

.... NON SOLO MACELLERIA...

Oltre alla vendita al dettaglio la Macelleria Bonali propone la possibilità di personalizzare la vostra spesa.

In base alle esigenze della propria famiglia e ai gusti personali ci si può accordare per l'acquisto dei pezzi anatomici interi in questo modo si può riscontrare un buon risparmio:

- Mezzene di bovino
- Quarto posteriore senza pancia
- Quarto posteriore con pancia
- Coscia o pera
- Quarto anteriore
- Lombata bovino

Il servizio consiste nel poter scegliere personalmente il taglio, la mondatura e la confezione, il tutto svolto in vostra presenza in modo tale da offrirVi un prodotto ottimale.

LA SUDDIVISIONE IN QUARTI

IL QUARTO POSTERIORE SI SUDDIVIDE IN:

STINCO/OSSIBUCHI (ricette: ossibuchi alla milanese-brasato senza osso)

PESCE brasato –lesso –stufato- spezzatino

SOTTOFESA che si suddivide in tre parti:

CODONE tagliata, brasato magro, bistecchine per pizzaiola, spezzatino

PARTE CENTRALE cottura all'inglese (tipo roastbeef), pizzaiola, cotolette, bistecche fredde

PARTE TERMINALE macinato scelto

FESA Bistecche calde/fredde, cotolette

MAGATELLO Carpaccio, fettine sottili salsate (tipo tonnato), pizzaiola, macinato scelto

SCAMONE Bistecche calde/fredde, brasato

PICCIONE/SPINACINO (ripieno se cotto a lessso) Brasato, spezzatino, macinato scelto

FILETTO

E' diviso in tre parti:

<i>testa di filetto:</i>	<i>chateaubriand</i>
<i>cuore del filetto:</i>	<i>filet-breefsteols</i>
	<i>tournedos</i>
<i>punta di filetto:</i>	<i>filet mignon</i>
	<i>goulache o tartare</i>

CONTROFILETTO/ROASTBEEF SENZA OSSO

Tagliata, bistecche, cotolette extra, spezzatino extra, macinato extra

LOMBATA CON OSSO

Divisa in quattro parti:

Porterhouse steak, filetto ed entrecot (ricavati dalla parte più spessa della lombata)

Tbone steak (ricavato dalla parte meno spessa)

Club steak (ricavato dalla punta del filetto)

Cote de boeuf (costoletta con osso)

IL QUARTO ANTERIORE SI SUDDIVIDE IN:

GIRETTO ANTERIORE ossobuco, bollito, spezzatino, brasato

FESONE DI SPALLA stufato, scaloppe, fettine, pizzaiola

MUSCOLO DI SPALLA, BRIONE brasato, bollito, spezzatino

COPERTINA DI SPALLA (PERNICE) bollito, brasato, spezzatino

GIRELLO DI SPALLA bollito, brasato

PETTO bollito, spettino

SOTTOSPALLA/COLLO bollito (costate per lessso)

PANCIA bollito, macinato

NON VOLETE ACQUISTARE LA MEZZENA INTERA E SIETE STUFI DI LESSO?

ECCO IL NOSTRO SERVIZIO!!!!

POSIZIONI INTERE A VOSTRA SCELTA

PER BISTECHE O FIORENTINE

Il vantaggio dell'acquisto della posizione scelta intera è che il cliente ha la possibilità di scegliere la sua posizione preferita ad un prezzo vantaggioso.

Le posizioni che Vi proponiamo sono quelle di seguito elencate:

- *Noce*
- *Fesa francese*
- *Scamone*
- *Sottofesa*

- *Roastbeef*
- *Filetto*
- *Lombata intera per fiorentine o costate*

di cui saranno sgrassate, tagliate a fettine della misura richiesta e riposte a Vostro piacimento in sacchetti alimentari o sottovuoto.

Questo servizio è adatto a coloro che vogliono risparmiare, senza comprare la mezzena intera dove si trovano anche tagli per bolliti e brasati che la maggior parte delle volte non vengono apprezzati o addirittura scartati.

I NOSTRI TAGLI

NOCE



*Utilizzo:
fettine, scaloppe*

FESA FRANCESE



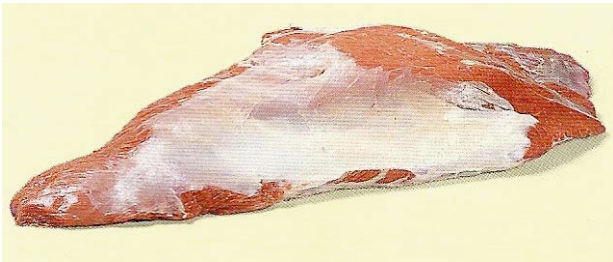
*Utilizzo:
fettine, scaloppe*

SCAMONE



*Utilizzo:
fettine, scaloppe*

SOTTOFESA



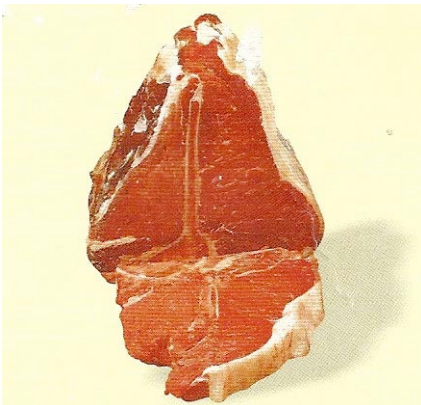
*Utilizzo:
fettine, cotolette, stracotti, roast-
beef all'inglese*

FILETTO



*Utilizzo:
fettine alla griglia (tagliata)*

LOMBATA



*Utilizzo:
fettine, fiorentine, roast-beef*