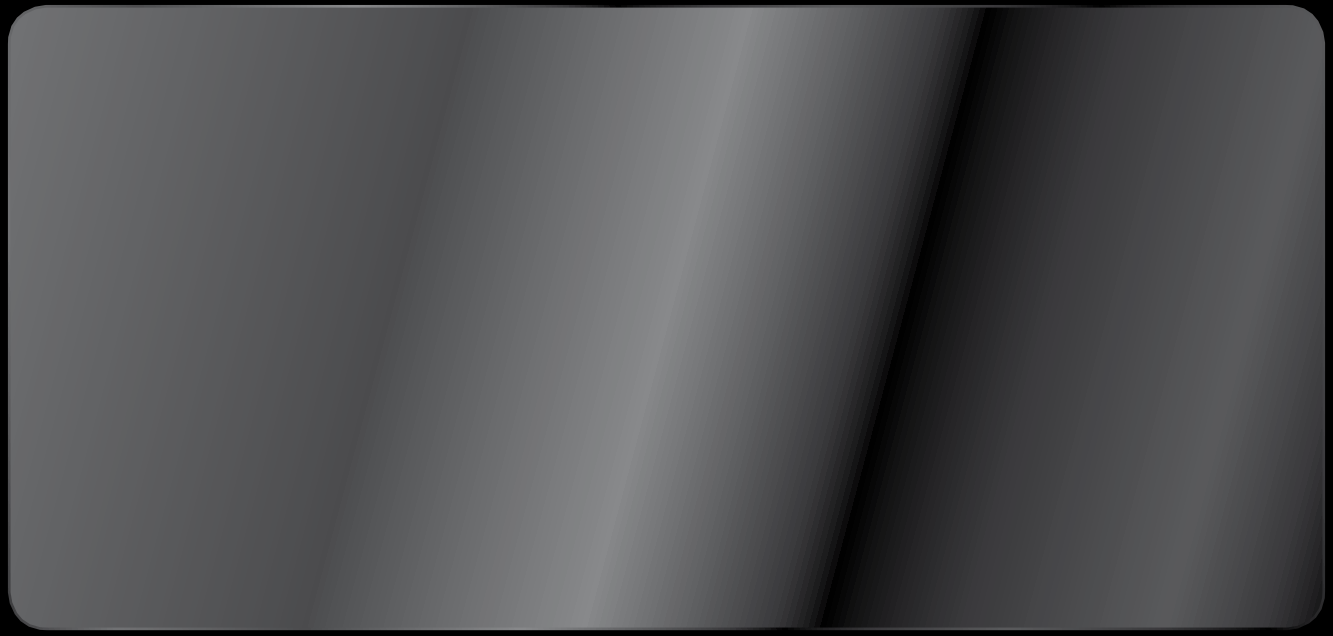
# Profumo d'arrosto



MARR

# Profumo d'arrosto

**Buoni lo sono sempre stati, ma ora hanno davvero qualche cosa in più!**

La linea di arrosti congelati si rinnova e si arricchisce di nuove, sfiziosissime, ricette. Pronti per la cottura, ma soprattutto pronti per soddisfare qualsiasi richiesta. In questa linea custodiamo gelosamente i grandi classici dal gusto naturale quali gli arrosti tradizionali a base di pollo, tacchino e vitello e strizziamo l'occhio a palati più curiosi con specialità aromatizzate agli agrumi, al pepe rosa, al timo, al finocchio, alla salvia, ai funghi porcini, alle mandorle, ai pinoli, al tartufo e tanto altro ancora…

Cosa è cambiato e cosa li rende unici?

**La forma e le dimensioni.**

Si è passati da una lunghezza di 26 cm con un diametro di 15 cm da cui si otteneva una fetta da circa 130 / 140 g (dipende sempre dalla mano dello chef) ad un formato da 38 cm di lunghezza per un diametro di 11 cm da cui si ricava una fetta da circa 60 / 70 g. Stesso peso dunque **con le due fette del nuovo formato**, ma effetto ottico decisamente migliore nella presentazione del piatto che si unisce ad una maggiore flessibilità di utilizzo.

**L'italianità delle carni.**

In numerose ricette è stata fatta una scelta precisa, si è puntato senza esitazione sulle **carni di origine italiana** (un passaggio illustrato con chiarezza nel catalogo).

