



SICILIANI

top quality meat

Valordia

CATALOGO BOVINO | CATALOG BOVINE



INDICE | INDEX

VITELLONE · BEEF	6-14
VITELLO · VEAL	15-19
VACCA · COW	19-27
FRATTAGLIE · OFFALS	28-30

LEGENDA | LEGEND



REFRIGERATO
Chilled



CONGELATO
Frozen



CONGELATO A BLOCCHI
Frozen blocks



APPESO
Hanging



SFUSO
Bulk



SOTTOVUOTO
Vacuum



INCARTATO
Wrapped



INCARTONATO
Cardboard



SURGELATO INDIVIDUALMENTE
Individually Quick Frozen



CON OSSO
Bone in



SENZA OSSO
Boneless

Design: Mimmo Pisani Solution

Stampato su carta certificata FSC®
Printed on FSC® certified paper

© 2023 Siciliani S.p.a. Tutti i diritti riservati. All rights reserved.

La Siciliani spa è riconosciuta come un'azienda leader nel settore delle carni per tre semplici motivi: passione, innovazione e qualità. La sua storia comincia nella metà degli anni venti, quando la famiglia Siciliani inizia l'attività di commercializzazione delle carni.

Lo stabilimento si estende su una superficie di oltre 20.000 mq, costruito secondo le più moderne tecnologie del settore. Il mattatoio di circa 8.000 mq è dotato di tre differenti linee di macellazione. Da sempre, attenta alle esigenze di mercati differenziati, la struttura è in grado di effettuare le macellazioni rituali.

L'attenzione per i prodotti da portare sulle tavole dei consumatori parte dal controllo scrupoloso della filiera. La Siciliani ha sempre instaurato rapporti diretti con i propri allevatori; strutture che operano nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, del benessere degli animali e della loro alimentazione.

L'abilità del personale, la velocità di esecuzione dei comparti di sezionamento e l'automatizzazione dei processi di confezionamento ed etichettatura, preparano alla vendita mezzene e tagli anatomici di prima qualità.

Un comparto di oltre 1.000 mq produce macinati freschi, hamburger, spiedini e salsicce. Un moderno impianto di surgelazione per hamburger ed elaborati, proietta la Siciliani spa nel settore delle carni surgelate.

A garantire l'elevata qualità di tutta la gamma di prodotti e la totale sicurezza della filiera, un laboratorio di analisi interno, completamente dedicato, effettua scrupolosi esami giornalieri.

Siciliani spa is recognized as being a leading player in the meat industry for three simple reasons: passion, innovation and quality. Their story that began in the mid-1920s, when the Siciliani family started to market meat.

The plant covers an area of over 20.000 square meters, and was built using the industry's most modern technologies. The slaughterhouse of about 8.000 square meters, is one of few to be fitted out with three different slaughter lines. Always attentive to the needs of different markets, the plant is even equipped to perform ritual slaughter.

The attention to the products that arrive on the consumers' tables starts with the scrupulous controls throughout the supply chain. Siciliani spa has always established direct relationships with their cattle farmers who operate in full compliance with sanitary standards, and those for the welfare of the animals and their feed. Because an animal that is raised properly ensures healthy, tasty meat.

The capability of the staff, the speed of execution of sub-sectioning and the automation of the packaging and labelling processes, are essential in preparing to sell carcass halves and cuts of the highest quality. Over 1.000 square meters for the production of freshly ground meat, burgers, skewered meats and sausages. A modern system of freezing for burgers and processed meats, also places Siciliani spa in the frozen meat sector.

To ensure top quality for the whole range of products and the complete security of the supply chain, a specialized, internal analysis laboratory performs rigorous tests to ensure daily compliance with very strict quality control specifications.



