



STILBON  
EUROPE



---

ARGENTINA & URUGUAY  
VITELLO GRAINFED | GRASSFED

---



ARGENTINA & URUGUAY  
VITELLO | GRAINFED | GRASSFED | HORMONE FREE

---

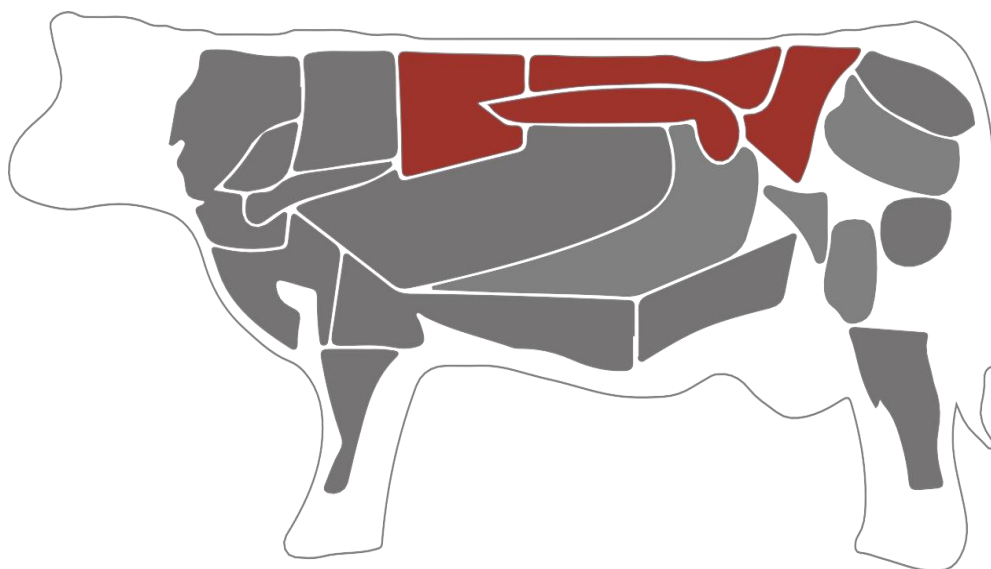
## DESCRIZIONE DEI BENI

---

TYPE OF CUTS:  
**BONELESS BEEF**

PRODOTTI: **CHILLED**  
**CARNE BOVINE**  
**DISOSSATTE**

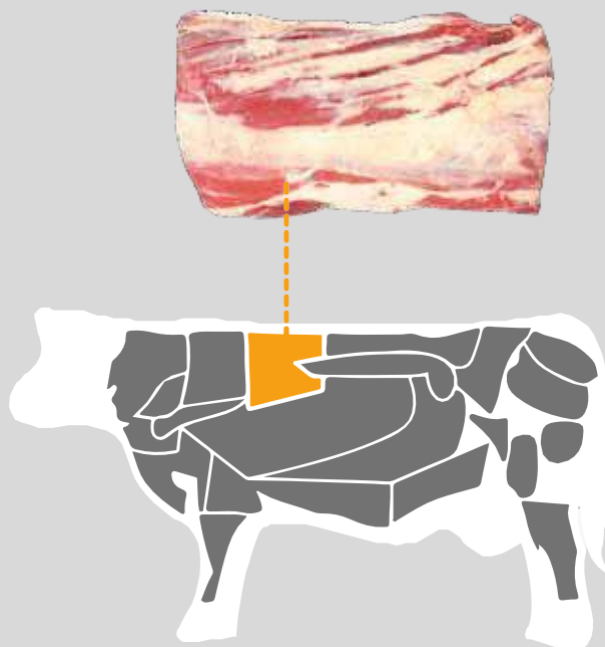
- COSTATA/BISTECA,
- CONTRO FILETTO,
- FILETTO,
- SCAMONE A CUORE,





## COSTATA / BISTECA

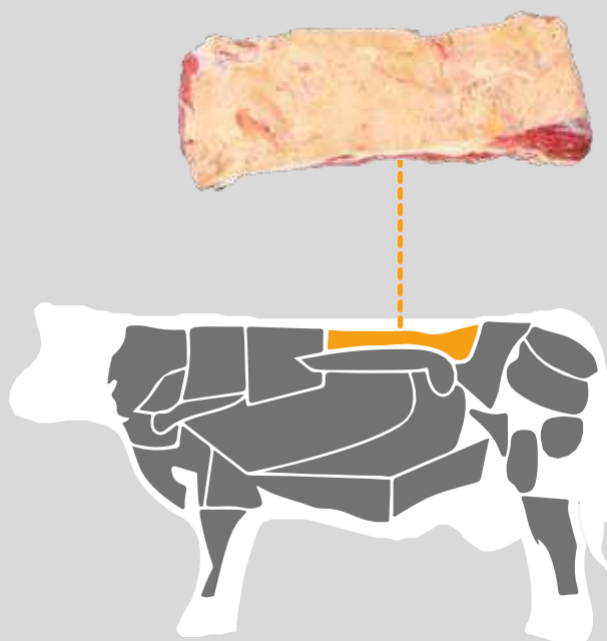
Taglio si trova nella regione dorsale. Confina controfiletto verso la coda, verso la testa con l'arrosto mandrino, e ventrale con le costole.





## CONTRO FILETTO

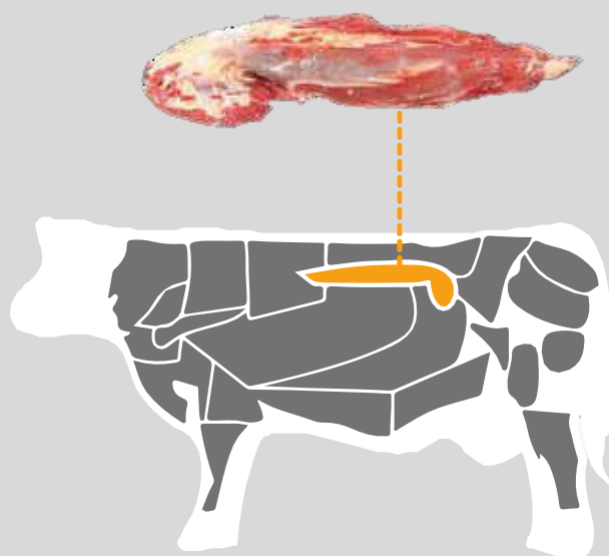
Il taglio è nella regione lombare. Confina con il Rump Steak verso la coda, confina con il barbecue ventrale e il fianco, e l'occhio sporgente verso la testa.





## FILETTO

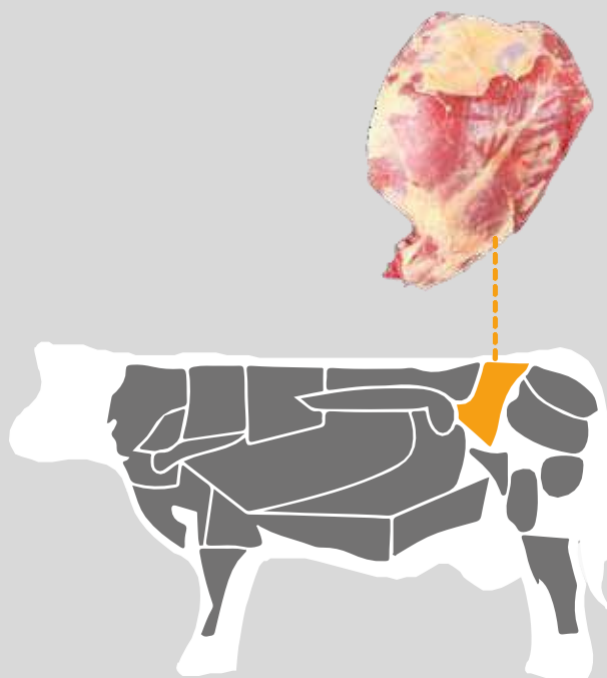
Questo taglio si trova nella regione sub-lombare, confinante con il controfiletto nella zona dorsale e groppa nell'area caudale.





## SCAMONE A CUORE

Dal tappogroppa spento, il profundus gluteiviene rimosso, e rimane solo gluteomedioe accessoriusin questo taglio.





## VITELLO STILBON BRAND

Item Code	Item Description	Total kilograms per cut	Percentage per cut
1180	STRIPLOIN CHAIN OFF UP TO 5KG-5KG UP - BIFE ANGOSTO	1.144,00	10,4%
5390	KNUCKLE - BOLA DE LOMO	1.210,00	11,0%
5389	TAIL OF RUMP 80.20 VL - COLITA DE CUADRIL	319,00	2,9%
5386	HEART OF RUMP - CORD. CUADRIL	627,00	5,7%
5391	FLAT - CUADRADA	1.089,00	9,9%
5385	TENDERLOIN 3/4 LB CHAIN OFF - LOMO	374,00	3,4%
5385	TENDERLOIN 4/5 LB CHAIN OFF - LOMO	88,00	0,8%
5392	TOPSIDE CAP OFF 97 VL - NALGA SIN TAPA	1.320,00	12,0%
5393	EYEROUND - PECETO	550,00	5,0%
5387	PICANHA - TAPA DE CUADRIL	374,00	3,4%
5394	CHUCK - AGUJA	1.441,00	13,1%
5395	BOLAR BLADE 97 VL - PALETA SIN ANCONEO	748,00	6,8%
5398	CUBE ROLL CAP OFF 2-2.5 KG AND 2.5KG UP - BIFE ANCHO	836,00	7,6%
5397	CHUCK TENDER - CHINGOLO	286,00	2,6%
5396	OYSTER BLADE - MARUCHA	605,00	5,5%
	TOTALES	11.011,00	100,0%





# CONFEZIONE

## PRIMARIO, INBALLAGGIO

Carne refrigerata è confezionato lo stesso come congelato, tuttavia è mantenuto a temperature comprese tra -2 e 2 gradi cent igrade per la spedizione.

Una volta che il prodotto è confezionato, il prodotto viene esplosione congelato a -18 gradi cento iGrade e mantenuto a questa temperatura per l'esportazione.

## PACKAGING

Vitelo premiun argentino è confezionato in sottovuoto sacchetti di plastica, che vengono poi inseriti all'interno di scatole di cartone.

## SECONDARIO IMBALLAGGIO BIANCO BOX

Dimensioni (L x L x H): 60 x 40 x 15 cm.

Materiale: cartone micro-ondulato.









## CONTATTI

**Stilbon**

### **MILAN** ITALY

VIA DEI MARTINITT, 3 20146  
TEL. +39 340 093 0731  
danielm@stilbon.com

### **MIAMI** USA

12000 BISCAYNE BLVD, SUITE 504. FL 33181  
TEL. +1305 538 2498  
jorge@stilbon.com

### **BUENOS AIRES** ARGENTINA

OLAVARRIA 119, CHIVILCOY (6620)  
TEL. +54 9 2346 534121  
fabiof@stilbon.com  
diegos@stilbon.com

