



American **Angus** Beef



MIMARR
dove c'è ristorazione

American Angus Beef

MARR

MARR ha scelto di rinnovare ed ampliare la propria offerta di una delle carni più prestigiose al mondo, il Black Angus. Per farlo ha selezionato un'esclusiva linea contraddistinta dallo **scudetto Greater Omaha**.

La selezione con questo sigillo, che appartiene alla gamma **PREMIUM**, è un'esclusiva **MARR** per il Food Service. Direttamente dagli States, per soddisfare al top il gusto degli italiani.



Puntando **SEMPRE** **AL MEGLIO**

The logo for American Angus Beef, featuring a silhouette of a bull in a dynamic, rearing pose, surrounded by a circular border of small stars.

American Angus Beef

Forti di oltre **45 anni di esperienza** al fianco degli operatori professionali della ristorazione, siamo sempre alla ricerca di nuove eccellenze per migliorare la nostra proposta.

Direttamente dal Nebraska vi presentiamo
l'American Angus Beef.

Il nostro **Angus** americano

✓ 100% carne americana selezionata (**Nebraska**)


✓ Gusto perfettamente bilanciato

✓ Razza **Angus**, la migliore per tenerezza e gusto

✓  L'American Angus Beef è il frutto di un lavoro di selezione identificato dallo **scudetto**

✓ La selezione **American Angus Beef** è un'esclusiva **MARR** per il Food Service

Le **ORIGINI** del grande **GUSTO** **La terra**



Quando si pensa
al Nebraska vengono
in mente Buffalo Bill
e i Sioux, ma soprattutto
vengono in mente le grandi
praterie, i pascoli sconfinati, le grandi
mandrie seguite dai cowboys.

Le **ORIGINI** del grande **GUSTO** **Il fiume**

MJ



Il fiume Platte,
Nebraska nella lingua
dei nativi, che significa
acqua calma, taglia in due
lo stato. Un territorio ideale per i
pascoli e l'allevamento del bestiame.



Le **ORIGINI** del grande **GUSTO** **i ranch**

MJ



Gli allevatori sono favoriti dalle particolari condizioni naturali, ma anche dalla vocazione agricola del territorio. Infatti il Nebraska appartiene alla cosiddetta "corn belt", cioè la regione in cui viene coltivato quasi la metà del mais mondiale.



Selezione secondo il programma **NHTC**



il programma NHTC

(Non Hormone Treated Cattle)

**è in vigore dal 1999 e stabilisce
precise misure di controllo.**



Il bestiame NHTC deve:

- ❏ essere allevato solo in **aziende approvate** e consegnato al macello con tutta la relativa certificazione.
- ❏ essere trasformato **unicamente in appositi stabilimenti** sottoposti al controllo federale e specificatamente approvati per la produzione destinata alla Comunità Europea.
- ❏ essere tenuto **accuratamente separato** dalle altre carni in tutte le sue fasi.



LINEA DIRETTA con il produttore



Le **eccellenze** della produzione
◆ **da tutto il mondo** nella tua cucina per dare
un'**esperienza unica** al tuo piatto

A small red 'MJ' logo in the top right corner.

A small red 'MJ' logo with a white dot below it, positioned on a dotted line that spans across the map.



II GUSTO BILANCIATO attraverso l'alimentazione e la maturity

L'American Angus Beef, selezione Premium di MARR, ha la tipica tenerezza dell'angus e un gusto che trova ottimale bilanciamento tra la **marezzatura**, ottenuta grazie all'alimentazione (corn fed) e la **maturity** scelta, tra i 9 e i 30 mesi.

Per superare ogni **SFIDA**

Solo una ristretta cerchia di ranch selezionati conferisce agli angus, nel rispetto del protocollo NHTC. Il foraggio proviene anch'esso da fattorie selezionate, siamo nella "corn belt".

Tutti i tagli di **American Angus Beef** sono frutto di una selezione fatta da MARR e contraddistinti dallo scudetto **Greater Omaha** e provengono dal Nebraska, una delle zone a maggior vocazione per l'allevamento del bestiame.



