ANTICA
MACELLERIA FALORNI
Greve in Chianti 1806
Artigiani della Carne e del Salume
dal 1806
Artisan Butcher & Charcuterie since 1806

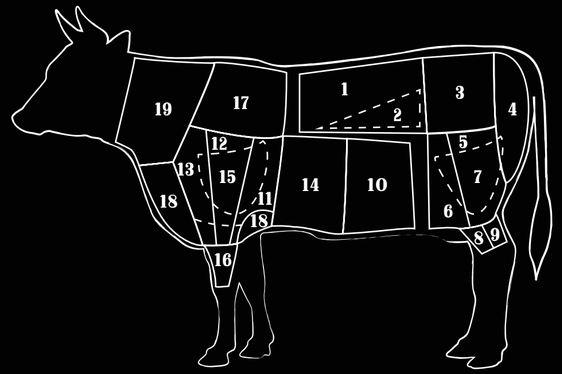
Una storia di *bontà* lunga più di 200 anni

Da oltre 200 anni Antica Macelleria Falorni produce nel cuore del Chianti salumi di alta qualità, tramandandoci di padre in figlio i segreti di antiche ricette e il sapere artigiano delle lavorazioni. Il legame indissolubile con il territorio e le nostre radici, fatto di cose genuine e di uno stile di vita sano, ha permesso di ottenere numerosi riconoscimenti e di esportare oltre confine i nostri valori insieme ai nostri prodotti.

A history of goodness spanning more than 200 years

For over 200 years, Antica Macelleria Falorni has been producing high quality cured meats in the heart of Chianti, handing down the secrets of ancient recipes and artisan know-how through the generations. An enduring bond with the territory and our roots, based on authentic ingredients and a healthy way of life, has enabled us to obtain numerous awards and to export our values and our products internationally.

Il Bovino
Beef



1. Lombata
2. Filetto
3. Groppa / Melino / Scamone
4. Girello / Magatello
5. Lucertolo / Sottofesa
6. Noce / Rosetta
7. Scannello / Fesa
8. Campanello
9. Muscolo o Geretto posteriore
10. Falda / Pancia
11. Polpa o Fesone di spalla
12. Sorra / Copertina di spalla
13. Soppelo / fusello
14. Restringitura
15. Girello di spalla
16. Stinco / Geretto anteriore
17. Polso
18. Punta Di Petto
19. Giogo / Collo

1. Striploin
2. Filet
3. Rump
4. Eye Round
5. Silver Side
6. Knuckle
7. Topside
8. Hell Muscle
9. Shank
10. Flank
11. Shoulder cloud
12. Shoulder blade
13. Chuck tender
14. Brisket
15. Chuck tenderloin
16. Shin
17. Chuck
18. Brisket
19. Nec

La nostra filiera garantisce tracciabilità completa e totale trasparenza, effettuiamo controlli veterinari sulla salute degli animali con i più elevati standard, garantendo carni più che sicure.

Our supply chain guarantees complete traceability and total transparency, and we monitor animal health to the highest veterinary standards, ensuring that our meat is extremely safe.

Lombata intera bovino

3 coste con osso / 3 ribs, bone-in

Taglio pregiato ricavato dal lombo, a partire dal filetto sino alla terza costa
Premium cut taken from the loin, from the fillet to the third rib.

Codice / *Code*	3
Peso / *Weight*	Kg 15
Tipo di confezionamento / *Type of packaging*	Sfuso / *Loose*
Temperatura di conservazione / *Storage temperature*	0°/+4° c
Scadenza / *Consume within*	30

Bistecca di vitellone

Tagliata alta ad arte, tenera e succosa, rigorosamente con osso.
Ricavata da carni di prima scelta, è la celebre bistecca alla fiorentina.
Skilfully sliced thick, tender and juicy, strictly bone-in.
Cut from prime quality meats, this is the famous Fiorentina T-bone steak.

	con filetto / *with fillet*	costata / *rib*
Codice / *Code*	327	003
Peso / *Weight*	kg 1,2/1,5	kg 0,8/1,2
Tipo di confezionamento *Type of packaging*	Sottovuoto *Vacuum packed*	Sottovuoto *Vacuum packed*
Temperatura di conservazione / *Storage temperature*	0°/+4° c	0°/+4° c
Scadenza / *Consume within*	21	21

Lombata disossata / Gran pezzo bovino

Ottenuta dalla disossatura del lombo, perfetta per la tagliata
Obtained by deboning the loin, perfect for tagliata.

