



INNOVAZIONI INTRODOTTE NELLA LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE DELLE CARNI A MARCHIO IGP “VITELLONE BIANCO DELL’APPENNINO CENTRALE”

DOTT. FABIO GRASSI

QUALITA' PERCEPITA ED EFFETTIVA DELLA CARNE DI ROMAGNOLA

OBBIETTIVI:

- MIGLIORARE IL GRADO DI ATTRAZIONE AL CONSUMATORE
- AUMENTARE LA TENEREZZA DELLE CARNI ATTRAVERSO METODI INNOVATIVI
- OTTIMIZZARE LA GESTIONE DELLA DISOMOGENEITA' DEI TAGLI ANATOMICI

QUALITA' PERCEPITA ED EFFETTIVA DELLA CARNE DI ROMAGNOLA

METODI:

- **PROVE DI INTENERIMENTO MECCANICO E TERMICO**
- **ANALISI DELLA VARIABILITA' IN PESO MEDIA DEI TAGLI ANATOMICI E STUDIO DELL'INFLUENZA SULLA DESTINAZIONE FINALE**
- **RICERCA DEL MIGLIOR METODO DI LAVORAZIONE E COTTURA PER SINGOLO TAGLIO ANATOMICO IN FUNZIONE DELLA VARIABILITA' RISCONTRATA**
 - **REALIZZAZIONE DI PIATTI READY-TO-EAT E READY-TO-COOK**
 - **STUDIO DI PACKAGING INNOVATIVI**
 - **STUDIO SUL PRODOTTO TRAINANTE: L'HAMBURGER**
- **PROVE DI COTTURE CON METODI MODERNI PER LA REALIZZAZIONE DI PREPARAZIONI GASTRONOMICHE IN GRADO DI VALORIZZARE LE CARNI DI ROMAGNOLA**

RILEVAMENTO DATI PRESSO MATTATOIO

MATTATOIO CLAI, FAENZA (RA)

- **RACCOLTA DATI BIOMETRICI DEI CAPI IGP MACELLATI DA BOVINITALY SOC. COOP.**
(RAZZA, SESSO, ETÀ, PESO, CLASSIFICA SEUROP, INGRASSAMENTO)
- **REGISTRAZIONE DI PROBLEMATICHE ED ANOMALIE**

TEST DI LAVORAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI:



TEST DI LAVORAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI:



TEST DI LAVORAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI:



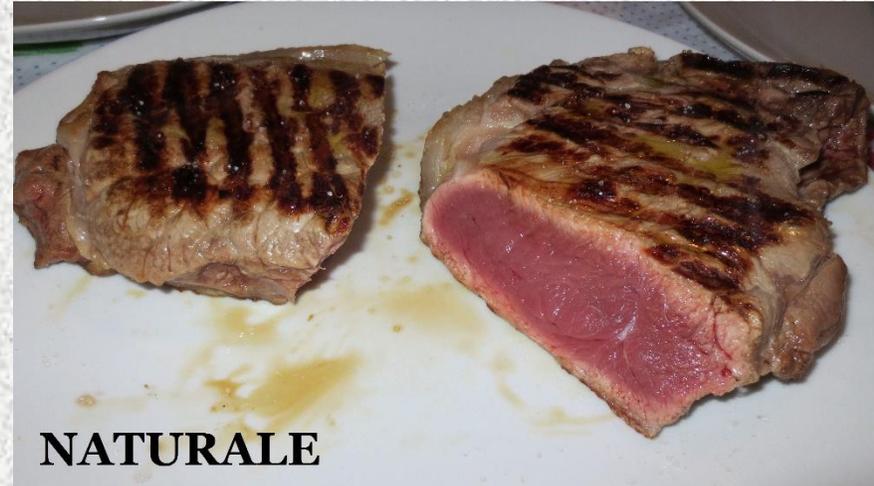
TEST DI LAVORAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI:



TEST DI INTENERIMENTO DEI TAGLI ANATOMICI:



TEST DI INTENERIMENTO DEI TAGLI ANATOMICI:



TEST DI PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO :



TEST DI PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO :



TEST DI PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO :



TEST DI PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO :



SVILUPPO PACKAGING INNOVATIVI:



HAMBURGER DI ROMAGNOLA

PREPARAZIONE DI CARNE

INGREDIENTI: CARNE DI BOVINO AD. VITELLONE BIANCO DELL' APPENNINO CENTRALE IGP DI RAZZA ROMAGNOLA: 90%, ACQUA, FIBRA VEGETALE, SALE, SEMOLINO DI PATATA, AROMI, ANTIOSSIDANTE: ACIDO ASCORBICO, DESTROSI, SPEZIE.

CONSERVAZIONE: CONSERVARE IN FRIGO DA 0°C A +4°C. PRODOTTO CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA, NON FORARE LA CONFEZIONE.

