



# ABERDEEN ANGUS

**MANZO SCOZZESE CERTIFICATO ALL'ORIGINE**

**FIorentina o Costata**

**€ 5,00 all'etto**

**Taglio minimo 600 gr**

## La Storia

Patrimonio naturale della Scozia, la carne scozzese trae beneficio da un ambiente straordinario. Gli animali scozzesi sono prevalentemente incroci di una o più razze. La base sono razze da carne autoctone come Aberdeen Angus, Galloway, Highland e Shorthorn, rinomate per la qualità della loro carne e la capacità di vivere in un ambiente selvaggio, a volte piovoso ed incontaminato come la campagna Scozzese. La carne di manzo scozzese e' considerata il top della gamma, una carne per occasioni veramente speciali, dove la provenienza, la qualità, il sapore, il gusto e la tenerezza sono essenziali.

.....



# SCOTTONA PIEMONTESE

**CERTIFICATO ALL'ORIGINE**

**FIorentina o Costata**

**€ 5,00 all'etto**

**Taglio minimo 600 gr**

## La Storia

La carne della scottona si riconosce dalle piccole infiltrazioni di grasso nella massa muscolare, chiamate in gergo marezzature. Durante la cottura, le marezzature si sciolgono e conferiscono alla carne un gusto delizioso e la proverbiale morbidezza. E' dunque una carne particolarmente indicata per lo spiedo e la griglia.

.....



# BLACK ANGUS BEEF

**BEEF U.S ORIGIN**

**MINNESOTA**

**T - BONE**

**€ 6,00 all'etto**

**Taglio minimo 600 gr**

## La Storia

Originaria della contea di Aberdeen nel nord-est della Scozia e una delle razze più pregiate al mondo. Arrivata nel Kansas nel 1873 ad opera dello scozzese George Angus, si è caratterizzata per la sua solida costituzione che le ha permesso di affrontare le rigide temperature invernali.