



AUTHENTIC ANGUS

CARNE CANADESE



005146
Flank Steak

Il Flank Steak è tagliato dalla pancia del manzo ed è eccellente da friggere o grigliare.



005147
Fesa di manzo

Grazie all'elevato grado di marmorizzazione, la fesa di manzo è ideale per cotolette succose, arrosto o tartare.



005148
Skirt Steak

Il Skirt Steak, detta anche Crown Meat, è il diaframma della vacca. Questo taglio è caratterizzato da un gusto particolarmente intenso e si riesce al meglio sulla griglia.



005149
Flap Meat

La carne Flap Meat è il fratello maggiore della bistecca di fianco. È grande circa il doppio. Il gusto è più intenso, la struttura più accentuata.



005150
Spider Steak

Il Spider Steak, detto anche pipistrello, prende il nome dai tipici depositi di grasso che scorrono come ragnatele attraverso il pezzo. Il taglio è conveniente, e preparato alla griglia è estremamente gustoso.



005151
Filetto di spalla

Il pezzo del macellaio, detto anche Teres Major, può essere paragonato ad un filetto per la sua tenerezza. Il nome deriva dal fatto che i macellai erano soliti tenere questo pezzo per sé stessi.



- Authentic Angus è carne bovina Angus certificata al 100% razza Angus.
- Almeno 210 giorni di alimentazione con cereali: Qualità costante, bella marmorizzazione e peso standardizzato.
- VBP+ Verified Beef Production: Sostenibilità e benessere animale garantito.



AUTHENTIC ANGUS

CARNE CANADESE



005152
Ali di Reale

Le ali di reale, chiamate Chuck Flap in inglese, sono un taglio speciale della nostra proposta. Questo pezzo abbondante e finemente marmorizzato è ideale per grigliate o come tagliata gustosa.



005153
Tomahawk

La costola Tomahawk 5 è l'intero pezzo di costola alta, con il tipico osso della costola. Come pezzo intero, questa porzione è adatta per la stagionatura a secco o per la porzionatura di singoli Tomahawks.



005154
Ribeye

Il Ribeye è il pezzo più succoso del dorso del manzo, chiaramente riconoscibile dall'anello grasso al centro del taglio. L'alimentazione di alta qualità del bestiame canadese è garanzia di gustosità.



005155
Roastbeef

Il Roastbeef si trova tra la costola alta e l'anca ed è l'arrosto più popolare per le bistecche.



005156
Filetto

Il Filetto è il pezzo di manzo più tenero e nobile. È adatto per molte applicazioni, particolarmente succoso ed estremamente gustoso.



Gli standard Verified Beef Production sono rigorosi e riflettono diversi aspetti della gestione degli animali attraverso i loro quattro capisaldi principali: cura degli animali, sostenibilità ambientale, sicurezza alimentare in azienda e biosicurezza. In questo modo, tutti i bovini provengono da produttori ben organizzati e lungimiranti.