VITELLONE BEEF



MEZZENA
BEEF SIDES



POSTERIORE SENZA PANCIA
HINDQUARTER FLANK OFF



POSTERIORE CON PANCIA
HINDQUARTER FLANK ON



S
SICILIANI
top quality meat
Valordia

LOMBATA
LOIN



COSCIA
LEG



GIRELLO
EYE ROUND



VITELLONE | BEEF

FESA
TOPSIDE



S
SICILIANI
top quality meat
Valordia

SCAMONE A CUORE
HEART OF RUMP



VITELLONE | BEEF

NOCE
KNUCKLE



SOTTOFESA QUADRATA
SQUARED SILVERSIDE



FIANCHETTO
RUMP TAIL



S
SICILIANI
top quality meat
Valordia

CAMPANELLO
MUSCLE



PICAGNA
RUMP CAP



MUSCOLO POSTERIORE
SHANK



VITELLONE | BEEF

ENTRECÔTE
ENTRECÔTE



S
SICILIANI
top quality meat
Valordia

T-BONE STEAK
T-BONE STEAK



VITELLONE | BEEF

COWBOY STEAK
COWBOY STEAK



COSTATA
STEAK



RIBEYE
RIBEYE



S
SICILIANI
top quality meat
Valordia

ROAST BEEF
STRIPLOIN



FILETTO
TENDERLOIN



PANCIA
FLANK



VITELLONE | BEEF

BAVETTA
THICK FLANK



S
SICILIANI
top quality meat
Valordia

FIOTTO DI PANCIA
FLANK STEAK



VITELLONE | BEEF

ANTERIORE CON PANCIA
FOREQUARTER FLANK ON



ANTERIORE SENZA PANCIA
FOREQUARTER FLANK OFF



REALE
CHUCK



S
SICILIANI
top quality meat
Valordia

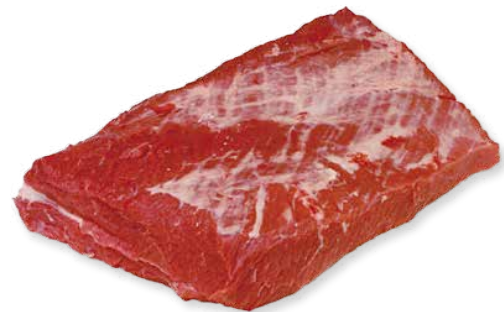
SPALLA
SHOULDER



CUORE DI REALE
CHUCK ROLL



PUNTA E PETTO
BRISKET FLAT



VITELLONE | BEEF

MUSCOLO DI SPALLA
SHIN



S
SICILIANI
top quality meat
Valordia

FESONE DI SPALLA
SHOULDER CLOD

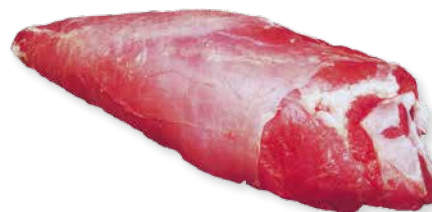
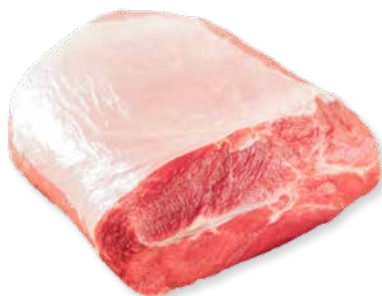


