

MASSACCIO S.R.L.

AZIENDA AGRICOLA



 CARNE DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE
MEAT FROM THE PRODUCER TO THE CONSUMER

ACQUISTA ONLINE SU / BUY ONLINE
MASSACCIO.IT





La Massaccio srl è una società agricola fondata da Lorenzo Lazzarini con i suoi figli Riccardo e Francesco, la loro passione per l'agricoltura e l'allevamento del bestiame, hanno permesso loro di sviluppare interessanti attività economiche: allevamento dei bovini con linea vacca vitello e ingrasso degli stessi.

Per quanto riguarda l'allevamento del bestiame, lo stesso, si sviluppa su tre allevamenti per un totale di oltre 2.000 capi dislocati su due Regioni (Marche e Umbria).

Da sempre allevano e selezionano con passione bovini che vengono destinati alla vendita per l'ingrasso o il macello.

Questi vengono alimentati con mangime prodotto in azienda trasformando buona parte delle materie prime.

La carne della Massaccio, scrupolosamente frollata e selezionata, viene confezionata sia in vaschette di polistirolo drenante e messa sotto vuoto sia in confezioni sotto vuoto già pronte per la grande distribuzione.



Massaccio srl is an agricultural company founded by Lorenzo Lazzarini with his sons Riccardo and Francesco, their passion for agriculture and livestock breeding, allowed him to develop interesting economic activities: cattle rearing with calf and fattening line.

The breeding of livestock, is spread over three farms for a total of over 2,000 cattles in two regions (Marche and Umbria).

Bovines are accurately selected and breed for sale, fattening or slaughter.

Cattles are nourished with feed produced directly on the farm by processing most of our raw materials.

Our meat, carefully selected and matured, is pached in draining vacuum-sealed polystyrene trays ready for the large-scale distribution.

CARNE DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE MEAT FROM THE PRODUCER TO THE CONSUMER





TRADITION & QUALITY



QUALITY FROM ITALY



BOVINO ADULTO TAGLI ANATOMICI



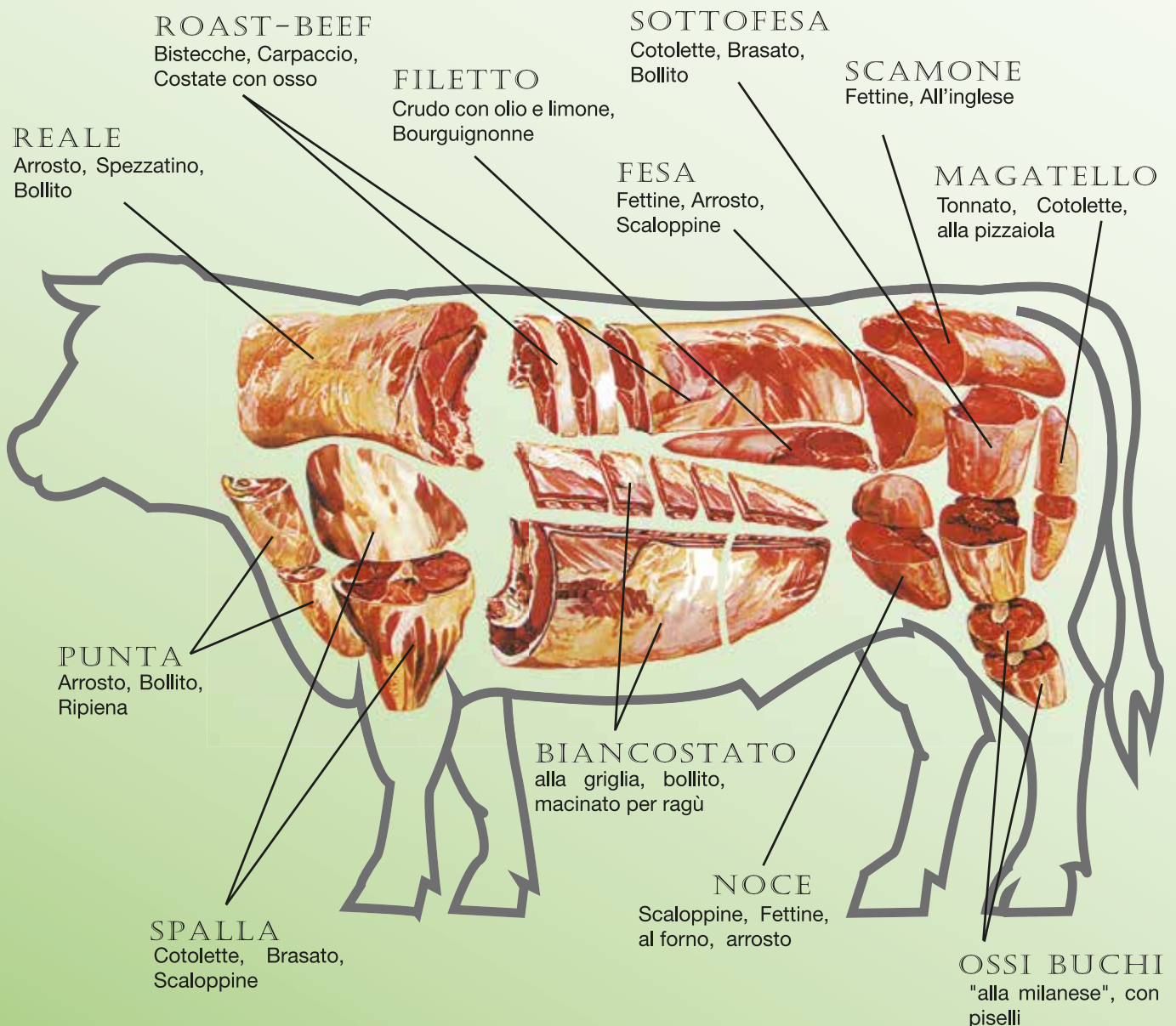
Conoscere il bovino e le sue parti può essere molto utile per non incorrere in scelte errate e per rendere più proficuo il lavoro in cucina.