**Le nuove ricette.**

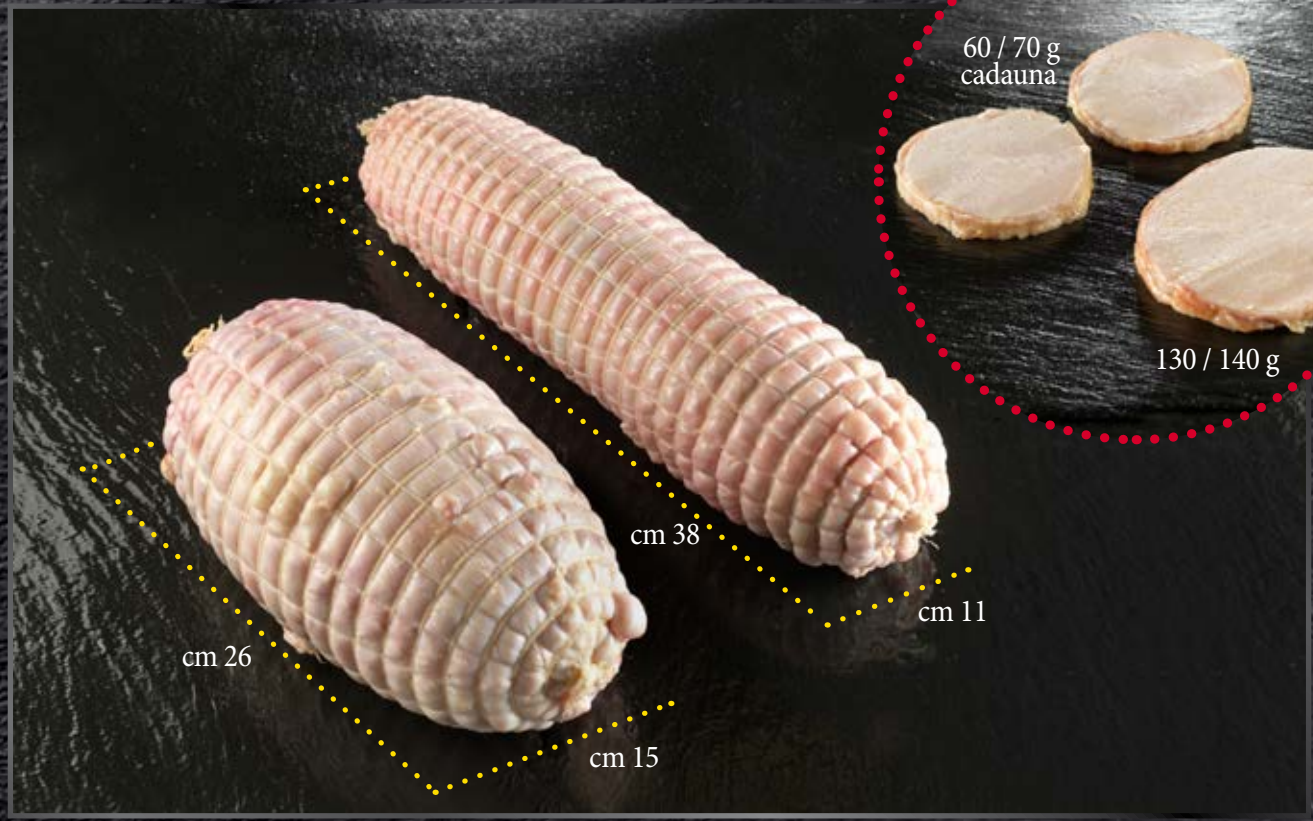
La Ricerca e Sviluppo di MARR ha lavorato per mesi di concerto con il nostro partner nel processo produttivo, per studiare abbinamenti originali o per utilizzare materie prime conosciute e **sempre** apprezzate dai consumatori. Un mix straordinario di nuovi sapori e di antichi piaceri. Non solo abbiamo scelto gli ingredienti e studiato le ricette, ma abbiamo anche seguito con cura tutte le fasi della produzione sino ad essere certi della bontà di ogni **singolo** prodotto.

**Il packaging.**

La nuova confezione permette direttamente la cottura sottovuoto, ma per il corretto utilizzo vi raccomandiamo alle indicazioni del produttore.

