



GAR  MEATS

CARNE D'ECCELLENZA, DA GENERAZIONI



**RARE
QUALITY**
CAR & MEATS

L'AZIENDA	4
ALLEVAMENTI	10
MACELLO	12
LOGISTICA	15
LINEA SLOVERA	17
LINEA CROASA	21
SELEZIONI DAL MONDO	25
NORD AMERICA	28
SUD AMERICA	30
EUROPA	32
GIAPPONE E AUSTRALIA	34
CATALOGO HO.RE.CA.	36
CATALOGO MACELLERIE	62

GAR MEATS

LE ORIGINI DI GAR.MEATS.

Gar.Meats nasce da una **storia familiare lunga tre generazioni**: da Alfredo Garofalo ai figli, fino ai nipoti.

Un **percorso costruito nel tempo**, dedicato al commercio e alla macellazione del bestiame, che ha permesso all'azienda di sviluppare competenze solide in ogni fase produttiva.

Il nostro lavoro è garantire ai clienti una **carne sempre coerente con le loro esigenze**, servizio dopo servizio, con precisione, continuità e sicurezza operativa.

Non vendiamo carne "da catalogo".

Ogni scelta nasce da un confronto diretto: ascoltiamo il cliente, comprendiamo il suo modo di lavorare, il risultato che vuole ottenere e lo standard che desidera mantenere nel tempo.

Solo dopo **selezioniamo insieme la soluzione più adatta**.

L'esperienza con bracerie, ristoranti e macellerie ci ha insegnato una cosa: **non è il cliente che deve adattarsi alla carne, ma la carne che deve adattarsi al suo lavoro**.

Per questo Gar.Meats lavora ogni giorno per capire le esigenze di chi sceglie i nostri prodotti e offrire sempre la soluzione migliore.





UNA SELEZIONE COSTRUITA PER IL SERVIZIO

Chi lavora in cucina lo sa: una carne non costante crea problemi veri. Una settimana la lombata rende bene, quella dopo no.

A volte arriva troppo pesante, altre troppo leggera. Una volta è tagliata correttamente, quella dopo compromette resa, frollatura e servizio.

Il risultato è sempre lo stesso: tempo perso, margini ridotti, merce sprecata e meno serenità nel lavoro. **Per questo il nostro lavoro parte molto prima della consegna.**

Selezioniamo lombate adatte al servizio, con resa adeguata, colore corretto, fibra delicata, marezzatura coerente e nessun difetto evidente. La nostra selezione non si basa solo sulla razza, ma sulla qualità reale della merce e sul momento giusto della macellazione.

Ogni fornitura è tracciata e verificabile: razza, allevamento, alimentazione e dati presenti nelle schede di macellazione. In più, hai sempre un contatto diretto con chi la carne la sceglie davvero.



CONTINUITÀ, CONTROLLO E SERENITÀ OPERATIVA

Quando la carne non è costante, il problema non è solo tecnico: diventa operativo e mentale. Significa stress, tempo perso a gestire imprevisti evitabili e clienti che iniziano a notare differenze nel piatto.

Noi lavoriamo per evitare tutto questo. Chi collabora con Gar.Meats sa cosa arriva ogni settimana, sa cosa sta servendo e può raccontarlo al cliente con sicurezza e trasparenza.

Dal primo ordine si percepisce il nostro metodo: meno controllo sulla merce, più tempo per il servizio e maggiore tranquillità nel lavoro quotidiano.

In poche settimane il servizio diventa più stabile. Nel tempo si costruisce una continuità reale, fatta di standard chiari, condivisi e mantenuti.



UNA COLLABORAZIONE COSTRUITA PER FUNZIONARE

Proponiamo una fornitura continuativa, solo se è davvero utile al tuo servizio.
Nessun vincolo, nessuna formula imposta.

Include:

- selezione dedicata della merce
- carne tracciata e verificabile
- continuità reale
- consegne precise
- confronto diretto

Il prezzo è definito in base a razza, taglio e livello di selezione. **Si continua finché funziona per entrambi.** Lavoriamo con poche nuove bracerie alla volta per mantenere alto lo standard.

**RARE
QUALITY**

GAR 3 MEATS



ALLEVAMENTI



MACELLO



LA NOSTRA FILIERA VENETA

22 allevamenti distribuiti tra Venezia, Verona, Padova, Treviso e Rovigo.

Un **macello** di proprietà a Rosolina (RO). Una logistica integrata e controllata, senza passaggi superflui.

