



## Table of Contents Indice

**Italian Veal** ..... page 2  
Carne di Vitello Italiano

**Quality and Italian Origin** ..... page 4  
Qualità e Italianità

**Integrated and Sustainable Supply Chain** ..... page 6  
Filiera Integrata e Sostenibile

**Inalca** ..... page 8  
Inalca

**Inalca Quality System** ..... page 10  
Sistema Qualità Inalca

**Recipes** ..... page 12  
Ricette

**Veal Cuts** ..... page 18  
Tagli di Carne di Vitello





“Italy is among the world's largest slaughterers of suckler calves for veal production, with one of the highest per-capita consumption”

“L’italia è tra i più grandi macellatori al mondo di carne di vitello da latte e con il consumo pro-capite tra i più elevati”



## VÍTELIÚ

“The land of young bovines”



“Terra di bovini giovani”

## Italian Veal

The tradition for calf farming on the Italian peninsula dates back to very ancient times. Indeed, some etymological studies indicate that the very word ITALY comes from the term Víteliú meaning: “land of young bovines”. Calf breeding for Italian white veal production takes place mainly in the area known as the Po Valley where the majority of the largest and most important Italian dairy-cattle farms are located. The milk from Frisona italiana breed is the main ingredient for renowned aged cheeses such as Parmigiano Reggiano and Grana Padano. The male veals of Frisona italiana born by dairy cows are therefore used for the production of what is known as white veal.

## Carne di Vitello Italiana

Il legame tra l'allevamento del vitello e la penisola Italiana è molto antico, secondo alcuni studi etimologici lo stesso termine ITALIA deriva infatti dal termine Víteliú: “terra di bovini giovani”. L'allevamento del vitello a carne bianca italiana sorge prevalentemente nella nota regione denominata Pianura Padana, dove sono localizzati i più importanti ed estesi allevamenti di vacche da latte italiani. Il latte prodotto da vacche di razza Frisona Italiana è infatti il principale ingrediente di importanti formaggi stagionati quali il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano. I vitelli italiani maschi di razza Frisona Italiana, nati dalle vacche adibite alla produzione di latte, vengono quindi destinati alla produzione della cosiddetta carne bianca.



The Val Camonica rock carvings have been the first in Italy to be considered as UNESCO World Heritage Site. They are located in the province of Brescia and form one of the largest collections of prehistoric petroglyphs in the world.

Le incisioni rupestri della Val Camonica sono state il primo Patrimonio dell'umanità riconosciuto dell'UNESCO in Italia. Si trovano in provincia di Brescia e formano una delle più grandi collezioni di petroglifi preistorici del mondo.



## Quality and Italian Origin

The genotypic characteristics of the Italian veal "white meat" and its balanced feeding guarantee a meat with a very high nutritional value:

- » High protein content;
- » Low in lipids, about half of those to be found in an adult animal;
- » High calcium concentration, three times as much as in an adult animal;
- » High concentration of mineral salts, such as phosphorus, magnesium and iron;

Veal is therefore an important source of nutrients as is borne witness to by growing demand from baby-food manufacturers.

## Qualità e Italianità

Le caratteristiche genotipiche del vitello a carne bianca italiana e la sua alimentazione consentono di avere caratteristiche nutrizionali ad altissimo valore aggiunto:

- » Alto tenore proteico;
- » Basso livello lipidico, circa la metà rispetto a quello di un animale adulto;
- » Elevata concentrazione di calcio, tre volte più alta rispetto a quella del bovino adulto;
- » Alta concentrazione di Sali minerali quali Fosforo, Magnesio e Ferro.

La carne di vitello quindi costituisce un'importante fonte di sostanze nutritive, testimoniata dalla crescente richiesta di prodotti destinati all'alimentazione dell'infanzia (baby food).



