

Meat
Premium

LO SPECIALISTA DELLA CARNE

LA NOSTRA STORIA

LA NOSTRA STORIA DAL 1950 AD OGGI

La nostra storia è un percorso che sa di impegno, passione e di legame con il territorio e comincia nel lontano 1950, con mio padre Martino. Si tratta di una storia familiare che parla di tradizione e innovazione e che nel tempo è diventata un punto di riferimento in tutta la Campania prima e a livello nazionale poi.

La svolta nella crescita e nello sviluppo dell'azienda si ha nel 1967, quando mio padre e suo cugino comprano un lotto di terreno ad Afragola (Napoli) e aprono il loro mattatoio: si tratta del primo passo della loro carriera imprenditoriale, un passo importante che coniuga tradizione e modernità. Gli animali venivano acquistati prima in zona, successivamente anche fuori dai confini regionali e nelle Marche (regione da sempre conosciuta per la razza marchigiana) in un viaggio sul territorio per andare alla scoperta delle migliori razze di bovini, ovini e suini.

E, intanto, l'azienda continua a crescere.

La società si specializza in tre linee di macellazione (bovino, ovino e suino), si ingrandisce e diventa un punto di riferimento in Campania per la macellazione di carne e la vendita all'ingrosso.

Nel tempo si arriva alla creazione di quello che diventerà uno dei migliori mattatoi del centro sud, un'azienda che si occuperà di fornire con i propri prodotti anche le grandi catene di supermercati come Euromercato e Coop.

Gli anni passano e l'azienda è ormai una solida realtà del territorio campano, e questo porta mio padre e suo cugino ad espandere i loro interessi anche nel Veneto, per ricercare una maggiore quantità di carne per soddisfare il continuo fabbisogno del mercato in continua crescita.

UNA STORIA DI SUCCESSO CHE CONTINUA NEL TEMPO

A questo punto, nel 1978, sento il dovere di entrare in azienda per continuare il viaggio di mio padre Martino, siamo sempre stati molto similarmente e volevo seguire le sue orme.

Ho iniziato in azienda facendo la classica gavetta, sono partito dal lato amministrativo fino a diventare il responsabile acquisti, e per quasi un decennio ho vissuto tra Napoli e Verona per seguire tutta la filiera, dalla selezione e acquisto degli animali vivi fino alla macellazione nel nostro macello e poi successivamente alla commercializzazione. Seguivo tutto. Senza sosta.

LA RICERCA DELL'ECCELLENZA: UN VIAGGIO SENZA FINE

La mia vita sembrava già segnata quando ho deciso di cambiare tutto. Dopo la morte di mio padre, mio zio ha idee diverse sul futuro dell'azienda e decide di continuare l'attività da solo. Quindi, decidiamo ci dividerci come soci, pur rimanendo legati nella nostra storia e tradizione. Così, con molta sofferenza ma deciso a continuare il percorso che mio padre aveva cominciato, decido di ripartire da zero. Comincia, così, il mio viaggio.

Decido di visitare tutto il mondo per trovare la migliore carne, una carne da portare anche in Italia e capace per caratteristiche e sapore di vincere sull'industria e sul sistema dell'allevamento intensivo. Volevo ritrovare la carne che mio padre portava in casa nostra e che mia madre cucinava con cura, una carne dal gusto deciso e dal profumo intenso. Nel mio percorso di vita e di ricerca della miglior carne ho attraversato la Mongolia, i Balcani, la Russia, la Scozia, la Romania, l'Uruguay, per poi tornare in Argentina e cominciare ad importare la carne del posto in Italia.

Durante un viaggio in Spagna, sento parlare della Rubia Gallega. Gli spagnoli la definiscono “*La carne que no se olvida*” – (La carne che non si dimentica). Pensai che gli spagnoli sono di parte visto che la Rubia Gallega è allevata in Galizia, regione immersa nel verde sulla costa dell'atlantico nel nord-ovest della Spagna. Mai nessuno aveva avuto il coraggio di dirlo apertamente a tutto il mondo. Solo alcuni anno dopo, il mio amico francese Yves Marie Le Bourdonnec – celebre macellaio parigino ne parlerà anni dopo nel documentario *Steak Revolution*.