Significa:

Filiera corta → carne fresca

Tempi rapidi → zero stress per i capi

Tracciabilità e controllo totale →
carne di qualità assoluta

Nessun sovraccarico nei trasporti → rispetto del
benessere animale

**La qualità nasce da qui,
e arriva integra nel tuo banco.**

FILIERA CORTA E SOTTO CONTROLLO

Gli animali che lavoriamo provengono da allevamenti con cui collaboriamo da anni, tutti situati nelle vicinanze del nostro impianto di macellazione. Questo permette di **ridurre i tempi di trasporto**: gli animali non affrontano viaggi lunghi e non passano da diversi centri di raccolta prima di arrivare al macello. Meno ore di trasporto significa **meno stress per l'animale** e **condizioni migliori all'arrivo**.

Non acquistiamo capi casualmente sul mercato, ma lavoriamo con aziende che conosciamo e con cui esiste un rapporto consolidato nel tempo. Questo ci consente di avere **animali più omogenei tra loro**.

Prima della macellazione gli animali vivi vengono **osservati e selezionati** dai nostri addetti per verificare che siano adatti al tipo di lavorazione prevista.





Questo controllo permette di mantenere una linea più costante nel tempo. Per una macelleria significa ricevere una **carne più regolare da lavorare**, con meno differenze tra una consegna e l'altra.

IL VANTAGGIO DI UN MACELLO DI PROPRIETÀ

La macellazione avviene direttamente nel nostro impianto. Questo ci permette di **controllare ogni fase del processo**: dall'arrivo degli animali alla lavorazione delle carcasse fino al passaggio nelle celle di raffreddamento. Essere presenti in impianto durante le operazioni significa poter seguire il lavoro passo dopo passo e mantenere standard costanti.

La lavorazione delle mezzene viene adattata anche **in base alla destinazione della carne**. Ad esempio, per le macellerie si tende a realizzare una lavorazione più pulita e raffinata, che riduce gli scarti, cosa fondamentale per il macellaio.

Nel caso di carne destinata alla ristorazione, invece, la mezzena può essere lasciata più coperta in alcune zone, come la lombata, gradita sempre di più dai ristoratori attuali.

Il raffreddamento nelle prime ore è una fase molto delicata perché può influenzare consistenza, colore e comportamento della carne durante la maturazione. Gestendo direttamente questa fase possiamo mantenere **condizioni controllate e costanti**.

Inoltre, ogni animale viene registrato e seguito con tracciabilità completa e durante la macellazione sono presenti due veterinari che svolgono **controlli continui sui capi**.









CATENA DEL FREDDO GARANTITA

Anche la logistica è parte fondamentale del lavoro. La carne viene trasportata appesa, seguendo criteri che evitano sollecitazioni e permettono una **corretta circolazione dell'aria fredda** tra le carcasse. Questo sistema riduce il contatto tra le mezzene e aiuta a mantenere una **struttura più stabile della carne** durante il viaggio.

I nostri camion frigoriferi mantengono una **temperatura costante** per tutto il trasporto, evitando interruzioni della catena del freddo. Il controllo della temperatura è continuo, perché anche piccoli sbalzi possono influire

sulla qualità della carne. Durante il trasporto la carne viene inoltre coperta con garze sterili che la **proteggono da contaminazioni** e contatti indesiderati.

Le consegne vengono concordate con la macelleria, evitando organizzazioni improvvisate. Stabilire in anticipo tempi e giorni di consegna permette di far arrivare la merce **quando serve davvero** per il lavoro al banco. Questo rende la gestione più semplice e permette di programmare le lavorazioni con maggiore precisione.







GAR • MEATS
SLÖVERA



SELEZIONE PREMIUM DALLA SLOVENIA

SLOVERA è la nostra linea esclusiva di carne proveniente dalla Slovenia, ottenuta da scottone macellate tra i 23 e i 30 mesi, quando la carne sviluppa un **gusto più intenso e deciso**.

Gli animali sono allevati al pascolo, con metodo grass-fed, da piccoli allevatori locali che seguono pratiche tradizionali.

Il risultato è una carne naturale e robusta, con grasso giallo, struttura importante e consistenza riconoscibile. L'incrocio più frequente è tra Cika e Limousine, ma la nostra selezione non si ferma alla razza: scegliamo i capi migliori, macellati nel momento giusto.