“An important source of nutrients”

“Importante fonte di sostanze nutritive”





Integrated and Sustainable Supply Chain

Filiera Integrata e Sostenibile

Livestock holdings ensure the welfare of animals in terms of space, diet and health

Negli allevamenti è garantito il benessere animale: in termini di spazio, alimentazione e salute



## Animal Welfare

Diet varies according to an animal's age. As soon as the animal enters the stables, it is provided with the required amount of milk, subsequently receiving increasing amounts of feed as its stomachs grow and develop. The milk and feed are supplemented with hay. The animal's capacity to absorb iron is fundamental for its feeding and for the final colour of the meat. Each meal includes a vitamin-and-mineral complex, a certain lipid content and especially milk-whey, a by-product of the dairy process for the production of Italy's famous aged cheeses.

## Benessere Animale

Per quanto riguarda l'alimentazione dell'animale questa varia in base all'età dell'animale stesso. Sin dal primo giorno di ingresso in stalla viene garantito un adeguato apporto di latte, poi man mano che il capo cresce si inserisce sempre più mangime in relazione allo sviluppo degli stomaci. Associata al latte e al mangime viene somministrata anche la paglia. Nell'alimentazione e nella colorazione finale della carne riveste un ruolo di fondamentale importanza l'assorbimento del ferro. In ogni pasto è presente quindi un nucleo vitaminico-minerale, una componente lipidica e soprattutto il siero di latte liquido, ossia il prodotto residuo dalla lavorazione del latte per la produzione dei famosi formaggi stagionati italiani.

## Sustainability

Sustainability rests on:

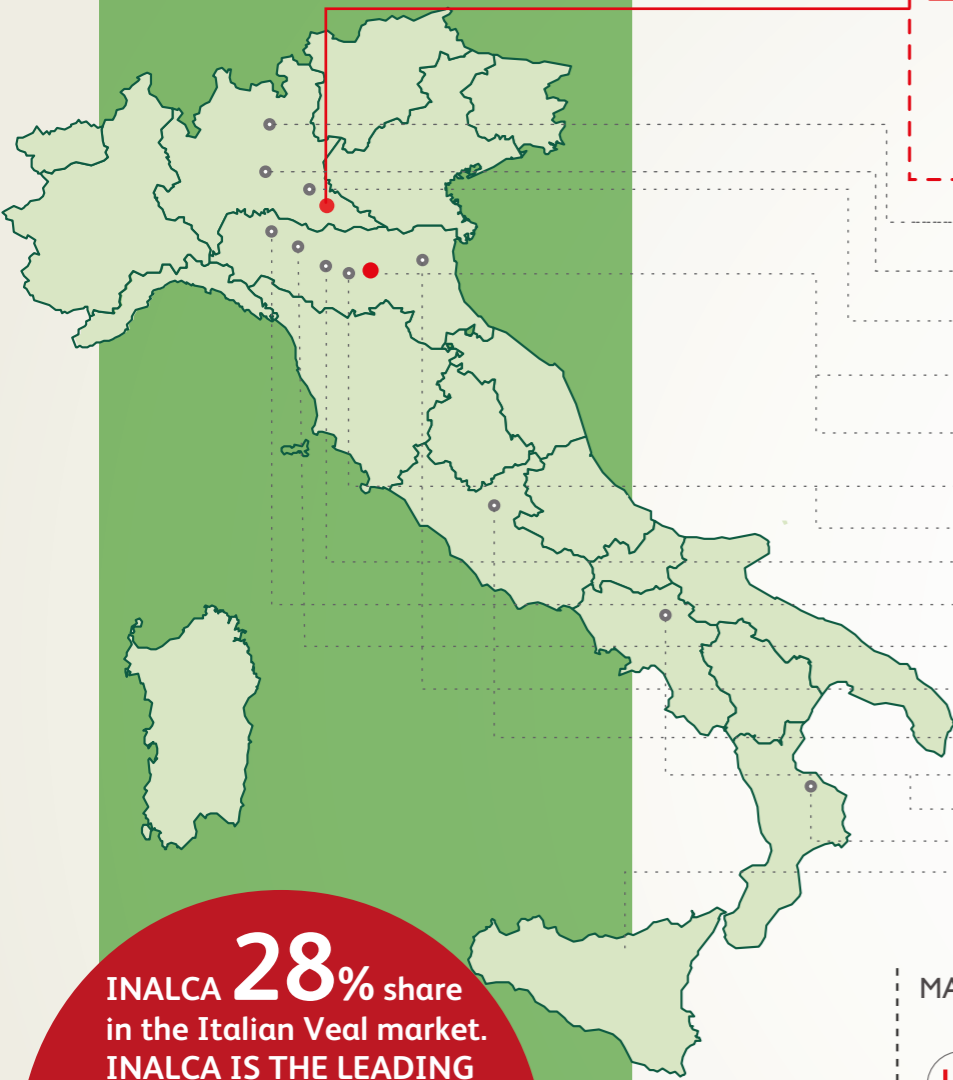
- ▶ The birth of the animal: as male livestock cannot be used to produce milk, it serves for the production of white veal, a top-quality foodstuff.
- ▶ Feeding: Italian products coming from the processing of other premium foods are used. This does not lead to any wastage of valuable material.
- ▶ Energy: installation of photovoltaic systems for the independent production of energy.

