



NORLAND



SELEZIONE ESCLUSIVA ITARCA

DALLE VERDI VALLI DEL SCHLESWIG AL CONFINE CON LA DANIMARCA, GLI ALLEVAMENTI SONO ESCLUSIVAMENTE ALLO STATO BRADO, PERCHÈ QUI LA CARNE È UNA COSA MOLTO SERIA. LE PIOGGE FREQUENTI IN ALTERNANZA ALLE GIORNATE DI SOLE PRODUCONO UN'ERBA MERAVIGLIOSA, PERFETTA PER L'ALIMENTAZIONE DI QUESTE SCOTTONE CHE NON VENGONO SELEZIONATE PER RAZZA, MA PER QUALITÀ DELLA MEZZENA. LA RISULTANTE È UNA CARNE MAREZZATA, CHE VIENE SAPIENTEMENTE FROLLATA AL FINE DI RAGGIUNGERE IL RISULTATO PERFETTO. NORLAND HA PARTECIPATO AL WORLD STEAK CHALLENGE 2021 - 2022 - 2023, VINCENDO IL TITOLO IN TUTTE E TRE LE EDIZIONI PER FILETTO, CUBEROLL E SIRLOIN.

1969

ITARCA

NOTE: ALTRI TAGLI DISPONIBILI SU ORDINAZIONE





NORLAND

PROVENIENZA: GERMANIA NORD-OVEST
 ALLEVAMENTO: PASCOLO
 ALIMENTAZIONE: ERBA CON FINISSAGGIO A MAIS
 RAZZA: VARIE, ESCLUSIVAMENTE SCOTTONE,
 500/600KG.
 ETÀ: 18 / 36 MESI
 MAREZZATURA: ●●●●●
 GRASSO: ●●●

CUBEROLL



SIRLOIN
(CONTROFILETTO)



SCAMONE
(SEMI-PAD)



NORLAND

PROVENIENZA: GERMANIA NORD-OVEST
 ALLEVAMENTO: PASCOLO
 ALIMENTAZIONE: ERBA CON FINISSAGGIO A MAIS
 RAZZA: VARIE, ESCLUSIVAMENTE SCOTTONE,
 500/600KG.
 ETÀ: 18 / 36 MESI
 MAREZZATURA: ●●●●●
 GRASSO: ●●●



MUSCOLO



COPERTINA



BABY TOP



per la Ristorazione

MeatTop



LAMERICANA

SELEZIONE ITARCA

SELEZIONE ITARCA

LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNI D'OLTREOCEANO, DA SEMPRE UN FIORE ALL'OCCHIELLO DELL'ASSORTIMENTO ITARCA. IN BASE AL MOMENTO STORICO E ALLA QUALITÀ DEI PRODOTTI, SELEZIONIAMO CARNI DAI MAGGIORI ALLEVAMENTI DI URUGUAY, ARGENTINA, USA. INSERIAMO SOTTO QUESTO CAPPELLO ANCHE LE PRODUZIONI AUSTRALIANE, CHE ACQUISTIAMO SULLA BASE DELLE SPECIFICHE ESIGENZE DEI CLIENTI.

LAMERICANA

PROVENIENZA: URUGUAY CENTRALE

ALLEVAMENTO: PASCOLO

ALIMENTAZIONE: ERBA E INSILATI

RAZZA: HEREFORD E ABERDEEN ANGUS

ETÀ: 24 / 36 MESI

MAREZZATURA: ●●●●●

GRASSO: ●●●●



CUBEROLL



ROASTBEEF



SCAMONE



FILETTO



LAMERICANA



MeatTop



MEAT
Meatop



LACLARA



MEAT
Meatop



Laclara

DEI PIRENEI

per la Ristorazione

QUESTI TORELLI DI RAZZA GARONNESE ALLEVATI SUI PIRENEI GODONO DI ARIA SANA E TERRITORI PULITI E INCONTAMINATI. PER LE CARATTERISTICHE CLIMATICHE DEL TERRITORIO PASSANO UNA PICCOLA PARTE DELLA LORO VITA IN STABULAZIONE LIBERA CON ACCESSO ALL'ESTERNO (MESI INVERNALI), MENTRE PER IL RESTO DELL'ANNO SONO ALLO STATO BRADO. SONO GENETICAMENTE MAGRI E MUSCOLARI, MA LA GRANA DELLA CARNE RISULTA MOLTO FINE E CONFERISCE TENEREZZA AI PRODOTTI FINALI.



