



**YOU &
MEAT.**

TASTE THE BEST.

CATALOGO



CentroCarniCompany

Le buone scelte di ogni giorno | Your daily good choice

You&Meat® è una linea di prodotti dedicati al retail firmata Centro Carni Company SpA. Una gamma completa, volta a dare al consumatore un'ampia scelta di gusti e prodotti, tutti caratterizzati da un' inconfondibile bontà data dalle migliori materie prime.

Selezione, cura e attenzione verso le esigenze e i gusti del consumatore sono i driver che fanno di questi marchi una garanzia di gusto, dando ad ogni domanda la sua risposta.

You&Meat® is a product range for the retail sector by Centro Carni Company SpA. This comprehensive offering gives consumers a wide choice of flavours and products, all with the unmistakable goodness of the finest raw materials.

Select quality and a care for consumers' tastes and needs are the drivers that make these brands a byword for flavour, with something to suit all requirements.



La nostra gamma | Our range



Il brand The brand	3
Smash burger	6
Battuta al coltello Tartare	8
Burger	10
Porzionati Portioned products	14
BBQ	16

La prima impressione conta | First impression matters

I pack, i cui colori spiccano e contraddistinguono la gamma di prodotti rendono ogni tipologia e ogni taglio immediatamente distinguibile, soprattutto in fase di utilizzo in cucina: per rendere ogni occasione facile, veloce, piacevole. Scottona, Aberdeen Angus Sired, Chianina, Piemontese sono solo un assaggio della nostra gamma, tutta da scoprire: ad ogni specialità il suo carattere, ad ogni carattere il suo stile.

Al gusto e allo stile dei nostri burger aggiungiamo un ulteriore miglioramento: al fine di essere sempre più sostenibili e migliorarci nelle nostre proposte, abbiamo ridotto il pack del 25%. Il vassoio, monomateriale*, è composto dal 75% di materiale riciclato (PET, conferimento: plastica). È stato ulteriormente ridotto lo spessore del vassoio comportando una riduzione della plastica.

The colourful, distinctive packs make every cut and product type instantly recognisable, especially in the kitchen, for a quick and easy experience, a pleasure every time. Heifer, Chianina, Piemontese, Aberdeen Angus Sired: these are just a taste of a range that is well worth discovering. To every speciality its own character, to every character its own style.

Along with our burgers' flavour and style, to keep enhancing our offering and make it increasingly sustainable, we have added a further improvement: a 25% smaller pack size. The single-material* tray is made of 75% recycled material (PET). The thickness of the tray was further reduced, resulting in less plastic.



Se è YOU&MEAT lo senti | If it's YOU&MEAT you feel it

Un burger gourmet con l'86% di carne ricavata da tagli anatomici pregiati e altri pochi ingredienti. La carne non proviene dalle mere rifilature del disosso, usiamo veri e propri tagli per fare un burger così. Ma ciò che rende You&Meat unico è la passione e il lavoro quotidiano dei nostri collaboratori.

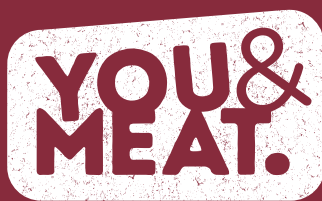
Un team di ricerca e sviluppo dedicato all'innovazione di prodotto, dalla materia prima al packaging e i collaboratori della produzione che prestano attenzione e cura nella gestione e produzione dei nostri elaborati: tutto questo fa parte della nostra filosofia aziendale, le persone sono al centro e il loro operato è insostituibile. I tagli sono fatti con materie prime selezionate, dedicati agli amanti della buona carne e a chi non vuole rinunciare al piacere di una buona grigliata casalinga.

Ai tagli "classici" di Aberdeen Angus Sired, quali la tagliata e la costata, si sono aggiunti nel 2021 ben 6 prodotti: tagli dedicati ai bbq addicted che hanno conquistato il mondo dei grillers e sono diventati irrinunciabili per la grigliata perfetta.

These are gourmet burgers with 86% meat from real premium-quality cuts – with no mechanically recovered material – and just a few other ingredients.