## Sostenibilità

La sostenibilità si basa infatti su:

- ▶ Nascita dell'animale: essendo di sesso maschile non può essere impiegato per la produzione di latte, per cui viene indirizzato alla produzione di carne bianca: prodotto di elevato spessore qualitativo.
- ▶ Alimentazione: vengono utilizzati prodotti italiani derivanti dalla lavorazione di altri alimenti pregiati, senza dar origine a sprechi di materie altamente preziose.
- ▶ Energia: installazione di impianti fotovoltaici per l'auto-produzione di energia.





**🏭 Pegognaga**  
 Dedicated factory for veal's slaughtering and processing.  
 Stabilimento dedicato alla macellazione e lavorazione del vitello

- 🏭 Postalesio (SO)
- 🏭 Ospedaletto Lodigiano (LO)
- 🏭 Gazoldo degli Ippoliti (MN)
- 🌿🌿 Spilamberto (MO)
- 🏭 Castelvetro di Modena (MO)  
**Headquarters**
- 🏭 Castelnuovo Rangone (MO)
- 🏭 Fimar Carni - Castelvetro (MO)
- 🏭 Reggio Emilia
- 🏭 Piacenza
- 🏭 Busseto (PR)
- 🌿🌿 Jolanda di Savoia (FE)
- 🏭 Rieti
- 🏭 Flumeri (AV)
- 🏭 Rocca San Felice (AV)
- 🏭 Rossano Calabro (CZ)
- 🏭 Capo d'Orlando (ME)

**INALCA 28% share in the Italian Veal market. INALCA IS THE LEADING PLAYER**

**28% - quota INALCA mercato del Vitello in Italia. INALCA È L'OPERATORE PRINCIPALE**

**MAP LEGEND - LEGENDA**

- 🏭 **12** Beef Factories  
Stabilimenti carne bovina
- 🏭 **3** Cured meats & Snack factories  
Stabilimenti salumi e snack
- 🌿 **3** Farms  
Aziende agricole

