



# TO BE THE DIRECT LINK BETWEEN THE BEST FOOD PRODUCERS AND THE MOST DEMANDING CULINARY PROFESSIONALS HAS BEEN, FOR OVER 40 YEARS, OUR MISSION.

Through careful research, E&R is able to offer its customers raw materials of the highest quality: from meats to fish products, from cheeses to cured meats, chocolate, vegetables, spices, grains and legumes.

A selection of raw materials conducted to identify the best producers of their kind, wherever they are located, passing on to them the expectations of the Chefs and acquiring a wealth of knowledge to share with culinary professionals.

# Juicy Pus

POULTRY, BEEF, GAME & MORE



# SELECTED POULTRY, FOWL, BIRD AND RABBIT FROM THE WORLD



#### POULTRY



PL223 1,8 - 2,3 kg Pollo di Bresse DOP



PL231 3,2 - 3,8 kg Tacchinella di Bresse DOP (disponibilità 15 - 31 dicembre)



PL230 3,8 - 4,5 kg Cappone di Bresse DOP (disponibilità 15 - 31 dicembre)



PL221 2,2 - 2,8 kg Cappone nazionale



PL251 0,8 - 1,2 kg Cappone disossato (disponibilità dicembre)



PL235 2 - 3 kg Cappone tradizionale di Morozzo (disponibilità dicembre)



**PL217** 2 - 3 kg Pollo nostrano a busto



**PL222** 1,3 kg ca. Pollastra nostrana a busto



**PL224** 2,5 - 3 kg Gallina ruspante a busto nazionale

**PL228** 1 - 1,4 kg Gallina media a busto nazionale



PL341 6 - 7 kg Tacchina a busto nazionale PL342 4 - 5 kg Tacchina disossata nazionale



PL225 700 g ca. Galletto disossato nazionale PL215 650 g ca. Galletto a busto nazionale PL211 450 g ca. Galletto a busto nazionale



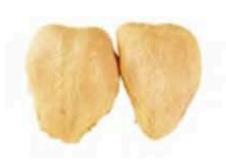
PL220 500 - 580 g Galletto di Borgogna a busto



PL229 200 g ca. Suprema (mezzo petto con ala) di "Poulet Jaune" allevato a mais Francia



**ZCPL226** 15 g ca. Creste di galletto (gelo)



PL227 350 g ca. Petto (con ala, con pelle) di galletto nazionale

#### **GUINEA FOWL**



**FA001** 1,2 kg ca. Faraona di cascina a busto



FA017 250 g ca. Petto (senza ala, con pelle) di faraona di cascina



FA016 160 - 200 g Coscia di faraona di cascina



**FA002** 800 g ca. Faraona disossata nazionale



FA003 250 - 300 g Petto (senza ala, con pelle) di faraona nazionale



FA012 170 - 190 g Suprema (mezzo petto con ala, con pelle) di faraona nazionale

FA004 180 - 200 g Suprema (mezzo petto con ala, con pelle) di faraona Francia



FA005 170 - 190 g Coscia di faraona nazionale



FA007 100 - 140 g Filetto (senza ala, con pelle) di faraona Francia



#### PIGEON

nazionale

nazionale



PL008 400 - 450 g Piccione spiumato a mano

**PL007** 450 - 500 g Piccione spiumato a mano



PL012 450 - 500 g

Piccione spiumato a mano Francia

PL009 500 - 600 g

Piccione spiumato a mano Francia

PL013 600 g+

Piccione "Extra" d'Anjou spiumato a mano

**PL010** 250 g ca. Piccione disossato

Francia



**PL018** 80 - 120 g

Suprema (mezzo petto con ala) di piccione Francia



**ZCPL037** 5 kg

Carcassa di piccione con cosce Francia



#### GOOSE



**OCOO5** 750 g ca. Fegato grasso di oca qualità extra

**OCOO9** 450 g ca. Fegato grasso di oca selezione per terrine



**OCOO1** 4 kg ca. Oca a busto Ungheria



OCO13 3,5 kg ca. Oca di Tolosa semidisossata (taglio paletot) Ungheria



**OCOO2** 300 g ca. Petto (taglio magret) di oca Ungheria



**OCOO3** 400 g ca. Coscia di oca Ungheria

**OCO07** 280 g ca. Coscia disossata di oca Ungheria



**OCO16** 25 g ca. Durelli di oca



**OCO14** 230 g ca. Collo disossato di oca Ungheria



**ZCOCO21** 60 - 80 g Scaloppa di fegato grasso di oca (gelo)



#### DUCK



ANOO2 3 - 4 kg Anatra maschio nazionale a busto ANOO1 1,5 - 2 kg

Anatra femmina nazionale a busto ANO14 1,5 - 1,8 kg Anatra Canette de Barberie a busto



ANOO4 450 g ca. Petto di anatra maschio nazionale



AN003 250 - 300 g Petto di anatra femmina nazionale

Francia



**ANO18** 250 g ca. Petto di anatra Canette de Barberie Francia



ANO15 300 g ca. Petto (taglio magret) di anatra grassa Ungheria ANO50 250 g ca. Petto di anatra giovane Ungheria



**AN005** 350 g ca. Petto (taglio magret) di anatra Mulard Rougié



ZCAN023 200 g ca. Petto di anatra Mulard porzionato a metà (gelo) Rougié



**AN046** 320 g ca. Coscia di anatra grassa Ungheria

Coscia di anatra Mulard

**ANO11** 300 g ca.

Francia



ANOO6 400 g ca. Coscia di anatra maschio nazionale



**ZCANO20** 1 kg ca. Polpa di anatra nazionale (gelo)



**AN007** 30 g ca. Fegatelli di anatra



**AN009** 500 g ca. Fegato grasso di anatra Mulard 1° qualità



**ZCANO21** 40 - 60 g ca. Scaloppa di Fegato Grasso d'anatra (gelo)

### QUAIL



PL144 220 g ca. Quaglia gigante Francia PL108 120 - 150 g Quaglia gigante disossata Francia



PL137 50 - 60 g Petto di quaglia (senza ala, senza pelle) nazionale



PL019 40 - 60 g Suprema (mezzo petto con ala, con pelle) di quaglia Francia



**PL109** 16 g ca. Coscette di quaglia nazionale



**PL111** 10 g ca. Uova di quaglia fresche



### READY FOR USE





**PT011** 180 g Coscia di anatra in confit Rougié

PT511 180 g - 6 pz. Coscia di anatra in confit Rougié



**PT095** 100 g Alette di anatra in confit Rougié



**PTOO8** 1,5 kg Sfilacci d'anatra in confit Rougié



PT206 190 g Coscia di faraona disossata e farcita



**PT207** 160 g Quaglia disossata e farcita



**PT211** 500 g Terrina di faraona ai pistacchi



#### RABBIT



COOO1 1,5 - 1,8 kg Coniglio intero nazionale

COOO2 800 - 1000 g Coniglio disossato nazionale

COO22 800 - 1000 g Coniglio di fattoria disossato Ungheria



COOO3 500 - 600 g Sella di coniglio nazionale

CO015 280 - 350 g Sella disossata di coniglio di fattoria Ungheria



COO20 160 - 200 g Coscia disossata di coniglio di fattoria

di fattoria Ungheria

**COOO6** 250 - 300 g Coscia di coniglio di fattoria Ungheria



COOO5 80 - 100 g Filetto di coniglio nazionale



**COOO9** 30 - 50 g Fegatelli di coniglio



**COO10** 10 - 20 g Rognoni di coniglio

## SELECTED BEEF AND VEAL FROM THE WORLD



### PURA LOIN COLLECTION

**Pura** identifies the excellence of cattle production from the main European countries, with a careful selection of loins.

