



**BEEF TO BEEF**  
CARNI DI QUALITÀ

# **BNF CARNI SRL**

## **ESPERIENZA E PREPARAZIONE AL VOSTRO SERVIZIO**

---

**BNF CARNI S.r.l.** è una nuova realtà che si affaccia nel mondo della selezione e del sezionamento delle carni bovine e suine. I soci, grazie alla loro pluriennale esperienza, hanno deciso di sviluppare ed incentivare la diffusione del marchio **BEEF TO BEEF** nel mondo della ristorazione di media / alta qualità.

Mettiamo tutta la nostra professionalità a disposizione di coloro che, come noi, amano la vera carne, cercando di rendere uniche le nostre selezioni.

Tutti gli allevamenti con cui collaboriamo sono attentamente certificati e selezionati sulla base di fondamentali criteri di scelta: alimentazione, igiene e benessere del bovino, attraverso allevamenti sani e sostenibili.

La nostra esperienza ci permette di eseguire lavorazioni, sezionamenti, porzionature a misura del cliente.

La nostra missione è ascoltare i nostri clienti e diventare **"IL MACELLAIO DI FIDUCIA DEL RISTORATORE"**.

Crescere insieme è la nostra priorità.

Per noi il ristoratore non è un semplice cliente ma un partner con cui realizzare il miglior servizio possibile per gli ospiti più esigenti.

---



## SCOTTONA ORIGINAL IRISH MEAT

Le razze Hereford, Angus e qualche meticcia, inferiori ai 24-30 mesi, sono particolarmente predisposte alla produzione di carne grazie alla loro robusta costituzione e al fatto che l'alimentazione è fatta in gran parte da erba e foraggio.

La zona di allevamento è situata nella Contea irlandese di Carlow. È proprio il verde tipico di queste colline che ne fanno una zona ideale per il pascolo.

La loro carne, non particolarmente grassa, ha un gusto inconfondibile che è un insieme di delicatezza e dolcezza. La sua morbidezza è riconosciuta da tutti gli appassionati. Una caratteristica che ne fanno una delle carni più apprezzate al mondo.



**Costata di Scottona Hereford**

## ANGUS ABERDEEN ORIGINAL IRISH MEAT

La razza Angus Aberdeen è una delle razze più conosciute al mondo, è di origine scozzese, ma è allevata in tutto il mondo. È una razza dal tipico mantello nero, imponente e molto produttiva.

La carne si presenta morbida con forte personalità e buona infiltrazione di grasso intramuscolare.

La selezione scelta per voi da BEEF TO BEEF è irlandese della Contea di Carlow, perché i pascoli, le colline e la metodologia di allevamento sono una garanzia di qualità e continuità.



**Costata di Angus Aberdeen**



# MANZA ORIGINAL IRISH MEAT YELLOW FAT

---

Dalle zone di allevamento della Contea di Carlow, le Manze Irlandesi YELLOW FAT sono di età tra i 48 mesi e i 60 mesi. Inizialmente sono allevate con alimentazione dedicata alla produzione di latte e, dopo il parto, vengono ingrassate in stalla e al pascolo. Questo processo di alimentazione permette al grasso di infiltrarsi nelle fibre muscolari rendendo la carne più gustosa. Il grasso di copertina è tendente al giallo.

Tutto ciò per rendere unico il gusto corposo di questa eccellenza, caratterizzata dal retrogusto pieno e dalla straordinaria morbidezza. Un'esperienza unica per veri intenditori!



**Cube Roll**



**Roast Beef corto**



**Roast Beef lungo**



## SCOTTONA DELLE MASURIE

---

In Polonia la Masuria è zona ricca di laghi e di fiumi con una vasta presenza di vegetazione autoctona, gli animali sono liberi al pascolo e solo nei periodi più freddi sono allevati in stalle capienti dove il benessere degli animali viene costantemente rispettato.

BEEF TO BEEF seleziona solo i posteriori più formati, più coperti di grasso, perché solo queste caratteristiche possono garantirci il massimo in termini di qualità.