## Inalca

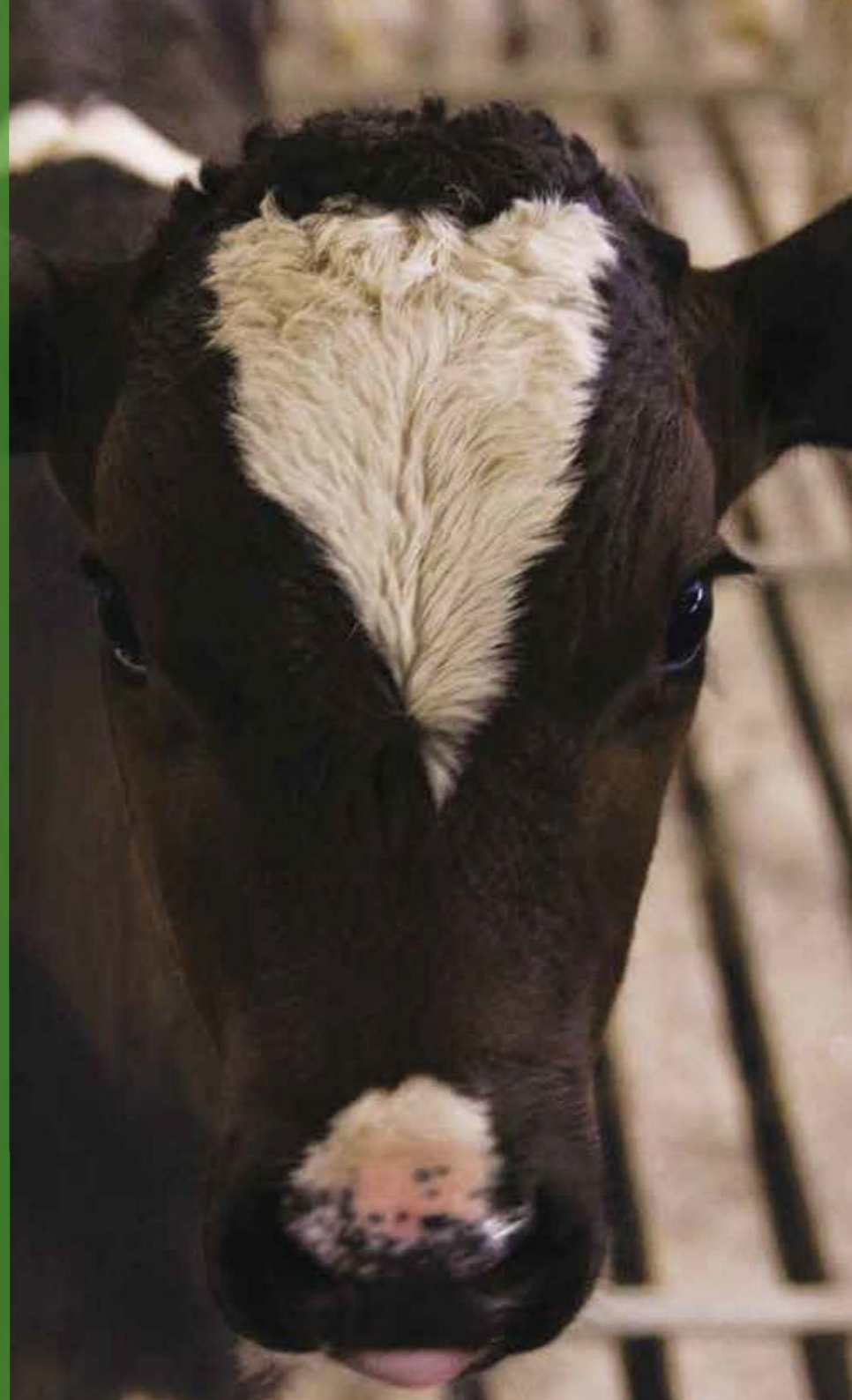
Inalca is recognised worldwide as a leader in its field. It operates across the entire beef supply chain, from livestock rearing to the finished product, and is a successful player on international markets through its own food product distribution platforms. Inalca produces and markets a comprehensive assortment of fresh and frozen beef, vacuum-packed in a protective atmosphere, ready-to-eat products, canned meats (Montana and Manzotin) and meat extracts. In Italy, Inalca is made up of 9 manufacturing facilities specialising in different processing areas: Castelvetro di Modena (Emilia-Romagna, Northern Italy), Ospedaletto Lodigiano (Lombardia, Northern Italy), Flumeri (Avellino, Southern Italy) and Pegognaga (Mantova, Lombardia, Northern Italy) where the animal slaughtering, deboning, meat processing and packaging phases take place; Rieti (Lazio, Central Italy), Guardamiglio (Piacenza, Lombardia, Italy), Capo d' Orlando (Messina, Sicilia) Reggio Emilia and Castelnuovo Rangone (Modena, Emilia Romagna, Northern Italy) where the processing, packaging and logistics platform activities are carried out. Inalca is also present abroad with various distribution logistics platforms all over the world.