A collection of the highest quality sirloins, guaranteeing the origin, selection and transparency of the animals and valuing the work of those who raise cattle and care for their territory.

Origin. Animal welfare comes first; cattle entering the Pura collection must be born, raised and slaughtered in the same geographical area using methods that respect the animal's life and growth.

Selection. Thanks to our long-standing collaboration with some beef suppliers, the characteristics that each animal from which the loin is obtained have been defined: nutrition, conformation, fat, all the way to maturation in dedicated cells with controlled temperature and humidity.

Transparency. Pura animals are accompanied by the label of origin in which all the characteristics of the animal are highlighted; they are also marked with the Pura seal in which the breed of the animal and the origin are highlighted, guaranteeing the quality of the product.



#### PURA LOIN COLLECTION



BV001 20 - 25 kg Lombo 8 coste (senza testa del filetto) di scottona Irlanda Nature's Meadow



BV038 10 - 14 kg Lombo 3 coste dry aged (senza testa del filetto) di bovino Irlanda Nature's Meadow



BV034 7 - 9 kg Standing Rib 5 coste dry aged di bovino Irlanda Nature's Meadow



BV080 18 - 20 kg Lombo 8 coste (senza testa del filetto) di scottona Irlanda Red Hereford



BV082 18 - 22 kg Lombo 8 coste (senza testa del filetto) di bovino Irlanda Red Hereford



BV432 23 - 28 kg Lombo 8 coste (con testa del filetto) di bovino Scozia Aberdeen Angus IGP Caledonia Crown



BV084 24 - 28 kg Lombo 8 coste (con testa del filetto) di scottona Germania Simmental IGP



BV211 25 - 30 kg Lombo 8 coste (con testa del filetto) di bovino Polonia



BV150 28 - 32 kg Lombo 8 coste (con testa del filetto) di bovino razza Piemontese La Piemontese



BV167 22 - 26 kg Lombo 8 coste (con testa del filetto) di scottona razza Piemontese La Piemontese



BV131 28 - 35 kg Lombo 8 coste (con testa del filetto) di bovino di razza Romagnola dell'Appennino centrale IGP



BV128 28 - 32 kg Lombo 8 coste (con testa del filetto) di scottona di razza Romagnola dell'Appennino centrale IGP



BV133 28 - 35 kg Lombo 8 coste (con testa del filetto) di bovino di razza Marchigiana dell'Appennino centrale IGP



BV129 28 - 32 kg Lombo 8 coste (con testa del filetto) di scottona di razza Marchigiana dell'Appennino centrale IGP



BV134 28 - 35 kg Lombo 8 coste (con testa del filetto) di bovino di razza Chianina dell'Appennino centrale IGP



BV125 30 - 36 kg Lombo 8 coste (con testa del filetto) di scottona di razza Chianina dell'Appennino centrale IGP



BV083 22 - 28 kg Lombo 8 coste (con testa del filetto) di vacca razza Hereford



BV429 22 - 28 kg Lombo 8 coste (con testa del filetto) di vacca razza Aberdeen Angus



LyO, a company owned by brothers Aladino and Oscar Juan Galvan, to work exclusively with cattle born, raised and slaughtered in Galicia, following all the processes: from the relationship with the breeder to the slaughtering, up to the final stage of maturation. The selection of the animals takes place weekly with great care, in order to ensure homogeneous and consistent quality over time. The ability to offer superior quality meat has made Carnicas LyO one of the most influential brands in the selection and processing of authentic Rubia Gallega.



BV650 25 - 30 kg Lombo 9 coste (senza filetto) di bovino Rubia Gallega "Standard" Carnicas Lyo



BV651 25 - 32 kg Lombo 9 coste (senza filetto) di bovino Rubia Gallega "Premium" Carnicas Lyo



BV652 35 - 45 kg Lombo 9 coste (senza filetto) di bovino Rubia Gallega "Extra" Carnicas Lyo



BV670 30 - 40 kg Lombo 9 coste (senza filetto) di bovino Rubia Gallega certificata



BV654 75 - 110 kg Lombo 10 coste (senza filetto) di bovino Buey Gallego Carnicas Lyo







Ireland, with its unspoiled nature and all-natural farms, is a privileged origin in terms of quality, reliability, taste and flavor of beef.

Dawn Meats enhances the prestigious Nature's Meadow brand, exclusively for Italy, so then we can draw only from the best Irish farms.

The cattle, raised on pasture, are fed on grass for most of the year; during the winter, with particularly cold temperatures, the diet also includes other natural foods such as hay, cereals, beets and molasses. Traditional maturation on the bone allows for the concentration of flavors, the formation of a distinct taste, tenderness, and deep ruby color, combined with streaks of fat from the natural marbling of the meat.



#### IRISH BEEF





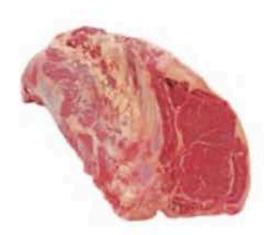
BV027 5 - 6,5 kg Tomahawk 5 coste di bovino Irlanda Nature's Meadow



BV007 4,5 - 6 kg Costata 5 coste (senza colonna, senza copertina) di bovino Irlanda Nature's Meadow



BV023 3,8 - 4,5 kg Cow boy steak 5 coste di bovino Irlanda Nature's Meadow



BV002 12 - 15 kg Lombo 3 coste (con testa del filetto) di bovino Irlanda Nature's Meadow



