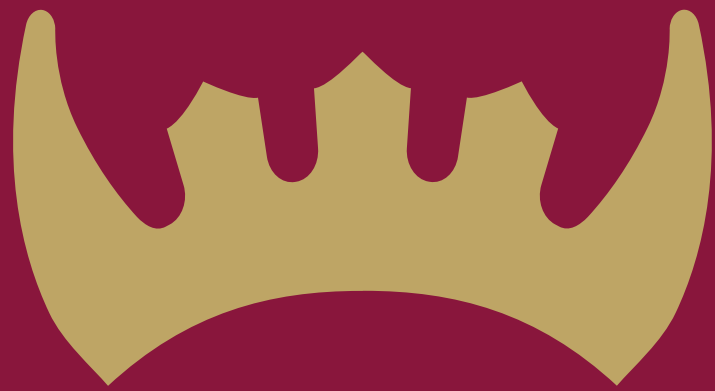




OBERTO[®]
IL RE DELLA FASSONA





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.

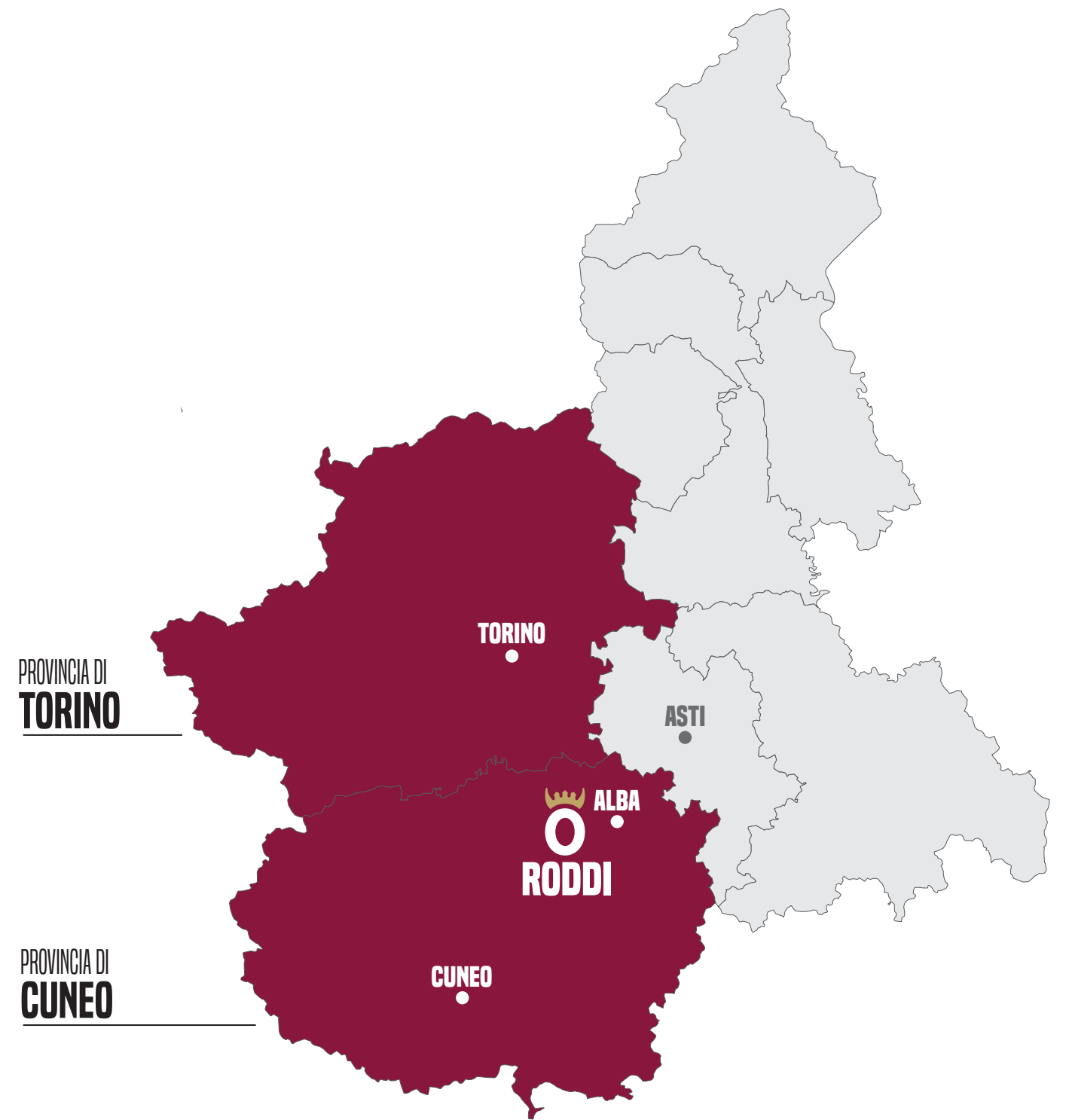
L'azienda è dotata di un proprio Disciplinare di etichettatura riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e di un sistema certificato che garantisce la tracciabilità delle carni lavorate dalla nascita del bovino al prodotto finito.

