



LINEA BANCO SERVITO



CARNI DI QUALITÀ - MODERNITÀ DI SERVIZIO



MANGIAR SANO CON GUSTO

GranCarni è una realtà industriale che si occupa di trasformazione e confezionamento di carni fresche, all'insegna della qualità e nel rispetto della tradizione



**SPECIALISTI DELLE CARNI
DA TRENT'ANNI**

È un'azienda che si distingue per la volontà di unire professionalità e passione alla spinta all'innovazione e all'interesse per le nuove tecnologie, perseguendo obiettivi di eccellenza nel settore.

GranCarni offre un prodotto di macelleria evoluta di altissima qualità che si completa in un modello di servizio esclusivo e in grado di garantire il massimo supporto ai canali distributivi, con un focus sulla distribuzione moderna.

CARNI DI QUALITÀ E MODERNITÀ DI SERVIZIO



GranCarni propone un assortimento completo di carni rosse e bianche, con un'attenzione particolare alla lavorazione di razze autoctone e di qualità premium



APPROVIGIONAMENTO SELETTIVO

Forte di una profonda conoscenza del bestiame da macello, GranCarni seleziona i migliori capi da una rosa qualificata di allevatori e monitora le forniture nel tempo garantendo conformità, continuità di approvvigionamento e uno standard carni sempre al top

GARANZIA DI FILIERA: DALL'ALLEVAMENTO AL BANCO RETAIL



SELEZIONE DI RAZZE UFFICIALMENTE RICONOSCIUTE



PIASTRA IDENTIFICATIVA DEL CAPO APPLICATA DALLA NASCITA

MACELLAZIONE IN IMPIANTI CE



ANALISI MICROBIOLOGICHE INTERNE E PRESSO LABORATORI ESTERNI



IT YBLZH CE

LAVORAZIONE E CONFEZIONAMENTO GRAN CARNI

GARANZIA DI FILIERA SULLA CONFEZIONE: TRACCIAMENTO DEL LOTTO



Il processo produttivo è interamente presidiato da un sistema di tracciabilità collaudato che registra ogni informazione del ciclo industriale. Il codice alfanumerico riportato sulla confezione associa in modo univoco il singolo taglio al lotto di lavorazione, risalendo fino all'identificazione puntuale del capo (dove è stato allevato, macellato, confezionato)

RIFLETTORI SUGLI ELABORATI

Classici - Impanati - Composti

 BOVINO 	 VITELLO 	 SUINO 	 OVINO 	 AVICOLO
 BURGER 	 SALSICCE 	 POLPETTE 		
 PANATI 	 VERDUROTTI 	 FORNOGRILLI 	 PORZIONATI 	 MACINATI

Ricette pronto-cuoci originali, appetitose, facili da preparare e soprattutto innovative rispetto alle proposte di mercato. La soluzione ideale per i consumatori con poco tempo da dedicare alla cucina ma che a tavola non intendono rinunciare al gusto insostituibile della buona carne



100% CARNI CONTROLLATE

GranCarni adotta tecnologia 4.0 e impianti di ultima generazione per garantire una lavorazione in condizioni di assoluta sicurezza alimentare, carni stress-free e ad elevato contenuto di freschezza

DIREZIONE SMART FACTORY

Automazione dei processi, integrazione delle linee industriali nelle fasi di filiera, business intelligence per il controllo di tempi e criticità. Innovazione e tecnologia dialogano su parametri di efficienza e flessibilità produttiva



LAVORATE DA MANI ESPERTE SECONDO TRADIZIONE

Il presidio umano e la manualità sono requisiti imprescindibili per una lavorazione carni a regola d'arte. La professionalità deriva da competenze specifiche e dalla esperienza, ma per la carne ci vuole passione. GranCarni impiega solo personale altamente specializzato che svolge il proprio lavoro con entusiasmo



Lo stabilimento è attrezzato con unità di confezionamento che applicano diverse tecnologie per la conservazione delle carni fresche e già processate. La scelta dipende dal tipo di carne trattata e dalle specifiche distributive del cliente

ATMOSFERA MODIFICATA

È una tecnologia che ricorre all'inserimento di una miscela di gas sterile per stabilizzare le caratteristiche organolettiche della carne, preservarne la sicurezza igienico-sanitaria e garantire una shelf life di circa 8-10 giorni. Le vaschette ermeticamente sigillate sono facilmente trasportabili per un'ottimale commerciabilità



SOTTOVUOTO

Dopo l'estrazione fino al 99% del contenuto di ossigeno per bloccare la propagazione microbica, le carni vengono protette da un film termoformato che evita la perdita dei succhi indispensabili al mantenimento del gusto e dell'organolettica. Il tempo di conservazione garantito (30 giorni circa), è l'ideale per l'approvvigionamento di tagli anatomici per i banchi macelleria GD-GDO e per il canale horeca



CARTA VEGETALE

Il confezionamento in carta vegetale è indicato per le richieste di shelf-life a breve (6 giorni). Realizzata in fibra di cellulosa senza imbiancanti ottici, la carta è trattata in modo da resistere all'umidità. Una soluzione naturale, riciclabile e idonea al contatto diretto con i deperibili freschi



100% PACK RICICLABILE

Consapevolezza e Attenzione per le scelte di Ecosostenibilità



**MASSIMA ATTENZIONE
ALLA SCELTA DEL PARTNER CARNI**



**Il banco macelleria rappresenta
il polo di attrazione dell'offerta
di freschi nei banchi assistiti
della distribuzione moderna**

L'ampiezza di gamma in vetrina insieme alla percezione visiva della freschezza e della qualità del prodotto rendono l'esposizione invitante, stimolano l'acquisto e rinforzano la store loyalty dell'insegna retail di riferimento



TAGLI ANATOMICI

Indiscutibilmente i protagonisti assoluti della vetrina carni. Nell'immaginario collettivo rappresentano la carne con la "C" maiuscola: per le occasioni speciali o per deliziare il palato con una coccola di vero gusto

Un display ben assortito e curato di tagli anatomici genera un moltiplicatore d'impatto che si riverbera sull'attrattività dell'intera offerta in store



ELABORATI

Incarnano lo spirito della moderna cucina creativa che fa tendenza

È un segmento in continua evoluzione tra la ricerca di ricette originali per ingredienti, accostamenti, forme e la rivisitazione delle preparazioni classiche a base carne. Facili da cucinare e soprattutto veloci da portare in tavola





CONSERVAZIONE PERFETTA: ZERO CRITICITÀ

La continuità nella gestione della catena del freddo dalla fase di approvvigionamento al sell-out, è un fattore di importanza strategica per mantenere le carni in perfetto stato di conservazione, preservarne la qualità e garantire sicurezza alimentare.