BV043 7 - 9 kg T-bone 0 coste di bovino Irlanda Nature's Meadow



BV037 500 - 700 g Costine della costata di bovino Irlanda Nature's Meadow



BV008 2,5 - 3,5 kg Cuore di costata (Rib Eye) di bovino Irlanda Nature's Meadow



BV0067-8kg Controfiletto di bovino Irlanda Nature's Meadow



BV021 2,7-3,2 kg Filetto con cordone di bovino Irlanda Nature's Meadow

**BV033** 3,2 - 3,6 kg Filetto con cordone di bovino Irlanda Nature's Meadow



BV022 1,5 kg ca. Testa di filetto di bovino Irlanda Nature's Meadow



BV010 3,5 - 4 kg Scamone PAD di bovino Irlanda Nature's Meadow



BV016 1,4 - 2 kg Codone (Picanha) di bovino Irlanda Nature's Meadow



BV011 5 - 6 kg Fesa vero binden di bovino Irlanda Nature's Meadow



BV236 4,5 - 5,5 kg Sottofesa Brick di bovino Irlanda Nature's Meadow



BV014 3 - 4 kg Girello di bovino Irlanda Nature's Meadow



BV009 5 - 6 kg Noce di bovino Irlanda Nature's Meadow



BV040 1-1,5 kg Spinacino di bovino Irlanda Nature's Meadow



BV028 2 - 2,5 kg Copertina di spalla (cappello da prete) di bovino Irlanda Nature's Meadow



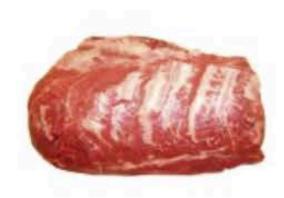
BV042 0,8 - 1 Kg Aletta di spalla per tagliata (Flat Iron Steak) di bovino Irlanda Nature's Meadow



**BV035** 1,2 kg Fusello di spalla PAD di bovino Irlanda Nature's Meadow



BV036 120 g ca. Diamante di spalla di bovino Irlanda Nature's Meadow



BV018 7 - 8 kg Reale di bovino Irlanda Nature's Meadow



BV031 1,5 - 2 kg Spuntatura di petto con osso "Jacob's Ladder" di bovino Irlanda Nature's Meadow



BV0473-4,5 kg Pancia senza osso di bovino Irlanda Nature's Meadow



BV012 850 g ca. Fianchetto (Flank Steak) PAD di bovino Irlanda Nature's Meadow



BV013 1 - 1,5 kg Bavetta (Flap Meat) di bovino Irlanda Nature's Meadow



BV015 600 - 800 g Diaframma di bovino Irlanda Nature's Meadow



BV017 500 - 600 g Guanciale di bovino Irlanda Nature's Meadow



BV229 1 - 1,2 kg Coda di bovino Irlanda Nature's Meadow



BV020 1,5 - 2 kg Muscolo di bovino Irlanda Nature's Meadow









BV575 4,5 kg ca. Costata 5 coste (senza colonna, senza copertina) di bovino Black Angus Irlanda



**BV574** 3 - 3,5 kg Controfiletto a metà di bovino Black Angus Irlanda



**BV572** 2,4 - 2,8 kg Filetto con cordone di bovino Black Angus Irlanda



BV573 3 - 4 kg Cuore di costata (Rib Eye) di bovino Black Angus Irlanda



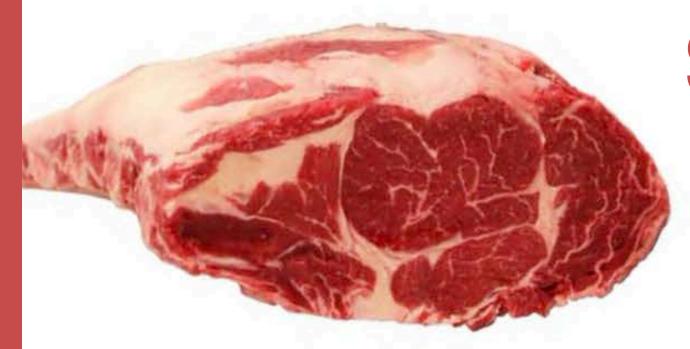
BV576 3 - 4 kg Scamone PAD di bovino Black Angus Irlanda



BV578 4 - 5 kg Petto senza osso Brisket di bovino Black Angus Irlanda



**BV579** 1,4 - 1,6 kg ca. Codone (Picanha) di bovino Black Angus Irlanda



#### SCOTTISH BEEF

#### ABERDEEN ANGUS





BV426 18 - 22 kg Lombo 8 coste (lombo 3 coste con testa del filetto + costata senza colonna e senza copertina) di bovino Scozia Aberdeen Angus IGP

Caledonia Crown

BV422 4,5 - 6 kg Costata 5 coste (senza colonna, senza copertina) di bovino Scozia Aberdeen Angus IGP Caledonia Crown BV424 14 - 16 kg Lombo 3 coste (con testa del filetto) di bovino Scozia Aberdeen Angus IGP Caledonia Crown BV414 7 - 9 kg T-Bone O coste di bovino Scozia Aberdeen Angus IGP Caledonia Crown



#### SCOTTISH BEEF



BV433 5 - 6 kg Costata 5 coste (senza colonna, senza copertina) di bovino Scozia



**BV430** 2,5 - 3,5 kg Cuore di costata (Rib Eye) di bovino Scozia



BV410 2,2 - 2,8 kg Filetto senza cordone di bovino Scozia



**BV420** 5,5 - 6,5 kg Controfiletto di bovino Scozia



#### JAPANESE BEEF

#### KAGOSHIMA & HOKKAIDO WAGYU







BV730 4,5 - 6 kg Filetto di bovino Wagyu A5 Japan Kagoshima

**BV747** 4,5 - 5,5 kg Filetto di bovino Wagyu A3/A4 Japan Kagoshima BV750 4,5 - 6 kg Filetto di bovino Wagyu A5 Japan Hokkaido

**BV755** 4,5 - 6 kg Filetto di bovino Wagyu A4 Japan Hokkaido



BV734 2,5 - 3,5 kg Entrecôte di bovino Wagyu A5 Japan Kagoshima

**BV743** 2 - 3 kg Entrecôte di bovino Wagyu A3/A4 Japan Kagoshima **BV751** 2,5 - 4 kg Entrecôte di bovino Wagyu A5 Japan Hokkaido

**BV756** 2,5 - 4 kg Entrecôte di bovino Wagyu A4 Japan Hokkaido



**BV732** 3 - 4,5 kg Controfiletto di bovino Wagyu A5 Japan Kagoshima

**BV745** 3 - 4,5 kg Controfiletto di bovino Wagyu A3/A4 Japan Kagoshima BV7523-4,5 kg Controfiletto di bovino Wagyu A5 Japan Hokkaido