PREPARAZIONE: DA CONSUMARE PREVIA COTTURA, CUOCERE 3/4 MIN. PER LATO GIRANDOLO SPESSO.

PRODOTTO E CONFEZIONATO DA CEM
SOC. COOP. VIA GUARNERI, 497 - 47521 CESENA FC

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO:


180g e



8017523142119



**VALORI NUTRIZIONALI MEDI
PER 100 G DI PRODOTTO**

ENERGIA	565 KJ -135 KCAL
PROTEINE	17 G
GRASSI	6,6 G
(AC GRASSI SATURI: 2,6 G)	
CARBOIDRATI:	2,2 G
(ZUCCHERI 1,8 G)	
SALE	1,0 G.

*AUTORIZZAZIONE
CONSORZIO DI TUTELA
DEL VITELLONE BIANCO
DELL'APPENNINO CENTRALE
N°: 631/2016*





L'IMMAGINE HA IL SOLO SCOPO DI PRESENTARE IL PRODOTTO.



SVILUPPO PACKAGING INNOVATIVI:

APERTURA FACILITATA

Sollevare la linguetta in angolo per aprire

Manuteni il prodotto fresco più a lungo
Validità di conservazione aumentata (freschezza) | Ideale anche per congelare il prodotto

I VANTAGGI DELLO SKIN PACK

Conservare il prodotto fresco più a lungo
Conservare i sapori naturali
Validità di conservazione aumentata (freschezza) | Ideale anche per congelare il prodotto

VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE
ROMAGNOLA

Certificato da Organismo di Controllo Autorizzato dal MIPAAF

Le Pregiate

BONTÀ DI RAZZA

COSTATA DI ROMAGNOLA

IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, di pura razza Romagnola, nato, allevato e macellato in Italia

PER DUE PERSONE



PRONTO IN **5-7 MINUTI**

Conservare il prodotto refrigerato separatamente

QR CODE

RACCOLTA DIFFERENZIATA

RACCOLTA IN SACCHETTA IN CARTA - PAPER
RACCOLTA IN SACCHETTA IN PLASTICA - PPS

COSTATA DI ROMAGNOLA

QUALITÀ DI RAZZA CERTIFICATA

Il marchio I.G.P. Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale certifica e garantisce le carni di tre grandi razze bovine italiane: Chianina, Marchigiana e Romagnola. Questi animali sono allevati nei pascoli e nelle colline dell'Appennino Centrale seguendo le rigide regole del Disciplinare I.G.P. Carni gustose, controllate e certificate, per portare in tavola il sapore unico della Romagnola e la sicurezza di un prodotto di garantita qualità.

CUCINA DA CHEF

Scopri consigli, abbinamenti e ricette sul nostro sito CENCARNI.IT

APERTURA FACILITATA

Sollevare la linguetta in angolo per aprire

I VANTAGGI DELLO SKIN PACK

Mantieni il prodotto fresco più a lungo
Validità di conservazione aumentata (freschezza) | Ideale anche per congelare il prodotto

Conservare i sapori naturali
Validità di conservazione aumentata (freschezza) | Ideale anche per congelare il prodotto

VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE
ROMAGNOLA

Certificato da Organismo di Controllo Autorizzato dal MIPAAF

Le Pregiate

BONTÀ DI RAZZA

HAMBURGER MAXI DI ROMAGNOLA

Hamburger a base di preparato IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale di pura razza Romagnola, nato, allevato e macellato in Italia