GranCarni è dotata di un sistema di refrigerazione industriale di ultima generazione, affidabile e tempestivo. La centrale frigorifera controlla il freddo in ogni specifico ambiente, modulando temperature e tasso di umidità



Lo stabilimento si estende su una superficie di 25.000 m², di cui 12.000 coperti e 1.500 destinati alla movimentazione delle merci e al picking. La sala spedizioni consente di operare in tempi brevissimi e nel pieno rispetto della catena del freddo

La distribuzione è in grado di coprire il territorio nazionale, utilizzando un mix di piattaforme distributive e mezzi propri per ottimizzare l'efficienza logistica





La natura in tavola



BOVINO

TAGLI ANATOMICI



BOVINO

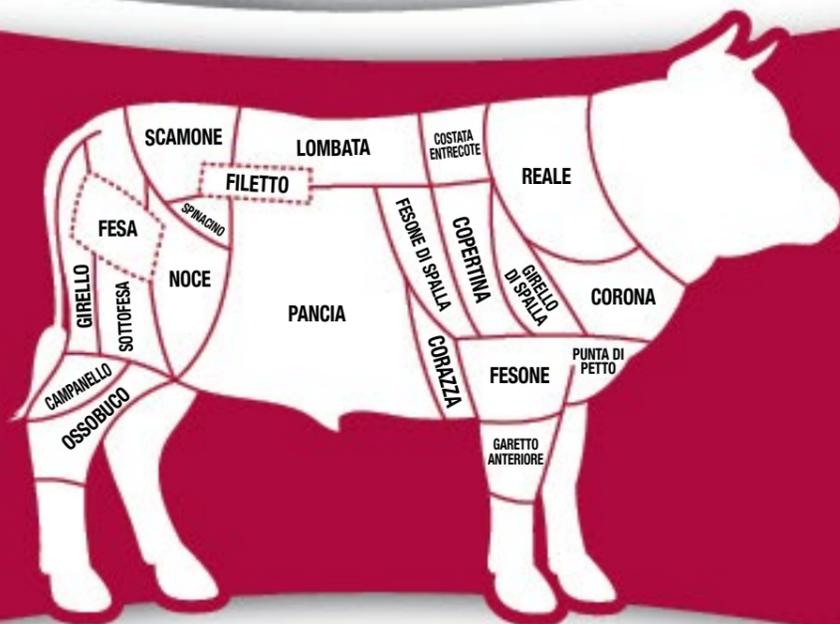
VITELLO

SUINO

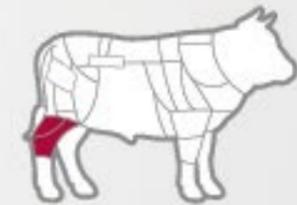
OVINO

BOVINO

TAGLI ANATOMICI

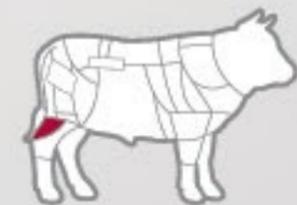


MUSCOLO di bovino adulto



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	3,0 kg

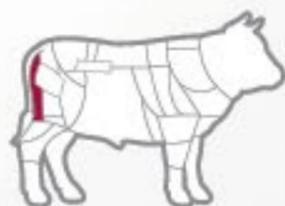
CAMPANELLO di bovino adulto



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	2,0 kg



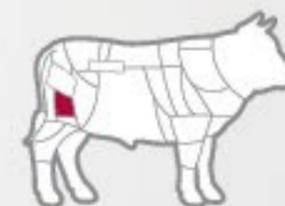
GIRELLO di bovino adulto



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	3,0 kg

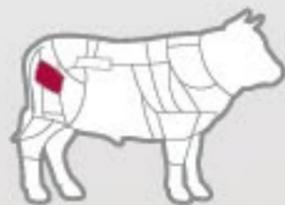


SOTTOFESA di bovino adulto



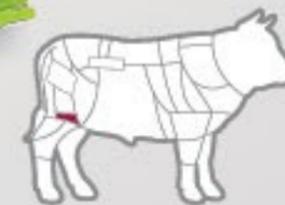
CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	6,0 kg

FESA di bovino adulto



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	9,0 kg

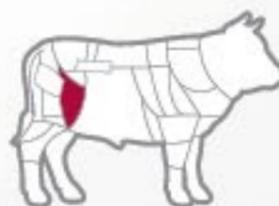
CAPPELLO DEL PRETE di bovino adulto



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	2,0 kg



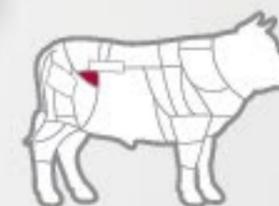
NOCE di bovino adulto



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	8,0 kg

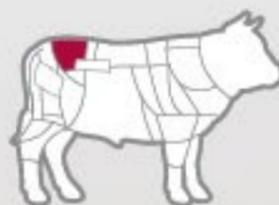


SPINACINO di bovino adulto



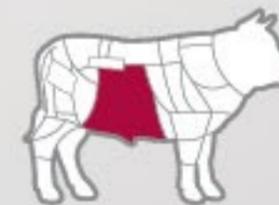
CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	2,0 kg

