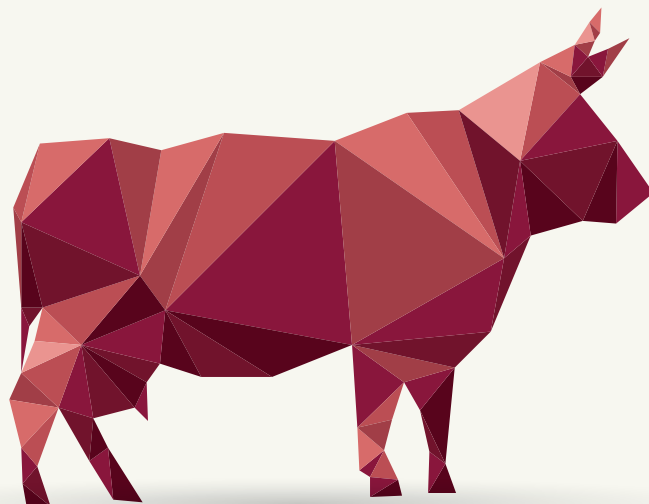
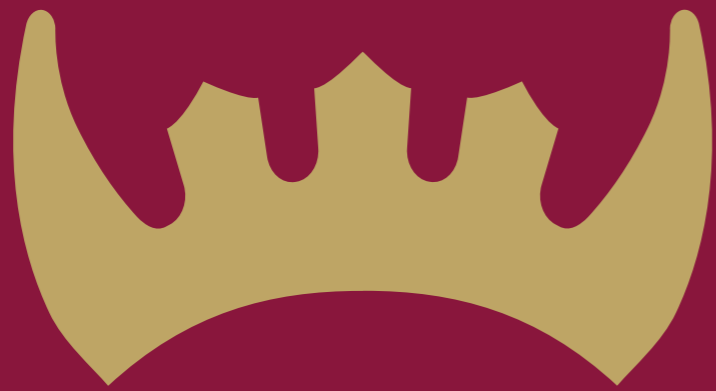



O
OBERTO[®]
IL RE DELLA FASSONA

GASTRONOMIA



Catalogo 2021



OBERTO È IL RE DELLA FASSONA.

SIAMO STATI I PRIMI A SELEZIONARLA,
I PRIMI A PORTARLA CERTIFICATA SULLE TAVOLE
DEI GRANDI CHEF E A FARLA CONOSCERE IN TUTTO IL MONDO.

Nelle Langhe, da oltre 50 anni, selezioniamo femmine adulte di **Razza Piemontese Fassona** con età superiore ai 36 mesi.

Oberto prepara tagli per la grande ristorazione garantendo elevati standard qualitativi nella selezione della materia prima e nelle produzioni effettuate in stabilimenti certificati secondo i più severi Standard internazionali.

