

NOI DI MAB CARNI

Ci piace pensare che ogni cosa segua un ciclo perfetto, così come la natura ci insegna.

Ci piace pensare che solo le cose fatte con cura e passione diano i risultati migliori. Noi di Mab Carni, crediamo che qualità sia sinonimo di salute e vice versa ed è solo attraverso il benessere animale che possiamo tutelare la salute ed il benessere dei nostri clienti.

Per questo motivo seguiamo con cura ed attenzione ogni fase del processo produttivo, scegliamo le materie prime e gli allevamenti migliori mettendo ogni fase di lavorazione sempre al primo posto.

Ci piace investire sulle persone, sulla loro formazione e professionalità.

Le persone di Mab Carni devono essere serene perchè se stai bene lavori bene.

Ed è con questi valori che da più di 20 anni portiamo avanti con orgoglio la nostra tradizione, cercando di offrirvi sempre e solo il meglio, ricercando nuovi gusti e sapori per accontentare il palato dei consumatori.

•Allevamenti•



•Macellazione•



•Controlli•



•Lavorazione•



•Distribuzione•



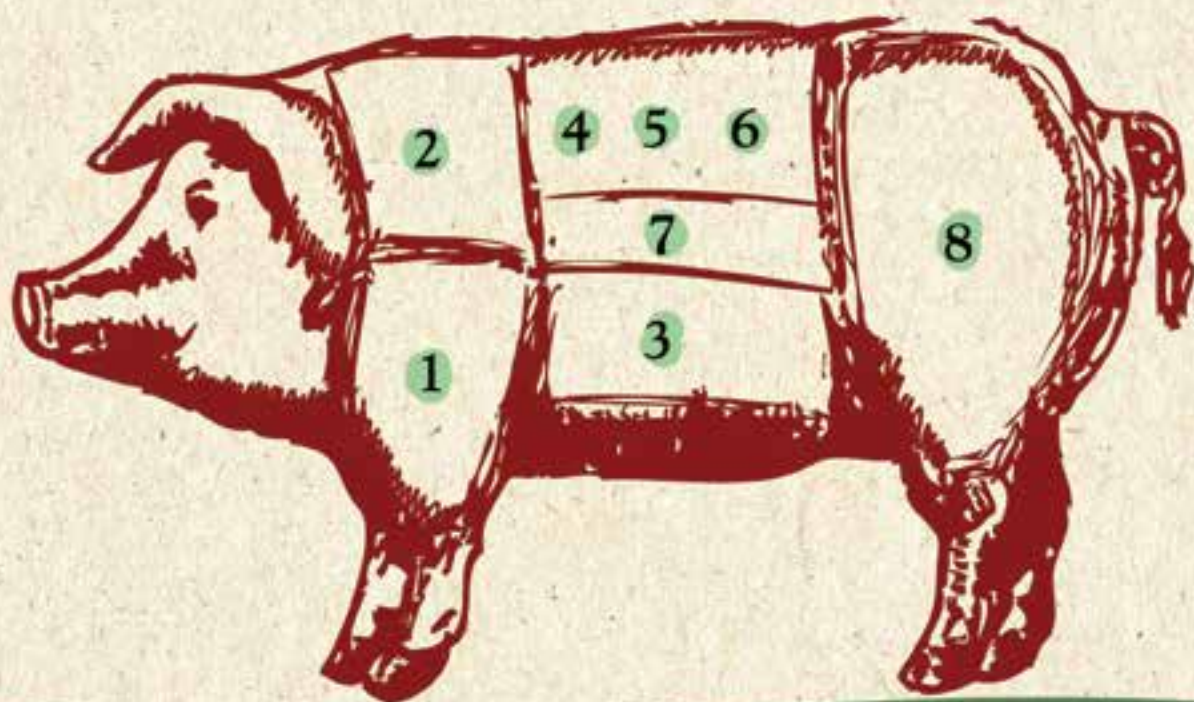
•Tracciabilità•







I TAGLI ANATOMICI



- 1 SPALLA
- 2 COPPA CON OSSO
- 3 PANCETTA
- 4 CARRÈ

- 5 LONZA
- 6 FILETTO
- 7 COSTINA
- 8 COSCIA

1 SPALLA



2 COPPA CON OSSO



3 PANCETTA



