



Selezionati per te.

CATALOGO | CATALOG.

I TAGLI | MEAT CUTS.

I BURGER GOURMET E I PORZIONATI | GOURMET BURGERS
AND PORTIONED PRODUCTS.

GLI STAGIONATI DEL MONTE GRAPPA | CURED MEAT FROM MONTE GRAPPA.

UNIKA FOR CHEFS.

Selezione superiore per l'Haute Cuisine. |
Superior Selection for Haute Cuisine.

UNIKA® è una linea di prodotti di altissima qualità firmata Centro Carni Company SpA e dedicata alla ristorazione, è eccellenza nella carne, sintesi perfetta tra esperienza nella selezione dei capi, tradizione nella lavorazione e cura dei dettagli, un punto di riferimento per tutti coloro che desiderano carni di altissima qualità, senza compromessi. La selezione UNIKA® è anche carni frollate con metodo dry aging.

UNIKA® is a Centro Carni Company SpA high quality products range, dedicated to catering, it is excellence in meat, a perfect synthesis of our experience in selecting and processing meat, as well as of our tradition in the way of working and caring for details. It is a point of reference for all those seeking extremely high-quality products. We select meat by its conformation, fat coverage and marbling. Finally we also offer matured meats with dry aging method.

LA NOSTRA GAMMA. OUR RANGE.

■ *Prodotti novità 2021*

Solo le carni bovine migliori diventano Unika. Ad ogni specialità il suo colore. |
Only best beef meats become Unika. A special product even for its colour.

LA NOSTRA FROLLATURA. DRY AGING PROCESS.....	5
SCOTTONA HEIFER.....	6
ABERDEEN ANGUS SIRE.....	12
BOVINO ADULTO YOUNG BULL.....	18
BLONDE D'AQUITAINE.....	24
■ GOLDEN AGE	27
VITELLO VEAL.....	29
BURGER GOURMET GOURMET BURGER e/and	
PORZIONATI PORTIONED PRODUCTS.....	33
GLI STAGIONATI DEL MONTEGRAPPA CURED MEAT.....	39

AD OGNI TAGLIO IL SUO STILE. EVERY CUT HAS ITS OWN STYLE.

Selezione superiore per l'Haute Cuisine. |
Superior Selection for Haute Cuisine.

La prima impressione conta. I pack, i cui colori spiccano e contraddistinguono la gamma UNIKA®, rendono ogni tipologia e ogni taglio immediatamente distinguibile, soprattutto in fase di utilizzo in cucina: per rendere ogni occasione facile, veloce, piacevole.
Scottone, Bovino, Vitello, Aberdeen Angus e un particolare pack dedicato ai prodotti dry aged.
Ad ogni specialità il suo carattere, ad ogni carattere il suo stile.

First impression matters. The packaging, featuring vibrant colors that make UNIKA® product range stand out and every cut is immediately recognisable, especially when used in the kitchen: easy, quick and enjoyable on all occasions.
Young Bull, Heifer, Veal, Aberdeen Angus and a special packaging for dry aged products.
Each speciality has its own character, each character its style.



La customizzazione del prodotto è, per Unika, fondamentale per distinguere il prodotto. Per questo non solo l'imballo esterno ma anche i tagli sono caratterizzati dal pack del colore corrispondente alla linea UNIKA® a cui appartengono.

Product customization is crucial to distinguish UNIKA® meat products. Not only the secondary pack but also vacuum packages have the same colour as the UNIKA® category they belong to.

AD OGNI TAGLIO IL SUO STILE. EVERY CUT HAS ITS OWN STYLE.

La carne è per noi non solo un prodotto ma bellezza da valorizzare, cultura, passione e ricerca costante delle migliori materie prime. Vogliamo darvi un prodotto che possa raccontarvi tutto questo.

We think that meat is not only a product, but it is beauty to be enhanced, culture, passion and a constant research of the best raw materials. We want to give you a product that could tell all these values.



DRY AGED.

Una frollatura unica, un gusto intenso. |
A special aging, an intense taste.

UNIKA® dry aged. Le carni subiscono un processo di frollatura per il quale la carne viene posta in celle dedicate a umidità e temperatura controllate. Questo metodo di maturazione per un minimo di 10 giorni consente di migliorare ulteriormente le caratteristiche della carne, che guadagna in tenerezza e sapore.

UNIKA® dry aged. This is a process whereby the meat is subjected to cycles of drying at monitored moisture content and controlled temperatures. This method of aging in dedicated cold storage rooms for at least 10 days further improves the characteristics of the meat, which becomes more tender and tasty.

LA NOSTRA GAMMA. OUR RANGE.

La lavorazione dry aging si applica a tutta la gamma di prodotti UNIKA®*.
Dry aging process is available for the whole UNIKA® products*.

*Maggiori informazioni all'interno del catalogo.

*More info inside.



1189*244*273

543*387*252

SCOTTONA. | HEIFER.

Una carne tenera. |
A tender meat.

- ● ● tenerezza
- ● succosità
- intensità di gusto

La nostra scottona si caratterizza per la spiccata tenerezza: la marezzatura che la contraddistingue conferisce un gusto succoso e delicato. La selezione accurata, la frollatura in wet aging o in dry aging fanno sì che la scottona UNIKA® sia un'eccellenza della nostra gamma.

Our heifer meat is particularly tender and marbled with a delicate and juicy flavour. The careful selection, the wet or dry aging processes make this meat a UNIKA® premium product.



268*190*153



383*375*148

SCOTTONA HEIFER

La nostra gamma. | Our range

ROASTBEEF/K APP. C/O EXT MAREZ. BOV. AD.



COD. 500939

Roastbeef extra marezzato di bovino adulto, appeso con osso. | Extra marbled full 8 ribs loin.

Peso medio/ Medium weight: 23 kg	pack: STOCCHINETTA NEL CARTONE/ STOCKINETTE WRAPPED IN CARTON BOX	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	/	Contenenze/ pcs per carton: 1

ROASTBEEF/K APP. C/O BOV. AD.



COD. SC0291

Roastbeef di bovino adulto appeso con osso. | Full 8 ribs loin.

Peso medio/ Medium weight: 23 kg	pack: STOCCHINETTA NEL CARTONE/ STOCKINETTE WRAPPED IN CARTON BOX	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	/	Contenenze/ pcs per carton: 1

LOMBATA/K 8C S/TESTA FIL. DRY AGED BOV. AD.



COD.900154

Lombata 8 coste frollata secondo metodo dry aging. | Dry aged 8 ribs loin.

Peso medio/ Medium weight: 22 kg	pack: STOCCHINETTA NEL CARTONE/ STOCKINETTE WRAPPED IN CARTON BOX	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	frollatura dry aging/ dry aging process	Contenenze/ pcs per carton: 1

ROASTBEEF/K PORTERHOUSE C/O DRY AGED BOV. AD.



COD.500995

Roastbeef *porterhouse* con osso frollato secondo metodo dry aging, di bovino adulto. | Dry aged porterhouse.

Peso medio/ Medium weight: 6 kg	pack: STOCCHINETTA NEL CARTONE/ STOCKINETTE WRAPPED IN CARTON BOX	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	frollatura dry aging/ dry aging process	Contenenze/ pcs per carton: 1

Il presente catalogo potrebbe essere soggetto in qualsiasi momento a modifiche o aggiornamenti data la natura dei prodotti
This catalog may be subject to changes or updates at any time due to the kind of the products
© 2021 | Unika® is a registered trademark all rights reserved by PBH srl | Tombolo | Italy
Per ulteriori informazioni | For further information please contact: info@unikaforchefs.com

SCOTTONA HEIFER

La nostra gamma. | Our range

ROASTBEEF/K 3C S/O PREMIUM DRY AGED BOV. AD.



COD.200496

Roastbeef 3 coste senza osso lavorazione premium di bovino adulto, frollato secondo metodo dry aging. | Dry aged 3 ribs striploin.

Peso medio/ Medium weight: 4,8 kg	pack: SOTTOVUOTO/VACUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	frollatura dry aging/ dry aging process	Contenenze/ pcs per carton: 2

ROASTBEEF/K C/O DRY AGED C/STECHE UNIKA BOV. AD.



COD.500837

Roastbeef con osso con stecche di bovino adulto, frollato secondo metodo dry aging. | Dry aged full 8 ribs loin.

Peso medio/ Medium weight: 22 kg	pack: STOCCHINETTA NEL CARTONE/ STOCKINETTE WRAPPED IN CARTON BOX	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	frollatura dry aging/ dry aging process	Contenenze/ pcs per carton: 1

RIBEYE/K S/O DRY AGED BOV. AD.



COD.200495

Ribeye senza osso di bovino adulto, frollato secondo metodo dry aging. | Dry aged boneless ribeye.

Peso medio/ Medium weight: 2,8 kg	pack: SOTTOVUOTO/VACUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	frollatura dry aging/ dry aging process	Contenenze/ pcs per carton: 2

TOMAHAWK/K 5C INTERO DRY AGED BOV. AD.



COD.500721

Tomahawk 5 coste intero di bovino adulto, frollato secondo metodo dry aging. | Dry aged 5 ribs tomahawk (whole piece).

Peso medio/ Medium weight: 7 kg	pack: STOCCHINETTA NEL CARTONE/ STOCKINETTE WRAPPED IN CARTON BOX	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	frollatura dry aging/ dry aging process	Contenenze/ pcs per carton: 2

Il presente catalogo potrebbe essere soggetto in qualsiasi momento a modifiche o aggiornamenti data la natura dei prodotti
This catalog may be subject to changes or updates at any time due to the kind of the products
© 2021 | Unika® is a registered trademark all rights reserved by PBH srl | Tombolo | Italy
Per ulteriori informazioni | For further information please contact: info@unikaforchefs.com

SCOTTONA HEIFER

La nostra gamma. | Our range

LOMBATA/K P/A S/COL S/COP DRY AGED BOV. AD.



COD.900235

Lombata parte alta senza copertina e senza colonna di bovino adulto, frollata secondo metodo dry aging. | Dry aged 5 ribs w/cap w/backbones.

Peso medio/ Medium weight: 10 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	Frollatura dry aging/ Dry aging process	Contenenze/ pcs per carton: 1

CHUCK ROLL/K UNIKA BOV. AD.



COD.900213

Chuck roll di bovino adulto. | Chuck roll.

Peso medio/ Medium weight: 4,5 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/day	Contenenze/ pcs per carton: 2

COPERTINA/K UNIKA BOV. AD.



COD.900212

Copertina di spalla di bovino adulto. | Shoulder blade.

Peso medio/ Medium weight: 2 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 4

PUNTA SOTTOFESA/K UNIKA BOV. AD.



COD.700011

Punta sottofesa o picanha di bovino adulto. | Rump cap/
Picanha

Peso medio/ Medium weight: 1,2 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from : UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/day	Contenenze/ pcs per carton: 6

SCOTTONA HEIFER

La nostra gamma. | Our range

FILETTO/K PREMIUM UNIKA BOV. AD.



COD.900163

Filetto lavorazione premium di bovino adulto. | Premium tenderloin.

Peso medio/ Medium weight: 2 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 4

ENTRECÔTE/K UNIKA BOV. AD.



COD.900021

Entrecote di bovino adulto. | Entrecote.

Peso medio/ Medium weight: 3,5 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 2

CUBEROLL/K PREMIUM UNIKA BOV. AD.



COD.900188

Cuberoll lavorazione premium di bovino adulto./Premium cuberoll (ribeye).

Peso medio/ Medium weight: 2,5 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 4

LOMBATA/K 3C PREMIUM UNIKA BOV. AD.



COD.900161

Lombata 3 coste lav. premium di bovino adulto. | 3 ribs premium striploin.

Peso medio/ Medium weight: 6 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 2

Il presente catalogo potrebbe essere soggetto in qualsiasi momento a modifiche o aggiornamenti data la natura dei prodotti
This catalog may be subject to changes or updates at any time due to the kind of the products
© 2021 | Unika® is a registered trademark all rights reserved by PBH srl | Tombolo | Italy
Per ulteriori informazioni | For further information please contact: info@unikaforchefs.com

SCOTTONA HEIFER

La nostra gamma. | Our range

BEEF RACK/K UNIKA BOV. AD.



COD.900190

Beef rack di bovino adulto. | Beef rack.

Peso medio/ Medium weight: 2,5 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 40 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 2

SCAMONE/K UNIKA BOV. AD.



COD.700009

Scamone di bovino adulto. | Rumpheart.

Peso medio/ Medium weight: 3,5 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 2

SCAMONE/K PREMIUM UNIKA BOV. AD.



COD.900020

Scamone lav. premium di bovino adulto. | Premium rumpheart.

Peso medio/ Medium weight: 3,5 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 4

TOMAHAWK/K UNIKA BOV. AD.



COD.900197

Tomahawk di bovino adulto. | Tomahawk.

Peso medio/ Medium weight: 1,1 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED 1X1	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 30 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 5

Il presente catalogo potrebbe essere soggetto in qualsiasi momento a modifiche o aggiornamenti data la natura dei prodotti
This catalog may be subject to changes or updates at any time due to the kind of the products
© 2021 | Unika® is a registered trademark all rights reserved by PBH srl | Tombolo | Italy
Per ulteriori informazioni | For further information please contact: info@unikaforchefs.com

ABERDEEN ANGUS SIRE.

Una carne decisa. | Non la solita “Angus”

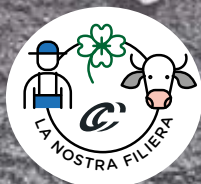
A strong flavour meat. | Why our Angus meat is so different.

- ● tenerezza
- ● ● succosità
- ● ● intensità di gusto

UNIKA® Aberdeen Angus Sired è un progetto che nasce dalla passione, dall'esperienza e dalla capacità di innovare della nostra azienda.

L'Aberdeen Angus, una delle carni più pregiate al mondo è una razza dalla quale si ricavano carni succulente, celebri grazie all'accentuata marezza e dal gusto tipico. Da qui la nostra idea di acquistare, da selezionati allevamenti irlandesi, pregiatissimi esemplari di scottona per portarli in Italia presso i nostri allevamenti di fiducia. Qui completiamo il finissaggio del capo con le tecniche e l'alimentazione derivanti dalla grande tradizione italiana dell'allevamento, consentendoci di arrivare al processo di lavorazione con una carne alla quale è stato aggiunto un tocco di sapienza italiana che le conferisce un gusto davvero straordinario.

UNIKA® Aberdeen Angus is a project that stems from our company's passion, experience and ability to innovate. Aberdeen Angus is an incredible breed that produces fine meat, famous the world over for its marbling and typical consistency. Hence our idea to purchase fine examples of heifer from select Irish farms and bring them to our trusted farm in Italy. Here we complete animal finishing using the techniques and diet deriving from the great Italian cattle farming tradition. The meat we process features an authentic touch of Italian mastery, which contributes to its extraordinary flavour.



383*375*118

LA NOSTRA FILIERA.

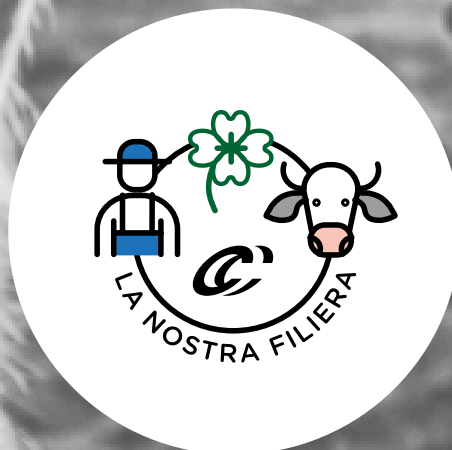
Un nuovo progetto: la filiera di Centro Carni Company
A new project: Centro Carni Company product chain.

Vogliamo far conoscere a clienti e consumatori il nostro nuovo percorso che parte proprio “dall’inizio” della carne, dalle sue origini fino al prodotto finale che arriva nelle nostre tavole. Interveniamo con la nostra esperienza sin dal principio: dalla scelta dell’animale, valorizzando alcune delle principali razze bovine da carne e selezionando strutture con alti standard di innovazione, alla lavorazione delle migliori materie prime. Gli animali, provenienti dall’Italia e paesi dell’UE, vengono portati e allevati presso i nostri partner allevatori della nostra filiera per almeno 4 mesi, dove vengono applicate le tecniche e l’alimentazione derivanti dalla grande tradizione italiana dell’allevamento, nel rispetto degli standard di riconosciute certificazioni inerenti al benessere animale.

We want to tell our customers and consumers about our new approach: from how it all starts on the farm to the end product on your kitchen table.

We bring our experience to bear right from the start, from choosing the finest animals - preferring certain leading beef cattle breeds and backing farms that embrace innovation - to working the raw material into a supreme-quality product.

The animals are sourced from Italy and other EU countries and reared for at least 4 months. Our select breeders use the techniques and the nutrition honed over many years in the Italian cattle tradition, in line with the recognised certified animal-welfare standards.



SCOTTONA ABERDEEN ANGUS SIRE ABERDEEN ANGUS SIRE HEIFER

La nostra gamma. | Our range

ROASTBEEF/K/AA C/O APP. UNIKA BOV. AD.



COD.500399

Roastbeef appeso con osso di bovino adulto. | Full 8 ribs loin.

Peso medio/ Medium weight: 22 kg	pack: STOCCHINETTA NEL CARTONE/ STOCKINETTE WRAPPED IN CARTON BOX	Provenienza/from: IE/IT
congelabile/ freezable: SI/YES		Contenenze/ pcs per carton: 1

ROASTBEEF/K/AA P/B DRY AGED UNIKA BOV. AD.



COD.500397

Roastbeef parte bassa di bovino adulto, frollato secondo metodo dry aging. | Dry aged prime 5 ribs bone-in.

Peso medio/ Medium weight: 6 kg	pack: STOCCHINETTA NEL CARTONE/ STOCKINETTE WRAPPED IN CARTON BOX	Provenienza/from: IE/IT
congelabile/ freezable: SI/YES	frollatura dry aging/ dry aging process	Contenenze/ pcs per carton: 1

ROASTBEEF/K/AA P/A DRY AGED UNIKA BOV. AD.



COD.500396

Roastbeef parte alta di bovino adulto, frollato secondo metodo dry aging. | Dry aged 5 ribs striploin bone-in.

Peso medio/ Medium weight: 8 kg	pack: STOCCHINETTA NEL CARTONE/ STOCKINETTE WRAPPED IN CARTON BOX	Provenienza/from: IE/IT
congelabile/ freezable: SI/YES	frollatura dry aging/ dry aging process	Contenenze/ pcs per carton: 1

ROASTBEEF/K/AA C/O DRY AGED UNIKA BOV. AD.



COD.500359

Roastbeef con osso di bovino adulto, frollato secondo metodo dry aging. | Dry aged full 8 ribs loin.

Peso medio/ Medium weight: 21 kg	pack: STOCCHINETTA NEL CARTONE/ STOCKINETTE WRAPPED IN CARTON BOX	Provenienza/from: IE/IT
congelabile/ freezable: SI/YES	frollatura dry aging/ dry aging process	Contenenze/ pcs per carton: 1

Il presente catalogo potrebbe essere soggetto in qualsiasi momento a modifiche o aggiornamenti data la natura dei prodotti
This catalog may be subject to changes or updates at any time due to the kind of the products
© 2021 | Unika® is a registered trademark all rights reserved by PBH srl | Tombolo | Italy
Per ulteriori informazioni | For further information please contact: info@unikaforchefs.com

SCOTTONA ABERDEEN ANGUS SIRE ABERDEEN ANGUS SIRE HEIFER

La nostra gamma. | Our range

TOMAHAWK/K 5C DRY AGED UNIKA BOV. AD.



COD.500436

Tomahawk interno 5 coste frollato secondo metodo dry aging.
| Dry aged 5 ribs tomahawk.

Peso medio/ Medium weight: 4,5 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: IE/IT
congelabile/ freezable: SI/YES	frollatura dry aging/ dry aging process	Contenenze/ pcs per carton: 1

ROASTBEEF/K C/O DRY AGED C/STECHE UNIKA BOV. AD.



COD.500837

Roastbeef di scottona con osso dry con stecche, di bovino
adulto. | Dry Aged full 8 ribs loin.

Peso medio/ Medium weight: 22 kg	pack: STOCCHINETTA NEL CARTONE/ STOCKINETTE WRAPPED IN CARTON BOX	Provenienza/from: IE/IT
congelabile/ freezable: SI/YES	frollatura dry aging/ dry aging process	Contenenze/ pcs per carton: 1

FILETTO/K/AA PREMIUM UNIKA BOV. AD.



COD.500677

Filetto di bovino adulto, lavorazione premium. | Premium
tenderloin.

Peso medio/ Medium weight: 2,8 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: IE/IT
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 2

FILETTO/K/AA UNIKA BOV. AD.



COD.500431

Filetto di bovino adulto. | Tenderloin.

Peso medio/ Medium weight: 4 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: IE/IT
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 3

Il presente catalogo potrebbe essere soggetto in qualsiasi momento a modifiche o aggiornamenti data la natura dei prodotti
This catalog may be subject to changes or updates at any time due to the kind of the products
© 2021 | Unika® is a registered trademark all rights reserved by PBH srl | Tombolo | Italy
Per ulteriori informazioni | For further information please contact: info@unikaforchefs.com

SCOTTONA ABERDEEN ANGUS SIRE ABERDEEN ANGUS SIRE HEIFER

La nostra gamma. | Our range

COPERTINA DI SPALLA/K/AA UNIKA BOV. AD.



COD.500358

Copertina di spalla di bovino adulto. | Shoulder blade.

Peso medio/ Medium weight: 2 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: IE/IT
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 4

RIBEYE/K/AA UNIKA BOV. AD.



COD.500433

Ribeye di bovino adulto. | Ribeye.

Peso medio/ Medium weight: 3,5 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: IE/IT
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 2

ROASTBEEF/K/AA 3C S/O UNIKA BOV. AD.



COD.500432

Roastbeef 3 coste senza osso di bovino adulto. | 3 ribs
striploin boneless.

Peso medio/ Medium weight: 8 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: IE/IT
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 1

PUNTA SOTTOFESA/K/AA GR UNIKA BOV. AD.



COD.500373

Punta sottofesa o Picanha di bovino adulto. | Rump cap/
Picanha.

Peso medio/ Medium weight: 2 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: IE/IT
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 6

Il presente catalogo potrebbe essere soggetto in qualsiasi momento a modifiche o aggiornamenti data la natura dei prodotti
This catalog may be subject to changes or updates at any time due to the kind of the products
© 2021 | Unika® is a registered trademark all rights reserved by PBH srl | Tombolo | Italy
Per ulteriori informazioni | For further information please contact: info@unikaforchefs.com

SCOTTONA ABERDEEN ANGUS SIRE ABERDEEN ANGUS SIRE HEIFER

La nostra gamma. | Our range

SCAMONE/K/AA UNIKA BOV. AD.



COD.500361

Scamone di bovino adulto. | Rumpheart.

Peso medio/ Medium weight: 5,5 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: IE/IT
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 2

REALE S/O A META' K/AA UNIKA BOV. AD.



COD.500378

Reale senza osso a metà di bovino adulto. | Chuck roll
boneless cutted in 2 halves.

Peso medio/ Medium weight: 8 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: IE/IT
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 1

BOVINO ADULTO. | YOUNG BULL.

Una carne succulenta. |

A tasty meat.

- ● tenerezza
- ● succosità
- ● intensità di gusto

UNIKA® Bovino è una carne proveniente dai migliori macelli europei, accuratamente scelti, negli anni, in base a rigidi standard valutativi. La nostra tradizione nella lavorazione della carne prevede di selezionare posteriori secondo la conformazione, la copertura di grasso. I tagli sono poi confezionati in sottovuoto o lasciati frollare secondo il metodo dry aged.

UNIKA® beef comes from the very best european slaughterhouses which have been carefully chosen over the years in compliance with strict assessment standards. Our tradition of meat processing involves selecting hindquarters in accordance with their conformation and even fat. UNIKA® beef meat products are vacuum packed or dry aged.



268*190*153



383*375*148

BOVINO ADULTO YOUNG BULL

La nostra gamma. | Our range

LOMBATA/P 8C S/TESTA FILETTO DRY AGED BOV. AD.



COD.900155

Lombata 8 coste senza testa filetto di bovino adulto, frollata secondo metodo dry aging. | Dry aged full 8 ribs loin w/ tenderloin head.

Peso medio/ Medium weight: 23 kg	pack: STOCCHINETTA NEL CARTONE/ STOCKINETTE WRAPPED IN CARTON BOX	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	frollatura dry aging/ dry aging process	Contenenze/ pcs per carton: 1

LOMBATA/P P/B S/TESTA FILETTO DRY AGED BOV. AD.



COD.900175

Lombata parte bassa senza testa filetto di bovino adulto, frollata secondo metodo dry aging. | Dry aged prime 3 ribs bone-in.

Peso medio/ Medium weight: 7,5 kg	pack: STOCCHINETTA NEL CARTONE/ STOCKINETTE WRAPPED IN CARTON BOX	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	frollatura dry aging/ dry aging process	Contenenze/ pcs per carton: 1

LOMBATA/P P/A C/O DRY AGED BOV. AD.



COD.900177

Lombata parte alta con osso di bovino adulto, frollata secondo metodo dry aging. | Dry aged full 8 ribs loin.

Peso medio/ Medium weight: 8 kg	pack: STOCCHINETTA NEL CARTONE/ STOCKINETTE WRAPPED IN CARTON BOX	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	frollatura dry aging/ dry aging process	Contenenze/ pcs per carton: 1

LOMBATA 8C S/TESTA FILETTO DRY AGED BOV. AD.



COD.900153

Lombata 8 coste senza testa di filetto di bovino adulto, frollata secondo metodo dry aging. | Dry aged full 8 ribs loin w/ tenderloin head.

Peso medio/ Medium weight: 24 kg	pack: STOCCHINETTA NEL CARTONE/ STOCKINETTE WRAPPED IN CARTON BOX	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	frollatura dry aging/ dry aging process	Contenenze/ pcs per carton: 1

Il presente catalogo potrebbe essere soggetto in qualsiasi momento a modifiche o aggiornamenti data la natura dei prodotti
This catalog may be subject to changes or updates at any time due to the kind of the products
© 2021 | Unika® is a registered trademark all rights reserved by PBH srl | Tombolo | Italy
Per ulteriori informazioni | For further information please contact: info@unikaforchefs.com

BOVINO ADULTO YOUNG BULL

La nostra gamma. | Our range

RIBEYE/P P/P UNIKA BOV. AD.



COD.900260

Roastbeef parte alta disossato e sgrassato, lavorato a cuore, privato della copertina e del cordone laterale, di bovino adulto.

Peso medio/ Medium weight: 3 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/day	Contenenze/ pcs per carton: 3

FILETTO/P UNIKA BOV. AD.



COD.900095

Filetto di bovino adulto. | Tenderloin.

Peso medio/ Medium weight: 3 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/day	Contenenze/ pcs per carton: 2

ENTRECÔTE/P UNIKA BOV. AD.



COD.900098

Entrecote di bovino adulto. | Entrecote.

Peso medio/ Medium weight: 4 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 2

LOMBATA/P 3C S/O UNIKA BOV. AD.



COD.900097

Lombata 3 coste senza osso di bovino adulto. | 3 ribs striploin boneless.

Peso medio/ Medium weight: 7 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 1

Il presente catalogo potrebbe essere soggetto in qualsiasi momento a modifiche o aggiornamenti data la natura dei prodotti
This catalog may be subject to changes or updates at any time due to the kind of the products
© 2021 | Unika® is a registered trademark all rights reserved by PBH srl | Tombolo | Italy
Per ulteriori informazioni | For further information please contact: info@unikaforchefs.com

BOVINO ADULTO YOUNG BULL

La nostra gamma. | Our range

LOMBATA/P 3C PREMIUM UNIKA BOV. AD.



COD.900108

Lombata 3 coste di bovino adulto premium. | Premium 3 ribs striploin boneless.

Peso medio/ Medium weight: 7 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 2

BEEF RACK/P UNIKA BOV. AD.



COD.900152

Beef rack di bovino adulto. | Beef rack.

Peso medio/ Medium weight: 4 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 40 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 2

PUNTA SOTTOFESA GRASSA/P UNIKA BOV. AD.



COD.900146

Punta sottofesa grassa o Picanha di bovino adulto. | Rump cap/Picanha.

Peso medio/ Medium weight: 1,5 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 5

SCAMONE/P PREMIUM UNIKA BOV. AD.



COD.900109

Scamone premium di bovino adulto. | Premium rump heart.

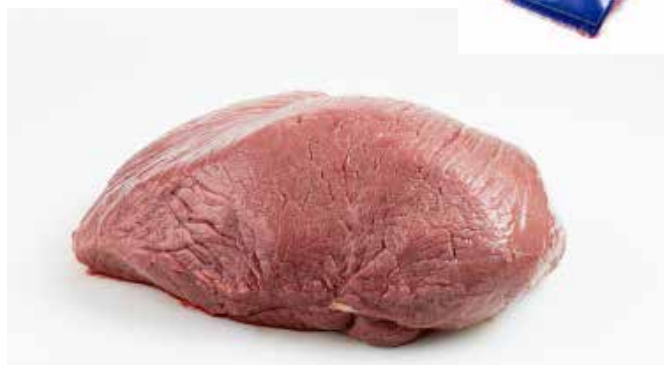
Peso medio/ Medium weight: 4 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 2

Il presente catalogo potrebbe essere soggetto in qualsiasi momento a modifiche o aggiornamenti data la natura dei prodotti
This catalog may be subject to changes or updates at any time due to the kind of the products
© 2021 | Unika® is a registered trademark all rights reserved by PBH srl | Tombolo | Italy
Per ulteriori informazioni | For further information please contact: info@unikaforchefs.com

BOVINO ADULTO YOUNG BULL

La nostra gamma. | Our range

SCAMONE/P UNIKA BOV. AD.



COD.900096

Scamone a cuore di bovino adulto. | Rump heart.

Peso medio/ Medium weight: 5,5 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 2

CHUCK ROLL/P BOV. AD.



COD.500446

Chuck roll di bovino adulto. | Chuck roll

Peso medio/ Medium weight: 7 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 2

COPERTINA SPALLA/P UNIKA BOV. AD.



COD.900241

Copertina di spalla di bovino adulto. | Shoulder blade.

Peso medio/ Medium weight: 1,5 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 6

TOMAHAWK/P UNIKA BOV. AD.



COD.900200

Tomahawk di bovino adulto. | Tomahawk.

Peso medio/ Medium weight: 1,1 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 30 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 5

Il presente catalogo potrebbe essere soggetto in qualsiasi momento a modifiche o aggiornamenti data la natura dei prodotti
This catalog may be subject to changes or updates at any time due to the kind of the products
© 2021 | Unika® is a registered trademark all rights reserved by PBH srl | Tombolo | Italy
Per ulteriori informazioni | For further information please contact: info@unikaforchefs.com

BOVINO ADULTO YOUNG BULL

La nostra gamma. | Our range

TOMAHAWK/P 5C INTERO BOV. AD.



COD.500594

Tomahawk 5 coste interno (porzionabile) di bovino adulto.
|Dry aged 5 ribs tomahawk.

Peso medio/ Medium weight: 7,5 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 40 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 1

LOMBATA 3C PREMIUM UNIKA BOV. AD.



COD.900100

Lombata 3 coste premium di bovino adulto. | Premium 3 ribs
striploin.

Peso medio/ Medium weight: 7,5 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 1

ROASTBEEF 3 COSTE A META'



COD.500866

Roastbeef 3 coste tagliato a metà di bovino adulto. | 3 ribs
striploin cutted in 2 halves.

Peso medio/ Medium weight: 4 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 4

Il presente catalogo potrebbe essere soggetto in qualsiasi momento a modifiche o aggiornamenti data la natura dei prodotti
This catalog may be subject to changes or updates at any time due to the kind of the products
© 2021 | Unika® is a registered trademark all rights reserved by PBH srl | Tombolo | Italy
Per ulteriori informazioni | For further information please contact: info@unikaforchefs.com

BLONDE D'AQUITAINE.

Una carne succulenta. Selezione Superiore. |
A tasty meat. Superior Selection.



- ● ● tenerezza
- ● succosità
- ● intensità di gusto

La Blonde D'Aquitaine, il cui manto "biondo" riconduce al nome che caratterizza questo bovino, è originaria dell'Aquitania, la regione accanto ai Monti Pirenei. Inizialmente l'attitudine era il lavoro: col tempo, il Blonde D'Aquitaine è stato indirizzato alla produzione di carne. Come per altri bovini francesi, questa carne si caratterizza per essere tendenzialmente magra, con una marezzatura poco accentuata e con una fibra morbida, che si traduce in una spiccata tenerezza e un gusto delicato.

The Blonde D'Aquitaine breed was originated in the Aquitaine district in the south west of France in an area spreading from the Garonne valley to the Pyrenees. In the past, Blonde D'Aquitaine cattle were used for farming, nowadays they are valued for their meat. Like other French breeds, Blonde D'Aquitaine is basically lean meat not marbled but tender with a delicate taste.



BOVINO BLONDE D'AQUITAINE (BDA) BLONDE D'AQUITAINE BEEF (BDA)

La nostra gamma. | Our range

ROASTBEEF/FL BDA APPESO C/O BOV. AD.



COD.500650

Lombata appesa con osso di bovino adulto tipo genetico Blonde d'Aquitaine. | Genetic Type Blonde d'Aquitaine full 8 ribs loin.

Peso medio/ Medium weight: 26 kg	pack: STOCCHINETTA NEL CARTONE/ STOCKINETTE WRAPPED IN CARTON BOX	Provenienza/from: FR/IT
congelabile/ freezable: SI/YES		Contenenze/ pcs per carton: 1

FILETTO/F BDA BOV. AD.



COD.500661

Filetto di bovino adulto tipo genetico Blonde d'Aquitaine. | Genetic Type Blonde d'Aquitaine Tenderloin.

Peso medio/ Medium weight: 4,5 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: FR/IT
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 4

CUBEROLL/F BDA BOV. AD.



COD.500663

Cuberoll di bovino adulto tipo genetico Blonde d'Aquitaine. | Genetic Type Blonde d'Aquitaine Cuberoll.

Peso medio/ Medium weight: 5 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: FR/IT
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 2

ROASTBEEF/F BDA 3C S/O A META' BOV. AD.



COD.501057

Roastbeef 3 coste senza osso a metà di bovino adulto tipo genetico Blonde d'Aquitaine. | Genetic Type Blonde d'Aquitaine 3 ribs striploin cutted in 2 halves.

Peso medio/ Medium weight: 9 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: FR/IT
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 4

Il presente catalogo potrebbe essere soggetto in qualsiasi momento a modifiche o aggiornamenti data la natura dei prodotti
This catalog may be subject to changes or updates at any time due to the kind of the products
© 2021 | Unika® is a registered trademark all rights reserved by PBH srl | Tombolo | Italy
Per ulteriori informazioni | For further information please contact: info@unikaforchefs.com

BOVINO BLONDE D'AQUITAINE (BDA) BLONDE D'AQUITAINE BEEF (BDA)

La nostra gamma. | Our range

GIRELLO/F BDA BOV. AD.



COD.500655

Girello di bovino adulto tipo genetico Blonde d'Aquitaine. |
Genetic Type Blonde d'Aquitaine eye of round.

Peso medio/ Medium weight: 4,5 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: FR/IT
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 4

SCAMONE/F BDA BOV. AD.



COD.501086

Scamone di bovino adulto tipo genetico Blonde d'Aquitaine. |
Genetic Type Blonde d'Aquitaine rump.

Peso medio/ Medium weight: 6 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: FR/IT
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 2

FILETTO BDA SCORDONATO BOV. AD.



COD.501064

Filetto scordonato di bovino adulto tipo genetico Blonde
d'Aquitaine. | Genetic Type Blonde d'Aquitaine tenderloin
chain-off.

Peso medio/ Medium weight: 4 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: FR/IT
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 4

Il presente catalogo potrebbe essere soggetto in qualsiasi momento a modifiche o aggiornamenti data la natura dei prodotti
This catalog may be subject to changes or updates at any time due to the kind of the products
© 2021 | Unika® is a registered trademark all rights reserved by PBH srl | Tombolo | Italy
Per ulteriori informazioni | For further information please contact: info@unikaforchefs.com

GOLDEN AGE.

Una nuova esperienza di gusto. |
A new taste experience.