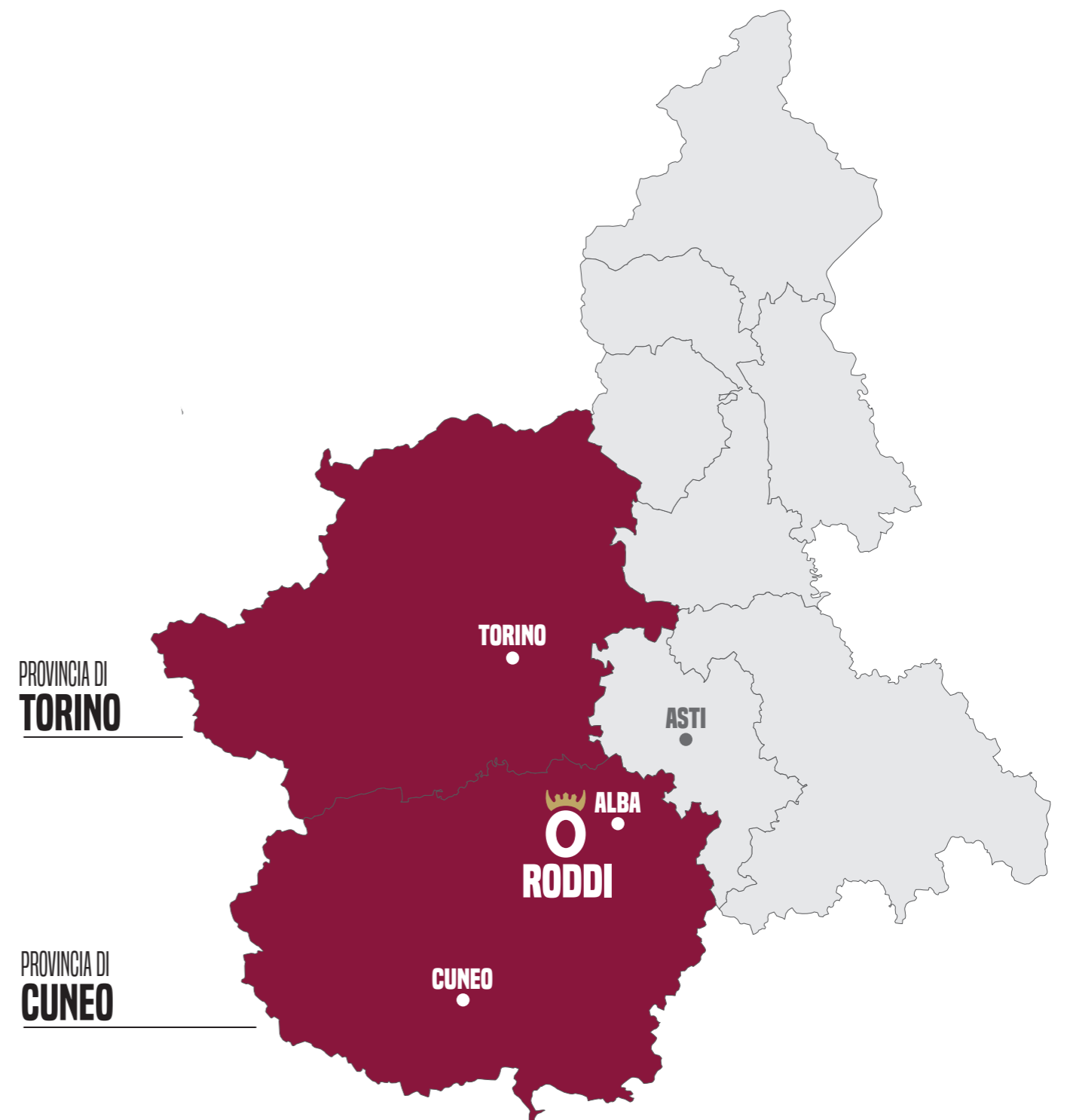
L'azienda è dotata di un proprio Disciplinare di etichettatura riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e di un sistema certificato che garantisce la tracciabilità delle carni lavorate dalla nascita del bovino al prodotto finito.

Siamo nati su queste colline, dove la vocazione all'eccellenza del cibo si fa respiro e vita: selezioniamo i migliori capi e produciamo una carne dalle elevate doti nutrizionali, povera di grassi e colesterolo*, ricchissima di gusto.

E ci mettiamo la firma

* Fonte: Consorzio di Tutela della Razza Piemontese - COALVI - www.coalvi.it

UNA CARNE DI TERRITORIO



1965

LA MACELLERIA DA PIERO

Ad Alba, capitale della Langhe, Pietro Oberto apre la *Macelleria Da Piero*, punto di riferimento della carne di qualità per oltre 40 anni.

1970

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

Tra i clienti della *Macelleria Da Piero* ci sono i più importanti ristoranti dell'Albese.

Si serve dagli Oberto anche la famiglia Morra, proprietaria del celebre Albergo Savona, fondato da quel Giacomo Morra che, anni più tardi, sarà celebrato come "Re del Tartufo".

1980

I PRIMI ESPERIMENTI

Iniziano le prime e pionieristiche selezioni dei bovini per età e sesso, sperimentando frollature prolungate.

1990

Daniele Oberto affianca il padre in macelleria.

2000

L'INVENZIONE DELLA SELEZIONE

L'esperienza maturata a contatto con gli allevatori porta la *Macelleria Da Piero* a creare un nuovo standard di qualità. Nasce la Selezione di **Fassona**, di cui gli Oberto sono pionieri: carne 100% di Razza Piemontese ottenuta solo da femmine con età superiore ai 36 mesi e frollatura di almeno due settimane.


