

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.*

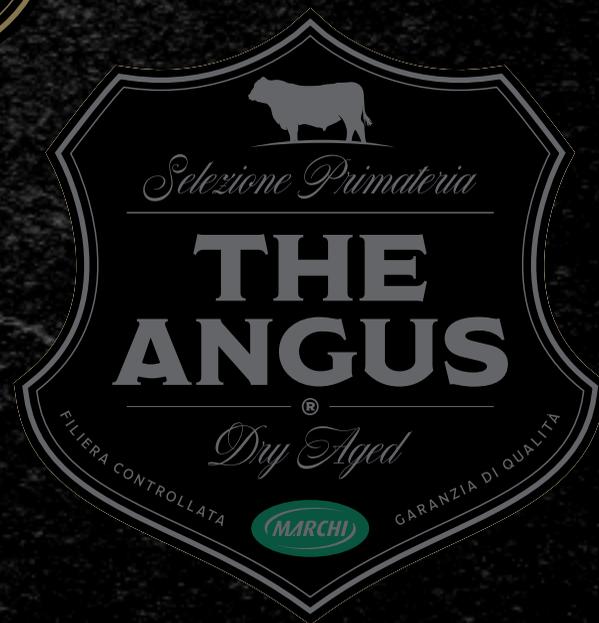
*I nostri prodotti sono sani, certificati,
conservati e confezionati in modo da garantire
bontà, tenerezza e freschezza fino al momento
dell'utilizzo.*

*Disponiamo di uno spazio di
900 m² per la lavorazione della carne,
400 m² 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 marezzatura 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 marezzatura 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.*

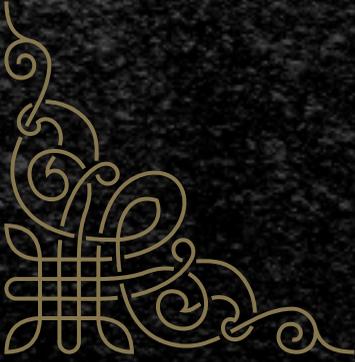
*Questo approccio ci ha consentito di
diventare una delle aziende italiane più
accreditate nel settore della
distribuzione alimentare e della
lavorazione delle carni.*





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

info@marchispa.com
www.marchispa.it



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