BV757 3 - 4,5 kg Controfiletto di bovino Wagyu A4 Japan Hokkaido



**BV736** 1,7 - 2,2 kg Top entrecôte (Copertina Rib Eye) di bovino Wagyu A5 Japan Kagoshima

**BV749** 1,5 - 2 kg Top entrecôte (Copertina Rib Eye) di bovino Wagyu A3/A4 Japan Kagoshima BV753 1,7 - 2,2 kg Top entrecôte (Copertina Rib Eye) di bovino Wagyu A5 Japan Hokkaido

BV758 1,5 - 2 kg Top entrecôte (Copertina Rib Eye) di bovino Wagyu A4 Japan Hokkaido



# SPANISH WAGYUBEEF





BV722 7 - 9 kg Tomahawk 7 coste di bovino Wagyu Spagna



BV704 3,5 - 4 kg Scamone a cuore di bovino Wagyu Spagna



BV705 3 - 4 kg Codone (Picanha) di bovino Wagyu Spagna



BV706 2,5 - 4 kg Ala di bovino Wagyu Spagna



**BV712** 1,5 - 2,25 kg Bavetta (Flap Meat) di bovino Wagyu Spagna



BV714 800 - 1200 g Fianchetto (Flank Steak) di bovino Wagyu Spagna



BV708 3 - 4 kg Copertina di spalla (cappello da prete) di bovino Wagyu Spagna



BV700 2,5 - 3,5 kg Filetto di bovino Wagyu Spagna



BV701 2,5 - 3,5 kg Reale disossato (Chuck Roll) di bovino Wagyu Spagna



BV7027-9kg Cuore di costata (Rib Eye) di bovino Wagyu Spagna



#### CANADIAN BEEF

**HERITAGE ANGUS** 



BV592 9 - 11 Kg T-bone 1 costa di bovino Canada Heritage Angus



BV593 6,5 - 8 kg Tomahawk 7 coste di bovino Canada Heritage Angus



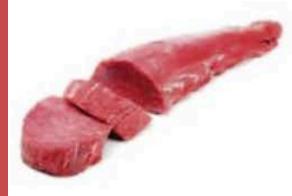
BV594 6,5 - 8 kg Costata 7 coste (senza colonna, senza copertina) di bovino Canada Heritage Angus



BV580 4,5 - 6 kg Controfiletto di bovino Canada Heritage Angus



BV588 4,5 - 5,5 kg Cuore di costata (Rib Eye) di bovino Canada Heritage Angus



BV589 2,5 kg ca. Filetto senza cordone di bovino Canada Heritage Angus



BV584 3 kg ca. Scamone a cuore di bovino Canada Heritage Angus



BV587 2 - 2,5 kg Codone (Picanha) di bovino Canada Heritage Angus



BV582 800 - 1200 g Cuore di Reale (Chuck Flap) di bovino Canada Heritage Angus



BV583 1,5 - 2 kg Bavetta (Flap Meat) di bovino Canada Heritage Angus



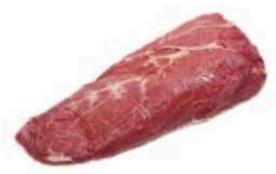
BV585 900 - 1100 g Fianchetto (Flank Steak) di bovino Canada Heritage Angus



BV596 1,2 - 1,4 kg Spuntatura di petto con osso (short ribs) di bovino Canada Heritage Angus



BV581 4 - 5 kg Petto senza osso (Brisket) di bovino Canada Heritage Angus



BV586 2,5 kg ca. Copertina di spalla (cappello da prete) di bovino Canada Heritage Angus



BV597 600 - 800 g Aletta di spalla per tagliata (Flat Iron Steak) di bovino Canada Heritage Angus



## ARGENTINIAN BEEF

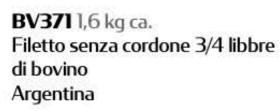


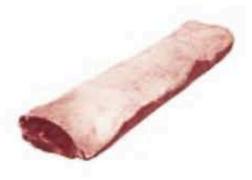
GRASS FEI

**BV373** 2 - 2,5 kg Cuore di costata (Rib Eye) di bovino Argentina



**BV370** 2 kg ca. Filetto senza cordone 4/5 libbre di bovino Argentina





**BV372** 3,5 - 4,5 kg Controfiletto di bovino Argentina



#### ITALIAN BEEF

LA PIEMONTESE



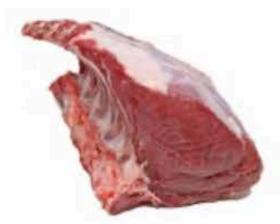
**BV181** 6 - 7 kg Cuore di costata (Rib Eye) La Piemontese



BV182 5 - 6 kg Controfiletto La Piemontese



**BV171** 3,5 - 4,5 kg Filetto con cordone La Piemontese



BV179 7 - 9 kg Costata 5 coste (senza colonna, senza copertina) La Piemontese



**BV161** 1,8 - 2,2 kg Tomahawk porzionato La Piemontese



BV180 6 - 7 kg Scamone a cuore La Piemontese



**BV164**3-4kg Reale La Piemontese



BV154 4 - 5 kg Punta di petto senza osso La Piemontese



BV153 7 - 9 kg Noce La Piemontese



**BV176** 600 - 700 g Diaframma La Piemontese



BV177 1,3 - 1,6 kg Bavetta (Flap Meat) La Piemontese

#### ITALIAN BEEF



BV247 3,5 - 4,5 kg Cuore di costata (Rib Eye) di bovino adulto



BV225 5 - 6 kg Controfiletto di bovino adulto



**BV214** 2,5 - 3 kg Filetto con cordone di bovino adulto



**BV244** 1,6 - 1,8 kg Lingua salmistrata (da cuocere) di vitellone



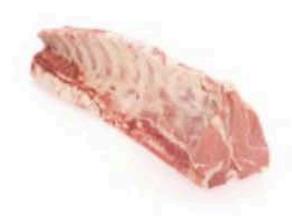


VI070 1,5 kg ca. Filetto con cordone di vitellone 8 - 12 mesi



VIO65 5 kg ca. Controfiletto di vitellone 8 - 12 mesi

#### ITALIAN VEAL



VIOO2 8 - 12 kg Lombo 8 coste di vitello nazionale



VIO45 1,5 - 2,5 kg Frenched Rack 5 coste di vitello nazionale



VIO39 4 - 6 kg Controfiletto di vitello nazionale



VIO37 1,2 - 1,5 kg Filetto con cordone di vitello nazionale



**VIOO1** 500 - 600 g Teste di filetto di vitello nazionale



VIO54 2 - 2,5 kg Scamone a cuore di vitello nazionale



VIO53 1 kg ca. Girello di vitello nazionale



VIIIO 200 g ca. Guanciale di vitello nazionale ZCVIII2 200 g ca.

