

**Dal 1962,
il meglio
per i nostri
Clienti**

lombata scottona slovenia

COD.200626*

*prodotto su ordinazione

l'animale

Gli animali sono allevati su strutture che sono posizionate geograficamente su un territorio morfologicamente collinare che garantisce una costante brezza anche d'estate ed il loro benessere viene monitorato attraverso un controllo di filiera in ogni fase di produzione. L'alimentazione è ricca di farine di cereali (oltre a vitamine, minerali, ferro), che favoriscono alle carni un'accentuata marezzatura senza mai essere eccessiva, garantendo delle carni succulente, gustose e molto apprezzabili al palato. A garantire la morbidezza alle carni, contribuisce anche l'età degli animali che, al momento della macellazione, non supera i 20 mesi.



il nostro laboratorio

Per garantire la massima qualità, le carni di vengono lavorate dalla nostra macelleria interna. Qui i prodotti sono sottoposti ad ulteriori controlli e lavorati secondo i più elevati standard di macellazione. Grazie al nostro laboratorio interno di sezionamento possiamo inoltre garantire la tracciabilità completa di ogni singolo pezzo lavorato.



la cottura

Un piatto prelibato e molto saporito, ma anche genuino perché ricco di sostanze come proteine, vitamine, ferro, zinco, fosforo e selenio, che rendono questa carne perfetta per una dieta completa e bilanciata. La carne si presta a cotture brevi e veloci, che mantengano intatto il sapore e la morbidezza.



*RISERVATE AGLI OPERATORI PROFESSIONALI