

El Churrasco



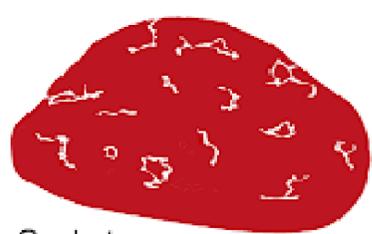
LE NOSTRE SEDI

• CORAÇÃO •

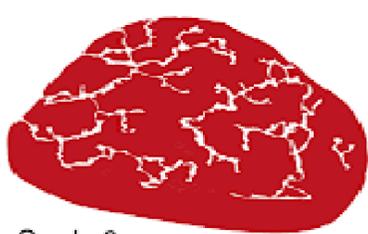
Via Guido Dorso, 57 - Bari

• AMAR •

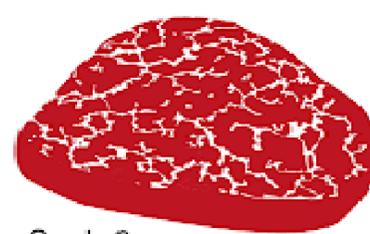
Via G. Di Cagno Abbrescia, 19 - Bari



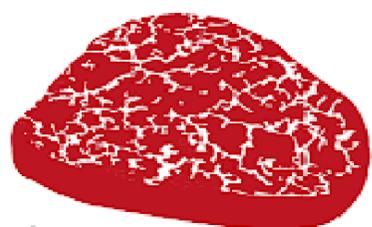
Grado 1



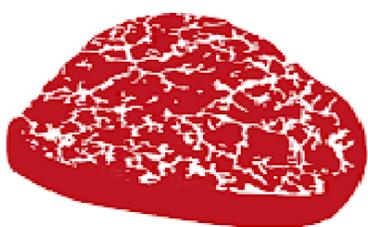
Grado 2



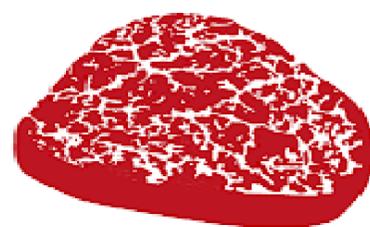
Grado 3



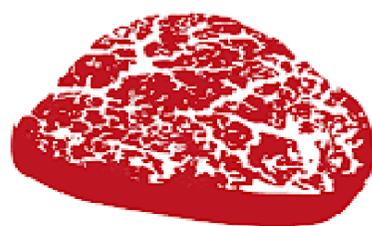
Grado 4



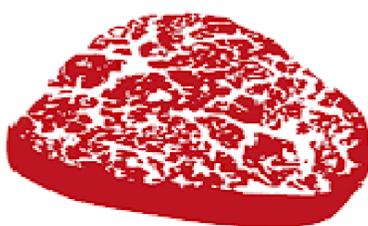
Grado 5



Grado 6



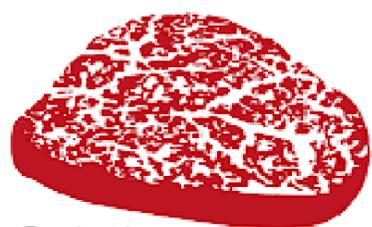
Grado 7



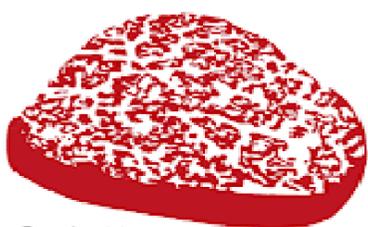
Grado 8



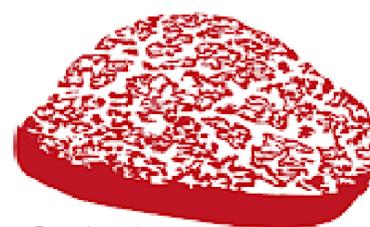
Grado 9



Grado 10



Grado 11



Grado 12

La marezzatura è l'infiltrazione e distribuzione di grasso all'interno del tessuto muscolare animale (sono quelle piccole venature di grasso bianco che si vedono tra le fibre rosse della carne nelle bistecche di più alta qualità).

Durante la cottura, il grasso componente la marezzatura tende a sciogliersi, donando alla carne un gusto più ricco e deciso.



NOME: RUBIA GALLEGA

SESSO: FEMMINA

RAZZA: RUBIA GALLEGA, CARDENA ANDALUSA.

