

Guida all'acquisto

Proponiamo carne bovina biologica di montagna e occasionalmente altri prodotti biologici dei soci o del territorio. Iscrivetevi alla **newsletter** per essere aggiornati

I prezzi della carne sono indicati sulla scheda **Listino Prezzi** e variano in funzione delle destinazioni. E' necessaria la prenotazione, da effettuare secondo il **Calendario delle consegne**, pubblicato sulla relativa scheda.

Il pacco di carne misto è una proposta di consumo consapevole.

Si vuole sprecare il meno possibile dell'animale, e tutti i tagli vengono suddivisi in modo uniforme. Generalmente i singoli tagli rappresentano tra il 10 e il 15 % del peso del pacco.

1 - Il pacco misto standard comprende tutti i tagli : bistecche, scaloppine, costate, roastbeef, macinato, spezzatino, brasato, arrosto, bollito, ossobuco. Nel pacco da 7 kg possono non essere presenti alcuni dei seguenti tagli : ossobuco, roastbeef, brasato.

2 - Il pacco misto « cottura veloce » è composto di tagli bilanciati di fettine (300-400g), bistecche (1,2-1,3kg), costate (1,2-1,3kg), roastbeef (circa 800g), macinato magro (circa 800g, hamburger 4 pezzi (550-600g)).

3 - Il pacco misto « cottura lenta » è composto da : bollito, arrosto, brasato, spezzatino, ossobuco e macinato. Ogni taglio peserà tra 750 e 850g

4 - Tagli singoli, limitati ai seguenti tagli : bollito (800-900g per confezione), macinato e macinato magro (300-400g a confezione), spezzatino (700-800g a confezione), filetto (400-500g a confezione)

Mappa indicativa delle parti e dei tagli della carne bovina