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

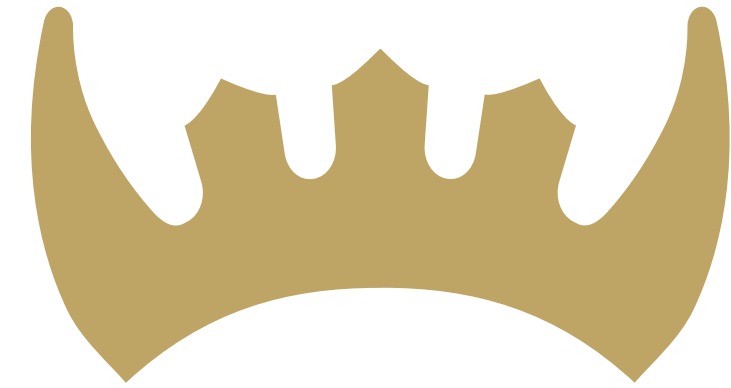
Grazie al successo della **Fassona**, nel 2010 la *Macelleria Da Piero* si trasferisce dal centro di Alba nei più ampi locali di Roddi. È il battesimo di **Oberto**, il marchio in cui Daniele fa confluire oltre 50 anni di dedizione alla selezione dei capi d'allevamento Piemontesi.

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





La nostra carne *la chiamiamo per nome*

1

SOLO FASSONA
DI RAZZA PIEMONTESE

2

SOLO CAPI
FEMMINA

3

SOLO FEMMINE LONGEVE
DI ALMENO 36 MESI

4

SOLO FROLLATURE NOBILITANTI
15/20 GIORNI IN AMBIENTI A TEMPERATURA CONTROLLATA



1

SOLO FASSONA DI RAZZA PIEMONTESE

Di origine antichissima, la storia della Razza Piemontese risale al paleolitico, circa 30 mila anni orsono, quando le specie bovine selvatiche si fusero con mandrie di zebù provenienti dal Pakistan.

Il nuovo incrocio si diffuse soprattutto in Italia e, in particolar modo lungo i **pascoli del Piemonte** forse perché le Alpi fecero da barriera naturale.

Rustica e resistente, ottima per il latte e per la carne, questa razza veniva utilizzata come animale da lavoro, fattore che, probabilmente, influì sulla genetica e finì per generare un'**ipertrofia dei muscoli della groppa e delle cosce**.

DE BONNE FAÇON

È da questa particolare **conformazione muscolare** che deriva il termine *Fassone*, mutuato dall'espressione francese *de bonne façon*, ovvero «di buona fattura». I migliori capi di Fassone presentavano infatti spiccate musculature della spalla, della groppa e della coscia, tanto che venivano chiamati *doppia coscia* o, in dialetto piemontese, *bucin dla cheussa* «bovini della coscia». Una mutazione che fu sempre più ricercata a partire dal XIX secolo, da quando gli allevatori, in particolare quelli dell'Albese, la resero una razza vocata alla produzione di carne.

DNA PIEMONTESE

Oggi la **Razza Piemontese Fassone** è allevata principalmente nelle provincie di Cuneo e Torino. Viene apprezzata per l'elevata resa al macello (che supera anche il 70%) e la fine ossatura, che permette un numero di tagli maggiore se confrontato con bovini di mole superiore.

