

Scegli altasfera.com



Catalogo Carne

EDIZIONE 2025

/ Dedicato ai Food Lover

all'interno scopri

**TAGLI TRADIZIONALI
E PER IL BARBECUE**

Panoramica
su tutti i tagli
di carne per
la ristorazione

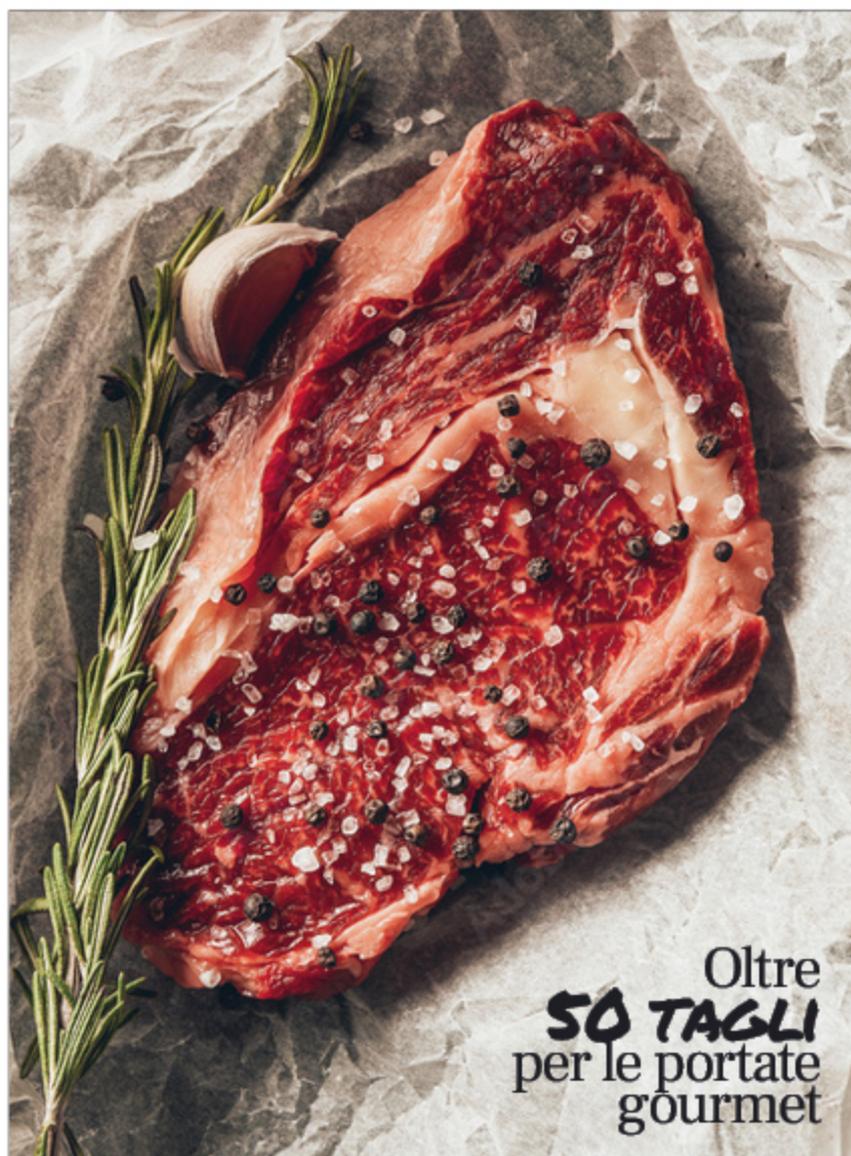


CatalogoCarne

Panoramica su tutti i tagli di carne
ideali per la ristorazione

Lasciati ispirare
dalle nostre
proposte,
scopri la linea
completa

Il mondo carne sta evolvendo in linea con le nuove tendenze che valorizzano qualità e sostenibilità. I ristoratori puntano su carni provenienti da allevamenti certificati, apprezzate per il loro sapore autentico e per l'impatto maggiormente positivo sull'ambiente. Le moderne tecniche di allevamento bilanciano tradizione e innovazione, offrendo tagli di carne ideali per menù gourmet e per soddisfare le crescenti richieste di trasparenza e tracciabilità nel settore Horeca.



Oltre
50 TAGLI
per le portate
gourmet

Indice

Bovino

- Le Lombate da Frollatura pag.05
- Tagli Pregiati dal mondo..... pag.06
- Tagli Pregiati Europei pag.08
- Tagli Tradizionali pag.13

Vitello

- Tagli anatomici..... pag.19

Suino

- Tagli anatomici..... pag.21

Ovino

- Tagli anatomici..... pag.26

Equino

- Tagli anatomici..... pag.28

Selvaggina

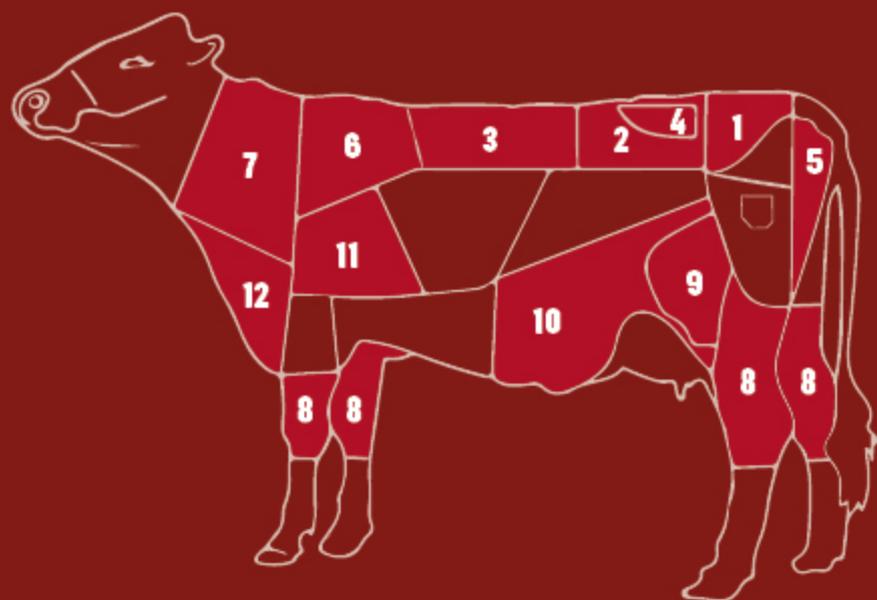
- Tagli anatomici..... pag.29

- Pollo e Tacchino pag.30

Bovino

Tagli tradizionali

Presentare al tavolo un buon piatto di carne non significa soltanto aver preparato alla perfezione una ricetta, ma soprattutto aver scelto il giusto taglio di carne da cucinare. È uso comune credere che tutte le parti del bovino possano essere cucinate in qualunque modo, ma in realtà non è affatto così. Tutti i tagli di carne hanno caratteristiche specifiche che richiedono determinati tipi di preparazione e di cottura, motivo per cui è importante saperli riconoscere e scegliere con estrema attenzione.



