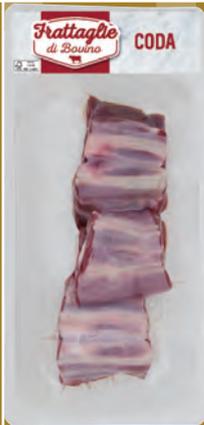


CONSUMI ORIENTED
SERVIZIO

FIORANI

LINEA FRATTAGLIE



WOLUZIONE IP,
QUALITÀ,
IMPE
SICU
ONTROLLO
CIENZA
ZZA

FIORANI[®]

CUORE DI BOVINO

CUORE DI BOVINO
A FETTE
SKIN

CODICE
ARTICOLO 42913

DESCRIZIONE Cuore di bovino a fette
Skin

CODICE
EAN 2581972

IMBALLO
PRIMARIO Skin trasparente

PESO NETTO DEL
PRODOTTO (kg) 0,300 circa
Peso variabile

PEZZI PER
CARTONE 6

PESO
IMBALLO (kg) 1,800

SHELF-LIFE 9



Le frattaglie di bovino sono un costituente prezioso della dieta mediterranea. Il loro apporto in nutrienti di alto valore biologico rappresenta un'eccellenza del patrimonio gastronomico italiano. Il cuore ha una cottura veloce, prevalentemente in padella. Si abbina a qualunque ingrediente vegetale, dai cereali, tuberi e legumi, fino agli ortaggi.



FEGATO DI BOVINO

FEGATO DI BOVINO A FETTE SKIN

CODICE ARTICOLO	42917
DESCRIZIONE	Fegato di bovino a fette Skin
CODICE EAN	2783231
IMBALLO PRIMARIO	Skin trasparente
PESO NETTO DEL PRODOTTO (kg)	0,300 circa Peso variabile
PEZZI PER CARTONE	6
PESO IMBALLO (kg)	1,800
SHELF-LIFE	9



Il fegato è un taglio di carne annoverato tra le specialità della cucina italiana. Rientra nella categoria del quinto quarto, ovvero le frattaglie. E' un taglio ricchissimo di proteine, di vitamine A e B, sali minerali e sostanze nutritive, con cui si preparano alcuni dei piatti più prelibati della gastronomia italiana, come per esempio il celebre fegato alla veneziana.

FIORANI[®]

LINGUA DI BOVINO

LINGUA
DI BOVINO
SKIN

CODICE
ARTICOLO 42925

DESCRIZIONE Lingua di bovino
Skin

CODICE
EAN 2606004

IMBALLO
PRIMARIO Skin trasparente

PESO NETTO DEL
PRODOTTO (kg) 0,800 circa
Peso variabile

PEZZI PER
CARTONE 3

PESO
IMBALLO (kg) 2,400

SHELF-LIFE 9



La lingua di bovino è un alimento ricco di ferro e di sali minerali, fra i quali potassio e fosforo. Nella tradizione italiana spesso si cucina lessata e si mangia a fette con la tradizionale salsa verde (tipo bagnet verd piemontese). E' un elemento caratteristico del classico bollito misto.

FIORANI[®]

CODA DI BOVINO

CODA DI BOVINO A PEZZI SKIN

CODICE ARTICOLO	42907
DESCRIZIONE	Coda di bovino a pezzi Skin
CODICE EAN	2939832
IMBALLO PRIMARIO	Skin trasparente
PESO NETTO DEL PRODOTTO (kg)	0,600 circa Peso variabile
PEZZI PER CARTONE	3
PESO IMBALLO (kg)	1,800
SHELF-LIFE	9



La coda è un taglio di carne magro, saporito e gustoso, ottimo sia bollito che brasato. Questa carne viene infatti valorizzata da una cottura molto lenta e con un calore costante per fare in modo che diventi tenera, al punto di staccarsi dall'osso. E' utilizzata in moltissime ricette in tutta Italia, come per esempio la coda alla vaccinara, uno dei piatti più tipici della cucina romana.



CUORE DI VITELLO

CUORE DI VITELLO A FETTE SKIN

CODICE ARTICOLO	41913
DESCRIZIONE	Cuore di vitello a fette Skin
CODICE EAN	2841232
IMBALLO PRIMARIO	Skin trasparente
PESO NETTO DEL PRODOTTO (kg)	0,300 circa Peso variabile
PEZZI PER CARTONE	6
PESO IMBALLO (kg)	1,800
SHELF-LIFE	9



Il cuore di vitello, come il cuore di bovino è un alimento ricco di proteine, vitamine e minerali specifici della categoria. E' veloce da cuocere e caratterizzato da un gusto più delicato rispetto al bovino.

FIORANI[®]

FEGATO DI VITELLO

FEGATO DI VITELLO A FETTE SKIN

CODICE
ARTICOLO 41917

DESCRIZIONE Fegato di vitello a fette
Skin

CODICE
EAN 2689399

IMBALLO
PRIMARIO Skin trasparente

PESO NETTO DEL
PRODOTTO (kg) 0,300 circa
Peso variabile

PEZZI PER
CARTONE 6

PESO
IMBALLO (kg) 1,800

SHELF-LIFE 9



Il fegato, fonte nutrizionale di aminoacidi essenziali, sali minerali e vitamine specifici, dovrebbe far parte delle abitudini alimentari di qualunque soggetto sano poiché è caratterizzato da apporti nutrizionali pressoché ineguagliabili, contiene ad esempio il ferro in forma biodisponibile per la donna in gravidanza. I metodi di cottura più diffusi sono in padella o in casseruola.

