



**COSTATE &
BISTECHE
D'ECCELLENZA**



Irlanda



CODICE	DESCRIZIONE
COD. 200131	COSTATA 5 COSTE 12/24 MESI
COD. 200942	3 COSTE CON FILETTO
COD. 200118	3 COSTE CON FILETTO S/V
COD. 200941	BISTECHE GR 700/800 S/V
COD. 200873	FIORENTINE KG 1/1,3

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Colore Rosso Rubino: La carne presenta una tonalità rosso scuro intensa (color borgogna), dovuta all'elevata presenza di ossigeno nei muscoli degli animali che si muovono costantemente all'aperto.

Grasso Dorato: A differenza del grasso bianco del bestiame nutrito a cereali, il grasso della carne irlandese ha una tipica sfumatura gialla o dorata, causata dal betacarotene presente nell'erba fresca.

Gusto Deciso e Dolce: Al palato offre un sapore erbaceo, rotondo e persistente, con una nota finale leggermente dolce molto apprezzata dai grandi chef

Marezzatura Uniforme: Possiede una distribuzione ottimale di grasso intramuscolare (venature). Durante la cottura, questo grasso si scioglie completamente, garantendo una bistecca estremamente succosa, morbida e tenera.

Iberica



CODICE	DESCRIZIONE
COD. 200917	COSTATA 5 COSTE 12/24 MESI
COD. 200888	3 COSTE CON FILETTO
COD. 200919	BISTECHE GR 700/800 S/V
COD. 200920	FIorentine KG 1/1,3

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Spesso "Coppotto" di Grasso Dorato: La caratteristica visiva più famosa della carne spagnola è la spessa cortecchia di grasso esterno, che assume un colore giallo intenso/dorato. Questo accade perché l'animale accumula beta-carotene per molti anni pascolando all'aperto sotto il sole galiziano.

Sapore Complesso e "Evoluto": Avendo vissuto a lungo, la carne sviluppa aromi profondi e strutturati. Al contrario del gusto fresco e lineare della carne irlandese, quella spagnola offre note di fieno stagionato, frutta secca, formaggio erborinato e sfumature animali molto eleganti, che richiamano la maturità del bovino.

Marezzatura e Consistenza al Palato: All'interno del muscolo la marezzatura può essere moderata o fitta, ma la vera magia risiede nella consistenza del grasso. È un grasso così maturo che si scioglie letteralmente a temperatura ambiente e al palato ricorda la cremosità del burro.

Frollature Prolungate (Dry Aging): Essendo un muscolo di un animale anziano con fibre lunghe e tenaci, richiede obbligatoriamente lunghe frollature a secco (spesso superiori ai 60-90 giorni). Questo processo rompe i tessuti connettivi rendendo la bistecca eccezionalmente tenera, concentrandone ulteriormente il sapore.

Polonia



CODICE	DESCRIZIONE
COD. 200937	COSTATA 5 COSTE 12/24 MESI
COD. 200714	3 COSTE CON FILETTO
COD. 200939	BISTECHE GR 700/800 S/V
COD. 200841	FIorentINE KG 1/1,3
COD. 200842	FIorentINE KG 1,3/1,6

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Marezzatura Elevata (High Choice): I bovini polacchi (spesso incroci di razze da latte come la Frisona/Holstein con razze da carne come Angus o Hereford) tendono a sviluppare una fitta rete di grasso intramuscolare. Visivamente si presenta con venature di grasso molto fitte e ben distribuite.

Straordinaria Tenerezza:

Trattandosi quasi sempre di scottone (femmine giovani tra i 12 e i 24 mesi che non hanno mai partorito), le fibre muscolari sono corte, sottili e incredibilmente morbide. Si taglia quasi con la forchetta.

Colore Rosso Rubino Vivo: A differenza della carne siberiana o della vaca vieja spagnola, la scottona polacca ha un colore rosso brillante e acceso, tipico degli animali giovani e sani allevati nelle grandi pianure e sugli altipiani dei Carpazi.

