



La Commerciale San Giulio
Negri & C. Srl



Il fresco

- ✓ Carne bovino ,suino
- ✓ Pollame su prenotazione
- ✓ Ittico su prenotazione



Carni

03	Carni fresche di qualità		
0301	Carni vitello fresche max 8 mesi classe E Eccellente		
03010	Carni di vitello max 8 mesi extra		

Fassona indicava foggia, ovvero fattura, e risale AL 1815 appunto ad un'espressione usata dai commercianti francesi i quali parlavano dei loro vitelli migliori dicendo che erano "de bonne façon".

Con attenzione e passione mani esperte dei nostri collaboratori eseguono sezionamento, disossature e confezione.



Coscia v.llo E Fassone in osso appesa kg 30 \$

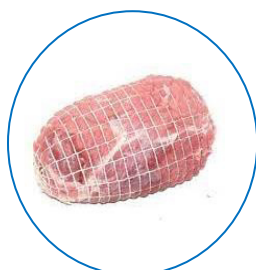
0301031	Fesa francese v.llo E Fassone sv kg 7 \$		
0301032	Noce v.llo E Fassone sv kg 4 \$		
0301033	Scamone v.llo cuore E Fassone sv kg 3 \$		
0301035	Sottofesa e magatello v.llo E Fassone sv kg 7 \$		
0301038	Stinco v.llo E Fassone spuntato kg 4 \$		
0301039	Ossibuchi v.llo E Fassone tubo		



...			
0301023	Sella doppia v.llo E Fassone in osso kg 27		
0301022	Carrè v.llo E Fassone kg 12 \$		
0301025	Cotolette e nodini v.llo pz gr 280/320 E Fassone		



...			
0301061	Arrosto di sottofesa v.llo E sv kg 7 \$		





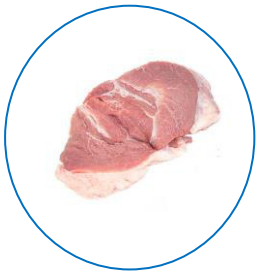
...			
0301034	Magatello v.llo E fassone sv kg 0,8 §		
0301147	Aletta di spalla v.llo prenotazione		



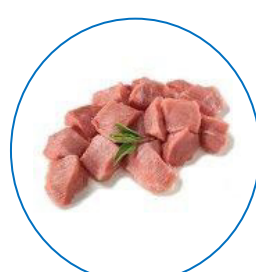
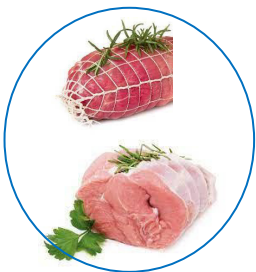
Anteriore ...			
0301046	Spalla v.llo E fassone sv p.n. : kg 8 §		
0301048	Reale v.llo E fassone sv p.n. : kg 6 §		
0301052	Punta e pancia v.llo E fassone sv p.n. : kg 10 §		



E ancora			
0301093	Guanciotti v.llo E fresco prenotazione		
0301094	Testina spellata in rete v.llo E fresca prenotazione		
0301098	Lingua vitello E fresca prenotazione		
0301099	Coda v.llo prenotazione		
0301091	Fegato vitello E fresco prenotazione		



Arrotolati e polpa in bocconcini di vitello			
0301063	Arrostato di spalla v.llo E sv kg 6 §		
0301065	Arrostato di reale v.llo E sv 2 kg 3 §		
0301073	Spezzatino di reale scelto v.llo E sv 2 kg 4 §		
0301057	Teneroni v.llo sv kg 5 §		





Carni

03	Carni fresche di qualità		
0302	Carni di b.a. fresche		
0302000	Carne b.a. classe E = Eccellente		

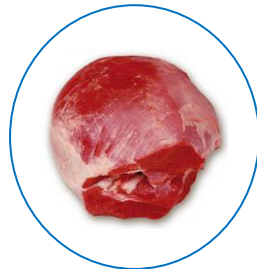
La Garronese, anche detta Blonde d'Aquitaine, è una razza che ha origine sul versante francese dei Pirenei, ottenuta negli anni dopo una lunghissima serie di incroci. La qualità della carne: estremamente tenera grazie alla particolare struttura delle sue fibre muscolari. Esse, infatti, sono estremamente sottili.



