

  
**Beef**  
COLLECTION



Una selezione di razze pregiate europee  
e carni dal mondo di altissima qualità.



**FONTEBONA**

CARNI DAL 1936

★★ FAMIGLIA ANTONINI ★★

*Qualità per Tradizione*

[www.fontebonashop.com](http://www.fontebonashop.com)



## OLTRE 80 ANNI DI PASSIONE PER LE CARNI AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE DI QUALITÀ.

Grazie all'esperienza tramandata da quattro generazioni, abbiamo acquisito un'approfondita conoscenza delle peculiarità che caratterizzano i tagli più pregiati e custodiamo i segreti che rendono le carni Fontebona così straordinarie. Un know how che applichiamo per selezionare le migliori razze direttamente presso pochi e fidati allevatori italiani ed esteri. Con loro condividiamo una comune visione sui sistemi di allevamento, sull'adozione di un'alimentazione genuina e sulla massima attenzione ai controlli igienico sanitari.



Il processo produttivo Fontebona segue una semplice regola: la massima sicurezza alimentare.

CONFORMITÀ IGIENICO  
SANITARIE E DOCUMENTALE



MANTENIMENTO  
CATENA DEL FREDDO



LAVORAZIONE  
DELLE CARNI



ETICHETTATURA  
TRACCIABILITÀ



CONFEZIONAMENTO  
E STOCCAGGIO



SERVIZIO  
DI CONSEGNA



ASSISTENZA  
AL CLIENTE





## MARBLED PLUS E STRONG. LA MAREZZATURA CHE FA LA DIFFERENZA.

Le selezioni speciali Fontebona sono classificate secondo il sistema “Beef Marbling Score” che identifica la percentuale di infiltrazioni di grasso nel tessuto muscolare, definita come “marbling o marezzatura”. L’elevata percentuale di grasso è una proprietà che dipende dalle condizioni di salute e dalla tipologia di alimentazione dell’animale, pertanto, una marezzatura intensa è un indice di maggior pregio e qualità del taglio poiché le fini venature di grasso si sciolgono lentamente ed infondono alla carne tanta morbidezza ed un gusto deciso e avvolgente.



PREMIUM SELECTION  
**MARBLED**

### Marbled Plus

carni marezzate  
un grado di grasso variabile da 4 a 6

### Marbled Strong

carni marezzate più pregiate,  
con un grado di grasso variabile da 7 a 9



## FONTEBONA DRY AGING SYSTEM: LA FROLLATURA PER VERI GOURMET.

Con il Dry Aging la carne in osso viene lasciata stagionare a temperatura ed umidità controllate in una cella frigorifera tra +1° e +3° con un costante flusso di aria fredda per un periodo variabile in base alla tipologia di tagli e alle caratteristiche dell'animale. Il delicato microclima a cui sono sottoposti i diversi tagli, facilita la concentrazione del sapore e rende la carne fine, ben digeribile ed eccezionalmente tenera e succulenta. Il taglio di carne, con il trascorrere del tempo, conquista un aroma intenso e inconfondibile ed un gusto deciso che soddisferà i palati più esigenti.

PREMIUM SELECTION

# DRY AGING



Superiore ai 20 gg



Superiore ai 40 giorni



Superiore ai 60 giorni



**EUROPE SELECTION**  
PREMIUM QUALITY



**DANIMARCA**

**Beef**  
COLLECTION

**LOMBO INTERO**

Prezzo al kg

**18,49€**

+ iva

*Regina  
dei Fiordi*



Regina dei Fiordi firma la selezione Fontebona di carni di manzo nate, allevate e macellate in Danimarca. Le razze che ne fanno parte sono l'**Holstein**, la **Jersey** e la **Red Dane**.

Da oltre un millennio, i piccoli ma esperti allevatori locali tramandano di padre in figlio un metodo di allevamento sostenibile, con grande attenzione al benessere dell'animale e al rispetto ambientale.