SCAMONE di bovino adulto



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	8,0 kg

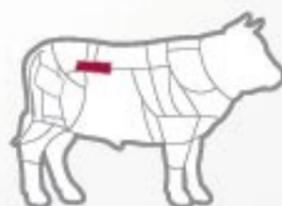
PANCIA di bovino adulto



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	12,0 kg



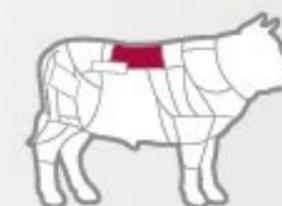
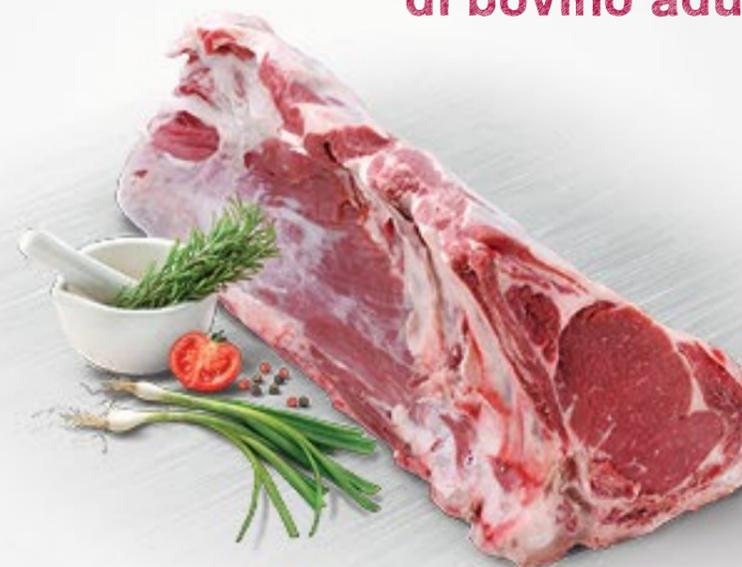
FILETTO di bovino adulto



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	1,5 kg

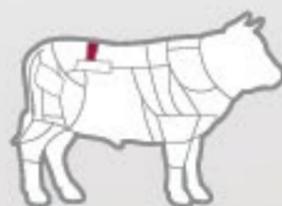


LOMBATA di bovino adulto



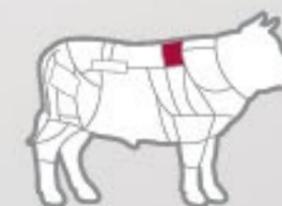
CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	13,0 kg

CONTROFILETTO di bovino adulto



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	3,0 kg

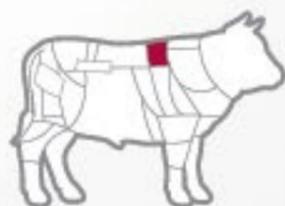
COSTATA di bovino adulto



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	13,0 kg



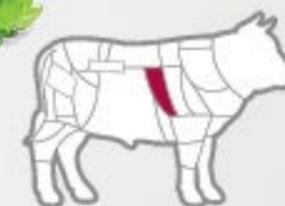
ENTRECOTE di bovino adulto



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	3,0 kg

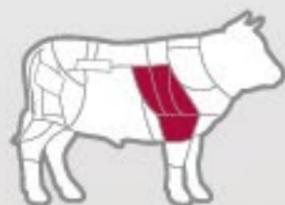


FESONE DI SPALLA di bovino adulto



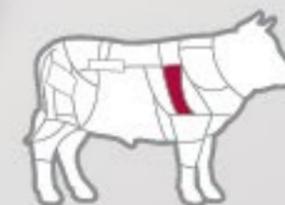
CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	2,0 kg

SPALLA INTERA di bovino adulto



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	7,0 kg

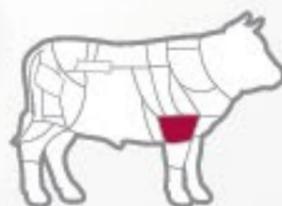
COPERTINA di bovino adulto



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	2,0 kg



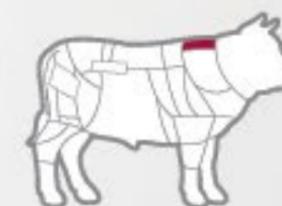
FESONE di bovino adulto



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	2,0 kg

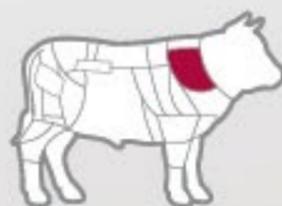


CUORE DI REALE di bovino adulto



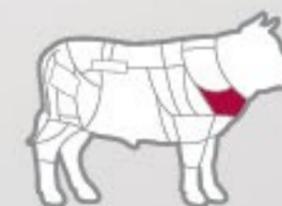
CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	3,0 kg