2010

DA PIERO A OBERTO

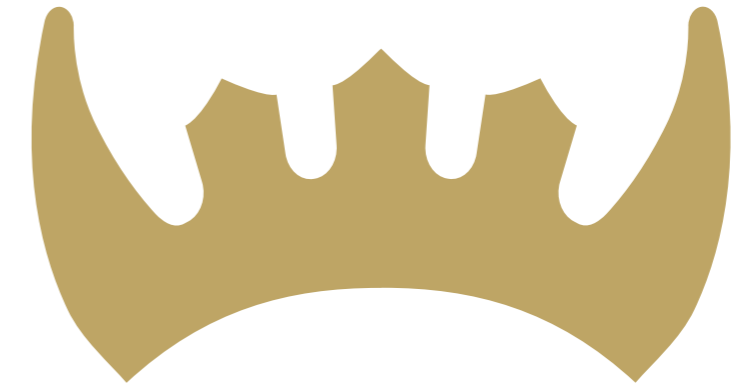
Grazie al successo della **Fassona**, nel 2010 la *Macelleria Da Piero* si trasferisce dal centro di Alba nei più ampi locali di Roddi. È il battesimo di **Oberto**, il marchio in cui Daniele fa confluire oltre 50 anni di dedizione alla selezione dei capi d'allevamento Piemontesi.

OGGI

Oberto è il punto di riferimento per la selezione, la lavorazione e la distribuzione a livello internazionale della carne **Fassona** di Razza Piemontese, di cui può vantare la primogenitura.



“MACELLAI SI NASCE,
NON CI SI INVENTA



OGGI OBERTO È IL RE DELLA FASSONA

Siamo la prima macelleria ad aver selezionato e fatto conoscere la carne di Fassona proveniente dai migliori allevamenti piemontesi.

Una realtà squisitamente artigianale, dove **ogni operazione è condotta a mano** e ogni taglio è pensato per la **ristorazione di alto livello**, a cui Oberto garantisce carni di qualità certificate e prodotti studiati su misura per le esigenze della **cucina contemporanea**.

1965

ANNO DI FONDAZIONE

40

DIPENDENTI

300

REFERENZE

5

LINEE DI
PRODOTTO

270

ALLEVAMENTI
FORNITORI

1500

RISTORANTI
SERVITI

1500 TON / ANNO

CARNE LAVORATA

420 TON / ANNO

HAMBURGER

14 TON / ANNO

TARTARE

I NUMERI





ETICHETTA VOLONTARIA

OBERTO HA SCELTO LA TRASPARENZA E LA CERTIFICAZIONE ANCHE IN ETICHETTA

L'Azienda è certificata secondo i più restrittivi Standard internazionali GSFS (BRC) e IFS attinenti l'Igiene e la Qualità delle produzioni alimentari.

Il Sistema di Gestione Qualità aziendale è certificato secondo la ISO 9001:15 mentre la tracciabilità e l'origine della materia prima da capi di Razza Piemontese è certificata secondo la ISO 22005:08 attinente la rintracciabilità intra-aziendale dalla fase di inclusione delle carni come ingrediente nelle preparazioni alla fase di consegna del prodotto finito al Cliente (trasporto escluso).

Le fasi precedenti, dall'acquisto del capo vivo al taglio anatomico confezionato, sono garantite dal Disciplinare di etichettatura volontaria delle carni bovine con approvazione ministeriale IT 128 ET il cui mantenimento impone rigidi controlli da parte di Enti terzi di certificazione.

Le produzioni della Oberto sono inoltre certificate per assenza di glutine con DTP n°108 del CSQA il cui limite di 10 mg/kg è tra i più restrittivi e tutelanti.



SICUREZZA IN LABORATORIO

Due stabilimenti riconosciuti CE:

- IT T7P94 CE
- IT P3V3A CE

Due stabilimenti produttivi riconosciuti e abilitati per effettuare:

sezionamento, porzionatura, preparazione di carne fresca e carni macinate e produzione di prodotti a base di carne.