Il risultato è una carne dal caratteristico colore rosso intenso con spiccate infiltrazioni di grasso intramuscolare e dal sapore davvero inconfondibile. Ideale per gli amanti della carne al fuoco.

**ALIMENTAZIONE**  
ERBA / CEREALI

**NOTE ORGANOLETTICHE**

GUSTO	INTENSO E ARMONICO
TENEREZZA	● ● ● ● ● ○
MAREZZATURA	● ● ● ● ● ○
STAGIONATURA	> 40 GIORNI

**TAGLI DELLE CARNI**

**PEZZATURA**

Riservati agli operatori del canale Ho.re.ca. approssimativa

LOMBO INTERO (*)	27-32 kg
COSTATA CON OSSO 5/8 COSTE (*)	14-16 kg
FIORENTINA (T-BONE) (*)	13-16 kg
ENTRECOTE CON FASCIA	8-10 kg
ENTRECOTE SENZA FASCIA	6-8 kg
CUBE ROLL (RIB EYE)	3-4 kg
CONTROFILETTO (STRIPLOIN)	8-10 kg
FILETTO	2,5-3,9 kg

(\*) **DRY AGING** - disponibile su lombi interi ed alcuni tagli.  
Frollatura delle carni con il metodo "Fontebona Dry Aging System"





**EUROPE SELECTION**  
PREMIUM QUALITY



**POLONIA**

**Beef**  
COLLECTION

**LOMBO INTERO**

Prezzo al kg

**18,49€**

+ iva

*Karolina  
del Mazury*



Karolina del Mazury identifica la selezione Fontebona di carne di manzo e scottona di origine polacca, che annovera principalmente le razze **Frisona baltica** e **Holstein**. A differenza di altri paesi europei, nei piccoli allevamenti polacchi a conduzione familiare c'è la tendenza ad incrociare razze diverse, ovvero tori da carne con vacche da latte, per ottenere capi di bestiame a duplice attitudine. Dall'allevamento estensivo a base di erba e cereali ricchi di fibre addizionati poi in fase di finissaggio con barbabietole da zucchero, si ottiene una carne dal colore chiaro e dalla notevolissima marezatura che conferisce un gusto molto delicato ed una tenerezza davvero straordinaria.

**(\*) DRY AGING** - disponibile su lombi interi ed alcuni tagli.  
Frollatura delle carni con il metodo "Fontebona Dry Aging System"



**ALIMENTAZIONE**  
FORAGGI / CEREALI / TUBERI

**NOTE ORGANOLETTICHE**

<b>GUSTO</b>	MORBIDO E AROMATICO
<b>TENEREZZA</b>	● ● ● ● ● ● ● ●
<b>MAREZZATURA</b>	● ● ● ● ● ● ○
<b>STAGIONATURA</b>	> 20 GIORNI

**TAGLI DELLE CARNI**

**PEZZATURA**

Riservati agli operatori del canale Ho.re.ca. approssimativa

<b>LOMBO INTERO (*)</b>	20-27 kg
<b>COSTATA CON OSSO 5/8 COSTE (*)</b>	10-14 kg
<b>FIORENTINA (T-BONE) (*)</b>	10-13 kg
<b>TOMAHAWK RACK 5 COSTE</b>	6 kg
<b>TOMAHAWK A FETTE</b>	1-1,3 kg
<b>ENTRECOTE CON FASCIA</b>	6-8 kg
<b>ENTRECOTE SENZA FASCIA</b>	4-5 kg
<b>CUBE ROLL (RIB EYE)</b>	2-3 kg
<b>CONTROFILETTO (STRIPLOIN)</b>	6-8 kg
<b>FILETTO</b>	2,5-3,9 kg



**EUROPE SELECTION**  
PREMIUM QUALITY



**ITALIA**

**BeeF**  
COLLECTION

## LOMBO INTERO

Prezzo al kg

**18,17€**

+ iva

*Impéra*



*Impéra* è la selezione di carni Fontebona nate, allevate e macellate in Italia a cui appartengono principalmente la **Frisona** e la **Bruna Alpina**, razze con attitudine naturale alla produzione di latte utilizzato per produzioni casearie di eccellenza, tra cui il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano. Questa caratteristica evidenzia quanta attenzione gli allevatori ripongano verso il benessere delle vacche che, una volta terminato il ciclo naturale di lattazione, vengono rimesse in stato semi brado e alimentate con una dieta bilanciata, ricca di mais e favino, ed erba dei pascoli. Il risultato è una carne dalla texture vellutata, colore rubino ed un sapore particolarmente intenso.