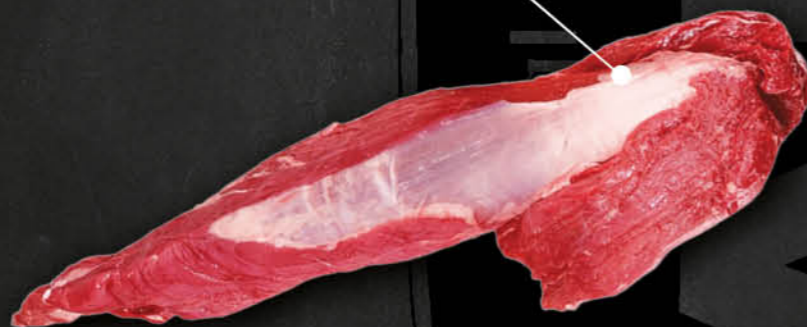
LACLARA

PROVENIENZA: SPAGNA NORD
 ALLEVAMENTO: PASCOLO E STALLA
 ALIMENTAZIONE: ERBA E INSILATI
 RAZZA: TORO GARONNESE 600/700KG
 ETÀ: 24 / 36 MESI
 MAREZZATURA: ●●●●●
 GRASSO: ●●●●●

ROASTBEEF



FILETTO



SCAMONE



LACLARA

PROVENIENZA: SPAGNA NORD
 ALLEVAMENTO: PASCOLO E STALLA
 ALIMENTAZIONE: ERBA E INSILATI
 RAZZA: TORO GARONNESE 600/700KG
 ETÀ: 24 / 36 MESI
 MAREZZATURA: ●●●●●
 GRASSO: ●●●●●

GIRELLO



PICANHA



CONTROFILETTO

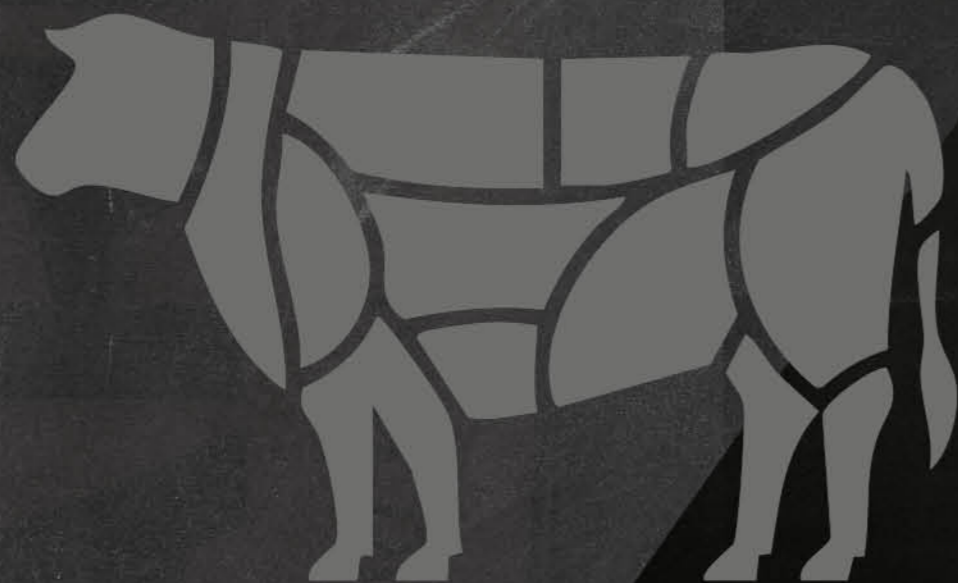


per la Ristorazione

MEAT

Meatop

I TAGLI



Cuberoll

E' la parte superiore (più vicina alla testa dell'animale) della lombata, completamente pulita e disossata. Si distingue dal controfiletto per la forma più arrotondata e la presenza di una maggior concentrazione di grasso, una vera delizia per gli intenditori. La bistecca senza osso per eccellenza.