01. Scamone
02. Fiorentina
03. Costate
04. Filetto
05. Girello/ Magatello
06. Reale

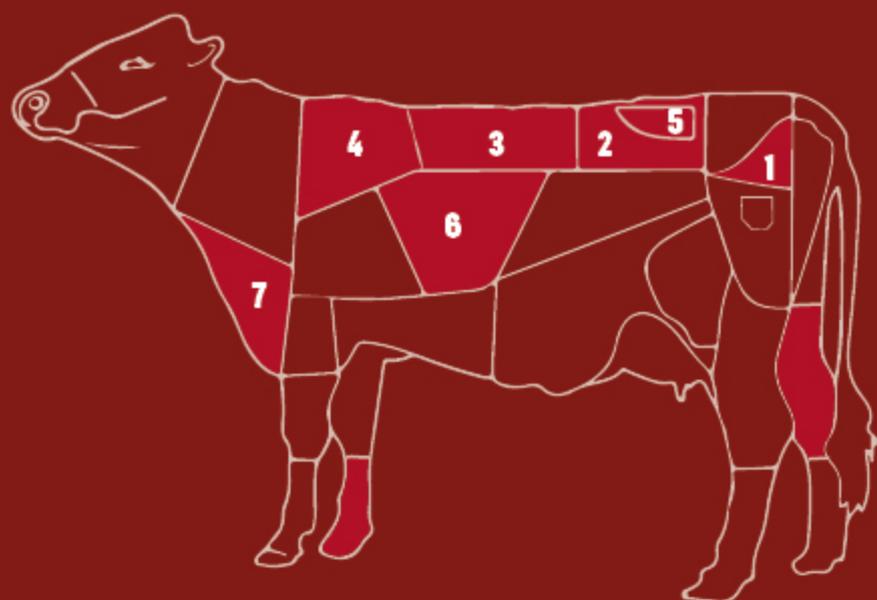
07. Collo
08. Stinco
09. Noce
10. Pancia
11. Spalla
12. Brisket/ Petto

NON È SOLO LA
freschezza
A RENDERE UNICHE
LE MATERIE PRIME
MA ANCHE LA LORO
versatilità

Tagli barbecue

La carne rossa è per antonomasia la migliore carne da cuocere sulla brace assaporando gusti inconfondibili che riecheggiano le più antiche tradizioni. Tra queste la carne bovina è sicuramente la scelta più giusta: vitello, manzo, bue e vitellone.

Bistecca, filetto, controfiletto, picanha, tomahawk: questi sono i migliori tagli di carne per il barbecue.



01. Picanha
02. Fiorentina/ T-bone
03. Roast-beef/ Entrècote/
Tomahawk

04. Chuck-roll
05. Filetto
06. Asado
07. Brisket/ Petto

Lombate da Frollatura bovino

La lombata di bovino è uno dei tagli più pregiati e versatili, apprezzata per la sua tenerezza e il sapore ricco. Situata nella parte posteriore del bovino, include alcuni dei tagli più rinomati come il controfiletto e il roast-beef. Si distingue per la sua equilibrata distribuzione di grasso, che durante la cottura si scioglie, donando succosità e profondità di gusto alla carne.



È IDEALE PER PREPARAZIONI ALLA GRIGLIA O ARROSTI,
IN GRADO DI SODDISFARE I PALATI PIÙ ESIGENTI
GRAZIE ALLA SUA CONSISTENZA MORBIDA E AI SAPORI INTENSI.

Lombate da frollatura

La frollatura è un processo essenziale per migliorare la qualità della carne, durante il quale viene lasciata riposare a temperatura controllata per un periodo che può variare da pochi giorni a diverse settimane.

Questo processo consente alla carne di intenerirsi e di sviluppare sapori più ricchi e complessi, rendendola particolarmente apprezzata in ristorazione. La frollatura, sia a secco che umida, è una tecnica utilizzata per esaltare le caratteristiche del taglio, garantendo una maggiore succosità e un'esperienza gastronomica superiore.

Perfetta per cotture molto intense e veloci. È importante non cuocere mai una lombata troppo a lungo: la disidratazione della carne la renderebbe secca e stopposa.

ANATOMIA DELLA LOMBATA

Dalla parte alta, comprensiva del tronchetto, si ottengono costate e, se disossata, anche entrecote. Dalla parte bassa, detta T-bone, si ottengono fiorentine e se disossata, tagli di roast-beef e filetto.



Lombata con osso di Bovino Adulto sotto vuoto FRANCIA/ITALIA	cod. 1122256	Lombata di Scottona (Bovino Adulto) SELEZIONE "RED&WHITE"	cod. 1178689
Lombata con osso di Bovino Adulto FRANCIA/ITALIA	cod. 1126771	Lombata con osso di Scottona (Bovino Adulto) POLONIA	cod. 1125682
Lombata con osso di Scottona (Bovino Adulto) FRANCIA/ITALIA	cod. 1126773	Lombata con osso di Scottona (Bovino Adulto) GERMANIA/ DANIMARCA SELEZIONE NORLAND	cod. 1158608
Lombata con osso di Bovino Adulto POLONIA	cod. 1129650	Lombata con osso di vacca Danese DANIMARCA	cod. 1131710
Lombata con osso di Bovino Adulto "SELEZIONE CARIMA"	cod. 1126479	Lombata con osso di vacca Spagnola SPAGNA	cod. 1132001

BOVINO

Tagli pregiati dal mondo



Wagyu



Il wagyu giapponese è rinomato per la sua straordinaria mazzatura, che conferisce alla carne un'elevata tenerezza e un sapore unico. Il grasso intramuscolare, ricco di aromi dolci e delicati, si fonde perfettamente in cottura, garantendo una consistenza morbida e vellutata senza risultare oleosa. Prima della cottura, la carne va lasciata riposare fuori dal frigorifero per 20-60 minuti, fino al raggiungimento della temperatura ambiente; non va marinata e per un'esperienza gastronomica ottimale, va servita al sangue o a cottura media, valorizzando al massimo la sua consistenza e il suo sapore raffinato.

SU ORDINAZIONE

7-10 giorni

Ribeye Wagyu A5
di Bovino Adulto
GIAPPONE

cod. 1159753



Entrecôte



L'entrecôte è un taglio di manzo pregiato, ricavato dalla lombata nella parte compresa tra le costole, privo di osso. Caratterizzata da una straordinaria tenerezza e un sapore ricco, questa bistecca si distingue per la sua mazzatura: maggiore è la presenza di grasso intramuscolare, più intenso e avvolgente sarà il suo gusto. Un'entrecôte di alta qualità si riconosce dalla consistenza compatta e dal colore rosso intenso, indice di freschezza e ottima frollatura.

Entrecôte di Bovino Adulto
grain fed
ARGENTINA

cod. 1123314

Entrecôte di Bovino Adulto
grass fed
ARGENTINA

cod. 1123319

Entrecôte di bovino
adulto sottovuoto
BRASILE

cod. 1134117

Entrecôte di bovino
adulto angus sottovuoto
URUGUAY

cod. 1163280

Il Reale Black Angus

L'Angus è una razza pregiata, apprezzata per la sua straordinaria morbidezza e il sapore elegante, dolce ma al tempo stesso persistente e deciso. La sua ricca mazzatura garantisce una consistenza succosa e tenera. Prima della cottura, spennellare la carne con olio d'oliva o insaporirla con un mix di spezie, come paprika, pepe, salvia e rosmarino, che ne esaltano il profilo aromatico. Cuocere inizialmente a fuoco vivo per 4-5 minuti per lato, quindi proseguire la cottura a fuoco lento per ottenere una consistenza ottimale. Evitare di aggiungere sale durante la cottura, per preservare la naturale succosità della carne.



Reale squadrato

Reale squadrato
di Bovino Adulto grain fed
URUGUAY

cod. 1161231



Reale

Reale di Bovino Adulto
sottovuoto
USA

cod. 1123277



Bistecca di Reale

Porzionato di Black Angus
di Bovino Adulto
ARGENTINA

cod. 1123396

Porzionato di Black Angus
di Bovino Adulto
USA

cod. 1130143

Porzionato di Black Angus
di Bovino Adulto
IRLANDA

cod. 1130144

BOVINO

Tagli pregiati Europei

Tronchetto

Scegli l'assortimento Altasfera per completare il tuo menù con il tronchetto di bovino di qualità, un taglio intero e non sezionato del costato, ideale per chi cerca una carne di alta qualità. Grazie alla sua maturazione ottimale, questo taglio offre un sapore bilanciato ed equilibrato, esaltato da un'eccezionale morbidezza e succulenza. Per ottenere il massimo della tenerezza e della resa aromatica, si consiglia di cuocere il tronchetto di bovino fino al raggiungimento di una temperatura al cuore di 56°C.