Codice / *Code*	6
Peso / *Weight*	da kg 2 a kg 5 *from 2 kg to 5 kg*
Tipo di confezionamento *Type of packaging*	Sottovuoto *Vacuum packed*
Temperatura di conservazione / *Storage temperature*	0°/+4° C
Scadenza / *Consume within*	20

Lombata Intera Scottona

Lombo intero proveniente dalla femmina del bovino, la carne risulta avere una buona marezzatura e quindi una buona tenerezza.
Whole heifer striploin with good marbling, making the meat very tender.

Codice / *Code*	94
Peso / *Weight*	Kg 22/24
Tipo di confezionamento / *Type of packaging*	Sfuso / *Loose*
Temperatura di conservazione / *Storage temperature*	0°/+4° c
Scadenza / *Consume within*	30

Lombata Intera Scottona Selezione Oro

Lombo intero proveniente dalla femmina del bovino, la carne risulta molto marezzata e di conseguenza molto tenerea e gustosa.
Whole heifer striploin with excellent marbling, making the meat exceptionally tender and tasty.

Codice / *Code*	1716
Peso / *Weight*	Kg 22/24
Tipo di confezionamento / *Type of packaging*	Sfuso / *Loose*
Temperatura di conservazione / *Storage temperature*	0°/+4° c
Scadenza / *Consume within*	30

Filetto bovino

Taglio di carne proveniente dalla zona lombare dell'animale, è il pezzo più pregiato del bovino per la sua tenerezza.
The fillet is cut from the lower back of the animal, and is the most prized cut, due to its tenderness.

	Intero / *Entire*	Testa / *Head*
Codice / *Code*	53	219
Peso / *Weight*	Kg 3,5/4	Kg 1,5/2
Tipo di confezionamento *Type of packaging*	Sottovuoto *Vacuum packed*	Sottovuoto *Vacuum packed*
Temperatura di conservazione *Storage temperature*	0°/+4° c	0°/+4° c
Scadenza / *Consume within*	21	30

Bicchiere / Groppa / Scamone

Taglio di carne proveniente dalla coscia, è la congiunzione tra il lombo e la coscia stessa, è il taglio anatomico tra i più pregiati
This is one of the most prized cuts, and comes from the hindquarters, where the thigh meets the loin.

Codice / *Code*	17
Peso / *Weight*	Kg 3/3,5
Tipo di confezionamento *Type of packaging*	Sottovuoto *Vacuum packed*
Temperatura di conservazione / *Storage temperature*	0°/+4° c
Scadenza / *Consume within*	30

Girello / Magatello

Taglio di carne proveniente dalla coscia, è tondo, compatto, molto magro ma di fibra grossa.
Cut of meat from the thigh, round, compact, and very lean, although fibrous.

Codice / *Code*	10
Peso / *Weight*	Kg 2,5/3
Tipo di confezionamento / *Type of packaging*	Sottovuoto / *Vacuum packed*
Temperatura di conservazione / *Storage temperature*	0°/+4° c
Scadenza / *Consume within*	21

Lucertolo / Sottofesa

Il lucertolo è la parte laterale posteriore della coscia, molto voluminosa e di forma rettangolare. Leggermente fibrosa a eccezione della punta superiore, più tenera. viene in genere cotto al tegame o brasato, oltre che utilizzato per scaloppine e stufati
Silverside comes from the rear side of the thigh, and is an extremely large, rectangular cut. Slightly fibrous except for the upper tip, which is more tender. It is generally pan-cooked or braised, as well as used for escalopes and stews.