**(\*) DRY AGING** - disponibile su lombi interi ed alcuni tagli.  
Frollatura delle carni con il metodo "Fontebona Dry Aging System"



### ALIMENTAZIONE ERBA / FORAGGI

### NOTE ORGANOLETTICHE

GUSTO	DECISO E SUCCULENTO
TENEREZZA	● ● ● ● ● ○
MAREZZATURA	● ● ● ● ● ○
STAGIONATURA	> 40 GIORNI

### TAGLI DELLE CARNI

### PEZZATURA

Riservati agli operatori del canale Ho.re.ca. approssimativa

LOMBO INTERO (*)	25-30 kg
COSTATA CON OSSO 5/8 COSTE (*)	13-15 kg
FIorentINA (T-BONE) (*)	12-15 kg
TOMAHAWK RACK 5 COSTE	5 kg
TOMAHAWK A FETTE	1 kg
ENTRECOTE CON FASCIA	6-8 kg
SENZA FASCIA	4-5 kg
CUBE ROLL (RIB EYE)	2-3 kg
CONTROFILETTO (STRIPLOIN)	5-7 kg
FILETTO	2,5-3,9 kg



**EUROPE SELECTION**  
PREMIUM QUALITY



**IRLANDA**

**Beef**  
COLLECTION

**LOMBO INTERO**

Prezzo al kg

**15,81€**

+ iva

*Miss Kelly*



Miss Kelly è il nome della selezione Fontebona di carni di vacca e castrato che provengono dall'Irlanda ed include le razze **Hereford** ed **Angus**. Presenti in questo territorio da moltissimo tempo, le caratteristiche di adattabilità, fertilità e longevità le rendono tra le razze più allevate al mondo.

La presenza di campi incontaminati dovuta alla bassa densità popolosa dell'Irlanda, il clima piovoso particolarmente favorevole e la presenza della più grande estensione calcarea d'Europa offrono a questi animali immensi pascoli dal sapore minerale che conferiscono alle carni un colore compatto ed un gusto deciso.

(\*) **DRY AGING** - disponibile su lombi interi ed alcuni tagli.  
Frollatura delle carni con il metodo "Fontebona Dry Aging System"



**ALIMENTAZIONE**  
ERBA

**NOTE ORGANOLETICHE**

<b>GUSTO</b>	ERBACEO E DECISO
<b>TENEREZZA</b>	● ● ● ● ○ ○
<b>MAREZZATURA</b>	● ● ● ● ○ ○
<b>STAGIONATURA</b>	> 40 GIORNI

**TAGLI DELLE CARNI**

**PEZZATURA**

Riservati agli operatori del canale Ho.re.ca. approssimativa

<b>LOMBO INTERO (*)</b>	<b>25-30 kg</b>
<b>COSTATA CON OSSO 5/8 COSTE (*)</b>	<b>13-15 kg</b>
<b>FIORENTINA (T-BONE) (*)</b>	<b>12-15 kg</b>
<b>TRONCHETTO 8 COSTE</b>	<b>10-15 kg</b>
<b>TOMAHAWK RACK 5 COSTE</b>	<b>6 kg</b>
<b>TOMAHAWK A FETTE 1+kg</b>	<b>1-1,3 kg</b>
<b>ENTRECOTE CON FASCIA</b>	<b>8-10 kg</b>
<b>ENTRECOTE SENZA FASCIA</b>	<b>6-8 kg</b>
<b>CUBE ROLL (RIB EYE)</b>	<b>3-4 kg</b>
<b>CONTROFILETTO (STRIPLOIN)</b>	<b>6-8 kg</b>
<b>FILETTO</b>	<b>2,5-3,9 kg</b>