Porzionati

Costata di Scottona (Bovino Adulto) - Porzionato x1 POLONIA	cod. 1171500
--	--------------

Costata a fette di Bovino Adulto - Porzionato x1	cod. 1123751
---	--------------

Cowboy Steak Porzionato POLONIA	cod. 1169616
--	--------------

Fiorentina a Fette di Bovino Adulto - Porzionato x1	cod. 1123752
--	--------------

Fiorentina di Scottona (Bovino Adulto) - Porzionato x1 POLONIA	cod. 1171541
---	--------------

Interi

Tronchetto di Bovino Adulto POLONIA	cod. 1123736
--	--------------

Tronchetto di Bovino Adulto IRLANDA	cod. 1127634
--	--------------

Tronchetto di Scottona (Bovino Adulto) POLONIA	cod. 1178922
---	--------------

Filetto



Il filetto di bovino è il taglio più pregiato, ricavato dalla regione lombo-sacrale dell'animale. Trattandosi di un muscolo sottoposto a minimo sforzo, la sua struttura è estremamente tenera, magra e priva di nervi, garantendo un'esperienza gastronomica raffinata. La tenerezza e la succosità del filetto dipendono dal tempo di cottura:

- Al sangue (circa 45°C al cuore): 2 minuti per lato, mantenendo la carne morbida e succosa.
- Ben cotto (circa 70°C al cuore): 6 minuti per lato, preservandone il sapore senza comprometterne la qualità.



Filetto
di Bovino Adulto
POLONIA

cod. 1123752

Filetto
di Bovino Adulto
FRANCIA

cod. 1160661

Testa di Filetto

Testa di filetto
di Bovino Adulto
POLONIA

cod. 1130063

Entrecôte



Da Altasfera troverai tagli pregiati per rendere il tuo menù sempre più completo. Per l'Entrecôte, scegli una cottura rapida e a temperatura elevata: in questo modo, attiverai la cosiddetta reazione di Maillard, che darà alla carne un prelibato sapore caramellato e tostato. Prima di servirla ai tuoi clienti, lascia riposare per qualche minuto coperta da un foglio di alluminio, per permettere ai succhi di distribuirsi.



Entrecôte
di Bovino Adulto
GERMANIA/ AUSTRIA

cod. 1151791

Entrecôte
di Bovino Adulto
IRLANDA

cod. 1127086

Entrecôte
di Bovino Adulto
POLONIA

cod. 1122131

Entrecôte
di Bovino Adulto
FRANCIA/ ITALIA

cod. 1135432

Entrecôte di Scottona
(Bovino Adulto)
GERMANIA
SELEZIONE NORLAND

cod. 1158607

Entrecôte di Scottona
(Bovino Adulto)
POLONIA

cod. 1171499



Tomahawk

Il tomahawk è una bistecca dalle grandi dimensioni, che prende il nome dall'ascia da battaglia dei nativi americani, alla quale rimanda la sua forma. Questo taglio di carne rossa, che si ricava dalla parte anteriore della lombata, ha la particolarità di presentare intatto l'osso della costola nella sua intera lunghezza. Marina questo taglio così scenografico prima di cuocerlo sul fuoco, senza esagerare coi condimenti, visto che si tratta di una carne già molto saporita. Cuocila al sangue, tenendola sul fuoco per circa 20-30 minuti, finché non raggiunge i 55-60° C.

Porzionati

Tomahawk di Scottona (Bovino Adulto) POLONIA	cod. 1123275
---	--------------

Tomahawk di bovino IRLANDA	cod. 1138078
---	--------------

Interi

Tomahawk di Scottona (Bovino Adulto) POLONIA	cod. 1123274
---	--------------

Tomahawk (5 costole) di Bovino Adulto IRLANDA	cod. 1163341
--	--------------

Roastbeef

Si tratta di uno dei grandi tagli classici della macelleria, la parte del bovino ricavata dalla zona tra le costole della lombata.

Scegli un taglio marezzato, con venature bianche di grasso, che daranno la giusta morbidezza alla carne durante la cottura, per evitare di renderla asciutta.

Roastbeef a tranci di Bovino Adulto POLONIA	cod. 1130066
--	--------------

Roastbeef a metà di Bovino Adulto senza copertina FRANCIA/ ITALIA	cod. 1160662
--	--------------



Picanha



La picanha è un taglio di carne tipico brasiliano, altresì detto codone di manzo o punta di sottomesa, ricavato dalla parte posteriore della coscia. Ha una forma triangolare con uno spesso strato di grasso su uno dei lati. Carne tenera, il grasso aggiunge sapore durante la cottura. Per la preparazione tradizionale, taglia fette spesse perpendicolari alle fibre, ripiegale con il grasso all'esterno e infilzale su uno spiedo. Cuoci sulla brace, rigirando spesso per far sciogliere il grasso sulla carne.

Picanha di Scottona
(Bovino Adulto)
POLONIA

cod. 1155014

Codone di Picanha
di Bovino Adulto
IRLANDA

cod. 1127629



Cuore di Reale

Il cuore di reale è un taglio pregiato, morbido e con una marezzatura pronunciata. Perfetto per arrosti e, se tagliato a bistecche, compete con le ribeye per gusto e tenerezza. Ideale per cotture lunghe come bolliti, spezzatini e brasati, può anche essere macinato per hamburger. Ottimo per il barbecue, è perfetto per arrosti speziati o cotture a bassa temperatura, come il Pulled Beef.

Reale legato
di Scottona (Bovino Adulto)
POLONIA

cod. 1130065

Chuck Roll di Scottona
(Bovino Adulto)
GERMANIA
SELEZIONE NORLAND

cod. 1158606

Cuberoll
di Bovino Adulto
ITALIA

cod. 1123734

Spencer Roll
di Bovino Adulto
"SELEZIONE CARIMA"

cod. 1170056

Denver Steak

Il Denver Steak è un taglio pregiato ricavato dalla parte anteriore della spalla del manzo, noto per la sua tenerezza e ricca marezzatura. Ha una consistenza fine e un sapore ricco. Ideale per grigliare o cuocere alla piastra, offre una combinazione perfetta di succosità e morbidezza. Versatile e di alta qualità, è un'ottima alternativa a bistecche più costose come la ribeye.

Denver Steak

cod. 1178686



Flat Iron Steak

Il Flat Iron Steak è un taglio di carne ricavato dalla scapola del manzo, noto per la sua straordinaria tenerezza e sapore ricco. Ha una forma rettangolare e una marezzatura ben distribuita, che conferisce succosità alla carne. Facile da cuocere alla griglia o alla piastra, è apprezzato per la sua morbidezza, che lo rende simile a tagli più pregiati come il filetto. È ideale per chi cerca un taglio di qualità, perfetto per piatti informali o come protagonista di una cena gourmet.

Flat Iron Steak

cod. 1178687



Finger Steak

Letteralmente "bistecca di dito" per la sua forma allungata simile ad una falange. Il taglio è ottenuto selezionando le 8 costole della lombata. Ottime alla griglia, molto succulente grazie alla loro marezzatura.

Finger Steak

cod. 1178690



Spare Ribs

Le Spare Ribs o "costine di manzo" sono un taglio ottenuto dalle 4 costole che chiudono la cassa toracica.

Nella tipica cucina BBQ americana, vengono cotte intere a bassa temperatura.

Altro famoso utilizzo è alla griglia, tagliate trasversalmente e propriamente chiamate "Asado".

Spare Ribs

cod. 1178688



BOVINO

Tagli tradizionali

Girello



Il girello è uno dei tagli più ricercati della coscia bovina, grazie alla sua polpa priva di nervature o tessuto adiposo, e quindi molto tenera, dal sapore delicato.

