



Allevatori da sempre secondo natura



Scegliere Fattoria Fontetto

L'eccellenza della carne di
bovino italiana.

La società agricola Fattoria Fontetto è un'azienda integrata che opera dalla fine degli anni '70 nei settori dell'allevamento, della macellazione, della lavorazione e distribuzione della carne.

Oggi, i fratelli Domenico e Gian Piero Chiari, rinnovano la tradizione e la passione familiare: l'eccellenza della carne di bovino italiana garantita dall'allevamento alla tavola.

I nostri bovini nascono e crescono nel rispetto di tutte le fasi biologiche della vita, per produrre una carne sana e ricca di proteine nobili, vitamine e grassi per aiutare le persone ad avere una salute migliore e un'alimentazione sana ed equilibrata.

L'azienda si posiziona nel segmento medio - alto del mercato di riferimento.

Il posteriore

Il quarto posteriore di un bovino corrisponde alla coscia e si tratta di carne molto magra adatta al consumo cruda o per cotture veloci. Sono tagli pregiati destinati per la maggior parte a diventare le classiche fettine.



NOCE

Deve il nome alla sua caratteristica forma ovoidale, a “palla”. Costituito dai muscoli centrali della coscia, si sviluppa intorno al femore. È un taglio di grandi dimensioni, di prima qualità e molto magro, quindi tenerissimo.

Consigli di utilizzo e cottura

Adatto per fettine di ogni genere, scaloppine, arrostiti, roast beef, preparazioni per cotture alla griglia, in padella o al forno, o per la classica battuta al coltello.



SOTTOFESA

Di primissima categoria, occupa la regione esterna posteriore della coscia, è un taglio pregiato di grandi dimensioni e riconoscibile per la forma trapezoidale. Carne fibrosa e molto saporita.

Consigli di utilizzo e cottura

Utilizzato soprattutto per roast beef all'inglese, bresaola o carne affumicata, si adatta molto bene anche nelle preparazioni per arrostiti, pizzaiola, fettine e bistecche.



PICANHA

Si tratta di un taglio di circa 1,5 kg. Di forma triangolare, sul lato esterno è presente un caratteristico strato di grasso spesso 1 cm.

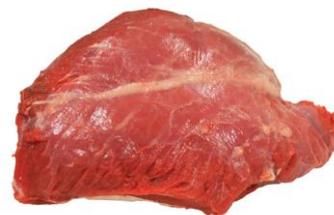
Consigli di utilizzo e cottura

Ottima per la preparazione di brasati, bolliti, roast beef, scaloppine e tagliate.



Bistecca
ai ferri

Lo scamone è un taglio ideale per bistecche ai ferri o alla griglia. Togliete dal frigo la carne almeno mezz'ora prima di cuocerla. Massaggiate su ambo i lati con un filo di olio extravergine di oliva e strofinatela con del rosmarino. Ponetela sulla bistecchiera o sulla griglia ben calda e cuocetela 2-3 minuti per lato girandola una sola volta. Salate e pepate dopo la cottura, ma ponetela al caldo per un minuto prima di consumarla.



SCAMONE

Lo scamone è una parte della coscia, più precisamente il gluteo, ed è costituito da grosse masse muscolari della regione dorso-lombare tra l'anca e il lombo. Si presta a sostituire anche tagli più pregiati.

Consigli di utilizzo e cottura

È ottimo per arrostiti, bistecche ai ferri o le classiche tagliate. Utilizzando le sue parti più grasse, va bene per stufati e stracotti.



GIRELLO

Il girello è un taglio di prima categoria, fa parte di quei tagli magri e pregiati situati posteriormente alla lombata.

Consigli di utilizzo e cottura

Utilizzato per carpacci di carne cruda, è richiestissimo soprattutto per la classica preparazione del vitello tonnato.



FESA

È considerato un taglio nobile della coscia del bovino, formato dai grandi muscoli della parte superiore della coscia.

Consigli di utilizzo e cottura

Adatto per le classiche bistecche, fettine, scaloppine e cotolette.

Il lombo



LOMBO

È detta lombo tutta la parte corrispondente al dorso del bovino e può essere diviso in due tagli: lombata e costata. Sono tagli molto magri, teneri e pregiati.

Consigli di utilizzo e cottura

I tagli anatomici che si ricavano dal lombo sono perfetti per preparazioni crude con battute al coltello o per cotture veloci o alla griglia.



COSTATA

Parte muscolare del dorso che ricopre vertebre e costole. È uno dei migliori tagli del bovino ricavato dalla parte anteriore della lombata, quindi senza filetto.

Consigli di utilizzo e cottura

La costata è il taglio di carne che per eccellenza va cucinato alla griglia. Cinque minuti per parte su brace molto viva, darà grandi risultati.



FILETTO

È il taglio più pregiato, ricercato e costoso. Occupa la parte posteriore della lombata, è un muscolo che lavora pochissimo ed è quindi quasi totalmente privo di tessuto connettivo, a vantaggio di una grande tenerezza della carne.

Consigli di utilizzo e cottura

La carne di questo taglio è particolarmente tenera e succosa, adatta per medaglioni, bocconcini, bistecche da cucinare alla griglia ma anche cruda.



