CARNI

GELGARDA
Food Passion

La nostra Selezione

AUSTRALIA BLACK ANGUS

USA BLACK ANGUS

IRLANDA SCOTTONA

GALIZIANA DRY AGED

ITALIA CHIANINA

ITALIA PIEMONTESE

SUINO IBERICO

NUOVA ZELANDA AGNELLO

MANZO/VITELLO GELGARDASELECT

RAZZE SUINE PREGIATE

CARNE BIANCA E POLLO FRANCESE

SELVAGGINA E CACCIAGIONE

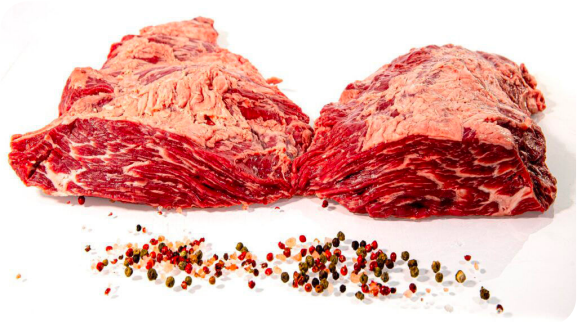
CARNI

La nostra Selezione

CARNI

AUSTRALIA BLACK ANGUS

FRESH FOOD



Lunga dieta a base di fieno e grano e un'ultima fase a base di mais. Questo trattamento aumenta la morbidezza e la dolcezza della carne.

USA BLACK ANGUS

FRESH FOOD

Alimentazione 100% vegetariana a base di granturco USA e una lavorazione all'avanguardia.
Il risultato è una carne incredibilmente morbida, dal sapore intenso e ricercato.

IRLANDA SCOTTONA

FRESH FOOD

Le immense distese verdi e le frequenti precipitazioni rendono l'Irlanda perfetta per i pascoli, ed è per questo che il Black Angus irlandese è considerato una delle migliori carni del mondo. Scottona è un termine che fa riferimento non al taglio della carne, ma all'età dell'animale. Si tratta di una femmina di bovino di età compresa tra i 18 e i 24 mesi che non ha mai partorito.

GALIZIANA DRY AGED

FRESH FOOD

Sapore caratteristico e una consistenza tenera e succosa. La vera particolarità di questa carne è il lungo periodo di maturazione (15 giorni, 30 giorni, o addirittura mesi), in condizioni di temperatura e umidità particolari, ricreate per dare alla carne sfumature uniche di gusto e aromi.

La nostra Selezione

CARNI

ITALIA CHIANINA

FRESH FOOD

Una delle razze bovine da carne più pregiate e apprezzate dagli intenditori: la Chianina. La sua carne ha un sapore inconfondibile e una morbidezza elevata anche con le cotture più lunghe. Le sue caratteristiche nutrizionali la rendono inoltre una delle carni più magre e digeribili tra quelle dei bovini europei.

ITALIA PIEMONTESE

FRESH FOOD

La razza bovina Piemontese si distingue per la sua ridotta percentuale di grasso sottocutaneo: la percentuale si aggira intorno allo 5,5% contro il 3% medio delle altre razze bovine. La scarsa presenza di tessuto connettivo la rende inoltre particolarmente tenera, ma gustosa.

SUINO IBERICO

GELO

Per molti la carne di maiale migliore del mondo proviene dalla Spagna, dove spesso i suini vengono lasciati liberi di pascolare allo stato brado nella foresta mediterranea, ricca di querce e sugheri. Qui il maiale iberico si nutre di ghiande, bacche e funghi: un'alimentazione che dona alla sua carne un sapore davvero unico. Il maiale iberico accumula molto grasso, e perciò la sua carne è sempre morbida e succulenta, una vera prelibatezza.

NUOVA ZELANDA AGNELLO

GELO

La Nuova Zelanda è il più grande produttore di carne ovina di tutta l'Europa. In un habitat caratterizzato da pascoli incontaminati e verdi colline viene allevato l'agnello zelandese, apprezzato in tutto il mondo per il suo sapore davvero unico.
La carne dell'agnello zelandese è fresca, tenera e delicata, una delle più prelibate.

La nostra Selezione

CARNI

MANZO/VITELLO GELGARDASELECT

FRESH FOOD

GELO

I migliori tagli di manzo e vitello. Il vitello è la carne del bovino giovane, macellato tra i 12 e i 18 mesi di vita. La carne di manzo, invece proviene dal bovino adulto, e la macellazione è prevista tra i 24 e i 48 mesi. L'una differisce dall'altra sia per la consistenza che per il sapore.
La carne del vitello è più magra e in alcuni tagli è considerata più tenera, il manzo ha invece un sapore più deciso ed è più ricco di grassi.

RAZZE SUINE PREGIATE

FRESH FOOD

GELO

Le razze suine autoctone italiane costituiscono un patrimonio unico sotto il profilo storico, sociale, biologico, culturale ed economico del nostro Paese e sono il frutto della lunga azione dell'ambiente e dell'opera dell'uomo. Le particolari caratteristiche genetiche e di allevamento concorrono a rendere preziose le carni ed i salumi ottenuti da questi suini.

