



SICILIANI Spa - Industria Lavorazione Carne
S.P. Palo Bitonto - 70027 Palo del Colle (BA) - ITALY
T. +39 0803815111 - info@sicilianispa.com
www.sicilianispa.com

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 Solutions

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



LOMBATA
LOIN



COSCIA
LEG



GIRELLO
EYE ROUND



FESA
TOPSIDE



SCAMONE A CUORE
HEART OF RUMP



NOCE
KNUCKLE



SOTTOFESA QUADRATA
SQUARED SILVERSIDE



FIANCHETTO
RUMP TAIL



PICAGNA
RUMP CAP



CAMPANELLO
MUSCLE



MUSCOLO POSTERIORE
SHANK



ENTRECÔTE
ENTRECÔTE



COWBOY STEAK
COWBOY STEAK



S
SICILIANI
best meat ever

T-BONE STEAK
T-BONE STEAK



COSTATA
STEAK



VITELLONE | BEEF

RIBEYE
RIBEYE



S
SICILIANI
best meat ever

ROAST BEEF
STRIPLOIN



FILETTO
TENDERLOIN



PANCIA
FLANK



VITELLONE | BEEF

BAVETTA
THICK FLANK



S
SICILIANI
best meat ever

FIOTTO DI PANCIA
FLANK STEAK



VITELLONE | BEEF

ANTERIORE CON PANCIA
FOREQUARTER FLANK ON



ANTERIORE SENZA PANCIA
FOREQUARTER FLANK OFF



REALE
CHUCK



CUORE DI REALE
CHUCK ROLL



SPALLA
SHOULDER



PUNTA E PETTO
BRISKET FLAT



MUSCOLO DI SPALLA
SHIN



S
SICILIANI
best meat ever

FESONE DI SPALLA
SHOULDER CLOD



TRIANGOLO
BRISKET POINT



VITELLONE | BEEF



COPERTINA DI SPALLA
SHOULDER BLADE



FUSELLO
CHUCK TENDER



VITELLO VEAL



MEZZENA
VEAL SIDE



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



VITELLO | VEAL

COSCIA
LEG



PANCIA
FLANK



S
SICILIANI
best meat ever

LOMBATA
LOIN



GIRELLO
EYE ROUND



VITELLO | VEAL

FESA
TOPSIDE



SCAMONE
RUMP



NOCE
KNUCKLE



SOTTOFESA
SILVERSIDE



ROAST BEEF
STRIPLOIN



S
SICILIANI
best meat ever

FILETTO
TENDERLOIN



STINCO
HINDSHANK



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



VITELLO | VEAL



REALE
CHUCK



SPALLA
SHOULDER



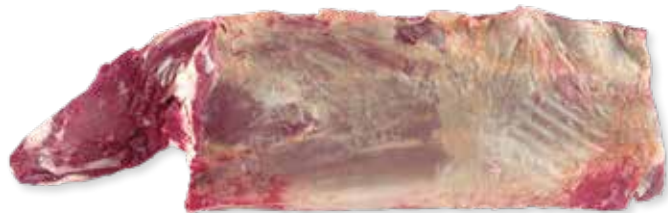
PUNTA E PETTO
BRISKET FLAT



VACCA
COW



LOMBATA
LOIN



FESA
TOPSIDE



FESA PAD
TOPSIDE PAD



GIRELLO
EYE ROUND



GIRELLO PAD
EYE ROUND PAD



NOCE PAD
KNUCKLE PAD



SCAMONE
RUMP



SCAMONE PAD
RUMP PAD



VACCA | COW

SOTTOFESA
SILVERSIDE



MUSCOLO POSTERIORE
SHANK



S
SICILIANI
best meat ever

SOTTOFESA PAD
SILVERSIDE PAD



MUSCOLO POSTERIORE PAD
SHANK PAD



CAMPANELLO
HEEL MUSCLE



S
SICILIANI
best meat ever

ENTRECÔTE
ENTRECÔTE



ROASTBEEF
STRIPLOIN



FILETTO
TENDERLOIN



VACCA | COW

PANCIA
FLANK



S
SICILIANI
best meat ever

REALE
CHUCK



PUNTA DI PETTO
BRISKET



FESONE DI SPALLA
SHOULDER CLOD



VACCA | COW

FUSELLO PAD
CHUCK TENDER PAD



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
best meat ever

FETTINE
STEACK



RITAGLI 80/20
TRIMMING 80/20



RITAGLI 90/10
TRIMMING 90/10



CUBETTI 5X5 CM
CUBES 5X5 CM



S
SICILIANI
best meat ever

POLPETTE
MEATBALLS



MERGUES
MERGUES



MERGUES
MERGUES



VACCA | COW



FRATTAGLIE OFFALS



CORATA
PLUCK

VITELLONE/BEEF
VITELLO/VEAL



FEGATO
LIVER

VITELLONE/BEEF
VITELLO/VEAL
VACCA/COW



CUORE
HEART



VITELLONE/BEEF
VITELLO/VEAL
VACCA/COW



DIAFRAMMA
DIAPHRAGM



VITELLONE/BEEF
VACCA/COW



GUANCIALE
CHEEK



VITELLONE/BEEF
VITELLO/VEAL
VACCA/COW



TRIPPA
TRIBE



VITELLONE/BEEF
VITELLO/VEAL
VACCA/COW



S
SICILIANI
best meat ever

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