4 CARRÈ (BRACIOLE)



5 LONZA



6 FILETTO

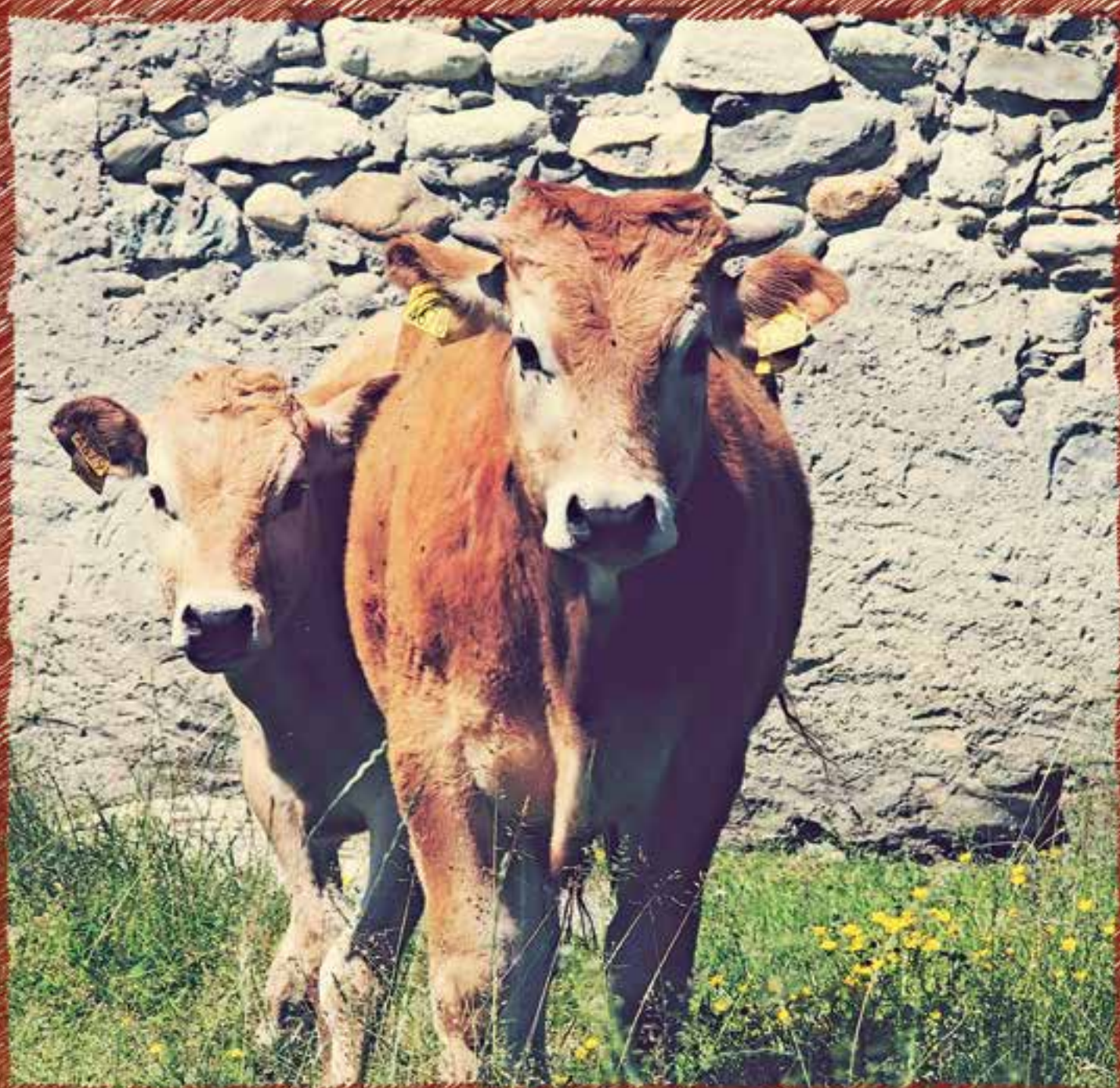


7 COSTINA



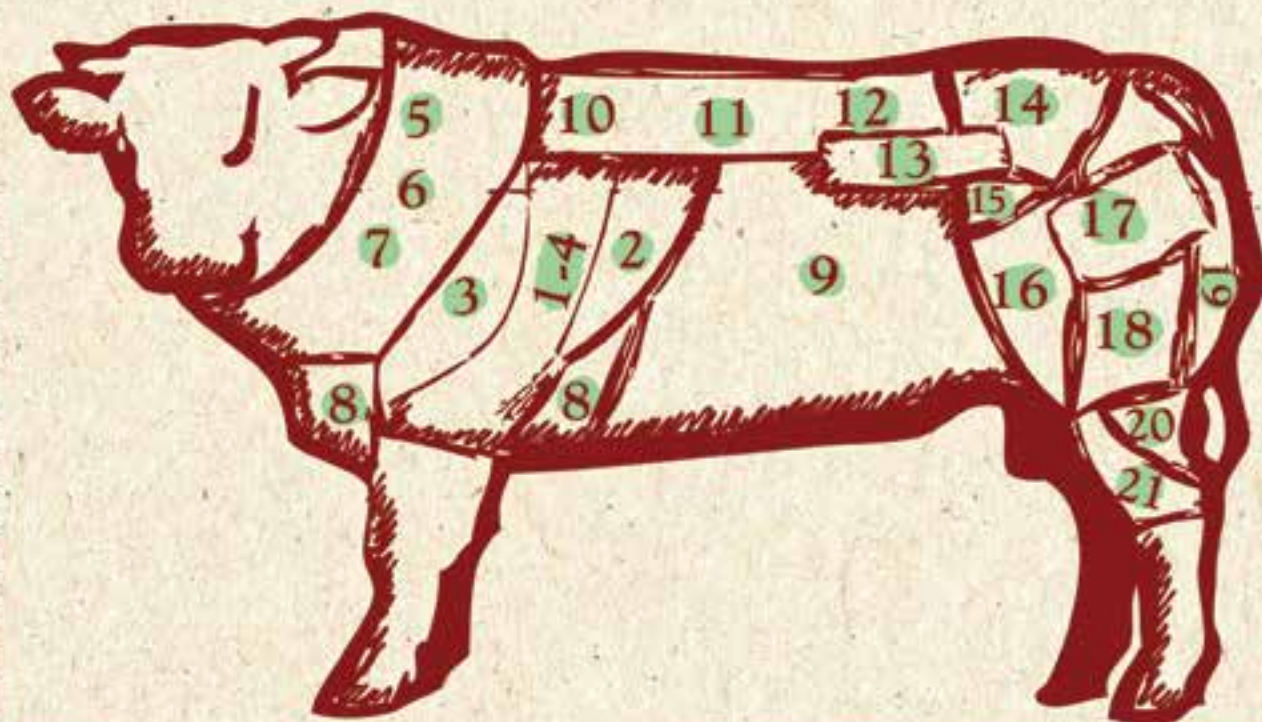
8 COSCIA







I TAGLI ANATOMICI



- | | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| 1 COPERTINA DI SPALLA | 12 SOTTOFILETTO SENZA COPERTINA |
| 2 FESONE DI SPALLA | 13 FILETTO |
| 3 TONDINO DI SPALLA | 14 SCAMONE |
| 4 TAGLIO DELLA VENA | 15 FIOCCO |
| 5 COPPONE DI COLLO | 16 NOCE |
| 6 TENERONE | 17 FESA |
| 7 BRUTTO E BUONO | 18 SOTTOFESA |
| 8 PUNTA DI PETTO | 19 GIRELLO |
| 9 PANCIA | 20 CAMPANELLO |
| 10 SOTTOFILETTO CON COPERTINA | 21 STINCO / MUSCOLO |
| 11 COSTATA | |

1 COPERTINA DI SPALLA



2 FESONE DI SPALLA



3 TONDINO DI SPALLA



4 TAGLIO DELLA VENA



5 COPPONE DI COLLO



6 TENERONE



7 BRUTTO E BUONO



8 PUNTA DI PETTO



9 PANCIA



10 SOTTOFILETTO
con copertina



11 COSTATA



12 SOTTOFILETTO
senza copertina



13 FILETTO



14 SCAMONE



15 FIOCCO



16 NOCE



17 FESA



18 SOTTOFESA



19 GIRELLO



20 CAMPANELLO



21 STINCO / MUSCOLO



LA GAMMA DEI SALAMI

Piccante - Cervo - Cinghiale
Asino - Cavallo -

Rosa - Filzetta - Contadino - Mignon
Crespone - Muletta tipo veneta - Tronchetto



DAL CONTADINO

Salsiccia del contadino

- 1 Salsiccia di bovino con carne di suino
Salsiccia di suino con formaggio