## Inalca

Inalca è un'azienda di eccellenza riconosciuta a livello mondiale. Presidia l'intera filiera produttiva delle carni bovine, dall'allevamento al prodotto finito, ed opera con successo sui mercati internazionali con proprie piattaforme distributive di prodotti alimentari. Inalca produce e commercializza un assortimento completo di carni bovine, fresche e surgelate, confezionate sottovuoto e in atmosfera protettiva, elaborati pronti, carni in scatola (Montana e Manzotin) ed estratti di carne. In Italia la struttura industriale dell'azienda è costituita da 9 stabilimenti specializzati per tipologia di lavorazione: Castelvetro di Modena (MO), Ospedaletto Lodigiano (LO), Flumeri (AV) e Pegognaga (MN), dove si realizzano le fasi di macellazione, disosso, trasformazione e confezionamento delle carni; Rieti, Guardamiglio (PC), Capo d' Orlando (ME), Reggio Emilia e Castelnuovo Rangone (MO), dove si svolgono le attività di trasformazione, confezionamento e piattaforma logistica. Inoltre Inalca è presente in tutto il mondo con numerose piattaforme logistico - distributive.

“Thousands of yearly tests from the livestock production right down to the finished product”

“Migliaia di analisi annue a partire dall'allevamento fino al prodotto finito”



## Inalca Quality System

The Inalca quality system is UNI/EN/ISO 9001:2015 certified. As part of its integrated control procedure, Inalca uses its own veterinarians to carry out tests as well as availing itself of qualified third-party companies and professional experts. The calf farms belonging to the Inalca supply chain are constantly monitored by qualified experts and almost all of them have certification proving their animal-welfare standards, in accordance with Italian national CRenBA specifications (Italian National Reference Centre for Animal Welfare - IZSLER).

## Sistema Qualità Inalca

Il sistema qualità Inalca è certificato UNI/EN/ISO 9001:2015. In tale processo integrato di controlli Inalca effettua controlli sia mediante propri medici veterinari, sia mediante l'ausilio di società e professionisti qualificati e terzi. Gli allevamenti di vitello appartenenti alla filiera Inalca sono costantemente monitorati da tecnici qualificati e la quasi totalità presenta la certificazione per il rispetto del benessere animale secondo lo standard di riferimento nazionale CRenBA (Centro di Riferenza Nazionale del Benessere Animale - IZSLER).

▶	UNI/EN/ISO 9001: 2015	◀
▶	IFS	◀
▶	ISO UNI / EN / 14001: 2015	◀
▶	OHSAS 18001: 2007	◀
▶	Aut. n° IT 001 ET Ministerial authorization for voluntary label of beef / Autorizzazione ministeriale per l'etichetta volontaria di carne bovina	◀
▶	Aut. n° 1310 SINAL accredited internal laboratory / Laboratorio interno accreditato SINAL	◀





**Italian veal brisket** with red-wine sauce, crispy sage and bed of saffron-scented rice

### INGREDIENTS

4 People

- 1 Kg of Italian veal brisket
- 1/2 litre of full-bodied red wine
- 16 sage leaves
- 100 g of rice
- 1 sachet of saffron
- 30 g of butter
- 30 g of Parmigiano Reggiano
- 50 g of onion
- Olive oil
- Salt and pepper
- Vegetable stock
- 1 Sous - vide bag

### Method

1. Remove all excess fat from the veal brisket.
2. Drizzle with oil, sprinkle with salt and pepper and sauté gently. Place inside the sous-vide bag.
3. For the traditional cooking method, season the veal brisket and place in the oven at 85° for about three hours. To end the cooking process, raise the heat to 180° for the last 20 / 25 minutes.
4. To prepare the sauce, place the celery, carrot and onion into a pan with a little oil, sauté together and add the red wine, allowing the alcohol to evaporate.
5. Cook the rice in vegetable stock for about 18 minutes (the Carnaroli rice variety is the best). Add the saffron, butter and grated Parmesan cheese, then stir until creamy and let stand for a few minutes. Wipe the sage leaves clean, dip in flour and fry in seed oil until crispy.
6. Cut the Italian veal brisket, serve on the layer of rice, decorating with the red wine sauce and crispy sage leaves on top.

