



Sombelli



DAL 1931 QUALITÀ, INNOVAZIONE E TECNOLOGIA

L'ingrosso Carni Bombelli si trova a Roma e dal 1931 tramanda, di generazione in generazione, tutto il sapore della qualità. Carni provenienti da allevamenti certificati e tracciabili vengono distribuite e commercializzate per portare sulle tavole solo carni fresche e sicure.

L'ingrosso Carni Bombelli si rivolge sia a privati che a realtà alberghiere e tra i clienti si possono annoverare prestigiosi alberghi, ristoranti del centro di Roma, ma anche comunità, mense e piccoli servizi di ristorazione.



90 anni di esperienza



Qualità garantita



Prodotti genuini



Azienda certifica CE



LINEE PREMIUM SELECTION

Tradizione e Tecnologia oggi si fondono per creare le Premium Selection Bombelli.

Ogni singola linea è un viaggio tra le razze e gli allevamenti del nostro bel Paese e dell'Europa. La garanzia di tutto questo? I nostri selezionatori, le nostre ricerche, le nuove tecnologie applicate.



LA VERDE, L'EQUILIBRIO, IL GIUSTO COMPROMESSO

Sapore intenso, media grassinatura gialla, tenerezza, colore rosso intenso, predilige le cotture a sangue, medio/sangue.



LA BLU, LA DELICATA, LA SALUTISTA

Sapore delicato, grassinatura media per il giusto valore nutritivo, colore rosso chiaro, alta digeribilità.



LA ROSSA, LA GUSTOSA, LA SELVAGGIA

Sapore deciso, grassinatura intensa giallo Ocra, eccezionale tenerezza, colore rosso scuro, predilige le cotture alla brace.





RAZZA

Razze nate in Europa. Simmenthal o Frisona.

CARATTERISTICHE

Sapore deciso, grassinatura intensa giallo Ocra, eccezionale tenerezza, colore rosso scuro, predilige le cotture alla brace. Da allevamenti non intensivi dell'Europa centro orientale. Di età non inferiore ai 36 mesi.

FROLLATURA

1. 7-10 gg - Temperatura statica 0-2 gradi cella tradizionale.
2. 7 gg Temperatura statica 0-2 gradi cella tradizionale + 20 gg cella Dry Aged.
3. 7 gg Temperatura statica cella tradizionale + 40 gg cella Dry Aged.

LOMBI INTERI O MONOPORZIONE



GRANA E MAREZZATURA

Grana grossa e marezzatura molto pronunciata



COPERTURA DI GRASSO

Grasso giallo ocra-giallo con copertura di 1-2cm



UTILIZZO

Predilige la cottura alla brace



SAPORE

Sapore deciso, selvaggio



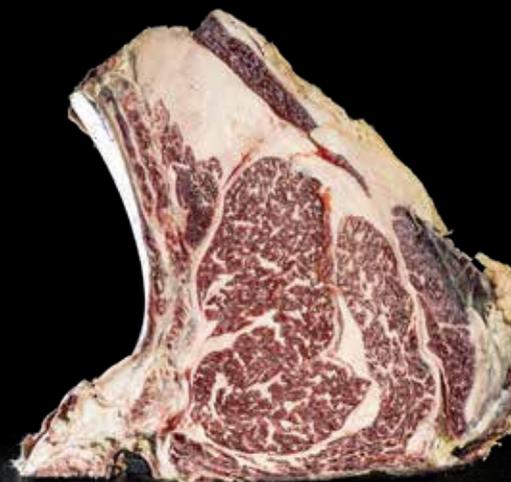
ALIMENTAZIONE

60% cereali + 25% fibra vegetale



COLORE

Rosso intenso



COSTATA |



FIORENTINA |



RAZZA

Razze nate in Europa. Simmenthal o Frisona.

CARATTERISTICHE

Sapore intenso, media grassinatura gialla, colore rosso intenso, predilige le cotture sangue, medio/sangue. Da allevamenti non intensivi nazionali o dell'Europa centrale. Di età non inferiore ai 36 mesi.

FROLLATURA

1. 7-10 gg - Temperatura statica 0-2 gradi cella tradizionale.
2. 7 gg Temperatura statica 0-2 gradi cella tradizionale + 20 gg cella Dry Aged.
3. 7 gg Temperatura statica cella tradizionale + 40 gg cella Dry Aged.

LOMBI INTERI O MONOPORZIONE



GRANA E MAREZZATURA

Grana grossa e marezzatura molto pronunciata



COPERTURA DI GRASSO

Grasso medio giallo con copertura di 1-1,5cm



UTILIZZO

Cottura alla brace, griglia, piastra



SAPORE

Sapore intenso



ALIMENTAZIONE

50% cereali + 35% fibra vegetale



COLORE

Rosso



COSTATA |



FIORENTINA |



LOMBI INTERI O MONOPORZIONE



RAZZA

Razze nate in Europa. Simmenthal o Frisona.

CARATTERISTICHE

Sapore delicato, grassinatura media per il giusto valore nutritivo, colore rosso chiaro, alta digeribilità. Da allevamenti non intensivi nazionali o dell'Europa centro orientale. Di età non inferiore ai 18 mesi.

FROLLATURA

1. 7-10 gg - Temperatura statica 0-2 gradi cella tradizionale.
2. 7 gg Temperatura statica 0-2 gradi cella tradizionale + 20 gg cella Dry Aged.
3. 7 gg Temperatura statica cella tradizionale + 40 gg cella Dry Aged.



GRANA E MAREZZATURA

Grana medio-fina leggermente marezzata



COPERTURA DI GRASSO

Grasso bianco con copertura di 0,5-1cm



UTILIZZO

Cottura alla brace, griglia, piastra



SAPORE

Sapore delicato e digeribile



ALIMENTAZIONE

40% cereali + 45% fibra vegetale



COLORE

Rosso-rosso chiaro



COSTATA |



FIORENTINA |

BOVINO ADULTO



| COSTATA MAREZZATA

CARATTERISTICHE

Capi nati, allevati e macellati nelle migliori aziende agricole italiane. Età superiore ai 30 mesi.

UTILIZZO

Cotture alla brace, griglia o piastra.



| FIORENTINA MAREZZATA

CARATTERISTICHE

Capi nati, allevati e macellati nelle migliori aziende agricole italiane. Età superiore ai 30 mesi.

UTILIZZO

Cotture alla brace, griglia o piastra.



| TOMOHAWAK

CARATTERISTICHE

Capi nati, allevati e macellati in Europa da allevamenti non intensivi.

UTILIZZO

Cotture alla brace, griglia.



| TOMOHAWAK PORZIONATO

CARATTERISTICHE

Capi nati, allevati e macellati in Europa da allevamenti non intensivi.

UTILIZZO

Cottura alla brace, griglia.



| CONTROFILETTO INTERO

CARATTERISTICHE

Capi nati, allevati e macellati in Europa da allevamenti non intensivi.

UTILIZZO

Cottura griglia o piastra. Taglio anatomico adatto alla tagliata classica.



| MEZZO CONTROFILETTO

CARATTERISTICHE

Capi nati, allevati e macellati in Europa da allevamenti non intensivi.

UTILIZZO

Cottura griglia o piastra. Taglio anatomico adatto alla tagliata classica.



| CUBE ROLL ANGUS URUGUAY

CARATTERISTICHE

Capi nati, allevati e macellati in Uruguay da allevamenti non intensivi.

UTILIZZO

Cottura alla brace, griglia o piastra. Taglio anatomico adatto per entrecote o tagliata.



| CUBE ROLL ANGUS ARGENTINA

CARATTERISTICHE

Capi nati, allevati e macellati in Argentina da allevamenti non intensivi.

UTILIZZO

Cottura alla brace, griglia o piastra. Taglio anatomico adatto per entrecote o tagliata.

BOVINO ADULTO



ENTRECOTE

CARATTERISTICHE

Capi nati, allevati e macellati in Europa da allevamenti non intensivi.

UTILIZZO

Cottura alla brace, griglia o piastra. Taglio anatomico adatto alla bistecca classica.



FESA BOVINO ADULTO

CARATTERISTICHE

Capi nati, allevati e macellati in Europa da allevamenti non intensivi.

UTILIZZO

Taglio anatomico adatto per: Roastbeef, arrosti, fettine, straccetti, carpacci, tartare.



FILETTO

CARATTERISTICHE

Capi nati, allevati e macellati in Europa da allevamenti non intensivi.

UTILIZZO

Cottura alla brace, griglia, piastra o padella.



FILETTO CAPOLOMBO

CARATTERISTICHE

Capi nati, allevati e macellati in Europa da allevamenti non intensivi.

UTILIZZO

Cottura alla brace, griglia, piastra o padella.



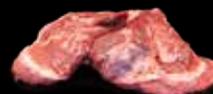
GIRELLO DI BOVINO

CARATTERISTICHE

Capi nati, allevati e macellati in Europa da allevamenti non intensivi.

UTILIZZO

Taglio anatomico adatto per: Roastbeef, arrosti, fettine, straccetti, carpacci.



GUANCIA DI BOVINO

CARATTERISTICHE

Capi nati, allevati e macellati in Europa da allevamenti non intensivi.

UTILIZZO

Taglio anatomico adatto per brasati o bolliti.