Filetto

Il filetto è la parte più nobile e pregiata dell'animale, è situata sotto la lombata. La sua carne è particolarmente tenera, succosa e priva di nervi. È la carne ideale per tagliate, arrosti, medaglioni o bourguignonne. Una particolarità è che questo è uno dei pochi tagli di carne con lo stesso nome in tutta Italia.

Scamone

È il taglio che unisce la lombata all'anca, la sua carne è molto saporita e tenera con un basso contenuto di grassi. Nonostante sia meno promosso come taglio della carne di prima categoria, è il giusto equilibrio tra gusto e risparmio. Attenzione, va tagliato nel modo corretto! È perfetto per le preparazioni di stracotti (sublimi, a pare mio sprecato addirittura...), roast-beef, bistecche ai ferri, arrosto al forno e tagliate strepitose.

Fesa

Carne magra e molto pregiata. Si trova nella parte interna della coscia posteriore ed è ideale per bistecche, fettine, roast-beef ed arrosto. Con la parte esterna della fesa solitamente si fa lo spezzatino e con quella interna si ricavano le bistecche e gli altri tagli di carne.

Noce

E' un taglio che si trova all'inizio dell'anca ed è costituito prevalentemente da tessuto muscolare e per questo è una carne magra e molto tenera. Anche questo taglio di carne bovina si presta bene per cotture prolungate come quella per il brasato, lo stracotto o un discreto roast-beef. Se saputo lavorare bene, può anche essere utilizzato per bistecche e fettine.

Sottofesa

Questo è un taglio del quarto posteriore considerato tra i meno pregiati della coscia. Essendo formato da grandi muscoli, la carne è piuttosto magra. Questo taglio di carne si presta bene per fettine in vari modi e per straccetti o anche, perché no, per carpaccio e tartare. E' il taglio più utilizzato per chi fa hamburger home-made.

Girello

Questo taglio del quarto posteriore si trova nella parte esterna della coscia. Ideale per bistecche, fettine e arrosto o roast-beef, si presta anche per maturazioni marinate come la carne salada.

Copertina (cappello del prete)

Fa parte dell'anteriore e proviene dai muscoli della spalla: ha leggere venature di grasso ed è ideale per spezzatini, bolliti, lessi ed arrostiti. I professionisti lo utilizzano anche per le cotture a bassa temperatura, ottenendo magnifiche tagliate.

Reale squadrato

Il suo nome suona importante anche se è un taglio di seconda scelta. E' ottimo come arrosto, oppure per delle grandi bistecche alla griglia. In particolare, nelle sue prime 4 fette si possono ricavare delle grandi bistecche tipo tomahawk disossato.

Picanha

La picanha è un taglio di carne bovina, originario del Brasile, particolarmente apprezzato per la sua succosità e sapore. Corrisponde al codone o punta di sottofesa, caratterizzato da un ricco strato di grasso che la rende tenera e gustosa.

Spinacino

Piccolo e magro, appartenente alla seconda categoria, è situato vicino alla noce e non è facile da reperire. Richiede una cottura veloce, magari preceduta anche da una marinatura per rendere la carne più morbida e ancor più gustosa.

Cote de Boef

E' un taglio di carne bovina pregiato, noto anche come entrecôte o costata. Proviene dalla parte alta del dorso del bovino, precisamente dalla zona della lombata. Include un'ampia sezione di osso, che conferisce alla carne un sapore unico e una consistenza particolare.

Tronchetto

Questo taglio di carne bovina si ottiene separando le prime 5 costole della lombata di manzo 8 coste. Il tronchetto è un taglio completamente scalzato, vale a dire privo della parte ossea della colonna vertebrale e senza la copertina di grasso, per una costata gustosa, morbida e succulenta.