PER DUE PERSONE



PRONTO IN **5-7 MINUTI**

Conservare il prodotto refrigerato separatamente

QR CODE

RACCOLTA DIFFERENZIATA

RACCOLTA IN SACCHETTA IN CARTA - PAPER
RACCOLTA IN SACCHETTA IN PLASTICA - PPS

HAMBURGER MAXI DI ROMAGNOLA

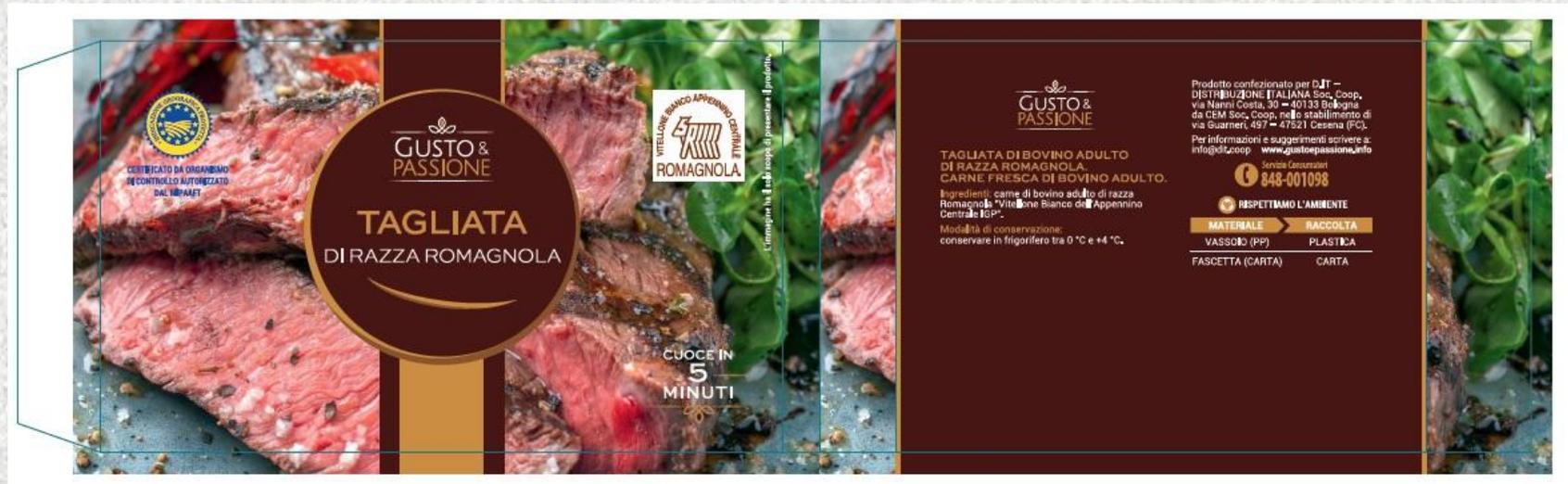
QUALITÀ DI RAZZA CERTIFICATA

Il marchio I.G.P. Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale certifica e garantisce le carni di tre grandi razze bovine italiane: Chianina, Marchigiana e Romagnola. Questi animali sono allevati nei pascoli e nelle colline dell'Appennino Centrale. Il disciplinare prevede rigide regole e garanzia del benessere animale e dell'alimentazione a base di foraggi tipici del territorio. Carni gustose, controllate e certificate, per portare in tavola il sapore unico della Romagnola e la sicurezza di un prodotto di garantita qualità.

CUCINA DA CHEF

Scopri consigli, abbinamenti e ricette sul nostro sito CENCARNI.IT

SVILUPPO PACKAGING INNOVATIVI:



IL PRODOTTO TRAINANTE: L'HAMBURGER

- SVILUPPO DELLA COMPOSIZIONE DELLA «SVIZZERA» O «PATTY»
 - STUDIO DEI SISTEMI DI COTTURA (ATTREZZATURE)
 - RICERCA DEI COMPONENTI AGGIUNTIVI
 - RICERCA DELLE MIGLIORI RICETTE
 - STUDIO DEI SISTEMI PIU' IDONEI DI CONFEZIONAMENTO
 - STUDIO DI UN SISTEMA PRODUTTIVO OTTIMIZZATO
 - RICERCA SULLA MIGLIORE FORMULA DI SERVIZIO

STUDI PREPARATORI: RICETTA E DIMENSIONI



RICETTA vs METODO DI COTTURA



SISTEMI DI COTTURA ED EFFICACIA



SISTEMI DI COTTURA ED EFFICACIA



ABBINAMENTI E PRESENTAZIONE



RICERCA SULLE TECNICHE DI COTTURA DELLE CARNI

COTTURE TRADIZIONALI



COTTURE TRADIZIONALI CON ATTREZZATURE INNOVATIVE



COTTURE CON ATTREZZATURE MODERNE



COTTURE CON TECNICHE INNOVATIVE



COTTURE CON TECNICHE INNOVATIVE



RISULTATI:

- **OTTIMA RISPOSTA DEI TAGLI DI LOMBO/COSCIA ALL'INTENERIMENTO MECCANICO**
- **TAGLI DI ANTERIORE E POSTERIORE CON ELEVATO TENORE DI GRASSO: OTTIMI RISULTATI DAI TEST DI COTTURA UMIDA A BASSA TEMPERATURA**
- **TAGLI DI POSTERIORE E ANTERIORE MAGRI BUONI RISULTATI AI TEST DI TENUTA DI COLORE E SHELF LIFE PER PREPARATI CRUDI O PRONTO COTTURA**
 - **DIFFICOLTA' DI GESTIONE DELLE DISOMOGENEITA' ANATOMICHE**
 - **ANTICHE RICETTE PER NUOVE TENDENZE (BRASATI/OSSOBUCO)**
- **NUOVE TENDENZE (HAMBURGER) GRANDE RISORSA PER LA COMPENSAZIONE**
 - **PREPARATI PRONTO-USO NUOVA FRONTIERA**

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

DOTT. FABIO GRASSI

CHIANINO srl Loc. Malpasso n°30 Sansepolcro (AR) 52037