HAMBURGER DISCO GRANDE

CARATTERISTICHE

Capi nati, allevati e macellati in Europa da allevamenti non intensivi.

UTILIZZO

Diametro 12 cm.



NOCE PULITA BOVINO

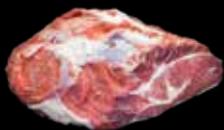
CARATTERISTICHE

Capi nati, allevati e macellati in Europa da allevamenti non intensivi.

UTILIZZO

Taglio anatomico adatto per: Roastbeef, arrosti, fettine, straccetti, spezzati magri, carpacci, tartare.

BOVINO ADULTO



| SCAMONE BOVINO

CARATTERISTICHE

Capi nati, allevati e macellati in Europa da allevamenti non intensivi.

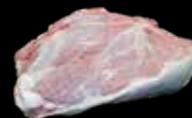
UTILIZZO

Taglio anatomico adatto per: tagliate, Brasati al cucchiaio, arrosti, fettine, straccetti, spezzati magri.

ALTRI TAGLI DI BOVINO

- CUBE ROLL POLONIA
- ENTRECOTE BOVINO ADULTO MONOPORZIONE
- STRACCETTI BOVINO ADULTO PORZIONATI
- CODA PORZIONATA 3
- TRIPPA COTTA

VITELLA



| FESA DI VITELLO

CARATTERISTICHE

Capi nati, allevati e macellati in Italia da allevamenti non intensivi.

UTILIZZO

Taglio anatomico adatto per: arrosti, fettine, straccetti.



| GIRELLO DI VITELLO

CARATTERISTICHE

Capi nati, allevati e macellati in Italia da allevamenti non intensivi.

UTILIZZO

Taglio anatomico adatto per: arrosti, fettine, straccetti.



| NOCE INTERA VITELLO

CARATTERISTICHE

Capi nati, allevati e macellati in Italia da allevamenti non intensivi.

UTILIZZO

Taglio anatomico adatto per: arrosti, fettine, straccetti, spezzati magri.



| SCAMONE VITELLO

CARATTERISTICHE

Capi nati, allevati e macellati in Italia da allevamenti non intensivi.

UTILIZZO

Taglio anatomico adatto per: arrosti, fettine, straccetti, spezzati magri.

POLLAME



| COSCE DISSOCCATE CON PELLE

CARATTERISTICHE

Provenienza nazionale fresco. Classe A.

UTILIZZO

Tagliata di pollo.



| COSCE DISSOCCATE SENZA PELLE

CARATTERISTICHE

Provenienza nazionale fresco. Classe A.

UTILIZZO

Tagliata di pollo light.



| FUSELLI DI POLLO

CARATTERISTICHE

Provenienza nazionale fresco. Classe A.

UTILIZZO

Pollo alla cacciatora o con peperoni.



| SOVRACCOSCE DI POLLO

CARATTERISTICHE

Provenienza nazionale fresco. Classe A.

UTILIZZO

Pollo alla cacciatora o con peperoni.



| PETTO DI POLLO A FETTE

CARATTERISTICHE

Provenienza nazionale fresco. Classe A.

UTILIZZO

Scaloppine o cotolette panate.



| PETTO D'ANATRA

CARATTERISTICHE

Provenienza nazionale fresco. Classe A.

UTILIZZO

Petto di anatra all'arancia o varie ricette.

SUINO



| RIBS SUINO

CARATTERISTICHE

Suino nazionale.

UTILIZZO

Barbecue.



| STINCHI DI SUINO

CARATTERISTICHE

Suino nazionale.

UTILIZZO

Al forno con patate o verdure.

AGNELLO



| COSTINE AGNELLO NAZIONALE

CARATTERISTICHE

Agnello nazionale 6/8 kg

UTILIZZO

Scottadito o panate.

SALUMI



| SALUMI

Assortimento salumi nazionali

IL NOSTRO STABILIMENTO

Bombelli carni mantiene le sue tradizioni di qualità, ma si rinnova. Abbiamo sviluppato nei **nuovissimi impianti e laboratori certificati** nuovi servizi di trasformazione e porzionamento delle carni. Quindi **non solo ingrosso ma anche tanta lavorazione**: dalla mezzena bovina all'hamburger, dal quarto di bovino al bocconcino e tanto altro. Il tutto con la tradizionale attenzione alla qualità e alle etichettature che certificano tracciabilità e rintracciabilità.





Bombelli

Stabilimento Carni

Via di Tor Cervara, 46

00155 Roma (RM)

Telefono e WhatsApp +39.06.45553883

Email info@ingrossocarnibombelli.it

www.ingrossocarnibombelli.it



**Scopri di più
sulle nostre Linee
Premium Selection**

CE Azienda certifica CE