

**P  
O  
R  
Z  
I  
O  
N  
A  
T  
I**

GRUPPO MARR  
**MARR**  
dove c'è ristorazione

**CARNE**

**Lavorati e confezionati in Italia**

I Porzionati di carne MARR sono la conferma della grande qualità e innovazione della nostra selezione di prodotti. Scopri insieme a noi i loro vantaggi:

- lavorati e confezionati in Italia
- origine delle carni Unione Europea
- non necessitano ulteriori lavorazioni
- semplici nell'utilizzo e veloci nella preparazione
- qualità costante e garantita
- foodcost certo
- confezionati in monoporzione/biporzione per una ottimale gestione e una riduzione degli sprechi
- ideali per tutte le tipologie di ristorazione

**PERCHÉ  
SCEGLIERE  
I PORZIONATI  
MARR**



La buona ristorazione è sempre alla ricerca di soluzioni innovative che “snelliscono” la preparazione senza compromettere la qualità, una sfida che si rinnova ad ogni scelta...

Ecco perché abbiamo pensato di semplificarti la vita selezionando per te una linea di carni, di alta qualità e lavorate con l'accuratezza che richiede e confezionate sottovuoto o in skin.

A te non resta che scegliere i tagli più adatti alle tue esigenze.

Cosa aspetti ad aprire le confezioni e a cucinarli come la tua arte suggerisce?

Hai capito bene: devi soltanto aprire la confezione, senza nessuna altra operazione di rifilatura, taglio o intenerimento delle carni! Esattamente senza troppi impegni: quello che diciamo, noi lo manteniamo. Sempre.

**READY TO USE...**  
**PRONTI**  
**DA CUCINARE**  
**PRONTI**  
**DA GUSTARE**



**Blu**

46°C al cuore



**Al sangue**

50°C al cuore



**Media**

60°C al cuore



**Ben cotta**

70°C al cuore



A ciascuno il suo grado di cottura, a tutti una qualità "che si scioglie in bocca".

La buona carne ha le sue regole, tagli precisi e soprattutto una qualità che si coglie al primo assaggio, complici l'ottima scelta, una frollatura perfetta e l'esperienza di chi da sempre ricerca e seleziona il meglio per te.

Da oggi con i Porzionati pronti da cuocere secondo il gusto dei tuoi clienti, il piacere della carne è ancora più grande e pronto da mangiare.

**AD OGNUNO  
LA SUA  
COTTURA**



PORZIONATI DI CARNE

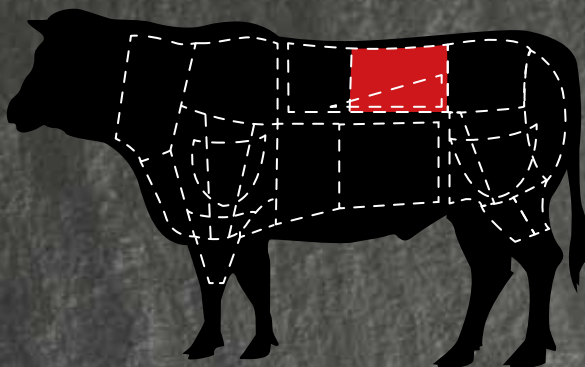




# FIorentina SCOTTONA FRESCA

**Porzionata  
2 x 550 g Sottovuoto**

Taglio ricavato dalla porzionatura della parte posteriore della lombata 8 costole di scottona (parte filetto), opportunamente sezionata e calibrata. Confezionata 2 pezzi sottovuoto. Prodotto lavorato e confezionato in Italia.



**Codice**

**86686**

**Peso per pezzo (g)**

550 g

**Numero pezzi per confezione**

2

**Peso confezione (g)**

1100 g

**Numero confezioni per CT**

4

**Peso CT (g)**

4400 g

**UM Vendita**

1 confezione da 1100 g

**Origine**

UE

**Shelf Life**

21 giorni

PORZIONATI DI CARNE

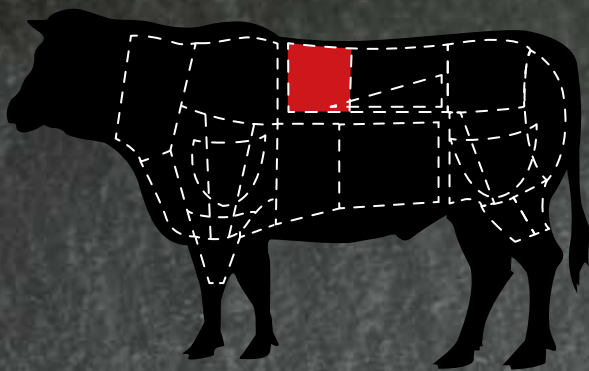




# COSTATA SCOTTONA FRESCA

**Porzionata 2 x 400 g Sottovuoto**

Taglio ricavato dalla porzionatura della parte anteriore della lombata (prime 5 costole) di scottona, opportunamente sezionata e calibrata. Confezionata 2 pezzi sottovuoto. Prodotto lavorato e confezionato in Italia.



Codice

**86688**

Peso per pezzo (g)

400 g

Numero pezzi per confezione

2

Peso confezione (g)

800 g

Numero confezioni per CT

4

Peso CT (g)

3200 g

UM Vendita

1 confezione da 800 g

Origine

UE

Shelf Life

21 giorni

PORZIONATI DI CARNE

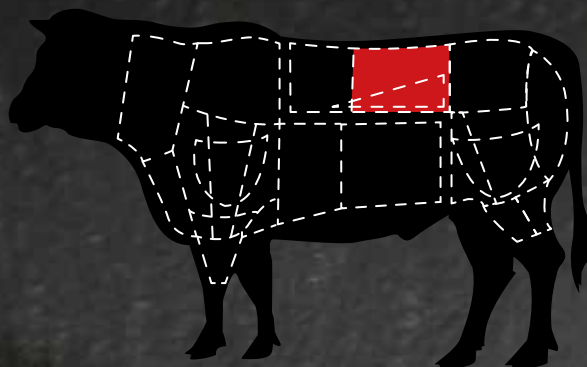




# FIorentina BOVINO ADULTO FRESCA

**Porzionata 2 x 550 g Sottovuoto**

Taglio ricavato dalla porzionatura della parte posteriore della lombata 8 costole di bovino adulto (parte filetto), opportunamente sezionata e calibrata. Confezionata 2 pezzi sottovuoto. Prodotto lavorato e confezionato in Italia.



**Codice**

**86687**

**Peso per pezzo (g)**

550 g

**Numero pezzi per confezione**

2

**Peso confezione (g)**

1100 g

**Numero confezioni per CT**

4

**Peso CT (g)**

4400 g

**UM Vendita**

1 confezione da 1100 g

**Origine**

UE

**Shelf Life**

21 giorni

PORZIONI NATI DI CARNE

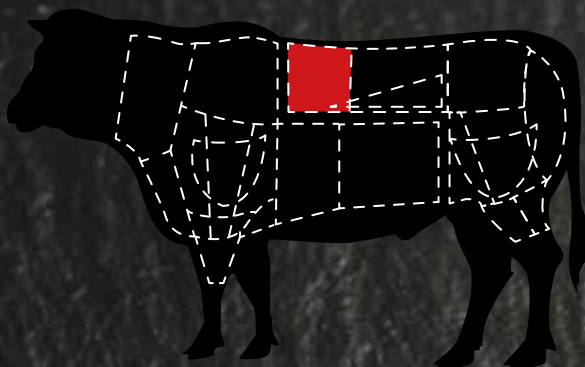




# COSTATA BOVINO ADULTO FRESCA

**Porzionata 2 x 400 g Sottovuoto**

Taglio ricavato dalla porzionatura della parte anteriore della lombata (prime 5 costole) di bovino adulto, opportunamente sezionata e calibrata. Confezionata 2 pezzi sottovuoto. Prodotto lavorato e confezionato in Italia.



**Codice**

**86689**

<b>Peso per pezzo (g)</b>	400 g
<b>Numero pezzi per confezione</b>	2
<b>Peso confezione (g)</b>	800 g
<b>Numero confezioni per CT</b>	4
<b>Peso CT (g)</b>	3200 g
<b>UM Vendita</b>	1 confezione da 800 g
<b>Origine</b>	UE
<b>Shelf Life</b>	21 giorni

PORZIONATI DI CARNE

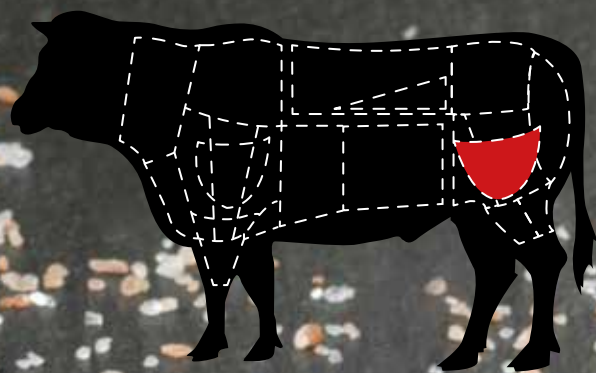




# TAGLIATA BOVINO ADULTO MARINATA FRESCA

**2 x 250 g in skin**

Taglio ricavato dalla fesa di bovino adulto. Una volta porzionato, il prodotto viene zangolato, marinato e confezionato 2 pezzi in skin. Prodotto lavorato e confezionato in Italia.