REALE di bovino adulto



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	10,0 kg

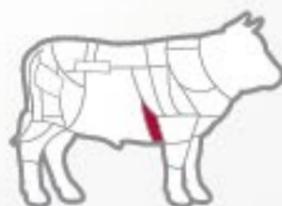
CORONA di bovino adulto



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	2,0 kg

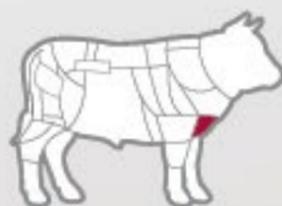


CORAZZA di bovino adulto



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	2,0 kg

PUNTA DI PETTO di bovino adulto



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	4,5 kg



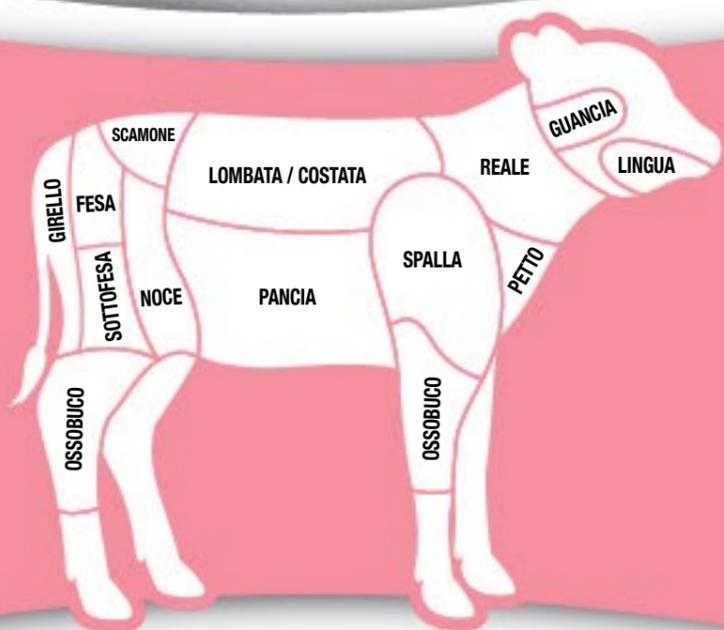
VITELLO

TAGLI ANATOMICI

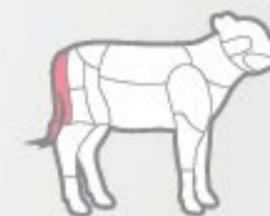


VITELLO

TAGLI ANATOMICI

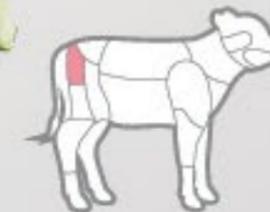


GIRELLO di vitello



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	2,0 kg

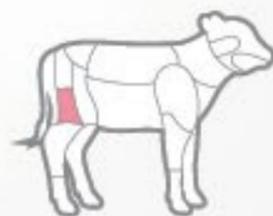
FESA di vitello



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	6,0 kg



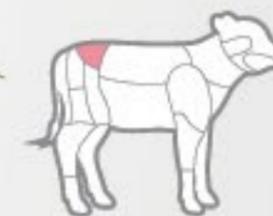
SOTTOFESA di vitello



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	5,0 kg

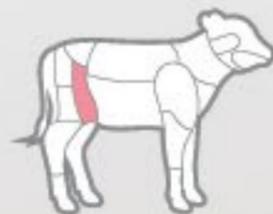


SCAMONE di vitello



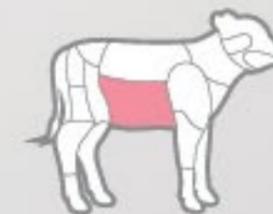
CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	2,5 kg

NOCE di vitello



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	4,0 kg

PANCIA di vitello



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	6,0 kg



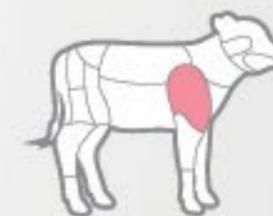
LOMBATA di vitello



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	5,0 kg

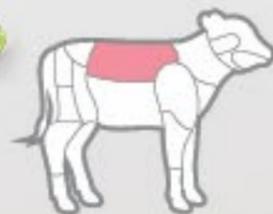


SPALLA di vitello



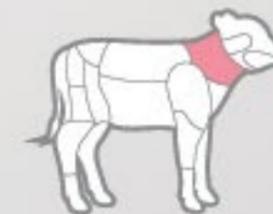
CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	5,0 kg

COSTATA di vitello



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	5,0 kg

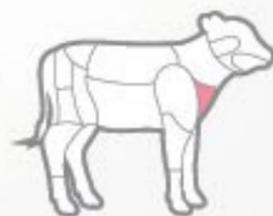
REALE di vitello



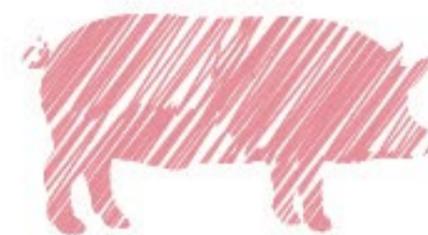
CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	5,0 kg



PETTO di vitello



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	2,0 kg



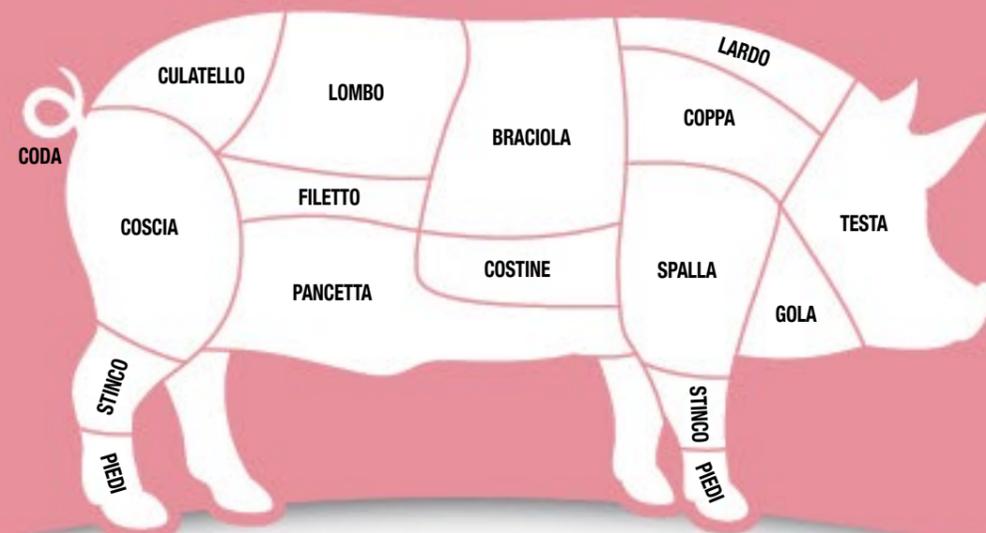
SUINO

TAGLI ANATOMICI

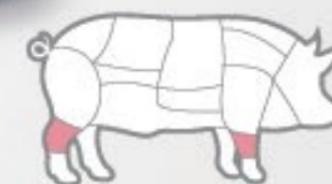


SUINO

TAGLI ANATOMICI

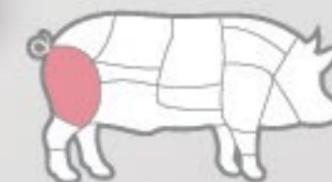


STINCO di suino



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	0,5 kg

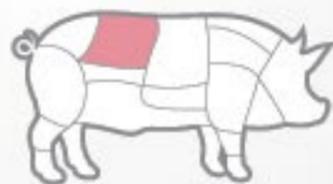
COSCIA di suino



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	5,0 kg



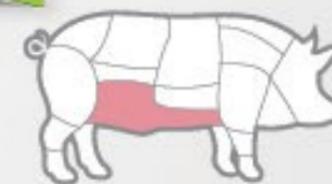
LOMBO di suino



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	7,0 kg

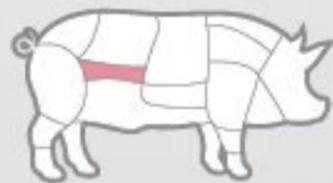


PANCETTA di suino



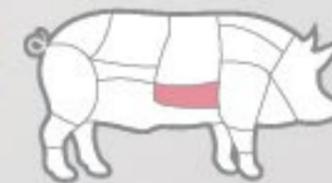
CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	3,5 kg