- ● ● **tenerezza**
- ● **succosità**
- ● ● **intensità di gusto**

UNIKA® Golden Age è dedicata a te, che cerchi sempre il meglio, a te che vuoi dare ai tuoi clienti una storia che va oltre il prodotto, una storia da vivere e gustare. UNIKA® Golden Age è una selezione delle migliori Frisone, tra cui Simmenthal, Canadese, Holstein, scelte con cura e provenienti dai principali territori europei che si dedicano da generazioni all'allevamento dei bovini. Il finissaggio avviene negli ultimi 20 mesi: questo tipo di alimentazione, per lo più a base di cereali, contribuisce al buon grado di marezzatura della carne. La materia prima è fondamentale per portare nel piatto il gusto della storia, della tradizione e della passione che contraddistinguono il nostro settore. Una suggestione oltre il prodotto, da assaporare dal primo all'ultimo boccone.

UNIKA® Golden Age is for people like you – people who always demand the best, who want to give their customers a product with a story behind it, a story to experience and savour. UNIKA® Golden Age was born from the enhancement and selection of the best Friesian among which Simmenthal, Canadian and Holstein genetics, carefully chosen from the main European territories devoted for generations to cattle breeding. The finishing process runs for the final 20 months. The largely cereal-based diet helps to produce a well-marbled meat, as if flecked with gold. During the finishing phase, cereal is added to the cattle's diet while grass is still an integral part of the daily nutrition for its "digestive" properties on the metabolism and for assimilation purposes. The result is a superb product with unique characteristics. It is not just a cut of meat but a story to be told.



1189*244*273 per il prodotto è dry aged | for dry aged product.

Per la lombata fresca può essere usato un cartone delle stesse dimensioni ma totalmente bianco. |
For sirloin it can be used a totally white carton box.
Pallet: 3*5 carton box

GOLDEN AGE

La nostra gamma. | Our range

LOMBATA C/O GOLDEN AGE APP. UNIKA BOV. AD.



COD.900276

Lombata appesa con osso di bovino adulto Golden Age. | Golden Age 8 ribs loin.

Peso medio/ Medium weight: 24 kg	pack: STOCCHINETTA NEL CARTONE/ STOCKINETTE WRAPPED IN CARTON BOX	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES		Contenenze/ pcs per carton: 1

PICANHA GOLDEN AGE UNIKA BOV.AD.



COD.900279

Punta di sottofesa grassa Golden Age | Golden Age Picanha.

Peso medio/ Medium weight: 1.5 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VACUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 5

TRIP TIP GOLDEN AGE UNIKA BOV.AD.



COD.900280

Spinaccino grasso Golden Age. | Golden age rump tail.

Peso medio/ Medium weight: 2.80 kg	pack: SOTTOVUOTO/VACUUM PACKED (2 Pz per imballo primario/ 2 pcs per primary packaging).	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 6

SCAMONE GOLDEN AGE UNIKA BOV.AD.



COD.900308

Scamone Golden Age. | Golden age rump.

Peso medio/ Medium weight: 4.50 kg	pack: SOTTOVUOTO/VACUUM PACKED (1 Pz per imballo primario/ 1 pcs per primary packaging).	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 2

Il presente catalogo potrebbe essere soggetto in qualsiasi momento a modifiche o aggiornamenti data la natura dei prodotti
This catalog may be subject to changes or updates at any time due to the kind of the products
© 2021 | Unika® is a registered trademark all rights reserved by PBH srl | Tombolo | Italy
Per ulteriori informazioni | For further information please contact: info@unikaforchefs.com

VITELLO. | VEAL.

Una carne delicata. |
A delicate meat.

- ● ● tenerezza
- succosità
- intensità di gusto

UNIKA® Vitello proviene da selezionati macelli europei (per lo più Francia, Italia, Olanda) e i vitelli vengono macellati entro gli 8 mesi. Per le caratteristiche di questi capi e grazie alla qualità dei nostri processi di lavorazione, otteniamo carni dal gusto delicato e dalla grande tenerezza, in grado di soddisfare anche la clientela più esigente.

UNIKA® Veal comes from selected european slaughterhouses and veals are slaughtered within 8 months. The characteristics of this meat and our highquality processing, allow us to obtain extremely tender meat with a delicate flavour that satisfies even the most demanding palates.



268*190*153



383*375*148

VITELLO VEAL

La nostra gamma. | Our range

SCAMONE UNIKA VITELLO



COD.900131

Scamone a cuore di vitello. | Veal rump heart.

Peso medio/ Medium weight: 2,5 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 4

SCAMONE PREMIUM UNIKA VITELLO



COD.900132

Scamone a cuore lavorazione premium di vitello. | Veal premium rump heart.

Peso medio/ Medium weight: 1,5 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 4

FESA UNIKA VITELLO



COD.900133

Fesa di vitello. | Veal topside.

Peso medio/ Medium weight: 5 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 2

FESA SFESATA UNIKA VITELLO



COD.900134

Fesa sfesata di vitello. | Veal topside w/cap.

Peso medio/ Medium weight: 4,5 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 4

Il presente catalogo potrebbe essere soggetto in qualsiasi momento a modifiche o aggiornamenti data la natura dei prodotti
This catalog may be subject to changes or updates at any time due to the kind of the products
© 2021 | Unika® is a registered trademark all rights reserved by PBH srl | Tombolo | Italy
Per ulteriori informazioni | For further information please contact: info@unikaforchefs.com

VITELLO VEAL

La nostra gamma. | Our range

FILETTO LUNGO UNIKA VITELLO



COD.900135

Filetto lungo di vitello. | Veal tenderloin.

Peso medio/ Medium weight: 1,2 kg	pack SOTTOVUOTO/ VACUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 6

LOMBATA 3C PREMIUM P/B UNIKA VITELLO



COD.900130

Lombata 3 coste premium parte bassa di vitello. | Veal premium 3 ribs striploin.

Peso medio/ Medium weight: 2 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 4

LOMBATA 8C PREMIUM UNIKA VITELLO



COD.900137

Lombata 8 coste premium di vitello. | Veal full 8 ribs striploin.

Peso medio/ Medium weight: 4,5 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from:UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 2

FRENCH RACK UNIKA VITELLO



COD.900129

French rack di vitello. | Veal french rack.

Peso medio/ Medium weight: 2 kg	pack: SOTTOVUOTO/ VA- CUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 40 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 4

Il presente catalogo potrebbe essere soggetto in qualsiasi momento a modifiche o aggiornamenti data la natura dei prodotti
This catalog may be subject to changes or updates at any time due to the kind of the products
© 2021 | Unika® is a registered trademark all rights reserved by PBH srl | Tombolo | Italy
Per ulteriori informazioni | For further information please contact: info@unikaforchefs.com

VITELLO VEAL

La nostra gamma. | Our range

ENTRECÔTE UNIKA VITELLO



COD.900138

Entrecote di vitello. | Veal entrecote.

Peso medio/ Medium weight: 1,5 kg	pack SOTTOVUOTO/ VACUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 50 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 4

CARRÈ C/O EXTRA UNIKA VITELLO



COD.900192

Lombata con osso extra di vitello. | Veal 8 ribs extra striploin.

Peso medio/ Medium weight: 10 kg	pack SOTTOVUOTO/ VACUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 40 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 1

TOMAHAWK 5 COSTE INTERO VITELLO



COD.100108

Tomahawk di vitello 5 coste. | 5 ribs veal tomahawk

Peso medio/ Medium weight: 2 kg	pack SOTTOVUOTO/ VACUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 40 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 2

Il presente catalogo potrebbe essere soggetto in qualsiasi momento a modifiche o aggiornamenti data la natura dei prodotti
This catalog may be subject to changes or updates at any time due to the kind of the products
© 2021 | Unika® is a registered trademark all rights reserved by PBH srl | Tombolo | Italy
Per ulteriori informazioni | For further information please contact: info@unikaforchefs.com

BURGER GOURMET E PORZIONATI. GOURMET BURGERS AND PORTIONED PRODUCTS.