Così decisi di provarla una sera a cena in un ristorante nel centro di Madrid. Dopo quella sera è stato come il primo amore. La carne mi rimane impressa nella mente, una carne davvero unica per qualità e per sapore, che una volta mangiata difficilmente riuscivi a dimenticarla. Capisco fin da subito che quella era la carne che volevo per i miei clienti. La scelta controcorrente, in quel momento, da portare in Italia e da far conoscere a tutti. Decido che devo incontrare subito chi alleva quella carne, la Discarlux. Oggi, dopo quel giorno sono fiero di poter dire che rappresento la Discarlux Italia.

L'AZIENDA OGGI: AMBASCIATORI DELLA CARNE DI QUALITÀ IN ITALIA

Dopo tanto impegno, ricerca e passione i miei sforzi sono stati ripagati. Sono tanti i clienti che oggi mi conoscono o che hanno sentito parlare della mia azienda. Per questo il mio lavoro non ha mai fine, seleziono con il mio team, per i miei miglior clienti le carni una ad una, provenienti da razze come la Rubia Gallega, Simmental, Cachena, Barrosa, Frisona e Angus. La mia storia, nata ad Afragola dalla passione di mio padre che ha saputo trasmettermi per la carne, oggi è il punto di riferimento per i clienti nella scelta di carne di alta qualità e si rivolge a professionisti che cercano prodotti eccezionali.

Ieri, oggi, domani: la storia della nostra famiglia non si ferma qui e siamo sicuri che la tradizione e la ricerca dell'eccellenza della carne continuerà anche in futuro.

Pietro Uzzauto



DISCARLUX
LORRO BOYINDO ADULTO C/O
2025 TABAN FR 1+
37 kg
PESADO
22/07/2024

DISCARLUX
LORRO BOYINDO ADULTO C/O
2025 TABAN FR 1+
37 kg
PESADO
22/07/2024

DISCARLUX
ESPANA
24/12/2008
2025/168
5,20KG
22/07/2024



Discarlux

Meat Premium
D

11:45
47981



ALLEVAMENTO

Una carne di qualità eccezionale come la nostra, è frutto di una filiera controllata, e questa ha inizio nei campi, in piccole aziende agricole dove i contadini si prendono cura dei loro animali. Vengono lasciati pascolare liberamente in ampie distese, nutriti con prodotti di stagione, fieno e mais. La loro età invece può variare dai 4 fino ai 20 anni.



DRY AGED

È un processo di riposo a cui viene sottoposta la carne per consentirne la frollatura progressiva in ambienti a temperatura e umidità controllate, per un periodo di tempo prolungato. La carne deve essere mantenuta a temperature vicine a quella di congelamento per diverse settimane. Per la frollatura Dry Aged sono necessari capi di qualità elevata, poiché il processo richiede carni con un buon contenuto di grassi, che sia distribuito in modo uniforme sia all'esterno, sia all'interno.

Lo scopo della frollatura “dry aged” è ottenere una concentrazione maggiore del sapore e una consistenza più morbida. Il tempo minimo raccomandato per un’ottima frollatura è di quattro settimane. L’ambiente ideale ha una temperatura compresa tra 1,5 e 3°C e un’umidità compresa tra 50 e 60%.

VACCA VELLA GALIZIANA

La sua consistenza e succosità, così come l'aroma e i sapori generati dalla frollatura, sono le caratteristiche che rendono questa carne unica. Il suo prestigio tanto in Spagna quanto oltre le frontiere ha portato questa carne a essere considerata una delle migliori del mondo.