SOLO CAPI FEMMINA

Dal 1965 Oberto è a fianco degli allevatori per selezionare i migliori capi di allevamento. Una ricerca sul campo che ha portato a distinguere gli animali per sesso, individuando nella **femmina** - la *Fassona* - l'espressione più compiuta della Razza Piemontese.

PERCHÈ FASSONA ?

La carne dei capi femmina presenta una naturale distribuzione del grasso che la rende più tenera e saporita. Le fibre muscolari delle femmine sono geneticamente più compatte e succose, caratterizzate da un aroma pieno, rotondo, mai ferroso, in perfetto equilibrio tra dolcezza e sapidità, con un'ineguagliabile persistenza e sentori che richiamano la nocciola e il fieno.

"Possiamo operare questa attenta selezione sui capi perché coltiviamo una collaborazione di lunga data con più di 250 allevamenti, da molto piccoli a medio-grandi, che, come noi, hanno a cuore questa missione, far conoscere la Fassona di qualità in tutto il mondo."

SOLO FEMMINE LONGEVE DI ALMENO 36 MESI

“ LA CARNE DI QUALITÀ È COME IL VINO, HA BISOGNO DI TEMPO PER ESPRIMERE IL SUO POTENZIALE

Tradizionalmente, il Fassone di Razza Piemontese viene macellato in un'età compresa tra i 18 e i 24 mesi, senza distinzione di sesso. Oberto è stata la **prima macelleria piemontese** a rivoluzionare quest'abitudine.

PERCHÉ LA FASSONA LONGEVA ?

Macellare vacche longeve di almeno 36 mesi garantisce a ciascun animale di potersi sviluppare in modo più sano e naturale, maturando senza forzature fibre più complesse e stratificate, in perfetto equilibrio tra tessuto muscolare e materia grassa. Una carne adatta a ogni tipo di cottura, dalla griglia al brasato, dal forno ai bolliti, che trova la sua massima espressione nel crudo, anche solo con fiore di sale.

“Fino a 10 anni fa lavoravo fianco a fianco con mio padre al banco della nostra macelleria di Alba, poi ho avuto un'intuizione, che all'inizio, in un ambiente profondamente legato alle tradizioni come può essere la Langa, è stata vista come una scelta azzardata.

*Mi sono reso conto che selezionando animali di questa età, oltre a permettere loro di vivere più a lungo, l'animale sviluppa una copertura di grasso ottimale la cui funzione è duplice, protezione delle carni magre dall'eccessiva disidratazione e arricchimento degli aromi che si sprigionano grazie al naturale processo enzimatico di maturazione. In questo modo la carne diventa **distinguibile ed identitaria**”.*

Daniele Oberto



SELEZIONE
36



4

SOLO FROLLATURE
NOBILITANTI

Primo nel mondo, Oberto ha esaltato il gusto della Fassona gestendone con attenzione i tempi di "affinamento". Come il vino di pregio matura in botte per guadagnare rotondità e struttura, così la Fassona di Oberto matura attraverso un processo di **frollatura nobilitante** della durata di 15/20 giorni.

PERCHÈ LA FROLLATURA ?

La stagionatura della carne, condotta in ambiente a temperatura controllata, aiuta la disidratazione delle fibre, le compatta e le rende più tenere. La frollatura condensa i succhi, sprigionando i loro profumi e sapori originali. La parte più esterna, che si disidrata completamente, viene asportata a mano, lasciando solo il cuore del taglio, pronto per essere confezionato.



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.

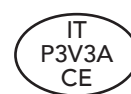
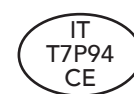
Certificazioni di prodotto e sicurezza alimentare:

- 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"





Composta dai tagli più pregiati e succosi di Fassona, confezionati freschi sottovuoto, la **SELEZIONE 36** è dedicata alla fantasia degli chef, pronta per essere interpretata nelle loro migliori ricette. Ciascun taglio è stato pensato per la presentazione o la cottura che più lo esalta: i crudi, le cotture in rosa o al forno, i brasati, i lessi, le tagliate, la griglia e molto altro.