**Quale scegliete?**

MARR


60 / 70 g
cadauna
130 / 140 g
cm 38
cm 11
cm 26
cm 15

# indice

## I nostri nuovi arrosti

Arrosto
di fesa di tacchino
Gourmet con bacche
di pepe rosa
pag. 6

Arrosto
di fesa di tacchino
Gourmet con rosmarino
e salvia
pag. 8

Arrosto
di sovracoscia
di tacchino Gourmet
con aroma di agrumi
pag. 10

Arrosto di petto
di pollo Gourmet
con semi di finocchio,
aroma di limone e aglio
pag. 12

Arrosto di petto
di pollo Gourmet
con timo, pepe rosa
e aroma di arancia
pag. 14

Pollo disossato
con ripieno
ai pinoli e mandorle
per arrosti
pag. 16

Faraona disossata
con ripieno
ai funghi porcini
per arrosti
pag. 18

Tacchinella disossata
con ripieno agli asparagi
per arrosti
pag. 20

Cappone disossato
con ripieno
al tartufo nero
per arrosti
pag. 22

Coniglio arrotolato
in porchetta con ripieno
al rosmarino e aglio
per arrosti
pag. 24

Arrosto
di fesa di tacchino
farcita con spinaci
e formaggio
pag. 26

Arrosto
di fesa di tacchino
preparata
pag. 28

Arrosto
di fesa di tacchino
cuore
pag. 30

Arrosto
di sovracoscia
di tacchino
pag. 32

cod: 86660

# Arrosto di fesa di tacchino Gourmet con bacche di pepe rosa

Imballo kg. 9,2
4 pezzi da kg. 2,3 circa

Tavola REALE

NEW

cod: 86661

# Arrosto di fesa di tacchino Gourmet con rosmarino e salvia

Imballo kg. 9,2
4 pezzi da kg. 2,3 circa

Tavola REALE

NEW

Carne di origine italiana

cod: 86662

# Arrosto di sovracoscia di tacchino Gourmet con aroma di agrumi

Imballo kg. 9,2
4 pezzi da kg. 2,3 circa

Tavola REALE

NEW
NEW

Carne di origine italiana

cod: 86663

# Arrosto di petto di pollo Gourmet con semi di finocchio, aroma di limone e aglio

Imballo kg. 9,2
4 pezzi da kg. 2,3 circa

Tavola REALE

NEW

Carne di origine italiana

cod: 86664