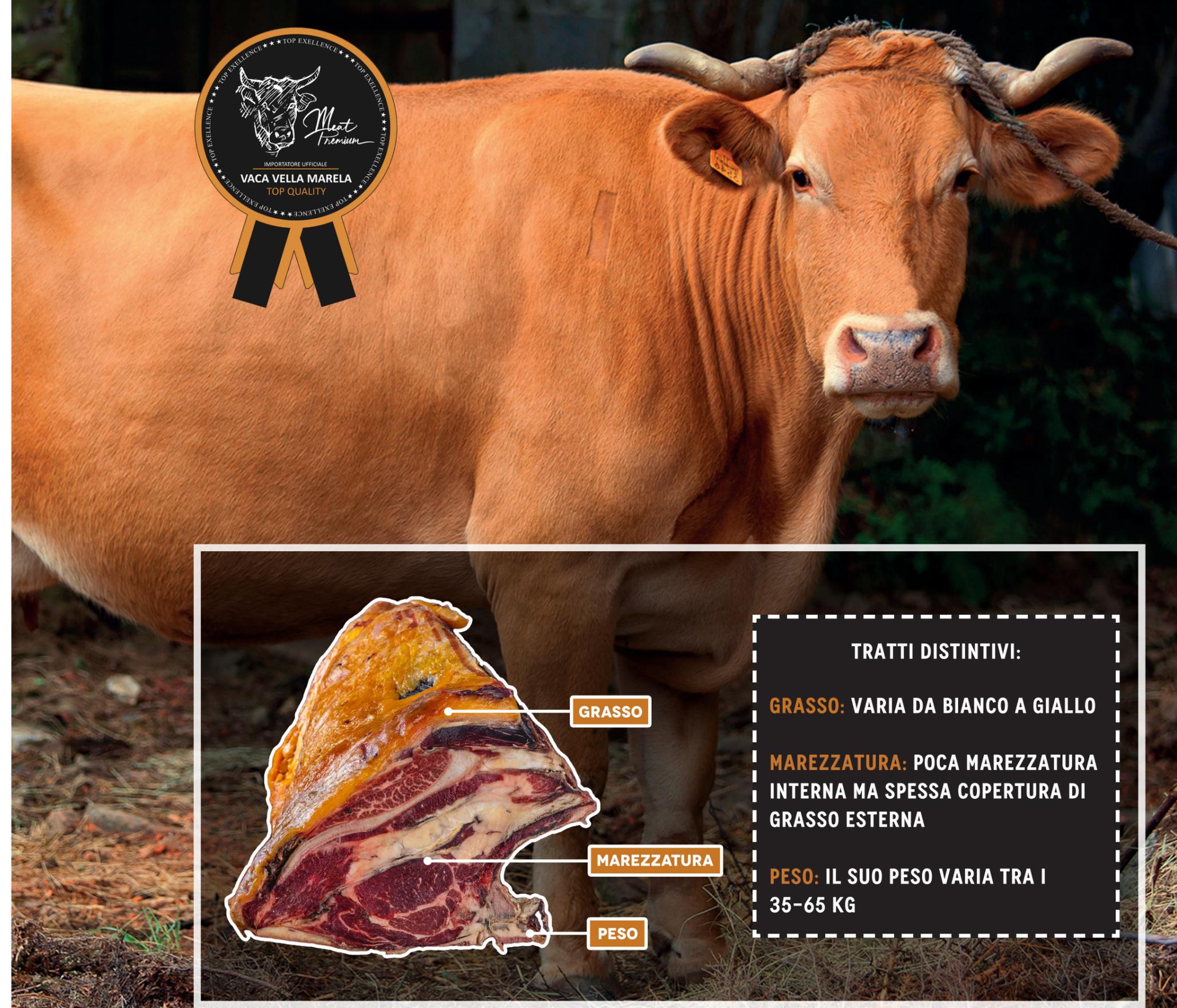
SPECIE: Carne proveniente da animali allevati in libertà in allevamenti tradizionali. Conformazione generale lunga, profonda e larga

ALIMENTAZIONE: Cereali quali granturco e orzo sono elementi importanti della sua alimentazione.

MACELLAZIONE: Oltre i 4 anni

GENETICA: Razze autoctone come la Rubia Gallega, Cachena, Limiana, Frisona o incroci selezionati

COLORE: Questa carne ha una tonalità porpora, con il grasso che varia da un colore bianco perlato al giallo del tuorlo d'uovo e che si scioglie con il solo calore della mano. Il muscolo è di consistenza vellutata, liscia e soda



TRATTI DISTINTIVI:

GRASSO: VARIA DA BIANCO A GIALLO

MAREZZATURA: POCA MAREZZATURA INTERNA MA SPESSA COPERTURA DI GRASSO ESTERNA

PESO: IL SUO PESO VARIA TRA I 35-65 KG



ANGUS

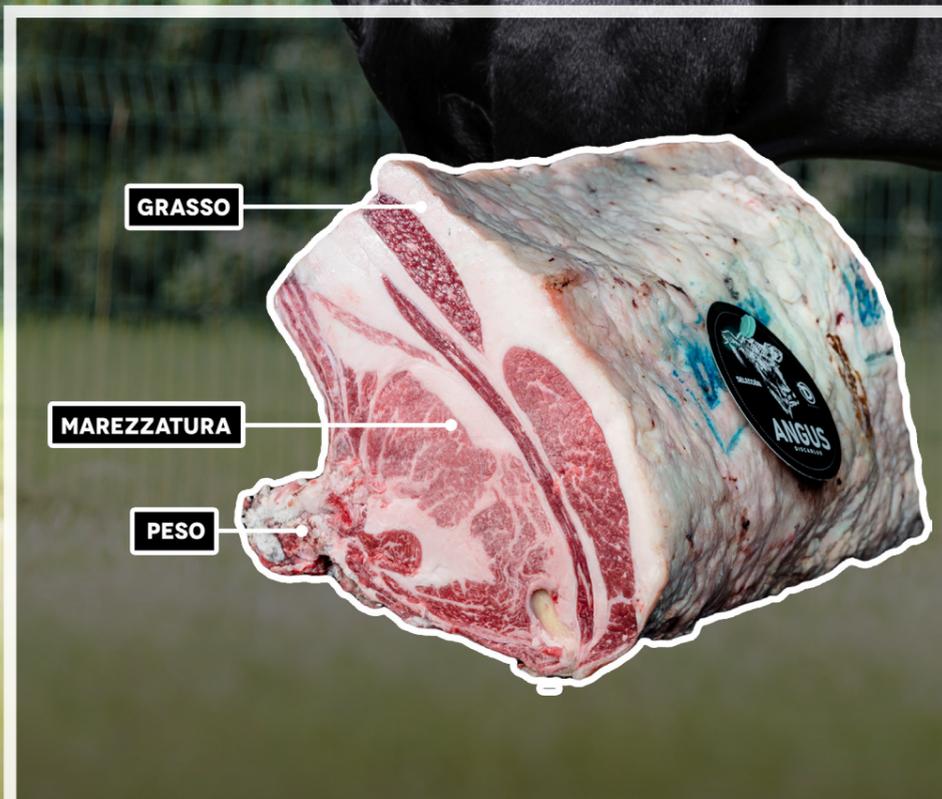
La carne dei nostri Angus allevati in Spagna è particolarmente pregiata, perché una volta cotta risulta decisamente tenera, saporita e dolce. La bontà di questa carne, del resto, si spiega osservando il metodo totalmente naturale mediante cui viene allevato.

SPECIE: Nasce in Irlanda, l'Aberdeen Angus è un bovino senza corna e dal pelo raso. Viene lasciato pascolare liberamente in ambienti incontaminati

ALIMENTAZIONE: Mangia per lo più fieno e grano, mentre due mesi prima della macellazione, è nutrito esclusivamente con mais

MACELLAZIONE: Oltre 24/26 mesi

COLORE: L'Aberdeen Angus Irlandese è di colore nero



TRATTI DISTINTIVI:

- GRASSO:** DI COLORE BIANCO PANNA
- MAREZZATURA:** PRESENTA UN'OTTIMA MAREZZATURA INTERNA
- PESO:** IL SUO PESO VARIA TRA I 25-40 KG

SIMMENTAL

La carne della Simmental si presenta con un'intesa infiltrazione di grasso, dal gusto delicato, saporito e non invasivo nell'intensità.

SPECIE: Storicamente utilizzata come animale da latte o da lavoro ed è allevata allo stato brado.

ALIMENTAZIONE: Cereali integrati con erba e fieno.

MACELLAZIONE: Oltre i due anni.

COLORE: Il colore tradizionale della Simmental è stato variamente definito come "a chiazze rosse e bianche", da cui prende anche il nome di pezzata rossa.



TRATTI DISTINTIVI:

GRASSO: COLORE CHE VARIA DA UN BIANCO PAGLIERINO AL GIALLO

MAREZZATURA: PRESENTA UN'INTESA INFILTRAZIONE DI GRASSO INTERNO

PESO: IL SUO PESO VARIA TRA I 30-40 KG



FRISONA

La sua carne molto saporita, presenta un ottimo grado di marezzatura e una morbida consistenza.

SPECIE: La Frisona si presenta a duplice attitudine con orientamento produttivo 50% latte e 50% Carne. Il sistema è semintensivo e gli animali sono condotti dalle stalle ai pascoli e viceversa per molti mesi

ALIMENTAZIONE: Cereali integrati con erba e fieno

MACELLAZIONE: Oltre i due anni

COLORE: Caratteristica della razza è la presenza di macchie bianche e nere o bianche e rosse che si alternano sul pelo

TRATTI DISTINTIVI:

GRASSO: COLORE CHE VARIA TRA UN BIANCO CREMA E BIANCO PERLATO

MAREZZATURA: PRESENTA UN OTTIMO GRADO DI INFILTRAZIONE INTERNA

PESO: IL SUO PESO VARIA TRA I 25-35 KG

GRASSO

MAREZZATURA

PESO



WAGYU SPAGNOLO

Ha una particolare attitudine genetica a produrre un'intensa marmorizzazione, infiltrazione di grasso tra le fibre muscolari, rendendolo una delle carni più apprezzate e selezionate al mondo, enfatizzandone notevolmente la tenerezza, la succosità e il gusto squisito.

SPECIE: Il Wagyu è una razza di manzo originaria del Giappone, allevata da diversi anche in Spagna, la cui carne è nettamente diversa da qualsiasi altra razza bovina. Il grasso di questa razza è rigorosamente salutare per il consumo umano, in quanto contiene un'alta percentuale di acidi grassi insaturi e polinsaturi, come l'acido oleico, linoleico o linoleico coniugato (omega 3, 6 e 9), che aiutano a prevenire, tra l'altro, le malattie cardiovascolari.

ALIMENTAZIONE: foraggi verdi, fiocchi di cereali e vino come fonte naturale di antiossidanti.

MACELLAZIONE: Oltre i 30 mesi.

COLORE: facilmente riconoscibile grazie alla piccola statura e al manto nero.



TRATTI DISTINTIVI:

GRASSO: COLORE CHE VA DAL BIANCO AL GIALLO CHIARO

MAREZZATURA: PRESENTA UNA FANTASTICA MAREZZATURA INTERNA

PESO: IL SUO PESO VARIA DAI 25 AI 35 KG



SAYAGUESA

È caratterizzata da un livello di infiltrazione intramuscolare moderato, che le conferisce un'ottima consistenza e sapore.