**ZCVII12** 200 g ca. Guanciale di vitello nazionale (gelo)



VIO143-4 kg Punta di petto senz'osso di vitello nazionale



**ZCVI043** 150 - 250 g Ossa tranciate di stinco di vitello nazionale (gelo)



### DUTCH VEAL





VIOO5 8 - 12 kg Lombo 8 coste di vitello Frisian



VIO26 2 - 2,5 kg Frenched Rack 6 coste di vitello Frisian



VIO15 3 - 3,5 kg Costoletta scalzata 6 coste di vitello Frisian



VIOO6 4 - 5 kg Controfiletto di vitello Frisian



VIO23 1 kg ca. Filetto con cordone di vitello Frisian



VIO33 2 - 2,5 kg Scamone a cuore di vitello Frisian



VIOO8 4,5 - 5,5 kg Fesa di vitello Frisian



VIOO9 2,5 - 3,5 kg Noce di vitello Frisian



VIO16 1 kg Girello di vitello Frisian



VIO46 100 - 150 g Anchetta (Spider Steak) di vitello Frisian



VIO11 0,8 - 1,2 kg Copertina di spalla (cappello da prete) di vitello Frisian



VIO38 800 g ca. Fusello di vitello Frisian



VIOO7 2 kg ca. Stinco posteriore (spuntato) di vitello Frisian



ZCVI020 220 - 280 g cad. Ossobuco di vitello (gelo) Frisian



#### DUTCH VEAL

#### FIFTH QUARTER



VIIO5 200 g ca. Guanciale di vitello Frisian

**ZCVI108** 200 g ca. Guanciale di vitello (gelo) Frisian



ZCVI127 500 - 600 g Cervella di vitello (gelo) Frisian



**ZCVI103** 2 kg ca.
Testina arrotolata con lingua di vitello (gelo)
Frisian



VII35 0,8 - 1 kg Lingua di vitello Frisian



VIIO2 1,2 kg ca. Animelle di gola Frisian



VI106 1-1,2 kg Animelle di cuore Frisian



VI125 4 - 5 kg Fegato di vitello Frisian



VIIO7 600 - 800 g Cuore di vitello Frisian



VII31 1 kg ca. Rognone di vitello con grasso Frisian



VI136 600 - 800 g Coda di vitello Frisian

#### READY FOR USE



**BV155** 200 g ca. Cubo per tagliata La Piemontese



**BV156** 150 g ca. Polpa intera per tartare La Piemontese



**BV163** 150 g ca. Trita sceltissima La Piemontese

**BV169** 3 kg ca. Trita sceltissima La Piemontese



**BV162** 100 g ca. Fettine di carpaccio La Piemontese



**BV159** 5 kg ca. Mix bollito di bovino La Piemontese



**BV172** 1,5 - 2 kg Girello pronto taglio La Piemontese

#### READY FOR USE





**BV175** 200 g ca. Hamburger La Piemontese



BV158 160 g ca. Hamburger La Piemontese BV165 160 g ca. Hamburger (20 pz.) La Piemontese



**BV174** 35 g ca. Mini hamburger La Piemontese



**BV145** 150 - 170 g Hamburger di bovino di razza Chianina



**BV148** 40 g ca. Mini hamburger di bovino di razza Chianina



**BV721** 120 g ca. Hamburger di bovino Wagyu Spagna



**BV718** 30 - 35 g Mini hamburger di bovino Wagyu Spagna



**ZCBV653** 200 g ca. Hamburger dry aged di Vaca Gallega (gelo)

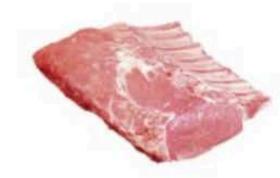
## SELECTED AMERICAN BUFFALO MEAT





### TRUE AMERICAN BUFFALO





BV615 7 - 8 kg Costata 5 coste (senza colonna, senza copertina) di bisonte



**BV610** 3,5 - 5 kg Cuore di costata (Rib Eye) di bisonte



BV620 2 - 2,5 kg Controfiletto di bisonte



BV630 2 - 3 kg Scamone a cuore di bisonte



BV622 1,3 - 1,6 kg Codone (Picanha) di bisonte



**BV612** 1 - 1,5 kg Bavetta (Flap Meat) di bisonte



**BV618** 700 - 900 g Cuore di Reale (Chuck Flap) di bisonte

## SELECTED PORK AND PIGLET MEAT





### FILIERA GERTIFICATA PORK



VI325 6 - 8 kg Carrè taglio Bologna di suino nazionale



VI322 4 - 5 kg Lonza di suino nazionale



VI314 450 - 600 g **Filetto** di suino nazionale



VI326 1 kg ca. Costine taglio St. Louis squadrate di suino nazionale



VI335 1,5 kg ca. Costine del lombo taglio Baby Back di suino nazionale



VI323 4 kg ca. Pancia squadrata con cotenna di suino nazionale



VI327 7 - 10 kg Prosciutto fresco senza osso (coscia intera disossata) di suino nazionale



VI328 6-7 kg Spalla senza osso e senza cotenna di suino nazionale



**VI320** 700 g ca. Stinco di suino nazionale



**VI313** 500 g ca. Rete di suino nazionale





## SPANISH PORK





**ZCVI355** 2,3 - 2,7 kg Frenched Rack 11 coste di suino Iberico cebo de campo (gelo)



**ZCVI345** 250 g ca. Pluma/Ala di suino Iberico cebo de campo (gelo)



**ZCVI349** 650 g ca. Costine di suino Iberico cebo de campo (gelo)



**ZCVI363** 70 - 100 g Lagrima/carne intercostale di suino Iberico cebo de campo (gelo)



**ZCVI367** 180 - 240 g Palomita/Rib eye di suino Iberico cebo de campo (gelo)

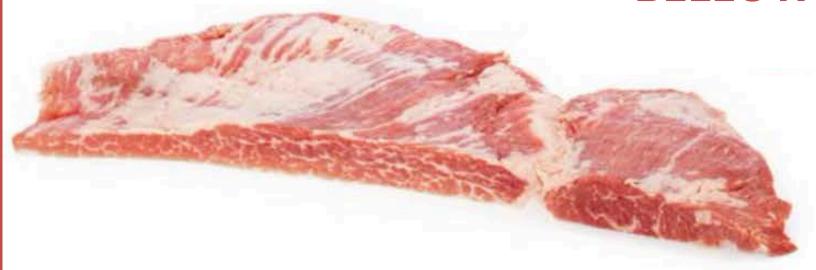


**ZCVI368** 200 - 300 g Tapilla/aletta di suino Iberico cebo de campo (gelo)



## SPANISH PORK

**BELLOTA - CINCO JOTAS** 





**ZCVI402** 300 g ca. Filetto di suino Iberico bellota 5J (gelo) Cinco Jotas



**ZCVI400** 250 g ca. Pluma/Ala di suino Iberico bellota 5J (gelo) Cinco Jotas



ZCVI407 600 - 700 g Presa/Coppa di suino Iberico bellota 5J (gelo) Cinco Jotas



#### SPANISH PORK

#### **BELLOTA - CASALBA**



ZCVI343 600 - 700 g Presa/Coppa di suino Iberico bellota (gelo) Casalba



ZCVI357 600 - 800 g Morillo de Aguja/capocollo di suino Iberico bellota (gelo) Casalba