I tagli anatomici sezionati, i tagli porzionati, le carni macinate il cui unico ingrediente è la carne di Fassona, sono naturalmente privi di glutine.



CRUDO



CARPACCIO

Ricavato da tagli pregiati di coscia

CODICE: 1056 **PESO:** 1,5 kg
CODICE: 1054 **PESO:** 3 kg

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



CONSIGLI DI UTILIZZO

Servire crudo. Tagliare finemente e condire con olio extra vergine, sale e pepe. Ottimo con salsa al gorgonzola o dressing a piacere.



COSCIA DA BATTERE

Ricavata da tagli pregiati di coscia

CODICE: 1324 **PESO:** 120 g (monoporzione) **SCADENZA:** 20 giorni
CODICE: 1078 **PESO:** 1 / 1,5 kg **SCADENZA:** 30 giorni

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



CONSIGLI DI UTILIZZO

Taglio monoporzione pronto uso. Battere al coltello e servire cruda. Condire con olio extra vergine, sale e pepe a piacere.



COSCIA TRITA

Ricavata da tagli pregiati di coscia

CODICE: 1317 **PESO:** 120 g (monoporzione)
CODICE: 1319 **PESO:** 160 g (monoporzione)
CODICE: 1092 **PESO:** 1 kg

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +2°C
SCADENZA: 15 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

Taglio monoporzione pronto uso.
Servire cruda. Condire con olio extra vergine, sale e pepe a piacere.
Ottima anche in preparazione tartare, con spuma di caprino o in panino "steak tartare".



CRUDA DI ANTERIORE DA BATTERE

Ricavato da tagli pregiati anteriore

CODICE: 1204 **PESO:** 1 / 1,5 kg

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



CONSIGLI DI UTILIZZO

Battere al coltello e servire cruda.
Condire con olio extra vergine, sale e pepe a piacere.



OBERTO[®]
IL RE DELLA FASSONA

COTTURE IN ROSA



FESA SENZA COPERTINA

Taglio pregiato di coscia

CODICE: 1095 **PESO:** 8 / 10 kg

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



CONSIGLI DI UTILIZZO

Adatto per cotture in rosa, Roast Beef, scaloppine, pizzaiola, tagliate e battuta al coltello.



GIRELLO (MAGATELLO)

Taglio magro pregiato di coscia

CODICE: 1126 **PESO:** 3 / 5 kg

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



CONSIGLI DI UTILIZZO

Ideale per preparazione del vitello tonnato e del carpaccio.



NOCE DI SPALLA

Taglio pregiato ricavato dal quarto anteriore

CODICE: 1183 **PESO:** 4 / 5,5 kg

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



CONSIGLI DI UTILIZZO

Adatto per arrostiti, Roast Beef, involtini e scaloppine.



FESONE PER ROAST-BEEF

Taglio pregiato e parato, ricavato dall'anteriore

CODICE: 1185 **PESO:** 3 / 4 kg

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



CONSIGLI DI UTILIZZO

Adatto per arrostiti, Roast Beef, involtini e scaloppine.



SOTTOFESA QUADRATA

Taglio pregiato di coscia

CODICE: 1229 **PESO:** 3,5 / 5 kg

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



CONSIGLI DI UTILIZZO

Adatto per Roast Beef, carpaccio e battuta al coltello.



**BRASATI
COTTURE AL FORNO
LESSI**



CODA

Tagliata a mano in pezzi selezionati

CODICE: 1061 **PESO:** 2 kg

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +3°C
SCADENZA: 15 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

Cucinare lentamente e a lungo.
Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica impiegata.



GUANCIA

Ricavata dalla parte centrale della testa

CODICE: 1139 **PESO:** 2 / 2,5 kg

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +3°C
SCADENZA: 15 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

Cucinare lentamente e a lungo.
Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica impiegata.



REALE

Situato nella fascia muscolare del collo

CODICE: 1214 **PESO:** 6 / 8 kg

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



CONSIGLI DI UTILIZZO

Cucinare lentamente e a lungo. Ideale per lessi, arrosti, brasati, stufati e bocconcini al Barolo.
Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica impiegata.