Peso / *Weight*	Kg 3/3,5
Tipo di confezionamento / *Type of packaging*	Sottovuoto / *Vacuum packed*
Temperatura di conservazione / *Storage temperature*	0°/+4° c
Scadenza / *Consume within*	

Noce

La rosetta ha una forma rotondeggiante, è una parte molto pregiata del vitellone e viene ricavata dalla parte interna della coscia. Essendo una carne a fibre muscolari lunghe e sottili, si presta per essere molto tenera.
The knuckle is a rounded, highly praised cut of veal, obtained from the inside of the thigh. With its long, thin muscle fibres, it can be very tender.

Codice / *Code*	30
Peso / *Weight*	Kg 3/3,5
Tipo di confezionamento / *Type of packaging*	Sottovuoto / *Vacuum packed*
Temperatura di conservazione / *Storage temperature*	0°/+4° c
Scadenza / *Consume within*	30

Scannello / Fesa

La fesa interna, natica o scannello è un taglio di prima scelta ricavato dal muscolo della parte superiore interna della coscia. Ha poco grasso di infiltrazione.
The topside is a prime cut obtained from the upper inner thigh, and is lean with little fat.

Codice / *Code*	19
Peso / *Weight*	Kg 3/3,5
Tipo di confezionamento / *Type of packaging*	Sottovuoto / *Vacuum packed*
Temperatura di conservazione / *Storage temperature*	0°/+4° c
Scadenza / *Consume within*	30

Campanello

Il campanello è un taglio della zampa posteriore, ideale per brodo o spezzatino
The hell muscle is a cut from the hind leg, and is ideal for broth or stew.

Codice / *Code*	28
Peso / *Weight*	Kg 2,5/3
Tipo di confezionamento *Type of packaging*	Sottovuoto *Vacuum packed*
Temperatura di conservazione / *Storage temperature*	0°/+4° c
Scadenza / *Consume within*	21

Muscolo / Geretto

l muscolo è un taglio ricavato dalla gamba del bovino, formato da muscoli piccoli e ricchi di parti connettivali.
The shank is a cut obtained from the leg, with small muscles rich in connective tissue.

Codice / *Code*	23
Peso / *Weight*	Kg 3/3,5
Tipo di confezionamento *Type of packaging*	Sottovuoto *Vacuum packed*
Temperatura di conservazione / *Storage temperature*	0°/+4° c
Scadenza / *Consume within*	30

Pancia

Pancia del bovino, molto ricca di grasso e di cartilagini, tanto che viene utilizzata per bollito ed anche per preparare la carne macinata
The flank is rich in fat and cartilage, making it ideal for boiling or mince.

Codice / *Code*	21
Peso / *Weight*	Kg 3/3,5
Tipo di confezionamento *Type of packaging*	Sottovuoto *Vacuum packed*
Temperatura di conservazione / *Storage temperature*	0°/+4° c
Scadenza / *Consume within*	30

Sorra / Copertina di Spalla

E' un taglio della spalla ideale per brasati, stufati bolliti.
The shoulder blade is ideal for braising, stewing, or boiling.

Codice / *Code*	13
Peso / *Weight*	Kg 3/3,5
Tipo di confezionamento *Type of packaging*	Sottovuoto *Vacuum packed*
Temperatura di conservazione / *Storage temperature*	0°/+4° c
Scadenza / *Consume within*	30

Soppelo

E' un taglio dell'anteriore, costituita dalla punta del petto attaccata alla spalla.
This cut comes from the forequarters, where the brisket meets the shoulder.

Codice / *Code*	39
Peso / *Weight*	Kg 3/3,5
Tipo di confezionamento *Type of packaging*	Sottovuoto *Vacuum packed*
Temperatura di conservazione / *Storage temperature*	0°/+4° c
Scadenza / *Consume within*	30

Stinco

Corrisponde alla parte alta della gamba, appena sopra il ginocchio del bovino sia dell' anteriore, che del posteriore, da questo si ricavano gli ossi buchi.
The shin is located in the upper part of the leg, just above the knee of both the forequarters and hindquarters, and is the cut that provides osso buco

Codice / *Code*	51
Peso / *Weight*	Kg 3/3,5
Tipo di confezionamento *Type of packaging*	Sottovuoto *Vacuum packed*
Temperatura di conservazione / *Storage temperature*	0°/+4° c
Scadenza / *Consume within*	10

Costolette di bovino

Taglio di manzo proveniente dal petto
Beef short ribs from the breast.

Peso / *Weight*	Kg 3/3,5
Tipo di confezionamento *Type of packaging*	Sottovuoto *Vacuum packed*
Temperatura di conservazione / *Storage temperature*	0°/+4° c
Scadenza / *Consume within*	

Entrecote di Polso / Reale

Il taglio reale corrisponde al collo del bovino
This cut is taken from the neck.

Codice / *Code*	14
Peso / *Weight*	Kg 3/3,5
Tipo di confezionamento *Type of packaging*	Sottovuoto *Vacuum packed*
Temperatura di conservazione / *Storage temperature*	0°/+4° c
Scadenza / *Consume within*	30

La Chianina
Chianina

Le nostre razze

La razza Chianina caratterizzata dal manto bianco porcellana e dalle carni incredibilmente pregiate e succulente. È una razza toscana, particolarmente diffusa nella Val di Chiana.
Da questa viene ricavata la famosa della Bistecca alla Fiorentina.

Our breeds

The Chianina breed is characterised by its porcelain white coat and incredibly prized, succulent meat. It is a Tuscan breed, particularly widespread in the Val di Chiana, from which the famous Fiorentina T-bone steak is obtained.

Lombata intera

8 coste con osso

Taglio pregiato ricavato dal lombo da cui si ricavano bistecche e controfiletto
Premium cut obtained from the loin, used for steaks and sirloin.

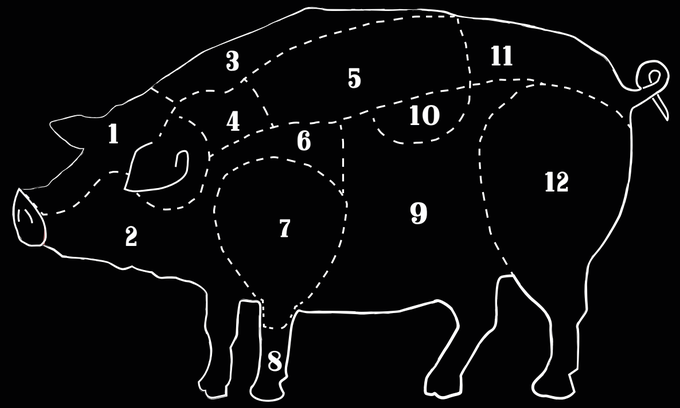
Codice / *Code*	8
Peso / *Weight*	Kg 28/35
Tipo di confezionamento / *Type of packaging*	Sfuso / *Loose*
Temperatura di conservazione / *Storage temperature*	0°/+4° c
Scadenza / *Consume within*	30

Bistecca con Osso

Tagliata alta ad arte, tenera e succosa, rigorosamente con osso.
Ricavata da carni di prima scelta, è la celebre bistecca alla fiorentina.
Da cuocere sulla brace a fuoco vivo, in modo che l'esterno risulti ben cotto e all'interno si mantenga un cuore rosso e morbido.
Skilfully sliced thick, tender and juicy, strictly bone-in. Made from prime quality meats, this is the famous Fiorentina T-bone steak. Barbecue over a high flame, so that the outside is well cooked and the inside maintains its succulent, red heart.

Codice / *Code*	4
Peso / *Weight*	Kg 1,2/1,8
Tipo di confezionamento *Type of packaging*	Sottovuoto *Vacuum packed*
Temperatura di conservazione / *Storage temperature*	0°/+4° c
Scadenza / *Consume within*	21

Il Suino
Pork



1. Testa
2. Guanciale
3. Lardo
4. Coppa
5. Lombo
6. Costine
7. Spalla
8. Zampino
9. Pancetta
10. Filetto
11. Culatello
12. Prosciutto

1. Head
2. Cheek
3. Lard
4. Neck
5. Loin
6. Ribs
7. Shoulder
8. Foot
9. Bacon
10. Filet
11. Rump
12. Ham

Antica Macelleria Falorni offre un'esclusiva selezione di suini nati, allevati e macellati in toscana, di razza Large White, Landrace e in taluni casi Duroc, migliorate dal Libro genealogico italiano.
I nostri suini, si differenziano per l'allevamento prolungato e un' alimentazione sana e controllata.