But what makes You&Meat unique is the passion our people put into their work every day. Our research and development team is dedicated to product innovation, from raw materials through to packaging, while the production staff take meticulous care over the handling and processing. This is a key part of our philosophy, where the most central, indispensable thing is our people. The cuts are produced from selected raw materials, created for aficionados of fine meat and those who love nothing better than a good mixed grill at home.

To complement the classic Aberdeen Angus Sired cuts, from sliced steak to entrecôte, in 2021 we added another 6 products – cuts for grill kings that have proved a winner in the barbecue world and become the essence of a perfect BBQ.



TASTE THE BEST.



SMASH BURGER

YOU &
MEAT.

TASTE THE BEST.

Lo smash burger, letteralmente burger schiacciato, rappresenta uno dei piatti più emblematici della cucina americana. Inventato, secondo la leggenda, negli Stati Uniti a fine Ottocento, è diventato popolare solo più tardi, ossia quando intorno al 1921 una delle più antiche catene di fast food americane ha applicato questo metodo di cottura a tutti i panini del suo menù. Poi dimenticato per circa mezzo secolo, il burger originario del Centro America è tornato in auge da poco, negli anni Duemila. Oggi il trend ha attecchito in tutto il mondo. In Italia, ha oramai conquistato tutti i palati più curiosi, i meat lovers e non solo.

The smash burger, literally squashed burger, is one of the most emblematic dishes of American cuisine. Invented, according to legend, in the United States at the end of the 19th century, it only became popular later, namely when around 1921 one of the oldest American fast food chains applied this cooking method to all the sandwiches on its menu. Then forgotten for about half a century, the burger originating in Central America recently made a comeback in the 2000s. Today, the trend has taken root all over the world. In Italy, it has now conquered all the most curious palates, meat lovers and more.



GUARDA COME
LO FACCIAMO NOI!



SMASH BURGER 2x80G



CODICE 200350

Smash burger

Preparazione di carne macinata di bov. ad: carne 93%
| Beef meat preparation: meat 93%

Peso / weight: 2x80g	Confezionato singolarmente in skin pack. Ogni cartone contiene 6 confezioni Individually wrapped in skin pack; 6pcs per carton box	Provenienza/from: UE-EXTRA UE
/	COD. EAN/GTIN 802925102062 98029251020624	Prodotto licenziatario del marchio Spiga Barrata concesso dall'Associazione Italiana Celiachia. Product marked with Crossed Grain Trademark licensed by the Italian Coeliac Association. 

SMASH BURGER 6x 2x80G



CODICE 200351

Smash burger

Preparazione di carne macinata di bov. ad: carne 93%
| Beef meat preparation: meat 93%

Peso / weight: 960g	Confezionato singolarmente in skin pack. Ogni cartone contiene 6 confezioni Individually wrapped in skin pack; 6 pcs per carton box	Provenienza/from: UE-EXTRA UE
/	COD. EAN/GTIN 8029251003518 08029251003518	Prodotto licenziatario del marchio Spiga Barrata concesso dall'Associazione Italiana Celiachia. Product marked with Crossed Grain Trademark licensed by the Italian Coeliac Association. 

The image shows three crostini arranged on a rustic wooden cutting board. Each crostini is topped with a dollop of green avocado spread, several cubes of red meat, and fresh green herbs. To the left of the crostini, there are several slices of red tomatoes and a wedge of a yellow citrus fruit, likely a lemon. The background is a colorful, patterned fabric. The text is overlaid on the center of the image.

la Battuta al coltello

Decisamente chic, preparata con carne di primissima scelta, selezionata e lavorata sapientemente, seguendo i valori che ci contraddistinguono: bontà e qualità.

Decidedly chic, prepared with meat of the highest choice, selected and expertly processed, following the values that distinguish us: goodness and quality.

BATTUTA AL COLTELLO/AA 160G



CODICE 200592

Battuta al coltello di Aberdeen Angus Sired | Aberdeen Angus Sired tartare

Prodotto a base di carne marinata di bovino adulto: carne 90,6% | Marinated beef meat product: beef meat 90,6%

Peso / weight: 160g	Confezionato singolarmente in skin pack. Ogni cartone contiene 6 confezioni Individually wrapped in skin pack; 6pcs per carton box	Provenienza/from: IE-IT
/	COD. EAN/GTIN 8029251014286 98029251014289	Prodotto licenziatario del marchio Spiga Barrata concesso dall'Associazione Italiana Celiachia. Product marked with Crossed Grain Trademark licensed by the Italian Coeliac Association. 