Le lombate si presentano con un'ottima infiltrazione di grasso, superiore al 4 nella scala BMS (BEEF MARBLING STANDARD). Questa caratteristica dona alla carne un gusto ed una tenerezza unica.



**Fiorentina di Scottona delle Masurie**

## MANZETTA DELLE MASURIE

Dalla stessa regione e dagli stessi allevamenti della scottona delle Masurie, abbiamo selezionato una manzetta di 36-48 mesi, fibra compatta, buon grado di infiltrazione, colore rosso vivo, la morbidezza e il gusto sono le sue principali caratteristiche.



**Cube Roll di  
Manzetta delle Masurie**

---

## MANZO DELLE MASURIE



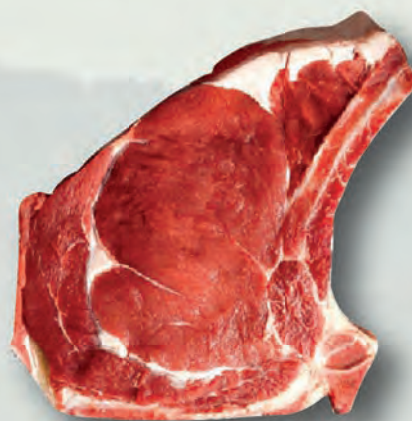
**Fiorentina di  
Vitellone delle Masurie**

Sempre dagli stessi allevamenti, abbiamo selezionato il manzo delle Masurie, prodotto tendenzialmente magro, ottima forma, fibra bella e compatta, gusto non invasivo, ottimo rapporto qualità-prezzo.

## FASSONA DI RAZZA PIEMONTESE

La Fassona di Razza Piemontese è una razza di bovino autoctono, dal mantello bianco e dalla massa muscolare molto sviluppata. È riconosciuta come una delle razze da carni più prolificue.

La sua caratteristica principale è la fibra magra e morbida, povera di grassi e dal basso contenuto di colesterolo, proprietà che ne fanno una delle carni più apprezzate e richieste.



**Costata di Fassona  
di Razza Piemontese**

---

## GARRONESE



**Lombata di Garronese**

La Garronese o Blonde D'Aquitaine è una razza che nasce in Francia. Ha un mantello d'orato e un'ottima attitudine alla produzione di carni. È una razza dal peso rilevante.

La sua caratteristica principale è la tenerezza dovuta alla fibra fine e compatta, dal gusto delicato e dalla scarsa presenza di grasso e collagene.

# SCOTTONA IBERICA BEEF TO BEEF SELECTION

---

Piccole scottone inferiore ai 20 mesi di grande qualità, BEEF TO BEEF ha selezionato per voi due allevamenti, uno in Catalogna e l'altro a Sierra De Madrid, un'area incontaminata lontana dall'inquinamento urbano.

Entrambi gli allevamenti sono immersi nel verde, gli animali liberi al pascolo, allevatori che certificano un'alimentazione al 100% vegetale a base di cereali, ingrassate nelle fattorie nazionali, con igiene e sicurezza alimentare controllate (CODEX ALIMENTARIUS), prodotto certificato CLEAN LABEL (etichetta pulita, senza coloranti né conservanti).

La carne è tendenzialmente magra, molto tenera e delicata.

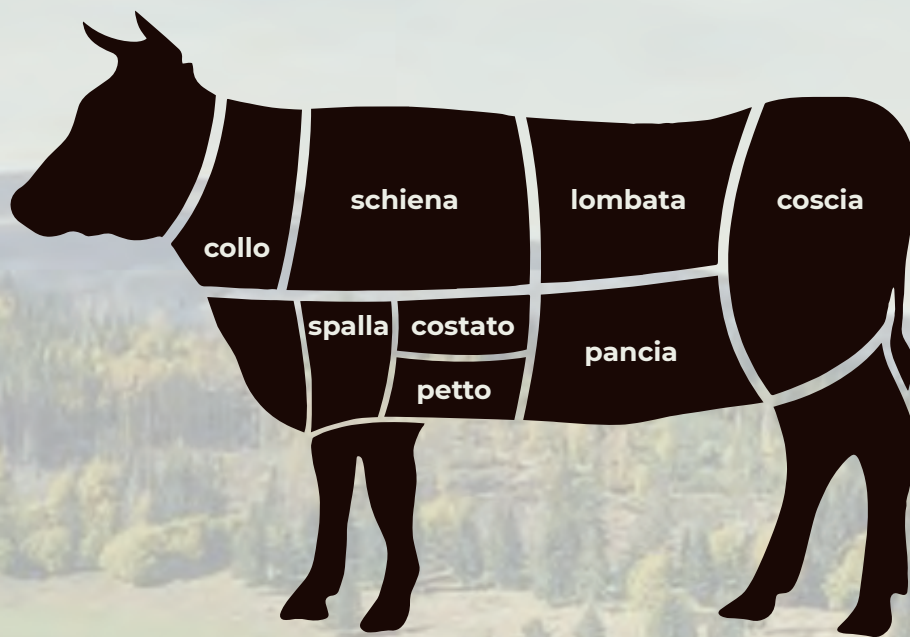


**Fiorentina di Scottona Iberica**



# TAGLI ANATOMICI SPAGNA

---



**fesa**



**noce**



**scamone**



**picanha**



**girello**



**sottofesa**

## SELEZIONE SHIROI BY BEEF TO BEEF

---

La linea **SHIROI**, che **BEEF TO BEEF** si appresta a lanciare, è una nuova linea di prodotti accuratamente selezionati dai nostri esperti in base alla provenienza, al grasso di infiltrazione, alla forma, ma non solo.

Perché **SHIROI**, qual è il suo significato, qual è il nostro obiettivo?

**SHIROI** in giapponese significa bianco, Bianco latte come le venature di grasso intramuscolare che caratterizzano questa classificazione, i metodi di selezione sono simili alle modalità che portano i giapponesi a classificare le loro carni pregiate. Abbiamo cercato di realizzare una linea che richiamasse quella splendida realtà.

L'estrema difficoltà degli allevatori di poter arrivare ad una marezatura di questo grado e l'esperta sapienza dei nostri selezionatori, incarnano in pieno le modalità con cui vengono scelte le carni.

Il nostro obiettivo è quello che anima **BEEF TO BEEF** sin dalla sua nascita. Termini come selezione, costanza, continuità, troppo spesso abusati, diventino parte integrante del nostro lavoro, volto esclusivamente alla piena soddisfazione dei nostri partner.

Solo allevamenti selezionati faranno parte di questo progetto che per il momento si svilupperà tra Italia e Polonia. Solo bovini ben formati e di grande marezatura entreranno a farne parte, la selezione finale sarà fatta all'interno del nostro sezionamento, grazie a personale competente e a rigidi protocolli.



# SELEZIONE SHIROI

Le SHIROI PLATINUM SEAL sono lombate o prodotti selezionati con grado di marezatura superiore a 6 nella scala *The Japanese Marble Score* dal nostro direttore di produzione Mirko Faglioni e avranno il pregio di avere un bollino di platino. Ma non sarà l'unica caratteristica: la forma e il profumo, ad esempio, avranno la stessa importanza.

La selezione PLATINUM SEAL sarà un concentrato di valori incarnati in un unico taglio di carne.

Manza nazionale provenienti solo da allevamenti veneti con almeno 30 giorni di frollatura per avere la massima resa in termini di gusto e morbidezza.

Peso superiore ai 25 kg, viene consegnata esclusivamente in garza. Il grado di infiltrazione è 6+ nella scala *The Japanese Marble Score*, ciò la rende una delle migliori carni in termini di gusto.

Solo scottone (18 - 22 kg) o manzette giovani (22 - 26 kg), provenienza Polonia/Germania, non necessitano di frollature prolungate, 15-20 giorni per avere gusto e tenerezza ai massimi livelli.

Il grasso di infiltrazione è superiore al 6 nella scala *The Japanese Marble Score*, una rarità per queste selezioni, scelte personalmente dal nostro direttore di produzione, Mirko Faglioni.



Lombo Manza Nazionale



Lombo Polonia



USDA  
SELECT

USDA  
CHOICE

USDA  
PRIME

BMS 4

BMS 5

BMS 6

BMS 7

BMS 8

BMS 9

BMS 10

BMS 11

BMS 12



The Japanese  
Marble Score



SHIROI BEEF  
FILOSOFIA GIAPPONESE

# SELEZIONE SHIROI

Le **Shiroi Seal**, sono lombate o prodotti selezionati con grado di marezatura che vanno da 4 a 6 nella scala **The Japanese Marble Score** dal nostro direttore di produzione Mirko Faglioni. Hanno la stessa provenienza e qualità delle **Platinum Seal** ma con un grado di marezatura leggermente più basso.

Come per la **Platinum Seal**, non sarà il grado di infiltrazione l'unica caratteristica. La forma e il profumo, per esempio, avranno la stessa importanza.

Manza nazionale, proveniente solo da allevamenti veneti, con almeno 30 giorni di frollatura per avere la massima resa in termini di gusto e morbidezza.

Peso superiore ai 25 kg, consegnata esclusivamente in garza.

Il grado di infiltrazione, che va da 4 a 6 nella scala **The Japanese Marble Score**, la rende una delle migliori carni in termini di gusto.

Solo scottone (18 - 22 kg) o manzette giovani (22 - 26 kg), provenienza Polonia/Germania, non necessitano di frollature prolungate, 15-20 giorni per avere gusto e tenerezza ai massimi livelli.

Il grasso di infiltrazione di questa selezione varia da un minimo di 4 a 6 nella scala **The Japanese Marble Score**, una rarità per queste selezioni, scelte personalmente dal nostro direttore di produzione, Mirko Faglioni.



**Lombo Manza Nazionale**



**Lombo Polonia**

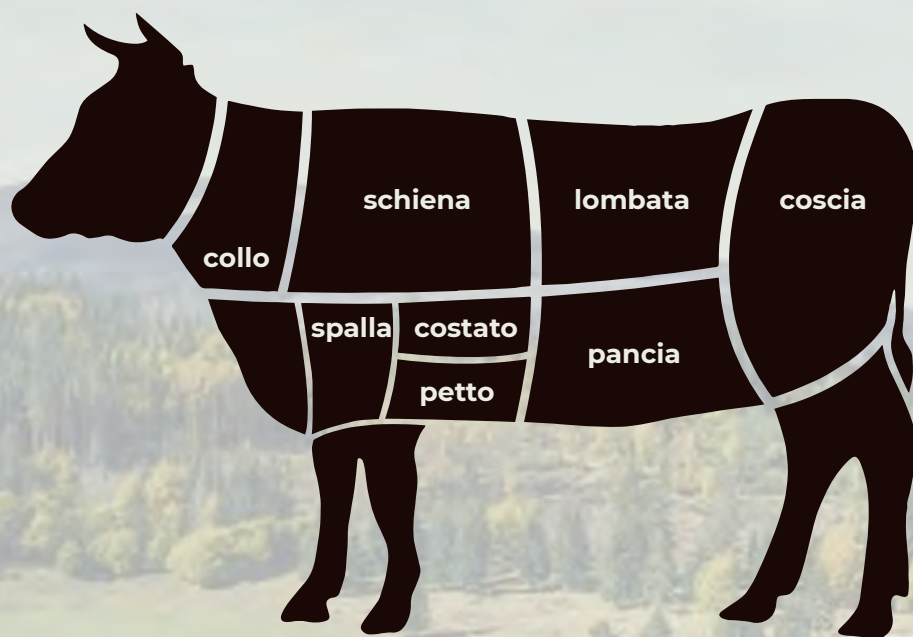


The Japanese  
Marble Score



**SHIROI BEEF**  
FILOSOFIA GIAPPONESE

# I TAGLI BEEF TO BEEF PIÙ COMUNI



**cube roll**



**roast beef**



**filetto**



**picanha**



**cube roll  
di reale**



**costolata  
tomahawk**



**lombata**



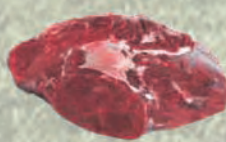
**costata**



**lombo**



**fesa**



**scamone**



**noce**



# SASHI SELECTION



La caratteristica principale della SASHI BEEF è l'alto livello di infiltrazione del grasso all'interno del tessuto muscolare.