SPECIE: La Sayaguesa è un'antica razza bovina a rischio di estinzione originaria della Spagna. Inoltre, è stato scoperto che la carne Sayaguesa ha un livello molto alto di acidi grassi insaturi, circa il 70% di tutti i grassi e particolarmente ricca di acidi grassi omega-3 e omega-6. Il suo contenuto di grassi sani lo rende paragonabile al pesce azzurro.

ALIMENTAZIONE: la sua alimentazione è basata su mais fermentato e barbabietola da zucchero.

MACELLAZIONE: Oltre i 30 mesi.

COLORE: Il mantello è nero, a volte più luminoso sulla parte inferiore.



TRATTI DISTINTIVI:

GRASSO: COLORE CHE VA DA UN BIANCO PAGLIERINO AL GIALLO

MAREZZATURA: PRESENTA UNA BUONA MAREZZATURA INTERNA

PESO: IL SUO PESO VARIA DAI 25 AI 35 KG

MARONESA

I bovini di razza Maronesa accompagnano il lavoro agricolo degli abitanti di questa regione di montagna, dove il trattore non riesce ad arrivare, producendo fertilizzante e sfruttando i liberi pascoli e i resti delle coltivazioni. Caratteristico di questo bovino è il ciuffetto di pelo, posto sulla fronte, di colore nero e orlato di bianco. Il sapore è delicato e la carne è molto succulenta e con un gusto unico.

SPECIE: La Maronesa è una razza bovina molto rustica originaria del nord del Portogallo. Viene allevata utilizzando un sistema di allevamento misto che avviene sia in stalla che al pascolo.

ALIMENTAZIONE: Questi due sistemi si accompagnano con due diversi regimi alimentari, quello misto nel caso del pascolo e quello unico, a base della cosiddetta manjedoura, ovvero la paglia, nel caso della permanenza nelle stalle.

MACELLAZIONE: Oltre i 30 mesi.

COLORE: Caratterizzata dalla bassa statura e dal tipico colore nero.



TRATTI DISTINTIVI:

GRASSO: COLORE AVORIO

MAREZZATURA: PRESENTA UNA OTTIMA MAREZZATURA INTERNA E ESTERNA

PESO: IL SUO PESO VARIA DAI 25 AI 35 KG



CACHENA

Una carne tenera e gustosa grazie all'allevamento all'aperto per la maggior parte del tempo.

SPECIE: La vacca Cachena si trova nelle zone di montagna della comunità del parco naturale spagnolo "Baixa Limia – Serra do Xures. Il nome deriva dall'aspetto fisico di questi animali: cacheno significa "piccolo" in galiziano e si riferisce alla bassa statura della razza.

ALIMENTAZIONE: Dalla primavera al tardo autunno si nutre di arbusti ed erba di alpeggio, d'inverno la dieta dell'animale è integrata due volte al giorno con fieno e foraggio secco derivato da coltivazioni locali.

MACELLAZIONE: Oltre i 30 mesi.

COLORE: Il colore del mantello è bruno rossastro con toni più scuri alle estremità.

TRATTI DISTINTIVI:

GRASSO: COLORE CHE VARIA DA BIANCO A GIALLO

MAREZZATURA: PRESENTA UNA BUONA MAREZZATURA INTERNA E ESTERNA

PESO: IL SUO PESO VARIA DAI 25 AI 35 KG



BARROSA

Una carne dal sapore molto delicato e si presenta morbida e gustosa.

SPECIE: La Barrosa è una specie autoctona dell'omonimo altopiano. Questo bovino viene allevato a conduzione quasi familiare, quindi con un numero ridotto di esemplari.

ALIMENTAZIONE: la dieta consiste in foraggi verdi e mais.

MACELLAZIONE: Oltre i 30 mesi.

COLORE: Il colore del mantello varia dal bruno, al bruno rossiccio fino al fulvo.