SLOVERA è **pensata per chi cerca un prodotto genuino, distintivo e legato alla terra da cui proviene.**







CRASA
SALUMI
CARNI
E
PASTICCERIE

GAR • MEATS
CRASA

EU3
1733
36

GAR • MEATS
SELEZIONE
GAR • MEATS

Gar • Meats



IL CARATTERE DELLA CROAZIA

CROASA è la nostra linea di carne proveniente dalla Croazia, ottenuta da **bovini e scottone giovani**, selezionati e macellati solo quando raggiungono il loro miglior stato di salute.

Le razze più frequenti sono Simmental e Angus, ma lavoriamo anche Limousine, Charolaise e Hereford, in base alle esigenze dei clienti.

Abbiamo avviato una collaborazione con allevatori che producono direttamente mais e foraggi, **garantendo agli animali un'alimentazione naturale di alta qualità.**

Il risultato è una carne dolce, succosa e delicata, con generosa copertura di grasso bianco esterno e marezzatura interna evidente: ricca, tenera e di **grande impatto al palato.**





GAR  MEATS

SELEZIONI DAL MONDO



CANADA



DANIMARCA



OLANDA



SPAGNA



STATI UNITI



ARGENTINA



URUGUAY



POLONIA



GIAPPONE



AUSTRALIA



NORD AMERICA





CANADA

Il Canada offre un ambiente naturale ampio e incontaminato, con un clima favorevole all'allevamento bovino. Qui vengono allevate razze selezionate come Angus, Hereford, Charolais e Simmental, che garantiscono carni naturalmente marmorizzate e con una struttura equilibrata. Gli standard di controllo e tracciabilità sono molto elevati e assicurano prodotti sicuri e costanti nel tempo. Il risultato è una carne tenera, sana e affidabile, apprezzata per la sua qualità e per la regolarità delle caratteristiche organolettiche.

STATI UNITI (NEBRASKA)

Nel cuore della Corn Belt alleviamo Black Angus certificati USDA insieme al nostro partner Greater Omaha Packing, uno dei principali operatori americani nella lavorazione di carne bovina. Questo territorio, famoso per la produzione di mais e cereali, offre condizioni ideali per l'alimentazione del bestiame e per ottenere carni di qualità costante. La carne americana si distingue per intensità di gusto, morbidezza e una marezzatura ben distribuita, caratteristiche che la rendono particolarmente apprezzata nella ristorazione d'eccellenza e nelle steakhouse.

SUD AMERICA





ARGENTINA

Nelle pampas argentine gli animali vengono allevati allo stato brado, pascolando liberamente e nutrendosi esclusivamente di erba. Questo approccio naturale, legato al territorio, favorisce il benessere dell'animale e una crescita equilibrata. Il risultato è una carne morbida, saporita e genuina, apprezzata per il suo gusto autentico e per le sue qualità nutrizionali.

URUGUAY

Le razze Hereford e Angus vengono allevate in ambienti incontaminati, dove pascolano liberamente favorendo una crescita naturale e equilibrata. Questo primo periodo garantisce benessere animale e qualità della materia prima. Successivamente seguono circa 200 giorni di finissaggio a grano, una fase che arricchisce la carne rendendola più morbida e gustosa. Il risultato è una carne ricca di Omega 3, Vitamina E e con un profilo aromatico pieno e distintivo.

A herd of cows is grazing in a lush green field. In the background, a rolling hill is visible under a dramatic sky with soft, golden light from the setting or rising sun. The word "EUROPA" is written in large, bold, yellow capital letters across the middle of the image.

EUROPA





SPAGNA

In Spagna la razza Black Angus viene allevata con grande attenzione, dando vita a una carne che unisce gusto e intensità. Le condizioni ambientali e la gestione dell'allevamento contribuiscono a sviluppare un prodotto equilibrato e costante. Il risultato è una carne sorprendente, dal sapore pieno e ben bilanciato, perfetta per la ristorazione gourmet e per chi cerca qualità e affidabilità nel piatto.

OLANDA

In Olanda l'allevamento bovino è caratterizzato da un sistema altamente organizzato e controllato, dove tecnologia e tradizione lavorano insieme. Gli animali crescono in ambienti curati, con alimentazione bilanciata e standard elevati lungo tutta la filiera.

Il risultato è una carne tenera, pulita e costante nel tempo, apprezzata per la sua affidabilità e per la qualità uniforme. Una scelta ideale per chi cerca un prodotto preciso, sicuro e sempre all'altezza delle aspettative.

DANIMARCA

In Danimarca, Danish Crown rappresenta una tradizione centenaria nella produzione di manzo rosso danese. Un sistema consolidato che unisce esperienza, selezione delle razze e controllo della filiera.