FILETTO di suino



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	0,5 kg

COSTINE di suino



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	3,0 kg



COPPA di suino

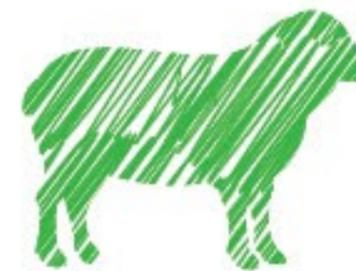


CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	3,5 kg

SPALLA di suino

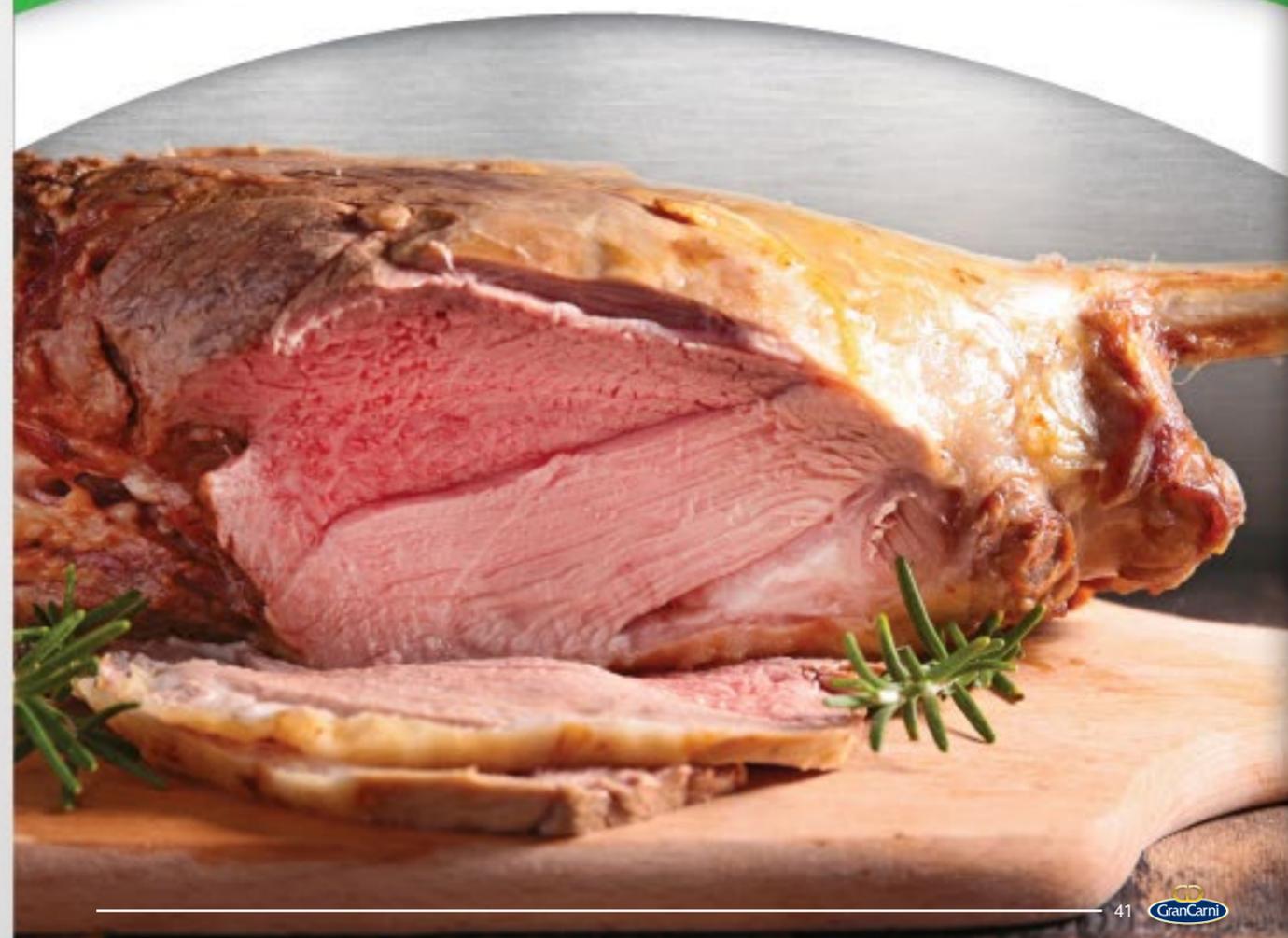


CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	5,0 kg



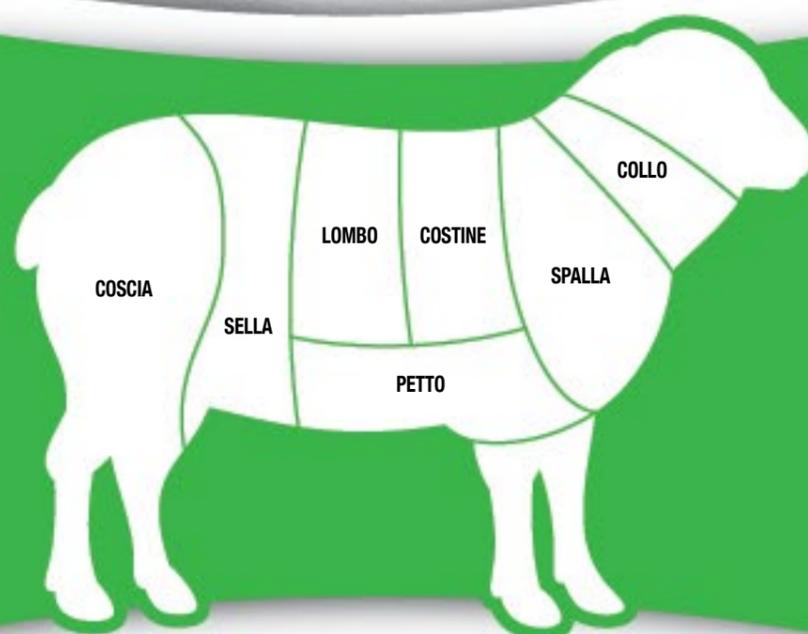
OVINO

TAGLI ANATOMICI

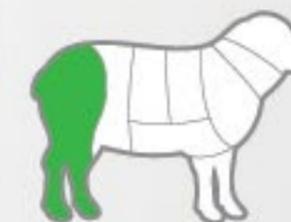


OVINO

TAGLI ANATOMICI

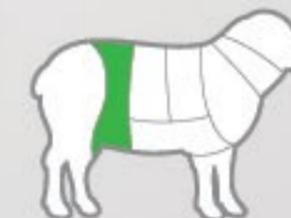


COSCIA di agnello



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	1,5 kg

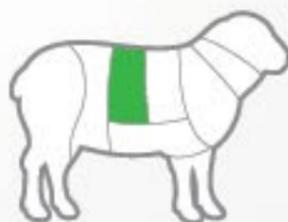
SELLA di agnello



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	1,5 kg



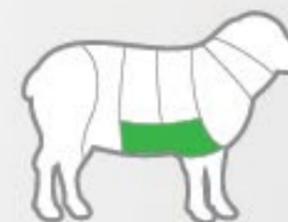
LOMBO di agnello



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	1,5 kg

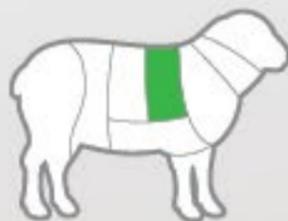


PETTO di agnello



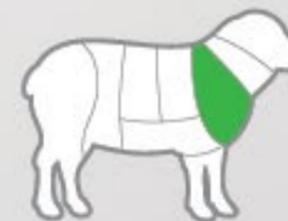
CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	4,5 kg

COSTINE di agnello



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	1,4 kg

SPALLA di agnello



CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO
Sottovuoto / Carta Vegetale	3,0 kg



La natura in tavola



ELABORATI





ELABORATI



BURGER

ELABORATI



BURGER

ELABORATI



Elaborati

Burger

BURGER di bovino adulto



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMEL02052	Atmosfera Modificata	1.350 gr	9	2	2,7 kg	120	8 gg

BURGER di suino-bovino



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMEL02056	Atmosfera Modificata	1.350 gr	9	2	2,7 kg	120	8 gg

BURGER con bacon



