

# CARNI



*Dal 1963 una storia tutta italiana  
tra gusto, tradizione e passione*





*Il comparto delle carni  
è uno dei nostri fiori all'occhiello.  
Vantiamo un'ampia selezione di prodotti in  
grado di soddisfare le più variegate e specifiche  
esigenze dei ristoratori.*

*I nostri prodotti sono sani, certificati,  
conservati e confezionati in modo da garantire  
bontà, tenerezza e freschezza fino al momento  
dell'utilizzo.*

*Disponiamo di uno spazio di  
900 m<sup>2</sup> per la lavorazione della carne,  
400 m<sup>2</sup> dei quali impiegati per frollature  
personalizzate con la tecnica  
dry aged.*





**LA NOSTRE  
SELEZIONI**



*Selezione Primateria*

# ORO VENETO

*Dry Aged*

FILIERA CORTA, GARANZIA DI QUALITÀ

Il Veneto, un territorio che si estende dal mare alla montagna, passando per la pianura.

Paesaggi ricchi di storia e di tradizione che mutano con l'alternarsi delle stagioni e che affascinano per la loro infinita bellezza. È questo suggestivo scenario che fa da sfondo alla lunga tradizione veneta nella produzione di carni.

Genuine, salutari e gustose: le carni venete racchiudono una storia secolare che si traduce in prodotti di altissima qualità in grado di offrire un'esperienza organolettica unica.

Tutti gli animali provengono esclusivamente da allevatori della zona che alimentano i loro animali in modo equilibrato e controllato.

Attraverso il sistema della filiera corta è possibile stabilire un contatto diretto con il produttore, gli animali e l'ambiente circostante all'insegna di un consumo ecosostenibile. In questo modo si evitano viaggi lunghi e stressanti all'animale, si limitano i danni all'ambiente e si sostiene e si accresce l'economia locale.

**Si potrà assaporare una carne tenera, dal sapore equilibrato e dal colore chiaro che, abbracciando la filosofia del benessere animale, viene eletta come vera protagonista della tavola.**



*Veneto*

ORIGINE



*Polonia*

ORIGINE

*Selezione Primateria*

**RED KROWA**

*Dry Aged*

EQUILIBRATA, DAL SAPORE INTENSO

Microclima propizio, prati verdissimi e ricchi di minerali e un'alimentazione sana e bilanciata sono gli elementi che contribuiscono al successo di questa carne originaria della Polonia settentrionale.

Conosciuta anche come Scottona Pezzata del Mazury (la regione dei Mille Laghi), è una particolare razza che vive allo stato brado, nutrendosi di barbabietola da zucchero durante l'ultima fase dell'allevamento, prima della macellazione.

Un'alimentazione equilibrata e naturale arricchisce queste carni di particolari note dolci che durante la cottura

favoriscono la reazione di Maillard, un processo chimico attraverso il quale si ottengono colori e sapori unici, aromi che ricordano la crosta del pane appena sfornato, nonché il mantenimento dei succhi all'interno della carne.

La carne polacca è una carne mazzata, dal colore rosso scuro e dal sapore intenso, simile alla carne del famoso manzo Kobe. Perfetta per il barbecue o la piastra, dove le caratteristiche originarie vengono messe in risalto dalla cottura, si fa apprezzare per il suo gusto pieno e avvolgente.

*Selezione Primateria*

## RED KROWA GOLD

*Dry Aged*

SUCCULENTA E TENERA, DAL GUSTO PRELIBATO

Microclima propizio e un'alimentazione sana e bilanciata sono gli elementi che contribuiscono al successo di questa carne originaria della Polonia settentrionale.

Selezionata per raggiungere gradi di marezatura simili a quelli del manzo Wagyu, è una particolare razza che vive allo stato brado, nutrendosi di barbabietola da zucchero durante la fase di finissaggio, prima della macellazione.

Un'alimentazione equilibrata e naturale arricchisce queste carni di particolari note dolci che durante la cottura favoriscono la reazione di Maillard, un processo chimico attraverso il quale si

ottengono colori e sapori unici, aromi che ricordano la crosta del pane appena sfornato, nonché il mantenimento dei succhi all'interno della carne.

**La selezione Gold garantisce un grado di marezatura superiore a questa carne polacca dal colore rosso rubino e dal sapore intenso, simile alla carne del famoso manzo Kobe. Perfetta per il barbecue o la piastra, dove le caratteristiche originarie vengono messe in risalto dalla cottura, si fa apprezzare per il suo gusto pieno e avvolgente.**



*Polonia*

ORIGINE

*Selezione Primateria*

# AMARANTA BEEF

*Dry Aged*

DELICATA, MORBIDA E SAPORITA

Storia e tradizione rivivono nei sapori delle carni spagnole che sono frutto di una passione che ha saputo evolversi nel corso degli anni.

Un incrocio di razze francesi, la Charolaise e la Limousine, che trovano in Spagna il microclima adatto per crescere in totale libertà nutrendosi di alimenti fibrosi come il fieno e la paglia che conferiscono al prodotto un gusto delicato e mai invadente al palato.

