

Il Nebraska possiede il maggiore patrimonio zootecnico nel cuore degli Stati Uniti.



Il clima continentale è la peculiarità di questo territorio, che permette lo sviluppo della famosa "Corn Belt". È proprio il granturco infatti, la base dell'alimentazione del bestiame che assicura poi alla carne una tenerezza ed un sapore davvero eccezionali. Non a caso, il Nebraska è stato insignito dell'appellativo "The Beef State", ovvero il miglior Stato dove produrre carne negli USA.

La Provenienza

il bestiame viene allevato in modo naturale, adottando un'alimentazione attenta e controllata a base di mais, grano e fieno. La filiera è certificata dall'USDA e dall'AMS NHTC Program ("Agricultural Marketing Service The Non-Hormone Treated Cattle Program" - programma dei bestiami trattati senza ormoni-), che attestano l'attenzione particolare al benessere animale e alla sicurezza alimentare.

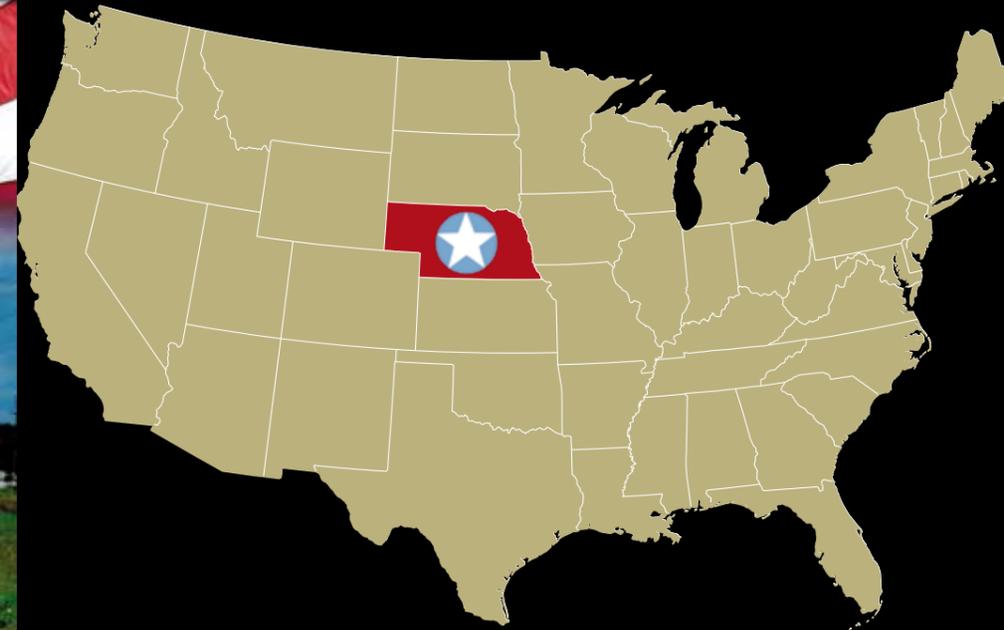
Il Sistema della Qualità

"USDA"

Il sistema della qualità adottato negli Stati Uniti, certificato dal Dipartimento di Stato dell'Agricoltura (USDA), prevede il controllo di ogni fase della filiera produttiva e permette la rintracciabilità dell'animale e del mangime, garantendo sicurezza e genuinità.

"NHTC Program"

Il programma NHTC è stato istituito nel 1989, quando UE e Stati Uniti hanno concordato alcune misure di controllo per facilitare il commercio della carne di bovino trattata senza ormoni. Questi mirano soprattutto all'analisi e la tracciabilità dei capi ed alla divisione di questi da gli altri trattati con ormoni.



Tel: + 39 059 755111
www.inalca.it





I Nostri Tagli:



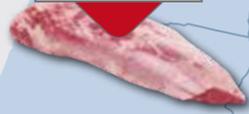
| FESONE |
|--------------------------|
| Cod. Inalca: 26876 |
| Shelf Life: 120 gg |
| Conf. Crt: 6 sv. |
| Peso Medio Crt: 23 Kg |



| COPERTINA |
|--------------------------|
| Cod. Inalca: 26882 |
| Shelf Life: 120 gg |
| Conf. Crt: 8 sv. |
| Peso Medio Crt: 17 Kg |



| FUSELLO |
|---------------------------------------|
| Cod. Inalca: 26873 |
| Shelf Life: 120 gg |
| Conf. Crt: 2 pz.x sv / 9 sv.x crt. |
| Peso Medio Crt: 25 Kg |



| T/BONE C/O |
|--------------------------|
| Cod. Inalca: 26883 |
| Shelf Life: 120 gg |
| Conf. Crt: 2 sv. |
| Peso Medio Crt: 19 Kg |



