



Bovino adulto: è un animale dai 12 mesi in poi. Quando è un maschio castrato di età compresa tra 12 e 48 mesi viene chiamato “manzo”(oltre i due anni di età sarebbe classificato come “bue”, ma è una tipologia ormai quasi scomparsa dal mercato). La carne è rossa, soda e con un buon profumo. La consistenza è compatta e il grasso ha un colore con sfumature che vanno dal bianco al giallo chiaro. Se invece è una femmina fra 14 e 22 mesi che non ha mai partorito si chiama “*scottona*” e produce carni tenere e sapide. La bovina che ha partorito, infine, si definisce “*vacca*”.

Vitellone: una categoria molto diffusa sul piano commerciale. È un bovino (maschio o femmina) di età compresa tra gli 8 e i 12 mesi. Ha carne rosa chiaro brillante, soda ed elastica, tuttavia piuttosto tenera. Il suo grasso è bianco e forma venature.

Vitello: il bovino più giovane, non castrato, di età compresa tra i 5 e gli 8 mesi. La carne è la più tenera di tutte ma, contenendo molta acqua e poco grasso, è meno nutriente del vitellone e del bovino adulto.

Dalla pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia "*L'Umbria delle Carni*"