



SICILIANI
best meat ever

CATALOGO SUINO | SWINE CATALOG



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

MEZZENE · PORK SIDES	6-7
PROSCIUTTI · LEGS	8-11
LOMBI · LOINS	12-15
PANCE · BELLIES	16-17
SPALLE E COPPE · SHOULDERS AND NECKS	18-20
GOLE E GRASSI · JOWLS AND FATS	21-24
TRITI · TRIMMINGS	24-27
OSSA, ALTRI TAGLI E FRATTAGLIE · BONES, OTHER CUTS AND OFFALS	27-33

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.

LEGENDA | LEGEND



REFRIGERATO
Chilled



CONGELATO
Frozen



CONGELATO A BLOCCHI
Frozen blocks



APPESO
Hanging



SFUSSO
Bulk



SOTTOVUOTO
Vacuum



INCARTATO
Wrapped



INCARTONATO
Cardboard



CON OSSO
Bone in



SENZA OSSO
Boneless



FILIERA
Production chain



BIOLOGICO
Biologic

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.



MEZZENA CON TESTA
PORK SIDE WITH HEAD



MEZZENA SENZA TESTA
PORK SIDE MEC CUT



S
SICILIANI
best meat ever

MEZZENA BRUCIATA CON TESTA
PORK SIDE WITH HEAD BURNED



MEZZENA SENZA SPALLA
PORK SIDE WITHOUT SHOULDER



MEZZENA SENZA PROSCIUTTO
PORK SIDE WITHOUT HAM



S
SICILIANI
best meat ever

MAIALINO
PIGLET



BIKINI CON COTENNA
BIKINI CUT WITH RIND



BIKINI SENZA COTENNA
BIKINI CUT WITHOUT RIND



QUARTINO SENZA ANCA
LEG BONE IN



PROSCIUTTO TAGLIO PARMA
LEG PARMA CUT



PROSCIUTTO GRAN SPECK
LEG SPECK CUT



PROSCIUTTO CON COTENNA SFILATO
LEG WITH RIND BONELESS



PROSCIUTTI | LEGGS

PROSCIUTTO CON COTENNA STANDARD
LEG BONELESS STANDARD CUT RIND ON



PROSCIUTTO A GOCCIA
LEG BONELESS GOCCIA CUT



PROSCIUTTO RIFILATO APERTO SENZA COTENNA
LEG OPEN CUT RINDLESS BONELESS



PROSCIUTTO SGAMBATO
LEG SGAMBATO CUT



PROSCIUTTO CON COTENNA APERTO
LEG OPEN CUT RIND ONE BONELESS



CULACCIA
CULACCIA CUT



PROSCIUTTI | LEGGS

NOCE
KNUCKLE



POLPA DI PROSCIUTTO 5D
LEG 5D



FESA
TOPSIDE

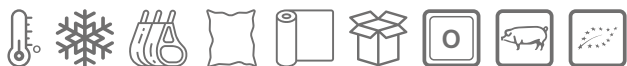


S
SICILIANI
best meat ever

STINCO CON COTENNA
HOCK RID ON



STINCO SENZA COTENNA
HOCK RIDNESS



MUSCOLO POSTERIORE
SHANK



PROSCIUTTI | LEGS

LOMBO CON PANCIA
LOIN WITH BELLY



LOMBO | LOINS

S
SICILIANI
best meat ever

LOMBO PADOVA
LOIN PADOVA CUT



LOMBO CON COPPA E CON COTENNA
LOIN WITH NECK RIND ON



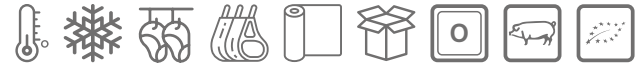
LOMBO CON COPPA E SENZA COTENNA
LOIN WITH NECK RIND OFF