**Punta di vitello italiano** con salsa al vino rosso, salvia croccante e zoccolo di riso allo zafferano

### INGREDIENTI

4 Persone

- 1Kg punta di vitello italiano
- 1/2 litro di vino rosso corposo
- 16 foglie di salvia
- 100 g di riso
- 1 bustina di zafferano
- 30 g di burro
- 30 g di Parmigiano Reggiano
- 50 g di cipolla
- Olio di oliva
- Sale e pepe
- Brodo vegetale
- 1 busta da sottovuoto

### Preparazione

1. Pulire la punta di vitello dal grasso in eccedenza
2. Condire con olio sale pepe e rosolarlo delicatamente. Metterlo nel sacchetto del sottovuoto.
3. Per la cottura tradizionale condire la punta di vitello e metterlo in forno a 85° per circa tre ore. Terminare la cottura a 180° per i rimanenti 20 / 25 minuti.
4. Per la salsa fare un fondo di sedano carota e cipolla con un filo d'olio; rosolare e aggiungere il vino rosso per far evaporare la parte alcolica.
5. Cuocere il riso con il brodo vegetale (la qualità Carnaroli è la migliore) per circa 18 minuti. Aggiungere la bustina di zafferano, il burro, il Parmigiano Reggiano grattugiato; mantecare e lasciare riposare alcuni minuti. Pulire le foglioline di salvia, infarinarle e friggerle croccanti in olio di semi.
6. Tagliare la punta di vitello italiano e disporla nel piatto, guarnendo con la salsa al vino rosso lo zoccolo di riso e le foglioline di salvia croccante sopra.





Panfried **Italian veal striploin** with Parma ham, melted mozzarella cheese and milk-cream sauce with diced vegetables

### INGREDIENTS

4 People

600 g of Italian veal striploin  
 100 g of Parma ham  
 120 g of mozzarella cheese  
 30 g of processed cheese slices  
 250 cc of fresh cream  
 Flour  
 Salt and pepper  
 Extra-virgin olive oil  
 300 g of mixed vegetables  
 (carrots, celery, cauliflower, onion and yellow peppers)  
 60 g of each type  
 Parsley

### Method

1. Cut the striploin into slices.
2. With the help of a meat mallet, flatten the slices of Italian veal and cut the mozzarella cheese into cubes.
3. Place the Parma ham on the veal slices, then add the mozzarella and the processed cheese slices. Wrap them up using a knife and dip in flour.
4. Sauté the stuffed rolls in a non-stick frying pan, pour off the excess fat and add the cream.
5. Simmer and add salt and pepper to taste. Separately, cook the cubed vegetables in a frying pan with a little oil and salt. Serve the meat rolls with the cream sauce and pan-fried vegetables.

Scrigno di **lombo di vitello italiano** con prosciutto crudo di Parma, mozzarella filante, salsa alla crema di latte e mirapois di verdure

### INGREDIENTI

4 Persone

600 g di lombo di vitello italiano  
 100 g di prosciutto crudo di Parma  
 120 g di mozzarella  
 30 g di sottilette  
 250 cc di panna fresca  
 Farina  
 Sale e Pepe  
 Olio extravergine di oliva  
 300 g di verdure miste  
 (carote, sedano, cavolfiore, cipolla, peperoni gialli)  
 60 g di ogni tipo  
 Prezzemolo

### Preparazione

1. Tagliare il lombo a fettine.
2. Con l'aiuto del batticarne rendere sottili le fettine di vitello italiano e tagliare la mozzarella a cubetti.
3. Disporre il prosciutto crudo di Parma sulle fettine di vitello, aggiungere la mozzarella e la sottiletta. Chiudere con l'aiuto del coltello e infarinare.
4. In una padella antiaderente rosolare gli scrigni, togliere il grasso e aggiungere la crema di latte.
5. Fare cuocere a fuoco delicato e regolare di sale e pepe. A parte padellare le verdure tagliate a cubetti con un filo di olio e sale. Servire lo scrigno e le verdure padellate con la crema di latte.