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMEL02051	Atmosfera Modificata	1.350 gr	9	2	2,7 kg	120	8 gg

BURGER con friarielli



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMEL02096	Atmosfera Modificata	1.300 gr	12	2	2,6 kg	120	8 gg

BURGER con rucola



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMEL02055	Atmosfera Modificata	1.350 gr	9	2	2,7 kg	120	8 gg

BURGER con pancetta



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMEL02053	Atmosfera Modificata	1.400 gr	12	2	2,8 kg	120	8 gg

MAXIBURGER con pancetta



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMEL02026	Atmosfera Modificata	1.200 gr	6	2	2,4 kg	120	8 gg

BURGER di pollo



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMAP02014	Atmosfera Modificata	1.350 gr	12	2	2,7 kg	120	8 gg

MAXIBURGER alla messicana



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMEL02032	Atmosfera Modificata	1.200 gr	6	2	2,4 kg	120	8 gg

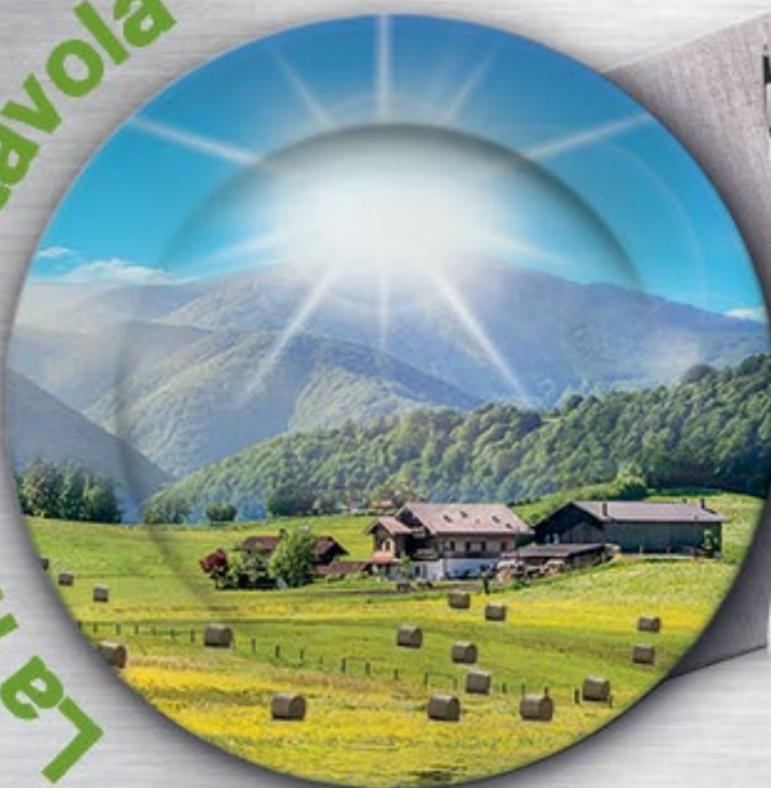
BURGER di tacchino



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMAT02009	Atmosfera Modificata	1.350 gr	12	2	2,7 kg	120	8 gg



La natura in tavola



SALSICCE

ELABORATI



SALSICCE

ELABORATI



SALSICCIA di suino



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMSU02027	Atmosfera Modificata	1.500 gr	14	2	3,0 kg	120	8 gg
DSSE-01	Sfuso	5.000 gr	50	1	5,0 kg	120	7 gg

SALSICCIA LUGANEGA di suino



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMSU02034	Atmosfera Modificata	1.500 gr	-	2	3,0 kg	120	8 gg
DSSE-06	Sfuso	5.000 gr	100	1	5,0 kg	120	7 gg

SALSICCIA A BOCCONCINI di suino



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMSU02026	Atmosfera Modificata	1.500 gr	-	2	3,0 kg	120	8 gg
DSSE-20	Sfuso	5.000 gr	100	1	5,0 kg	120	7 gg