**EUROPE SELECTION**  
PREMIUM QUALITY



**GERMANIA**

**BEEF**  
COLLECTION

**LOMBO INTERO**

Prezzo al kg

**16,28€**

+ iva

*Black Bavaria*



**Black Bavaria** identifica la selezione Fontebona di carne di manzo tedesco. La Germania, con oltre 40 specie bovine, è tra i primi produttori d'Europa e l'abbondante produzione favorisce una migliore selezione. La varietà di razze deriva alla diversa capacità di ognuna nell'adattarsi meglio al clima e alle differenti alimentazioni dal nord al sud del paese. Le razze più diffuse sono l'**Holstein** e la **Simmental**, vocate alla produzione di vitelli da latte e latte di filiera.

Dai bovini, alimentati con orzo e fiocchi d'avena, si ottiene una carne molto tenera e saporita che incontra, ormai da molto tempo, il gusto dei palati più esigenti.

**(\*) DRY AGING** - disponibile su lombi interi ed alcuni tagli.  
Frollatura delle carni con il metodo "Fontebona Dry Aging System"



**ALIMENTAZIONE**  
FORAGGI / CEREALI

**NOTE ORGANOLETTICHE**

GUSTO	MORBIDO E DELICATO
TENEREZZA	● ● ● ● ○ ○
MAREZZATURA	● ● ● ○ ○ ○
STAGIONATURA	> 40 GIORNI

**TAGLI DELLE CARNI**

**PEZZATURA**

Riservati agli operatori del canale Ho.re.ca. approssimativa

LOMBO INTERO (*)	25-30 kg
COSTATA CON OSSO 5/8 COSTE (*)	13-15 kg
FIorentINA (T-BONE) (*)	12-15 kg
ENTRECOTE CON FASCIA	8-10 kg
ENTRECOTE SENZA FASCIA	6-8 kg
CUBE ROLL (RIB EYE)	3-4 kg
CONTROFILETTO (STRIPLOIN)	6-8 kg
FILETTO	2,5-3,9 kg



**EUROPE SELECTION**  
PREMIUM QUALITY



**FINLANDIA**

**Beef**  
COLLECTION

**LOMBO INTERO**

Prezzo al kg

**16,54€**

+ iva

*Sashi  
Finlandese*



**Sashi Finlandese** è la selezione Fontebona di carni provenienti dalla Finlandia, terra ricca di ampie distese ed innumerevoli laghi, rinomata per gli allevamenti di bovini di eccellente pregio, come la **Frisona** e l'**Ayrshire**. In inverno gli animali tornano al caldo delle stalle dove vengono nutriti con foraggi e mais. Sashi, dal giapponese "marezzatura", sottolinea la quantità di infiltrazioni di grasso presente in questa selezione e la marmorizzazione così evidente da fargli guadagnare l'appellativo di Wagyu europeo. Il sapore di note erbacee lascia in bocca una pienezza aromatica molto gradevole ed un gusto persistente che fa viaggiare la mente ed i sensi fino alle coste del Mar Baltico.

**(\*) DRY AGING** - disponibile su lombi interi ed alcuni tagli.  
Frollatura delle carni con il metodo "Fontebona Dry Aging System"