TOMAHAWK

Si tratta di uno speciale taglio di carne molto gustoso che si ottiene dal cube roll.

Consigli di utilizzo e cottura

Il lungo osso che viene cotto sulla griglia insieme al resto è ripulito dalla carne così da acquisire un aspetto gradito alla vista e fortemente scenico.



Velare d'olio il fondo di una padella, unire gli scalogni e farli cuocere molto lentamente con il coperchio. Salare, pepare, unire il brodo, il vino, l'aceto e cuocere ancora. In una gratella molto caldo cuocere le bistecche e salarle. Tagliare le bistecche a fette oblique eliminando l'osso. Accompagnare con la salsa allo scalogno, irrorare con un filo d'olio e servire con insalata o radicchio rosso.

Il lombo

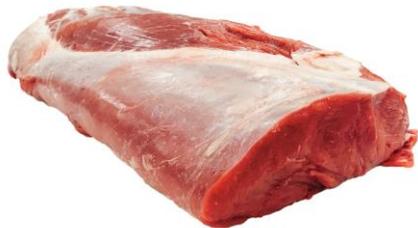


ENTRECOTE SIRLOIN

È un ottimo taglio che si ricava dal lombo disossato, conosciuto anche come “controfiletto”.

Consigli di utilizzo e cottura

La cottura più indicata è alla griglia.



ENTRECOTE RIB-EYE

Questo taglio di carne si ricava dalle prime vertebre lombari del bovino, tra collo e lombata.

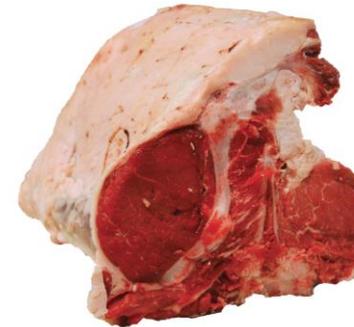
Consigli di utilizzo e cottura

È particolarmente indicato per la preparazione di roast-beef e bistecche alla griglia.



Bistecca
alla
fiorentina

Adagiare la bistecca sulla griglia, cuocerla 4-5 minuti per lato senza bucarla. Salare e pepare. Far riposare per 3 minuti la bistecca e condire con l'emulsione di olio e limone.



FIorentINA

La bistecca alla fiorentina è un taglio di carne bovino che, unito alla specifica preparazione, ne fa uno dei piatti più conosciuti della cucina Toscana. Si ricava dalla lombata, in corrispondenza delle vertebre lombari. Nel mezzo c'è l'osso con la forma di “T”, in inglese infatti è conosciuta come “T-bone steak”, con il filetto da una parte e il controfiletto dall'altra.

Consigli di utilizzo e cottura

Cottura rigorosamente alla brace o su griglia.

L'anteriore

Il quarto anteriore del bovino è formato da spalla, pancia, petto e collo. C'è grande presenza di tessuto connettivo, tendini, cartilagine, e c'è grande incidenza ossea e sono tutte parti destinate a cotture prolungate per preparare stufati, bolliti, brasati.



Brasato al Barolo

Marinare la carne almeno 6 ore in un trito di verdure (cipolla, carota, sedano), aromi (alloro, rosmarino, chiodi di garofano, pepe, aglio) e aggiungere il vino. Scolare la carne, passarla nella farina e rosolarla in un tegame con del burro. Aggiungere le verdure, sale, il vino della marinatura più del vino nuovo, coprire e cuocere a fuoco basso almeno 2 ore. Passare al setaccio il fondo di cottura e coprire le fette di carne.



PANCIA

È un taglio unico che comprende la regione dell'addome vero e proprio e, in parte, la regione del costato.

Consigli di utilizzo

L'utilizzo principale di questo taglio anatomico è per bolliti e arrosti.



CUBE ROLL

Va dalla prima alla quinta vertebra dorsale. Ha un'alta percentuale di tessuto connettivo, piccole porzioni di grasso e molte fasce muscolari, risulta friabile e gustosissima.

Consigli di utilizzo e cottura

Ha una grande marezatura tanto che è ottimo sia alla piastra che alla griglia.



PUNTA DI PETTO

La punta di petto è composta da due gruppi muscolari che formano appunto la parte anteriore del petto bovino. È un taglio di seconda categoria composto da una parte muscolare magra, e una parte rilevante di grasso visibile.

Consigli di utilizzo e cottura

L'utilizzo principale di questo taglio va alla preparazione di grandi bolliti, ma è anche ideale per ottimi brodi o macinato come base per ottenere sughi e ragù.



FESONE DI SPALLA

Questo taglio non ha nulla da invidiare alle parti posteriori.

Consigli di utilizzo e cottura

Una volta rifilato e tagliato nel senso della larghezza è ottimo per bistecche, scaloppine, pizzaiole e con i ritagli si possono fare ottime polpette, hamburger e ragù.

Contatti

Soc. Agr. Fattoria Fontetto s.s.

Via Uffogliano, 77 - 47863 Novafeltria (RN)

+39 0541 923907

info@fattoriafontetto.it

www.fattoriafontetto.it

Pierluigi Napoli

Export Department

+ 39 334 6308563

commerciale@fattoriafontetto.it