

**TABELLE MERCEOLOGICHE**

|              |
|--------------|
| <b>CARNI</b> |
|--------------|

**Carni di Coniglio provenienti da allevamenti convenzionali**

Le carni fornite dovranno essere di prima qualità, di provenienza nazionale (animali nati, allevati e macellati in Italia)

La carne non dovrà essere congelata, né scongelata e dovrà essere consegnata in sottovuoto

I tagli dovranno essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 10/12%. Per scarto si intende il grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

**Carni di Coniglio provenienti da allevamenti biologici**

Le carni fornite dovranno essere di prima qualità, di provenienza nazionale (animali nati, allevati e macellati in Italia)

La carne non dovrà essere congelata, né scongelata e dovrà essere consegnata in sottovuoto

I tagli dovranno essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 10/12%. Per scarto si intende il grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

**Carni bovine fresche biologiche**

Le carni fornite dovranno essere di prima qualità, di provenienza nazionale (animali nati, allevati e macellati in Italia), dovranno appartenere rispettivamente a vitello, vitellone o bovino adulto in perfetto stato di nutrizione e di ingrassamento. La carne dovrà essere porzionata, ripulita dalle aponeurosi, parti tendinee e grasso superfluo.

La carne non dovrà essere congelata, né scongelata e dovrà essere consegnata in confezioni sottovuoto

I tagli dovranno essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 10/12%. Per scarto si intende il grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato. I Tagli richiesti sono i seguenti:

Tagli della coscia:

Scannello

Noce

Sottonoce - Fesa -

Punta di culatta

Groppa -

Girello

Tagli del quarto anteriore:

Spezzatino

A fette

Carne macinata

Cappello del prete - Punta / fiocco - Reale - Brione - Fesone di spalla

### **Carni bovine fresche convenzionali**

Le carni fornite dovranno essere di prima qualità, di provenienza nazionale (animali nati, allevati e macellati in Italia), dovranno appartenere rispettivamente a vitello, vitellone o bovino adulto in perfetto stato di nutrizione e di ingrassamento. La carne dovrà essere porzionata, ripulita dalle aponeurosi, parti tendine e grasso superfluo.

La carne non dovrà essere congelata, né scongelata e dovrà essere consegnata in confezioni sottovuoto. I tagli dovranno essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 10/12%. Per scarto si intende il grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato. I Tagli richiesti sono i seguenti:

Tagli della coscia:

Scannello

Noce

Sottonoce -

Fesa - Taglio

Punta di culatta -

Groppa -

Girello

Tagli del quarto anteriore

Spezzatino

Cappello del prete - Punta / fiocco - Reale - Brione - Fesone di spalla

### **Carni bovine adulto fresco/refrigerato IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale,**

(razza chianina, romagnola e marchigiana)

In alternativa possono essere fornite carni a marchio "Carne Bovina di Pisa/Mucco Pisano".

Dalla predetta fornitura sono esclusi animali classificati "tori". Le carni eccessivamente grasse non saranno accettate.

### **Carni suine fresche**

Le ariste di suino dovranno essere fornite nel taglio tipo "Bologna" (taglio anatomico comprendente solo la lombata) provenienti da suini nati allevati e macellati in Italia.

La carne non dovrà essere congelata, né scongelata e dovrà essere consegnata in confezioni sottovuoto.

I tagli dovranno essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 10/12%. Per scarto si intende il grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

### **Carni avicole fresche provenienti da allevamenti convenzionali**

Le carni dovranno essere di provenienza nazionale (nati, allevati e macellati ), dovranno essere di prima qualità

Le carni fornite dovranno essere pronte per la cottura senza dover ricorrere a ulteriori manipolazioni o preparazioni di sorta.

Tagli richiesti:

Cosce e sottocosse e petti di pollo freschi refrigerati

Fesa Tacchino fresco

.Dovrà essere completamente disossato.

Carne Tritata

Deve essere garantita la preparazione in giornata ed all'interno della mensa



Comuni di Bientina, Buti, Calcinaia, Capannoli, Casciana Terme Lari,  
Palaia, Ponsacco, Pontedera

**ZONA VALDERA**

Provincia di Pisa

**Carni avicole fresche provenienti da allevamenti biologici**

Le carni dovranno essere di provenienza nazionale (nati, allevati e macellati ), dovranno essere di prima qualità

Le carni fornite dovranno essere pronte per la cottura senza dover ricorrere a ulteriori manipolazioni o preparazioni di sorta.

Tagli richiesti:

Cosce e sottocosse e petti di pollo freschi refrigerati

Fesa Tacchino fresco

Dovrà essere completamente disossato.

Carne Tritata

Deve essere garantita la preparazione in giornata ed all'interno della mensa