# Arrosto di petto di pollo Gourmet con timo, pepe rosa e aroma di arancia

Imballo kg. 9,2
4 pezzi da kg. 2,3 circa

Tavola REALE

NEW

Carne di origine italiana

cod: 86665

# Pollo disossato con ripieno ai pinoli e mandorle per arrosti

Imballo kg. 7,2
6 pezzi da kg. 1,2 circa

Tavola REALE

NEW

Carne di origine italiana

cod: 86666

# Faraona disossata con ripieno ai funghi porcini per arrosti

Imballo kg. 7,8
6 pezzi da kg. 1,3 circa

Tavola REALE

NEW

Carne di origine italiana

cod: 86667

# Tacchinella disossata con ripieno agli asparagi per arrosti

Imballo kg. 5,6
2 pezzi da kg. 2,8 circa

Tavola REALE

NEW

Carne di origine italiana

cod: 86668

# Cappone disossato con ripieno al tartufo nero per arrosti

Imballo kg. 6
4 pezzi da kg. 1,5 circa

Tavola REALE

NEW

cod: 86669

# Coniglio arrotolato in porchetta con ripieno al rosmarino e aglio per arrosti

Imballo kg. 9
4 pezzi da kg. 2,2 circa

NEW

cod: 38579

# Arrosto di fesa di tacchino farcita con spinaci e formaggio

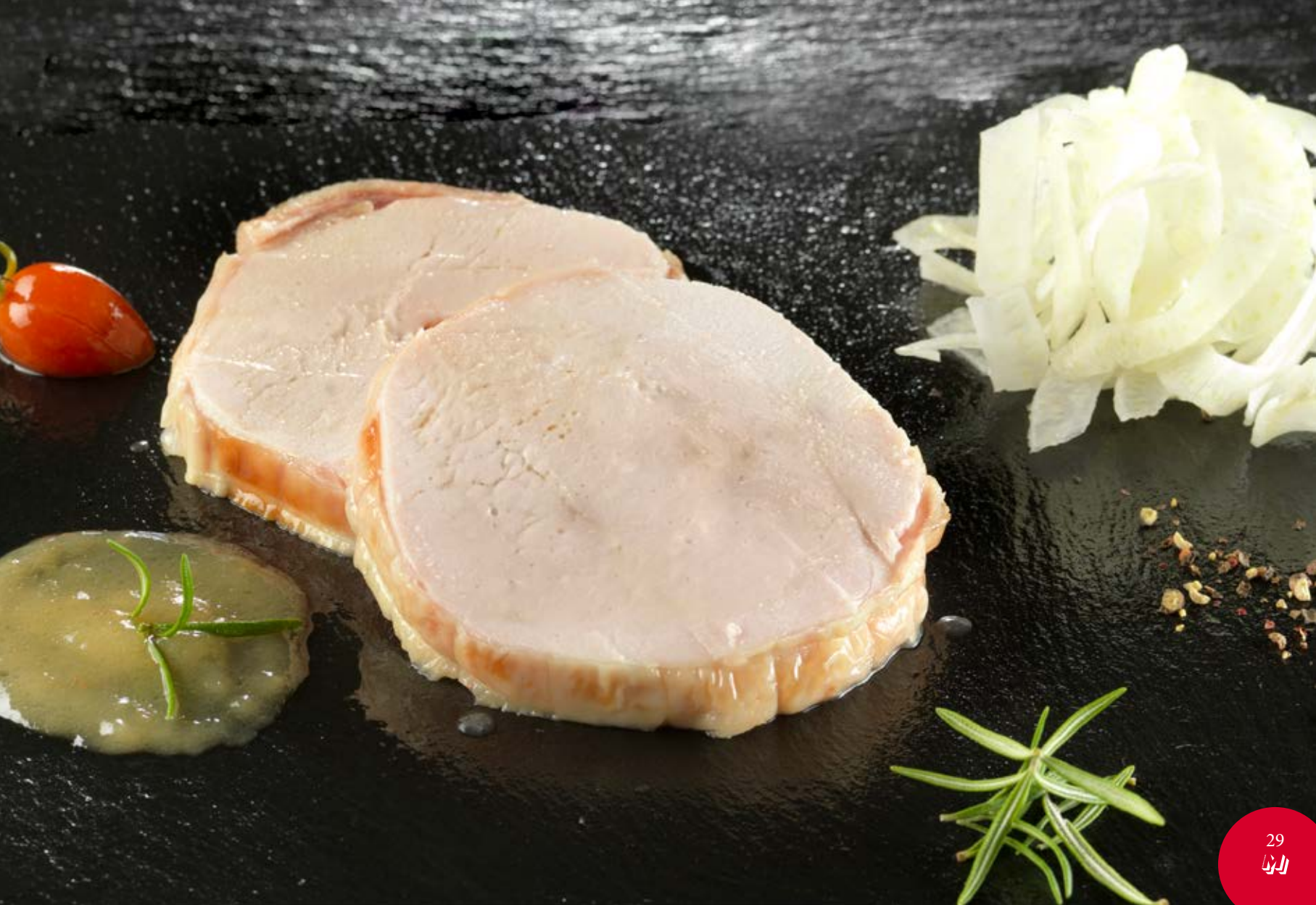
Imballo kg. 9,2
4 pezzi da kg. 2,3 circa

Tavola REALE

cod: 38603

# Arrosto di fesa di tacchino preparata

Imballo kg. 9,2
4 pezzi da kg. 2,3 circa



cod: 2523

# Arrosto di fesa di tacchino cuore

Imballo kg. 9,2
4 pezzi da kg. 2,3 circa

Tavola REALE

cod: 2522

# Arrosto di sovracoscia di tacchino

Imballo kg. 9,2
4 pezzi da kg. 2,3 circa

Tavola REALE

duemila17 da 45 anni

MARR

la **Qualità vicina** alla **Ristorazione**!

*L'IMPRONTA*
***MARR***
*SUL SUCCESSO*
*DEI NOSTRI*
*CLIENTI*

MARR

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

Riservato agli operatori professionali della ristorazione. Le immagini hanno il solo scopo di illustrare i prodotti. **PA1017**