SAPORE: Colore che va dal rosa al rosso ciliegia, grasso dorato e dolce, si caratterizza per un sapore intenso e succoso e per una consistenza morbida.

SEGNI PARTICOLARI: la Galizia è caratterizzata da un clima umido e vanta un paesaggio tipicamente rurale ricco di vegetazione, contesto ideale per una speciale alimentazione degli animali da pascolo. Si trova inoltre in vicinanza dell'Oceano Atlantico, che conferisce alla carne una leggera e piacevole salinità ed una consistenza inimitabili. Fornitore Gutrei, selezione Roxa Duro.

ETA': DA 4 A 8

PROVENIENZA: SPAGNA

MAREZZATURA: DA 5 A 8

TAGLIO: T-BONE (75€/KG),
COSTATA (75€/KG),
PICANHA (____),



NOME: FRISONA

SESSO: FEMMINA

RAZZA: FRISONA ITALIANA

SAPORE: Di grande equilibrio: molto ricca di grasso dal sapore intenso sebbene mai aggressivo.

Tenera e succulenta, è probabilmente la più consigliata per i veri carnivori.

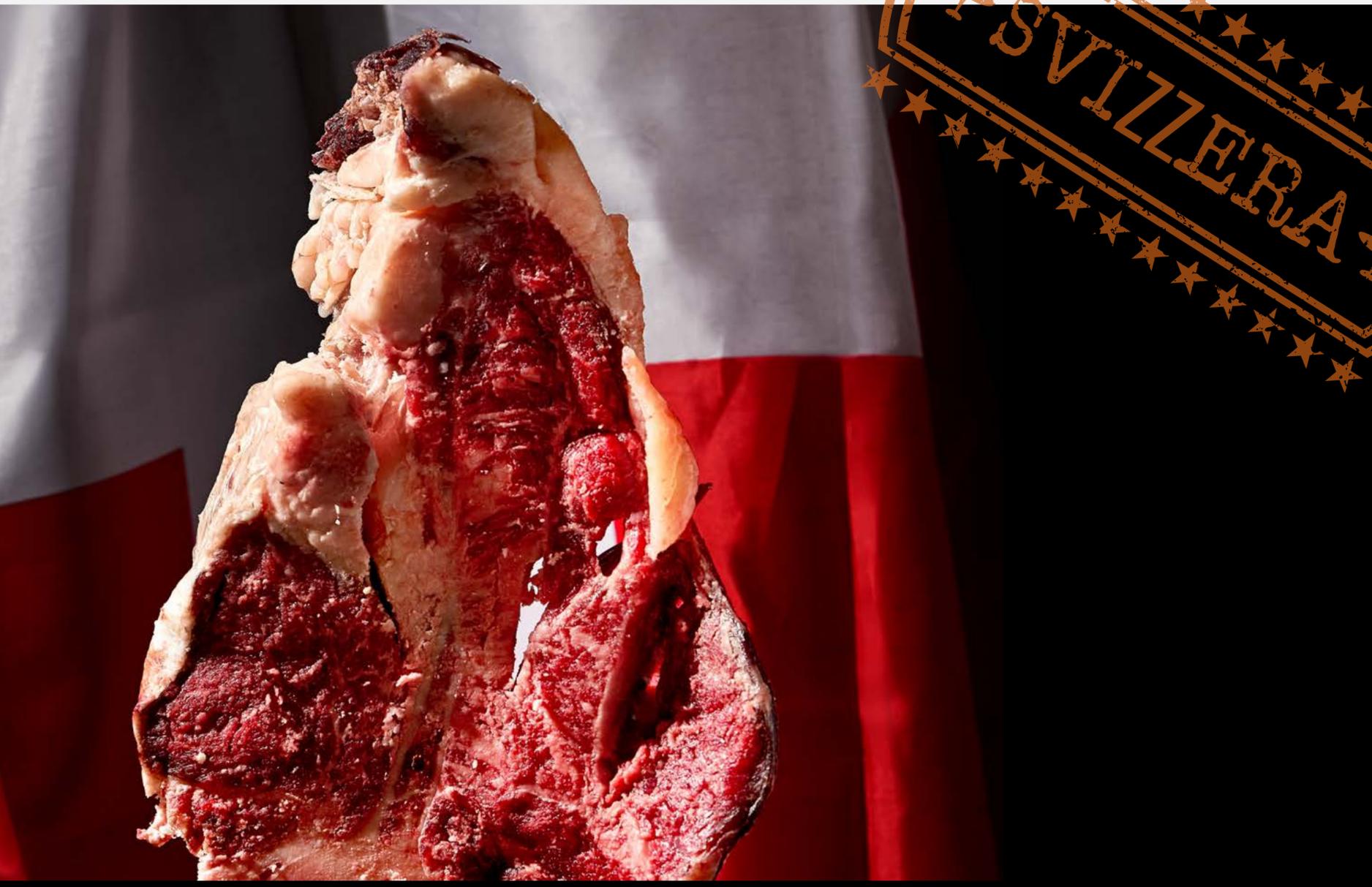
SEGNI PARTICOLARI: la Frisona è tra le vacche italiane più antiche, allevate in Trentino, dove gli animali sono condotti dalle stalle al pascolo e viceversa per buona parte dell'anno, nutrendosi di erba. Le vacche sono caratterizzate dal mantello che alterna macchie bianche e nere nettamente delineate.