TRIANGOLO
BRISKET POINT



COPERTINA DI SPALLA
SHOULDER BLADE

FUSELLO
CHUCK TENDER



VITELLONE | BEEF

VITELLO VEAL

MEZZENA
VEAL SIDE



POSTERIORE SENZA PANCIA / CON PANCIA
HINDQUARTER FLANK OFF/ FLANK ON



VITELLO | VEAL

COSCIA
LEG



S
SICILIANI
top quality meat
Valordia

LOMBATA
LOIN



VITELLO | VEAL

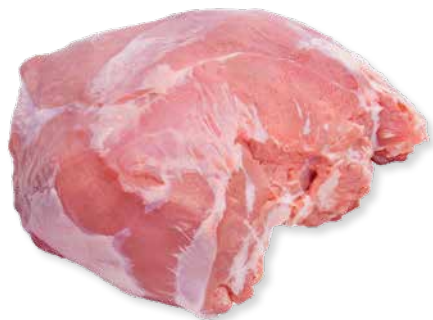
PANCIA
FLANK



GIRELLO
EYE ROUND



FESA
TOPSIDE



S
SICILIANI
top quality meat
Valordia

SCAMONE
RUMP



NOCE
KNUCKLE



SOTTOFESA
SILVERSIDE



VITELLO | VEAL

ROAST BEEF
STRIPLOIN



S
SICILIANI
top quality meat
Valordia

FILETTO
TENDERLOIN



STINCO
HINDSHANK



REALE
CHUCK

ANTERIORE CON PANCIA/SENZA PANCIA
FOREQUARTER, FLANK ON/FLANK OFF



VITELLO | VEAL

SPALLA
SHOULDER

Valordia



PUNTA E PETTO
BRISKET FLAT



VACCA
COW



LOMBATA
LOIN

S
SICILIANI
top quality meat
Valordia

FESA
TOPSIDE



FESA PAD
TOPSIDE PAD

GIRELLO
EYE ROUND



VACCA | COW

GIRELLO PAD
EYE ROUND PAD



NOCE PAD
KNUCKLE PAD



SCAMONE
RUMP



SCAMONE PAD
RUMP PAD



VACCA | COW

SOTTOFESA
SILVERSIDE



MUSCOLO POSTERIORE
SHANK



S
SICILIANI
top quality meat
Valordia

SOTTOFESA PAD
SILVERSIDE PAD



MUSCOLO POSTERIORE PAD
SHANK PAD



VACCA | COW

CAMPANELLO
HEEL MUSCLE



S
SICILIANI
top quality meat
Valordia

ENTRECÔTE
ENTRECÔTE



ROASTBEEF
STRIPLOIN



FILETTO
TENDERLOIN



VACCA | COW

PANCIA
FLANK



S
SICILIANI
top quality meat
Valordia

REALE
CHUCK



PUNTA DI PETTO
BRISKET



FESONE DI SPALLA
SHOULDER CLOD



VACCA | COW

FUSELLO PAD
CHUCK TENDER PAD

S
SICILIANI
top quality meat
Valordia

CAPPELLO DEL PRETE PAD
SHOULDER PAD



COLLO
NECK

MUSCOLO ANTERIORE
SHIN



VACCA | COW

MUSCOLO ANTERIORE PAD
SHIN PAD



RITAGLI 70/30
TRIMMING 70/30



S
SICILIANI
top quality meat
Valordia

FETTINE
STEACK



RITAGLI 80/20
TRIMMING 80/20



VACCA | COW

RITAGLI 90/10
TRIMMING 90/10



S
SICILIANI
top quality meat
Valordia

MERGUES
MERGUES



POLPETTE
MEATBALLS



CUBETTI 5X5 CM
CUBES 5X5 CM



MERGUES
MERGUES



VACCA | COW

Valordia



CORATA
PLUCK

VITELLONE/BEEF
VITELLO/VEAL



FRATTAGLIE
OFFALS

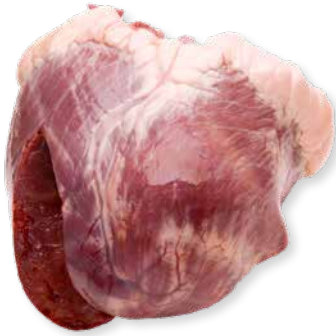
FEGATO
LIVER



VITELLONE/BEEF
VITELLO/VEAL
VACCA/COW



CUORE
HEART

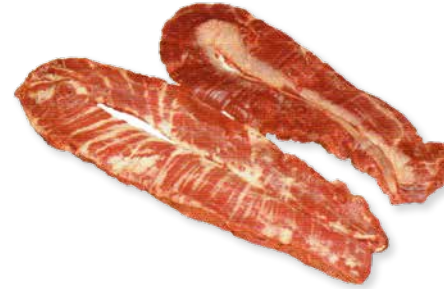


VITELLONE/BEEF
VITELLO/VEAL
VACCA/COW



S
SICILIANI
top quality meat
Valordia

DIAFRAMMA
DIAPHRAGM



VITELLONE/BEEF
VACCA/COW



GUANCIALE
CHEEK



VITELLONE/BEEF
VITELLO/VEAL
VACCA/COW



TRIPPA
TRIPE



VITELLONE/BEEF
VITELLO/VEAL
VACCA/COW



FRATTAGLIE | OFFALS

LOMBATELLI
THICK SKIRT



VITELLONE/BEEF
 VACCA/COW



LINGUA
TONGUE



VITELLONE/BEEF
 VITELLO/VEAL
 VACCA/COW



FOGLIOLO
OMASUM



VITELLONE/BEEF
 VITELLO/VEAL
 VACCA/COW



CODA
TAIL



VITELLONE/BEEF
 VITELLO/VEAL
 VACCA/COW



FRATTAGLIE | OFFALS

Valordia