FIORANI®

LINGUA DI VITELLO

LINGUA DI VITELLO SKIN

CODICE ARTICOLO	41925
DESCRIZIONE	Lingua di vitello Skin
CODICE EAN	2902554
IMBALLO PRIMARIO	Skin trasparente
PESO NETTO DEL PRODOTTO (kg)	0,400 circa Peso variabile
PEZZI PER CARTONE	3
PESO IMBALLO (kg)	1,200
SHELF-LIFE	9



La lingua di vitello ha un sapore delicato e si presta a molte preparazioni, grazie alla sua fibra molto sottile e quindi molto tenera. E' un alimento ricco di sali minerali, fra i quali potassio e fosforo. Questo taglio, che proponiamo in una pratica confezione skin che ne facilita l'utilizzo, grazie alle sue peculiarità è un ingrediente apprezzatissimo della cucina gourmet.

FIORANI®

RENE DI VITELLO

RENE DI VITELLO
A FETTE
SKIN

CODICE
ARTICOLO 41949

DESCRIZIONE Rene di vitello a fette
Skin

CODICE
EAN 2727712

IMBALLO
PRIMARIO Skin trasparente

PESO NETTO DEL
PRODOTTO (kg) 0,400 circa
Peso variabile

PEZZI PER
CARTONE 3

PESO
IMBALLO (kg) 1,200

SHELF-LIFE 9



I reni, o rognoni di vitello, da piatto povero di ispirazione contadina sono diventati protagonisti della gastronomia più raffinata nelle cucine dei grandi chef. Sono caratterizzati da un gusto maggiormente delicato rispetto ai reni di bovino. A livello nutrizionale sono ricchi di proteine dall'alto valore biologico e hanno un apporto energetico simile a quello delle carni magre.

FIORANI[®]

IL FUTURO ALLE ORIGINI

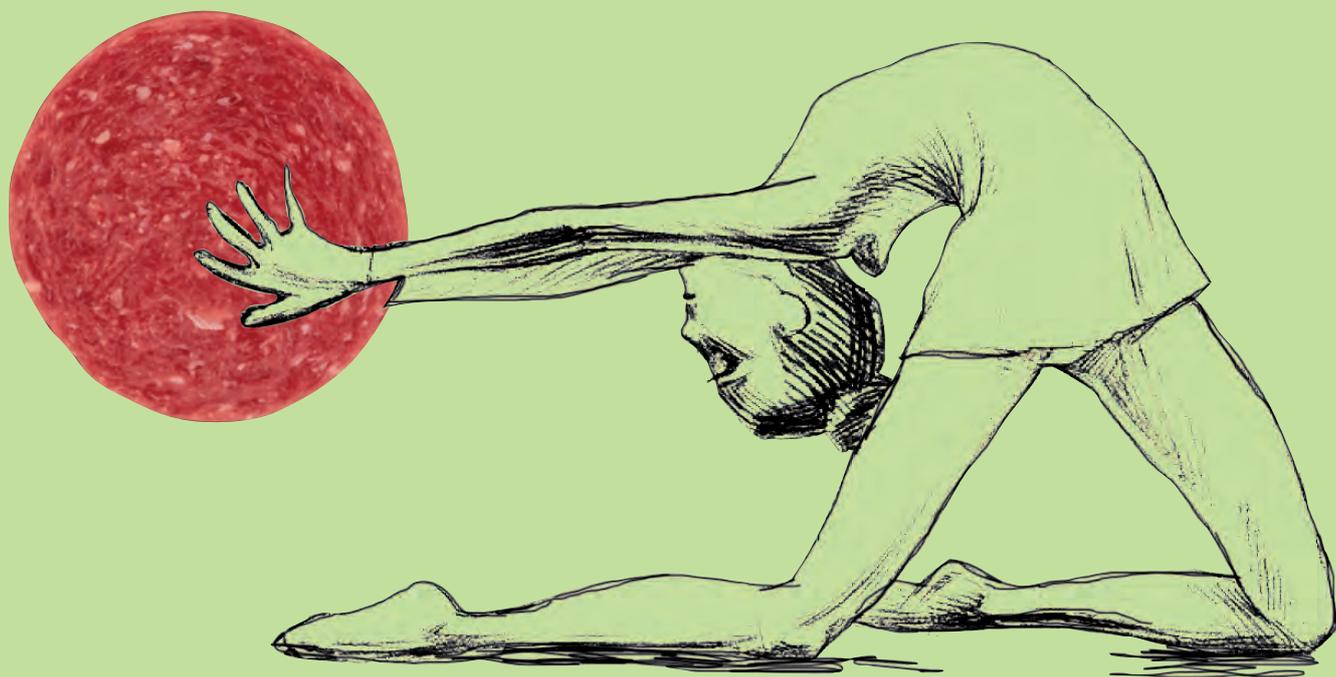
Fiorani, la tua scelta “green” per un consumo consapevole