LOMBO TAGLIO BOLOGNA CON COTENNA
 LOIN BOLOGNA CUT RIND ON



LOMBO TAGLIO BOLOGNA SENZA COTENNA
 LOIN BOLOGNA CUT RIND OFF



TRONCHETTO CON COTENNA
 MIDDLEE



BUSTO PADOVA
 LOIN WITH COLLAR PADOVA CUT



LOMBO | LOINS

LONZA LARDELLATA CON COTENNA
LOIN RIND ON

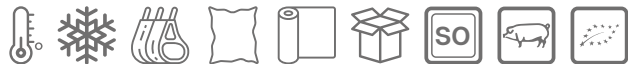


LONZA LARDELLATA SENZA COTENNA
LOIN RINDLESS

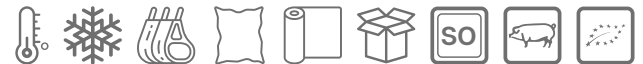


LOMBI | LOINS

LONZA CON BARDELLA
LOIN CHAIN ON



LONZA SENZA BARDELLA
LOIN CHIAN FF



ENTRECÔTE
ENTRECÔTE



COSTINE DI LOMBO
LOIN RIBS



S
SICILIANI
best meat ever

FILETTO
TENDERLOIN



PLUMA
PLUMA

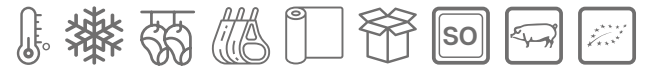


LOMBI | LOINS

PANCIA CON OSSO
BELLY BONE IN



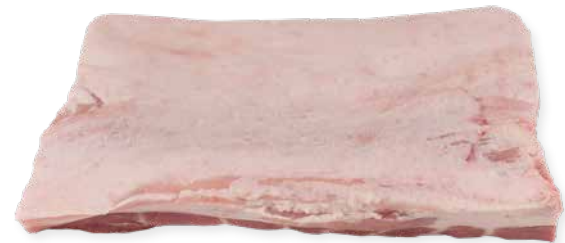
PANCIA SENZA OSSO CON COTENNA
BELLY BONELESS RIND ON



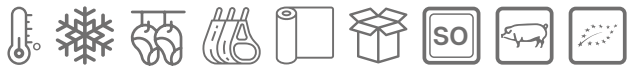
PANCIA SENZA OSSO CON COTENNA SQUADRATA
BELLY BONELESS RIND ON SQUARED CUT



PANCIA SENZA OSSO SENZA COTENNA SQUADRATA
BELLY BONELESS RIND OFF SQUARED CUT



PANCIA LAVORATA
 TRIMMED BELLY



COSTINE DI PANCIA SENZA PUNTINA
 SPARE RIBS WITHOUT RIBLETS



COSTINE DI PANCIA INTERA
 SPARE RIBS



PUNTINE
 RIBLETS



ANTERIORE SENZA PANCIA
FOREQUATER



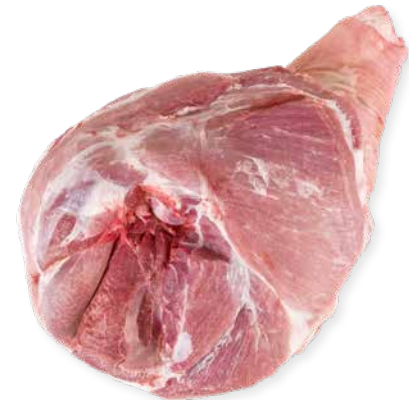
SPALLA CON OSSO E CON COTENNA
SHOULDER BONE IN RIND ON