SASHI in giapponese significa infatti marezzatura e la qualità della SASHI BEEF è proprio dovuta al grasso distribuito finemente che sciogliendosi in cottura dona alla carne succosità e morbidezza.



World Best Steak Producer  
2018 - 2019



## BEEF MARBLING SCORE



USDA  
SELECT

USDA  
CHOICE

USDA  
PRIME

BMS 4

BMS 5

BMS 6

BMS 7

BMS 8

BMS 9

BMS 10

BMS 11

BMS 12



# LINEA SASHI

---



**lombo sashi freygaard diamond**



**lombo prussian black gold**



**lombo sashi choco**



**roast beef linea gold**



**scamone finlandia**



**roast beef sashi**



**fesa per tagliate choco**



**prodotti sashi**

## SUINO NAZIONALE E MAIALINO DA LATTE

---

BNF CARNI S.r.l. ha scelto allevatori della provincia di Mantova per commercializzare il suino nazionale. Questi allevatori garantiscono e certificano la qualità del prodotto.

Nelle stesse zone, BNF CARNI S.r.l. ha selezionato un allevamento specializzato in maialini da latte che ci garantisce la massima salubrità del prodotto, degustabile a 20 - 30 giorni dalla nascita e intero con peso compreso tra i 7 e i 9 Kg.

Carne dal gusto e dalla morbidezza impareggiabile: un viaggio nel tempo alla ricerca dei sapori di una volta.



## ALTRI PRODOTTI SELEZIONE BEEF TO BEEF

---

Per completare la proposta e l'assortimento, abbiamo selezionato per voi alcune famiglie di prodotti, tra cui:

**VITELLO CLASSE "V" NAZIONALE**

**AGNELLO IRLANDA TAGLIO FRANCH**

**RACK**

**AVICUNICOLO**

**SALUMI**





**BEEF TO BEEF** è orgogliosa di aver stretto un accordo di collaborazione con uno dei migliori artigiani italiani di salumi: il **SALUMIFICIO PEZZI S.R.L.** di Viadana (MN).

Il **SALUMIFICIO PEZZI** nasce dalla lunga esperienza del titolare sig. **LUIGI PEZZI** nel settore della macellazione e della produzione dei salumi. Il sig. Pezzi ha iniziato l'attività come norcino, specializzato nella macellazione e lavorazione delle carni di maiale.

Mentre lavorava presso un'importante azienda del settore suinicolo e anche durante il periodo in cui gestiva il proprio negozio di macelleria bovina e suina a Roncadello di Casalmaggiore, il sig. PEZZI macellava le bestie ingrassate presso le corti contadine e confezionava insaccati con grande perizia.

Dopo nove anni decise di costruire il proprio laboratorio di produzione, che nel corso degli anni si trasformò in un vero e proprio salumificio.

I prodotti del SALUMIFICIO PEZZI vengono preparati in tutte le fasi della produzione secondo la tradizione ed è per questo che hanno un gusto unico e non hanno rivali quanto a bontà e profumo.

La qualità dei prodotti viene garantita partendo dalla selezione della materia prima seguendo poi in modo minuzioso ogni fase della lavorazione.

Tutti gli insaccati, infatti, non contengono allergeni, zuccheri, farine e coadiuvanti chimici.

L'insacco eseguito solo in budelli naturali, la legatura fatta esclusivamente a mano e la cura nella stagionatura permettono di ottenere prodotti di qualità superiore.