SOTTOPALETTA

Taglio pregiato del quarto anteriore

CODICE: 1224 **PESO:** 3,5 / 5,5 kg
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C
SCADENZA: 30 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

Cucinare lentamente e a lungo. Ideale per lessi, arrosti, brasati, stufati e bocconcini al Barolo. Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica impiegata.



STINCO CON OSSO (GERETTO)

Ricavato dall'arto posteriore

CODICE: 1236 **PESO:** 3 / 5 kg

CODICE: 1190 Stinco intero porzionato a ossibuchi dal peso di circa 300 / 400 g (10 pz.)

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +3°C

SCADENZA: 30 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

Cucinare lentamente e a lungo.
Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica impiegata.



SPINACINO

Taglio ricavato dal posteriore

CODICE: 1234 **PESO:** 1,5 / 2 kg

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

SCADENZA: 30 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

Taglio magro ideale per Roast Beef, vitello tonnato e battuta al coltello.



BRUTTO E BUONO

Ricavato dalla parte centrale del collo

CODICE: 1012 **PESO:** 3 / 4 kg

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

SCADENZA: 30 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

Ideale per lessi, stracotti e bocconcini al Barolo.



RIBS

Porzione centrale di pancia con osso

CODICE: 1218 **PESO:** 3 / 3,5 kg

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

SCADENZA: 20 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

Cuocere sottovuoto a bassa temperatura.
Per ottenere un risultato ottimale grigliare brevemente prima di servire.



GALLINELLA

Taglio proveniente dalla coscia

CODICE: 1122 **PESO:** 3 / 4 kg

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



CONSIGLI DI UTILIZZO

Cucinare lentamente e a lungo. Ideale per lessi, arrosti, brasati e stufati. Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica impiegata.



PANCIA SENZA OSSO

CODICE: 1195 **PESO:** 4 / 6 Kg

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



CONSIGLI DI UTILIZZO

Lessare lentamente e a lungo. Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica impiegata.



SPEZZATINO CUBETTATO

Ricavato da tagli nobili dell'anteriore

CODICE: 1232 **PESO:** 1 kg

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C
SCADENZA: 20 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

Ideale per cotture in umido.



PUNTA SENZA OSSO

Taglio ricavato dalla punta di petto

CODICE: 1212 **PESO:** 4 / 6 Kg

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



CONSIGLI DI UTILIZZO

Lessare lentamente e a lungo. Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica impiegata.



MUSCOLO SENZA OSSO

Ricavato dall'arto posteriore

CODICE: 1177 PESO: 2,5 / 3,5 kg

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



CONSIGLI DI UTILIZZO

Lessare lentamente e a lungo. Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica impiegata.



LINGUA

CODICE: 1144 PESO: 1,5 / 2 kg

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +3°C
SCADENZA: 15 giorni

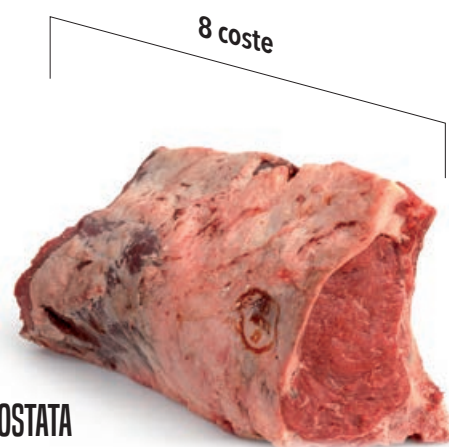


CONSIGLI DI UTILIZZO

Lessare lentamente e a lungo. Il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla tecnica impiegata.



GRIGLIA



COSTATA

LOMBATA INTERA 8 COSTE

Taglio pregiato ricavato dal lombo,
a partire dal filetto sino all'ottava costa

CODICE: 1150 *Lombata intera con osso 8 coste e filetto*
PESO: 22 / 27 kg (*Diviso in due pezzi*)
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C
SCADENZA: 30 giorni