SPALLA CON OSSO E SENZA COTENNA
SHOULDER BONE IN RIND LESS



SPALLA DA SALE
SHOULDER BONE IN TENNIS CUT



SPALLA 5 COSTOLE
 SHOULDER C5



MUSCOLO ANTERIORE
 SHINK



SPALLA CON MUSCOLO
 SHOULDER RIND OFF BONELESS



COPPA CON OSSO 6 COSTOLE
 NECK BONE IN LONG CUT



COPPA CON OSSO 3 COSTOLE
NECK BONE IN



COPPA SENZA OSSO DA SALE
TRIMMED NECK BONELESS



COPPA SENZA OSSO 3 COSTOLE
NECK BONELESS



COPPA SENZA OSSO A 6 COSTOLE DA SALE
TRIMMED NECK BONELESS LONG CUT



GOLA DA SALE
TRIMMED JOWL



GOLA CON COPPETTO CON COTENNA
JOWL WITH NECK FAT RIND ON



GOLA MORTADELLA
JOWL MORTADELLA CUT



GOLA CON COPPETTO SENZA COTENNA
JOWL WITH NECK FAT RINDLESS



GOLA SENZA COTENNA
 JOWL RINDLESS



SECRETO DI PAPADA
 JOWL MEAT PAPADA CUT



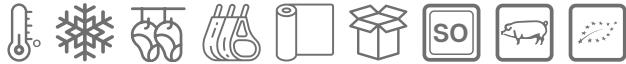
LUNETTA CON COTENNA
 HAM BACK FAT RIND ON



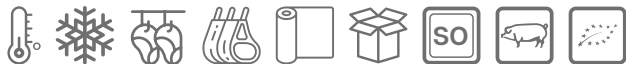
LUNETTA SENZA COTENNA
 HAM BACK FAT RIND OFF



COTENNA DI SCHIENA
BACK RIND

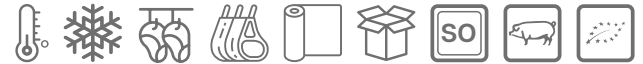


LARDO DI SCHIENA
BACK FAT

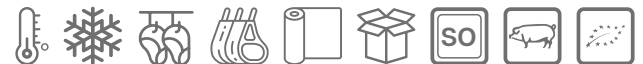


S
SICILIANI
best meat ever

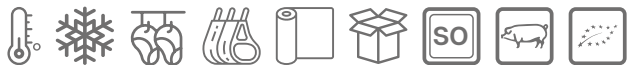
COTENNA
RIND



LARDO
CUTTING FAT



GRASSO
FAT



S
SICILIANI
best meat ever

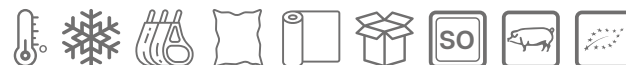
SUGNA
SUET



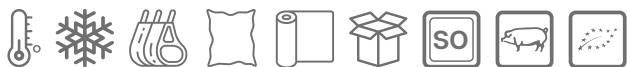
CARNETTA 80/20
TRIMMING 80/20



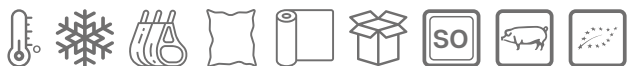
CARNETTA 70/30
TRIMMING 70/30



CARNETTA 50/50
TRIMMING 50/50

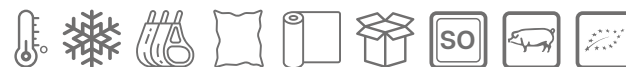
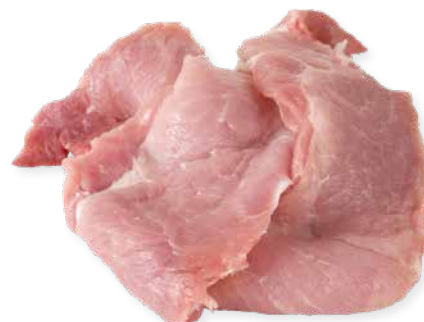