**SALAME MANTOVANO.** Salame dal gusto morbido e delicato caratterizzato da una leggera presenza di aglio, budello naturale (budello pelato di scrofa) legato a mano. Senza aggiunta di colture starter.



**SALAME STAGIONATO IN BUDELLO GENTILE.** Salame dal gusto morbido e delicato caratterizzato dalla dolcezza e dall'assenza di aglio, budello naturale (budello gentile suino) legato a mano. Prodotto utilizzando esclusivamente carni fresche nostrane (zona Lombardia, Emilia Romagna, Veneto). Senza aggiunta di colture starter.



**SALAME STAGIONATO CERATO.** Salame dal gusto morbido e delicato caratterizzato dalla dolcezza e dall'assenza di aglio, budello naturale (budello gentile suino) legato a mano, ricoperto da uno strato di cera d'api. La ceratura è una tecnica di conservazione naturale, già usata nell'antichità per mantenere a lungo i salumi. Ha la caratteristica di essere impermeabile ma traspirante, permettendo così di affinare il gusto col tempo e di conservare il salame anche per un anno, senza particolari accorgimenti. Senza aggiunta di colture starter.



**STROLGHINO.** Salametto a breve stagionatura dal gusto morbido e delicato. Lo strolghino viene prodotto utilizzando esclusivamente carni fresche nostrane (zona Lombardia, Emilia Romagna e Veneto) insaccato in budello naturale (budellina suina) legato a mano. Senza aggiunta di colture starter.



**LARDO MACINATO BIANCO.** Il lardo viene prodotto utilizzando esclusivamente grasso fresco di prima scelta di suini nostrani. L'impasto ottenuto viene addizionato con aglio fresco tritato e poi insaccato in budelli sintetici o in buste per confezionamento sotto vuoto. Anche aromatizzato alle erbe.



**COPPA COTTA AL VINO.** Il prodotto si ottiene dalla coppa di suino leggermente stagionata (massimo 45 giorni). Il prodotto viene lavato per togliere la muffa e poi immerso in vasche con acqua e vino. Viene quindi introdotto in forno per essere precotto a vapore. La coppa cotta viene poi raffreddata e confezionata sottovuoto.



**ROAST BEEF COTTO.** Il prodotto si ottiene da tagli pregiati della coscia di bovini selezionati. La carne selezionata viene salata e pepata e poi subito riconfezionata sottovuoto in buste adatte per la cottura. La carne così conciata e confezionata viene introdotta in forno per essere cotta a bassa temperatura per alcune ore. Il tempo di cottura è variabile a seconda della dimensione dei pezzi da cuocere.



**I FRESCHI DEL SALUMIFICIO PEZZI.** La linea freschi del salumificio Pezzi, viene prodotta esclusivamente utilizzando carni fresche di prima scelta di suini nostrani avvolti in budello naturale, come nel caso del cotechino o della salamella. Senza aggiunte di colture o starter.



**Zafferano Solregina**  
in stimmi di *crocus sativa*

**Zafferano**  
*Solregina*

**in pistilli**

## Proprietà

Potere ossidante contrasta i radicali liberi, ricco di carotenoidi, contiene vitamina A, B1 e B2.

Rimedio naturale contro stress e depressione, esercita azione calmante, analgesica e antispasmodica.

## Consigli d'uso:

Mettere gli stimmi in una tazzina 0,15 gr/ca per 4 persone (12/15 pistilli procapite) dove aggiungere acqua calda (non bollente, lo zafferano non deve cuocere) lasciate in infusione per almeno 40 minuti. Versate direttamente il preparato nella vostra ricetta verso fine cottura per non perdere le proprietà nutritive e organolettiche.

## Le Confezioni

0.2 gr                      2 gr.

0.3 gr.                      5 gr.

0.5 gr.                      10 gr.

1 gr.



# BEEF TO BEEF

BY BNF CARNI S.R.L.

VIA GIACOMO LEOPARDI 20/A

46019 VIADANA (MN)

P.IVA 02622880207

TEL. 0375 857219

INFO@BEEFTOBEEF.IT

WWW.BEEFTOBEEF.IT