Questi animali sono da sempre apprezzati per la loro grande adattabilità a situazioni particolari: grazie alla capacità di conservare le riserve accumulate nell'organismo, sono in grado

di affrontare situazioni critiche come le intense siccità, tipiche della stagione estiva. Si ottengono così Scottone dal colore chiaro, molto tenere e saporite e caratterizzate da una marezza che conferisce loro una particolare succulenza.

**Un prodotto consigliato a tutti gli amanti della carne rossa, perfetta da cuocere alla piastra e alla griglia e che conserva tutto il suo gusto con tempi di cottura medio-bassi e che si distingue per la particolare morbidezza.**



*Spagna*

ORIGINE

*Selezione Primateria*

**GREEN LAND**

*Dry Aged*

**TENERA E DAL GUSTO DECISO**

Lussureggianti pascoli verdi, infinite distese di prati, clima temperato e abbondanti piogge conferiscono alla razza irlandese benefici straordinari e proprietà indiscutibili.

Le mandrie, che si spostano in totale libertà, si nutrono di erba e di bocconcini ricchi di proteine vegetali: un'alimentazione che influisce positivamente sul sapore e sulla consistenza della carne al momento dell'assaggio. Anche la rotazione nel pascolo è fondamentale: i bovini si cibano della parte migliore dell'erba venendo poi trasferiti nei pascoli più freschi. Un'attenzione che si riscontra al primo assaggio.

Una razza nobile quella irlandese che dà vita ad un eccellente mix fra sapore e qualità: carni rosse e succose, dal gusto straordinario, che sono frutto delle tradizionali tecniche di allevamento del bestiame, tramandate di famiglia in famiglia, di generazione in generazione.

**Il risultato è una carne tenera, succulenta e dal gusto deciso: un prodotto molto pregiato in grado di regalare un'esperienza gastronomica unica, per la gioia del palato e della vista.**



*Irlanda*

ORIGINE





*Selezione Primateria*

**OLD COW**

*Dry Aged*

UN TAGLIO PREGIATO PER GLI AMANTI DELLA CARNE

Una selezione di lombate con osso e filetto di altissima qualità firmata Marchi Spa, un taglio pregiato per una carne particolarmente tenera e dall'aroma unico.

La nostra Old Cow proviene da incroci di varie razze pezzate di vacche (a partire dai 5 anni di età) che si nutrono esclusivamente di foraggi, erba medica e cereali secchi, in modo bilanciato e personalizzato. Questo tipo di alimentazione conferisce agli animali una grana compatta e un'abbondante presenza di grasso, rendendola una delle carni marezzate più richieste.

L'elevata marezzatura delle fibre e il processo di frollatura dry aged, a cui

viene sottoposta la carne nelle specifiche celle di maturazione di Marchi Spa, sono i tratti distintivi di questa selezione che si differenzia per le sue caratteristiche organolettiche. Proprietà che vengono esaltate in fase di cottura quando il grasso si scioglie all'interno delle fibre, sprigionando tutta la sua succosità.

**È una carne tenera e succulenta, che predilige cotture veloci ad alte temperature e che viene apprezzata per la sua estrema versatilità in cucina, scelta incontrastata dei veri amanti della carne.**

*Selezione Primateria*

# THE ANGUS

*Dry Aged*

## UN'ESPERIENZA SENSORIALE ESCLUSIVA

The Angus è la selezione firmata Marchi Spa di lombate di scottona, taglio 8 coste, con osso e filetto, frollate con il metodo dry aged, per un minimo di 14 giorni. Una selezione senza eguali, rigorosa e mirata sulla valutazione e macellazione di un massimo di dieci capi a settimana per garantire uno standard qualitativo elevato e costante.

La frollatura dry aged è una specialità consolidata dei selezionatori di Marchi Spa i quali, attraverso il monitoraggio della refrigerazione e dell'umidità, riescono a esaltare il prodotto conferendo una sapidità inconfondibile.

Gli animali, incroci di Aberdeen

Angus, vengono allevati liberamente nei pascoli irlandesi seguendo un'alimentazione grass-fed per proseguire in Italia con il finissaggio a base di cereali e razioni secche, che conferiscono un buon grado di marezatura. Tale regime alimentare si adatta alle necessità del consumatore odierno, sempre attento al benessere animale e alla qualità del cibo.

**Una carne per i palati più sofisticati, dal colore rosso vivo e dalla consistenza morbida, ricca di succhi concentrati ed estremamente saporita.**









*Con l'esperienza abbiamo appreso  
che tutto origina dalla conoscenza  
della materia prima.*

*Per questo investiamo nella ricerca, in  
macchinari di ultima generazione e nella  
formazione di personale altamente  
qualificato per assicurare i migliori prodotti  
ai nostri clienti.*


*Questo approccio ci ha consentito di  
diventare una delle aziende italiane più  
accreditate nel settore della  
distribuzione alimentare e della  
lavorazione delle carni.*





Via Monte Tomba 5  
36060 Romano d'Ezzelino  
Vicenza - Italy  
Telefono 0424.8188

[info@marchispa.com](mailto:info@marchispa.com)  
[www.marchispa.it](http://www.marchispa.it)



*Dal 1963 una storia tutta italiana  
tra gusto, tradizione e passione*

