

Bovillage, 100% il gusto che ami

Scegli il taglio giusto e la carne francese di qualità: le tue ricette saranno un successo!

1 Collo




2 Reale




3 Costata con osso




4 Costata senza osso/Entrecôte




5 Controfiletto




6 Filetto




7 Scamone




8 Magatello (Sottofesa)




9 Fesa interna




10 Controgirello (Sottofesa)




11 Noce




12 Geretto




13 Spinaccino




14 Lombatello Biancostato Fianchetto




15 Costina di pancia




16 Petto




17 Fiocco di petto




18 Sottospalla Fesone di spalla




19 Cappello del prete




20 Girello/Polpa di spalla





-  Bollito
-  Brasato/Saltato
-  Al forno
-  Alla griglia
-  In padella