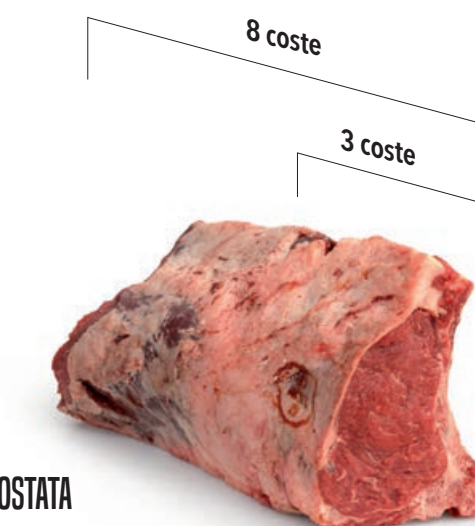
CODICE: 1154 *Lombata intera con osso 8 coste e filetto - porzionata*
PESO: 22 / 27 kg
Peso costate e fiorentine a richiesta.
Il numero di porzioni dipende dal peso richiesto.
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C
SCADENZA: 20 giorni

CONSIGLI DI UTILIZZO

Da questo taglio si ricavano costate e fiorentine.
Alla griglia, in padella o in forno. Lasciare riposare brevemente
le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.



FIorentINA



COSTATA

LOMBATA INTERA 3 COSTE

Taglio pregiato ricavato dal lombo,
a partire dal filetto sino alla terza costa

CODICE: 1148 *Lombata intera 3 coste con osso e filetto*
PESO: 16 / 19 kg
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C
SCADENZA: 30 giorni

CODICE: 1159 *Lombata intera con osso 3 coste e filetto - porzionata*
PESO: 16 / 19 kg
Peso costate e fiorentine a richiesta.
Il numero di porzioni dipende dal peso richiesto.
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C
SCADENZA: 20 giorni

CONSIGLI DI UTILIZZO

Da questo taglio si ricavano circa 3 kg. di costate
e la parte rimanente in fiorentine.



FIorentINA



COSTATA

Taglio pregiato ricavato dal lombo,
nella sezione delle sole otto coste

CODICE: 1072 *Costata intera* **PESO:** 10 / 12 kg
SCADENZA: 30 giorni
CODICE: 1125 *Costata singola* **PESO:** 500-600 g
CODICE: 1163 *Costata singola* **PESO:** 1 kg
CODICE: 1084 *Costata singola* **PESO:** a richiesta
SCADENZA: 20 giorni

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

CONSIGLI DI UTILIZZO

Da questo taglio si ricavano le costate. Alla griglia, in padella o in forno.
Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un
risultato ottimale.



FIorentINA

Taglio pregiato ricavato dal lombo, nella sezione con filetto

CODICE: 1008 *Fiorentina intera* **PESO:** 14 / 16 kg
SCADENZA: 30 giorni
CODICE: 1081 *Fiorentina singola* **PESO:** 1,2 kg
CODICE: 1083 *Fiorentina singola* **PESO:** 1,5 kg
CODICE: 1010 *Fiorentina singola* **PESO:** a richiesta
SCADENZA: 20 giorni

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

CONSIGLI DI UTILIZZO

Da questo taglio si ricavano le fiorentine. Alla griglia, in padella o in forno.
Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere
un risultato ottimale.





TOMAHAWK

Taglio con osso scalzato, ricavato dalle tre coste che precedono la lombata

CODICE: 1275 *Tomahawk 3 coste*
PESO: 3 / 4 kg
CODICE: 1090 *Tomahawk Singolo*
PESO: 900 g / 1,1 kg

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C
SCADENZA: 20 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

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



COWBOY STEAK

Taglio con osso scalzato, ricavato dalla costata

CODICE: 1372 *Cowboy steak intera*
PESO: 6,5 kg
SCADENZA: 30 giorni

CODICE: 1373 *Cowboy steak singola*
PESO: 1 kg
SCADENZA: 20 giorni

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



CONSIGLI DI UTILIZZO

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



CUBE ROLL

Taglio molto pregiato ricavato dalla lombata senza osso (parte alta)

CODICE: 1165 **PESO:** 3 / 4 kg

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



CONSIGLI DI UTILIZZO

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



RIB EYE

Taglio molto pregiato ricavato dalla lombata senza osso (parte alta) senza la copertina

CODICE: 1346 **PESO:** 2,8 / 3,5 kg

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



CONSIGLI DI UTILIZZO

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



CONTROFILETTO

Taglio molto pregiato ricavato dalla lombata senza osso (parte bassa)

CODICE: 1064 **PESO:** 4,5 / 6,5 kg

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

SCADENZA: 30 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

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



SCAMONE

Taglio molto pregiato ricavato dal posteriore

CODICE: 1220 **PESO:** 4 / 5 kg

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

SCADENZA: 30 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

Taglio molto versatile: adatto per crudi, cotture alla griglia, in padella o al forno. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.