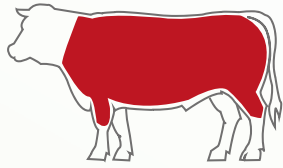
I disegni che seguono illustrano i diversi tagli di carne fornendo, per ciascuno di essi, alcuni piatti possibili.



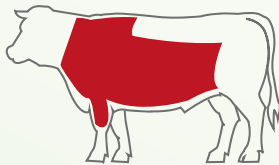
Knowing the bovine and its parts can be very useful to avoid wrong choices and to make more profitable the work in the kitchen.

The following drawings illustrate the different cuts of meat providing, for each of them, some possible dishes.

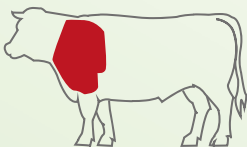




MEZZENA



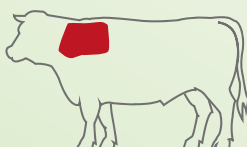
ANTERIORE



SPALLA

🇬🇧 Triangular cut. The main part has a good commercial value especially in younger animals. Suitable for boiled.

🇮🇹 Taglio a forma triangolare. La parte principale è di buon valore commerciale specialmente negli animali più giovani. Molto adatto per bolliti.

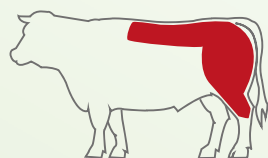


REALE

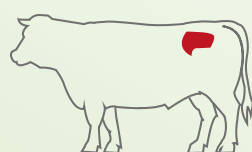
🇬🇧 The piece is suspended incorporated with chest, belly and underbelly. It is formed by a large muscle mass divided into two parts: the lean upper one and the lower one veined with fat.

🇮🇹 Il pezzo è sospeso accorpato a petto, pancia e sottospalla. E' formato da una grossa massa muscolare divisa in due parti: quella superiore più magra e quella inferiore più venata di grasso.





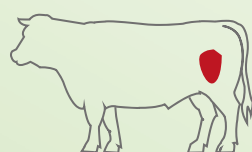
POSTERIORE



Rump Roast
SCAMONE

🇬🇧 The rump roast is the joint piece between the loin and the thigh. It is free of infiltration fat.

🇮🇹 Lo scamone rappresenta il pezzo di congiunzione tra la lombata e la coscia. E' privo di grasso di infiltrazione.



Fillet
NOCE

🇬🇧 The fillet is obtained from the outer front thigh attached to the femur. It can be joined with the skirt steak, a cut less tender than the fillet and perfect for stews and long cooking.

🇮🇹 La noce è ricavata dalla parte anteriore della coscia (lato esterno) attaccata al femore. Può essere accorpato il fianchetto, meno tenero della noce e più adatto a spezzatini e a lunghe cotture.



Rump
FESA

🇬🇧 The rump is obtained from the inner part of the thigh. It has long and thin muscle fibers, therefore, it is particularly tender. It also has lower infiltration fat.

🇮🇹 La fesa si ricava dalla parte interna della coscia. Ha fibre muscolari lunghe e sottili, quindi, risulta particolarmente tenera. Ha inoltre, poco grasso di infiltrazione.



Tenderloin
FILETTO

🇬🇧 The tenderloin is placed under the lumbar vertebrae. It can be cut also with the loin (steak with fillet).

🇮🇹 Il filetto è posto per la maggior parte della sua lunghezza sotto le vertebre lombari. Può essere staccato intero o lasciato unito alla lombata (bistecca con il filetto).



Loin
LOMBATA

🇬🇧 The loin can be divided into two cuts: Loin and Rib. The actual loin is located at the back of the cut, based on the six lumbar vertebrae; the fillet is inside.

🇮🇹 La lombata può essere suddivisa in due tagli: Lombata e Costata. La lombata vera e propria si trova nella parte posteriore del taglio, ha come base ossea le sei vertebre lombari e al suo interno è posizionato il filetto.



Back Rump
SOTTOFESA

🇬🇧 It is the back side of the thigh and has a rectangular shape. Formed by large muscles is a thin cut.

🇮🇹 E' la parte laterale posteriore della coscia e ha forma rettangolare. Formata dai grandi muscoli è un taglio abbastanza magro.







**SIAMO QUI
WE ARE HERE**

**MASSACCIO S.R.L. SOCIETA' AGRICOLA
PIAZZA CAMILLO BENSO CAVOUR 29
60121 Ancona (AN)
Tel: +39 0733 1890848**

**EMAIL: INFO@MASSACCIO.IT
ACQUISTA ONLINE SU MASSACCIO.IT**