Girello
di Bovino Adulto
IRLANDA

cod. 1127631

Girello
di Bovino Adulto
POLONIA

cod. 1123738

Girello di Bovino Adulto
FRANCIA/ ITALIA

cod. 1121568

Scamone



Lo scamone è il pezzo di congiunzione tra la coscia e la lombata del bovino. È poco grasso e molto tenero, quindi adatto per tagliate.

Scamone
di Bovino Adulto
IRLANDA

cod. 1146613

Scamone
di Bovino Adulto
POLONIA

cod. 1122116

Scamone
di Bovino Adulto
FRANCIA/ ITALIA

cod. 1121566

Noce



La noce è un taglio nobile della coscia del bovino, magro e privo di tessuti connettivi, e tuttavia non stopposo. Utilizzalo per preparare deliziose fettine, ma anche macinati e spezzatini. La parte finale, detta "noce chiusa", è ottima per la preparazione di arrostiti.

Noce
di Bovino Adulto
IRLANDA

cod. 1127635

Noce
di Bovino Adulto
POLONIA

cod. 1122126

Noce di Bovino Adulto
FRANCIA/ ITALIA

cod. 1121567

Fesone



Il fesone si trova tra l'articolazione scapolo-omerale e il sottospalla del bovino, con la sua caratteristica forma triangolare. Grazie al suo contenuto di grasso, regge ottimamente le cotture lente dei brasati e degli stracotti.

Fesone di spalla
di Bovino Adulto
IRLANDA

cod. 1127633

Fesone di spalla
di Bovino Adulto
FRANCIA/ ITALIA

cod. 1125598

Reale/ Chuckroll



Reale squadrato
di Bovino Adulto
POLONIA

cod. 1122112

Reale squadrato
di Scottona
(Bovino Adulto) **POLONIA**

cod. 1130064

Reale
di Bovino Adulto
IRLANDA

cod. 1123983

Reale legato
di Bovino Adulto
IRLANDA

cod. 1151465

Copertina



La copertina è un taglio bovino anteriore, adatto a lunghe cotture o, senza nervo centrale, a preparazioni brevi come il "Flat Iron Steak".

Copertina di Spalla
di Bovino
IRLANDA

cod. 1127630

Copertina di Spalla
di Bovino Adulto
POLONIA

cod. 1122123

Copertina di Spalla
di Bovino Adulto
FRANCIA/ ITALIA

cod. 1121651



Girello di spalla/ Fianchetto



Il girello di spalla e il fianchetto sono tagli ricchi di sapore, ideali per cotture lente. Il girello, dalla parte anteriore, è compatto e gelatinoso, perfetto per brasati e stufati. Il fianchetto, dalla parte posteriore, ha fibre muscolari pronunciate e un lieve strato di grasso, ottimo per bolliti, stracotti e macinati.

Girello di spalla di Scottona (Bovino Adulto) FRANCIA/ITALIA	cod. 1142460
---	--------------

Girello di spalla di Bovino Adulto FRANCIA/ITALIA	cod. 1123250
--	--------------

Fianchetto di Bovino Adulto FRANCIA/ITALIA	cod. 1122120
---	--------------

Campanello



Il campanello, taglio proveniente dalla coscia, è ideale per stufati, stracotti, bolliti, arrostiti e bistecche (se si usa la parte senza tessuto connettivo). La preparazione migliore è il brasato: rosola la carne in olio o burro per sigillarne i succhi, poi brasala con vino rosso e un fondo di verdure e spezie.

Campanello di Bovino Adulto IRLANDA	cod. 1146614
--	--------------

Campanello di Bovino Adulto POLONIA	cod. 1123739
--	--------------

Muscolo



Il muscolo di bovino, ricavato dalla spalla o dalla coscia, è ricco di tessuto connettivo, ideale per cotture lente. Perfetto per bolliti, può essere riutilizzato rosolato con altre carni per una seconda portata saporita. Taglialo sempre in pezzi grandi per esaltarne la consistenza.

Muscolo posteriore di Bovino IRLANDA	cod. 1151469
---	--------------

Frattaglie



La trippa del bovino si ricava da varie parti dello stomaco del manzo: è molto saporita e dal gusto deciso. Il diaframma, taglio appartenente al cosiddetto quinto quarto (frattaglie), è molto ricco di ferro, tenero e succoso.



Trippa di Bovino tagliata 1kg	cod. 1146000	Diaframma di Bovino Adulto POLONIA	cod. 1125554
Diaframma di Bovino Adulto	cod. 1121662	Diaframma di Bovino IRLANDA	cod. 1146612

Tartare



La tartare è uno dei piatti tipici della cucina francese a base di carne tritata finemente e condita con diversi aromi. È importante che venga battuta con il coltello, in quanto ne preserva le proprietà organolettiche e nutrizionali. Inoltre, non va mangiata eccessivamente fredda, per poter percepire al meglio i sapori e i condimenti. Infine, è necessario che la carne scelta per realizzare il piatto sia tenera e magra.

Tartare di Scottona LANZA (benessere Animale) Skin 160g	cod. 1138436
--	--------------

Bavetta



È un taglio pregiato ricavato dai muscoli addominali, noto per il sapore intenso e la struttura fibrosa. Ideale per marinature e cotture rapide, come grigliate, richiede il taglio controfibra per esaltarne la tenerezza. Perfetta per piatti rustici e saporiti.

Bavetta/ Flanchet pad
(Flank Steak) di Bovino Adulto
"Selezione Carima"
ITALIA/ POLONIA

cod. 1170058

La bavette d'Aloyau è un taglio di manzo francese ricavato dai muscoli addominali, noto per il sapore intenso e la consistenza fibrosa. Meno tenera per il basso contenuto di grasso, diventa morbida se marinata e cotta al sangue o a media cottura. Tagliarla controfibra ne migliora la tenerezza. Ideale per fajitas, London broil e stir-fry, si presta a cotture rapide come griglia o piastra.

Bavetta d'Aloyau
ITALIA/ POLONIA

cod. 1179618

Hamburger, Maxiburger, Angus Burger



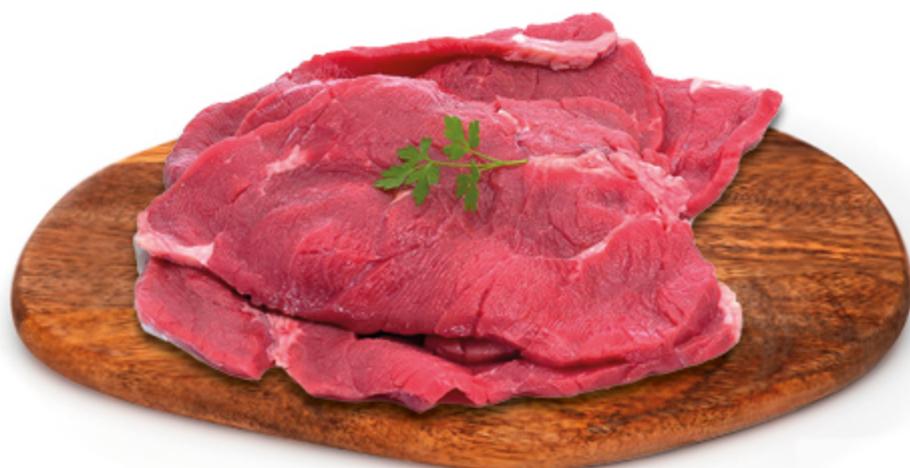
Nel vasto assortimento di Altasfera troverai hamburger ottimi per servire nel tuo locale piatti saporiti e di qualità... a patto che siano cotti alla perfezione! Cuoci sempre gli hamburger mentre sono a temperatura ambiente, per evitare di rovinare la cottura della carne. Prepara padelle e piastre in modo che siano ben calde, altrimenti non si formerà sulla superficie della carne la crosticina dorata e saporita: in tal modo si manterranno anche i succhi al suo interno. Usa un termometro da cucina per avere un risultato preciso: a 55° C la cottura sarà al sangue, mentre a 65° C sarà media, e a 74° C invece ben cotta.