Antica Macelleria Falorni offers an exclusive selection of meats from pig breeds born, raised and slaughtered in Tuscany, in addition to Large White, Landrace and in some cases Duroc breeds, improved by Italian genealogical stock.
Our pigs are distinguished by lengthy rearing and a healthy, controlled diet.

Gota di suino fresca

Goletta del suino da cui si ricava il Guanciale stagionato
Pork cheek from which cured Guanciale is obtained.

Peso / *Weight*	Kg 1,2/1,8
Tipo di confezionamento / *Type of packaging*	Sfuso / *Loose*
Temperatura di conservazione / *Storage temperature*	0°/+4° c
Scadenza / *Consume within*	

Scamerita / Coppa con osso

Parte finale del lombo del suino prima della testa, usata per il capocollo stagionato o fresca per diverse arrosti, spezzatini o in gratella.
Final section of the pork loin next to the head, cured to make capocollo or used fresh for various roasts, stews, or barbecues..

Codice / *Code*	365
Peso / *Weight*	Kg 2/2,5
Tipo di confezionamento / *Type of packaging*	Sfuso / *Loose*
Temperatura di conservazione / *Storage temperature*	0°/+4° c
Scadenza / *Consume within*	30

Pancetta fresca di suino

È il taglio di carne del maiale situato in corrispondenza della pancia formato da uno spesso strato di grasso e da una parte dei muscoli addominali.
The belly is made up of thick layers of fat interspersed with abdominal muscles.

Codice / *Code*	135
Peso / *Weight*	Kg 2,5/3
Tipo di confezionamento / *Type of packaging*	Sfuso / *Loose*
Temperatura di conservazione / *Storage temperature*	0°/+4° c
Scadenza / *Consume within*	30

Lombo / Arista di suino

È il taglio di carne suina più diffuso e consumato per le sue caratteristiche e per il suo gusto molto speciale.
Its characteristics and special taste make this the most widespread and popular cut of pork.

	con osso / *bone-in*	senza osso / *deboned*
Codice / *Code*	103	104
Peso / *Weight*	Kg 4/6	Kg 4/6
Tipo di confezionamento *Type of packaging*	Sfuso / *Loose* Sottovuoto / *Vacuum packed*	Sfuso / *Loose* Sottovuoto / *Vacuum packed*
Temperatura di conservazione *Storage temperature*	0°/+4° c	0°/+4° c
Scadenza / *Consume within*	15	15

Rosticciana / Cotolette di Suino

È il taglio di carne suina più diffuso e consumato per le sue caratteristiche e per il suo gusto molto speciale.
Its characteristics and special taste make this the most widespread and popular cut of pork.

Codice / *Code*	131
Peso / *Weight*	Kg 2/3
Tipo di confezionamento / *Type of packaging*	Sfuso / *Loose*
Temperatura di conservazione / *Storage temperature*	0°/+4° c
Scadenza / *Consume within*	

La Cinta Senese
Cinta Senese

Le nostre razze

Il legame tra la Cinta Senese DOP e la Toscana trova la sua giustificazione proprio grazie al tipo di allevamento (brado o semi-brado) e di alimentazione: si nutre quasi esclusivamente delle risorse tipiche toscane che rende le carni estrema- mente pregiate. La parte grassa è minima, assicurando alle carni un sapore deciso e raffinato.

Our breeds

The link between Cinta Senese DOP and Tuscany is based in particular on the breeding (free-range or semi-free-range) and feeding methods used. The pigs feed almost exclusively on typical Tuscan resources, ensuring meat of exceptional quality. The meat is low in fat, ensuring a characterful, refined flavour.

Rosticciana / Cotolette di Suino di Cinta Senese

Costato del suino, perfetto da fare sul fuoco o in forno.
Pork chops, perfect for cooking in the pan or oven.

