THE WOLF
ITALIAN FOOD

THE WOLF®
ITALIAN FOOD

Dai un morso alla natura.
Lasciati guidare dalla nostra selezione di prodotti.

Sommario

La nostra Storia 7

“La congiunzione tra origine e piatto” 8

I tagli della carne 10

Le nostre carni bovine 12

La Bruna Alpina 14

Il Bue Grasso di Carrù 16

Il Bue Rosso 18

Il Bufalo Mediterraneo 20

Il Castrato di Frisona 22

La Cinisara 24

La Duchessa di Wolf 26

La Frisona 30

La Grigio Alpina 32

La Modicana 34

La Fassona Piemontese 36

Razzetta d’Oropa 38

La Pinzgauer 40

La Simmental 42

La Valdostana 44

La Wagyu Italiana 46

Rendena 48

Il Suino Vecchio Senese 50

La nostra frollatura in dry aging 52

Le 3 fasi della frollatura in dry aging 53

LA NOSTRA STORIA

Una realtà unica per la distribuzione di carne in Italia e in Europa

Selezionare, far conoscere e valorizzare le razze autoctone italiane, affinché ristoranti e macellerie possano a loro volta generare valore attraverso le nostre eccellenze. Con questo proposito Marco Di Mauro e Giovanni Battista Ricci hanno dato vita a un unicum nella fornitura di carne italiana in Italia e in Europa. The Wolf - Italian Food è infatti la sola realtà italiana a lavorare esclusivamente carni provenienti dal Bel Paese. Una realtà che si impegna a garantire la valorizzazione di ogni tipo di taglio e a diffondere eccellenze esclusive dei nostri territori nel resto del continente. Nel corso degli anni, parallelamente alle proprie dimensioni, The Wolf ha ampliato la sua offerta, continuando però a rispettare i punti fermi che l'hanno resa grande: selezione accurata delle razze italiane, strategia logistica capillare, rigidi controlli per salvaguardare sempre la freschezza del prodotto. La storia di The Wolf è un inno alla tradizione della carne italiana. Con uno sguardo costantemente rivolto verso l'avvenire.

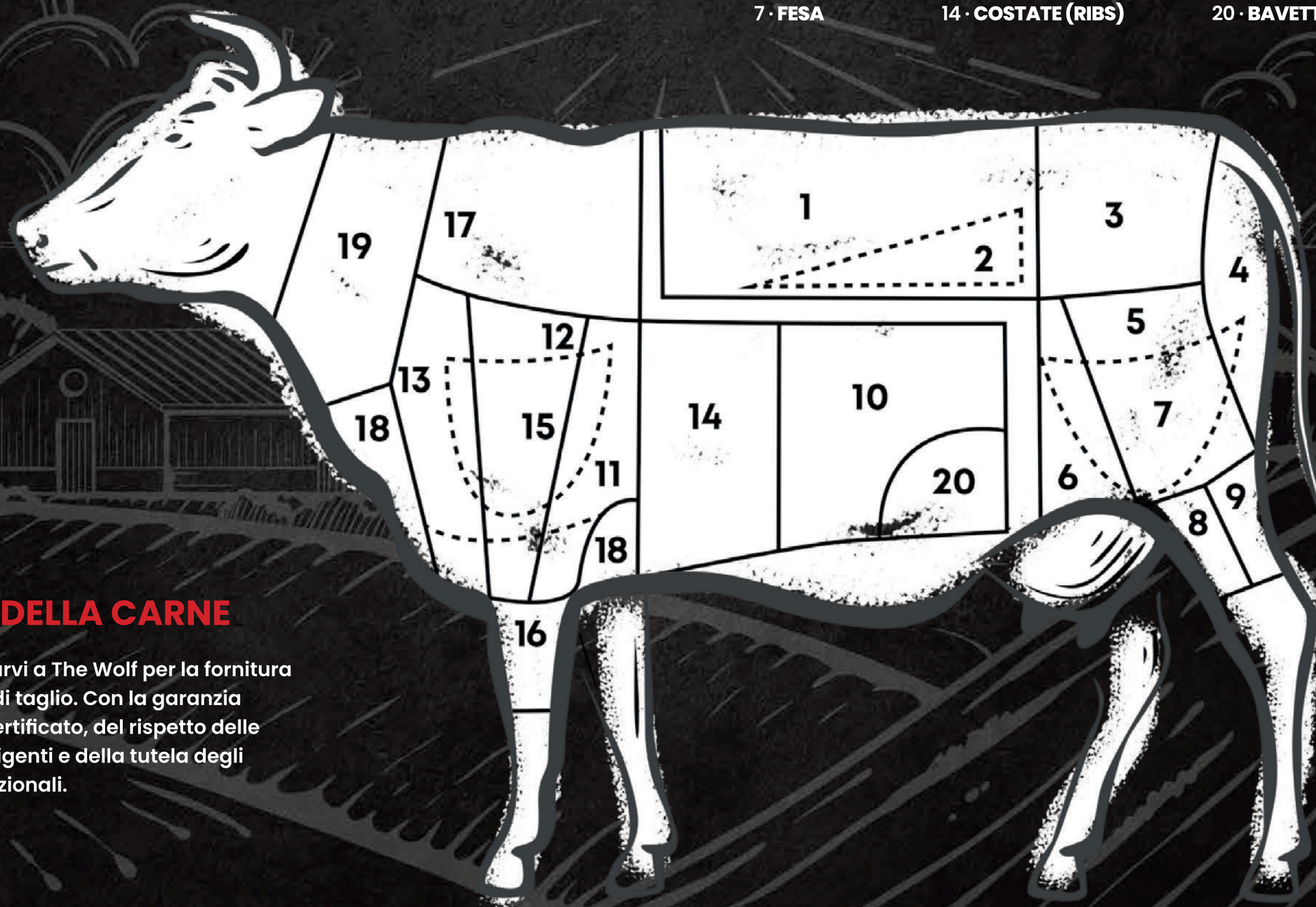
“LA CONGIUNZIONE TRA ORIGINE E PIATTO”

Dal territorio a voi. Da voi ai vostri clienti.

Carni magnifiche provengono soltanto da territori magnifici. Ecco perché l’Italia è un Paese così ricco di eccellenze gastronomiche. **Eccellenze che The Wolf valorizza e distribuisce da anni nelle cucine dei migliori ristoranti e sul banco delle migliori macellerie, in Italia e in Europa.** Una missione attuabile solo grazie alla competenza e all’esperienza di un’organizzazione affiatata e appassionata, in cui ogni persona avverte l’importanza del proprio ruolo. Per ottenere risultati davvero distintivi, tuttavia, è necessario concretizzare tale passione in una procedura operativa efficiente. Da qui nasce un **sistema di logistica perfezionato nel corso del tempo, che ci consente di poter raggiungere qualsiasi cliente,** ovunque si trovi, mantenendo sempre intatti gli elevati standard di freschezza e conservazione dei prodotti. The Wolf rappresenta il partner che i protagonisti del settore food cercano da sempre: **l’anello di congiunzione tra l’origine il piatto, tra il territorio e la tavola dei propri clienti, tra l’esigenza imprenditoriale e l’esperienza gastronomica sublime.**

“Il gusto, per tutti, è il diritto a trasformare in piacere il proprio sostentamento quotidiano.”

1 · LOMBATA
2 · FILETTO
3 · SCAMONE
4 · GIRELLO
5 · SOTTOFESA
6 · NOCE
7 · FESA
8 · PESCE
9 · GERETTO POSTERIORE
10 · PANCIA
11 · FESONE DI SPALLA
12 · COPERTINA
13 · GIRELLO DI SPALLA
14 · COSTATE (RIBS)
15 · CAPPELLO DEL PRETE
16 · GERETTO ANTERIORE
17 · REALE
18 · PUNTA DI PETTO (BRISKET)
19 · COLLO
20 · BAVETTA



I TAGLI DELLA CARNE

Potete affidarvi a The Wolf per la fornitura di ogni tipo di taglio. Con la garanzia del pregio certificato, del rispetto delle normative vigenti e della tutela degli aspetti nutrizionali.

LE NOSTRE CARNI BOVINE

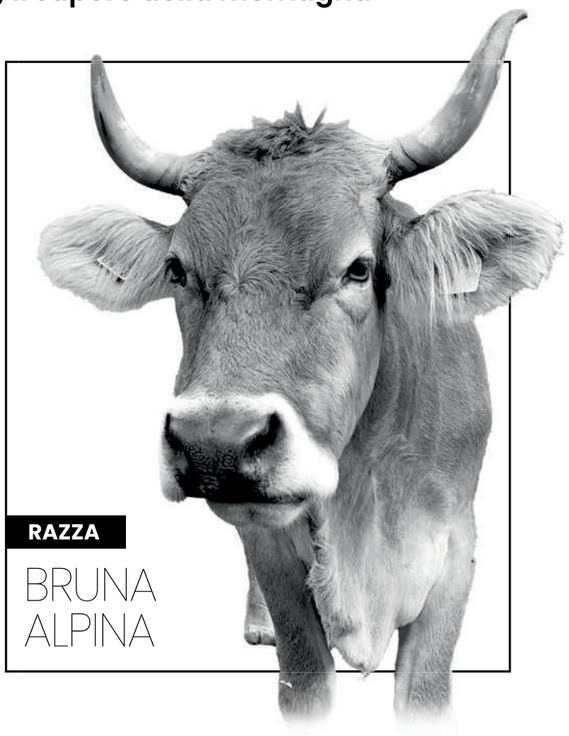
Nutrirsi bene è fondamentale per la salute e la qualità della vita

Selezione accurata delle materie prime. Allevamenti delle migliori razze autoctone italiane su tutto il territorio nazionale. Integrazione fra le originali tecniche di lavorazione artigianale e le innovazioni tecnologiche della produzione. **Così nasce l'offerta di pregiata carne bovina che abbiamo sviluppato per voi**. L'obiettivo è consentirvi di generare valore per la vostra attività attraverso la diffusione e la vendita delle eccellenze del nostro Paese. Per raggiungerlo, siamo riusciti a creare un servizio di fornitura totalizzante. Dalla scelta delle materie prime all'attenzione etologica, dalla preparazione dei tagli alla frollatura, fino alla distribuzione celere e certificata: ogni singolo passaggio è progettato per assicurarvi le migliori carni italiane sul mercato.

LA BRUNA ALPINA

Dalle aziende agricole dell'Alto Adige, il sapore della montagna

Allevata da secoli nella zona alpina dell'**Alto Adige**, la vacca Bruna è un **bovino robusto**, in principio a duplice attitudine. Negli anni '50 rappresentava la più numerosa razza bovina allevata in Italia.



L'allevamento estensivo, che permette di far seguire un ritmo lento al pascolo alpino, insieme alle caratteristiche genetiche della razza, riescono a far avere una buona resa di carne al macello, ottenuta dai riproduttori a fine carriera.

La carne di Bruna Alpina, dal **colore rosso rubino e dalla capillare marezzatura**, ha un sapore intenso ed erbaceo, grazie all'alimentazione con erbe spontanee di alta montagna. Si presenta al palato molto **gustosa** e **morbida**.

CARATTERISTICHE

CARNE
Dal colore rubino, sapore intenso ed erbaceo, marezzatura pronunciata.

ALLEVAMENTO
Allevata nei tipici masi altoatesini, alpeggio estivo in pascoli ad oltre 1800 metri.

RAZZA
Mole media. Mantello di colore uniforme, musello e zoccoli di pigmentazione scura.

IL BUE GRASSO DI CARRÙ

Dalle alte langhe del Piemonte, un primato internazionale

Simbolo della tradizione contadina, il Bue di Carrù è **maestoso** e **laborioso**. Il suo ruolo nei campi è stato fondamentale, soprattutto per il traino dei filari delle vigne.

Da oltre cento anni, infatti, si svolge a dicembre la Fiera che ne celebra l'importanza. La leggenda vuole che nella sua mangiatoia finissero non soltanto fieno e mais, ma anche *ravioli e tajarin*, così da renderlo effettivamente "Bue Grasso".

La sua **carne**, fra le più apprezzate al mondo, possiede caratteristiche organolettiche uniche: l'elevato contenuto di **omega 3** simili a quelli del pesce, contribuisce al **gusto fresco e delicato** e la rende una delle migliori al mondo. Oltre al Gran Bollito, si presta a molteplici interpretazioni gastronomiche: **tagliata, carpaccio, roast beef**.

CARATTERISTICHE

CARNE
Gusto avvolgente, sapore elegante ed inconfondibile dalla straordinaria morbidezza.

ALLEVAMENTO
Allevamenti iscritti al consorzio di tutela del bue grasso di Carrù.

RAZZA
Mole enorme. Mantello di colore bianco, castrato al settimo mese e macellati dopo il 48esimo mese.

IL BUE ROSSO

Dall'incrocio tra razza modicana siciliana e razza sarda, il gusto della carne saporita

Sui pascoli del Montiferru, profumati di mirto e camomilla selvatica, spiccano il nero delle pietre di lava e il rosso rame delle Sardo Modicane. Nate a fine Ottocento dall'incrocio fra animali locali e tori di Modicana, queste **vacche rustiche** danno ottime **carni rosse**, **sapide e salubri**. Sono in via d'estinzione: ad oggi se ne contano soltanto 3000 capi. Il disciplinare del presidio Slow Food prevede che, dopo lo svezzamento, siano nutrite prevalentemente con erba e arbusti della macchia mediterranea, camomilla selvatica e mirto. Solo prima della macellazione è previsto un periodo di finissaggio: gli animali sono ingrassati in stalla per meno di 2 mesi, ma la loro alimentazione esclude comunque insilati, mangimi animali e OGM. La **carne** di Bue Rosso risulta perciò **tenera** e **gustosa** già dopo una frollatura di 20 giorni e così saporita che alcuni chef sconsigliano l'utilizzo del sale per la sua cottura.

CARATTERISTICHE

CARNE
Si presenta di colore rosso intenso e ha sentori di mirto ed erbe, carne sapiida e magra.

ALLEVAMENTO
Pascola nelle zone del Montiferru e si alimenta con le piante spontanee tipiche della macchia mediterranea.

RAZZA
Mole media, avente una forte muscolatura, manto di colore rosso.

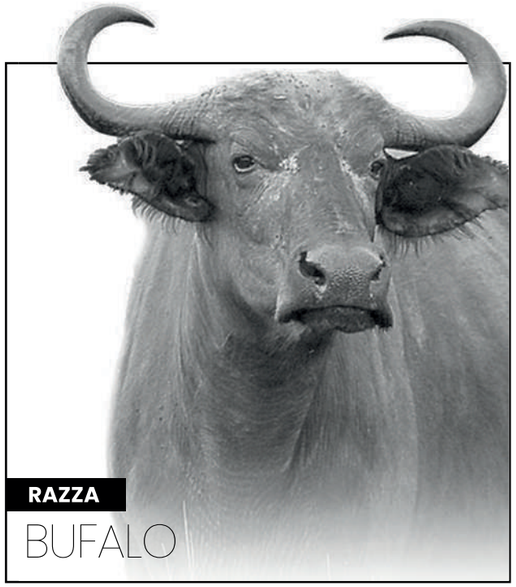
IL BUFALO MEDITERRANEO

Dalla terra del sole e del mare, il principe campano

I bufali prosperano in un ambiente quasi selvaggio, pascolando liberamente. Adattare pratiche di allevamento intensive per loro può rappresentare una sfida.

La razza è stata riconosciuta ufficialmente nel 2000 dal MiPAAF (attuale MASAF), a tutela di specifiche caratteristiche sviluppate nel corso di secoli. Il **maschio**, di **corporatura più robusta** e in genere più **alto**, può raggiungere un peso di circa **800 kg**.

Le **femmine** si attestano in media sui **650 kg**. La carne di bufalo contiene una **bassa percentuale di grassi** e presenta un sapore dolce ma intenso.



Le proteine in essa contenute non differiscono molto da quelle della carne bovina, mentre la quantità di vitamine e minerali è leggermente diversa, con una maggiore quantità di vitamine B6, B12, ferro e K.

CARATTERISTICHE

CARNE
Alta concentrazione di ferro e basso contenuto di colesterolo, sapore dolce ma intenso.

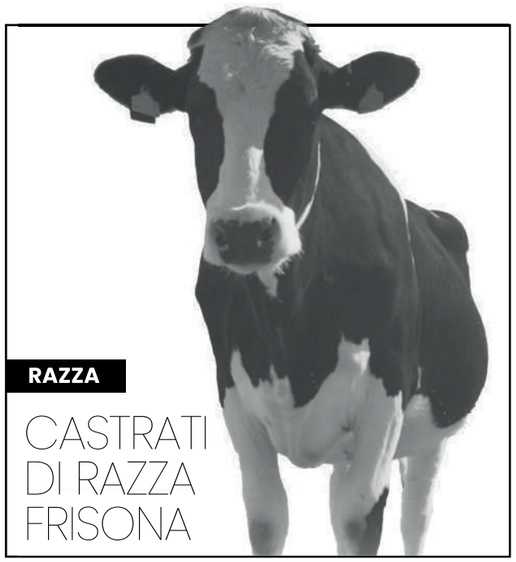
ALLEVAMENTO
Estensivo su terreni vulcani, con paludi che permettono il refrigerio ed il loro benessere naturale.

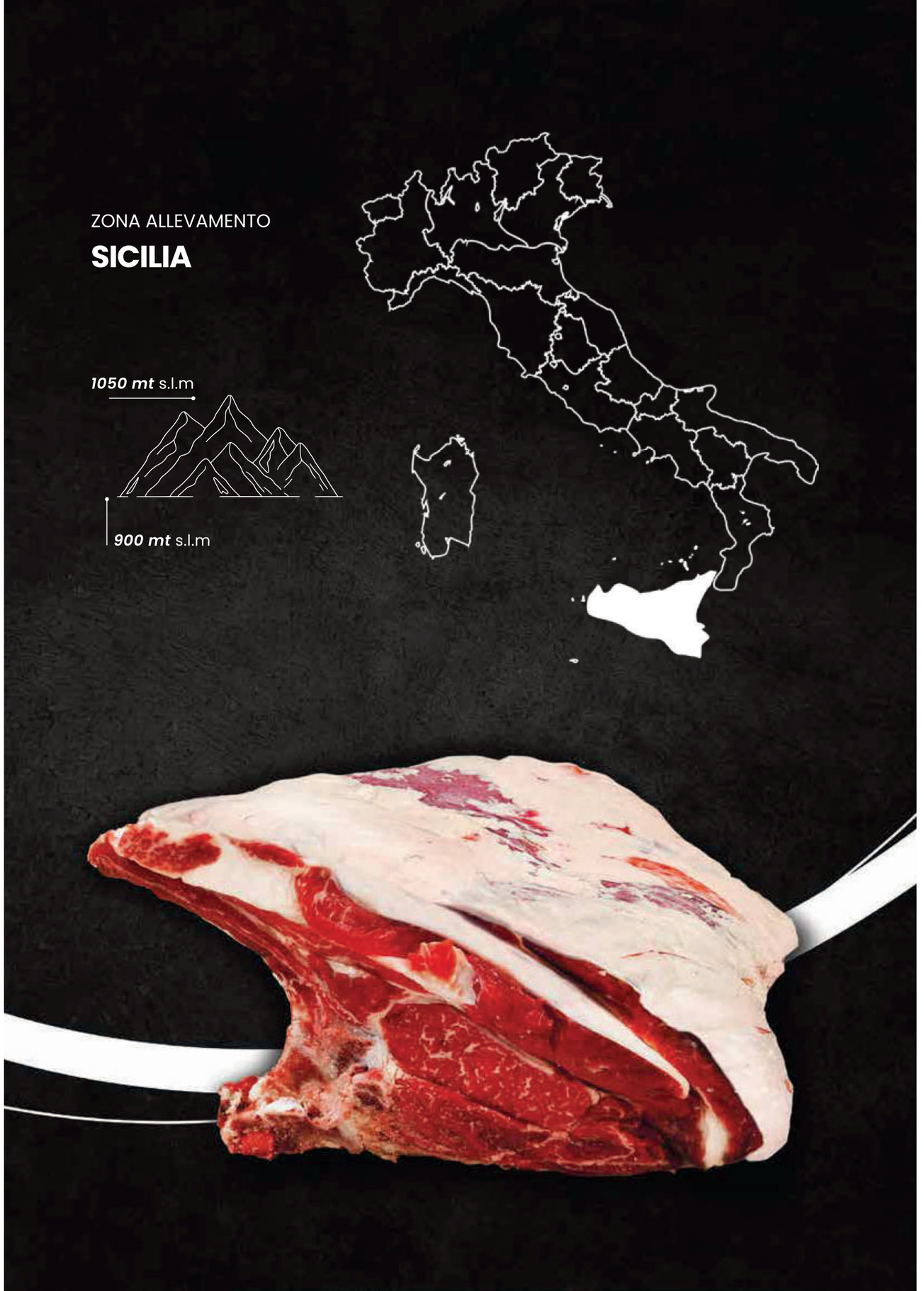
RAZZA
Mole media. Mantello di colore uniforme, largo e robusto, arti brevi ma muscolosi.

IL CASTRATO DI FRISONA

Dalle terre della Sicilia, il sapore che non ti aspetti

Siamo abituati a considerarla la razza da latte più popolare e produttiva d'Italia, ma soprattutto a considerarla una razza **esclusivamente femminile**. Eppure, non di sole femmine è composta. In controtendenza rispetto al mercato, **The Wolf ha scelto di valorizzare la Frisona** anche per le sue doti da carne. Si tratta infatti di una delle razze in cui l'infiltrazione del grasso intramuscolare è tra le più accentuate. Selezionando dunque i vitelli maschi da specifici allevamenti nei territori siciliani e sottoponendoli a castrazione si è raggiunto un prodotto a macellazione eccezionale. Le carni di bovino castrato presentano un'ottima copertura di grasso esterna e una pronunciata marezzatura all'interno, sia nelle lombate che in tutte le altre parti anatomiche. Alla cottura risulta saporita e povera di liquidi, ma al contempo molto delicata. Proprio per questo è consigliata anche al consumatore non abituato ai sapori forti.





CARATTERISTICHE

CARNE
Carne dal colore chiaro, buona infiltrazione del grasso e sapore morbido.

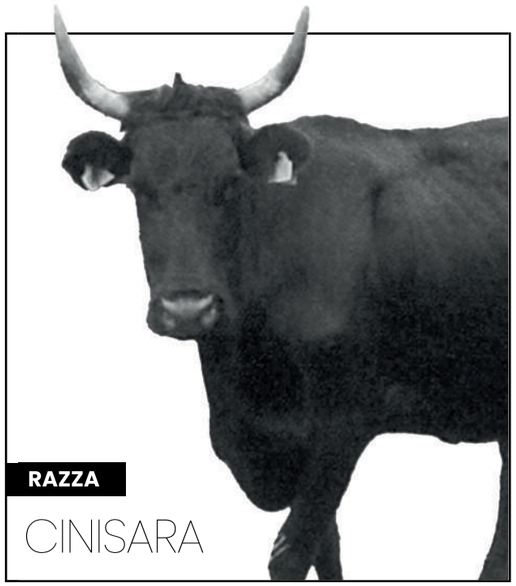
ALLEVAMENTO
Allevati in paddok con stalle su lettiera di paglia. Alimentati con mais, soia e crusca.

RAZZA
Giovane ed esile, matello pezzato e corporatura slanciata.

LA CINISARA

Dai monti di Palermo, la razza “leggendaria”

“Lecca pietre e fa latte”.
È questa la frase ricorrente con cui gli allevatori descrivono da secoli la straordinaria adattabilità della Cinisara. **Bovino rustico di taglia media** con attitudine prevalente di produzione di latte e buone caratteristiche caseificatorie, la Cinisara deve il suo nome a Cinisi, paese della periferia di Palermo.



Si narra che, durante la dominazione spagnola, un veliero carico di bovini destinati alla corrida abbia fatto naufragio e che i pochi esemplari sopravvissuti si siano sparsi allo stato brado per le montagne circostanti. La **carne** di Cinisara presenta una **marmorizzazione tenue** e una buona **copertura di grasso esterna**. Il **gusto** è **intenso** ma **morbido**.
La caratteristica peculiare è la **leggerezza** dovuta all’alimentazione al pascolo e alle erbe officinali di cui il territorio risulta ricco.

CARATTERISTICHE

CARNE
Gusto avvolgente e delicato, presenta una lieve marezzatura.

ALLEVAMENTO
Allevata tra mare e montagna allo stato brado sulle montagne, vista mare, della provincia di Palermo.

RAZZA
Bovino di mole medio-piccola ma molto rustica e resistente, il manto è totalmente di colore nero.

LA DUCHESSA DI WOLF

Dai migliori allevamenti italiani, il progetto che valorizza le eccellenze bovine autoctone

RAZZA

LA DUCHESSA DI WOLF

Nato nel 2018 con l'obiettivo di ampliare il programma di The Wolf - Italian Food, finalizzato alla selezione di **razze autoctone italiane**, il progetto Duchessa di Wolf è il fiore all'occhiello della nostra ricerca. Si privilegiano gli **allevamenti familiari** che garantiscono il pascolo e la libertà degli animali, promuovendo una nutrizione naturale favorita dalla ricca biodiversità di specifici ambienti. Solo vacche dagli 8 ai 12 anni vengono selezionate, nutrite con essenze tipiche del territorio anche durante il periodo di stalla precedente alla macellazione. Il risultato è un prodotto eccellente, dal **sapore nobile e unico**, e dalle proprietà organolettiche peculiari. Il grasso è ricco di betacarotene, vitamina E e antiossidanti, nonché di grassi insaturi come Omega 3 e Omega 6, favorevoli alla salute. Le Duchesse **si distinguono per odore e sapore decisi**, che rievocano la natura del territorio di provenienza.

CARATTERISTICHE

CARNE

Gusto forte e sapido, marezzatatura pronunciata a seconda dell'animale.

ALLEVAMENTO

Allevamenti familiari allo stato brado per poi essere ristallata in una stalla di ingrasso.

RAZZA

Incroci tra razze autoctone italiane, mole medio-grande e forme più o meno pronunciate.

L’origine di un buon racconto dipende
anche dall’età del narratore:
Duchessa di Wolf

World Steak Challenge 2024:
THE WOLF ORGOGLIO ITALIANO

Unica carne italiana a salire sul podio

UN TRAGUARDO CHE SA DI ECCELLENZA

La medaglia d'argento al World Steak Challenge 2024 è un traguardo di straordinaria importanza per The Wolf Italian Food. Un traguardo che riempie il nostro cuore d'orgoglio, poiché attesta ancora una volta la nostra costante ricerca e dedizione all'eccellenza. Partecipare a questo concorso globale, che riunisce i migliori produttori di carne del mondo, ci ha permesso di mettere in risalto la qualità unica della nostra Duchessa di Wolf.

Questo riconoscimento celebra il nostro impegno verso l'autenticità delle carni italiane, posizionandoci tra le realtà d'élite nel settore delle carni pregiate e proiettando il nostro lavoro verso un futuro globale.

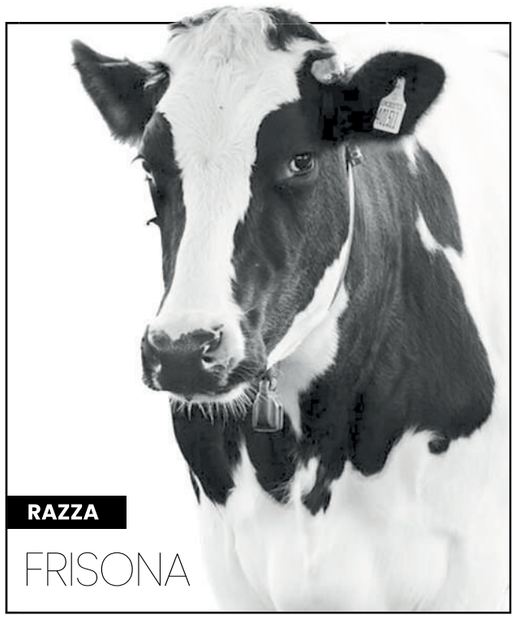
Un'opportunità che fa bene al Made in Italy, all'italianità di questa fantastica razza bovina e a tutti quei produttori che quotidianamente si impegnano per fornire solo il meglio ai propri clienti.

Questo traguardo è anche vostro.
Grazie!

LA FRISONA

Direttamente dalla Pianura Padana, la razza più diffusa al mondo

Originaria della Pianura Padana, la Frisona Italiana **discende da varietà olandesi e nordamericane**. Le prime importazioni risalgono al 1870.
Nel 1929, l'allevamento della Bonifica di Torre in Pietra (Roma) acquista il toro Carnation Producer dalla Carnation Milk Farm di Seattle (USA), che diventerà un capostipite chiave per la Frisona odierna della nostra penisola. A partire dal 1950, la Frisona sostituisce gradualmente la Bruna soprattutto in pianura, assumendo una fisionomia propria e un registro genealogico unificato nazionale: Frisona Italiana. Oggi è **diffusa principalmente nel Nord Italia**, soprattutto in Lombardia ed Emilia-Romagna, con mantelli pezzati neri o rossi e corna corte. La carne della Frisona si caratterizza per un **sapore intenso e corposo**, favorito dall'infiltrazione marcata di grasso e dall'età avanzata degli animali.



CARATTERISTICHE

CARNE
Dal colore rosso, sapore delicato e marezzatura importante.

ALLEVAMENTO
Allevata a stabilazione libera con paddok esterni che gli consetono libero movimento.

RAZZA
Bovino di mole media, manto pezzato nera o rosso, statura alta.

LA GRIGIO ALPINA

Dalle aziende agricole familiari del Trentino, la più antica abitante delle Alpi

Allevata per secoli dalle popolazioni locali, soprattutto in contesti marginali ed estremi come quelli dei masi di alta quota, la Grigio Alpina è **in grado di adattarsi perfettamente alle dure condizioni ambientali delle regioni montane**. Di taglia e peso medi, è in grado di spingersi su pascoli estremamente impervi, inaccessibili per altre razze bovine. Nonostante la sua presenza risulti documentata sin dall'800, le uniche modificazioni si sono verificate in relazione alle condizioni ambientali e di allevamento e per l'attività di selezione portata avanti dai pochi allevatori che da sempre hanno creduto nelle **qualità** di questa razza, migliorandola in purezza. La Grigio Alpina vanta infatti ottime qualità. Le carni si presentano con un **buona copertura esterna di grasso** e un'infiltrazione pronunciata. Il sapore è delicato ed erboso, caratteristico degli animali di alpeggio.

CARATTERISTICHE

CARNE
Dal colore rubino, sapore delicato ed erbaceo con marezzatura capillare.

ALLEVAMENTO
Allevate nei tipici masi altoatesi con alimentazione a secco nel periordo invernale e pascolo estivo.

RAZZA
Di mole media dal manto grigio è in grado di adattarsi alle condizioni ambientali delle aree montane.

LA MODICANA

Dalle splendide terre del ragusano, la grande razza autoctona siciliana

Presente da secoli in Sicilia, riconoscibile dal caratteristico mantello rosso. Secondo alcuni giunta dal Mediterraneo, secondo altri dall'Europa continentale. È la Modicana, razza storicamente considerata **tra le migliori per la sua triplice attitudine** e da sempre distintasi per la sua robustezza e per la sua capacità di sopravvivere alle estati più torride, alimentandosi al pascolo. La sua dieta è oggi integrata con fieno autoprodotto e trifoglio, unitamente a una piccola quantità di mangime concentrato a base di orzo, grano e fave, per garantire un'alimentazione equilibrata e favorire il benessere dell'animale. La **carne** presenta una **delicata marmorizzazione** e una **buona copertura esterna di grasso**. Il suo **gusto** si rivela **vellutato** ma al contempo **intenso** e **mordace**, offrendo un'esperienza sensoriale unica, com'è unico l'ambiente in cui viene allevata.

CARATTERISTICHE

CARNE
Marmorizzazione tenue ed una buona copertura di grasso esterna.

ALLEVAMENTO
Allevata libera al pascolo nel terriorio del ragusano, in particolare nei dintorni di Modica da cui prende il nome.

RAZZA
Di pezzatura media dal caratteristico mantello rosso, con sfumature dal vinoso al nero.

LA FASSONA PIEMONTESE

Solo da allevamenti certificati ANABORAPI, la carne “scientificamente” superiore

Con oltre 280.000 capi (di cui 130.000 fattrici) e oltre 4.300 allevamenti (di cui il 90% in Piemonte), la Piemontese rappresenta una **singolarità** nella produzione di carne bovina. Si tratta di bovini femmine di età compresa tra 24 e 48 mesi. Devono discendere da allevatori iscritti al libro genealogico ANABORAPI, che allevano fattrici di razza piemontese e relativi vitelli.

La discendenza dichiarata è verificata tramite analisi del DNA. La sua **ipertrofia muscolare** garantisce un’elevata resa e una produzione abbondante di tagli pregiati. La carne della Manzotta Piemontese si distingue per la sua genetica, confermata da ricerche universitarie, con basso contenuto di colesterolo e grassi, ricca di acidi a lunga catena che la rendono paragonabile alle virtù dietetiche del pesce.

Tenerezza e **sapidità** fanno di questa carne una prelibatezza apprezzata in ogni piatto.

CARATTERISTICHE

CARNE
Si distingue da tutte le altre carni per la superiore tenerezza, e per la straordinaria magrezza.

ALLEVAMENTO
Manze nate e allevate esclusivamente in aziende di tipo familiare, macellate tra i 24 e 48 mesi alimentate a secco.

RAZZA
Di mole grande. Mantello di colore bianco. Presenza di ipertrofia muscolare o groppa doppia.

RAZZETTA D'OROPA

Direttamente dai territori unici delle Alpi biellesi, un'eccellenza autoctona secolare

Inserita nell'elenco della FAO delle razze rare e presente in zona da secoli, la **Pezzata Rossa d'Oropa** è una razza autoctona della montagne biellesi. La sua **rusticità** e **frugalità** le hanno consentito di adattarsi all'ambiente difficile dei suoi luoghi d'origine, adiacenti alla **Valle Elvo**.

Deve il suo nome al distintivo **mantello pezzato**, dall'arancione al rosso carico, con margini frastagliati. Testa, estremità, ventre e fiocco della coda, invece, sono in genere bianchi. La testa è leggera, con profilo rettilineo e corna rivolte verso l'alto, protese in avanti. Gli allevatori delle province di Biella e Vercelli sono circa 240 e il registro anagrafico delle popolazioni autoctone conta oltre 4000 fattrici, per un **patrimonio** complessivo di circa **7000 capi**. La sua presenza nel territorio è così radicata che la Pezzata Rossa è divenuta nel corso del tempo una figura iconica della cultura locale. Il suo **latte, ricco di proteine e grassi**, è alla base di ottimi formaggi - come il Maccagno, eccellenza tipica biellese - e di burro.

CARATTERISTICHE

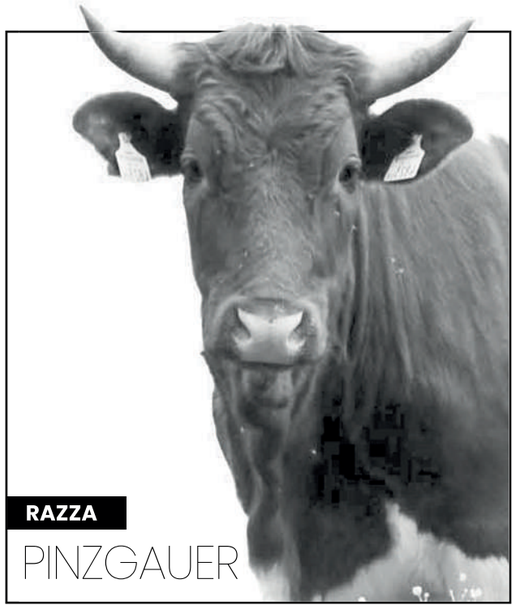
CARNE
Rosso vivido, sapore deciso che riflette il carattere rustico dell'animale.

ALLEVAMENTO
Allevamenti estensivi, pascoli di alta quota e vita frugale.

RAZZA
Bovino di mole media, con manto pezzato dall'arancione al rosso, testa ed estremità bianche.

LA PINZGAUER

Dai tipici masi altoatesini, il gioiello del Nord dal sapore avvolgente



Allevata nella provincia autonoma di Bolzano, precisamente in Val Aurina e Val Pusteria, La Pinzgauer è una razza bovina a duplice attitudine.
Oltre alle ottime capacità nella produzione di latte, la **razza è famosa per la finezza delle carni**.

I masi sono siti a più di 1200 metri di altezza dal mare, dove le nostre Pinzgauer si alimentano e crescono nei pascoli di alpeggio.
Nei mesi invernali, quando le temperature diventano ostili e i pascoli impraticabili, vengono accolte in strutture al coperto e alimentate con fieni e granaglie del luogo.
L'età di macellazione è sempre superiore ai 36 mesi, così da consentire agli animali 3 o più alpeggi. La carne, dalle **marezzatura pronunciata**, presenta un'importante copertura di grasso e un **sapore avvolgente ed erbaceo**.

CARATTERISTICHE

CARNE
Dal colore carminio, sapore avvolgente ed erbaceo, marezzatura pronunciata ed importante copertura di grasso.

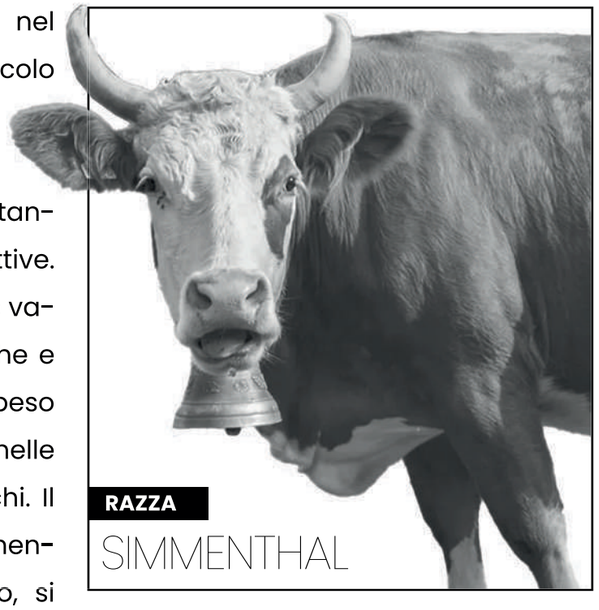
ALLEVAMENTO
Allevata nei tipici masi altoatesini, alpeggio estivo in pascoli ad oltre 1800 metri.