**ALIMENTAZIONE**  
ERBA / FORAGGI

**NOTE ORGANOLETICHE**

GUSTO	AROMATICO E INTENSO
TENEREZZA	● ● ● ● ● ● ●
MAREZZATURA	● ● ● ● ● ○
STAGIONATURA	> 20 GIORNI

**TAGLI DELLE CARNI**

**PEZZATURA**

Riservati agli operatori del canale Ho.re.ca. approssimativa

LOMBO INTERO (*)	25-30 kg
COSTATA CON OSSO 5/8 COSTE (*)	13-15 kg
FIORENTINA (T-BONE) (*)	12-15 kg
TRONCHETTO 8 COSTE	13-18 kg
ENTRECOTE CON FASCIA	8-10 kg
ENTRECOTE SENZA FASCIA	6-8 kg
CUBE ROLL (RIB EYE)	3-4 kg
CONTROFILETTO (STRIPLOIN)	6-8 kg
FILETTO	2,5-3,9 kg



**EUROPE SELECTION**  
PREMIUM QUALITY



**AUSTRIA**

**Beef**  
COLLECTION

**LOMBO INTERO**

Prezzo al kg

**16,81€**

+ iva

*Lady Mozart*



**Lady Mozart** è la selezione Fontebona di carni di vacca e scottona originarie dell'Austria che racchiude al suo interno razze pregiate, in particolare la **Simmental**. L'allevamento è caratterizzato dalla transumanza alla quale sono sottoposti i capi di bestiame che nel periodo estivo vengono spostati dalle vallate in alpeggio per poi ripetere il percorso a senso inverso nel periodo invernale garantendo così alle mandrie una costante alimentazione ad erba. Da questi bovini si ottiene una carne perfettamente equilibrata dal colore bruno ed un sapore avvolgente, tipico dei verdi pascoli.

**ALIMENTAZIONE**  
ERBA / FORAGGI

**NOTE ORGANOLETTICHE**

GUSTO	ERBACEO E DELICATO
TENEREZZA	● ● ● ● ○ ○
MAREZZATURA	● ● ● ● ○ ○
STAGIONATURA	> 40 GIORNI

**TAGLI DELLE CARNI**

**PEZZATURA**

Riservati agli operatori del canale Ho.re.ca. approssimativa

LOMBO INTERO (*)	27-32 kg
COSTATA CON OSSO 5/8 COSTE (*)	14-16 kg
FIorentINA (T-BONE) (*)	13-16 kg
ENTRECOTE CON FASCIA	8-10 kg
ENTRECOTE SENZA FASCIA	6-8 kg
CUBE ROLL (RIB EYE)	3-4 kg
CONTROFILETTO (STRIPLOIN)	8-10 kg
FILETTO	2,5-3,9 kg

(\*) **DRY AGING** - disponibile su lombi interi ed alcuni tagli.  
Frollatura delle carni con il metodo "Fontebona Dry Aging System"





**EUROPE SELECTION**  
PREMIUM QUALITY



**SPAGNA**

**BeeF**  
COLLECTION

**LOMBO INTERO**

Prezzo al kg

**29,85€**

+ iva

*Chica Reina*



**Chica Reina** è selezione di carni Fontebona provenienti dalla penisola iberica, in particolare dalle regioni dell'Asturia, della Galizia e dei Paesi Baschi. Anticamente usate per il lavoro nei campi, le razze che compongono questa selezione sono tra le più rinomate: la **Rubia Gallega**, la **Asturiana de la Valles** e la **Charra**. Ognuna di esse ha una propria peculiarità ma ciò che le accomuna è l'età superiore agli 8 anni, la grande struttura fisica e la dieta ricca di erba da pascolo, cereali e tante carote che donano al grasso l'inconfondibile colore giallo. La cornice dell'Oceano Atlantico, invece, conferisce alla carne un sapore speciale dalla piacevolissima nota salina ed una consistenza inimitabile. Insomma, una carne per veri appassionati.

