

# BOVILLAGE

100% il gusto che ami

La qualità della  
**carne bovina francese,**  
per tutte le vostre ricette



Ogni cuoco sa  
che il successo delle ricette  
a base di carne bovina  
sono il frutto di una materia  
prima selezionata  
e di un taglio scelto  
adeguatamente.  
Scoprite la qualità e il sapore  
con Bovillage!

100%

ALLEVAMENTO  
TRADIZIONALE



### RAZZE SPECIFICAMENTE SELEZIONATE PER LA PRODUZIONE DI CARNE

La ricchezza dell'allevamento francese permette di selezionare animali provenienti da razze da carne o miste. Una scelta, quest'ultima, che garantisce carne di qualità.

### PROVENIENTI DA ALLEVAMENTI TRADIZIONALI

Gli animali vivono in aziende di piccole e medie dimensioni (50-60 capi) circondate da un ambiente incontaminato. L'allevamento è condotto con metodi tradizionali e risponde a severe norme qualitative e ambientali. In estate gli animali pascolano all'aperto, mentre nei mesi invernali trovano riparo in comode stalle rispondenti alla regolamentazione europea per la protezione degli animali negli allevamenti. Gli allevatori vigilano sempre sul loro benessere.

100%

BENESSERE

100%

SICUREZZA

## ALIMENTAZIONE NATURALE DEI BOVINI

Gli animali seguono un'alimentazione al 100% vegetale composta da erba, mais, cereali coltivati direttamente dall'azienda agricola. Nei primi mesi di vita i vitelli sono nutriti principalmente con latte e, a seguire, con erba e mais. I bovini ricevono anche alcuni integratori minerali e vitaminici.

## BENESSERE E RISPETTO DEGLI ANIMALI

Il benessere degli animali e l'assenza di stress sono molto importanti per produrre carne di qualità. Gli allevatori Bovillage firmano e rispettano un Disciplinare delle buone pratiche di allevamento che garantisce le migliori condizioni di vita possibili per gli animali: igiene in ogni stagione, alloggio in stabilimenti sufficientemente illuminati e aerati, manipolazione senza abusi e con strumenti adatti, realizzazione di ripari per gli animali allevati all'aria aperta.

## CONTROLLI SANITARI RIGOROSI

I servizi ufficiali di controllo veterinario realizzano sistematicamente controlli all'interno dell'azienda agricola e nello stabilimento di macellazione. La carne bovina Bovillage commercializzata risponde quindi alla regolamentazione europea in materia di igiene e di sicurezza degli alimenti (Pacchetto Igiene).

## TRACCIABILITÀ TOTALE

Fin dalla nascita tutti i vitelloni nati in Francia ricevono un numero nazionale di identificazione unico apposto su un marchio auricolare. La tracciabilità viene anche assicurata grazie al passaporto del bovino: una vera e propria carta di identità che lo accompagna dalla nascita sino allo stabilimento di macellazione e permette di risalire facilmente alla sua origine.



100%  
SODDISFAZIONE  
IN CUCINA

### CARNE TENERA

La qualità degli allevamenti Bovillage, la competenza in materia di taglio della carne, ma anche il modo di cucinarla sono fattori essenziali per garantirne la tenerezza.

La fase più importante resta il savoir-faire dei professionisti nel processo di raffreddamento e di frollatura della carne. Due sono le condizioni che permettono di ottenere una carne tenera con procedure completamente naturali: evitare gli sbalzi di temperatura e verificare le condizioni ideali per la frollatura.

### CARNE GUSTOSA

La carne è sempre saporita perché i prodotti a marchio Bovillage provengono da animali selezionati da razze da carne o miste, conosciute per la loro attitudine alla produzione di carne e allevate in maniera tradizionale.

### CARNE NON GRASSA

Più di 2/3 dei tagli di carne di manzo contiene meno del 8% di grassi. Inoltre alcuni tagli sono molto magri. Ne sono un esempio il girello di spalla, l'arrosto, lo scamone.



100%

EQUILIBRIO

La carne bovina occupa un ruolo importante **nell'alimentazione di tutta la famiglia** perchè è ricca in proteine di buona qualità, **vitamine** e **minerali** come il **ferro**:

- una porzione di carne bovina contribuisce in modo importante al fabbisogno **dei bambini e degli adolescenti**;
- una bistecca permette ad esempio di soddisfare dal 30 al 40% del bisogno di proteine di un **uomo adulto**;
- la carne bovina è particolarmente raccomandata alle **donne in gravidanza** o nell'età fertile: due momenti in cui la necessità di ferro è particolarmente elevata e spesso non soddisfatta;
- è anche raccomandata nell'alimentazione quotidiana dei **senior** perchè il loro fabbisogno proteico aumenta;
- è anche interessante in caso di **dieta** perchè il suo ingente apporto proteico favorisce la sensazione di sazietà.