Hamburger freschi		Hamburger surgelati 		Hamburger di Chianina Baldi 200g CF 1,6kg	
Hamburger di Scottona 200g x4 pz	cod. 1127082	Hamburger di Fassona piemontese Baldi 200g x8 pz	cod. 1158163		cod. 5089424
Hamburger di Bovino Adulto Marfisi 200g ARGENTINA	cod. 1158442	Hamburger di Scottona Baldi 80g x30 pz	cod. 1158167	Hamburger di Scottona Longobardi 1,5kg - 10 pz	cod. 1175880
Hamburger di Bovino Adulto Marfisi 200g USA	cod. 1158443	Hamburger di Scottona Baldi 155g x20 pz	cod. 1158168	Hamburger di Chianina Baldi 200g x8 pz	cod. 1158162
Hamburger di Bovino Adulto Marfisi 200g IRLANDA	cod. 1158444	Gran burger Amadori x5 700g	cod. 1162662	Angus burger	
				Hamburger di Bovino Adulto Marfisi 200g IRLANDA	cod. 1158165

Macinati e porzionati

Il macinato di bovino è ideale per hamburger e polpette, ma anche molto versatile e adatto per pietanze creative. Ingrediente molto utilizzato anche nella cucina etnica, portalo sulle tavole della tua attività in modi sempre diversi.



Fettine

Fettine di Bovino Adulto C.F. FRANCIA/ ITALIA	cod. 1123761
Fettine per pizzaiola di Bovino Adulto ATM FRANCIA/ ITALIA	cod. 1123762

Polpa

Polpa di Bovino Adulto per carne trita FRANCIA/ ITALIA	cod. 1122110
---	-----------------



Pronto Sugo

Pronto sugo piccante	cod. 1168455
Pronto sugo dolce	cod. 1168454

Involtini

Involtini per ragù di Vitellone confezione maxi	cod. 1166843
---	-----------------



Macinato

Macinato misto Bovino/ suino ATM	cod. 1122403
Macinato misto Bovino/ suino confezione maxi	cod. 1122330
Macinato scelto Bovino Adulto ATM	cod. 1123735

VITELLO Tagli anatomici



Lombo



Il lombo, o lombata di vitello, è un taglio tenero, magro e pregiato, ricoperto da un sottile strato di grasso, che dona un sapore inconfondibile. Puoi disossarlo e cucinarlo interamente, per preparare dell'ottimo roastbeef, oppure cuocerlo a fette (questo ti permetterà anche di mantenere la carne morbida durante la cottura, grazie allo strato di grasso).

Lombo di Vitello
ITALIA

cod. 1121665

Girello



Il girello di vitello è ricavato dal quarto posteriore. È costituito da un unico muscolo, è tondo, compatto, molto magro e di fibra grossa.

La sua consistenza ti permetterà di servire piatti teneri e saporiti, nonché molto versatili, tra cui il vitello tonnato.



Girello
di Vitello
ITALIA

cod. 1163274

Noce



La noce di vitello è un taglio pregiato, situato nella parte posteriore della coscia, vicino a fesa e scamone. Composto da quattro muscoli principali, è uno dei tagli più teneri e magri dopo filetto e lombata. Grazie alla sua forma rotonda, è ideale per arrosti, bistecche, roastbeef, scaloppine e straccetti. Può essere marinata e cotta alla griglia, scottata in padella o al forno, o usata per macinati di qualità. La cottura a bassa temperatura ne esalta sapore e morbidezza, ma, essendo magra, è meno adatta a cotture in umido o bolliti.



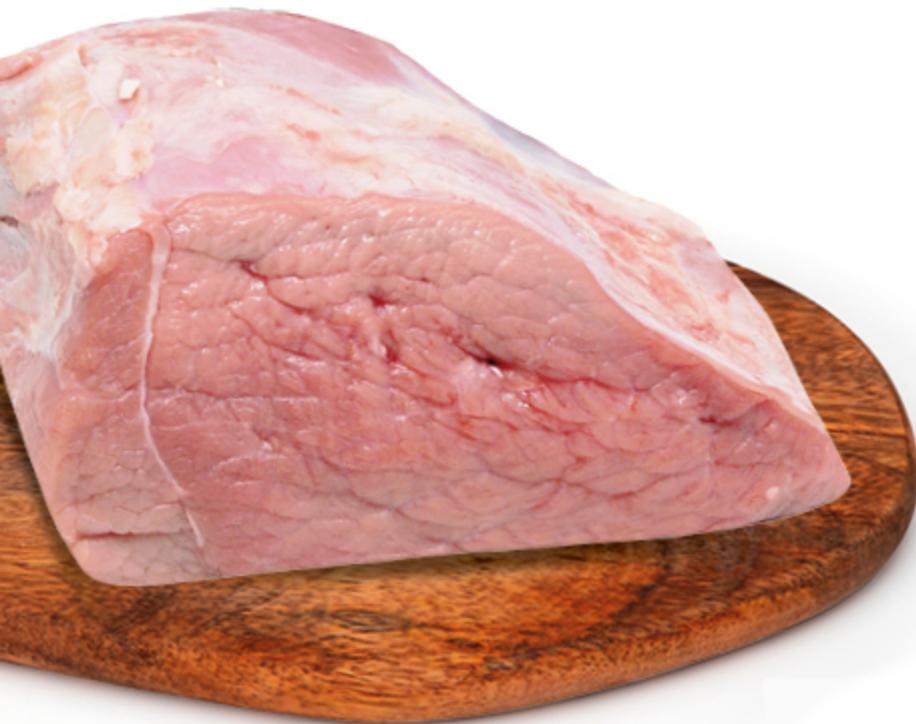
Noce
di Vitello
ITALIA

cod. 1121664

Sottofesa



La sottofesa di vitello è un taglio pregiato ricavato dalla parte posteriore della coscia, posizionata sotto la fesa. È una carne magra e compatta, caratterizzata da una fibra fine che la rende tenera e versatile in cucina. Grazie alla sua consistenza e al sapore delicato, la sottofesa si presta a numerose preparazioni. È ideale per preparare carpacci o roastbeef, grazie alla sua morbidezza e qualità. Marinature leggere o cotture a bassa temperatura esaltano ulteriormente il gusto della sottofesa, rendendola un'opzione raffinata e leggera per ogni occasione.