BATTUTA AL COLTELLO/K 2X100G



CODICE 200596

Battuta al coltello di Scottona | Heifer tartare

Prodotto a base di carne marinata di bovino adulto: carne 90,6% | Marinated beef meat product: beef meat 90,6%

Peso / weight: 2x100g	Confezionato singolarmente in skin pack. Ogni cartone contiene 6 confezioni Individually wrapped in skin pack; 6pcs per carton box	Provenienza/from: UE
/	COD. EAN/GTIN 8029251014323 98029251014326	Prodotto licenziatario del marchio Spiga Barrata concesso dall'Associazione Italiana Celiachia. Product marked with Crossed Grain Trademark licensed by the Italian Coeliac Association. 

BATTUTA AL COLTELLO/C 2x80G



CODICE 200636

Battuta al coltello di Chianina | Chianina tartare

Prodotto a base di carne marinata di bovino adulto: carne 90,6% | Marinated beef meat product: beef meat 90,6%

Peso / weight: 2x80g	Confezionato singolarmente in skin pack. Ogni cartone contiene 6 confezioni Individually wrapped in skin pack; 6pcs per carton box	Provenienza/from: IT
/	COD. EAN/GTIN 8029251016334 98029251016337	Prodotto licenziatario del marchio Spiga Barrata concesso dall'Associazione Italiana Celiachia. Product marked with Crossed Grain Trademark licensed by the Italian Coeliac Association. 


BATTUTA AL COLTELLO/F 2x80G



CODICE 200635

Battuta al coltello di Piemontese | Piedmontese tartare

Prodotto a base di carne marinata di bovino adulto: carne 90,6% | Marinated beef meat product: beef meat 90,6%

Peso / weight: 2x80g	Confezionato singolarmente in skin pack. Ogni cartone contiene 6 confezioni Individually wrapped in skin pack; 6pcs per carton box	Provenienza/from: IT
/	COD. EAN/GTIN 8029251016341 98029251016344	Prodotto licenziatario del marchio Spiga Barrata concesso dall'Associazione Italiana Celiachia. Product marked with Crossed Grain Trademark licensed by the Italian Coeliac Association. 

I BURGER

.....

Burger freschi | Fresh burger

- Scottona | Heifer 200g and 300g
- Aberdeen Angus Sired 200g
- Chianina 200g
- Piemontese 200g
- Bio | Organic 200g

Special Edition

- Love Burger 180 g (only for St. Valentine's day)

Main packaging: 190*190 skin pack

Secondary packaging: carton (400*300mm | H 132mm)

| 6 pcs. per carton

Fascetta/wrapper: PAP 21 | film/skin: 7 | vassoio/tray: 1

Burger surgelati | Frozen burger

- Bovino | Beef 150g
- Aberdeen Angus Sired 150g
- Chianina 150g

Main packaging: 16*15 flowpack

Secondary packaging: carton (400*300mm | H 140 mm)

| 42 pcs. per carton

Nuovo espositore riutilizzabile nel punto vendita, non destinato alla vendita | New display available for stores, not for sale (14 pcs per display)

Flowpack: 7



Tutti i nostri burger sono senza glutine

Our burgers are all gluten free

BURGER/K 200G & 300G



CODICE 200334 / 200310

Burger gourmet di scottona | Gourmet heifer burger.
Preparazione di carne macinata di bov. ad: carne 86% |
Beef meat preparation: meat 86%

Peso prodotto: 200g 300g	Confezionato singolarmente in skin pack. Ogni cartone contiene 6 confezioni Individually wrapped in skin pack; 6pcs per carton box	Provenienza/from: UE
Congelabile/ freezable: SI/YES	COD. EAN/GTIN 8029251003341 (200334) 98029251003344 (200334) 8029251003105 (200310) 98029251003108 (200310)	Prodotto licenziatario del marchio Spiga Barrata concesso dall'Associazione Italiana Celiachia. Product marked with Crossed Grain Trademark licensed by the Italian Coeliac Association. 