Il risultato è una carne corposa e saporita, riconosciuta per la sua qualità e affidabilità. Nel mercato romano, in particolare, è diventata un punto di riferimento per chi cerca un prodotto di alto livello e costante nel tempo.

POLONIA

In Polonia i capi vengono allevati su prati verdi e ricchi di nutrienti, in un ambiente che favorisce una crescita sana e naturale. Tra le razze più apprezzate spiccano le Pezzate Rosse polacche, note per la qualità costante e l'affidabilità. Il risultato è una carne succosa, tenera e ben marezzata, particolarmente apprezzata da chi cerca gusto pieno e struttura equilibrata. Una vera certezza per gli amanti della carne.

A photograph of three cows standing in a field of tall grass at sunset. The cows are silhouetted against the bright, hazy sky. The grass is dark and textured in the foreground.

GIAPPONE & AUSTRALIA





GIAPPONE

In Giappone il prestigioso Wagyu di Kobe rappresenta l'eccellenza assoluta della carne bovina. Allevato secondo rigorosi disciplinari, segue metodi tradizionali che includono alimentazione controllata e pratiche attente al benessere animale. Il risultato è una carne di raffinatezza unica, estremamente tenera e altamente mazzata, capace di offrire un'esperienza di gusto inconfondibile. Un vero lusso gastronomico, simbolo di qualità e perfezione.

AUSTRALIA

In Australia l'allevamento bovino si sviluppa in spazi ampi e incontaminati, dove gli animali crescono in condizioni naturali e controllate. Il sistema produttivo unisce tradizione e tecnologie avanzate, garantendo standard elevati lungo tutta la filiera. Il risultato è una carne tenera, saporita e ben equilibrata, apprezzata per la sua qualità costante e la sua versatilità. Una scelta affidabile per la ristorazione che cerca performance e gusto in ogni taglio.



HO.RE.CA.

BISTECHE E TAGLI	39
LOMBI	41
TAGLI LOMBATE	44
TAGLI PERA	47
PANCIA	51
ANTERIORE	53
SALUMI E STAGIONATI	55

GAR 3 MEATS

Gar 3 Meats is a company that specializes in the production of high-quality, natural, and organic meat products. The company is committed to providing its customers with the best quality meat products, sourced from the best suppliers and processed in a hygienic and safe environment.