TRATTI DISTINTIVI:

GRASSO: COLORE CHE VA DA UN BIANCO PAGLIERINO AL GIALLO

MAREZZATURA: PRESENTA UNA BUONA MAREZZATURA INTERNA

PESO: IL SUO PESO VARIA DAI 25 AI 35 KG

*“La società Meat Premium, rappresentata da Pietro Uzzauto è un esempio di qualità e professionalità,
un’eccellenza garantita”*

Rossella Macchia - Poggio le Volpi, Roma

*“Tutti i loro prodotti sono di una qualità eccelsa, le carni di una qualità incomparabile e sempre con frollature
perfette”*

Filippo Micheli - Da Garibaldi 1970, Roma

*“La materia prima che propongono è senza dubbio di alto livello, ci hanno dato veramente la possibilità di
provare ma soprattutto far provare ai nostri clienti esperienze gastronomiche uniche!”*

Marcello Iuculano - Macelleria Moretti, Ferrara

*“Discarlux è una tra le migliori aziende produttrici di carni spettacolari e Meat Premium non poteva essere che la
miglior scelta per la distribuzione in Italia.*

Competenti e coerenti, bravi!”

Manfrè Massimiliano - Trattoria al Braciere, Eraclea (VE)

*“Un’azienda oltremodo seria e competente. Rapidità nella gestione degli ordini, risoluzione problematiche e
vicinanza al cliente”*

Stefano di Donna - Passatempo, Perugia

*“Alla Baita Braceria abbiamo una richiesta crescente di carne galiziana e i nostri clienti sono molto esigenti,
perciò è fondamentale avere un fornitore importante e rigoroso come Discarlux”*

Pasquale Maravita - La Baita Braceria, Valle di Maddaloni (CE)

*“Essere il capitano della Nazionale Italiana Macellai mi permette di avere una visione globale sul mondo delle
carni. Per la carne galiziana mi affido a Discarlux, grazie al suo distributore italiano Pietro Uzzauto”*

Francesco Camassa - Camassa Macelleria, Grottaglie (TA)

*“Ringrazio Pietro Uzzauto che mi ha dato la possibilità di offrire ai nostri clienti le migliori carni del pianeta
nell’isola più piccola delle Eolie. I dettagli fanno la differenza e Discarlux ne è l’esempio.”*

Marco Antonio Tesoriero - Antonio Il Macellaio, Panarea (ME)

*“Prodotti a dir poco eccellenti così come è eccellente il servizio, sinceri nel giudizio di ogni lombata e sempre al
top qualitativo, frollatura e tagli perfetti ogni volta!*

Avanti tutta così!”

Matteo Colla - La Beccheria, Parma

*“Scegliere Meat Premium equivale a scegliere il meglio che offre il mercato delle carni mondiali. Onorato di far
parte di questa grande famiglia”*

Donato Berardo - Braceria Donato Il Macellaio, Salerno

*“Competenza, qualità, selezione e ricerca, distinguono per eccellenza la Meat Premium dal resto del mercato
della carne nel mondo”*

Mattia Giuseppe di Biase - Braceria Caruso, Chieti

*“Quando c’è amore e passione per ciò che si fa, si vede e grazie all’unione del loro e nostro marchio siamo riusciti
a creare qualcosa di unico in questo piccolo angolo di terra”*

Giada Patti - Il Terzo Posto, Messina

*“Abbiamo sempre trovato in questa azienda un Partner affidabile e di qualità. Sono uno dei nostri maggiori
fornitori di Rubia Gallega e Black Angus Spagnolo, due dei prodotti più venduti e ricercati nei nostri locali”*

Carmine Bellino - Trattoria Dall’Oste, Firenze

*“Selezionano solo il meglio ed assicurano la migliore qualità sui prodotti. Insomma, Meat Premium è il
fornitore che tutti vorrebbero, ma è solo per pochi!”*

Gaetano Giaquinto - Carne Diem, Noventa di Piave (VE)

Meat Premium Srl

Via Luigi Cadorna, 17 - Casavatore (Na)

Tel: +39 3298291052

www.meatpremium.com - info@meatpremium.com