100%  
BEN COTTA  
CON I NOSTRI  
CONSIGLI



Cottura al bleu, al sangue, media...  
spiegazioni e tempi di cottura di un taglio  
di carne di manzo di 1,5 – 2 cm di spessore  
alla griglia o in padella:

**Bleu** (cottura veloce): 30 secondi a fuoco vivacissimo, rigirando una sola volta la carne per lato sulla griglia o in padella molto calde; l'esterno della carne è colorato e caldo ma l'interno è appena tiepido.

**Saignant** (al sangue): 30 secondi a fuoco vivacissimo per scottare la carne e poi un minuto e mezzo a fuoco vivo.

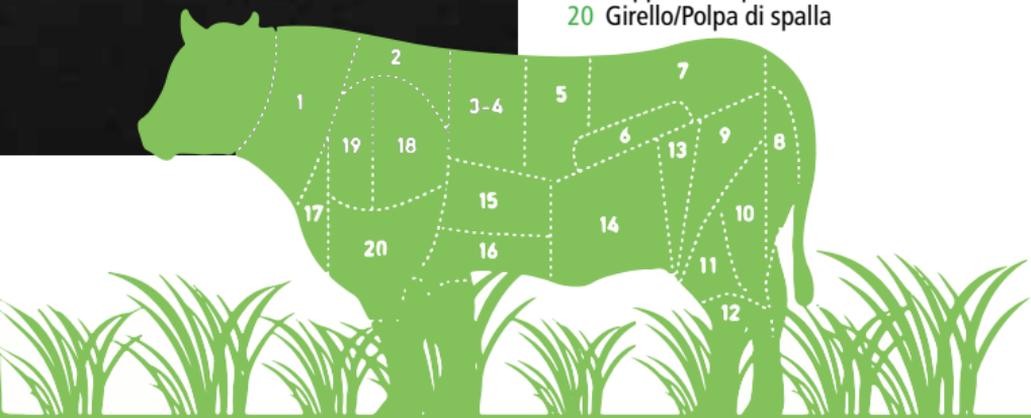
**À point** (media): 30 secondi a fuoco vivacissimo e poi due minuti e mezzo a fuoco medio.

**Bien cuit** (ben cotto): 30 secondi a fuoco vivacissimo e poi 3 minuti a fuoco lento.



100%  
SAPORE  
CON IL TAGLIO  
GIUSTO

- 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/Pesce
- 12 Geretto
- 13 Spinaccino
- 14 Lombatello/Biancostato/Fianchetto
- 15 Costine di pancia
- 16 Petto
- 17 Fiocco di petto
- 18 Sottospalla/Fesone di spalla
- 19 Cappello del prete
- 20 Girello/Polpa di spalla



## I DIVERSI TAGLI/MODALITÀ DI COTTURA



Bollito

12  
14  
15  
16  
17  
18  
19



Saltato/Brasato

1  
2  
3  
4  
8  
10  
18  
20



Al forno

5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
13  
14  
18  
19



Alla griglia

1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
13  
14  
18  
19



In padella

1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
13  
14  
18  
19

# PANINO AL ROASTBEEF CON MAIONESE DI RAFANO (O WASABI)

**TAGLIO:** spinaccino  
**COTTURA:** in padella



**PER 1 PERSONA**

## INGREDIENTI:

- 1 fetta di spinaccino
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiari d'olio d'oliva
- 1 pane (ciabatta, baguette o un pane di buona qualità)
- 2 cucchiari di maionese (preparata in casa)
- 1 cucchiaino di rafano grattugiato (o di wasabi)
- 1 mazzetto di rucola
- sale e pepe q.b.

## PREPARAZIONE:

Preparare la maionese e aggiungervi il rafano. Mescolare e mettere da parte.

Tagliare il pane a metà e condirlo con un filo d'olio. Scaldare le fette in forno per alcuni minuti.

Condire la carne con sale e pepe.