Tomahawk

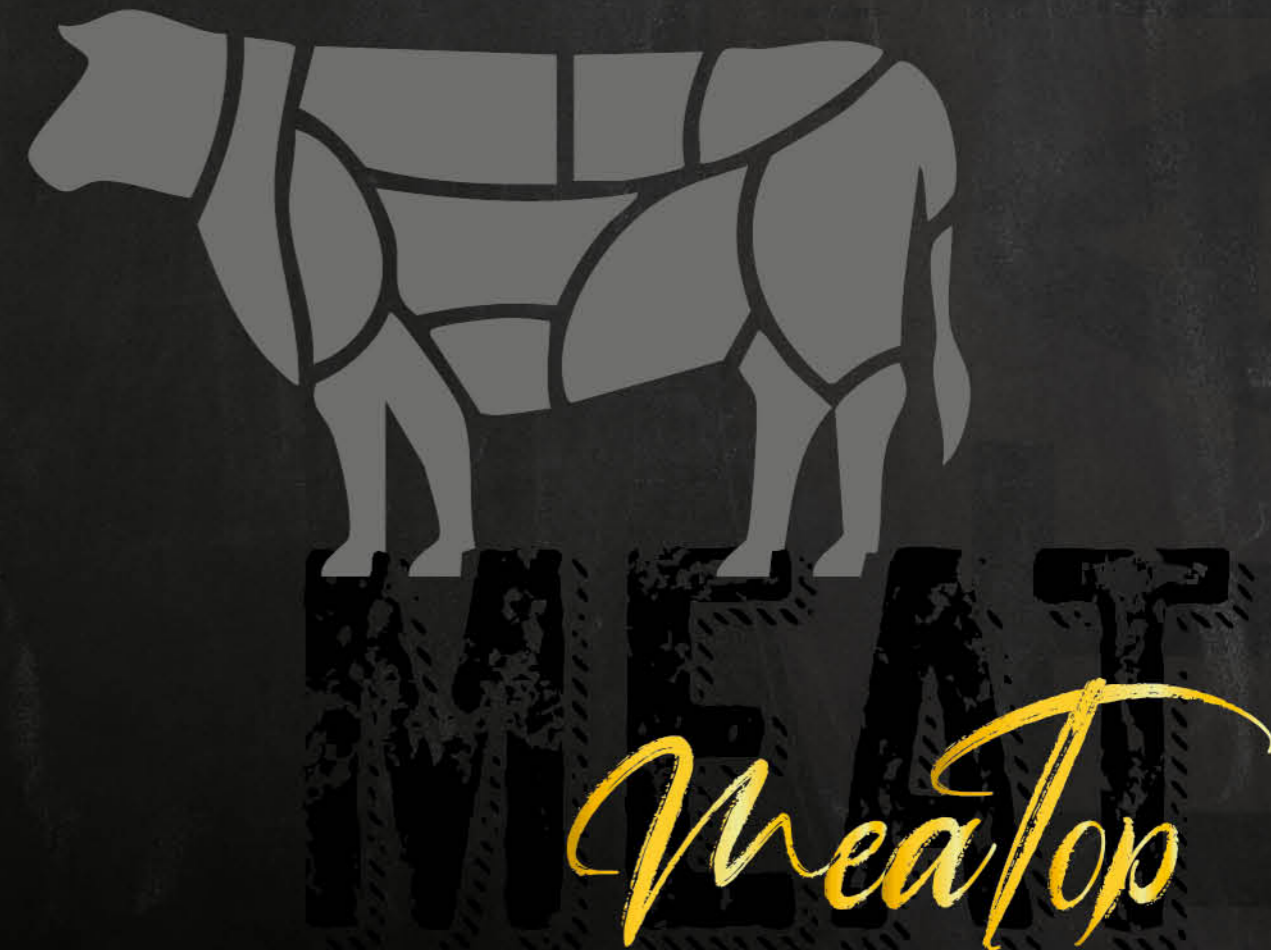
Deve il suo nome alla somiglianza con l'omonima ascia di battaglia dei nativi americani, che si componeva di un lungo manico ed era ideale per essere lanciata con l'intento di "abbattere" l'avversario. Questo taglio si ricava dalle prime 5 costole della lombata, pregiata parte del bovino dalla quale si ottiene questa costata grassa, marmorizzata, assolutamente dolce e succulenta.

Baby Top

Definito anche noce della fesa, un taglio di grande tenerezza e succulenza, dedicato alle tagliate.

Muscolo

Il muscolo, ricavato dalle gambe posteriori, è un taglio di carne bovina, spesso utilizzato per bolliti, spezzatini e macinato. È ricco di tessuti connettivi che lo rendono tenero alle lunghe cotture.





www.itarca.it