Angus, ovvero garanzia di una carne pregiata, sia per la sua morbidezza al morso che per la sua delicatezza, garantita da una buona marezzatura.

Dopo un periodo di pascolo libero nelle praterie del Nebraska gli animali vengono alimentati con mais (corn fed), per raggiungere il grado di marezzatura perfetto per ogni esigenza.



Per preparare un grande piatto occorre una grande materia prima: **American Angus Beef**

La Selezione Premium di American Angus Beef, esclusiva Marr per il Food Service, è composta principalmente da tagli Prime e Choice.

Oltre alla marezzatura la maturity delle nostre proposte garantisce una carne sempre tenera e succosa, si va dai 9 ai 30 mesi di età.

Non solo la classica T-bone, ma una gamma completa di 20 tagli con i quali cimentarsi in profumati brisket, tagliate, cotture flip and brush e molto altro.

Pack esclusivo rivisto nella grafica. Nella banda nera sono descritte le principali caratteristiche distintive del prodotto, che collocano il nostro angus in categoria **PREMIUM**.





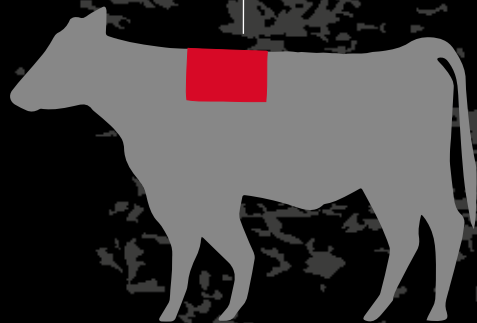
Lombata 7/C Angus

cod. **83588**

pz 1
8 kg



15





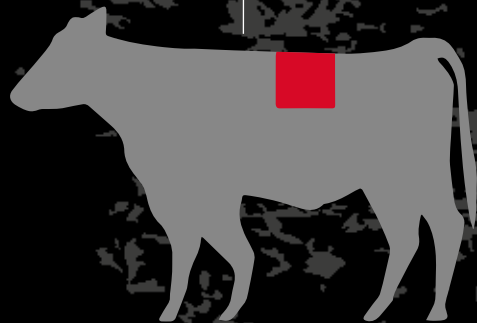
Lombata 1/C Angus

cod. **83577**

pz 1
8 kg



16





Cube roll Angus

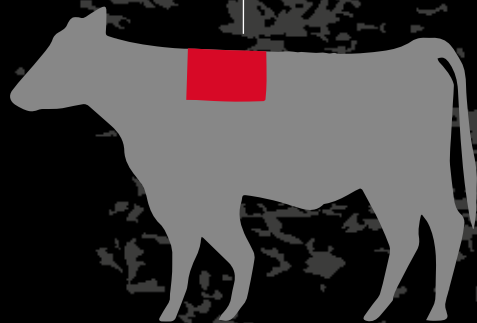