**Codice**

**86742**

<b>Peso per pezzo (g)</b>	250 g
<b>Numero pezzi per confezione</b>	2
<b>Peso confezione (g)</b>	500 g
<b>Numero confezioni per CT</b>	6
<b>Peso CT (g)</b>	3000 g
<b>UM Vendita</b>	1 confezione da 500 g
<b>Origine</b>	UE
<b>Shelf Life</b>	13 giorni

PORZIONATI DI CARNE

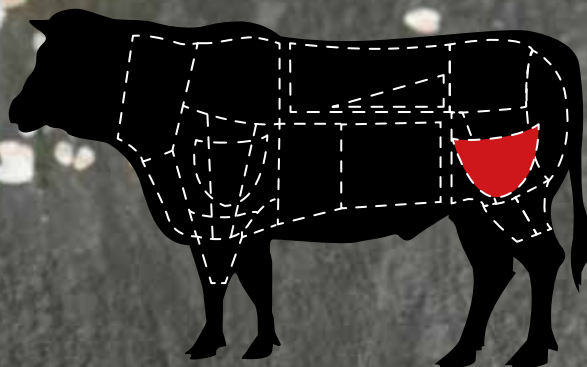




# TAGLIATA SCOTTONA FRESCA

**200 g in skin**

Taglio ricavato dalla fesa di scottona. Una volta porzionato, il prodotto viene confezionato 1 pezzo in skin. Prodotto lavorato e confezionato in Italia.



**Codice**

**86691**

<b>Peso per pezzo (g)</b>	200 g
<b>Numero pezzi per confezione</b>	1
<b>Peso confezione (g)</b>	200 g
<b>Numero confezioni per CT</b>	6
<b>Peso CT (g)</b>	1200 g
<b>UM Vendita</b>	1 confezione da 200 g
<b>Origine</b>	UE
<b>Shelf Life</b>	13 giorni

PORZIONATI DI CARNE

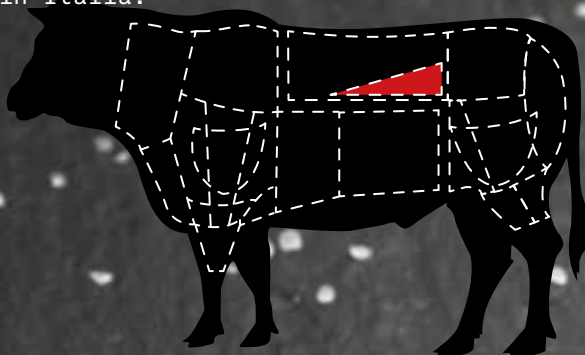




# FILETTO BOVINO ADULTO MARINATO FRESCO

**2 x 200 g in skin**

Taglio ottenuto dalla porzionatura di un filetto di bovino adulto scordonato, zangolato, marinato e confezionato 2 pezzi in skin. Prodotto lavorato e confezionato in Italia.



Codice

**86690**

Peso per pezzo (g)	200 g
Numero pezzi per confezione	2
Peso confezione (g)	400 g
Numero confezioni per CT	4
Peso CT (g)	1600 g
UM Vendita	1 confezione da 400 g
Origine	UE
Shelf Life	15 giorni

PORZIONATI DI CARNE

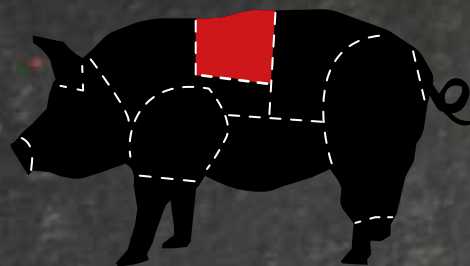




# TOMAHAWK SUINO MARINATO FRESCO

**1 x 400 g in skin**

Taglio ottenuto dalla sezionatura del lombo di suino, marinato e lavorato con costola scalzata lunga almeno 13 cm e confezionato 1 pezzo in skin.  
Prodotto lavorato e confezionato in Italia.