BURGER/AA 200G



CODICE 200312

Burger gourmet di Aberdeen Angus Sired |
 Gourmet Aberdeen Angus Sired burger
Preparazione di carne macinata di bov. ad: carne 86% |
Beef meat preparation: meat 86%

Peso prodotto: 200g	Confezionato singolarmente in skin pack. Ogni cartone contiene 6 confezioni Individually wrapped in skin pack; 6pcs per carton box	Provenienza/from: IE-IT
Congelabile/ freezable: SI/YES	COD. EAN/GTIN 8029251003129 98029251003122	Prodotto licenziatario del marchio Spiga Barrata concesso dall'Associazione Italiana Celiachia. Product marked with Crossed Grain Trademark licensed by the Italian Coeliac Association. 

BURGER/CH 200G



CODICE 200313

Burger gourmet di Chianina | Gourmet Chianina burger
Preparazione di carne macinata di bov. ad: carne 86% |
Beef meat preparation: meat 86%


Peso prodotto: 200g	Confezionato singolarmente in skin pack. Ogni cartone contiene 6 confezioni Individually wrapped in skin pack; 6pcs per carton box	Provenienza/from: IT
Congelabile/ freezable: SI/YES	COD. EAN/GTIN 8029251003136 98029251003139	Prodotto licenziatario del marchio Spiga Barrata concesso dall'Associazione Italiana Celiachia. Product marked with Crossed Grain Trademark licensed by the Italian Coeliac Association. 

BURGER/FP 200G



CODICE 200311

Burger gourmet di piemontese | Gourmet piemontese burger
Preparazione di carne macinata di bov. ad: carne 86% |
Beef meat preparation: meat 86%

Peso prodotto: 200g	Confezionato singolarmente in skin pack. Ogni cartone contiene 6 confezioni Individually wrapped in skin pack; 6pcs per carton box	Provenienza/from: IT
Congelabile/ freezable: SI/YES	COD. EAN/GTIN 8029251003112 98029251003115	Prodotto licenziatario del marchio Spiga Barrata concesso dall'Associazione Italiana Celiachia. Product marked with Crossed Grain Trademark licensed by the Italian Coeliac Association. 

BURGER/BIO 200G



CODICE 200314

Burger gourmet di carne biologica | Organic beef meat Gourmet burger. **Preparazione di carne biologica macinata di bov. ad: carne 87% | Organic beef meat preparation: meat 87%**

Peso prodotto: 200g	Confezionato singolarmente in skin pack. Ogni cartone contiene 6 confezioni Individually wrapped in skin pack; 6pcs per carton box	Provenienza/from: UE
Congelabile/ freezable: SI/YES	COD. EAN/GTIN 8029251003143 98029251003146	Prodotto licenziatario del marchio Spiga Barrata concesso dall'Associazione Italiana Celiachia. Product marked with Crossed Grain Trademark licensed by the Italian Coeliac Association. 

LOVE BURGER 180G



CODICE 200367

Burger gourmet di scottona | Gourmet heifer burger **Preparazione di carne macinata di bov. ad: carne 86% | Beef meat preparation: meat 86%**


Peso prodotto: 180g	Confezionato singolarmente in skin pack. Ogni cartone contiene 6 confezioni Individually wrapped in skin pack; 6pcs per carton box	Provenienza/from: UE
Congelabile/ freezable: SI/YES	COD. EAN/GTIN 8029251003679 98029251003672	Prodotto licenziatario del marchio Spiga Barrata concesso dall'Associazione Italiana Celiachia. Product marked with Crossed Grain Trademark licensed by the Italian Coeliac Association. 

BURGER/BOV. 150G



CODICE 209428

Burger gourmet di bovino adulto surgelato | Frozen beef gourmet burger. **Preparazione di carne macinata surgelata di bov. ad: carne 86% | Frozen Beef meat preparation: meat 86%**


Peso prodotto: 150g	Pack: confezionato singolarmente in flowpack. Ogni cartone contiene 42 confezioni da posizionare nell'apposito display (14pz.) Individually wrapped in flowpack. Each carton box contains 42 pcs to put on the display (14 pcs)	Provenienza/from: UE
Non ricongelare il prodotto una volta scongelato Once thawed, do not refreeze.	COD. EAN/GTIN 8029251094288	Prodotto licenziatario del marchio Spiga Barrata concesso dall'Associazione Italiana Celiachia. Product marked with Crossed Grain Trademark licensed by the Italian Coeliac Association. 