pz 2
10 kg



cod. **83581**



17





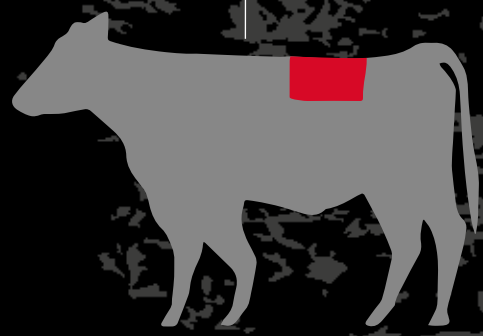
Roast-beef Angus

pz 2
10 kg



cod. **83576**

18





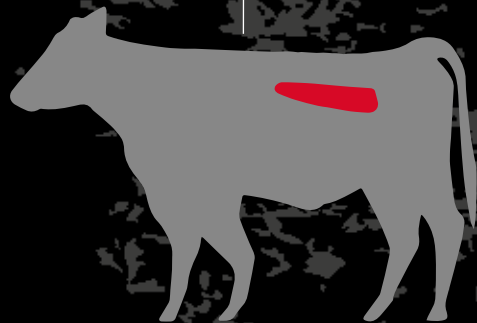
Filetto Angus

cod. **83578**

pz 3
7,5 kg



19





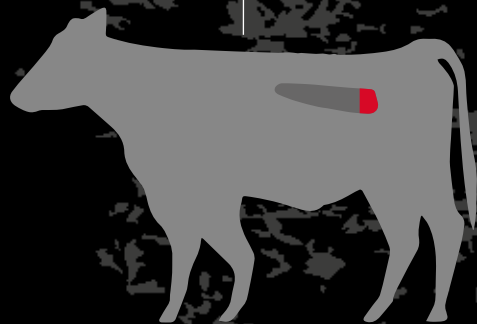
Testa di filetto Angus

cod. **83592**

pz 5
8 kg



20





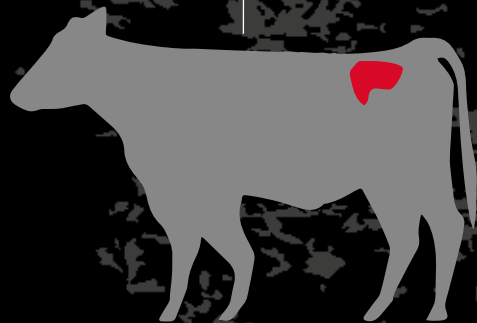
Scamone Angus

cod. **83593**

pz 2
7 kg



21





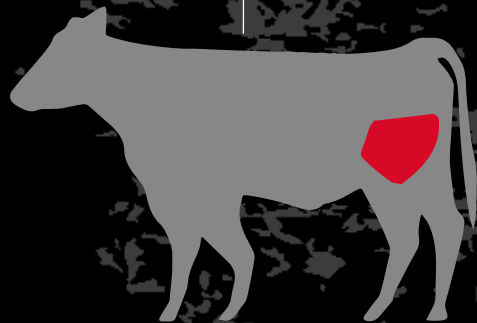
Fesa senza fascia Angus

cod. **83580**

pz 1
7 kg



22





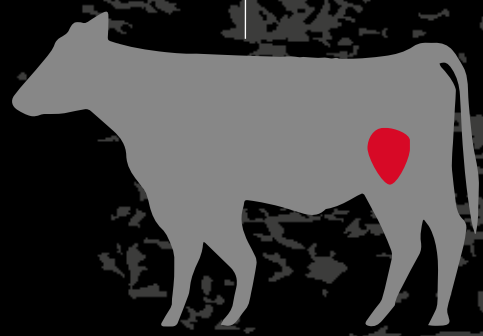
Noce Angus

cod. **83582**

pz 2
9 kg



23





Sottofesa Angus

pz 2