**Codice**

**86692**

<b>Peso per pezzo (g)</b>	400 g
<b>Numero pezzi per confezione</b>	1
<b>Peso confezione (g)</b>	400 g
<b>Numero confezioni per CT</b>	6
<b>Peso CT (g)</b>	2400 g
<b>UM Vendita</b>	1 confezione da 400 g
<b>Origine</b>	UE
<b>Shelf Life</b>	13 giorni

PORZIONATI DI CARNE

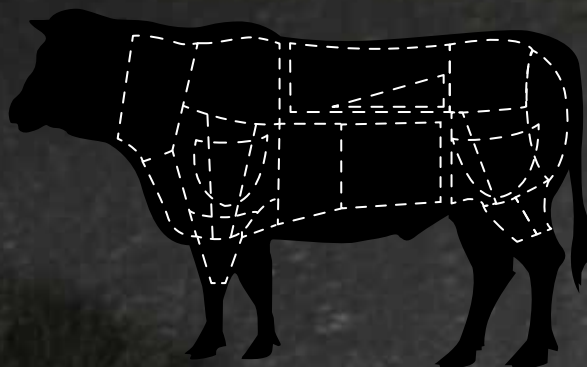




# HAMBURGER SCOTTONA FRESCO

**180 g Confezionato in atmosfera modificata  
(MAP)**

Hamburger con carne di scottona macinato a grana grossa. 87% di carne.  
Prodotto lavorato e confezionato in Italia.



**Codice**

**86328**

<b>Peso per pezzo (g)</b>	180 g
<b>Numero pezzi per confezione</b>	1
<b>Peso confezione (g)</b>	180 g
<b>Numero confezioni per CT</b>	8
<b>Peso CT (g)</b>	1440 g
<b>UM Vendita</b>	1 confezione da 180 g
<b>Origine</b>	UE
<b>Shelf Life</b>	10 giorni

PORZIONATI DI CARNE

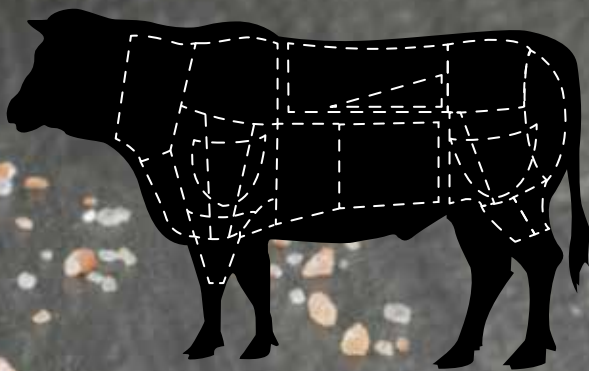




# HAMBURGER SCOTTONA FRESCO

**2x150 g Confezionato in atmosfera modificata  
(MAP)**

Hamburger con carne di scottona macinato a grana grossa. 95% di carne.  
Prodotto lavorato e confezionato in Italia.



Codice

**86694**

Peso per pezzo (g)	150 g
Numero pezzi per confezione	2
Peso confezione (g)	300 g
Numero confezioni per CT	6
Peso CT (g)	1800 g
UM Vendita	1 confezione da 300 g
Origine	UE
Shelf Life	10 giorni

*PORZIONATI DI CARNE*



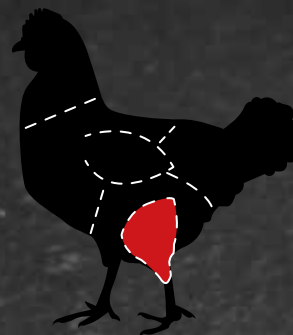


# COSCIA DI POLLO

*Disossata 250 g Classe A IQF*

*Coscia di pollo disossata a mano e congelata singolarmente  
in confezioni da 10 pezzi.*

*Prodotto lavorato e confezionato in Italia.*



*Codice*

**86562**

*Peso per pezzo (g)*

250 g

*Numero pezzi per confezione*

10

*Peso confezione (g)*

2500 g

*Numero confezioni per CT*

1

*Peso CT (g)*

2500 g

*UM Vendita*

1 cartone da 2500 g

*Origine*

UE

*Shelf Life*

18 mesi



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

dove c'è ristorazione



**MARR SpA** via Spagna 20 - 47921 Rimini, tel. +39 0541 746111 - [marr@marr.it](mailto:marr@marr.it)

da oltre **45** *anni*