CARNE BIANCA E POLLO FRANCESE

FRESH FOOD

GELO

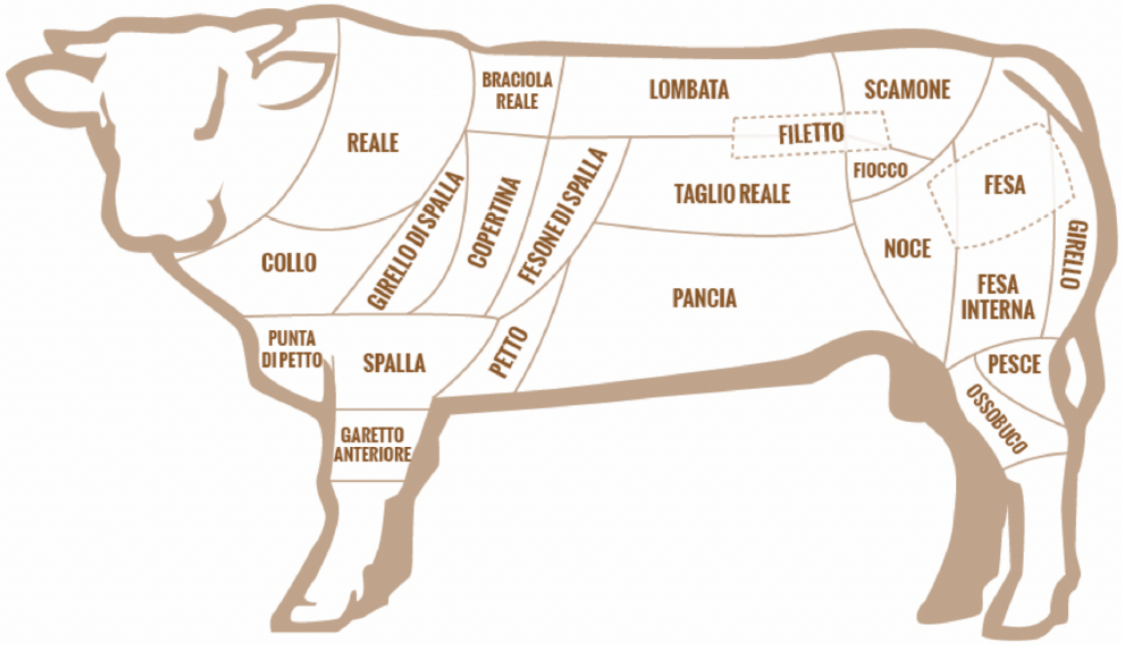
Pollo, tacchino, coniglio. Gelo e fresco.
La carne bianca è uno degli alimenti più comuni nelle cucine, ricca di proteine e povero di grassi e calorie.

SELVAGGINA E CACCIAGIONE

GELO

La carne di selvaggina ha delle interessanti caratteristiche nutritive, perché è povera di grassi e ricca di proteine. Disponibili: lepre, cervo, cinghiale, anatra, quaglie.

Tagli e cottura



BLUE
Ottima per gustare alla grande il vero sapore della carne. L'esterno si presenta appena scottato, mentre l'interno è decisamente crudo, con una temperatura massima al cuore di 30°C. Questo tipo di cottura si ottiene, per tagli da 2-3 cm di spessore, cuocendo la carne 1 minuto per lato.

AL SANGUE
La cottura ideale per assaporare il massimo della succulenza della carne. L'esterno si presenta appena rosolato, mentre l'interno è ancora rosso, con una temperatura massima al cuore di 40-50°C. Questo tipo di cottura si ottiene, per tagli da 2-3 cm di spessore, cuocendo la carne 2 minuti per lato.

MEDIA AL SANGUE
La cottura che mantiene la carne tenera, succosa e ricca di gusto. L'esterno si presenta ben rosolato, mentre l'interno è succoso, con una temperatura massima al cuore di 56-63°C. Questo tipo di cottura si ottiene, per tagli da 2-3 cm

MEDIA
La cottura intermedia che conserva la carne tenera e i bordi leggermente abbrustoliti. L'esterno si presenta lievemente croccante, mentre l'interno è tenero e rosaceo, con una temperatura massima al cuore di 64-68°C. Questo tipo di cottura si ottiene, per tagli da 2-3 cm di spessore, cuocendo la carne 4 minuti per lato.

MEDIA BEN COTTA
La cottura che scioglie bene i grassi della carne che ne enfatizzano l'aroma. L'esterno si presenta con una crosticina croccante, mentre l'interno è tenero e rosaceo, con una temperatura massima al cuore di 73-77°C. Questo tipo di cottura si ottiene, per tagli da 2-3 cm di spessore, cuocendo la carne 5 minuti per lato.

BEN COTTA
La cottura della carne che esalta al massimo i sapori della brace. L'esterno si presenta croccante, mentre l'interno è cotto uniformemente, con una temperatura massima al cuore di 78°C. Questo tipo di cottura si ottiene, per tagli da 2-3 cm di spessore, cuocendo la carne 6 minuti per lato.