Al vostro servizio. | At your disposal.

UNIKA® è anche prodotti elaborati (senza glutine) e porzionati. Diverse specialità, tipologie e pack: ad ogni domanda la sua risposta.

UNIKA® also offers gluten free prepared and portioned products. Different tastes and packs. An answer for every need.

Ricette Burger Gourmet * | Burger Gourmet Recipes.

SCOTTONA: Ingredienti: carne di bovino (86%), acqua, fiocchi di patata, sale, fibra vegetale da agrumi, pisello e carota, aromi naturali, antiossidante: acido ascorbico; spezie. Senza Glutine.

ABERDEEN ANGUS SIRE: Ingredienti: carne di bovino (86%), acqua, fiocchi di patata, sale, fibra vegetale da agrumi, pisello e carota, aromi naturali, antiossidante: acido ascorbico; spezie. Senza Glutine.

PIEMONTESE: Ingredienti: carne di bovino (86%), acqua, fiocchi di patata, sale, fibra vegetale da agrumi, pisello e carota, aromi naturali, antiossidante: acido ascorbico; spezie. Senza Glutine.

CHIANINA: Ingredienti: carne di bovino (86%), acqua, fiocchi di patata, sale, fibra vegetale da agrumi, pisello e carota, aromi naturali, antiossidante: acido ascorbico; spezie. Senza Glutine.

*(valide sia per i prodotti refrigerati che surgelati | Fresh and frozen burgers have the same recipes)

HEIFER: Ingredients: beef meat (86%), water, potatoes starch, salt, vegetable fiber of citrus, pea and carrot, natural flavours, antioxidant: ascorbic acid; spices. Gluten free.

ABERDEEN ANGUS SIRE: Ingredients: beef meat (86%), water, potatoes starch, salt, vegetable fiber of citrus, pea and carrot, natural flavours, antioxidant: ascorbic acid; spices. Gluten free.

PIEDMONTESE: Ingredients: beef meat (86%), water, potatoes starch, salt, vegetable fiber of citrus, pea and carrot, natural flavours, antioxidant: ascorbic acid; spices. Gluten free.

CHIANINA: Ingredients: beef meat (86%), water, potatoes starch, salt, vegetable fiber of citrus, pea and carrot, natural flavours, antioxidant: ascorbic acid; spices. Gluten free.

BURGER

La nostra gamma. | Our range

BURGER/K 200G/300G | FRESH SKIN PACK



CODICE 200322

Burger gourmet di **Scottona**. | Heifer gourmet burger.
Gluten free.

Peso medio/ Medium weight: 0,2 kg 0,3 kg	SKIN PACK 1X1	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 21 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 6

BURGER/AA 200G | FRESH SKIN PACK



CODICE 200318

Burger gourmet di **Aberdeen Angus Sired**. | Aberdeen Angus
Sired gourmet burger. Gluten free.

Peso medio/ Medium weight: 0,2 kg	SKIN PACK 1X1	Provenienza/from: IE/IT
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 21 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 6

BURGER/K 300G | FRESH SKIN PACK



CODICE 200328 (300g)

Burger gourmet di **Scottona**. | Heifer gourmet burger. Gluten
free.

Peso medio/ Medium weight: 0,2 kg 0,3 kg	SKIN PACK 1X1	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 21 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 6

BURGER/C 200G | FRESH SKIN PACK



CODICE 200320

Burger gourmet di **Chianina**. | Chianina gourmet burger.
Gluten free.

Peso medio/ Medium weight: 0,2 kg	SKIN PACK 1X1	Provenienza/from: IT
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 21 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 6

BURGER

La nostra gamma. | Our range

*Senza Glutine.
Gluten Free.*

BURGER/K 150G | FRESH VACUUM PACK



CODICE 200440

Burger gourmet di **Scottona**. | Heifer gourmet burger. Gluten free.

Peso medio/ Medium weight: 1,2 kg	SOTTOVUOTO/ VACUUM PACKED 2X1 8 pz per box/pcs per box	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 21 gg/days	4 box per cartone/carton

BURGER/C 150G | FRESH VACUUM PACK



CODICE 200436

Burger gourmet di **Chianina**. | Chianina gourmet burger. Gluten free.

Peso medio/ Medium weight: 1,2 kg	SOTTOVUOTO/ VACUUM PACKED 2X1 8 pz per box/pcs per box	Provenienza/from: IT
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 21 gg/days	4 box per cartone/carton

BURGER/AA 150G | FRESH VACUUM PACK



CODICE 200437

Burger gourmet di **Aberdeen Angus Sired**. | Aberdeen Angus Sired gourmet burger. Gluten free.

Peso medio/ Medium weight: 1,2 kg	SOTTOVUOTO/ VACUUM PACKED 2X1 8 pz per box/pcs per box	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 21 gg/days	4 box per cartone/carton

Il presente catalogo potrebbe essere soggetto in qualsiasi momento a modifiche o aggiornamenti data la natura dei prodotti
This catalog may be subject to changes or updates at any time due to the kind of the products
© 2021 | Unika® is a registered trademark all rights reserved by PBH srl | Tombolo | Italy
Per ulteriori informazioni | For further information please contact: info@unikaforchefs.com

BURGER

La nostra gamma. | Our range

*Senza Glutine.
Gluten Free.*

BURGER/BOV 150G | FRESH VACUUM PACK



CODICE 200441

Burger gourmet di **Bovino Adulto**. | **Beef** gourmet burger.
Gluten free.

Peso medio/ Medium weight: 1,2 kg	SOTTOVUOTO/ VACUUM PACKED 2X1 8 pz per box/pcs per box	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 21 gg/days	4 box per cartone/carton

BURGER/FP 150G | FRESH VACUUM PACK



CODICE 200439

Burger gourmet di **Piemontese**. | **Piedmontese** gourmet
burger. Gluten free.

Peso medio/ Medium weight: 1,2 kg	SOTTOVUOTO/ VACUUM PACKED 2X1 8 pz per box/pcs per box	Provenienza/from: IT
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 21 gg/days	4 box per cartone/carton

BURGER

La nostra gamma. | Our range

*Senza Glutine.
Gluten Free.*

BURGER/K 200G | FROZEN PRODUCTS



CODICE 209406

Burger gourmet di **Scotttona**. | Heifer gourmet burger. Gluten free.

Peso medio/ Medium weight: 1,6 kg	FLOWPACK	Provenienza/from: UE
Surgelato/ Frozen	SHELF LIFE: 540 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 3

BURGER/C 200G | FROZEN PRODUCTS



CODICE 209407

Burger gourmet di **Chianina**. | Chianina gourmet burger. Gluten free.

Peso medio/ Medium weight: 1,6 kg	FLOWPACK	Provenienza/from: IT
Surgelato/ Frozen	SHELF LIFE: 540 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 3

BURGER/AA 200G | FROZEN PRODUCTS



CODICE 209408

Burger gourmet di **Aberdeen Angus Sired**. | Aberdeen Angus Sired gourmet burger. Gluten free.

Peso medio/ Medium weight: 1,6 kg	FLOWPACK	Provenienza/from: UE
Surgelato/ Frozen	SHELF LIFE: 540 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 3

BURGER/BOV 200G | FROZEN PRODUCTS



CODICE 209412

Burger gourmet di **bovino adulto**. | Beef gourmet burger. Gluten free.

