CATALOGO RETAIL



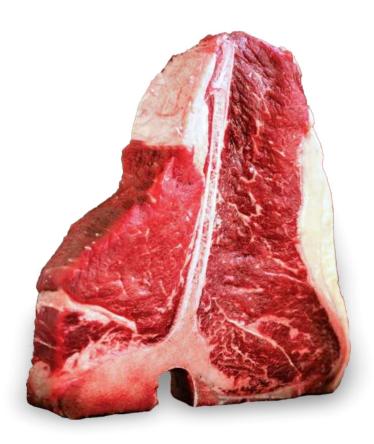


CARNI



Carni porzionate





Fiorentina Scottona Prussiana DALF Kg.1 F70071



Fiorentina: il taglio Fiorentina è la regina della griglia. Dalla tradizione toscana, è un taglio con osso che racchiude sia il sottofiletto che il filetto. Cotta tradizionalmente con legni di faggio, da il meglio di sé anche in griglia. Generalmente di peso oltre il kilo è buona regola consigliarla per due persone e servirla su piastra in ghisa.

Peso medio Kg.1

Marezzatura n°3



Tomahawk di Prussiana Kg.1 F70073



E' una costata di manzo che si ricava dalla quinta alla prima vertebra dorsale del manzo arrivando fino al collo (meglio conosciuta come lombata) a cui non viene segata via la parte di osso eccedente, di ben 30 cm circa. E' un taglio molto spesso (almeno tre dita) ma che deve alla sua marezzatura un sapore e una succosità di assoluta eccellenza.

Peso medio Kg.1

Marezzatura n°3









Carni porzionate



Costata Scottona Prussiana Gr. 500 F70075



Costata: parente stretta della Fiorentina, è lo stesso taglio di carne a cui è stato tolto il filetto. Di peso attorno ai 500 gr. è uno dei tagli con osso preferiti dagli amanti della buona carne. Può essere proposta con vari tipi di cottura che vanno dal sangue alla ben cotta.



Peso medio gr. 500 Marezzatura n° 3





Tagliata di Scamone Scottona Prussiana Gr. 250 F70077



Tagliata: taglio porzionato di scamone, più alto della media, idoneo, dopo la cottura, ad essere scaloppato presentando sul piatto le classiche fettine di carne da cui ha preso nome questo taglio. Un must nelle steak house e nei pub.

Peso medio gr. 250 Marezzatura n° 3



Controfiletto Gr. 250 F70079



Entrecôte: classica bistecca di alta qualità perché proveniente sempre da un taglio di sottofiletto, anziché di noce o scamone. Questo taglio garantisce una buona marezzatura e carne molto tenera. Fra tutti itagli è quello più veloce in cottura.

Peso medio gr. 250 Marezzatura n° 3





Carni porzionate



Filetto Scottona Prussiana Gr. 220 F70081



Filetto intero con cordone Gr. 2500 F70082

Filetto: il re incontrastato per quanto riguarda la tenerezza della sua carne. Il filetto è un muscolo che viene adoperato pochissimo, pertanto ha una morbidezza straordinaria. Può essere preparato in molti modi ma la cottura alla griglia ne esalta le caratteristiche.

Peso medio gr. 220 Marezzatura n° 3









Frollatura minima 20 giorni

Tartare Francese Gr. 160 F70084



Il non plus ultra per gli amanti della carne.

Questa saporita tartare va tipicamente consumata cruda con condimenti (uovo, erbette, capperi, salse, ecc) per un piatto da veri intenditori.

Peso medio gr. 160



Hamburger di Prussiana Gr. 180 F70086



Un hamburger fresco di altissima qualità, sempre di saporita Scottona Prussiana. Tenero e succoso, perfetto sia nel panino che nel piatto per una preparazione gourmet.

Peso medio gr. 180

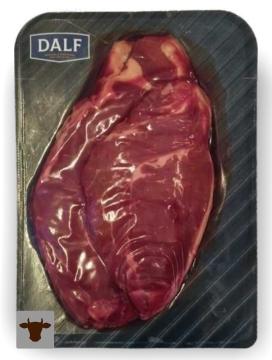




Carne in confezione skin







Bistecca di controfiletto Gr. 400 F70100 DALF



Hamburger di scottona Gr. 100x2 F70087 DALF











Fette magre di coscia bovino Gr. 400 F70104



Spezzatino magro bovino Gr. 400 F70106



Cappello del prete aletta di spalla Gr. 500 F70108









Carne in confezione skin









Lonza di suino a fette Gr. 400 F70120







Salsiccia di suino Gr. 400 F70122











Salamelle di suino Gr. 400 F70124





Carne in confezione skin















Petto di pollo a fette Gr. 400 F70134

















Ricettati in confezione skin







Umido di pollo con carciofi, carote e peperoni Gr. 300x8 F70150

















Delizie di salsiccia con fagioli Gr. 300x8 F70152









2 min.





Piatti gourmet monoporzione pronti da gustare dove vuoi!



Grigliata e pulled pork

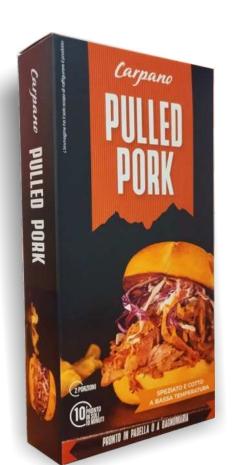




Peso variabile - gr. 400x12 F0711

Tutto suino cotto a bassa temperatura, pronto in soli 10 minuti in forno, sul bbq o in padella. La confezione comprende:1salsiccia,1fetta di pancetta, una fetta di coppa,1hamburger di salsiccia,1wurstel senza pelle.

1 porzione.



Pulled Pork Gr. 350x12 F0713



PRENOTAZIONE

PRENOTAZIONE

Tenero maiale speziato e cotto a bassa temperatura, pronto in soli 10 minuti in padella o a bagnomaria direttamente nel sottovuoto. Perfetto per farcire gustosi hamburger. 2 porzioni.