**Veal stew in soya sauce** with carrot sticks served with rice vinegar and basil-scented potato purée

### INGREDIENTS

4 People

800 g of Italian veal rump  
125 cc of soya  
300 g of carrots  
1 clove of garlic  
2 spoonfuls of rice vinegar  
Olive oil  
Butter  
Pepper  
Flour  
Vegetable stock

#### For the purée

300 g of potatoes  
50g of butter  
50 g of Parmigiano Reggiano  
Milk  
Basil

### Method

1. Cut the rump into neat chunks and the carrots into sticks.
2. Roll the meat chunks in flour and fry in olive oil with a clove of garlic.
3. Moisten with the vegetable stock, add the soya sauce and finish cooking on a low flame.
4. Boil the carrots without overcooking then sauté them in a frying pan with a knob of butter and the rice vinegar.
5. Potato purée: boil the potatoes and mash using a potato ricer. Add the butter, milk and Parmigiano Reggiano, mixing until creamy. At the end, add the basil leaves. Arrange the veal stew and carrots on a bed of puréed potatoes and decorate with the aromatic herbs.

**Spezzatino di vitello in salsa di soia** con bastoncini di carote all' aceto di riso e purè di patate al basilico

### INGREDIENTI

4 Persone

800g di scamone di vitello italiano  
125 cc di soia  
300 g di carote  
1 spicchio d'aglio  
2 cucchiaini di aceto di riso  
Olio di oliva  
Burro  
Pepe  
Farina  
Brodo vegetale

#### Per il purè

300 g di patate  
50g di burro  
50 g di Parmigiano Reggiano  
Latte  
Basilico

### Preparazione

1. Tagliare lo scamone a cubi regolari e le carote a bastoncino.
2. Infarinare i cubi di carne e rosolarli in olio di oliva con lo spicchio di aglio.
3. Bagnare con il brodo vegetale e aggiungere la salsa di soia. Terminare la cottura a fuoco lento.
4. Lessare le carote al dente e passarle in padella con una noce di burro e l'aceto di riso.
5. Purè di patate: lessare le patate e passarle al setaccio fine. Mantecare con il burro, il latte e il Parmigiano Reggiano e solo alla fine unire le foglioline di basilico. Comporre il piatto mettendo alla base il purè di patate. Aggiungere lo spezzatino e le carote; infine guarnire con erbe aromatiche.