SALSICCIA PICCANTE alla calabrese



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMEL02062	Atmosfera Modificata	1.500 gr	14	2	3,0 kg	120	8 gg
DSSE-37	Sfuso	5.000 gr	50	1	5,0 kg	120	7 gg

SALSICCIA con finocchio



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMEL02063	Atmosfera Modificata	1.500 gr	14	2	3,0 kg	120	8 gg
DSSE-24	Sfuso	5.000 gr	50	1	5,0 kg	120	7 gg

SALSICCIA con friarielli



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMSU02028	Atmosfera Modificata	1.500 gr	14	2	3,0 kg	120	8 gg
DSSE-29	Sfuso	5.000 gr	50	1	5,0 kg	120	7 gg

SALSICCIA a punta di coltello



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMSU02059	Atmosfera Modificata	1.500 gr	14	2	3,0 kg	120	8 gg
DSSE-132	Sfuso	5.000 gr	50	1	5,0 kg	120	7 gg

SALSICCIA SBRICCIOLATA di suino



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMSU02033	Atmosfera Modificata	1.500 gr	-	2	3,0 kg	120	8 gg

SALSICCIA di maiale nero



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMSU03008	Atmosfera Modificata	1.500 gr	14	2	3,0 kg	120	8 gg
DSSE-166	Sfuso	5.000 gr	50	1	5,0 kg	120	7 gg

SALSICCIA LUGANEGA di pollo



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMAP02022	Atmosfera Modificata	1.500 gr	20	2	3,0 kg	120	8 gg

SALSICCIA LUGANEGA di tacchino



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMAT02016	Atmosfera Modificata	1.500 gr	20	2	3,0 kg	120	8 gg



POLPETTE

ELABORATI



POLPETTE

ELABORATI



Elaborati



Polpette

POLPETTE alla napoletana



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMEL02027	Atmosfera Modificata	2.400 gr	48	1	2,4 kg	120	8 gg

POLPETTONE di suino-bovino



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMEL02030	Atmosfera Modificata	2.400 gr	4	1	2,4 kg	120	8 gg



La natura in tavola



PANATI

ELABORATI



PANATI

ELABORATI



TRAMEZZINI misti di carne



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMEL0204	Atmosfera Modificata	1.500 gr	12	2	3,0 kg	120	8 gg

MEDAGLIONI FARCITI con cotto e formaggio



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMEL0205	Atmosfera Modificata	2.200 gr	3	1	2,2 kg	120	8 gg



LUNETTE FARCITE con speck e brie



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMEL02058	Atmosfera Modificata	1.400 gr	18	2	2,8 kg	120	8 gg



COTOLETTA CROCCANTE di suino



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMEL02095	Atmosfera Modificata	1.600 gr	-	2	3,2 kg	120	8 gg

COTOLETTA CROCCANTE di vitello



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMPV02003	Atmosfera Modificata	1.200 gr	-	2	2,4 kg	120	8 gg

COTOLETTA CROCCANTE di pollo



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMAP02023	Atmosfera Modificata	1.500 gr	12	2	3,0 kg	120	8 gg



COTOLETTA MULTICEREALI di pollo



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMAP02024	Atmosfera Modificata	1.500 gr	12	2	3,0 kg	120	8 gg



VERDUROTTI

ELABORATI



VERDUROTTI

ELABORATI



Elaborati



Verdurotti

TURBANTI FARCITI con zucchine



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMEL02028	Atmosfera Modificata	1.700 gr	20	2	3,4 kg	120	8 gg

PEPERONI CORNETTO ripieni di carne



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMEL02076	Atmosfera Modificata	1.800 gr	-	1	1,8 kg	120	8 gg



GIRELLE IN SFOGLIA con friarielli



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMEL02061	Atmosfera Modificata	2.500 gr	3	1	2,5 kg	120	8 gg



FORNOGRILLI

ELABORATI



FORNOGRILLI

ELABORATI



SPIEDINI GRANGUSTOSI di suino



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMEL02031	Atmosfera Modificata	1.500 gr	35	2	3,0 kg	120	8 gg

SPIEDINI di suino



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMSU02030	Atmosfera Modificata	2.300 gr	22	1	2,3 kg	120	8 gg



SPIEDONI RUSTICI di suino



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMEL02064	Atmosfera Modificata	1.900 gr	12	1	1,9 kg	120	8 gg



ARROSTICINI di suino



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMSU02029	Atmosfera Modificata	1.400 gr	60	2	2,8 kg	120	8 gg

SPIEDINI MISTI di pollo-tacchino



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMAT02012	Atmosfera Modificata	1.300 gr	27	1	1,3 kg	120	8 gg

ARROSTICINI di pollo



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMAP01021	Atmosfera Modificata	1.400 gr	52	2	2,8 kg	120	8 gg



ARROSTICINI di tacchino



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMAT02011	Atmosfera Modificata	1.400 gr	52	2	2,8 kg	120	8 gg



INVOLTINI di pollo



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMAP02027	Atmosfera Modificata	1.650 gr	12	2	3,3 kg	120	8 gg

INVOLTINI C/COTENNA di suino



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMSU02044	Atmosfera Modificata	1.500 gr	12	2	3,0 kg	120	8 gg

INVOLTINI di tacchino



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMAT02017	Atmosfera Modificata	2.400 gr	10	1	2,4 kg	120	8 gg



ROLLÈ di vitello



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMPV01015	Atmosfera Modificata	1.800 gr	4	1	1,8 kg	120	8 gg



ARISTA DA FORNO di suino



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMSU01013	Atmosfera Modificata	2.600 gr	4	1	2,6 kg	120	8 gg

GRANROLLÈ RIPIENO di pollo



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMAP02025	Atmosfera Modificata	3.000 gr	4	1	3,0 kg	120	8 gg

LOMBO PER FORNO di suino



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMSU01015	Atmosfera Modificata	2.600 gr	2	1	2,6 kg	120	8 gg



LOMBO SPEZIATO di suino



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMSU02031	Atmosfera Modificata	3.300 gr	2	1	3,3 kg	120	8 gg



PORZIONATI

ELABORATI



PORZIONATI

ELABORATI



Elaborati



Porzionati

BISTECCA di bovino adulto



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMBA01023	Atmosfera Modificata	1.200 gr	4	2	2,4 kg	120	8 gg

FETTE SCELTE di bovino adulto



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMBA01017	Atmosfera Modificata	1.200 gr	-	2	2,4 kg	120	8 gg