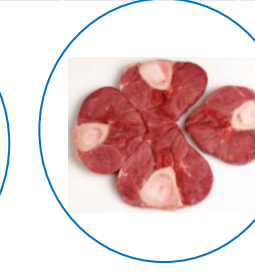
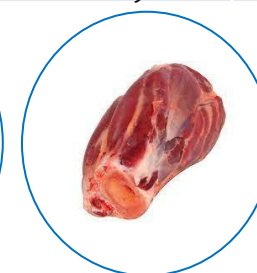
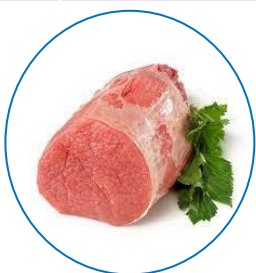
Limosino nata come razza "a triplice attitudine" (lavoro, carne e latte), con il passare degli anni è stata selezionata per la produzione della carne, diventando la sua attitudine esclusiva. Il patrimonio genetico della Limosine è molto antico e pregevole, ed il lavoro di selezione è iniziato già a partire dalla seconda metà del XIX secolo.

Coscia b.a. E dis sv p.n. appesa kg 60 \$

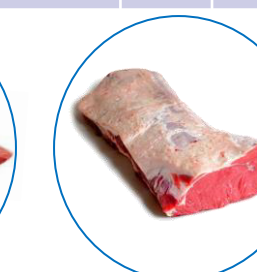
0302050	Fesa francese b.a. limosino E kg 15 \$		
0302052	Noce b.a. limosino E kg 9 \$		
0302053	Scamone cuore b.a. limosino E kg 12 \$		
0302056	Sottofesa squadrata b.a. limosino E sv kg 12 \$		



...			
0302057	Magatello girello b.a. limosino E kg 4++ \$		
0302256	Codone o Picanha b.a. kg 3 \$		
0302059	Stinco muscolo b.a. limosino E sv kg 6 \$		
0302159	Geretto ossobuco garonnese prenot. b.a. E sv kg 5 \$		



...			
0302225	Costata b.a. U con filetto CE pren kg 25 \$		
0302031	Filetto extra scordonato b.a. E		
0302032	Roast beef limosino senza fascia E sv kg 15		





La Commerciale San Giulio Negri & C. Srl

...				
0302033	Roast beef contro filetto b.a. kg 6 §			
0302243	Roast beef 3 coste b.a. kg 6 §			
0302028	Costata a fette E B.A. prenot. sv 13 x gr 450/650 *			
0302029	Fiorentine prenot a porzionate E sv 13 x gr 600/800 *			



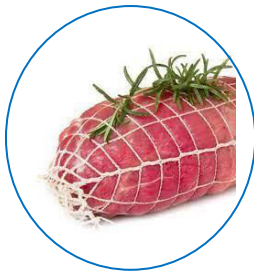
...				
0302083	Fascia b.a. limosino kg 7 §			
0302291	Noce b.a. 1/2 sfesata U kg 5 §			



...				
0302351	Lingua b.a. prenot. §			
0302357	Guanciale b.a. fresco prenot. kg 3 §			
0302359	Coda b.a. prenot.			



Lavorati per voi ...				
0302076	Aletta di spalla o cappello del prete b.a E sv kg 4 §			
0302312	Arrosto b.a. da polpa scelta 2 x kg 4 §			
0302321	Spezzatino cuboni ant. b.a. sv kg 5 §			



0303099	Ossa bovino			
---------	-------------	--	--	--





La Commerciale San Giulio Negri & C. Srl

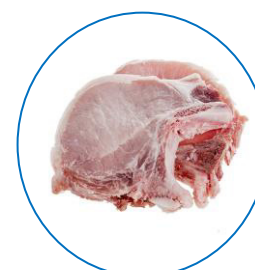
0303	Carni di suino			
0303033	Carrè suino fresco taglio Bologna prenot kg 7 \$			
0303067	Coscia suino con osso kg 10+			
0303053	Lonza IT +/bologna scordonata fresca sv kg 6 \$			
0303069	Filetto suino fresco intero sv kg 5\$ prenot.			



Lo Chef **Massimo Francesia** dell'Hotel **Gabriella** di Diano Marina (IM) ci delizia con un secondo piatto gourmet dove la morbidezza del filetto di maiale incontra la dolcezza dei peperoni arrostiti.