BURGER/AA 150G



CODICE 209429

Burger gourmet di Aberdeen Angus Sired surgelato | Frozen Aberdeen Angus Sired gourmet burger. **Preparazione di carne macinata surgelata di bov. ad: carne 86% | Frozen Beef meat preparation: meat 86%**


Peso prodotto: 150g	Pack: confezionato singolarmente in flowpack. Ogni cartone contiene 42 confezioni da posizionare nell'apposito display (14pz.) Individually wrapped in flowpack. Each carton box contains 42 pcs to put on the display (14 pcs)	Provenienza/from: UE/EXTRA UE
Non ricongelare il prodotto una volta scongelato Once thawed, do not refreeze.	COD. EAN/GTIN 8029251094295	Prodotto licenziatario del marchio Spiga Barrata concesso dall'Associazione Italiana Celiachia. Product marked with Crossed Grain Trademark licensed by the Italian Coeliac Association. 

BURGER/CH 150G



CODICE 209427

Burger gourmet di Chianina surgelato | Frozen Chianina gourmet burger. **Preparazione di carne macinata surgelata di bov. ad: carne 86% | Frozen Beef meat preparation: meat 86%**

Peso prodotto: 150g	Pack: confezionato singolarmente in flowpack. Ogni cartone contiene 42 confezioni da posizionare nell'apposito display (14pz.) Individually wrapped in flowpack. Each carton box contains 42 pcs to put on the display (14 pcs)	Provenienza/from: IT
Non ricongelare il prodotto una volta scongelato Once thawed, do not refreeze.	COD. EAN/GTIN 8029251094271	Prodotto licenziatario del marchio Spiga Barrata concesso dall'Associazione Italiana Celiachia. Product marked with Crossed Grain Trademark licensed by the Italian Coeliac Association. 

I PORZIONATI



- Costata di scottona di Aberdeen Angus Sired
- Tagliata di scottona di Aberdeen Angus Sired

Il nostro Aberdeen Angus Sired è un viaggio alla scoperta dell'Irlanda, un paese dominato da immensi prati verdi, caratterizzato da un clima particolare, in cui le precipitazioni sono frequenti e influenzano la vegetazione e tutto il territorio che la contraddistingue.

I capi, si nutrono di un'erba ricca di nutrienti che contribuisce al gusto deciso e particolare di una carne di primissima qualità. Buona parte delle aziende agricole è di proprietà familiare, una tradizione che passa di generazione in generazione.

È proprio in una di queste che Centro Carni Company ha trovato il partner perfetto per poter importare gli Angus destinati al finissaggio in Italia. Il tipo genetico: incrocio di Aberdeen Angus, bovini ben riconoscibili grazie al manto nero o scuro, possono arrivare ai 750 kg le femmine, e ai 1000 kg i maschi. Dopo un primo periodo in Irlanda, le scottona di Aberdeen Angus Sired vengono portate in Italia, dove, per almeno quattro mesi, la tradizione e l'innovazione dell'allevamento italiano vanno a completare il lavoro iniziato in Irlanda, dando vita ad un progetto unico. La carne si caratterizza per la marezzatura e un gusto deciso ma al contempo delicato.

Our Aberdeen Angus Sired is a journey of discovery of Ireland. This land of lush, sweeping pastures has a rainy climate that shapes the landscape and its vegetation. The grass for the livestock is rich in nutrients, contributing to the emphatic, peerless flavour of this prime-quality meat. Much of the farms are family-owned in a tradition handed down from generation to generation. And one among them has proved the perfect partner for Centro Carni Company to import Angus for finishing to Italy. Genetically, the cattle are an Aberdeen Angus cross, with a characteristic black or dark coat. The cows can weigh up to 750 kg; the bulls, 1,000 kg. After an initial period in Ireland, the Aberdeen Angus Sired heifers are brought to Italy. Here, in a blend of tradition and innovation, the Italian approach kicks in for at least four more months, to complete the work begun in the Emerald Isle. It is a project like no other. This meat is marbled, tasty but at the same time delicate.

