



I TAGLI PER I PROFESSIONISTI DELLA MACELLERIA



FORTEBONA

CARNI DAL 1936

★★ FAMIGLIA ANTONINI ★★

Qualità per Tradizione

www.fontebona.com



Cerca Fontebona, trovi qualità.

OLTRE 80 ANNI DI PASSIONE PER LE CARNI, QUATTRO GENERAZIONI DI ESPERIENZA AL SERVIZIO DI CLIENTI E CONSUMATORI.

Da sempre, coniughiamo la ricerca continua della qualità ad un'antica tradizione familiare che affonda le proprie radici nel Lazio, in particolare nella zona della Sabina, uno tra i luoghi più caratteristici d'Italia. Fontebona trae origine dai valori di questa terra fertile e ricca di arte, storia e preziose sorgenti. In questo territorio a forte vocazione agricola nasce la famiglia Antonini. Giuseppe, allevatore di grande esperienza e intraprendenza, nel lontano 1936 pone le basi dell'azienda che le successive generazioni hanno saputo innovare senza perderne l'identità familiare e quell'impronta artigianale fondata sulla garanzia di qualità per clienti e consumatori.



In Fontebona tutti i processi ruotano attorno alla ricerca della massima qualità. Capacità e flessibilità produttiva unite a scrupolosi controlli di processo e di prodotto, il controllo della filiera nel rispetto delle norme per la tracciabilità e la sicurezza alimentare ed un servizio di logistica altamente efficiente confermano Fontebona come azienda di riferimento nel Lazio specializzata nella lavorazione di carni sane, buone e di altissima qualità.