0303037	Puntine suino tagliate fresche q.s. prenot.			
0303041	Bracirole suino fresco vasch pz 25 \$ prenot			
0303077	Coppa/capocollo suino rfilata fresca prenot. kg 3 \$			
0303083	Pancettone contennato rfilato prenot kg 3/4 \$			

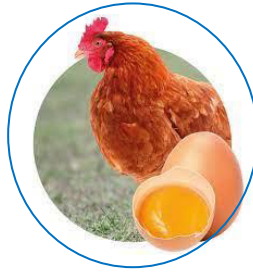
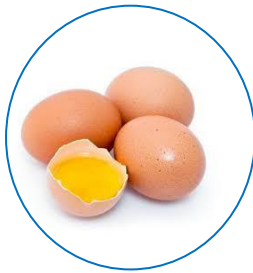
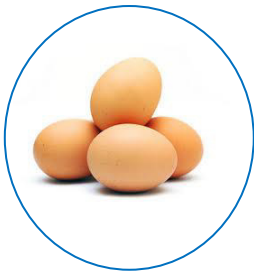


0303091	Guanciale suino fresco prenotazione			
0303087	Cotenna suino fresca prenotazione			
0303099	Rete di suino prenotazione			
0303098	Fegato di suino			

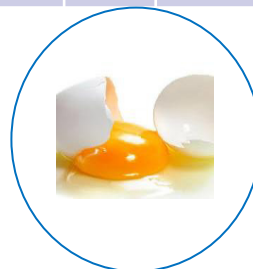
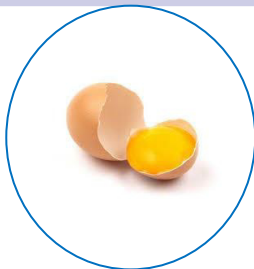




0305	Prodotti avicoli			
0305002	Uova cat A 90 pz fresche da bere m.			
0305003	Uova pasta gialla (90 pz) fresche			
0305004	Uova fresche gall allev TERRA (90 pz) cat. A prenotazione			



Derivati delle uova				
0305007	Albume pastorizzato kg 1			
0305008	Tuorlo pastorizzato kg 1			
0305009	Uova t. ed alb. pastorizzate			



Su prenotazione				
0305031	Pollo fresco rosticceria busto extra prenotazione			
0305033	Petto pollo filetto extra fresco prenotazione			
0305035	Coscia pollo fresco prenotazione			
0305039	Alette pollo fresche prenotazione			
0305051	Galletti freschi prenotazione			





La Commerciale San Giulio Negri & C. Srl



La cucina dello Chef Salvatore Barbieri dell'Hotel Villa Igea di Alassio (SV) propone piatti di carne, Oggi il suo menù ci propone il petto di pollastrella con salsa di soia, una ricetta veloce e ideale per restare leggeri senza però rinunciare al gusto.



Su prenotazione

0305041	Cappone ruspante fresco augurale		
0305071	Faraone fresche prenotazione		
0305076	Anatre fresche nostrane prenotazione		
0305028	Fesa tacchino f.fresca su prenotazione prenotazione		
0305081	Conigli freschi nostrani prenotazione		



0306	Prodotti ittici freschi su prenotazione		
0306081	Cozze fresche -mytilus galloprovincialis - prenotazione		
0306091	Vongole veraci fresche - tapes semidecussatus		
0306121	Piovra first fresca prenotazione		
0306447	Gamberoni freschi prenotazione		



0306	Prodotti ittici freschi su prenotazione		
0306111	Salmone intero fresco (salmon salar) prenotazione		
0306144	Storione fresco prenotazione		
0306148	Filetto trota salmonata fresco (oncorhynchus mykiss) prenotazione		
0306461	Filetto di tonno fresco -thunnus thynnus- prenotazione		





La Commerciale San Giulio Negri & C. Srl

Il Ristorante [Il Vigneto Di Roddi, Roddi, Italy](#), in provincia di Cuneo, ci presenta un grande classico della cucina Piemontese rivisitato dalle sapienti mani dei fratelli Manolo e Rossano Allochis: "Vitello tonnato di nuova generazione". Un tocco innovativo tra tradizione e innovazione.



0306

Prodotti ittici freschi su prenotazione

0306475

Tonno fresco prenotazione

Lo Chef Massimo Francesia dell'Hotel Gabriella di Diano Marina ci consiglia un piatto gourmet dal menù primaverile: Spada con scarola brasata e pomodorini confit.

La qualità delle materie prime e l'eleganza dei piatti sono gli ingredienti segreti per iniziare al meglio il mese di Maggio!



0306

Prodotti ittici freschi su prenotazione

0306469

Filetto di spada fresco prenotazione