



All our matured and cooked products are without flours, without addition of sugars and polysphosphates, monosodium glutamate, lactose, gluten, thickeners and dyes...

English

We are a company of third generation, born in the 50's from a little craftmade reality, which still dedicates the same passion as that time for the processing of steak, horsemeat, pork and wild boar meat. The careful choice of animal's extra-quality, makes we able to have fresh meat and excellent finished products. **We do our very best to give the best quality** to refreshment, to butchers', to specialized shops...

We purpose fresh horsemeat, steak, pork with the features which always belongs to its: best quality, colour and flavour.

Our winning cuts of meat: horse T-bone steak, national donkey's meat, rumps of excellent quality, loins of sucking coal etc...

Matured products

horse: cured raw beef (until 10kg) – speck ham, aged salami, horse's salami, donkey's salami, brawn of donkey, pancetta coppata, coal's capicola, hard salami, horse's small salami; **bovine:** cured raw beef, speck

Française

Nous sommes une entreprise de troisième génération, née dans les ans '50 d'une petite réalité artisanale, qu'aujourd'hui il dédie encore la même passion de cette époque au travail et transformation de la viande bovine, équine, porcine et de sanglier. La sélection minutieuse des animaux de qualités extra nous permet d'avoir viandes fraîches et produits finis de niveau excellent. Nous nous mettons le coeur pour donner la meilleure qualité aux Restaurants, aux Boucheries, aux magasins spécialisés...

Nous propose viande fraîche équine, bovine, porcine avec les caractéristiques qui depuis toujours lui appartiennent: marbrure, couleur et goût.

Nos coupes gagnantes: florentine de cheval, viande d'âne national, scamoni moirées, longes de poulain de lait etc.

Produits de salaison

équin: bresaola (jusqu'à 10 kgs), - speck, soppressata, saucissons de cheval, saucissons d'âne, soppressata

Deutsch

Wir sind ein Betrieb von dritter Generation; er ist 50 von einem kleinem handwerklichem Laden geboren, und wir widmen noch heute die gleiche damalige Leidenschaft der Bearbeitung und der Veränderung vom Rindfleisch, Pferdefleisch, Schweinefleisch und Fleisch von Wildschwein. Die sorgfältige Wahl von Extraqualitätstier uns erlaubt, frisches Fleisch und beendete Produkten vom besten Stand zu haben. Wir widmen die größte Sorgfalt um die beste Qualität der Gastronomie, den Metzgereien, den Fachgeschäften zu gaben.... **Wir bieten frisches Pferdefleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch** mit den Eigenschaften, die ihm seit jeher gehören, an, und die sind: Maserung, Farbe und Geschmack. **Unser erfolgreiches Schneiden:** Florentiner Rumpsteak von Pferd, Nationaleselfleisch, maserte Huft, Lendenstücke von Milchfohlen, und so weiter.

Gelagerte Produkte: Pferdefleisch: Bresaola (gesalzene luftgetrocknetes Rindfleisch aus Veltlin)(bis 10 kg) – Räucherschinken (Südtiroler Speck), Presssack, Pferdsalami, Eselsalami, Presssack mit Esel, Gerollter Bauchspeck, Osso Collo von Fohlen, Salami Cacciatore,

ham, smoked bovine and pork salami;

pork: salami, aged salami, bacon;

wild boar: salame, lard, ham, bacon.

Fresh sausages

Horse's frankfurter to grill, large boiled sausage with coal and pork, sausage with radicchio, etc...

Cooked products

horse: smoked ham, smoked roast beef, smoked meat, threads of salt-cured smoked horse thigh;

bovine: smoked roast beef, English roast beef, threads of salt-cured smoked bovine thigh.

Gastronomic products

ragout (horse, bovine, wild boar, duck); **stew** (horse, bovine) ; **beef stew** (donkey, bovine); **Smoked steak slices** (rosemary, basil and chili spiced horse and bovine); **smoked horse's** irregular rhomboidal shapes with chili and apulian tomato.



d'âne, bison, ossocollo de poulain, cacciatori saucissons, saucisse de pur équin;

bovin: bresaola, speck, saucissons de bovin/de porc enfumés; **porc:** saucissons, soppressate, lards;

sanglier: saucisson, lard, jambon, bacon.

Saucisses fraîches

saucisson équin grille, cotechini de poulain avec cochon, saucisse à la chicorée, etc.

Produit cuits

équin: jambon enfumé, roast beef enfumé, viande enfumée, sfilacci; **bovin:** roast beef enfumé, roast beef à l'Anglais, sfilacci.

Produit gastronomiques

ragoût (cheval, bovin, sanglier, canard); **spezzatino** (cheval, bovin); **stracotto** (âne, bovin); **tagliata enfumée** (équin, bovin aromatisé au romarin, basilic, piment); **maltagliati enfumés** d'équin au piment et tomate des Pouilles.

www.dimensionecarne.it

Salametto vom reinen Pferdefleisch;

Rindfleisch: Bresaola (gesalzene luftgetrocknetes Rindfleisch aus Veltlin), Räucherschinken (Südtiroler Speck), geräucherte Rindersalami/Schweinesalami;

Schweinefleisch: Salami, Presssack, Bauchspeck;

Fleisch von Wildschwein: Salami, Speck, Schinken, Bauchspeck. **Frische Würste:** Dicke Pferdewurst vom Grill, Cotechino (Kochwurst) von Fohlen mit Schweinefleisch, Wurst mit Radicchio, und so weiter.

Gekochte Produkte Pferdefleisch: geräucherter Schinken, geräuchertes Roastbeef, geräuchertes Fleisch, Sfilacci (eine Art Fransen aus getrocknetem Pferdefleisch); **Rindfleisch:** geräuchertes Roastbeef, Englisch-roastbeef, Sfilacci.

Feinkostspezialitäten: Hackfleisch (Pferdehackfleisch, Rinderhackfleisch, von Fleisch von Wildschwein oder Ente); **Spezzatino** (von Pferdefleisch oder Rindfleisch); **Geschmorte** (von Esselfleisch oder Rindfleisch); **Geräucherte Tagliata** (von Pferdefleisch oder Rindfleisch, und die ist mit Rosmarin, Basilikum, Paprika aromatisiert); **Geräucherten Maltagliati** von Pferdefleisch mit Paprika und Tomate Apuliens.