FIORANI[®]

IL FUTURO ALLE ORIGINI

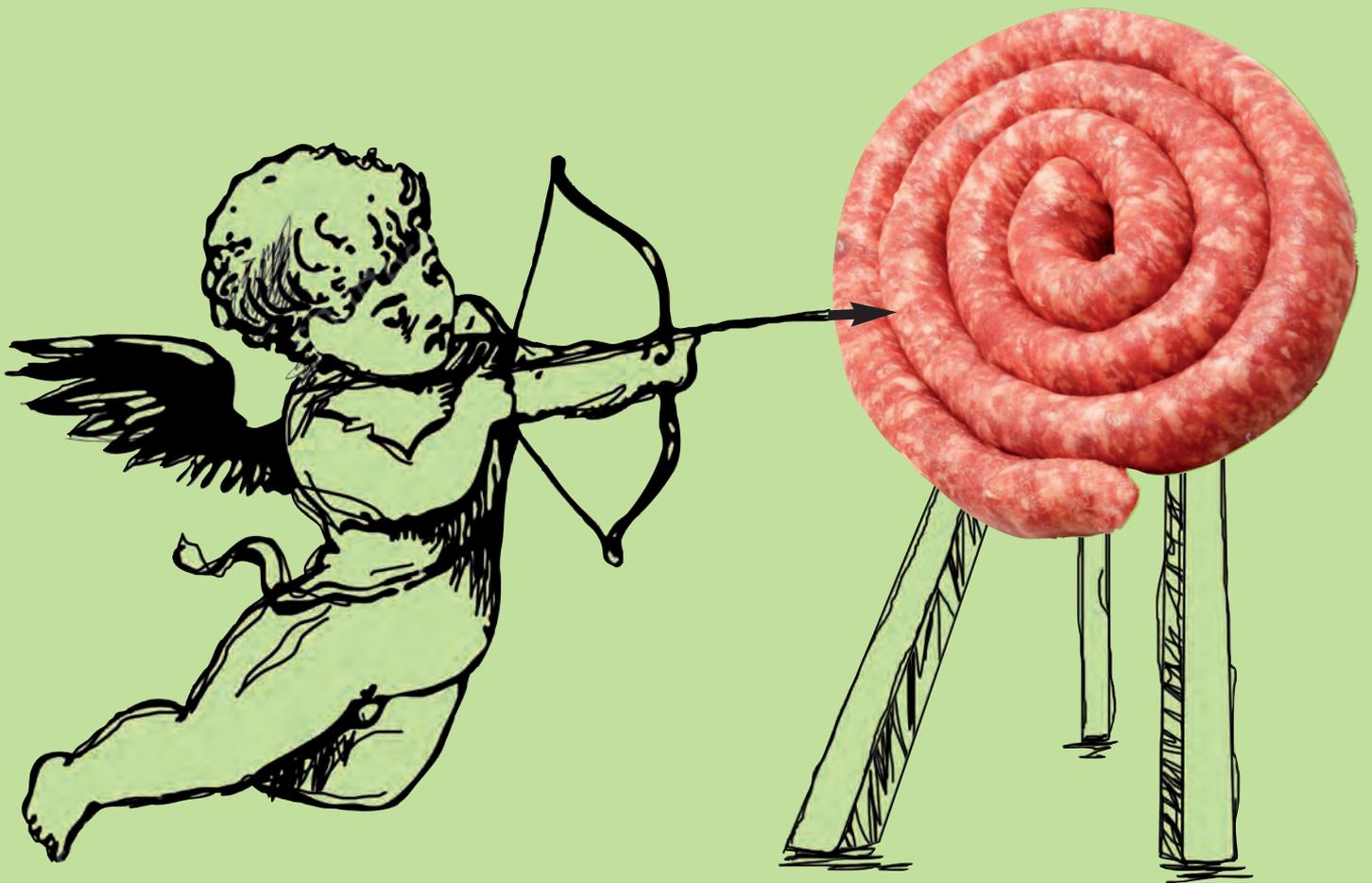
Scegli per uno stile di vita orientato al benessere della persona



FIORANI[®]

IL FUTURO ALLE ORIGINI

“Se il bersaglio è buono (e senza glutine), la freccia colpisce meglio”.
(Proverbio tibetano)



CONSUMI ORIENTED



IL FUTURO ALLE ORIGINI

GREEN

INNOVAZIONE BUONUMORE
SERVIZI RICERCA
EFFICIENZA FUTURO
PARTNERSHIP QUALITÀ,
SIMPEGNO CONTROLLO
EVOLUZIONE SICUREZZA



IL FUTURO ALLE ORIGINI

FIORANI&C. S.P.A. - VIA COPPALATI N. 52
29122 PIACENZA (PC) - P.IVA 01410740334
TEL. +39 (0)523-596111
marketing.fiorani@fiorani.net
www.fioraniec.com

seguici su:

