



## TAGLI DI CARNE BOVINA DELLA GALIZIA

TAGLI DI CARNE BOVINA DELLA GALIZIA



### Costata di Manzo Full loin

Peso	Da 30 kg a 50 kg
Unità per confezione	1 unità
Consumarsi preferibilmente entro	60 giorni
Temperatura di consegna	Da 0° a 4°
Dry aged	40-60 giorni
Packaging	Custodia tessuto + scatola
Altre specifiche	Manzo biondo della Galizia. Grasso giallo e oleoso



Manzo Selezionare Galiziano

MAGNA  
SELECTIO

## CORTES DE VACUNO GALICIA

CORTES DE VACUNO GALICIA

**GALLÆCIA**  
DELICATESSEN

Costata Full Loin	
Peso	Da 28 kg a 40 kg
Unità per confezione	1 unità
Consumarsi preferibilmente entro	60 giorni
Temperatura di consegna	Da 0° a 4°
Dry aged	40-60 giorni
Packaging	Custodia tessuto + scatola
Altre specifiche	Manzo biondo della Galizia. Grasso giallo e oleoso



Vacuno Gallego Selecto

**Costata disossata 5 coste**

**Prime Rib 5 ribs**

Peso	Da 10 kg a 15 kg
Unità per confezione	2 unità
Consumarsi preferibilmente entro	60 giorni
Temperatura di consegna	Da 0° a 4°
Packaging	Custodia tessuto
Altre specifiche	Manzo biondo della Galizia. Grasso giallo e oleoso



Manzo Selezionare Galiziano

## TAGLI DI CARNE BOVINA DELLA GALIZIA

### TAGLI DI CARNE BOVINA DELLA GALIZIA

Côte de Boeuf 5 coste Côte de Boeuf 5 ribs	
Peso	Da 8 kg a 14 kg
Unità per confezione	2 unità
Consumarsi preferibilmente entro	45 giorni
Temperatura di consegna	Da 0° a 4°
Dry aged	40-60 giorni
Packaging	Confezione sottovuoto
Altre specifiche	Manzo biondo della Galizia. Grasso giallo e oleoso



Manzo Selezionare Galiziano

**Costata disossata 5 coste s/fascia**

**Ribeye 5 ribs (cap off)**

Peso	Da 8 kg a 12 kg
Unità per confezione	2 unità
Consumarsi preferibilmente entro	45 giorni
Temperatura di consegna	Da 0° a 4°
Dry aged	40-60 giorni
Packaging	Confezione sottovuoto
Altre specifiche	Manzo biondo della Galizia. Alta infiltrazione. Grasso oleoso



Manzo Selezionare Galiziano

**Contro Filetto / Lombatta Bisteca di Lombo**  
**Striploin without bone**

Peso	Da 4 kg a 8 kg
Unità per confezione	4 unità
Consumarsi preferibilmente entro	45 giorni
Temperatura di consegna	Da 0° a 4°
Dry aged	40-60 giorni
Packaging	Confezione sottovuoto
Altre specifiche	Manzo biondo della Galizia. Grasso oleoso



Manzo Selezionare Galiziano

Filetto Tenderloin	
Peso	Da 2,7 kg a 3,2 kg
Unità per confezione	10 unità
Consumarsi preferibilmente entro	45 giorni
Temperatura di consegna	Da 0° a 4°
Packaging	Confezione sottovuoto
Altre specifiche	Manzo biondo della Galizia



Manzo Selezionare Galiziano

Bisteca con l'osso Sliced Prime Rib	
Peso	Da 1 kg a 1,1 kg
Unità per confezione	16 unità
Consumarsi preferibilmente entro	45 giorni
Temperatura di consegna	Da 0° a 4°
Dry aged	40-60 giorni
Packaging	Confezione sottovuoto
Altre specifiche	Manzo biondo della Galizia. Alta infiltrazione. Grasso oleoso



Manzo Selezionare Galiziano



**Hamburger de Mucca Manzo biondo della Galizia**  
**Beef Rubia Gallega Hamburger**

Peso	250 gr
Unità per confezione	24 unità
Consumarsi preferibilmente entro	25 giorni
Temperatura di consegna	Da 0° a 4°
Packaging	Confezione sottovuoto (4 unità)
Altre specifiche	100% manzo biondo della Galizia, senza allergeni



Manzo Selezionare Galiziano

Servito controfiletto Tenderloin	
Peso	250 gr
Unità per confezione	12 unità
Consumarsi preferibilmente entro	45 giorni
Temperatura di consegna	Da 0° a 4°
Packaging	Confezione sottovuoto (2 medaglioni)
Altre specifiche	Manzo biondo della Galizia



Manzo Selezionare Galiziano