

# SELEZIONE CARNE



[www.grisomeat.com](http://www.grisomeat.com)

# Fine Meats GRISO



## LA MIGLIORE SELEZIONE DI CARNI DAL MONDO

GRISO CARNI PUNTA A FORNIRE AI PROPRI CLIENTI LE MIGLIORI CARNI  
PROVENIENTI DA TUTTO IL MONDO.

LA CARATTERISTICA CHE RENDE LA NOSTRA REALTÀ UN PUNTO DI  
RIFERIMENTO DEL SETTORE È LA CONTINUA RICERCA DELLA QUALITÀ, DEI  
TAGLI PIÙ PREGIATI E L'ACCURATEZZA IN OGNI FASE DEL LAVORO.



## GRISO E LA NOSTRA FILOSOFIA DI CARNE

“AVERE CURA DEL TERRITORIO E DELLA NATURA CHE CI CIRCONDA PERMETTE DI RACCOGLIERE DA ESSA IL MEGLIO CHE CI POSSA OFFRIRE”. NOI PERSEGUIAMO LA FILOSOFIA DELLA “QUALITÀ PRIMA DI TUTTO”. CREDIAMO NELLA QUALITÀ 100% NATURALE, PER QUESTO UTILIZZIAMO SOLO CARNE GRASS FED. RICERCHIAMO I TAGLI DI CARNE PIÙ PREGIATI, DISCOSTANDOCI DALLA PRODUZIONE INDUSTRIALE. SCEGLIAMO SOLO ANIMALI ALLEVATI A PASCOLO, FREE RANGE, CON UNA DIETA A BASE DI ERBA E Fieno IN CONDIZIONI OTTIMALI E ASSOLUTAMENTE NATURALI, NEL RISPETTO DELLA LORO CRESCITA.

LA NOSTRA ATTIVITÀ VANTA UNA CONSOLIDATA ESPERIENZA NEL SETTORE DELLE CARNI. IMPEGNO, DEDIZIONE E ATTENZIONE NELLA CURA E NELLA SCELTA DELLE MATERIE PRIME SONO I PUNTI CARDINE DELLA NOSTRA FILOSOFIA. GARANTIAMO LA QUALITÀ, L'ECCELLENZA E LA FRESCHEZZA DEI NOSTRI PRODOTTI. GRANDE VARIETÀ DI RAZZE E TAGLI DISPONIBILI TUTTI DA SCOPRIRE, OGNUNO DI ESSI FIRMATI GRISO.



## LA IBERICA



E' una razza specializzata nella produzione di carne che prospera nelle zone montane sfruttando i pascoli. E' strettamente legata al paesaggio verde, umido e aspro dei Pirenei e delle montagne circostanti, da cui il nome. Quando l'animale non è al pascolo la sua alimentazione è fatta principalmente di grano, foraggi e fieno.

La Portuguesa è una selezione delle razze storiche dei bovini del Portogallo dove, grazie alla natura e alla posizione incredibilmente favorevole di questo territorio, gli animali sviluppano dei sapori unici nelle loro carni. I venti che arrivano dall'oceano arricchiscono di sale i pascoli incontaminati dove i nostri animali pascolano in totale libertà.

## LA PORTUGUESA



## LA BAIUVARI



Viene allevata soprattutto nelle zone collinari e montane della Germania centrale e del sud, dove è la razza predominante. Allevata in modo sostenibile e nel rispetto delle risorse ambientali, l'allevamento Simmenthal avviene su prati e pascoli, con metodo naturale e con attenzione per la salute e il benessere degli animali. Viene rifinita 150/200 giorni prima della macellazione a luppolo e birra.

Il territorio irlandese è composto per il 70% da pascoli e prati circondati da corsi d'acqua. Il clima mite e il perfetto ambiente hanno reso l'Irlanda uno dei paesi più famosi al mondo per l'allevamento. I bovini pascolano liberamente per la maggior parte dell'anno con un'alimentazione a base di erba che permette di avere uno standard elevato sia in termini di qualità della carne, sia in termini di benessere dei bovini.

## LA CELTICA



La Dolomitica è un progetto in collaborazione con gli allevatori del Trentino Alto Adige. Nutriti con pasti abbondanti a base di erbe aromatiche e fiori caratteristici delle Dolomiti, i nostri bovino pascolano in boschi centenari tra i 1500-2500 metri di altitudine in una vegetazione autoctona. L'abbondante acqua dolce che sgorga dalle fonti delle nostre Dolomiti, pura e ricca di sali minerali, rende il tutto il luogo ideale per l'allevamento. La vita è in media tra gli 8 e i 12 anni per far sì che i bovini abbiano il tempo di sviluppare grassi d'infiltrazione e gusti straordinari assieme a una qualità a livello nutrizionale unica.

## LA DOLOMITICA



## LA PADANA



La Padana è una selezione di lombate di Pezzata Rossa allevate nelle aziende agricole della pianura padana. Si tratta di scottone scelte appositamente con un grado di grasso leggero. La linea PREMIUM è una selezione delle migliori lombate per via della qualità del grasso. E' un prodotto pensato appositamente per le macellerie e la ristorazione con alte esigenze di qualità.

Questa particolare razza bovina è una delle più antiche ed importanti della storia. Vitale e robusta è considerata una delle razze più resistenti e produttive. E' una razza bovina prelibata e di qualità. Il colore tradizionale del manto è a chiazze rosse e bianche o dorate e bianche. Questa caratteristica razza viene allevata sulla costiera del Mar Baltico e, respirando la brezza carica di sali, la sua carne risulta più saporita e gustosa. Anche se non esiste una specifica colorazione e le sfumature predominanti spaziano tra i colori, una cosa è certa: le sue carni sono di prima qualità.

## LA FENOMENA BALTICA



Si tratta di un tecnica antica tornata da qualche tempo in gran voga soprattutto negli Stati Uniti. È complessa e costosa, ma molto apprezzata dagli addetti ai lavori. Si tratta di un metodo di frollatura a secco che non prevede l'utilizzo di sacchetti sottovuoto, ma "solo" di un lungo periodo di refrigerazione ad umidità controllata. La carne frollata in dry-aging subisce un'asciugatura superficiale e, nell'arco di 5-8 settimane, cede fino al 20% di liquidi. Al termine di questo periodo, il prodotto si presenta tenero, marmorizzato alla perfezione, e con un aroma unico, che ricorda l'arrosto.