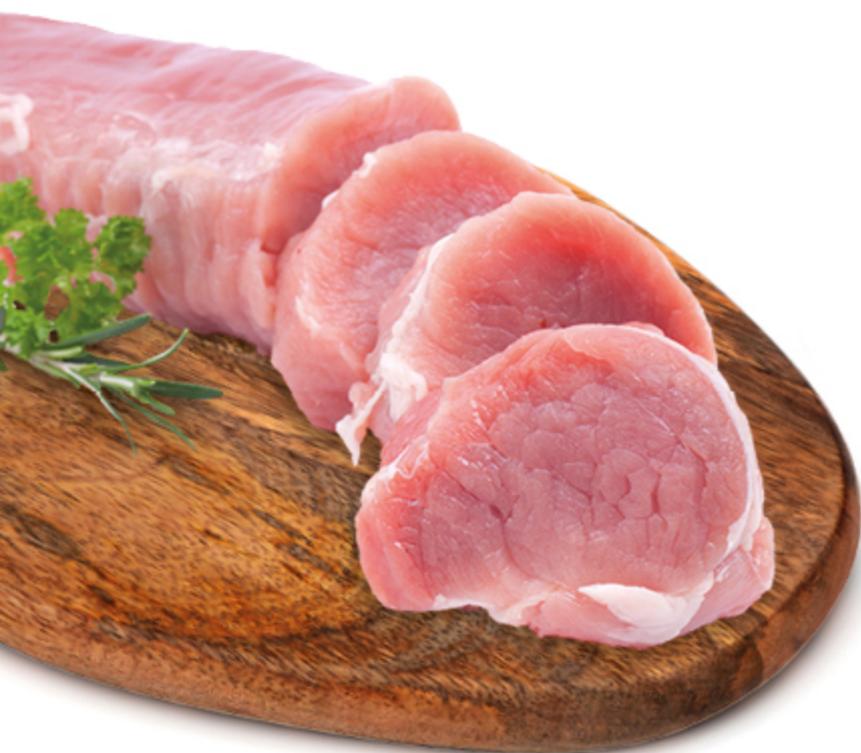


Sottofesa
di Vitello
ITALIA

cod. 1122129

SUINO

Tagli anatomici



Filetto



Il filetto di maiale è il taglio più pregiato ottenuto dal suino, dalla consistenza morbida e succosa e il gusto delicato.

La sua particolarità sta nel fatto che si presta a tantissime preparazioni differenti, con cotture veloci e a bassa temperatura.

Filetto di Suino
estero

cod. 1123744

Lombo



Il lombo di maiale rappresenta il taglio di carne suina più noto e più consumato per le sue caratteristiche e per il suo gusto speciale. Deriva dalla schiena del maiale e, per questo, contiene una parte di vertebre e solo la parte iniziale delle costole.

Il colore del lombo è chiaro e omogeneo da una parte e più scuro dall'altra. La parte rossa è quella più ricca di grassi e quindi quella più saporita e tenera.

Si presta bene alle varie cotture ed è molto apprezzato in virtù della sua versatilità.



Lombo di suino
Taglio Bologna
Nazionale

cod. 1121840

Lombatina a fette
di suino C.F.

cod. 1123753

Lonza



La lonza si ricava dalla schiena del maiale e si presenta come un taglio disossato e dalla forma allungata, magro e carnoso. Ha una consistenza compatta ed elastica, un gusto dolce e delicato al palato.

Intenerisci la lonza battendo la carne o marinandola per almeno una notte con spezie e aromi: scegli la paprika per donarle un tocco di sapore particolare. Servi questo piatto alla temperatura ideale di 66° C al cuore.



Lonza di suino nazionale

cod. 1122680

Filone di suino a metà nazionale

cod. 1130069

Lonza di suino estero

cod. 1123984

Filone di suino congelato **BALDI** 5 kg

cod. 5068146



Coppa



La coppa di maiale è una parte del collo dell'animale, ottima per la cottura alla griglia e in generale per le cotture per conduzione, grazie alle molte venature di grasso: per questo motivo, preparala senza l'aggiunta di olio.

Insaporisci questo taglio con una marinatura, per renderlo più morbido e saporito.

Coppa senz'osso di suino estero

cod. 1123750

Coppa con osso di suino nazionale

cod. 1121841

Coppa con osso a fette di suino C.F.

cod. 1123754

Coppa senz'osso di suino nazionale

cod. 1121842

Pancetta



La pancetta di suino è un taglio che si ottiene dalla regione ventrale del maiale. È un prodotto versatile, ricco di grasso intermuscolare e carne magra, che si distingue per la sua struttura stratificata. Questo lo rende ideale sia per la lavorazione artigianale (come salumi e affumicati), sia per preparazioni culinarie tradizionali e moderne.

Pancetta di suino Trancio rifilato	cod. 1130150
---------------------------------------	--------------

Bacon/ Pancetta A Fette	cod. 1168337
----------------------------	--------------

Pancetta di suino arrotolata	cod. 1154402
---------------------------------	--------------

Pancetta di suino senza costine estero	cod. 1122113
--	--------------

Pancetta di suino con costine estero	cod. 1123748
--	--------------

Pancetta di suino a fette C.F.	cod. 1123755
-----------------------------------	--------------

Costine/ Ribs



Chiamate anche costicine, costolette, spuntature e puntine, le costine di maiale sono un taglio povero ma molto saporito, ricavato dal costato dell'animale. Sono molto apprezzate per la loro succosità irresistibile.

Ammorbidiscile ulteriormente marinandole con vino, erbe aromatiche, olio e senape prima della cottura, ideale se alla griglia. Servile ai tuoi clienti accompagnandole con della salsa barbecue.

Baby back ribs di suino	cod. 1130068
----------------------------	--------------

Costine di suino estero	cod. 1123746
----------------------------	--------------

Costine con rosmarino AIA 600 gr	cod. 1137554
--	--------------

Costine c/peperoncino AIA 600 gr	cod. 1137555
--	--------------

Costine marinate di suino BBQ 600gr	cod. 1137556
--	--------------

BBQ ribs lenta cottura AIA 600 gr	cod. 1141191
---	--------------

Ribs di suino precotte BALDI	cod. 5101102
--	--------------



Prosciutto

(Fesa, Noce, Stinco)



Il prosciutto è ricavato dalla coscia disossata del maiale, e può dare vita a deliziose ricette per il tuo menù.

Lo stinco di maiale è un taglio di carne suina molto economico, ma molto interessante dal punto di vista culinario e nutrizionale. Può essere bollito, brasato, oppure cucinato al forno tramite la tecnica del foiling. La cottura è sempre lunga, dalle 2 ore circa se bollito, alle 3 ore se cotto al forno.



Prosciutto
di suino estero

cod. 1122115

Prosciutto
di suino a fette C.F.

cod. 1123756

Noce di suino
nazionale

cod. 1130067

Fesa di suino
nazionale

cod. 1127512

Stinco
di suino estero

cod. 1122445

Stinco di suino lenta cottura
AIA 650 gr

cod. 1141192



Spalla



La spalla del maiale è un taglio abbastanza coriaceo, ma molto saporito e ricco di carne. Si divide nella fesa, più tenera, e nel muscolo, più duro e ideale per gli insaccati che richiedono cottura. È perfetta per la cottura arrosto o per la preparazione allo spezzatino.

La spalla è un taglio versatile, che si presta bene alla preparazione di macinati o impasti, molto apprezzata in agrodolce.

Spalla senz'osso
di suino
estero

cod. 1122117

Salsicce



La salsiccia è uno dei più tipici insaccati freschi di puro suino, facente parte da sempre della tradizione culinaria italiana.

La sua carne è composta esclusivamente da pancetta e spalla del maiale, finemente tritata e in seguito aromatizzata con miscele di spezie.



Salsiccia norcina verzino di suino AIA	cod. 1151009	Salsiccia di suino paesana luganega	cod. 1159555	Salsiccia luganega di suino	cod. 1123760
Salsiccia luganega campagnola di suino AIA	cod. 1122666	Salsiccia di Norcia di suino LANZI	cod. 1052022	Salsicciotto dolce di suino	cod. 1125400
Salsiccia verzino campagnola di suino AIA	cod. 1122667	Salsicciotto di suino piccante con finocchio	cod. 1125401	Salsiccia zampina di Bovino Adulto (Vitellone)	cod. 1165819
Bocconcini di salsiccia campagnola di suino AIA 2,5kg	cod. 1122668	Salsicciotto verzino di suino	cod. 1125402	Salsiccia di suino LONGOBARDI 10 pz - 1,5 kg	cod. 1175877
Salsiccia liscia paesana AIA	cod. 1131633	Salsicciotto dolce senza finocchio di suino	cod. 1123758	Salsiccia di bovino adulto LONGOBARDI 1,5 kg	cod. 1175878

Elaborati



Il nostro reparto vanta un ampio assortimento tra carni bianche e rosse, con diversi tagli specifici tra i più richiesti nella ristorazione, per assicurare versatilità in cucina.