Germania



CODICE	DESCRIZIONE
COD. 200938	COSTATA 5 COSTE 12/24 MESI
COD. 200936	3 COSTE CON FILETTO
COD. 200940	BISTECHE GR 700/800 S/V
COD. 200914	FIorentINE KG 1/1,3

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Consistenza Compatta e Tenace: La fibra muscolare della carne tedesca è robusta e strutturata, tipica di razze rustiche e forti come la Fleckvieh (la Simmental originaria). Non è una carne cedevole o "molliccia"; al contrario, offre una masticabilità importante che soddisfa chi cerca la vera consistenza della carne.

Magrezza Elegante: La carne francese è storicamente poco mazzata. Non troverai le venature di grasso fitte della prussiana o del Wagyu. Il grasso è concentrato principalmente all'esterno del taglio (grasso di copertura) ed è di colore bianco-crema, mentre il cuore del muscolo resta estremamente magro.

Tenerezza Naturale eccezionale: Nonostante la scarsità di grasso intramuscolare, razze come la Limousine e la Blonde d'Aquitaine hanno una ritenzione idrica e una finezza della fibra tali da garantire una morbidezza e una succosità straordinarie. Si sciolgono in bocca grazie alla qualità intrinseca del muscolo anziché per il grasso.

Colore Rosso Chiaro/Rosato: Soprattutto nella Blonde d'Aquitaine e negli animali giovani di Charolaise, la carne ha una tonalità rosso mattone chiaro o rosato, indice di un'alimentazione controllata e di una crescita ottimale.

Sapore Delicato e Raffinato: Al palato è una carne estremamente elegante. Ha un gusto pulito, lineare, leggermente ematico e minerale, senza note dolciastre o selvatiche. È il sapore perfetto per chi vuole assaporare la purezza della carne bovina senza interferenze aromatiche forti.

Francia



CODICE	DESCRIZIONE
COD. 200390	COSTATA 5 COSTE 12/24 MESI
COD. 200352	3 COSTE CON FILETTO
COD. 200684	BISTECHE GR 700/800 S/V
COD. 200839	FIORENTINE 1/1,3
COD. 200840	FIORENTINE KG 1,3/1,6

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Muscolatura Potente e Sviluppata: I bovini francesi sono giganti muscolari. Di conseguenza, la bistecca si presenta con tagli molto grandi, geometricamente perfetti e compatti, con fibre muscolari spesse ma incredibilmente pulite.

Grasso Bianco, Solido e Saporito: A differenza del grasso dorato spagnolo o irlandese, il grasso della bistecca tedesca è generalmente di un bianco candido, molto compatto e ceroso. Questo grasso ha un punto di fusione leggermente più alto, il che richiede una cottura sapiente per essere sciolto a dovere.

Profilo Gustativo Neutro e Pulito: Il sapore è il classico e autentico "gusto di manzo". È una carne ferrosa, pulita, priva delle note dolciastre della barbabietola polacca o di quelle selvatiche della siberiana. Risulta estremamente equilibrata e versatile.

Marezzatura Equilibrata: Non raggiunge i livelli di infiltrazione estremi della manzetta polacca o del Wagyu, ma presenta una marezzatura discreta e uniforme. Il grasso si concentra soprattutto nella tipica copertina esterna, che protegge la carne in cottura.

Ideale per il Dry Aging (Frollatura a Secco): Grazie alla solidità delle sue fibre e alla qualità del suo grasso di copertura, è la materia prima preferita dai macellai europei per le lunghe frollature. Con un passaggio in cella di 30-60 giorni, le fibre si rilassano e la bistecca acquisisce note concentrate di frutta secca e burro nocciola.



CANCELLONI
FOOD SERVICE S.P.A.

Strada L. Ariosto, 41
06063 Magione (PG)
+39 075 84 77 71
info@cancelloni.it

cancelloni.it   

EDIZIONE GIUGNO 2026