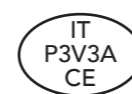
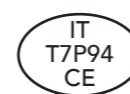
Certificazioni di prodotto e sicurezza alimentare:

- BRC "British Retail Consortium"
- IFS "international Food Standard"
- DTP 108 di CSQA - SENZA GLUTINE
- CERTIFICAZIONE Ente HalalItalia
- ISO 22005/08 per la certificazione di rintracciabilità dei prodotti e delle materie prime da capi di Razza Piemontese

Gluten Free:

- DTP 108 di CSQA - SENZA GLUTINE

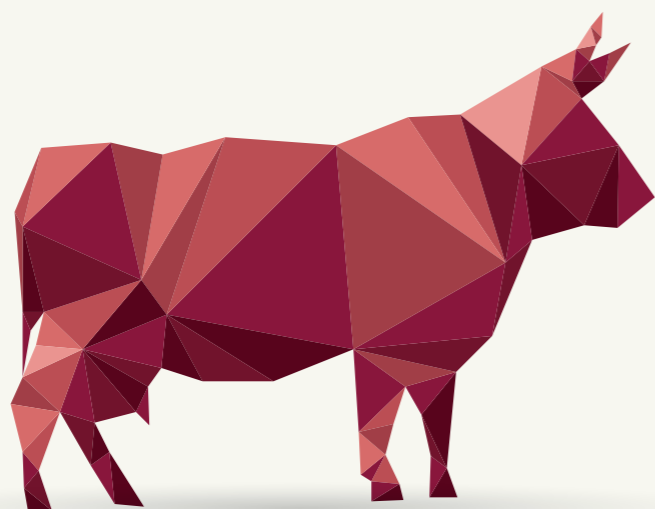
Tutti i preparati Oberto sono certificati "Gluten free"



I tagli anatomici porzionati sono naturalmente privi di glutine.



GASTRONOMIA



*La carne di Fassona è vocata per essere servita cruda,
ma è solo uno dei modi in cui ci piace proporla.
Macelleria Oberto, oltre alle più tradizionali ricette, l'ha pensata
anche sotto forma di **bresaole, wurstel e salumi**
che una volta provati non fanno più tornare indietro!*





Pronti per la griglia



COMING SOON



TAGLIATA

Ricavata da tagli pregiati di coscia

CODICE: 1339 PESO: 180 g

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C

SCADENZA: 20 giorni

CONSIGLI DI UTILIZZO

Cuocere sulla griglia o in padella e girare da ambo i lati a fuoco molto alto. Dopo la cottura lasciare riposare 1 - 2 minuti.



Pronti per la griglia



FIorentINA

Taglio monoporzione con osso, ricavato dal lombo nella sezione con filetto

CODICE: 1118 PESO: 1 kg

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C

SCADENZA: 20 giorni

CONSIGLI DI UTILIZZO

Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.



COSTATA

Taglio monoporzione con osso, ricavato dal lombo nella sezione delle sole 8 coste.

CODICE: 1117 PESO: 500 g

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C

SCADENZA: 20 giorni

CONSIGLI DI UTILIZZO

Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.



TOMAHAWK

Taglio monoporzione con osso, ricavato dalle 3 coste che precedono la lombata

CODICE: 1489 PESO: 1 kg

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C

SCADENZA: 20 giorni

CONSIGLI DI UTILIZZO

Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.



Salumi di Fassona

SALAME



Realizzato con tagli freschi e pancetta di maiale



CODICE: 4013 PESO: 1,5 kg (mezzo salame)

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +6°C
SCADENZA: 60 giorni

SALAME A FETTE IN VASCHETTA

CODICE: 4032 PESO: 100 g

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C
SCADENZA: 30 giorni



COMING SOON



CONSIGLI DI UTILIZZO

Adatto per completare taglieri di affettati, ottimo se accompagnato da burro fresco di malga.



SALUMI DI FASSONA

BRESAOLA



Realizzata esclusivamente con tagli pregiati e magri della coscia



CODICE: 4001 PESO: 3 Kg

CODICE: 4002 PESO: 1,5 Kg (mezza bresaola)

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C
SCADENZA: 90 giorni

BRESAOLA A FETTE IN VASCHETTA

CODICE: 4028 PESO: 100 g

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C
SCADENZA: 60 giorni



COMING SOON



CONSIGLI DI UTILIZZO

Condire con olio extra vergine e limone, ottima anche al naturale.



Salumi di Fassona



CARPACCIO MARINATO



Realizzato con tagli pregiati e magri della coscia

CODICE: 4005 PESO: 1,2 - 1,6 Kg

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C

SCADENZA: 45 giorni

CARPACCIO MARINATO A FETTE IN VASCHETTA

CODICE: 4020 PESO: 100 g

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C

SCADENZA: 20 giorni



COMING SOON



CONSIGLI DI UTILIZZO

Servire a fette al naturale o con un filo di olio extra vergine.