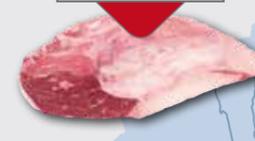
| ENTRECOTE C/O |
|--------------------------|
| Cod. Inalca: 26872 |
| Shelf Life: 90 gg |
| Conf. Crt: 2 sv. |
| Peso Medio Crt: 16 Kg |



| LOMBATA 3/C |
|--------------------------|
| Cod. Inalca: 26891 |
| Shelf Life: 120 gg |
| Conf. Crt: 3 sv. |
| Peso Medio Crt: 16 Kg |



| SOTTOFESA |
|--------------------------|
| Cod. Inalca: 26874 |
| Shelf Life: 120 gg |
| Conf. Crt: 3 sv. |
| Peso Medio Crt: 19 Kg |



| GIRELLO |
|--------------------------|
| Cod. Inalca: 26875 |
| Shelf Life: 120 gg |
| Conf. Crt: 8 sv. |
| Peso Medio Crt: 15 Kg |



| COSTINE PANCIA |
|---------------------------------------|
| Cod. Inalca: 26870 |
| Shelf Life: 90 gg |
| Conf. Crt: 4 pz.x sv / 3 sv.x crt. |
| Peso Medio Crt: 22 Kg |



| PALETTA DI SOTTO TERES MAJOR |
|---------------------------------------|
| Cod. Inalca: 26885 |
| Shelf Life: 120 gg |
| Conf. Crt: 8 pz.x sv / 6 sv.x crt. |
| Peso Medio Crt: 17 Kg |



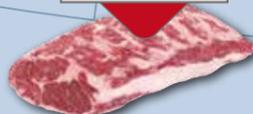
| INTERCOSTALE CHUCK FLAP |
|--|
| Cod. Inalca: 26813 |
| Shelf Life: 120 gg |
| Conf. Crt: 2 pz.x sv / 12 sv.x crt. |
| Peso Medio Crt: 18 Kg |



| REALE A CUORE |
|--------------------------|
| Cod. Inalca: 26877 |
| Shelf Life: 120 gg |
| Conf. Crt: 2 sv. |
| Peso Medio Crt: 14 Kg |



| ENTRECOTE S/O |
|--------------------------|
| Cod. Inalca: 26888 |
| Shelf Life: 120 gg |
| Conf. Crt: 3 sv. |
| Peso Medio Crt: 19 Kg |



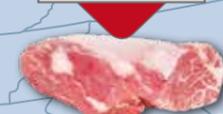
| CUBEROLL |
|--------------------------|
| Cod. Inalca: 26851 |
| Shelf Life: 120 gg |
| Conf. Crt: 4 sv. |
| Peso Medio Crt: 20 Kg |



| FILETTO S/C |
|--------------------------|
| Cod. Inalca: 26889 |
| Shelf Life: 120 gg |
| Conf. Crt: 8 sv. |
| Peso Medio Crt: 18 Kg |



| TESTA FILETTO |
|---------------------------------------|
| Cod. Inalca: 26817 |
| Shelf Life: 120 gg |
| Conf. Crt: 2 pz.x sv / 6 sv.x crt. |
| Peso Medio Crt: 15 Kg |



| NOCE |
|--------------------------|
| Cod. Inalca: 26879 |
| Shelf Life: 120 gg |
| Conf. Crt: 6 sv. |
| Peso Medio Crt: 25 Kg |



| LATO NOCE BALL TIP |
|--------------------------|
| Cod. Inalca: 26894 |
| Shelf Life: 120 gg |
| Conf. Crt: 12 sv. |
| Peso Medio Crt: 14 Kg |



| DIAFRAMMA |
|---------------------------------------|
| Cod. Inalca: 24956 |
| Shelf Life: 120 gg |
| Conf. Crt: 2 pz.x sv / 8 sv.x crt. |
| Peso Medio Crt: 16 Kg |



| BAVETTA ALOYAU |
|---------------------------------------|
| Cod. Inalca: 26880 |
| Shelf Life: 120 gg |
| Conf. Crt: 2 pz.x sv / 6 sv.x crt. |
| Peso Medio Crt: 15 Kg |



| BAVETTA FLANCHET |
|--|
| Cod. Inalca: 26871 |
| Shelf Life: 120 gg |
| Conf. Crt: 2 pz.x sv / 10 sv.x crt. |
| Peso Medio Crt: 17 Kg |



| PETTO |
|--------------------------|
| Cod. Inalca: 26819 |
| Shelf Life: 120 gg |
| Conf. Crt: 4 sv. |
| Peso Medio Crt: 20 Kg |



| PICANHA |
|--------------------------|
| Cod. Inalca: 26887 |
| Shelf Life: 120 gg |
| Conf. Crt: 10 sv. |
| Peso Medio Crt: 14 Kg |



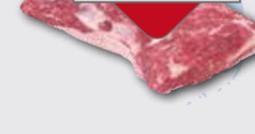
| SCAMONE A CUORE |
|--------------------------|
| Cod. Inalca: 26727 |
| Shelf Life: 120 gg |
| Conf. Crt: 6 sv. |
| Peso Medio Crt: 16 Kg |



| SCAMONE |
|--------------------------|
| Cod. Inalca: 26886 |
| Shelf Life: 120 gg |
| Conf. Crt: 6 sv. |
| Peso Medio Crt: 21 Kg |



| FIANCHETTO |
|--------------------------|
| Cod. Inalca: 26884 |
| Shelf Life: 120 gg |
| Conf. Crt: 12 sv. |
| Peso Medio Crt: 14 Kg |



| FESA C/FASCIA |
|--------------------------|
| Cod. Inalca: 26878 |
| Shelf Life: 120 gg |
| Conf. Crt: 2 sv. |
| Peso Medio Crt: 20 Kg |



| FESA S/FASCIA |
|--------------------------|
| Cod. Inalca: 26892 |
| Shelf Life: 120 gg |
| Conf. Crt: 3 sv. |
| Peso Medio Crt: 20 Kg |



| LOMBATELLO |
|---------------------------------------|
| Cod. Inalca: 26818 |
| Shelf Life: 90 gg |
| Conf. Crt: 4 pz.x sv / 4 sv.x crt. |
| Peso Medio Crt: 18 Kg |