Peso / *Weight*	Kg 2/2,5
Tipo di confezionamento / *Type of packaging*	Sfuso / *Loose*
Temperatura di conservazione / *Storage temperature*	0°/+4° c
Scadenza / *Consume within*	21

Lombo / Arista di suino di Cinta Senese

È il taglio di carne suina più diffuso e consumato per le sue caratteristiche e per il suo gusto molto speciale.
Its characteristics and special taste make this the most widespread and popular cut of pork.

	con osso / *bone-in*	senza osso / *deboned*
Codice / *Code*	142	143
Peso / *Weight*	Kg 3/5	Kg 3/5
Tipo di confezionamento *Type of packaging*	Sfuso / *Loose* Sottovuoto / *Vacuum packed*	Sfuso / *Loose* Sottovuoto / *Vacuum packed*
Temperatura di conservazione *Storage temperature*	0°/+4° c	0°/+4° c
Scadenza / *Consume within*	15	15

Preparati e Cotti

Ready-to-cook and Cooked Meats

Cotti nei nostri forni con tutta la lentezza e la cura che occorrono per mantenerli teneri e gustosi, i nostri cotti sono una vera esplosione di sapori.

Cooked in our ovens with all the slowness and care needed to keep them tender and tasty, our cooked meats offer a real explosion of flavours.

Salsiccia fresca

Realizzata tritando parti magre e grasse del suino, a cui si aggiungono sale, pepe e spezie ed insaccato in budello. Ottime sulla brace o per altre gustose ricette.
Made by mincing lean and fatty cuts of pork, adding salt, pepper and spices and stuffed into casing. Excellent on the barbecue or for other tasty recipes.

	Sfuso / *Loose*	Sottovuoto / *Vacuum packed*
Codice / *Code*	551	457
Peso / *Weight*		
Tipo di confezionamento *Type of packaging*	Sfuso / *Loose*	Sottovuoto / *Vacuum packed*
Temperatura di conservazione *Storage temperature*	0°/+4° c	0°/+4° c
Scadenza / *Consume within*	15	15

Roastbeef cotto a bassa temperatura

Utilizziamo i migliori tagli del bovino che viene poi cotto a bassa temperatura con una leggera speziatura e poco sale per valorizzare il gusto e la qualità della carne.
We use the best cuts of beef, roasted at low temperature with light seasoning and a touch of salt to enhance the taste and quality of the meat.

Codice / *Code*	1591
Peso / *Weight*	
Tipo di confezionamento *Type of packaging*	Sottovuoto *Vacuum packed*
Temperatura di conservazione *Storage temperature*	0°/+4° c
Scadenza / *Consume within*	15

Hamburger

Realizzato con i migliori tagli magri del bovino a cui viene aggiunto il grasso per dargli sapore e tenerezza una volta cotto
Made from the finest lean cuts of beef, with added fat to provide flavour and tenderness once cooked.

Codice / *Code*	1730
Peso / *Weight*	Kg 0,1/0,2
Tipo di confezionamento *Type of packaging*	Sfuso / *Loose* Sottovuoto / *Vacuum packed*
Temperatura di conservazione *Storage temperature*	0°/+4° c
Scadenza / *Consume within*	9

Arista cotto di suino

Il lombo del suino su cui viene avvolta la pancia con cotenna, legata e cotta in forno utilizzando spezie che ne esaltano il saporeviene aggiunto il grasso per dargli sapore e tenerezza una volta cotto.
Pork loin wrapped in belly pork and rind, trussed and roasted with spices to enhance its flavour.
Fat is added to provide flavour and tenderness once cooked.

Codice / *Code*	575
Peso / *Weight*	Kg 0,5/2
Tipo di confezionamento *Type of packaging*	Sottovuoto *Vacuum packed*
Temperatura di conservazione / *Storage temperature*	0°/+4° c
Scadenza / *Consume within*	90

Tronchetto di Porchetta di Suino

Il lombo del suino su cui viene avvolta la pancia con cotenna, legata e cotta in forno utilizzando spezie che ne esaltano il sapore.
Pork loin wrapped in belly pork and its rind, trussed and roasted with spices to enhance its flavour.

Codice / *Code*	600
Peso / *Weight*	Kg 2/5
Tipo di confezionamento / *Type of packaging*	Sottovuoto / *Vacuum packed*
Temperatura di conservazione / *Storage temperature*	0°/+4° c
Scadenza / *Consume within*	90