FILETTO CON CORDONE

Il taglio più pregiato e tenero del bovino

CODICE: 1099 **PESO:** 2,8 / 4 kg

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

SCADENZA: 30 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

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



NOCE

Taglio pregiato di coscia

CODICE: 1180 **PESO:** 4,5 / 6 kg

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

SCADENZA: 30 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

Taglio molto versatile: adatto per cotture in rosa, crudi e alla griglia. Ottimo anche per paillard e bistecche impanate.



FILETTO DI NOCE

Taglio ricavato dal posteriore

CODICE: 1107 **PESO:** 1,7 Kg (2 pz da 700 / 900 g)

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

SCADENZA: 30 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

Alla griglia, su fry-top o in forni speciali per le cotture delle carni, a fuoco molto alto da ambo i lati e per pochissimi minuti. Lasciare riposare per breve tempo prima di consumare per ottenere un risultato ottimale.



PICANHA

Taglio ricavato dalla coscia

CODICE: 1200 **PESO:** 2,5 / 3 Kg

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

SCADENZA: 30 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

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



CODONE

Taglio molto pregiato ricavato dalla coscia

CODICE: 1202 **PESO:** 1 / 1,5 kg

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

SCADENZA: 30 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

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



TAGLIATA DI COSCIA

Ricavata da tagli pregiati da coscia

CODICE: 1315 **PESO:** 200 g (monoporzione)

CODICE: 1246 **PESO:** 300 g (monoporzione)

CODICE: 1155 **PESO:** 500 g (monoporzione)

CODICE: 1192 **PESO:** 1 Kg

CODICE: 1252 **PESO:** 2 Kg

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

SCADENZA: 20 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

Taglio monoporzione pronto all'uso. Alla griglia, in padella o in forno per pochi minuti. Lasciare riposare brevemente le carni dopo la cottura per ottenere un risultato ottimale.



FILETTO DI ANTERIORE

Taglio pregiato dell'anteriore,
ricavato dalla parte centrale della spalla

CODICE: 1104 **PESO:** 1,4 kg (2 pz da 6 - 800 g)

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

SCADENZA: 30 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

Alla griglia, su fry-top o in forni speciali per le cotture delle carni,
a fuoco molto alto da ambo i lati e per pochissimi minuti.
Lasciare riposare per breve tempo prima di consumare per ottenere
un risultato ottimale.



FLANK STEAK

Taglio ricavato dall'anteriore

CODICE: 1249 **PESO:** 800 g / 1 kg

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

SCADENZA: 30 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

Alla griglia, su fry-top o in forni speciali per le cotture delle carni,
a fuoco molto alto da ambo i lati e per pochissimi minuti.
Lasciare riposare per breve tempo prima di consumare per ottenere
un risultato ottimale.



CHUCK STEAK

Taglio dell'anteriore ricavato dalla parte centrale del reale

CODICE: 1215 **PESO:** 3 / 4 kg

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

SCADENZA: 30 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

Alla griglia, su fry-top o in forni speciali per le cotture delle carni,
a fuoco molto alto da ambo i lati e per pochissimi minuti.
Lasciare riposare per breve tempo prima di consumare per ottenere
un risultato ottimale.



FLAP STEAK

Taglio ricavato dal posteriore

CODICE: 1241 **PESO:** 1 / 1,5 kg

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

SCADENZA: 20 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

Alla griglia, su fry-top o in forni speciali per le cotture delle carni,
a fuoco molto alto da ambo i lati e per pochissimi minuti.
Lasciare riposare per breve tempo prima di consumare per ottenere
un risultato ottimale.