BISTECHE E TAGLI



CAQ20005

**ENTRECOTE BOVINO
ADULTO WAGYU
GIAPPONE FR A5+**



E243

**ENTRECOTE
ARGENTINA**



CEN20012

**ENTRECOTE BOVINO
ADULTO TACUAR ANGUS
G.F. FR-URUGUAY**



CEW10010

**ENTRECOTE PL BOVINO
ADULTO WOLOWINA
S.V.**



BD401

**SCOTTONA CUBEROLL
BOVINO ADULTO S.V.**



1027-1043

ENTRECOTE AT-PL



LOMBI

SLÖVERA



B2406

SCOTTONA LOMBO
INFERIORE 30 MESI

SLÖVERA



B2415

SCOTTONA
LOMBO

CRÖASA



B2412

SCOTTONA
LOMBO



SLÖVERA



B2416

SCOTTONA
LOMBO



SLÖVERA



B2417

SCOTTONA
LOMBO



B240

LOMBO
BOVINO ADULTO

CRÖASA



B2413

SCOTTONA
LOMBO



CRÖASA



B2411

SCOTTONA
LOMBO



B2405

LOMBO
BOVINO ADULTO

TOP QUALITY

RARE QUALITY

LOMBI



LOMBANGSP

**LOMBO ANGUS BOVINO
ADULTO SPAGNA**



B9251

**SCOTTONA
LOMBO**



B92512

**SCOTTONA
LOMBO**



4028

**LOMBO SCOTTONA
BAVARESE**



CV4028

**VACCA LOMBO
BAVARESE**



CV4028

**VACCA LOMBO
BAVARESE**



TOP QUALITY



RARE QUALITY



TAGLI LOMBATE



26833

**FIorentina BLACK
ANGUS USA CON OSSO
S.V**



802431

**SCOTTONA BISTECCA
COSTA PORZIONATA**



809475

**COSTA SCOTTONA
C. COPERTINA
S.OSSO. S.VUOTO**



802451

**SCOTTONA FIORENTINA
PORZIONATA S.V.**



802802

**BOVINO ADULTO FILET-
TO SOTTOVUOTO INF.
30 MESI**



809261

**SCOTTONA CONTROFI-
LETTO SOTTOVUOTO
BOVINO ADULTO**



80254

**TOMAHAWK E COSTA
SCOTTONA PORZIONATO**



809261

**SCOTTONA CONTROFI-
LETTO SOTTOVUOTO
BOVINO ADULTO**

CRoASA



824121

**SCOTTONA
COSTA**



TOP QUALITY

RARE QUALITY

CRÒASA



B24122

SCOTTONA
FIORENTINA



B2403

SCOTTONA
FIORENTINA



SLÒVERA



B24162

SCOTTONA
FIORENTINA



SLÒVERA



B24161

SCOTTONA
COSTA



B254

SCOTTONA
TOMAHAWK INTERO

 TOP QUALITY

 RARE QUALITY



TAGLI PERA



809503

**SCOTTONA CAMPANEL-
LO SOTTOVUOTO**



809543

**SCOTTONA NOCE-ROSA
SOTTOVUOTO**



809573

**SCOTTONA SPINACINO
SOTTOVUOTO**



809513

**SCOTTONA FESA
SOTTOVUOTO**



809553

**SCOTTONA SCAMONE
PEZZA-COLARDA S.V.**



PICA S/V

**SCOTTONA PICANHA
SOTTOVUOTO**



809533

**SCOTTONA GIRELLO
SOTTOVUOTO**



809563

**SCOTTONA MUSCOLO
SOTTOVUOTO**



809523

**SCOTTONA SOTTOFESA
SOTTOVUOTO**

TAGLI PERA



26874

**SOTTOFESA BLACK AN-
GUS USA SOTTOVUOTO**



PANCIA



B91901

ASADO SCOTTONA



F15

BOVINO ADULTO



B9190

**BOVINO ADULTO
PANCIA C/OSSE**



B9193

**SCOTTONA
PANCIA S/OSSE
S/VUOTO**



B9191

**SCOTTONA
PANCIA C/OSSE**



SCRIBS

SCOTTONA RIBS



B0220

**BAVETTA
SCOTTONA S/OSSE**



B9192

**BOVINO ADULTO
PANCIA S/OSSE**



F50

LOMBATELLO

PANCIA



B015033

**BRISKET SCOTTONA
S-V**



B01632

**DENVER STEAK
SCOTTONA**



ANTERIORE



CVW00002

**BOVINO ADULTO REALE
CANADA S.V.**



B01303

**SCOTTONA SPALLA
S.O.S.V.**



B01453

**SCOTTONA FRACOSTA
S.O.S.V.**



B01502

**SCOTTONA
CAPPELLO DEL PRETE
S.V.**



B01503

**SCOTTONA PETTO
S.O.S.V.**



B9561

**SCOTTONA
MUSCOLO**



B09563

**SCOTTONA MUSCOLO
ANTERIORE S.V.**



SALUMI E STAGIONATI



CHORIZO

**CHORIZO IBERICO
DE BELLOTA**



JAMON 6

**JAMON IBERICO
BELLOTA 100%
DISSOSSATO**



JAMON 05

**JAMON IBERICO
BELLOTA 50%
DISSOSSATO**



F096

**SALSICCIA
FRESCA SALE E PEPE**



JAMON 2

**JAMON DE BELLOTA
100% IBERICO CON OSSO**



JAMON C3B

**JAMON IBERICO CEBO
DE CAMPO CON OSSO**



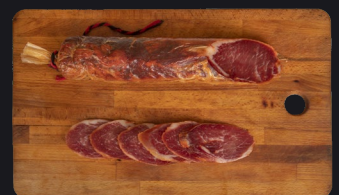
JAMON CEB

**JAMON IBERICO DE
CEBO CON OSSO**



JAMON 5

**JAMON IBERICO
BELLOTA 50%**



LOMOBELLOTA