Main packaging: 253*182 skin pack

Secondary packaging: carton (400*300mm | H 132mm) | 6 pcs. per carton

fascetta/wrapper: PAP 21 | film/skin: 7 | vassoio/tray: 7

COSTATA/K AA BOV.AD. DRY AGED



CODICE 200333

Costata di scottona di Aberdeen Angus Sired frollata in dry aged
| **Dry-aged Aberdeen Angus Sired heifer rib steak**

Peso prodotto: 350g (peso variabile variable weight)	Confezionato singolarmente in skin pack. Ogni cartone contiene 6 confezioni Individually wrapped in skin pack; 6pcs per carton box	Provenienza/from: IE-IT
Congelabile/ freezable: SI/YES	COD. EAN/GTIN 2304652 98029251003337	Naturalmente privo di glutine. Il prodotto viene frollato a secco per almeno 21 giorni. Naturally gluten free. Dry-aged for at least 21 days

TAGLIATA/K AA BOV.AD.



CODICE 200348

Tagliata di scottona di Aberdeen Angus Sired
| **Aberdeen Angus Sired heifer tagliata**

Peso prodotto: 250g (peso variabile variable weight)	Confezionato singolarmente in skin pack. Ogni cartone contiene 6 confezioni Individually wrapped in skin pack; 6pcs per carton box	Provenienza/from: IE-IT
Congelabile/ freezable: SI/YES	COD. EAN/GTIN 2704466	Naturalmente privo di glutine. Il prodotto viene frollato a secco per almeno 10 giorni Naturally gluten free. Dry-aged for at least 10 days

IL BBQ

- Ribeye Steak
- New York Strip Steak
- Heavy Steak
- Wing Rib steak
- Picanha
- Spider Steak
- Pitmaster smoke flavored burger

Più di 3 mln di appassionati condividono tramite community sui social la passione per il BBQ, trend in continua crescita. La moda americana del BBQ entra nel nostro lessico: nel 2020 il termine "BBQ" si posiziona secondo nelle ricerche condotte sul web per quanto concerne il "fai da te". I tagli dedicati al BBQ si stanno sempre più affermando nell'universo delle GRIGLIATE e vogliamo coinvolgere il consumatore dandogli una gamma di prodotti dedicati al BBQ affinché possa sperimentare la "grigliera" a casa.

There are over 3 million grill aficionados sharing their passion for a good barbecue in online communities, in a trend that keeps on growing. The American way has entered the Italian lexicon too: in 2020, the term "BBQ" ranked second among DIY-related web searches. Cuts specially for the barbecue are becoming increasingly popular, not least because consumers have had little chance to eat out for months. So we created a dedicated range of BBQ products for everyone to enjoy a great grill experience at home.

Main packaging: 253*182 skin pack

Secondary packaging: carton (400*300mm | H 132mm) | 6 pcs. per carton

fascetta/wrapper: PAP 21 | film/skin: 7 | vassoio/tray: 7

vassoio/tray: 1 (per/for Pitmaster smoke flavored burger)

RIBEYE STEAK/K Y&M BOV.AD.



CODICE 200538

Prodotto porzionato. Bistecca di Ribeye di scottona, peso fisso
| **Portioned product. Heifer Ribeye Steak, fixed weight**

Peso prodotto: 200g	Confezionato singolarmente in skin pack. Ogni cartone contiene 6 confezioni Individually wrapped in skin pack; 6pcs per carton box	Provenienza/from: UE
Congelabile/ freezable: SI/YES	COD. EAN/GTIN 8029251005383 98029251005386	Naturalmente privo di glutine Naturally gluten free

NEW YORK STRIP STEAK/K Y&M BOV. AD.