BOCCONCINI di bovino adulto



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMBA01020	Atmosfera Modificata	1.200 gr	-	2	2,4 kg	120	8 gg



LOMBO A FETTE C/OSSO di suino



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMSU01023	Atmosfera Modificata	1.500 gr	8	2	3,0 kg	120	8 gg
DSSP-39	Sfuso	1.500 gr	8	2	3,0 kg	120	7 gg

MUSCOLO di bovino adulto



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMBA01021	Atmosfera Modificata	1.200 gr	-	2	2,4 kg	120	8 gg

COPPA A FETTE C/OSSO di suino



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMSU01019	Atmosfera Modificata	1.200 gr	-	2	2,4 kg	120	8 gg
DSSP-33	Sfuso	1.500 gr	-	2	3,0 kg	120	7 gg



PORCHETTA S/COTENNA di suino



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMSU02050	Atmosfera Modificata	1.400 gr	6	2	2,8 kg	120	8 gg
DSSP-44	Sfuso	1.400 gr	6	2	2,8 kg	120	7 gg



PANCETTA A FETTE PER BRACE di suino



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMSU01014	Atmosfera Modificata	1.300 gr	10	2	2,6 kg	120	8 gg

PANCETTA RIPIENA di suino



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMSU02049	Atmosfera Modificata	3.500 gr	1	1	3,5 kg	120	8 gg
DSSP-43	Sfuso	3.500 gr	1	1	3,5 kg	120	7 gg

COSTINE di suino



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMSU01025	Atmosfera Modificata	1.500 gr	-	2	3,0 kg	120	8 gg
DSSP-35	Sfuso	1.500 gr	-	2	3,0 kg	120	7 gg



MUSCOLETTI di suino



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMSU02046	Atmosfera Modificata	1.000 gr	-	2	2,0 kg	120	8 gg
DSSP-30	Sfuso	1.000 gr	-	2	2,0 kg	120	7 gg



SOVRACOSCE di pollo



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMAP01018	Atmosfera Modificata	1.500 gr	10	4	6,0 kg	120	8 gg
DSP0003	Sfuso	1.500 gr	10	4	6,0 kg	120	7 gg

PETTO A FETTE di pollo



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMAP01020	Atmosfera Modificata	1.200 gr	10	4	4,8 kg	120	8 gg

FUSELLI di pollo



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMAP01007	Atmosfera Modificata	1.300 gr	10	2	2,6 kg	120	8 gg
DSP0002	Sfuso	1.300 gr	10	4	5,2 kg	120	7 gg



COSCE di pollo



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMAP01019	Atmosfera Modificata	1.600 gr	6	2	3,2 kg	120	8 gg
DSP0005	Sfuso	1.600 gr	6	4	6,4 kg	120	7 gg

ALETTE STICK di pollo



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMAP01022	Atmosfera Modificata	1.150 gr	-	4	4,6 kg	120	8 gg



MACINATI

ELABORATI



MACINATI

ELABORATI



Elaborati



Macinati

PREPARAZIONE DI CARNE MACINATA di bovino adulto



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMBA02008	Atmosfera Modificata	1.300 gr	-	2	2,6 kg	120	8 gg

PREPARAZIONE DI CARNE MACINATA PER RAGÙ di bovino adulto



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMBA02077	Atmosfera Modificata	1.300 gr	-	2	2,6 kg	120	8 gg



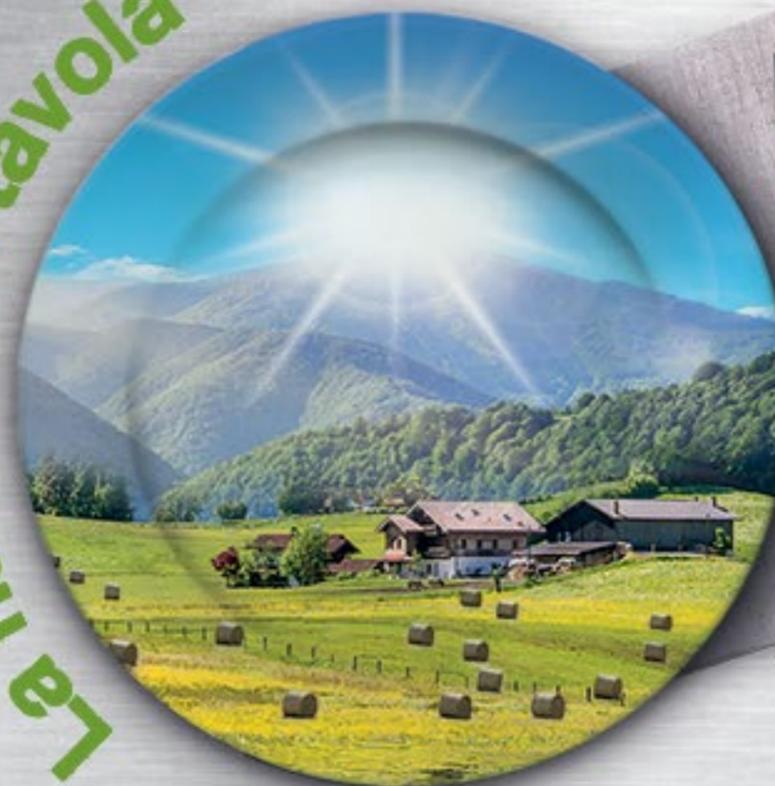
PREPARAZIONE DI CARNE MACINATA di suino-bovino



CODICE	CONFEZIONAMENTO	PESO MEDIO	PEZZI PER CONF.	CONF. PER CARTONE	PESO MEDIO CARTONE	CARTONI PER PALLET	SHELF LIFE
DSATMBA02013	Atmosfera Modificata	1.300 gr	-	2	2,6 kg	120	8 gg



La natura in tavola



Lo stabilimento GranCarni ha sede a Pontelatone,
in un distretto produttivo immerso nel verde
dell'alto casertano e a forte vocazione
agricolo-zootecnica



LA NATURA IN TAVOLA



Grancarni spa

Stabilimento: Via Ponte Pellegrino, 1
81040 Pontelatone (CE) Italy

Tel: +39 0823 659225 · ✉ Email: info@grancarni.it
www.grancarni.it