Salsiccia di suino con semi di finocchio
Salsiccia piccante

2 Verzino del contadino



LE BONTÀ DELLE NOSTRE TRADIZIONI

- | | |
|------------------|----------------------|
| 1 Sanguinaccio | 5 Salame di bovino |
| 2 Fegatelle | 6 Salame da cuocere |
| 3 Salam patata | 7 Cotechino |
| 4 Cotenna salata | 8 Salame sottograsso |



1



2



3

4



5



6



7



8



GLI STAGIONATI INTERI

- | | | |
|----------------------|-----------------------|---|
| 1 Mocetta bovina | 4 Pancetta arrotolata | 7 Lardo salato bianco |
| 2 Lonzino stagionato | 5 Guanciale al Pepe | 8 Lardo salato alle erbe |
| 3 Coppà stagionata | 6 Lonzardo stagionato | 9 Lardo salato alle erbe
con cotenna |



1



2



3



4



5



6



7



8



9



I COTTI AD ARTE



PROSCIUTTO COTTO
NAZIONALE

Alta Qualità



PROSCIUTTO
COTTO
Scelta



PROSCIUTTO *Cotto*



SPALLA COTTA *Nostrana*



CSQA
SENZA GLUTINE
DTP n° 108 – CERT. n° 52321

LA GRANDE SELEZIONE

- | | |
|-------------------------|---------------------------------------|
| 1 Salame di testa | 4 Salame cotto |
| 2 Lingua bovina cotta | 5 Porchetta (salmistrata-al naturale) |
| 3 Lonza cotta alle erbe | 6 Girello cotto |





I CRUDI AD ARTE



★ ★
IL CRUDO
di Parma



★ Il nostro ★
prosciutto crudo
NAZIONALE

ALTA
QUALITÀ
★