COSCIA STAGIONATA ALLE ERBE DI MONTAGNA



Realizzata esclusivamente con tagli pregiati freschi della coscia, aromatizzata alle erbe di montagna

CODICE: 4006 PESO: 1,2 - 1,7 Kg

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +6°C

SCADENZA: 90 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

Servire a fette. Condire con olio extra vergine, ottima anche al naturale, accompagnata da un buon pane casereccio e burro fresco di malga.



SFILACCIO



Realizzato con tagli accuratamente selezionati, affumicati ed essiccati

CODICE: 4014 PESO: 100 g (vaschetta ATM)

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C

SCADENZA: 150 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

Condire con olio extra vergine di oliva e limone o come ingrediente principale di insalate e piatti freddi.



Pronti di Fassona



ROAST-BEEF COTTO



Realizzato esclusivamente con tagli pregiati di coscia

CODICE: 4010 PESO: 2,5 - 3 Kg

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C

SCADENZA: 50 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

Servire a fette. Condire con olio extra vergine. Ottimo se arricchito da salsa tonnata e per farcire panini.



GIRELLO COTTO PER VITEL TONNÈ



Taglio magro e pregiato di coscia, cotto e pronto per essere affettato

CODICE: 1269 PESO: 1,2 - 1,5 Kg

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C

SCADENZA: 50 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

Affettare e servire accompagnato da una salta tonnata, maionese o bagnetto verde.



PATÉ



Realizzato con tagli selezionati, cotti a vapore e macinati con aggiunta di Brandy

CODICE: 4007 PESO: 1 kg

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C
SCADENZA: 45 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

Servire a temperatura ambiente e spalmare su pane tostato o crostini caldi.



PATÉ AL TARTUFO



Realizzato con fegato e tagli selezionati, cotti a vapore e macinati con aggiunta di tartufo e Brandy

CODICE: 4009 PESO: 1 kg

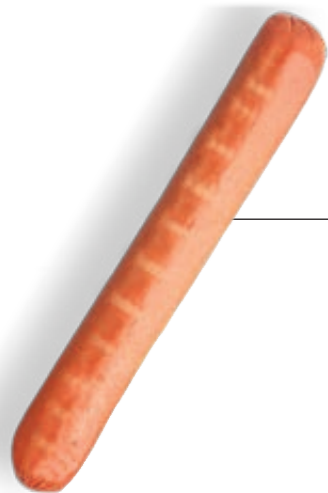
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C
SCADENZA: 45 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

Servire a temperatura ambiente e spalmare su pane tostato o crostini caldi.





WÜRSTEL

Realizzato con tagli freschi e cotti al vapore. Il formato più piccolo e con ricetta delicata, si adatta ai gusti di grandi e piccini

CODICE: 4046 PESO: 3 pz x 80 g

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C

SCADENZA: 60 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

Alla griglia o al vapore, nel panino o per arricchire pizze gourmet: il suo impiego è poliedrico.



BRATWÜRST

Realizzato con tagli freschi e cotti al vapore, insaccati in budello naturale croccante. Arricchito da spezie ed erbe aromatiche

CODICE: 4048 PESO: 3 pz x 100 g

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C

SCADENZA: 45 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

Alla griglia o al vapore, nel panino o per arricchire pizze gourmet: il suo impiego è poliedrico.



BOCKWÜRST

Realizzato con tagli freschi e cotti al vapore, insaccati in budello naturale croccante. Insaporito con un delicato sentore affumicato e spezie

CODICE: 4047 PESO: 3 pz x 100 g

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +2°C

SCADENZA: 60 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

Alla griglia o al vapore, nel panino o per arricchire pizze gourmet: il suo impiego è poliedrico.



KÄSE

Realizzato con tagli freschi e cotti al vapore, insaccati in budello naturale croccante. Arricchito da spezie e formaggio nazionale

CODICE: 4049 PESO: 3 pz x 100 g

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C

SCADENZA: 60 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

Alla griglia o al vapore, nel panino o per arricchire pizze gourmet: il suo impiego è poliedrico.



Via C. Cavallotto 30-36 - 12060 RODDI (CN) - Italia
+39 0173 621818
info@macelleriaoberto.it

MACELLERIAOBERTO.IT

