

～ イタリアからの最後の大物食材と言われる ～



La Carne Chianina

トスカーナの白牛 キアニーナ牛



イタリアの IGP 保護指定の
認定を受けており、
現地での熟成も行っております。

トスカーナ州のシエナ県とアレツォ県にまたがる地域「キアーナ渓谷 (Val di Chiana)」で
1500 年以上も前から育てられてきたキアニーナ牛。

ビステッカ・アッラ・フィオレンティーナで有名な T ボーンや L ボーン、ヒレなど人気部位のみ
買えるように生産者からではなく、加工者から仕入れる仕組みを作り上げました。

現地にて、屠畜後 1 週間吊るし、ロインを 21 日エイジング。熟成完了後にトリミングして
カット真空。チルド入荷し、日本入荷後は約 3 週間の品質保持期限です。

イタリアでも稀少なキアニーナ牛の人気部位の T ボーンと L ボーン、ヒレ先をエイジングを
完了させ、すぐに使えるサイズとトリミングをご用意しました。

- ・ 品種：キアニーナ牛
- ・ 性別：雄、雌混合
- ・ 月齢：25 ～ 27 か月
- ・ 商品：L ボーン (コスタータ) 約 800g パック 5 pk 約 4kg/ ケース
T ボーン (フィオレンティーナ) 約 1200g パック 3 pc 約 4kg/ ケース
ヒレ先 (テストイーナ・フィレット) 約 2 kg パック 2 pc 約 4kg/ ケース
- ・ エイジング：21 日間
- ・ 包装：真空包装 (シュリンク、ボーンガードあり)
- ・ 品質保持期限：カット後、25 日間 チルド流通


CentroCarniCompany
Tagliati per la Carne

販売元…

登馬商事(株) 東京都中央区日本橋小舟町 3-2 TEL: 03-5640-4026 FAX: 03-5640-4032