

SCOTTONA LA MATURA PRIMA QUALITÀ



**IL MEGLIO DELLA PRODUZIONE BOVINA, SELEZIONATA
E GARANTITA DAI NOSTRI ESPERTI, PER UNA CARNE
DI GRANDE QUALITÀ, ALLEVATA IN ITALIA.**

La nostra selezione per gli amanti della Qualità parte in Francia, dalla zona del Cantal, dove i nostri esperti scelgono i migliori incroci a partire dalla razza autoctona Salers.

Dopo la macellazione viene poi attuata una seconda selezione che solo le carcasse giovani ma già abbondantemente coperte di grasso possono superare.

Lo stesso grasso, ben presente tra le carni, le rende stabili garantendone un'eccezionale durata sul banco, così che, anche dopo diversi giorni, continuino a presentarsi sode e di colore chiaro ed uniforme come appena tagliate.



SCALIGERA
ALLEVAMENTO NATURALE