TRITO BANCO
TRIMMING "BANCO" 90/10

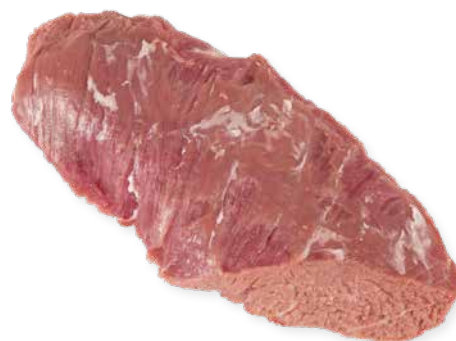


S
SICILIANI
best meat ever

TRITO PROSCIUTTO
HAM TRIMMING

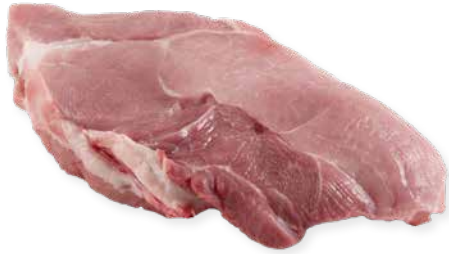


TRITO PANARA
TRIMMING "PANARA" 90/10

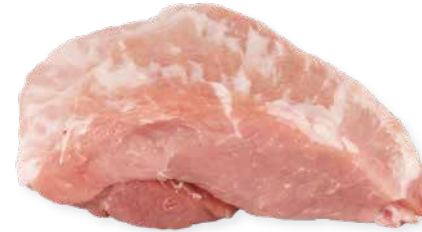


TRITI | TRIMMINGS

TRITONE DI PROSCIUTTO
TRIMMING 90/10 "TRITONE"



FONDELLO
BONELESS SIRLOIN

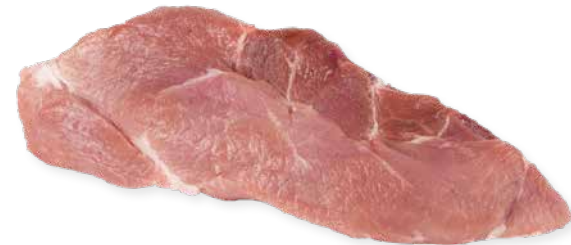


TRITTI | TRIMMINGS

FONDELLO DENERVATO
SIRLOIN



FETTA MAGRA
TRIMMING "FETTA MAGRA" 90/10



OCCHIALINO
 TRIMMING "OCCHIALINO" 90/10



FETTA BANCO
 TRIMMING "FETTA BANCO" 90/10



OSSO DI LOMBO
 BACK BONES



OSSO DI COPPA
 NECK BONES



STERNO
STERNUM



S
SICILIANI
best meat ever

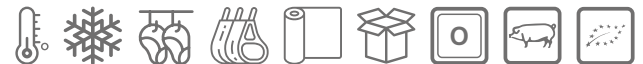
CARTILAGINE DI SPALLA
SHOULDER CARTILAGE



CODA
TAIL



TESTA SUINO INTERA
HEAD



OSSA, ALTRI TAGLI E FRATTAGLIE | BONES, OTHER CUTS AND OFFALS

MASCHERA
MASK MEAT

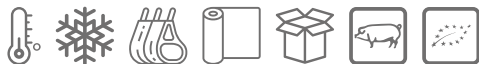


S
SICILIANI
best meat ever

MUSETTO
SNOOTS



ORECCHIE
EAR FLAPS



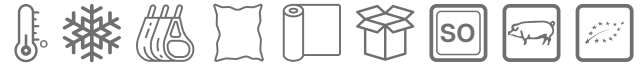
GANASSINO ESTERNO
PORK CHEEKS OUTER



GANASSINO INTERNO
PORK CHEEKS INNER



SPOLPO DI TESTA
HEAD TRIMMING



LINGUA TAGLIO SVIZZERO
TONGUE SWISS OUT



ZAMPA ANTERIORE
FRONT FEET



ZAMPA POSTERIORE
HIND FEET



S
SICILIANI
best meat ever

CORATA
PLUCK



FEGATO
LIVER



CUORE
HEART



OSSA, ALTRI TAGLI E FRATTAGLIE | BONES, OTHER CUTS AND OFFALS

RENE
KIDNEY



S
SICILIANI
best meat ever

MILZA
SPLEEN



BUDELLA
GUTS



TRIPPA
TRIPLE



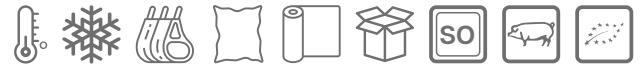
OSSA, ALTRI TAGLI E FRATTAGLIE | BONES, OTHER CUTS AND OFFALS

BUDELLO GENTILE
GUTS "GENTILE"

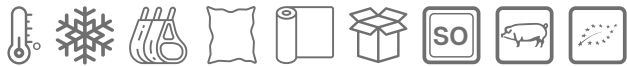


S
SICILIANI
best meat ever

RETE
CAUL FAT



DIAFRAMMA
DIAPHRAGM



LOMBATELLO
THICK SKIRT