**LOMO IBERICO
DE BELLOTA**

SALUMI E STAGIONATI



PALBEL_1

**PALETTA DE
BELLOTA 100%**



PALBEL_5

**PALETTA DE
BELLOTA 50%**



SALCHICHON

**SALCHICHON IBERICO
DE BELLOTA**


PASSIONE
IBERICO



BRESAOLAES

**CECINA
DE LEON**


PASSIONE
IBERICO



JAMONPORZ

**JAMON IBERICO
MONOPORZIONATO**


PASSIONE
IBERICO



BRESAOLAJP

**CECINA
DE WAGYU**


PASSIONE
IBERICO



010025

**LARDO IBERICO
DE BELLOTA**


PASSIONE
IBERICO



COPPA SPAG

**COPPA IBERICA
ALLE ERBE**


PASSIONE
IBERICO



MIXESP

**MISTO IBERICO
MONOPORZIONATO**



SALUMI E STAGIONATI




PASSIONE
IBERICO

MORCONSPAG

**MORCON IBERICO
DE BELLOTA**




PASSIONE
IBERICO

PAPADA

**PAPADA GUANCIALE DI
MAIALE NERO IBERICO**




PASSIONE
IBERICO

ACCIUGPRZ

**ACCIUGHE DEL MAR
CANTABRICO PORZIONE**




PASSIONE
IBERICO

ACCIUGHE

**ACCIUGHE DEL MAR
CANTABRICO**





MACELLERIE

BOVINO 65

SCOTTONA 71

VITELLO 78

FRATTAGLIE 98



BOVINO

B30

**Bovino Adulto
Mezzena**



B330

**Bovino Adulto
Mezzena s-pancia**



BOVINO

B9100

**Bovino Adulto
Posteriore**



B9100C10

**Bovino Adulto
Posteriore Coste**



BOVINO

B9110

**Bovino Adulto
Pistola**



B120

**Bovino Adulto
Pera**



B240

**Lombo Bovino
Adulto**



BOVINO

B80

**Bovino Adulto
Anteriore s-petto**



B40C10

**Bovino Adulto
Anteriore Coste**



B1450

**Bovino Adulto
Fracosta c-osso**



B1300

**Bovino Adulto
Spalla c-osso**



B40

**Bovino Adulto
Anteriore**



BOVINO

B1200

**Bovino Adulto
Petto**



B9190

**Bovino Adulto
Pancia**





SCOTTONA

B32

**Scottona
Mezzena HR**



B32

**Scottona
Mezzena FR**



SCOTTONA

B32

**Scottona
Mezzena IT**



B331

**Scottona
Mezzena s-pancia**



SCOTTONA

B9101

**Scottona
Posteriore**



B9101C10

**Scottona
Posteriore**



SCOTTONA

B9111

**Scottona
Pistola**



B241

**Scottona
Lombo**



B121

**Scottona
Pera**



B41C10

**Scottona
Anteriore dieci ossa**



B81

**Scottona Anteriore
s-petto**



B1451

**Scottona Fracosta
c-osso**



B1301

**Scottona Spalla
c-osso**



B41

**Scottona
Anteriore**



SCOTTONA

B1201

**Scottona Petto
c-osso**



B9191

**Scottona
Pancia**





VITELLO

V20

**Vitello
Carcassa**



V30

**Vitello Mezzena
cat-incrocio**



VITELLO

V9100

**Vitello Posteriore
cat-incrocio**



V9110

**Vitello Pistola
cat-incrocio**



VITELLO

V240

Vitello Lombo
cat-incrocio



V9190

Vitello Pancia
cat-incrocio



V120

Vitello Pancia
cat-incrocio



VITELLO

V40

**Vitello Anteriore
(cat incorcio)**



V90

**Lombo Anteriore
c-pancia**



VITELLO

V20

Vitello Carcassa B.E.N.



V30

Vitello Mezzena B.E.N.



VITELLO

V9100

**Vitello Posteriore
B.E.N.**



V9110

**Vitello Pistola
B.E.N.**



VITELLO

V9190

**Vitello Pancia
c-osso B.E.N.**



V120

**Vitello Pera
c-osso B.E.N.**



V240

**Lombo Vitello
B.E.N.**



VITELLO

V40

**Vitello Anteriore
Pari B.E.N.**



V90

**Vitello Anteriore Pan-
cia B.E.N.**



FRATTAGLIE

F6T

Ossa bovino spezzate



F6

Ossa bovino



F20

Corata bovino



F21

Corata vitello



F30

Bovino adulto trippa



F71

Lingua vitello



F81

Coda vitello



F80

Bovino adulto coda



F140

Bovino adulto fegato



FRATTAGLIE

F0221

Guancia a cuore



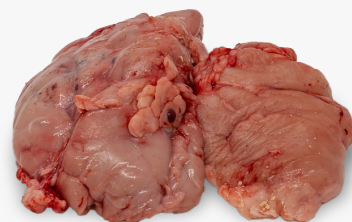
F141

Fegato di vitello



F380

Vitello animella



GAR MEATS

ha la carne giusta per te.



 SCAN ME



Via Flacca Km 8.200 04022 Fondi (LT)



gar.meats@gmail.com