CODICE 200539

Prodotto porzionato. Bistecca taglio New York Strip di scottona,
peso fisso | **Portioned product. Heifer New York Strip Steak,
fixed weight**

Peso prodotto: 250g	Confezionato singolarmente in skin pack. Ogni cartone contiene 6 confezioni Individually wrapped in skin pack; 6pcs per carton box	Provenienza/from: UE
Congelabile/ freezable: SI/YES	COD. EAN/GTIN 8029251005390 98029251005393	Naturalmente privo di glutine Naturally gluten free

HEAVY STEAK/K Y&M BOV.AD.



CODICE 200540

Prodotto porzionato. Bistecca di reale di scottona, peso fisso
| **Portioned product. Heifer chuck roll steak, fixed weight**

Peso prodotto: 300g	Confezionato singolarmente in skin pack. Ogni cartone contiene 6 confezioni Individually wrapped in skin pack; 6pcs per carton box	Provenienza/from: UE
Congelabile/ freezable: SI/YES	COD. EAN/GTIN 8029251005406 98029251005409	Naturalmente privo di glutine. Naturally gluten free.

WING RIB STEAK/K Y&M BOV.AD.



CODICE 200541

Prodotto porzionato. Costata di scottona
| **Portioned product. Heifer rib steak**

Peso prodotto: 350g (peso variabile variable weight	Confezionato singolarmente in skin pack. Ogni cartone contiene 6 confezioni Individually wrapped in skin pack; 6pcs per carton box	Provenienza/from: UE
Congelabile/ freezable: SI/YES	COD. EAN/GTIN 2957787 98029251005416	Naturalmente privo di glutine. Naturally gluten free.

PICANHA/K Y&M BOV.AD.



CODICE 200537

Prodotto porzionato. Picanha di scottona
| **Portioned product. Heifer picanha**

Peso prodotto: 300g (peso variabile/variable weight)	Confezionato singolarmente in skin pack. Ogni cartone contiene 6 confezioni Individually wrapped in skin pack; 6pcs per carton box	Provenienza/from: UE
Congelabile/ freezable: SI/YES	COD. EAN/GTIN 2946801 98029251005379	Naturalmente privo di glutine Naturally gluten free

BURGER/BOV. 250G AFF. Y&M BOV. AD. PITMASTER SMOKE FLAVORED BURGER



CODICE 200542

Burger gourmet di bovino con aroma di affumicatura
| **Gourmet beef burger with smoke flavor**

Peso prodotto: 250g	Confezionato singolarmente in skin pack. Ogni cartone contiene 6 confezioni Individually wrapped in skin pack; 6pcs per carton box	Provenienza/from: UE
Congelabile/ freezable: SI/YES	COD. EAN/GTIN 8029251005420 98029251005423	Prodotto licenziatario del marchio Spiga Barrata concesso dall'Associazione Italiana Celiachia. Product marked with Crossed Grain Trademark licensed by the Italian Coeliac Association. 

SPIDER STEAK SKIN Y&M BOV.AD.



CODICE 200553

Prodotto porzionato. Bistecca che si ricava dalla coscia (attaccata
al bacino) | **Portioned product. Spide steak is obtained from
the leg (close to the hip)**

Peso prodotto: 250g (peso variabile/variable weight)	Confezionato singolarmente in skin pack. Ogni cartone contiene 6 confezioni Individually wrapped in skin pack; 6pcs per carton box	Provenienza/from: UE
Congelabile/ freezable: SI/YES	COD. EAN/GTIN 2911782 98029251005539	Naturalmente privo di glutine Naturally gluten free

This is YOU&MEAT

**YOU&
MEAT.**

TASTE THE BEST.


CentroCarniCompany



TASTE THE BEST.

youandmeat.com

You&Meat®
by Centro Carni Company SpA
Via S. Antonio, 80 | 35019 Tombolo (PD) | Italy
Tel. +39 049 9470772

info@centrocarnicompany.eu



L'accademia di formazione e informazione sul mondo
della carne al servizio dei professionisti del settore

meatschool.it

Il presente catalogo potrebbe essere soggetto in qualsiasi momento a modifiche o aggiornamenti data la natura dei prodotti
This catalog may be subject to changes or updates at any time due to the kind of the products
2025 | You&Meat® is a registered trademark all rights reserved by P.B.H. srl | Tombolo | Italy | reproduction denied
Per ulteriori informazioni | For further information please contact: hello@youandmeat.it