**(\*) DRY AGING** - disponibile su lombi interi ed alcuni tagli.  
Frollatura delle carni con il metodo "Fontebona Dry Aging System"



**ALIMENTAZIONE**  
ERBA / TUBERI

**NOTE ORGANOLETTICHE**

GUSTO	DECISO CON NOTE SALINE
TENEREZZA	● ● ● ● ○ ○
MAREZZATURA	● ● ● ● ● ○
STAGIONATURA	> 60 GIORNI

**TAGLI DELLE CARNI**

**PEZZATURA**

Riservati agli operatori del canale Ho.re.ca. approssimativa

LOMBO INTERO (*)	30-35 kg
COSTATA CON OSSO 5/8 COSTE (*)	15-18 kg
FIORENTINA (T-BONE) (*)	15-17 kg
ENTRECOTE CON FASCIA	8-10 kg
ENTRECOTE SENZA FASCIA	6-8 kg
CUBE ROLL (RIB EYE)	3-4 kg
CONTROFILETTO (STRIPLOIN)	6-8 kg
FILETTO	3-3,9 kg



**EXTRA UE SELECTION**  
PREMIUM QUALITY

**BeeF**  
COLLECTION

## CARNI DAL MONDO SELEZIONE FONTEBONA: PROVENIENZE E TAGLI DISPONIBILI.

Una selezione speciale di razze bovine extra europee di diverse origini che si caratterizza per il gusto e la pregevolezza dei singoli tagli.

Dal sapore intenso del Black Angus australiano alla straordinaria morbidezza della carne argentina, passando per il rinomato Wagyu giapponese, la Beef Collection Extra UE rappresenta un'offerta ampia e diversificata di assoluta qualità.

		TAGLI DISPONIBILI SOTTOVUOTO					
		CUBE ROLL	CONTROFILETTO	FILETTO	T-BONE	COSTATA	TOMAHAWK
	<i>Argentina</i>	●	●	●			
	<i>Australia</i>	●	●	●	●	●	●
	<i>Canada</i>	●	●	●	●	●	●
	<i>Giappone</i>	●	●	●			
	<i>Nuova Zelanda</i>	●	●	●	●	●	●
	<i>Uruguay</i>	●	●	●			
	<i>Stati Uniti d'America</i>				●	●	



Dall'esperienza dei maestri macellai Fontebona,  
**I TAGLI PER GLI SPECIALISTI DELLA RISTORAZIONE.**

Si effettuano lavorazioni personalizzate.



LOMBO INTERO



COSTATA CON OSSO



FIorentINA (T-BONE)



TRONCHETTO 8 COSTE



ENTRECOTE CON FASCIA



CUBE ROLL (RIB EYE)



REALE



TOMAHAWK



CONTROFILETTO (STRIPLOIN)



PICANHA



SCAMONE



FILETTO



LA RISTORAZIONE DI QUALITÀ SCEGLIE FONTEBONA  
PER OFFRIRE AI PROPRI CLIENTI SOLO IL MEGLIO.



### **SERVIZI PER LA RISTORAZIONE**

- ✓ **VETRINA REFRIGERATA**  
per frollatura carni con metodo Dry Aging
- ✓ **CONSULENZA SULL'APPROVVIGIONAMENTO**  
delle carni in assortimento
- ✓ **TRASPORTO CON MEZZI REFRIGERATI**  
a temperatura controllata
- ✓ **COMPONI LA TUA CARTA DELLE CARNI**  
diversificando tagli e provenienze
- ✓ **MEAT SPECIALIST DEDICATO**  
per assisterti nella selezione delle carni
- ✓ **CONSEGNA ENTRO 24/48 ORE DALL'ORDINE**  
72 ore per le isole e le località periferiche

Scopri e acquista le carni Fontebona su

[www.fontebonashop.com](http://www.fontebonashop.com)

**Consegna gratuita** al primo ordine da 390€ + iva

CONTATTACI

WhatsApp 3668729942

ordini@fontebona.com

Tel. 06 81925431



**Fontebona**

CARNI DAL 1936

★★ FAMIGLIA ANTONINI ★★

Inquadra il QR Code e acquista  
sullo shop online FONTEBONA



**Fontebona s.r.l.**

Via Cassia Antica km. 29,700 - 00063 Campagnano di Roma (RM)  
Tel. +39 069041270 / +39 069041784 - info@fontebona.com

SEGUICI SU



fontebonacarni