ZCVI362 200 - 300 g Tapilla/aletta di suino Iberico bellota (gelo) Casalba



**ZCVI341** 500 g ca. Segreto di suino Iberico bellota (gelo) Casalba



**ZCVI340** 250 g ca. Filetto di suino Iberico bellota (gelo) Casalba



**ZCVI342** 250 g ca. Pluma/Ala di suino Iberico bellota (gelo) Casalba



ZCVI361 150 - 200 g Lagarto/bavetta di suino Iberico bellota (gelo) Casalba



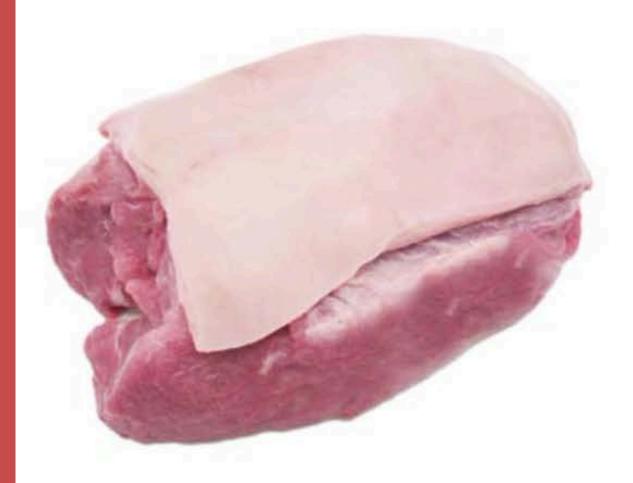
ZCVI360 70 - 100 g Lagrima/carne intercostale di suino Iberico bellota (gelo) Casalba



ZCVI353 600 - 700 g Ventresca di suino Iberico bellota (gelo) Casalba



ZCVI344 150 - 200 g Guancia di suino Iberico bellota (gelo) Casalba



## SPANISH PIGLET



VI317 2,5 - 3 kg Sella di maialino da latte



VI309 1,5 kg ca. Carrè 10 coste scalzato con lombatina di maialino da latte



VI336 1,5 - 2,2 kg Lonzetta senz'osso di maialino da latte



VI304 1,2 kg ca. Pancia senz'osso stesa di maialino da latte VI308 1,4 kg ca.

Pancia con osso stesa di maialino da latte



VI318 1 - 1,5 kg Coppa con cotenna di maialino da latte



VI316 2 - 3 kg Cosciotto con osso di maialino da latte

VI307 2 kg ca. Cosciotto senza osso di maialino da latte



VI337 1,2 kg ca. Culatta senz'osso di maialino da latte



VI321 1,2 - 1,8 kg Spalla con osso di maialino da latte

VI319 1 kg ca. Spalla senza osso di maialino da latte



VI315 400 - 450 g Stinco posteriore di maialino da latte



VI329 40 - 50 g Guancia di maialino da latte

# SPANISH PIGLET COCHINILLO



VI311 4 - 5 kg Maialino da latte intero Cochinillo

VI310 8 - 10 kg Maialino da latte intero Cochinillo VI312 6,5 - 8 kg Maialino da latte disossato Cochinillo



VI300 3,2 kg ca. Sella di Cochinillo



VI302 1 kg ca. Coppa con cotenna di Cochinillo



VI301 2,5 - 2,8 kg Cosciotto con osso di Cochinillo



VI303 450 - 550 g Stinco posteriore di Cochinillo

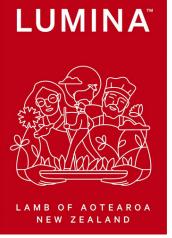
## LUMINA THE NEW FRONTIER OF LAMB

New Zealand is famous for its pristine green spaces, lush pastures and perfect timing of the seasons.

Here, a group of careful agronomists and meticulous breeders have initiated an unprecedented project: the search for the "Perfect Breed." Thus was born the **Lumina** lamb, the result of years of research on the DNA of different breeds until the ideal breed was obtained for breeding in the southernmost and coldest parts of the wonderful island that is New Zealand.

Lumina lamb differs from any other lamb in several peculiarities: from the diet, based on wild chicory, to the breeding area, which is very cold and therefore favors firm meat, to the three-week bone-in maturation, which gives meat with very little water content and brings out all the scents of free-range grazing. Lumina is a marbled lamb, rich in polyunsaturated fats and Omega 3.







ZCOV250 750 - 850 g Frenched Rack 8 coste con copertina di agnello Nuova Zelanda (gelo)

Lumina



**ZCOV251** 300 - 350 g Controfiletto con copertina di agnello Nuova Zelanda

(gelo) Lumina

Lumina



ZCOV252 1 - 1,2 kg Spalla di agnello Nuova Zelanda (gelo) Lumina



ZCOV253 400 - 450 g Scamone con copertina di agnello Nuova Zelanda (gelo)



### NEW ZEALAND LAMB





ZCOV211 2 kg ca. Carrè di agnello 8 coste + lombata Nuova Zelanda (gelo)



OV210 400-500 g Carrè 8 coste scalzato di agnello Nuova Zelanda ZCOV222 500 - 600 g

Carrè 8 coste scalzato di agnello Nuova Zelanda (gelo)



**OV229** 350 - 450 g Frenched Rack 8 coste di agnello Nuova Zelanda



OV205 160 - 250 g Controfiletto di agnello Nuova Zelanda



ZCOV2042-2,5 kg Cosciotto di agnello Nuova Zelanda (gelo)



ZCOV207 400 - 500 g Stinco posteriore di agnello Nuova Zelanda (gelo)



ZCOV200 20 - 40 g Animelle di agnello Nuova Zelanda (gelo)

