Sartori
CARNE·PESCE·SALUMI

SARTORI CARLO & FIGLI s.a.s.
Via XX Settembre, 19/21
Telefono 045 7420021 - Fax 045 6594175
37010 BRENZONE (Verona) Padania
Codice Fiscale e Partita I.V.A. 0180795 023 1
Cap. Soc. € 33.053,24 int. vers. - R.E.A. VR 198586
Registro Imprese 01807950231

FONDATA NEL 1955

Sartori Carni

CE IT B5T6K

www.macelleriasartori.com
e-mail: info@macelleriasartori.com

I Maestri Delle Carni
PIATTO D'ORO

Big-stecca Sartori (novità 2011)

Prendete 12-13 amici, una bella griglia spaziosa, fuoco, spiaggia, sole e la carne ve la diamo noi.
Una bistecca di 5-6 Kg dal diametro di circa 40-50 cm ricavata della coscia intera delle scottone di Garronese Veneta, tenera e succulenta da mangiare al sangue, tagliata al volo appena tolta dalla griglia rovente.
Vi consigliamo di cuocere la Big il meno possibile (5 min per parte) a temperature molto elevate in modo da arrostire bene la superficie e impedire così la fuoriuscita del nettare contenente tutti i magnifici sapori e profumi naturalmente presenti nella Garronese Veneta.
Offriamo inoltre ai nostri gentili clienti la possibilità di noleggiare un coltello ben affilato per "scaloppare" (tagliare a 45° rispetto al piano fettine sottili) la magnifica carne pagando 30 euro di cauzione che varrà intermente restituita.
Con l'augurio di vedervi presto e di far parte delle vostre serate estive vi ringraziamo e come sempre…Buona carne a tutti.

Sartori
CARNE·PESCE·SALUMI

SARTORI CARLO & FIGLI s.a.s.
Via XX Settembre, 19/21
Telefono 045 7420021 - Fax 045 6594175
37010 BRENZONE (Verona) Padania
Codice Fiscale e Partita I.V.A. 0180795 023 1
Cap. Soc. € 33.053,24 int. vers. - R.E.A. VR 198586
Registro Imprese 01807950231

FONDATA NEL 1955

Sartori Carni

CE IT B5T6K

www.macelleriasartori.com
e-mail: info@macelleriasartori.com

I Maestri Delle Carni PIATTO D'ORO

La Garronese veneta

La garronese o blonde d'aquitaine è una razza che è stata ottenuta negli anni dopo vari incroci tra bovini diversi.
La carne che questo stupendo animale produce è molto pregiata in quanto è costituita da fibre muscolari molto sottili, conferendo così alla carne una delle proprietà più ricercate dai consumatori ovvero la tenerezza.
L'animale è sanguineo e consuma molta energia con fatica producendo un grasso bianco-candido in porzioni distinte dalla carne cosicché la carne che ne deriva si presenta magra e circondata dal bianco del grasso.
Un altro punto a favore che possiede questo animale è l'ossatura che, essendo molto sottile, aumenta la resa Kgossa/Kgcarne favorendo così anche l'allevatore e il produttore oltre che al consumatore che paga, alla casa, molto meno scarto.

La quasi totalità dei capi nasce nella zona dei Pirenei, da dove partono poi per essere trasportati nei vari stati importatori a termine dello svezzamento (2/3 mesi).
La scarsa presenza di questa carne sul mercato è causata dalla difficoltà di produrre tali bovini facendo levitare il loro costo.
L'azienda Ossari F.lli di Cartura PD alleva questi pregiati animali fino ai 12 / 18 mesi di età prima della macellazione. Vengono nutriti con alimenti prevalentemente secchi tra cui: mais, orzo, soia non OGM, polpa di barbabietola di prima estrazione e fieno di foraggio.
Il sapore inconfondibile di tale carne è tipico a caratteristico dell'animale e non viene modificato in nessun modo dall'uomo.
La produzione dell'azienda agricola OSSARI è costituita per l'80 % da scottone femmine che non hanno figliato e per il 20 % da vitelloni maschi al di sotto dei 24 mesi di età.
Vista l'alta qualità e la particolarità del prodotto chi ha una profonda cultura e passione per la carne riesce a valorizzarne il gusto.

La garronese veneta è in vendita presso la macelleria **Sartori Carlo e figli sas** che con passione e dedizione dal 1955 mette a vostra disposizione prodotti di elevatissima qualità al fine di rendere unica ogni pietanza che servite sulle vostre tavole.

Buona carne a tutti