ETA': DA 4 A 8

PROVENIENZA: ITALIA

MAREZZATURA: DA 4 A 8

TAGLIO: COSTATA (39€/KG),
T-BONE (42€/KG),
TOMAHAWK(39€/KG),
ENTRECOTE(____),



NOME: **SIMMENTAL**

SESSO: **FEMMINA**

RAZZA: **SIMMENTAL**

SAPORE: **Aromatico, corposo, delicato.**
Carne caratterizzata da grasso bianco,
consistenza tenera.

SEGNI PARTICOLARI: tra le più antiche di tutte le razze bovine nel mondo, conosciuta sin dal Medioevo, la razza Simmental ha contribuito alla creazione di parecchie altre famose razze europee. Allevata in montagna a libero pascolo dove si nutre rigorosamente di erba.

ETA': **DA 4 A 8**

PROVENIENZA: **SVIZZERA**

MAREZZATURA: **DA 5 A 8**

TAGLIO: **T-BONE (60€/KG),
COSTATA (56€/KG),
ENTRECOTE (____),**



NOME: **ANGUS CANADESE**

SESSO: **MASCHIO**

RAZZA: **ABERDEEN ANGUS CANADESE**

SAPORE: Forte, deciso, carne apprezzata per la sua succosità e morbidezza.

SEGNI PARTICOLARI: l'Angus è un bovino originario dell'omonima contea scozzese. La carne è morbida, dolce e molto salutare perché ricca di sostanze benefiche come Omega3, Vitamine E e K2, calcio e Magnesio.

ETA': **DA 2 A 4**

PROVENIENZA: **CANADA**

MAREZZATURA: **DA 8 A 10**

TAGLIO: **SHORT RIBS (15€/PZ),
PICANHA (65€/KG),**

DANIMARCA



NOME: DANISH CROWN

SESSO: FEMMINA

RAZZA: ROSSA DANESE, HOLSTEIN

SAPORE: Gusto delicato, giusta proporzione di grasso intramuscolare, colore rosso acceso, inconfondibile per la sua tenerezza.

SEGNI PARTICOLARI: in Danimarca non viene macellata nessuna mucca che non sia nata e cresciuta negli allevamenti nazionali, questa misura tutela la salute del bestiame e che evita eventuali contaminazioni esterne.

ETA': DA 4 A 8

PROVENIENZA: DANIMARCA

MAREZZATURA: DA 8 A 10

TAGLIO:

T-BONE (58€ KG),
COSTATA (55€ KG),
ENTRECOTE (25€ - 350 G).



NOME: BLACK ANGUS IRLANDESE

SESSO: FEMMINA

RAZZA: ABERDEEN ANGUS

SAPORE: Molto tenera e dal sapore particolarmente, deciso ma comunque delicato al gusto.

SEGNI PARTICOLARI: questo bovino è allevato in modo naturale, ha statura piuttosto ridotta con il tronco compatto e arrotondato ed un forte sviluppo muscolare. La speciale dieta di questi bovini prevede molto fieno e grano per il periodo che precede la macellazione, gli animali vengono nutriti solo con mais. Questo metodo di alimentazione fa sì che la carne si presenti morbida e con distribuzione omogenea del grasso nel muscolo.

ETA': DA 4 A 8

PROVENIENZA: IRLANDA

MAREZZATURA: DA 8 A 10

TAGLIO: RIB-EYE (____),
T-BONE (50€ KG),
PRIMERIB-EYE(48€ KG),