# SELECTED LAMB, KID & HORSE MEAT FROM THE WORLD







# CERTIFIED WALES LAMB



**OV131** 500 - 550 g Frenched Rack 8 coste con copertina di agnello Galles IGP

**ZCOV136** 500 - 550 g Frenched Rack 8 coste con copertina di agnello Galles IGP (gelo)



OVI32 200 g ca. Controfiletto senza copertina di agnello Galles IGP



**OV133** 2 kg ca. Spalla con osso di agnello Galles IGP



**OVI34** 450 g ca. Pancia senza osso di agnello Galles IGP





# CERTIFIED FRENCH LAMB



**OV301** 6 - 7 kg Agnello da latte intero



**OVO06** 1,8 - 2,4 kg Sella 10 coste con lombatina di agnello da latte dei Pirenei



**OVOO8** 1 kg ca. Cosciotto di agnello da latte dei Pirenei



**OVOO3** 700 g ca. Spalla di agnello da latte dei Pirenei



#### IRISH LAMB





OV106 3 - 4 kg Sella 8 coste con lombatina di agnello Irlanda Nature's Meadow



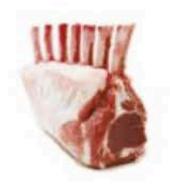
OV105 1,5 - 2,5 kg Sella 8 coste di agnello Irlanda Nature's Meadow



OV109 1-1,5 kg Lombatina di agnello Irlanda Nature's Meadow



OVOO4 1 - 1,4 kg Carrè 8 coste taglio Francia di agnello Irlanda Nature's Meadow



ZCOVI14 650 - 750 g Frenched Rack 8 coste con copertina di agnello Irlanda (gelo) Nature's Meadow



OVIIO 600 - 700 g Rack di spalla (Saratoga cut) di agnello Irlanda Nature's Meadow



OVIII 350 - 400 g Scamone con copertina di agnello Irlanda Nature's Meadow



OVII3 1,5 - 2 kg Spalla taglio rotondo di agnello Irlanda Nature's Meadow



OV108 550 - 700 g Pancia senz'osso di agnello Irlanda Nature's Meadow



**OV107** 2 - 2,5 kg Cosciotto di agnello Irlanda Nature's Meadow



OVII5 450 g ca. Stinco posteriore di agnello Irlanda Nature's Meadow

### FRENCH KID





**OV319** 4 - 6 kg Capretto da latte senza testa Francia



### HORSE MEAT



**EQ003** 2 - 2,5 kg Filetto con cordone di equino



**EQ002** 5 - 7 kg Controfiletto di equino



**EQ004** 3 - 4 kg Polpa di coscia di equino

#### FOIE GRAS FRESH, FROZEN AND PRESERVED

Rougié is one of France's leading foie gras producers, positioned in the heart of Perigord in Sarlat. Rougié has always combined tradition and innovation to offer the best duck and goose foie gras. With the continuous refinement of processing methods and recipes, it has become the brand of choice for gourmets around the world.



It is in Rougié's 100-year tradition to process foie gras with the utmost care, according to methods designed to preserve flavor and ensure maximum food safety.

At Rougié, flavor and quality come together to achieve excellence in taste.



## FOIE GRAS FRESH & FROZEN





**AN008** 530 g ca. Fegato grasso di anatra extra Rougié



**ZCAN033** 500 g ca. Fegato grasso di anatra intero (gelo) Rougié



ZCANO27 500 g ca. Fegato grasso di anatra mondato (gelo) Rougié



**ZCAN034** 500 g ca. Fegato grasso di anatra mondato (gelo) Rougié



ZCANO32 4 kg Fegato grasso di anatra mondato (gelo) Rougié



**ZCANO31** 25 - 40 g Mini scaloppa di fegato grasso di anatra (gelo) Rougié

ZCAN022 40 - 60 g Scaloppa di fegato grasso di anatra (gelo) Rougié

ZCAN035 60 - 80 g Scaloppa di fegato grasso di anatra Prestige (gelo) Rougié

**ZCAN030** 60 - 80 g Scaloppa di fegato grasso di anatra Grand Chef (gelo) Rougié



ZCAN026 40 - 60 g Scaloppa di fegato grasso di anatra "premarcata" (gelo) Rougié



ZCANO24 2 - 3 g Bloc di fegato grasso di anatra in dadini (gelo) Rougié



ZCAN025 7 - 12 g Pepite di fegato grasso di anatra (gelo) Rougié

### GOOSE AND DUCK FOIE GRAS & TERRINES







PT127 450 g Torchon di fegato grasso d'oca intero Rougié

PT076 300 g Torchon di fegato grasso d'oca intero Rougié



PT075 300 g Torchon di fegato grasso d'anatra intero (disponibilità set-dic) Rougié



PTIO4 40 g Fegato grasso d'anatra intero in vasetto di vetro Rougié



PT096 180 g Terrina di fegato grasso d'oca intero Rougié



PT090 180 g Terrina di fegato grasso d'anatra intero Rougié



**PT092** 180 g Terrina di fegato grasso d'anatra intero pepe e Champagne Rougié

PT043 500 g Terrina di fegato grasso d'anatra intero pepe e Champagne Rougié



PT094 180 g Terrina di fegato grasso d'anatra intero ai fichi Rougié

PT029 500 g Terrina di fegato grasso d'anatra intero ai fichi Rougié



PT091 500 g Terrina di fegato grasso d'anatra intero e Yuzu Rougié



PT098 180 g Assortimento 12 terrine di fegato grasso Rougié



PT020 500 g Terrina spalmabile di fegato grasso d'anatra e carne Rougié



PTO21 1 kg Terrina di carne d'anatra all'arancia Rougié



PT019 1 kg Terrina di carne d'oca alla senape rustica Rougié



PT014 1 kg Terrina di fagiano ai funghi cantarelli Rougié



PT012 1 kg Terrina di piccione e fegato grasso d'anatra Rougié



PT022 1 kg Terrina di fegatelli Rougié



**PT052** 1 kg Terrina di verdure Rougié



PT093 180 g Bloc di fegato grasso d'oca con tartufo Rougié

PT038 180 g Bloc di fegato grasso d'oca con pezzi Rougié



PT061 180 g Bloc di fegato grasso d'anatra con pezzi Rougié



PT031 500 g Bloc di fegato grasso d'anatra con pezzi Rougié



PT015 40 g x 2 Bloc di fegato grasso d'oca "Allegro" Rougié



PT016 40 g x 2 Bloc di fegato grasso d'anatra "Allegro" Rougié



PT046 40 g Monoporzione di bloc di fegato grasso d'oca Rougié

PT047 40 g Monoporzione di bloc di fegato grasso d'anatra Rougié



**AN051** 700 g Grasso fuso raffinato d'anatra Rougié



**OCO10** 700 g Grasso fuso raffinato d'oca Rougié



OCO11 vasetto da 320 g Grasso d'oca in vasetto Rougié



**PT005** 320 g Paté di fegato grasso d'oca Rougié



PT057 500 g Ganache di fegato grasso d'anatra (50% di foie gras) Rougié



**PT024** 1,2 kg Mousse di fegato grasso d'oca Rougié

**PTO42** 1,2 kg Mousse di fegato grasso d'anatra Rougié

#### PRESERVED GOOSE AND DUCK FOIE GRAS







PT100 180 g Fegato grasso d'anatra intero allo Champagne rosè e pepe di Sarawak (disponibilità set -dic) Rougié