12 kg



cod. **83579**



24





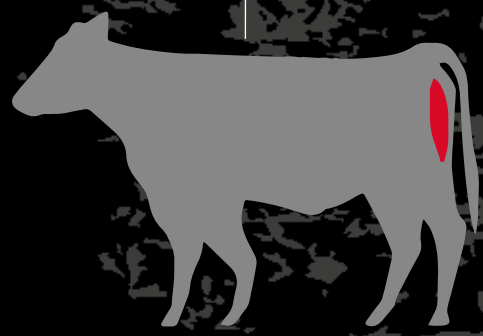
Girello Angus

cod. **83590**

pz 4
8 kg



25



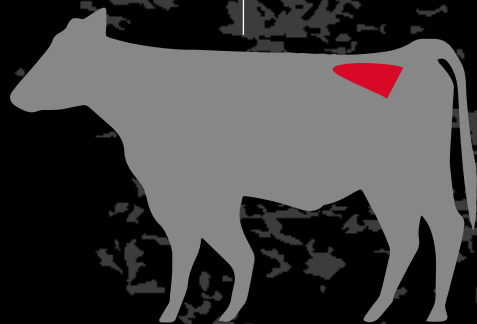
Picanha Angus

cod. **83583**

pz 4
6 kg



26





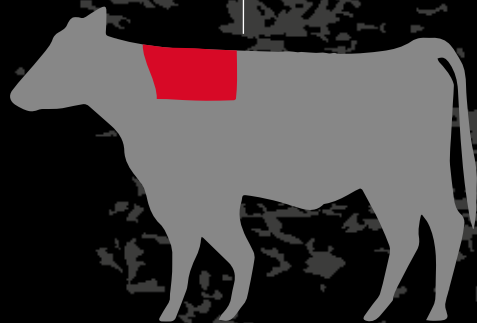
Reale disossato Angus

cod. **83589**

pz 1
8 kg



27





Cubetto di reale Angus

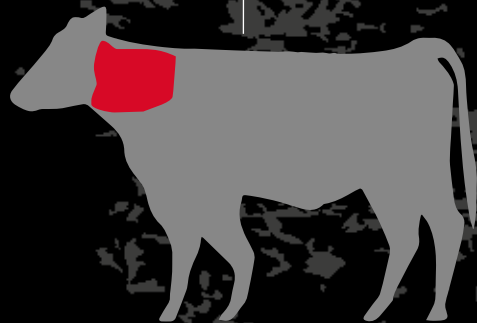
pz 5
8 kg



cod. **83587**



28





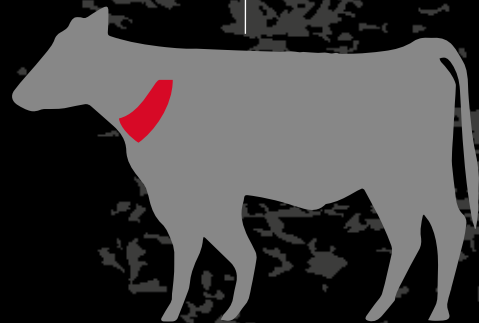
Cappello del prete Angus

pz 4
10 kg



cod. **83584**

29





Fesa di spalla Angus

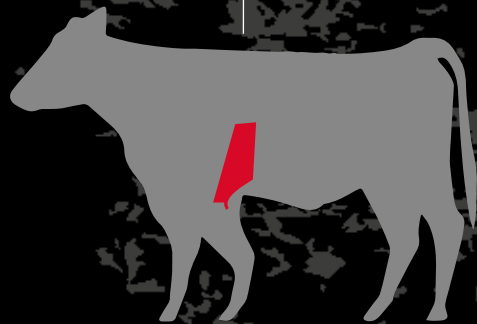
pz 3
12 kg



cod. **83585**



30