HANGER STEAK

Taglio ricavato dal posteriore (lombetto)

CODICE: 1162 **PESO:** 4-500 g (3 pz da 160 g)

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

SCADENZA: 20 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

Alla griglia, su fry-top o in forni speciali per le cotture delle carni, a fuoco molto alto da ambo i lati e per pochissimi minuti. Lasciare riposare per breve tempo prima di consumare per ottenere un risultato ottimale.



SKIRT STEAK

Taglio ricavato dal diaframma

CODICE: 1287 **PESO:** 1,1 kg (2 pz da 550 g)

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

SCADENZA: 20 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

Alla griglia, su fry-top o in forni speciali per le cotture delle carni, a fuoco molto alto da ambo i lati e per pochissimi minuti. Lasciare riposare per breve tempo prima di consumare per ottenere un risultato ottimale.



SALSICCIA DI FASSONA



Realizzata con le carni di fassona e una piccola parte di pancetta di suino e spezie

CODICE: 6007 **PESO:** 1 kg

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

SCADENZA: 15 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

Alla griglia o per arricchire ripieni, condimenti di risotti e primi piatti.



HAMBURGER



Ricavato da tagli accuratamente selezionati

CODICE: 6003 **PESO:** 150 g (2 pz da 150 g)

CODICE: 6004 **PESO:** 400 g (2 pz da 200 g)

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

SCADENZA: 15 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

Monoporzione pronto all'uso. Cucinare alla griglia, alla piastra, al forno, in padella o al vapore a fuoco moderato.



MACINATO PER HAMBURGER/RAGÙ

CODICE: 6008 **PESO:** 2 kg

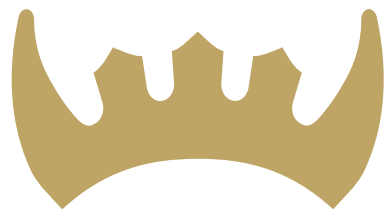
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +2°C

SCADENZA: 15 giorni



CONSIGLI DI UTILIZZO

Adatto per preparazione di hamburger, sughi e ripieni.



L'AGNELLO DELLA VALLE STURA

Proviene da una valle del cuneese, la VALLE STURA: un luogo particolarmente piovoso e ricco di pascoli dove gli agnelli possono liberamente approvvigionarsi.

Il pascolo rappresenta la caratteristica essenziale per garantire il giusto equilibrio dei grassi nelle carni. La sua pezzatura è medio grande, le sue carni risultano molto eleganti, dal sapore importante ma mai invadente.

L'alpeggio estivo prevede la transumanza verso la fine di Maggio fino alla seconda metà di Ottobre, periodo che può sensibilmente variare in base alle condizioni climatiche.

MEZZENA AGNELLO

CODICE: 2002 **PESO:** 5 - 6 kg

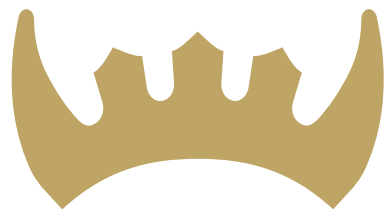
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: 0°C / +4°C

SCADENZA: 30 giorni

CONSIGLI DI UTILIZZO

Cucinare lentamente al forno oppure in umido, arricchito con erbe aromatiche e in base alla ricetta che più vi piace.





BUE GRASSO

L'aspetto imponente e maestoso fa di questo animale una delle più belle rappresentazioni dei bovini esistenti in Italia.

Si tratta con più precisione di un manzo castrato che diventa Bue dopo 5 anni di vita. Le sue carni sono mazzate e gustose, la fibra è lunga e il profilo gustativo inconfondibile.

La consistenza delle carni del Bue si fonde con il sapore suadente del grasso profumato di burro e cereali.

Disponibile nei mesi di Dicembre e Gennaio.







RACCOMANDAZIONI

VERIFICARE L'INTEGRITÀ DELLE CONFEZIONI.

Il peso delle confezioni è indicativo.

Aprire il sottovuoto e lasciare riposare la carne a contatto con l'aria a temperatura ambiente per alcuni minuti prima dell'utilizzo.

La presenza di siero all'interno della confezione è del tutto naturale e non pregiudica la qualità della materia prima.

Non si eseguono porzionature diverse dallo standard.



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

MACELLERIAOBERTO.IT