PT010 200 g Fegato grasso d'anatra intero pepe e Champagne (disponibilità set-dic) Rougié



**PT079** 145 g Bloc di fegato grasso d'oca al Sauternes Rougié



PT001 145 g Bloc di fegato grasso d'anatra e Champagne (disponibilità set-dic) Rougié



**PT054** 180 g Bloc di fegato grasso d'oca Rougié



**PT055** 180 g Bloc di fegato grasso d'anatra Rougié



**PT003** 75 g Bloc di fegato grasso d'oca Rougié



**PT006** 75 g Bloc di fegato grasso d'oca tartufato Rougié



**PT007** 210 g Bloc di fegato grasso d'oca Rougié



PT056 40 g x 2 "Duo" bloc di fegato grasso d'oca e d'anatra Rougié

# SELECTED WILD & FARMED GAME FROM THE WORLD





#### FARMED DEER

#### NEW ZEALAND



**SE008** 7 kg ca. Sella di cervo allevato Nuova Zelanda



SE005 1-1,5 kg Frenched Rack 10 coste di cervo allevato Nuova Zelanda

ZCSE051 1 - 1,5 kg Frenched Rack 10 coste di cervo allevato Nuova Zelanda (gelo)



**SE023** 500 - 700 g

Controfiletto di cervo allevato Nuova Zelanda



Controfiletto di cervo allevato Nuova Zelanda (gelo)

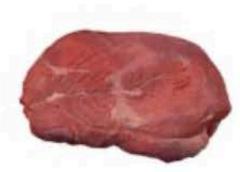


**SE046** 400 - 500 g

Filetto di cervo allevato Nuova Zelanda



**SE007** 4 - 5 kg Coscia disossata in 4 tagli anatomici di cervo allevato Nuova Zelanda



**SE010** 2,5 - 3 kg Spalla disossata di cervo allevato Nuova Zelanda

# WILD DEER HUNGARY



**SE115** 5 - 8 kg Sella tagliata a metà di cervo cacciato Ungheria



**SE133** 2 - 3 kg Filetto e controfiletto di cervo cacciato Ungheria



**SE114** 1 - 1,5 kg Costine di cervo cacciato Ungheria



**SE009** 8 kg ca. Coscia con osso di cervo cacciato Ungheria



**SE129** 6 - 8 kg Coscia disossata in 4 tagli anatomici di cervo cacciato Ungheria



**SE119** 4 - 5 kg Spalla disossata di cervo cacciato Ungheria



**SE110** 15 - 30 g Bocconcini di cervo cacciato Ungheria



ZCSE111 150 g Hamburger di cervo cacciato Ungheria (gelo)



### WILD ROE-DER

#### HUNGARY



**SE001** 1,8 - 2,2 kg Sella di capriolo cacciato Ungheria



**SE036** 500 - 600 g Controfiletto di capriolo cacciato Ungheria



**SE002** 2,2 - 2,5 kg Coscia di capriolo cacciato Ungheria



**SE035** 1,6 - 1,8 kg Coscia disossata in 4 tagli anatomici di capriolo cacciato Ungheria



SE003 700 - 800 g Spalla disossata di capriolo cacciato Ungheria

### WILD BOAR

#### **SPAIN**



SE076 4 - 7 kg Sella di cinghiale cacciato Spagna



**SE073** 1 - 1,5 kg Frenched Rack 10 coste di cinghiale cacciato Spagna



SE074 800 - 1200 g Costine di cinghiale cacciato Spagna



**SE071** 2,5 - 4,5 kg Coscia disossata di cinghiale cacciato Spagna



**SE077** 2,5 - 4,5 kg Coscia disossata in 4 tagli anatomici di cinghiale cacciato Spagna



SE072 2,5 - 4 kg Spalla disossata di cinghiale cacciato Spagna



SE070 2,8 - 4 kg Sella di Marcassin (cinghialetto) cacciato Spagna



SE075 2 - 3 kg Coscia disossata in 4 tagli anatomici di Marcassin (cinghialetto) cacciato Spagna



ZCSE078 70 - 130 g Guanciale di cinghiale cacciato Spagna (gelo)





ZCSE221 600 - 700 g Germano senza testa (gelo)

#### **UNITED KINGDOM**



ZCSE207 230 - 300 g Colombaccio senza testa (gelo)



ZCSE203 250 - 350 g Pernice rossa senza testa (gelo)



ZCSE226 900 - 1200 g Fagiano senza testa (gelo)



ZCSE229 120 - 150 g Suprema di fagiano (gelo)



**ZCSE247** 1,8 - 2,2 kg Sella di capriolo cacciato (gelo)



ZCSE241 1,8 - 2,5 kg Lepre senza testa (gelo)



ZCSE242 600 - 700 g Sella di lepre (gelo)



**ZCSE245** 300 - 400 g Coscia di lepre (gelo)



**ZCSE244** 150 - 200 g Spalla di lepre (gelo)



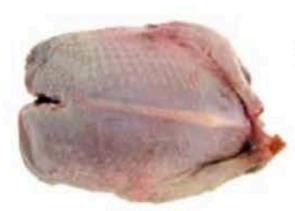
ZCSE243 700 - 900 g Coniglio selvatico senza testa (gelo)



## SMALL GAME WILD AND FARMED



**SE237** 250 - 350 g Pernice rossa senza testa



**SE238** 250 - 350 g Colombaccio senza testa



**SE239** 400 - 600 g Germano senza testa



**SE240** 700 - 1000 g Fagiano senza testa



**SE016** 1 - 1,3 kg Fagiano spiumato d'allevamento (disponibilità set-gen)



**ZCSE017** 100 - 130 g Petto di fagiano senza pelle e osso, cacciato (gelo)



**ZCSE053** 110 - 130 g Petto di fagiano con pelle (gelo)



**SE249** 180 - 200 g Suprema di fagiano



**SE048** 800 - 1000 g Germano reale a busto d'allevamento



**SE018** 450 g ca. Pernice rossa d'allevamento (disponibilità set-gen)



ZCSE028 2 kg ca. Lepre intera eviscerata senza pelle (gelo)



ZCSE026 700 - 800 g Sella di lepre (gelo)



**SE248** 800 - 1000 g Coniglio selvatico senza testa



#### FOOD EXCELLENCE PROVIDER

www.er-excellence.supplies info@er-excellence.supplies

Ph.: +39 338 49 64 704 - +39 389 04 34 487 - +39 081 66 46 14