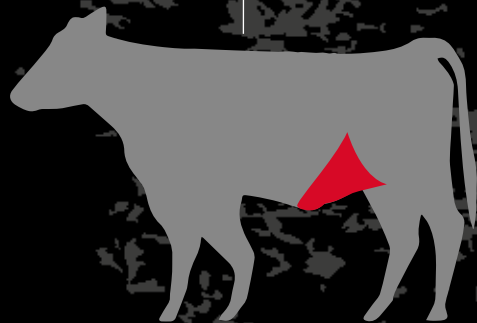
Bavetta aloyau Angus

cod. **83586**

pz 6
6 kg



31





Bavetta flanchet Angus

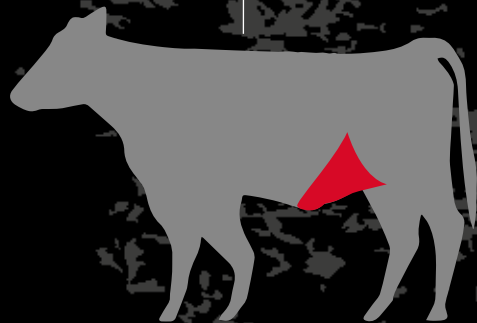
pz 5
5 kg



cod. **83594**



32





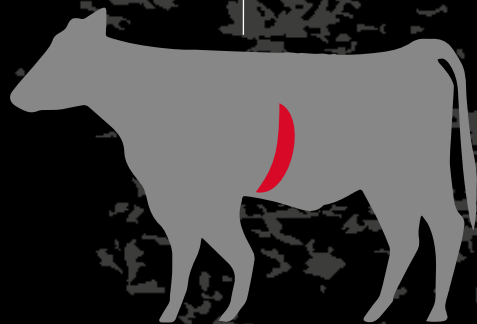
Diaframma Angus

cod. **86983**

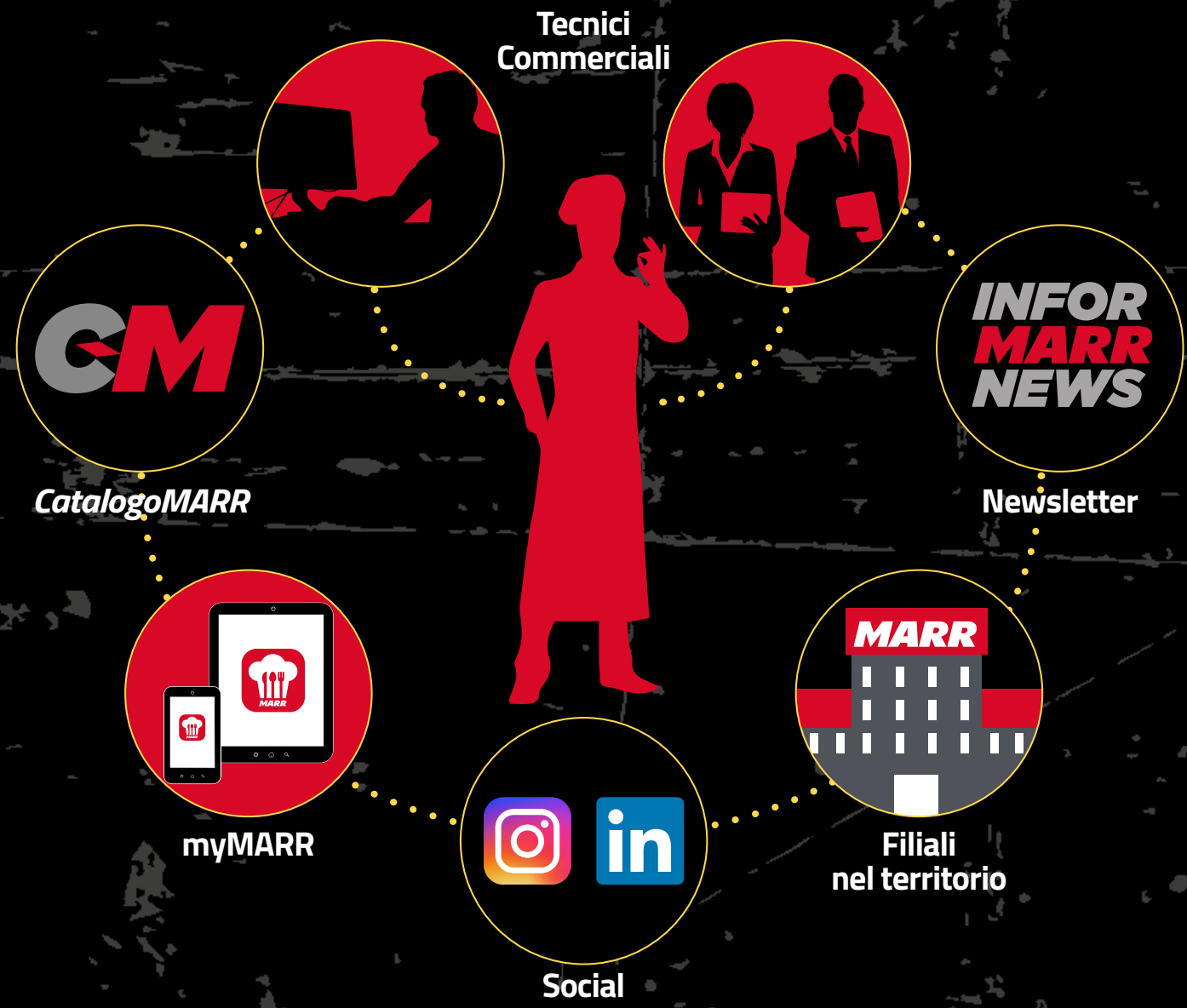
pz 4
5 kg



33



Rimani sempre in contatto con noi



packaging esclusivo



Produttore



Banda informativa

Selezione

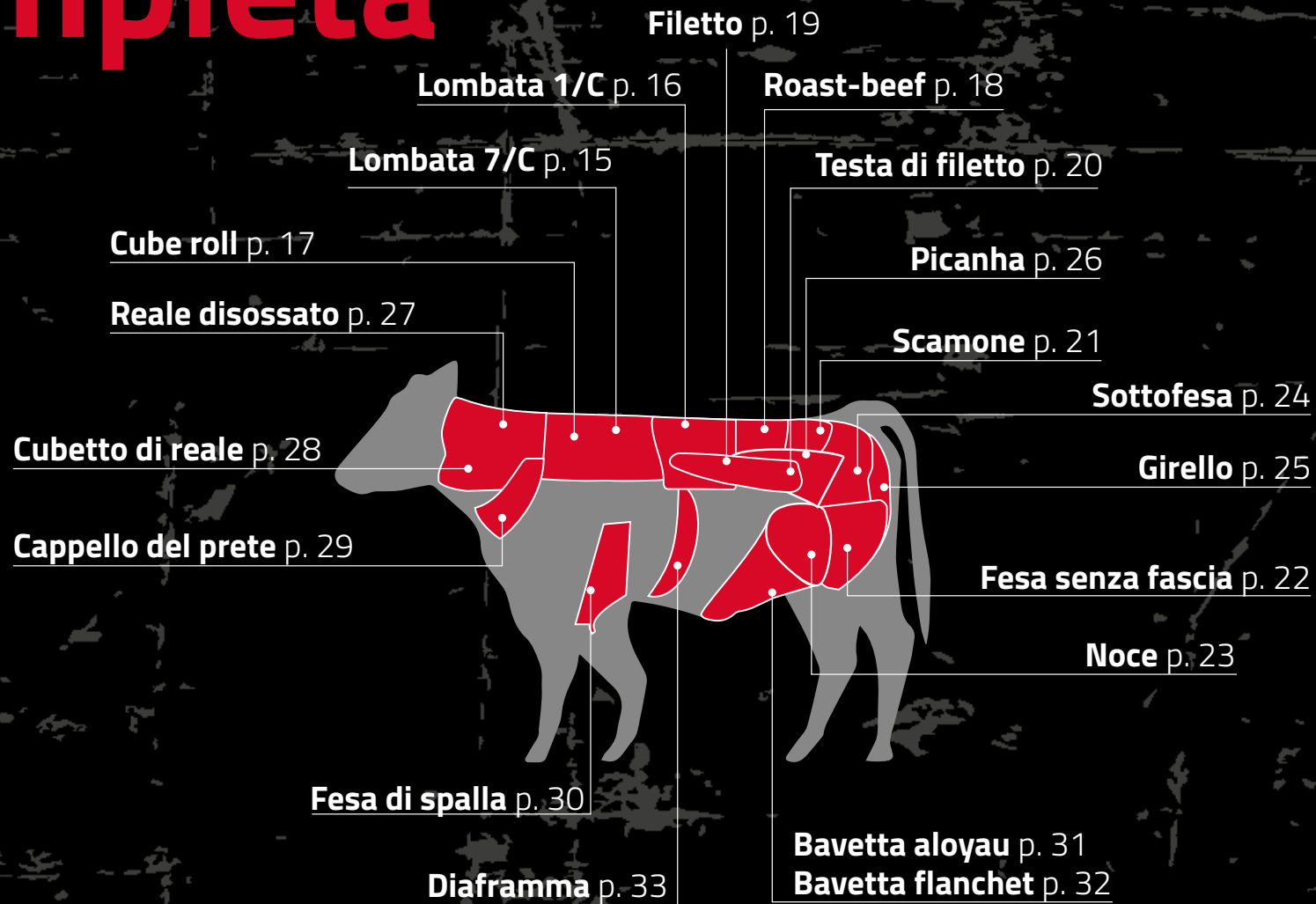


Provenienza



Alimentazione

una gamma completa



GRUPPO MARR
MARR

dove c'è ristorazione

GRUPPO MARR
MARR

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