

periodico
d'informazione
alimentare
16 Gennaio 2017

GRUPPO MARR

INFOR MARR NEWS

eSenciaúnica...

La selezione Carne
de Bellota 100% Iberica
distribuita in esclusiva
da **MARR**



**sfoglia il
catalogo
clicca qui**



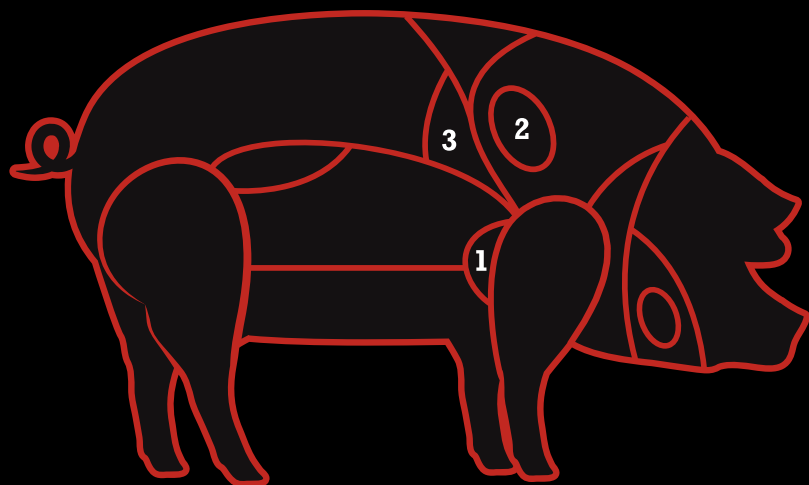
GRUPPO MARR

MARR
1972 **45** 2017



MARR SpA via Spagna 20 - 47921 Rimini tel. +39 0541 746111 - InforMARRnews@marr.it

SELEZIONE DI TAGLI 100% IBÉRICO DI MONTANERA



1

Secreto di Bellota
100% Ibérico

Cod. MARR 085381



2

Preso di Bellota
100% Ibérico

Cod. MARR 085380



3

Pluma di Bellota
100% Ibérico

Cod. MARR 085379

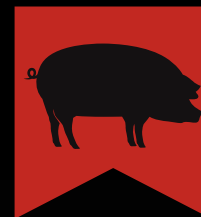
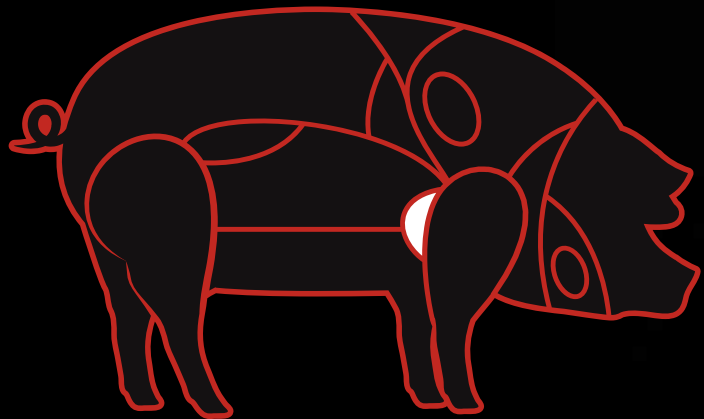

**SELEZIONE
DI CARNI**
*esclusiva
e limitata*



eSenciaúnica
COVAP
SELECCIÓN IBÉRICA DE MONTANERA

SECRETO DI BELLOTA 100% IBÉRICO

Taglio ottenuto dal sezionamento del suino iberico, a forma di ventaglio proveniente dalla parte interna del lombo. Corrisponde al muscolo latissimo del dorso. Taglio abbondantemente infiltrato di grasso, con poco magro, che gli conferisce un colore pallido e rosaceo e una struttura soda e setosa, unica e suggestiva, che sorprende fin dal primo boccone. Consigliata la preparazione alla brace o una cottura sottovuoto a bassa temperatura.