RAZZA
Animali armonici, di taglia e statura medio-piccole.

LA SIMMENTAL

Da un’altezza di 1200 metri, una delle più antiche razze bovine del mondo

Originaria delle valli del Simme, nel Bernese, e formatasi nel V secolo dall’incrocio del bestiame locale con esemplari scandinavi, la Simmental è una **razza storica**, importante per le sue caratteristiche produttive. Presenta un’altezza al garrese che varia da 1,35 a 1,40 metri nelle vacche e da 1,40 a 1,45 metri nei tori, con un peso vivo che oscilla tra i 700-800 kg nelle femmine e 800-1.100 kg nei maschi. Il mantello tradizionale della Simmenthal, sebbene non standardizzato, si distingue per chiazze rosse (o dorate) e bianche. Le nostre Simmental provengono da masi altoatesini siti a più di 1200 metri sul livello del mare, dove si alimentano nei pascoli di alpeggio in estate e con fiori alpini e cereali in inverno. La **carne** si caratterizza per una **marezzatura pronunciata**, per il colore intenso e brillante e per un **sapore sanguigno ed erbaceo**.



RAZZA
SIMMENTHAL

CARATTERISTICHE

CARNE
Dal colore intenso e brillante, sapore sanguigno ed erbaceo, marezzatura pronunciata.

ALLEVAMENTO
Allevata nei tipici masi altoatesini, alpeggio estivo in pascoli ad oltre 1800 metri.

RAZZA
Di mole grande è tra le più antiche di tutte le razze bovine nel mondo, di colore pezzato rosso e bianco.

LA VALDOSTANA

Da allevamenti estensivi e pascoli estivi d'alta quota, il sapore della vita alpina

Formidabili capacità di sfruttamento dei pascoli e grande adattabilità alle avverse condizioni ambientali. Queste sono solo due delle **numerose qualità** che contraddistinguono la Valdostana. Si tratta di animali a duplice attitudine che offrono risultati notevoli sia nella produzione di latte che di carne. Lo svezzamento avviene non prima dei 60 giorni e sempre in modo graduale. I mangimi consistono principalmente di cereali come mais, orzo, crusca di frumento, soia ricca di proteine, oltre a composti minerali e vitamine. Durante l'inverno gli animali sono stabulati nelle stalle, in primavera e in autunno pascolano sui verdi prati in fondovalle. Durante l'estate, salgono invece agli alpeggi, dove si svolge anche il rituale naturale della battaglia spontanea: vacche provenienti da allevamenti diversi si sfidano in combattimenti per eleggere una vincitrice che diviene la regina dell'alpeggio. La **carne** delle Valdostane, di vivido colore rosso e dal **sapore intenso e deciso,** è una perfetta narrazione esperienziale dei benefici del pascolo alpino.

CARATTERISTICHE

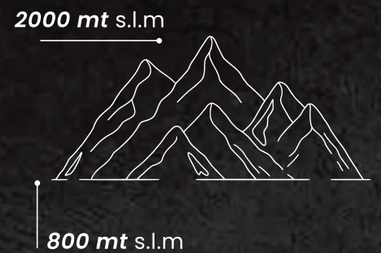
CARNE
Dal colore rosso, sapore intenso e deciso racconto diretto del pascolo alpino.

ALLEVAMENTO
Allevamenti estensivi, pascoli estivi di alta quota con trasferimenti "desarpa" nelle rimesse invernali.

RAZZA
Bovino di mole media, può avere il manto pezzato rosso, castano e nero.

ZONA ALLEVAMENTO

VALLE D'AOSTA



LA WAGYU ITALIANA

Dalla provincia di Rovigo, frutto dei rigorosi metodi giapponesi, l'impareggiabile esperienza gustativa

Tutti la conoscono come una delle razze bovine più **affascinanti** del mondo. Tutti ne amano il **sapore a dir poco sublime**. È Il manzo Wagyu, originario del **Giappone**, fra le più famose carni al mondo. La produzione di carne Wagyu di qualità richiede un'attenzione particolare, un impegno costante di tempo, pazienza e cura. La nostra Wagyu **nasce e cresce in Italia**, a Loreto (**Rovigo**), in uno dei più longevi allevamenti italiani di questa razza. Il fattore più importante nell'allevamento di questa razza, oltre al benessere dell'animale, è l'alimentazione, che prevede mangimi e materie prime di altissima qualità - nel nostro caso anche a km 0. Tale metodo contribuisce a garantire la **prelibatezza**, dando luogo a una marezzatura che spazia tra il 9 e il 12 (BMS) e che dona alla carne la sua **dolcezza inaspettata**, la sua sapidità e la sua consistenza unica.

CARATTERISTICHE

CARNE
Infiltrazione di grasso smisutara con temperatura di fusione di 26° che conferiscono sapidità e fragranza.

ALLEVAMENTO
Allevata con metodi Giapponesi con razioni studiate, esclusivamente con erbe fieni e grani del nostro paese.

RAZZA
Capi di dimesioni ridotte ed a crescita lenta, groppa larga e ventre arrotondato.

RENDENA

Rusticità e gusto autentico del Trentino

La razza Rendena è conosciuta per la sua **rusticità**, rendendola **ideale per il pascolo** anche in terreni difficili, specialmente in collina e montagna. Fa parte della Federazione Europea delle razze del Sistema Alpino ed è rinomata per la sua longevità, che la rende una veterana degli alpeggi estivi. La razza è in **lieve espansione** dopo una diminuzione osservata fino agli anni '80. La situazione della razza peggiorò a partire dai primi del '900 quando tesi scriteriate che ne promuovevano l'incrocio di sostituzione con la Bruna ne ridussero la consistenza fino a poche migliaia di capi. Il merito della sopravvivenza della Rendena è da attribuire a quegli allevatori trentini e veneti che, forti delle loro convinzioni, continuarono clandestinamente a riprodurre la loro razza in purezza andando incontro, a volte, anche a conseguenze penali. Le discriminazioni nei confronti della Rendena e dei suoi allevatori cessarono nel 1978 quando il Ministero dell'Agricoltura e Foreste su richiesta della regione Veneto ne autorizzò l'allevamento in purezza.

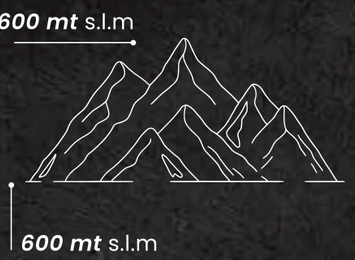
CARATTERISTICHE

CARNE
Colore rosso, sapore delicato ed erbaceo, importante copertura di grasso e marezzatura pronunciata.

ALLEVAMENTO
Allevata nel Trentino, Val Rendena, con alimentazione a secco in inverno e alpeggio estivo.

RAZZA
Taglia medio-piccola. Mantello castano. Musello nero con alone bianco. Corna bianche, punte nere.

ZONA ALLEVAMENTO
TRENTINO

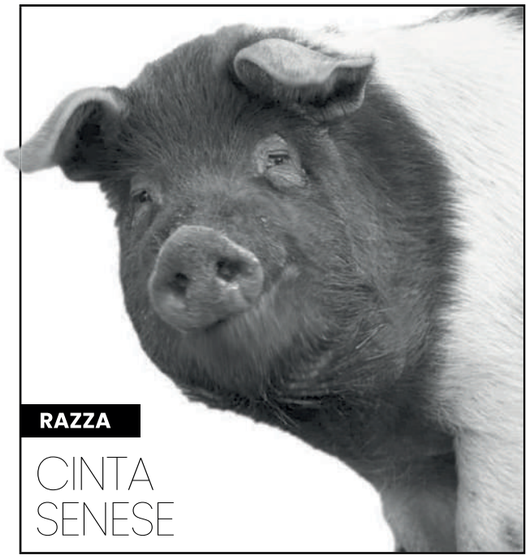


IL SUINO VECCHIO SENESE

Dai territori dell'Alto Lazio, i suini di razza pura

Nell'ambito dei progetti di valorizzazione portati avanti da The Wolf, il Suino Vecchio Senese merita una menzione d'onore. Si tratta di una **selezione di suini di razza pura Cinta Senese**, femmine o castrati, allevati allo stato brado in biologico con un età dai 4 ai 6 anni. Vengono allevati all'aperto con alimentazione integrata da cereali e leguminose a produzione interna (grano, orzo e favino).

La qualità della carne risente marcatamente della diversificazione alimentare che l'allevamento brado comporta, favorendo un maggior contenuto di acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi. L'azienda agricola, situata nella Tuscia (Alto Lazio), si estende su una superficie di 200 ettari, tutti coltivati in biologico da oltre 20 anni. Il **grasso** del Suino di razza pura ha una **consistenza cremosa** e un **colore bianco latte con sfumature rosate**. Il suo profumo è tenue e il sapore dolce.



RAZZA

CINTA SENESE

CARATTERISTICHE

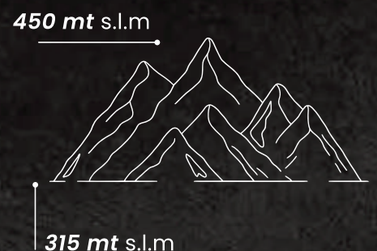
CARNE
Carni mature, copertura di grasso con temperatura di fusione inferiore a 30 gradi.

ALLEVAMENTO
Allo stato brado con integrazione di cereali (fave, grano, crusca e orzo) coltivati esclusivamente in azienda.

RAZZA
Maschi castrati o scrofe con carcasse superiori ai 200 kg. Manto nero con "cinta" bianca.

ZONA ALLEVAMENTO

LAZIO



LA NOSTRA FROLLATURA IN DRY AGING

La frollatura della carne è una vera e propria arte culinaria, che trasforma un prodotto di alta qualità in un'autentica delizia per il palato.

Si tratta di un processo noto anche come *meat aging*, una combinazione di scienza e tradizione finalizzata a migliorare le caratteristiche organolettiche e gustative della carne, oltre alla sua consistenza e digeribilità.

Nel cuore della nostra produzione risiede il Dry Aging, la tecnica che consente alla carne di maturare lentamente e naturalmente in apposite celle frigorifere, nelle quali umidità e pH sono attentamente controllati.

"Il processo *meat aging* è una combinazione di scienza e tradizione".

Questo ambiente favorisce la crescita di muffe benefiche che, colonizzando la superficie della carne, la proteggono dall'insorgere di batteri indesiderati e contribuiscono alla pre-digestione dei connettivi superficiali.

The Wolf Italian Food fornisce ai clienti un servizio di frollatura completo e dedicato.

Il cliente ha la possibilità di scegliere la sua mezzena, pistola o lombata fresca e **decidere di lasciarla in frollatura presso le nostre celle all'avanguardia** per il periodo gradito, programmando anche il ritiro parziale nel corso del tempo.

LE NOSTRE CELLE DI FROLLATURA

The Wolf Italian Food dispone di **2 celle adibite alla frollatura in Dry Aging**.
Entrambe sono dotate di **umidificatori** e **serpentine elettriche** il cui scopo è mantenere costantemente un **livello di umidità consono** al processo.
Inoltre, le celle sono monitorate tramite apposita strumentazione e computer collegato da remoto per il controllo h24 dei parametri di temperatura, umidità e ph, così da garantire una **frollatura impeccabile**.
Le carcasse fresche vengono lavorate nei 7 giorni successivi allo scarico, nel corso dei quali sono suddivise nelle varie parti anatomiche. Parte di esse viene venduta, mentre le **lombate selezionate** per il Dry Aging vengono disposte nella prima **cella di frollatura**, in cui rimarranno per un massimo di 40 giorni. Di queste, alcune vengono consegnate e vendute al cliente e altre, al raggiungimento dei **40 giorni**, vengono passate nella **seconda cella di frollatura** e lì mantenute fino alla vendita.

"Le celle sono monitorate h24 per garantire una frollatura impeccabile".

Con The Wolf Italian Food,
scopri l'autentica passione italiana
per la carne.

Un viaggio culinario
che delizierà il tuo palato
e ti porterà al cuore della tradizione
gastronomica d'Italia

THE WOLF
ITALIAN FOOD

THE WOLF®
ITALIAN FOOD

The Wolf Italian Food S.r.l
Via Casilina, 10492 - 03013 Ferentino (FR)

info@thewolfitalianfood.it - www.thewolfitalianfood.it