

TRADING FOOD ITALY



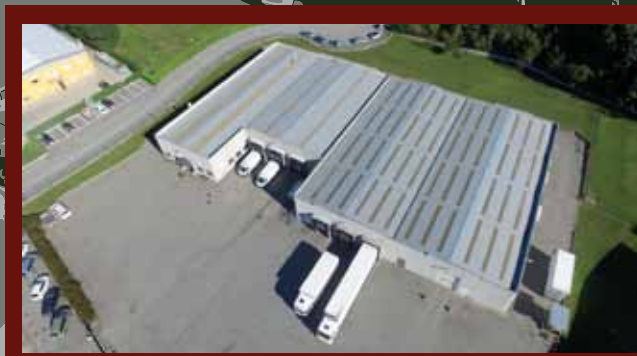
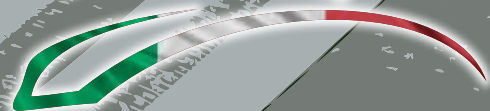
Carni di Qualità



TRADING FOOD ITALY



Carni di Qualità



MONTICELLI
commercio & lavorazioni carni

*... dal 1983 con la stessa
passione di allora*



Monticelli S.r.l. nasce ufficialmente nel 1983 ma la sua storia ha radici più profonde.

La passione per la carne genuina e di qualità si è sviluppata negli anni Trenta, con la prima macelleria di famiglia, e si è tramandata di generazione in generazione fino ai giorni nostri.

Oggi, grazie all'esperienza maturata nel corso degli anni, nella moderna sede di Invorio, inaugurata nel 2001, la nostra azienda si occupa di tutto il percorso post-macellazione della carne: dalla lavorazione alla preparazione del prodotto, fino al confezionamento e alla distribuzione.



Trading Food Italy è la specifica linea di produzione e distribuzione pensata da Monticelli Srl per rispondere alle esigenze della ristorazione collettiva e nel complesso per l'intero settore dell'Horeca (Hôtellerie, Restaurant, Café).

Grazie alla qualità e alla freschezza del prodotto e alla disponibilità di tutti i tagli di carne per 365 giorni all'anno, Trading Food Italy si vuole porre come punto di riferimento per la fornitura di carni genuine e certificate, senza intermediari, direttamente dal produttore al consumatore.





Fesa francese



Entrecôte



CubeRoll



Codone



Filetto



Magatello



Muscolo



Noce a Cuore



Pesce



Roast Beef tre coste intero



Roast Beef tre coste
diviso in due



Scamone a cuore



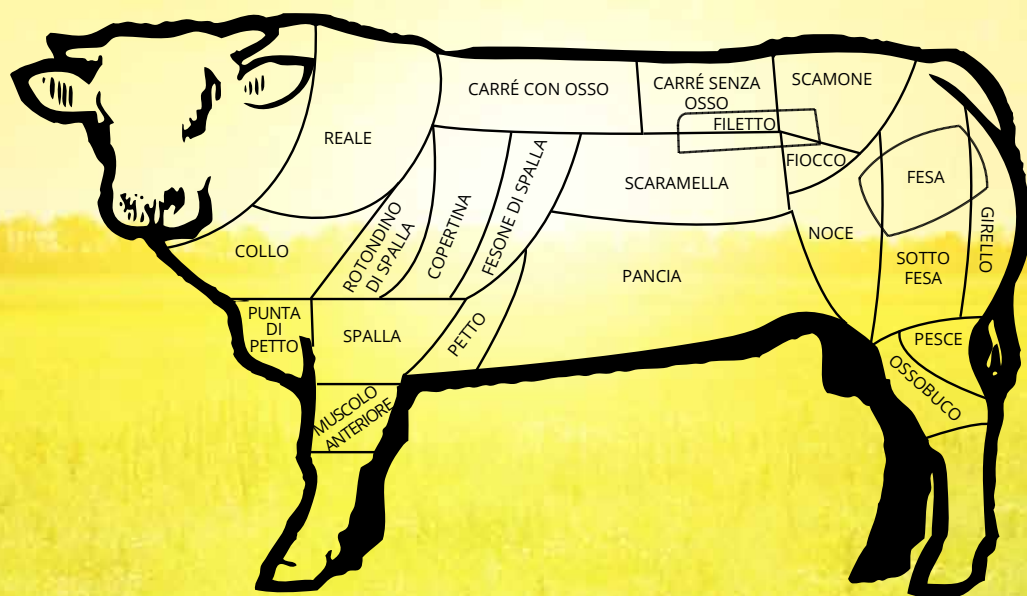
Sottofesa



Spinacino

*La nostra Carne
di Bovino Adulto*





Le nostre carni

L'elevata qualità delle nostre carni è garantita dalla massima attenzione e professionalità posta in tutte le fasi della filiera.

La nostra azienda tratta carni allevate in Francia e in Italia, in allevamenti sostenibili, dove le condizioni di vita degli animali vengono monitorate costantemente.

All'interno della nostra sede di Invorio, ci occupiamo di tutte le fasi di post-macellazione della carne seguendo alla lettera tutte le norme igienico-sanitarie nazionali e internazionali.