eSenciaúnica
COVAP
SELECCIÓN IBÉRICA DE MONTANERA



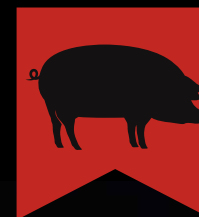
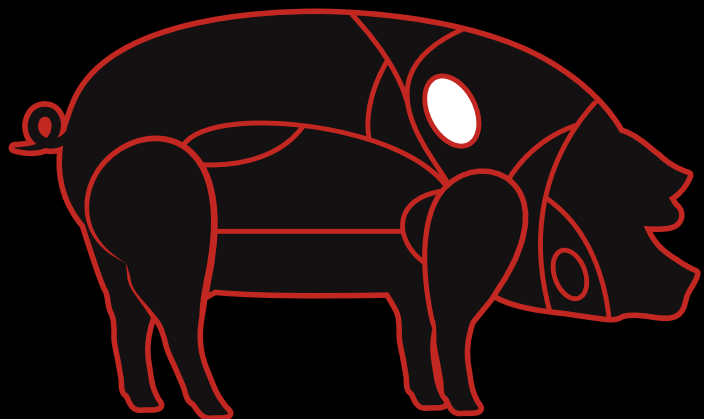
PRESA DI BELLOTA 100% IBÉRICO

Taglio ottenuto dal sezionamento del suino iberico con morfologia ovale, proveniente dalla spalla. L'infiltrazione di grasso la rende succulenta e gradevole al palato.

Colore rosso intenso.

La lavorazione richiede il taglio di medaglioni spessi o l'apertura della carne a metà con successiva tracciatura.

Consigliata la preparazione alla brace o una cottura sottovuoto a bassa temperatura



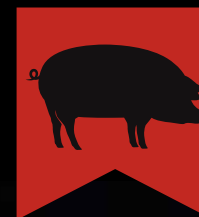
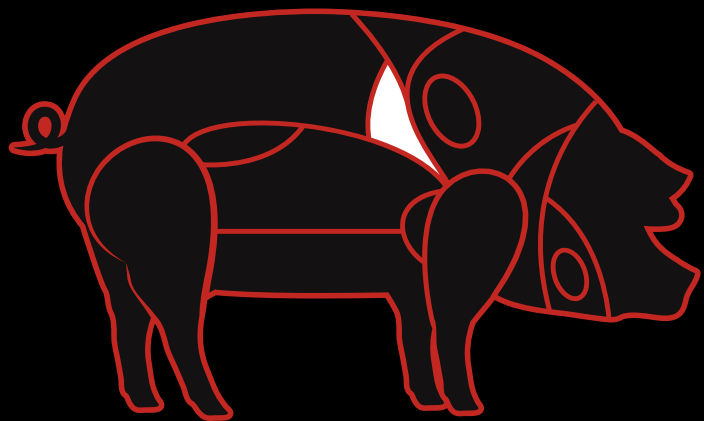
eSenciaúnica
COVAP

SELECCIÓN IBÉRICA DE MONTANERA



PLUMA DI BELLOTA 100% IBÉRICO

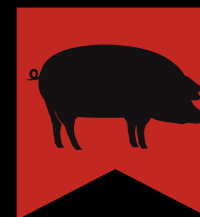
Taglio ottenuto dal sezionamento del suino iberico, forma triangolare e piatta, simile ad una piuma o ala, proveniente dalla parte anteriore del lombo. Taglio molto succulento per il suo equilibrio tra carne e grasso. Consigliata la preparazione alla brace o una cottura sottovuoto a bassa temperatura



eSenciaúnica
COVAP
SELECCIÓN IBÉRICA DE MONTANERA



IMBALLAGGI



eSenciaúnica
COVAP
SELECCIÓN IBÉRICA DE MONTANERA

Abbiamo studiato appositamente per MARR una selezione esclusiva chiamata Esenciaúnica con una confezione dedicata. Ogni cartone da 3 kg. contiene 6 confezioni da 500 grammi congelata.

Conservazione: congelato a temperatura non superiore -18°C





MARR S.p.a.
Via Spagna, 20
47921 - Rimini
Tel +39 0541 746111
Mail: marr@marr.it

COVAP

S.C.A. Ganadera del Valle de los Pedroches (COVAP).
C/ Mayor, 56, 14400 Pozoblanco (Córdoba). España.