Peso medio/ Medium weight: 1,6 kg	FLOWPACK	Provenienza/from: UE
Surgelato/ Frozen	SHELF LIFE: 540 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 3

Il presente catalogo potrebbe essere soggetto in qualsiasi momento a modifiche o aggiornamenti data la natura dei prodotti
This catalog may be subject to changes or updates at any time due to the kind of the products
© 2021 | Unika® is a registered trademark all rights reserved by PBH srl | Tombolo | Italy
Per ulteriori informazioni | For further information please contact: info@unikaforchefs.com

PORZIONATI. | PORTIONED.

La nostra gamma. | Our range

FILETTO PORZ. SKIN UNIKA BOV. AD.



CODICE 900119

Filetto skin di bovino adulto. | Young Bull Tenderloin.

Peso medio/ Medium weight: 0,25 kg	pack SOTTOVUOTO/ VACUUM PACKED 1X1	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 21 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 6

FETT. ROASTBEEF SKIN UNIKA BOV. AD.



CODICE 900111

Fettina roastbeef skin di bovino adulto. | Young Bull Roastbeef

Peso medio/ Medium weight: 0,3 kg	pack SOTTOVUOTO/ VACUUM PACKED 1X1	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 21 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 6

FETT. ENTRECÔTE SKIN UNIKA BOV. AD.



CODICE 900113

Fettina entrecote skin di bovino adulto. | Young bull entrecote

Peso medio/ Medium weight: 0,28 kg	pack SOTTOVUOTO/ VACUUM PACKED 1X1	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 21 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 6

COSTATA SKIN UNIKA BOV. AD.



CODICE 900117

Costata skin di bovino adulto. | Young Bull rib steak.

Peso medio/ Medium weight: 0,5 kg	pack SOTTOVUOTO/ VACUUM PACKED 1X1	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 21 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 6

Il presente catalogo potrebbe essere soggetto in qualsiasi momento a modifiche o aggiornamenti data la natura dei prodotti
This catalog may be subject to changes or updates at any time due to the kind of the products
© 2021 | Unika® is a registered trademark all rights reserved by PBH srl | Tombolo | Italy
Per ulteriori informazioni | For further information please contact: info@unikaforchefs.com

PORZIONATI. | PORTIONED.

La nostra gamma. | Our range

FIorentina SKIN UNIKA BOV. AD.



CODICE 900118

Fiorentina skin di bovino adulto. | Young Bull t-bone steak.

Peso medio/ Medium weight: 0,55 kg	pack SOTTOVUOTO/ VACUUM PACKED 1X1	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: SI/YES	SHELF LIFE: 21 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 6

GLI STAGIONATI DEL MONTEGRAPPA. | MONTEGRAPPA CURED MEAT PRODUCTS.

Preparatevi a vivere un viaggio fatto di gusti autentici. |
A history of love for craftsmanship.

UNIKA® “Gli Stagionati del Montegrappa”. La storia di questi prodotti inizia ai piedi del Montegrappa, un luogo amato e rispettato del territorio veneto. E’ proprio qui che gli stagionati trovano un microclima ideale dove maturare e acquisire un gusto unico. La ricetta degli Stagionati UNIKA® nasce da un insieme di ingredienti naturali, al fine di conferire al prodotto un sapore genuino. La stagionatura segue “il suo tempo”, avviene naturalmente. L’affumicatura culla il prodotto in appositi affumicatori, in cui l’essenza è data esclusivamente dal legno di faggio, come esperienza e tradizione ci hanno insegnato.

UNIKA® “Gli Stagionati del Montegrappa”. A range that is cured at the foot of Montegrappa, mountain of the Veneto Prealp Region, known because it became the front-line of defence during the First World War of 1915-1918. The selection of UNIKA® meat, the microclimate of the mountain area, together with the old tradition of the salami factory give the particular flavour to these special products, made with Aberdeen Angus Sired Heifer, Young Bull and Heifer cuts.

Main features of the products: UNIKA® criteria for meat selection, ancient recipe for the tanning, only real spices, real smoking process with beech-wood.

GLI STAGIONATI CURED MEAT

La nostra gamma. | Our range

BRESAOLA/K/AA UNIKA BOV. AD.



● ● ● intensità di gusto

CODICE 400000

Bresaola di scottona di Aberdeen Angus Sired di bovino adulto./ Aberdeen Angus Sired heifer Bresaola

Peso medio pezzo intero/ Medium weight 1 whole piece:	pack SOTTOVUOTO/ VACUUM PACKED	Provenienza/from: IE/IT
congelabile/ freezable: NO	SHELF LIFE: 120 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 6 (3 intere a metà/6 pcs cutted in half)

AFFUMICATA/K/AA UNIKA BOV. AD.



● ● ● ● intensità di gusto



CODICE 400004

Affumicata di scottona di Aberdeen Angus Sired di bovino adulto./ Aberdeen Angus Sired heifer "Affumicata" (smoked cured beef meat).

Peso medio pezzo intero/ Medium weight 1 whole piece: 3 kg	pack SOTTOVUOTO/ VACUUM PACKED	Provenienza/from: IE/IT
congelabile/ freezable: NO	SHELF LIFE: 120 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 6 (3 intere a metà/6 pcs cutted in half)

Il presente catalogo potrebbe essere soggetto in qualsiasi momento a modifiche o aggiornamenti data la natura dei prodotti
This catalog may be subject to changes or updates at any time due to the kind of the products
© 2021 | Unika® is a registered trademark all rights reserved by PBH srl | Tombolo | Italy
Per ulteriori informazioni | For further information please contact: info@unikaforchefs.com

GLI STAGIONATI CURED MEAT

La nostra gamma. | Our range

BRESAOLA/K UNIKA BOV. AD.



● ● intensità di gusto



CODICE 400001

Bresaola di scottona di bovino adulto. / Heifer Bresaola

Peso medio pezzo intero/ Medium weight 1 whole piece: 4 kg	pack SOTTOVUOTO/ VACUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: NO	SHELF LIFE: 120 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 6 (3 intere a metà/6 pcs cutted in half)

BRESAOLA/F UNIKA BOV. AD.



CODICE 400003

Bresaola di bovino adulto./Young Bull bresaola



● ● intensità di gusto

Peso medio pezzo intero/ Medium weight 1 whole piece: 6 kg	pack SOTTOVUOTO/ VACUUM PACKED	Provenienza/from: UE
congelabile/ freezable: NO	SHELF LIFE: 120 gg/days	Contenenze/ pcs per carton: 6 (3 intere a metà/6 pcs cutted in half)

Il presente catalogo potrebbe essere soggetto in qualsiasi momento a modifiche o aggiornamenti data la natura dei prodotti
This catalog may be subject to changes or updates at any time due to the kind of the products
© 2021 | Unika® is a registered trademark all rights reserved by PBH srl | Tombolo | Italy
Per ulteriori informazioni | For further information please contact: info@unikaforchefs.com



La qualità è una costante.

Unika® Selezione Superiore

Centro Carni Company SpA
Via S. Antonio, 80 | 35019 Tombolo (PD) | Italy
Tel. +39 049 9470772
Fax. +39 049 9470779

info@unikaforchefs.com

unikaforchefs.com



follow our community

MEatSCHOOL

L'accademia di formazione di Centro Carni Company SpA
sul mondo della carne al servizio dei professionisti del settore

meatschool.it