Far scaldare in una padella a fuoco medio l'olio d'oliva con lo spicchio d'aglio schiacciato e in camicia. Quando l'olio è ben caldo, rosolare velocemente la carne da ambo i lati e quindi lasciare cuocere. Riporre in un piatto.

Togliere il pane dal forno. Cospargere la metà inferiore con parte della maionese, adagiarvi la rucola e le fette di carne. Terminare con la restante maionese, condire con un po' di sale e pepe e servire.



# COUS COUS RIVISITATO

PER 4 PERSONE

## INGREDIENTI:

- 400 g di collo o polpa di spalla
- 4 cucchiaini di coriandolo macinato
- 1 cucchiaio di cumino macinato
- 1 zucca butternut (piccola) sbucciata e svuotata
- 1 cucchiaio d'olio d'oliva
- 1 cipolla tritata
- 600 ml di brodo di carne
- 2 cucchiari di zenzero fresco
- 100 g di carote
- 2 cucchiari di miele
- scorza e succo di limone
- 200 g di cous cous
- 1 cucchiaio di burro
- sale, pepe e menta fresca

**TAGLIO:** collo o polpa di spalla

**COTTURA:** brasato



## PREPARAZIONE:

Spolverare la carne con il coriandolo e il cumino macinati.

In una padella, mettere l'olio d'oliva e i pezzi di carne e farli dorare da tutti i lati.

Aggiungere la cipolla, la zucca e le carote. Versare 400 ml di brodo e fare sobbollire.

Unire lo zenzero grattugiato, il miele, il succo di limone e condire con sale e pepe. Coprire e fare cuocere a fuoco lento per 40 minuti, rimestando di tanto in tanto.

Intanto preparare il cous cous. Portare a ebollizione 200 ml di brodo, versarvi il cous cous. Mescolare con una forchetta per sgranare bene il cous cous. Aggiungere una noce di burro e mescolare bene. Aggiungere le scorze di limone e condire con sale e pepe.

Servire la carne e il cous cous spolverato di menta fresca.



# STRACCRETI DI VITELLONE AL ROSMARINO CON POMODORINI E CAPPERI

**TAGLIO:** fesa  
**COTTURA:** in padella



PER 4 PERSONE

## INGREDIENTI:

- 600 g di fesa di vitellone tagliata a fettine sottili
- 300 g di pomodorini
- 1 cucchiaio colmo di capperi sotto sale
- 1 rametto di rosmarino
- 2 spicchi d'aglio
- 30 g di Parmigiano Reggiano
- olio extravergine d'oliva
- sale

## PREPARAZIONE:

Lavate i pomodorini e tagliateli a metà, sbucciate gli spicchi d'aglio e schiacciateli leggermente, sfogliate il rosmarino e tritatelo finemente. Mettete a mollo i capperi in acqua tiepida per 10 minuti, scolateli, sciacquateli sotto l'acqua corrente, asciugateli e frigeteli in poco olio fino a che risultano dorati e croccanti. Scaldate 4 cucchiaini di olio in una padella antiaderente, unite l'aglio, la carne tagliata a tocchetti e i pomodorini e proseguite la cottura su fiamma alta per 3-4 minuti. Regolate di sale, eliminate l'aglio, unite il rosmarino tritato ed i capperi e servite con il parmigiano tagliato a scaglette.



# BOCCONCINI DI SCAMONE MARINATI AL CAFFÈ E GRIGLIATI CON SALSA DI PESCHE E PISTACCHI

**TAGLIO:** scamone  
**COTTURA:** alla griglia



PER 6 PERSONE

## INGREDIENTI:

- 900 g di scamone di vitellone
- 2 dl di caffè lungo
- 600 g di pesche
- 50 g di zucchero
- 100 g di pistacchi sgucciati e pelati
- 1 mazzetto di timo
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

## PREPARAZIONE:

Tagliare la carne a cubi di circa 2 centimetri per lato e lasciarli marinare nel caffè per almeno 2 ore in frigorifero.

Sbucciare le pesche, privarle del nocciolo, tagliarle a cubetti e cuocerle in una casseruola per circa 5 minuti con lo zucchero. Frullare al mixer e passare al setaccio.

Scolare la carne dalla marinatura e asciugarla con carta assorbente.

Condire la carne con sale, pepe, timo tritato e cuocerla alla griglia lasciandola al sangue. Versare la salsa nei piatti di portata, adagiarvi la carne e cospargere con i pistacchi tritati.





[www.bovillage.eu](http://www.bovillage.eu)