**21689**  
**VEAL FRENCH RACK 6/RIBS**  
FRENCH RACK VITELLO  
6/C C/O



**21662**  
**VEAL STRIPLOIN 2/RIBS**  
LOMBO VITELLO S/O 2/C



**21698**  
**VEAL BONE IN RIBEYE CAP ON**  
ENTRECOTE VITELLO C/O  
C/COPERTINA



**21661**  
**VEAL BONE IN RIBEYE**  
**CAP OFF**  
ENTRECOTE VITELLO C/O  
S/COPERTINA



**21834**  
**VEAL TENDERLOIN**  
**CHAIN ON**  
FILETTO VITELLO C/C



**21384**  
**VEAL TENDERLOIN**  
**CHAIN OFF**  
FILETTO DI VITELLO S/C



**21677**  
**VEAL RIBEYE**  
ENTRECOTE DI VITELLO S/O



**21605**  
**VEAL BONE IN LOIN**  
LOMBO VITELLO C/O







**21645**  
**VEAL STRIPLOIN 8/RIBS**  
LOMBO VITELLO S/O



**21664**  
**VEAL SPARE RIBS**  
COSTINE DI LOMBO VITELLO



**21730**  
**VEAL RUMP CAP/PICANHA**  
PUNTA DI SOTTOFESA VITELLO



**21731**  
**VEAL FLAT WITHOUT EYE ROUND**  
SOTTOFESA VITELLO SQUAD.  
SENZA GIRELLO



**21879**  
**VEAL RUMP**  
SCAMONE VITELLO



**21413**  
**VEAL HEART OF RUMP**  
SCAMONE A CUORE VITELLO



**21843**  
**VEAL EYE ROUND**  
GIRELLO VITELLO



**21863**  
**VEAL TRI TIP**  
FIANCHETTO VITELLO







**21240**  
**VEAL KNUCKLE**  
NOCE VITELLO



**21831**  
**VEAL TOPSIDE CAP ON**  
FESA VITELLO



**21551**  
**VEAL HIND SHANK**  
**CUT 2 SIDES**  
STINCO POST.VITELLO SPUNTATO



**11759**  
**VEAL BONE IN FLANK**  
**AND BRISKET**  
PANCIA/PUNTA VITELLO



**21833**  
**VEAL TOPSIDE CAP OFF**  
FESA VITELLO S/FASCIA



**21684**  
**VEAL TOPSIDE CAP OFF PAD**  
FESA VITELLO S/FASCIA PAD



**21903**  
**VEAL BRISKET BONELESS**  
PUNTA VITELLO S/O







**31928**  
**VEAL SWEETBREADS (THYMUS)**  
ANIMELLE VITELLO



**21962**  
**VEAL HEAD ROLL**  
TESTINA VITELLO



**21953**  
**VEAL CHEEK MEAT**  
GUANCIOLI VITELLO



**31926**  
**VEAL TONGUE**  
LINGUA VITELLO



**21918**  
**VEAL LIVER**  
FEGATO VITELLO



**31974**  
**VEAL HONEYCOMB**  
RETICOLO VITELLO



INALCA S.p.A. - The Italian Veal

© 2018 Inalca S.p.A. - All the contents of this catalog, such as texts, graphics, logos and images, are the property of Inalca S.p.A. and any subsidiaries or its suppliers and is protected by international copyright laws. Inalca S.p.A. believes that the specifications of the products in the Catalog are correct at the time of publication. However, Inalca S.p.A. does not guarantee that the description of the products or other contents of this Catalog is accurate, complete, reliable, up to date or error-free. The products and their specifications are subject to change without notice. Some products may not be available at the time of ordering. Ask our company for availability of our products that you would like to order. Warranty exclusion and limitation of liability: this catalog is provided by Inalca S.p.A. "as is" and "according to availability". Inalca S.p.A. makes no warranty or assurance of any kind, explicit or implicit, regarding the use of this Catalog or the information, contents, materials or products contained therein. Inalca S.p.A. excludes any warranty, express or implied, including but not limited to, implied warranties of merchantability and fitness for special purposes of the products included in this Catalog.

INALCA S.p.A. - Vitello Italiano.

© 2018 Inalca S.p.A. - Tutto il contenuto di questo Catalogo, come testi, grafiche, loghi ed immagini è di proprietà di Inalca S.p.A. ed eventuali controllate o dei suoi fornitori ed è protetto da leggi internazionali del Copyright. Inalca S.p.A. ritiene che le specifiche dei prodotti in Catalogo siano corrette al momento della pubblicazione. Comunque, Inalca S.p.A. non garantisce che la descrizione dei prodotti o di altri contenuti di questo Catalogo siano accurati, completi, affidabili, aggiornati o senza errori. I prodotti e le loro specifiche sono soggetti a cambiamenti senza notifica. Alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili al momento dell'ordine. Richiedi alla nostra azienda la disponibilità dei nostri prodotti che vorresti ordinare. Esclusione di garanzia e limitazione di responsabilità: questo Catalogo è fornito da Inalca S.p.A. "così come è" e "secondo disponibilità". Inalca S.p.A. non rilascia alcuna garanzia o assicurazione di alcun tipo, esplicita o implicita, riguardo l'uso di questo Catalogo o delle informazioni, contenuti, materiali o prodotti in esso contenuti. Inalca S.p.A. esclude ogni garanzia, espressa o implicita, ivi comprese ma non limitatamente a, garanzie implicite di commerciabilità e di idoneità per finalità particolari dei prodotti inclusi in questo Catalogo.





Inalca S.p.A.

Headquarter and Office  
via Spilamberto 30/C  
li101 li Castelvetro di Modena - Italy  
[www.inalca.it](http://www.inalca.it)