Bombette Funghi e Cacio Confezione maxi	cod. 1179000
Bombette Mortadella e Robiola Confezione maxi	cod. 1179321
Bombette Speck e Scamorza Confezione maxi	cod. 1127076
Spiedino di suino confezione famiglia	cod. 1123742
Involto di suino farcito FIORANI confezione maxi	cod. 1138431
Spiedini di suino con pollo MARTINI 4 pz	cod. 1144075
Arrosticini di suino LONGOBARDI 75 pz - 1,5 kg	cod. 1175963
Pulled Pork precotto BALDI	cod. 5101101
Polpette miste suino/bovino LONGOBARDI 50 pz - 1,5 kg	cod. 1175961
Bombette impanate di suino LONGOBARDI 10pz - 1,5 kg	cod. 1175965
Bombette di suino LONGOBARDI 10pz - 1,5 kg	cod. 1175962

OVINO

Tagli anatomici



Agnello



La carne di agnello è sinonimo di eccellenza gastronomica, una scelta raffinata e versatile che arricchisce la cucina con sapori autentici e tradizionali. Apprezzato per la sua tenerezza e il suo gusto delicato, l'agnello è una carne ricca di nutrienti. Ogni taglio offre esperienze uniche, perfette per soddisfare anche i palati più esigenti.

Agnellone busto 11/14 kg	cod. 1124229
Agnello nazionale con testa e corata 7/9 kg	cod. 1121871
Agnello in parti MARFISI	cod. 1155469

Carré



Il carré è un taglio pregiato dell'agnello, adatto a molti metodi di cottura: si tratta della parte in corrispondenza delle costole. È un pezzo molto tenero, dal sapore forte e deciso. Tagliarlo fra una costola e l'altra per ottenere le gustose e rinomate "costolette scottadito", deliziose alla griglia.



Carré di ovino GALLES IGP	cod. 1122122
Carré di ovino	cod. 1136235
Carré di agnello congelato BALDI NUOVA ZELANDA	cod. 5068148
Carré di agnello porzionato BALDI NUOVA ZELANDA	cod. 1176465

Anteriore



L'anteriore dell'ovino è formato da collo, spalla e petto.

Per preparare delle squisite spalle di agnello arrosto, prepara una marinatura a base di rosmarino e peperoncino e procedi con una cottura indiretta, finché la carne non raggiunge i 160° C. Dopo, scarica la marinata e posiziona le spalle sulla griglia, finché l'interno non raggiunge i 71° C.

Spalla squadrata
di agnello
GALLES

cod.
1133725

Coscia di agnello
BALDI
NUOVA ZELANDA

cod.
1176466



Coscia di agnello
porzionato **BALDI**
NUOVA ZELANDA

cod.
1176464



Elaborati di ovino

Da Altasfera troverai un'ampia gamma di prodotti di alta qualità, selezionati con cura per rispondere alle esigenze della ristorazione professionale. Offriamo una vasta scelta di carni bianche e rosse, con tagli specifici e adatti a ogni tipo di preparazione. Ogni prodotto è pensato per garantire versatilità, freschezza e risultati impeccabili in cucina.



Torcinelli
di ovino
confezione maxi

cod.
1166845

Torcinelli
di ovino congelati
LOMGOBARDI 1,5kg - 40pz

cod.
1175879



Involtini di Trippa
di Agnello
Confezione maxi

cod.
1166844

Arrosticini
di pecora
2kg

cod.
1154405

Arrosticini di ovino
congelati
BALDI

cod.
5068162



EQUINO Tagli anatomici



Lombata



La lombata è un taglio che deriva dalla schiena dell'animale; è una delle parti più tenere e più pregiate.

In cucina viene spesso utilizzata per bistecche, costate con osso o roast beef.

Lombata
di puledro

cod. 1123137

Reale



Questo taglio, molto tenero, ricavato dalla parte anteriore, è molto utilizzato nelle grigliate, spezzatini e lessi.

In alternativa, in virtù della sua delicatezza e morbidezza, utilizzalo per prelibate preparazioni gourmet, adatte anche ai palati più esigenti. Prediligi una cottura lenta, ma non troppo prolungata, per evitare che la carne diventi stopposa.

Reale
di puledro

cod. 1123151



Spalla



La spalla equina, ottenuta dal quarto anteriore dell'animale, è l'ideale per offrire nel tuo locale del buon brasato, oltre a spezzatini o gulash. È un taglio pregiato, ricco di sapore e dall'intenso profilo aromatico. Una cottura lenta permetterà alla carne di rilasciare tutta la sua succosità, consentendoti di dar vita a piatti dal gusto autentico e unico.

Spalla
di puledro

cod. 1127077

Muscolo



Dagli stinchi dissossati dell'animale si ottengono i muscoli anteriori o posteriori del puledro.

In cucina sono molto indicati per lunghe cotture in umido o al sugo. Questo perché i muscoli sono la parte più nervosa del cavallo. Pertanto, fai cuocere la carne per almeno 3 ore a fuoco lento, facendo sempre attenzione a mescolare regolarmente, per ottenere una cottura uniforme, ideale se sfumata con del vino rosso.

Muscolo
di puledro

cod. 1127385



SELVAGGINA Tagli anatomici



Cinghiale

È una carne dalla fibra più spessa rispetto alle comuni carni da allevamento e necessita dunque di cotture lunghe, dopo essere stata opportunamente frollata e marinata.

Polpa di cinghiale
congelata
BALDI 1 kg

cod.
1158140



Capriolo

La carne di capriolo è prelibata, dal gusto delicato e distinto rispetto a quella del cervo. È povera di grassi, ricca di proteine, vitamine del gruppo B e ferro, con un piacevole aroma selvatico. Inoltre, offre un gusto più naturale e una qualità superiore, apprezzata dagli amanti della carne.

Polpa scelta di capriolo
congelata
BALDI 1 kg

cod.
5089437



Cervo

Simbolo della tradizione culinaria alpina e nordica, la carne di cervo è apprezzata dagli chef per la sua versatilità in cucina. È perfetta per brasati lenti e avvolgenti, arrostiti succulenti e tartare raffinate, esaltata da spezie come ginepro, alloro e rosmarino, che ne armonizzano il carattere deciso. Portare la carne di cervo in tavola significa offrire un'esperienza sensoriale unica, un viaggio nei sapori più autentici della natura, perfetto per chi ricerca qualità, sostenibilità e tradizione.

Polpa scelta di cervo
congelata
BALDI 1 kg

cod. 1162690



POLLO E TACCHINO

Le carni di pollo e tacchino rappresentano un pilastro della cucina moderna, grazie al loro equilibrio tra leggerezza, gusto e versatilità. Nel nostro assortimento troverai tagli selezionati di alta qualità, ottenuti da allevamenti controllati che garantiscono sicurezza e freschezza.



Petto di pollo

Petto di pollo affettato confezione maxi	cod. 1135029
Petto di pollo bianco intero	cod. 1135101
Petto di pollo congelato TYSON 2 kg	cod. 1166486 

Il petto di pollo è il taglio più pregiato e richiesto tra le carni bianche, apprezzato per la sua morbidezza, leggerezza e versatilità in cucina. Nel nostro catalogo proponiamo petti di pollo selezionati da filiere controllate, garantendo freschezza, sicurezza e massima qualità. Perfetto per numerose preparazioni, dal grill alle cotture lente, dalle ricette gourmet alle soluzioni per la ristorazione professionale, il petto di pollo si distingue per la sua straordinaria capacità di adattarsi a ogni esigenza culinaria. Scopri la nostra selezione e porta in tavola il meglio del petto di pollo per un'esperienza gastronomica all'insegna della qualità.