Poniamo la massima accuratezza e cura in tutte le fasi della lavorazione, utilizzando strumenti all'avanguardia per conservare sempre la massima freschezza della carne e i principi nutritivi in essa contenuti.

Tutti i nostri tagli sono rintracciabili e garantiti.

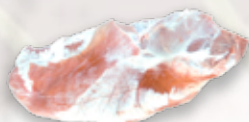




Stinco Anteriore



Spalla disossata



Punta Pancia



Reale con osso



Reale disossato



Carré con osso



Carré con osso doppio



Lombata



Stinco Posteriore



Filetto



Scamone



Fesa Francese



Noce



Sottofesa

La nostra Carne di Vitello

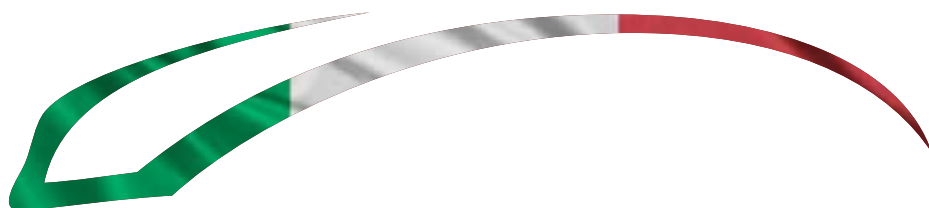


La nostra Carne di Vitello

1. Carrè
2. Carrè doppio
3. Lombata
4. Filetto
5. Magatello
6. Scamone
7. Sottofesa
8. Noce
9. Fesa francese
10. Spalla
11. Reale
12. Reale con osso
13. Punta e Pancia
14. Stinco
15. Fegato
16. Lingua
17. Coda
18. Cervella

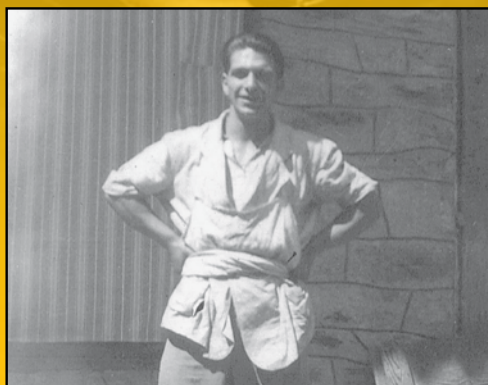
La nostra Carne di Bovino

1. Roast beef 3 coste
2. Roast beef 8 coste
3. Cube roll (ribeye)
4. Rost beef 3 coste diviso in 2
5. Filetto
6. Noce a cuore
7. Cube roll con osso scalzato
8. Scamone a cuore
9. Scamone con codone
10. Noce con spinacino
11. Fesa francese
12. Sottofesa quadrata
13. Magatello
14. Codone
15. Reale
16. Spalla
17. Pesce
18. Muscolo
19. Stinco con osso
20. Spinacino



www.tradingfooditaly.it





Anni Trenta

Monticelli Mario, avo dell'attuale amministratore delegato, gestisce una piccola macelleria/salumeria che è costretto ad abbandonare in seguito alle vicissitudini e agli sconvolgimenti causati dal secondo conflitto mondiale.



Anni Cinquanta

Il figlio di Mario, Leandro, decide di aprire una nuova realtà in grado di recuperare le tradizioni di famiglia: nasce così la bottega di macelleria/salumeria di Stresa che diviene punto di riferimento per macellai, cuochi, alberghi e ristoranti dell'area del Lago Maggiore e dintorni.

Anni Ottanta

Nel 1983 il figlio di Leandro, Mario, entra ufficialmente a far parte dell'azienda di famiglia. È in questa occasione che nasce la Monticelli Srl. Nella sede di Paruzzaro, Leandro e Mario continuano la tradizione di famiglia per la lavorazione delle carni.



Anni Duemila

Nel 2001 la Monticelli Srl si trasferisce nella moderna e ampliata sede di Invorio. Qui anche la quarta generazione familiare entra a far parte dell'azienda portando avanti i valori e le esperienze di una storia lunga ottant'anni.

Giorni nostri

Oggi, ogni giorno, Mario e la sua famiglia, con l'aiuto di validi e preparati dipendenti e collaboratori mettono a disposizione la loro esperienza, competenza e passione per fornire carni di qualità, fresche, genuine e certificate.





MONTICELLI
commercio & lavorazioni carni

*Perché scegliere
Trading Food Italy?*



I vantaggi di Trading Food Italy:

- economicità:
 - ottimo rapporto qualità/prezzo;
- disponibilità di tagli differenti;
- rapidità di risposta
 - e dei tempi di consegna;
- qualità certificata da organi competenti;
- freschezza di prodotti ogni giorno.





*Per Info e Ordini
info@tradingfooditaly.it • t. 0322254532*



Carni di Qualità

Monticelli srl

Via Barro 60/62, 28045 Inverio (NO) Italy

T. 0322 254057 F. 0322 254087

www.monticellisrl.com • info@monticellisrl.com

www.tradingfooditaly.it • info@tradingfooditaly.it