CONFORMITÀ IGIENICO
SANITARIE E DOCUMENTALE



MANTENIMENTO
CATENA DEL FREDDO



LAVORAZIONE
DELLE CARNI



ETICHETTATURA
TRACCIABILITÀ



CONFEZIONAMENTO
E STOCCAGGIO



SERVIZIO
DI CONSEGNA



ASSISTENZA
AL CLIENTE





BOVINO ADULTO

ANTERIORE - TAGLI IN OSSO

**ANTERIORE
003**



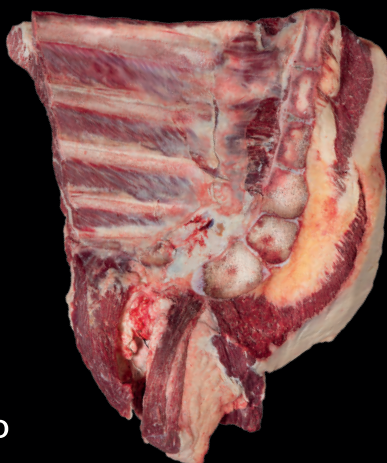
**FRACOSTA
005**



**SPALOTTO
006**



**PETTO
007**





BOVINO ADULTO

ANTERIORE - TAGLI SENZA OSSO



REALE
035



FESONE DI SPALLA
026



FUSELLO
028



ALMONE
1026



CORONA
1018



PETTO
047



MUSCOLO ANTERIORE
049



BOVINO ADULTO

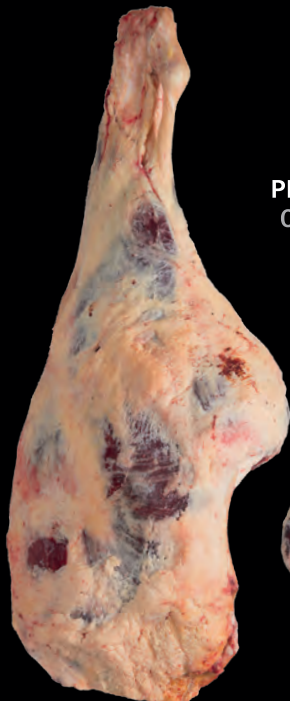
POSTERIORE - TAGLI IN OSSO



**POSTERIORE
008**



**PISTOLA
009**



**PERA
010**



**PANCIA
012**





BOVINO ADULTO

I TAGLI DEL LOMBO

LOMBO
011



**COSTATA
CON OSSO**
041



**FIorentINA
(T-BONE)**
040

**TRONCHETTO
8 COSTE**
050



**CONTROFILETTO
(STRIPLOIN)**
022



**ENTRECOTE
CON FASCIA**
023



**CUBE ROLL
(RIB EYE)**
024



FILETTO
027



TOMAHAWK
1014



BOVINO ADULTO

POSTERIORE - TAGLI SENZA OSSO



FESA
025



NOCE
032



SOTTOFESA
037



SCAMONE
036



PICANHA
043



GIRELLO
029



PESCE - CAMPANELLO
021



SPINACINO
042



MUSCOLO POSTERIORE
031



VITELLO

MEZZENA



MEZZENA
001





VITELLO

ANTERIORE - TAGLI IN OSSO



ANTERIORE
003



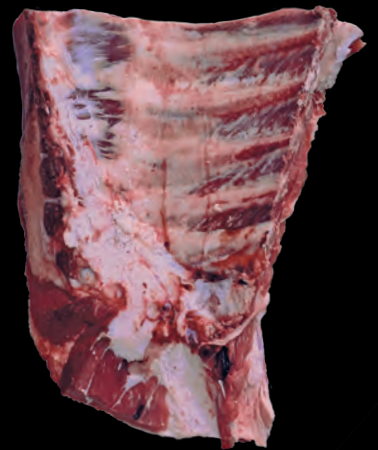
CROPS
013



FRACOSTA
005



SPALOTTO
006



PETTO
007

VITELLO

ANTERIORE - TAGLI SENZA OSSO



FRACOSTA
035



① FUSELLO 028 ② ALMONE 1026
③ FESONE 026 ④ MUSCOLO ANTERIORE 049



PETTO
047



VITELLO

POSTERIORE - TAGLI IN OSSO



POSTERIORE
008



PISTOLA
009



PERA
010



PANCIA
012



LOMBO
011



COSTATA
041



LOMBATINA
040



VITELLO

POSTERIORE - TAGLI SENZA OSSO



FESA
025



NOCE
032



SOTTOFESA
037



SCAMONE
036



GIRELLO
029



PESCE - CAMPANELLO
021



GERETTO
018



SPINACINO
042



SUINO

I TAGLI



MEZZENA MEC
002



PROSCIUTTO
A QUARTINO
019



TRONCO
017



SPALLA IN OSSO
005



SUINO

I TAGLI

BUSTO INTERO
007



LOMBO BOLOGNA
010



COLLO
013



COSTINE
015



PANCETTONE
024



PANCETTA RIFILATA
026



POLPA GREZZA DI SPALLA
021



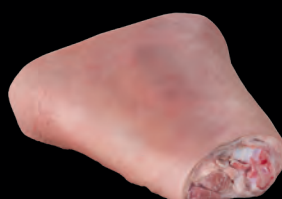
FILETTO
012



GUANCIALE
046



STINCO
028



ZAMPETTI
030





SUINO

LE SALSICCE FRESCHE



SANTO STEFANO - L001

macinatura a grana media ben definita tra magro e grasso, colore carneo naturale e gusto delicatamente saporito



ROMA - L003

macinatura a grana fine e dal taglio morbido, gusto deciso dai toni saporiti con spiccate note di pepe



CIOCIARA - L005

macinatura a grana grossa, a pezzi, con tocchi di magro e grasso ben evidenti, callosa al taglio, sapore casereccio



EXTRA PROSCIUTTO - L006

carne magra (prosciutto) macinata a grana fine con piccoli granelli di grasso, taglio morbido e porzione più lunga



REGINELLA - L007

macinatura a grana fine e forma affusolata a cordone unico, dal sapore aromatico



BRUNELLA - L008

macinatura a grana media di carne magra e fegato di puro suino, tocchi di grasso, speziata ai toni di buccia d'arancia



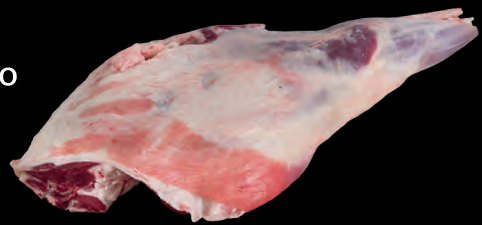
OVINO ADULTO

I TAGLI



OVINO ADULTO
001

COSCIOTTO
014



COSTATO
014

SPALLA
014



ABBACCHIO

I TAGLI



ABBACCHIO
004-005

COSCIOTTO
011



COSTOLETTE
010



SPALLA
012



Da quattro generazioni offriamo
esperienza, competenza e professionalità.

www.fontebona.com



FONTEBONA

CARNI DAL 1936
★★ FAMIGLIA ANTONINI ★★

Inquadra il QR Code
e scopri di più
su FONTEBONA



FONTEBONA s.r.l.

Via Cassia Antica km. 29,700 - 00063 Campagnano di Roma (RM)
Tel. +39 069041270 / +39 069041784 - ordini@fontebona.com - info@fontebona.com

SEGUICI SU



[fontebonacarni](https://www.facebook.com/fontebonacarni)

ORDINI



+39 336 8729942