Pollo per spiedo

Perfetto per la ristorazione professionale, il pollo allo spiedo è una soluzione pratica e versatile, adatta a ogni occasione, dal servizio veloce alla gastronomia gourmet. Scopri la nostra selezione e offri ai tuoi clienti il perfetto equilibrio tra croccantezza, succulenza e tradizione.

Pollo bianco spiedo 1,1 kg x10pz	cod. 1135083
----------------------------------	--------------

Quarto posteriore

Il quarto posteriore del pollo comprende fuso, sovracoscia e parte posteriore della schiena: è particolarmente apprezzato per la sua carne succulenta e saporita, che si adatta perfettamente sia a cotture lente che rapide, come arrosti, grigliate e stufati.

Quarto posteriore di pollo confezione maxi AIA	cod. 1135091
---	--------------

Ali di pollo

Ali di pollo 2 falangi ATM 900 gr	cod. 1135067
Fusi d'ala di pollo confezione maxi	cod. 1137981

Le ali di pollo sono un classico della cucina che conquista per la loro croccantezza e sapore intenso, apprezzate per la loro versatilità, si prestano a diverse varianti culinarie, dalla frittura alla cottura al forno, dalle salse piccanti a quelle dolci, per soddisfare ogni palato.

Fusi/ Sovracosce

Fusi di pollo x8 AIA	cod. 1135094
--------------------------------	--------------

Fusi di pollo IQF surgelati 1 kg x8 AMADORI	cod. 1176705 
--	--

Sovracosce di pollo x10 AIA	cod. 1135098
---------------------------------------	--------------

Sovracosce di pollo IQF surgelate 1 kg x7 AMADORI	cod. 1176706 
---	--

Fesa di Tacchino

1/2 fesa di tacchino AIA	cod. 1145919
------------------------------------	--------------

Nel nostro assortimento la fesa di tacchino è selezionata con attenzione per garantire freschezza, qualità e tracciabilità. La sua morbidezza e adattabilità la rendono un ingrediente perfetto per soddisfare le esigenze della ristorazione professionale.

Elaborati

Elaborati Cotti di Pollo		Elaborati Crudi di Pollo		Elaborati Surgelati	
Chicken Salad AIA 300g	cod. 1155187	Wurstel per HOT DOG PAVO 1 kg	cod. 1135238	Nuggets di pollo Surgelati GRAN PODERE AIA 1 kg	cod. 5068169
Kebab di pollo AIA 300g	cod. 1155188	Wurstel di pollo e tacchino 360 g x3	cod. 1153971	Birbe Rings AMADORI 1 kg	cod. 1165146
Ortaiole agli spinaci AMADORI 1,1kg	cod. 1135357	Salsiccia con pollo	cod. 1172160	Birbe Pops AMADORI 1 kg	cod. 1162661
Cotoletta di pollo AMADORI 1,1kg	cod. 1135355	Spiedini con pollo e peperoni AIA	cod. 1135189	Cordon bleu surgelato GRAN PODERE AIA	cod. 5068170
Birbe di pollo AMADORI 1,1kg	cod. 1135356	Elaborati Surgelati		Polpettine surgelate AMADORI 1 kg	cod. 1162609
Cordon bleu AMADORI 1,1kg	cod. 1135358	Cotolette con Spinaci Surgelate GRAN PODERE AIA 1 kg	cod. 5068171	Tagliata di pollo cotta AMADORI 1 kg	cod. 1162663
Alette di pollo cotte AIA 500 g	cod. 1135214	Cotolette di tacchino e pollo Surgelate GRAN PODERE AIA 1 kg	cod. 5068172	Alette di pollo piccanti cotte AMADORI 1 kg	cod. 1176707
Kebab di pollo AIA 850 g	cod. 1145799	Cotoletta di pollo XL AMADORI 195g x5	cod. 1161712	Kebab tacchino/pollo IL SOLE 5 kg	cod. 1175519
Chicken Salad AIA 850 g	cod. 1145820	Nuggets di pollo SELEZIONE GOURMET AIA 260g	cod. 1160714	Kebab tacchino/pollo HALAL IL SOLE 1 kg	cod. 1175518
		Nuggets di pollo pastellati AMADORI 1 kg	cod. 1165147		



NUMERO VERDE
800-688513

 altuoservizio@altasfera.com

La merce è disponibile fino ad esaurimento scorte, con diritto di stabilire un limite massimo per ogni singolo acquisto. Le foto sono puramente indicative.
La pubblicazione è rivolta a dettaglianti, utilizzatori professionali, cooperative al consumo, comunità ecc. I prezzi sono espressi senza IVA e possono subire variazioni nel caso di errori tipografici, ribassi o modifiche delle leggi fiscali.

Ai sensi dell'articolo 7 del decreto legislativo 196/03, si informa che, il cliente può decidere in ogni momento di non ricevere materiale pubblicitario previa comunicazione a: Maiora SpA SB Via San Magno, 31 - 70033 CORATO (BA)

Scegli altasfera.com



Vuoi ricevere il volantino sul tuo smartphone? Invia "VOLANTINO" al numero Whatsapp 3421269837, oppure inquadra il QR CODE e segui le istruzioni.

BASILICATA

TITO SCALO Contrada Santa Loja, via Z.I.

Tel. 0971/1564420 - e-mail: altasfera.titoscalo@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 19:00 | Domenica 08:00 - 13:00

CALABRIA

CATANZARO Via Caduti sul Lavoro, snc

Tel. 0961/549315 - e-mail: altasfera.catanzaro@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 19:00 | Domenica 08:00 - 13:00

CORIGLIANO Zona Industriale, snc SS106

Tel. 0983/851231 - e-mail: altasfera.corigliano@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 19:00 | Domenica 08:00 - 13:00

CROTONE Via Francesco Mancuso, s.n.

Tel. 0962/930243 - e-mail: altasfera.crotone@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 19:00 | Domenica 08:00 - 13:00

REGGIO CALABRIA Campo Calabro - Zona Industriale, 8

Tel. 0965/499523 - e-mail: altasfera.reggiocalabria@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 20:00 | Domenica 08:00 - 13:00

ZUMPANO (CS) Via Beato Francesco Marino

Tel. 0984/1653926 - e-mail: altasfera.zumpano@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 20:00 | Domenica 08:00 - 13:00

PUGLIA

CORATO Via Santa Lucia

Tel. 080/8728200 - e-mail: altasfera.corato@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 19:00 | Domenica 08:00 - 13:00

LATERZA Via della Maiolica (Zona PIP)

Tel. 099/2210617 - e-mail: altasfera.laterza@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 19:00 | Domenica 08:00 - 13:00

MANFREDONIA Parco Sopim s.s. 89 km 170,200

Tel. 0884/542277 - e-mail: altasfera.manfredonia@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 19:00 | Domenica 08:00 - 13:00

MELISSANO Via Monte Bianco, Zona Industriale

Tel. 08331628387 - e-mail: altasfera.melissano@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 19:00 | Domenica 08:00 - 13:00

MODUGNO Via Giovanni Paolo II presso Area Commerciale Gli Ulivi

Tel. 080/9277963 - e-mail: altasfera.modugno@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 19:00 | Domenica 08:00 - 13:00

MOLFETTA Via Luigi Gambardella (Zona ASI)

Tel. 080/338.28.22 - e-mail: altasfera.molfetta@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 19:00 | Domenica 08:00 - 13:00

MONOPOLI Via Aldo Moro 23

Tel. 080/9277997 - e-mail: altasfera.monopoli@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 20:00 | Domenica 08:00 - 13:00

SAN CESARIO DI LECCE Via Lecce, km 3

Tel. 0832/097740 - e-mail: altasfera.lecce@maiora.com - ORARI: Lunedì-Sabato 07:30 - 20:00 | Domenica 08:00 - 13:00