



Una gioia per il palato

Il processo di stagionatura «dry aged»

I nostri specialisti esperti scelgono con grande cura i pezzi di carne da destinare alla produzione che recherà il marchio «Swiss Gourmet Grand Cru». Questi pezzi devono soddisfare esigenze di qualità molto elevate. Vengono sottoposti a un processo di maturazione microbiologica ed enzimatica sull'osso che dura dalle tre alle otto settimane secondo il tipo di carne e le conferisce una tenerezza incomparabile.

Gli esperti definiscono questo processo «maturazione proteolitica»: inizia con la liberazione di enzimi che frantumano le proteine in aminoacidi e rende i tessuti muscolari più teneri. Per essere ottimale, la maturazione deve avvenire a temperatura controllata, leggermente superiore al punto di congelamento, con un tasso di umidità che oscilla tra il 65 e l'80%.



La carne stagiona su dei ripiani di pino siberiano, puliti, piattati e privi di fessure, che non pongono nessun problema di tipo igienico. Anzi, favoriscono la formazione dell'aroma tipico di questo prodotto. Lieviti naturali e a volte una traccia di muffa nobile esaltano il sapore caratteristico della carne stagionata a secco. La muffa nobile viene asportata accuratamente al momento della paratura.

Durante il processo di stagionatura a secco, la carne perde umidità e di conseguenza il peso diminuisce. Una perdita però che non va a scapito del consumatore: una volta in padella, questo steak conserva il proprio peso, è più succoso di uno steak normale e molto più tenero. Un'esperienza indimenticabile anche per le papille gustative più esigenti.



I prodotti

Offriamo prodotti di forte carattere, dal sapore intenso e dalla consistenza unica.

I prodotti «Swiss Gourmet Grand Cru» sono delle opere d'arte create da mastri macellai.



La carne di manzo fa già parte delle carni più apprezzate. Siamo comunque riusciti a perfezionare la preparazione dei pezzi di carne nobili fino al minimo dettaglio. Il risultato: i nostri prodotti Beef Grand Cru (p.es. le coste della schiena, lo steak di coste, l'entrecôte e il filetto) incanteranno voi e i vostri clienti.

La nostra carne si contraddistingue per la delicata marmorizzazione che la rende particolarmente tenera.





Per ottenere una carne succosa e saporita, è molto importante scegliere accuratamente gli animali. La Mérat seleziona solamente vitelli di giusto peso, bene in carne, che garantiscono una superficie di grasso idoneo e una forte marmorizzazione.

I carré vengono disossati con cura e lasciati maturare su assi di abete siberiano per tre settimane in celle refrigeranti affinché la carne possa acquistare tutta la sua tenerezza e un gusto incomparabile.



La carne di maiale ha più da offrire che scaloppine e prosciutto crudo. Solo i pezzi migliori vengono lasciati maturare sull'osso per essere trasformati in prodotti «Swiss Gourmet Porc Grand Cru». È proprio questo processo che conferisce alla carne quel indimenticabile sapore raffinato alla nocciola. Per questo affinamento vengono selezionati esclusivamente grandi maiali bianchi di provenienza svizzera.

Sorprendete i vostri clienti con una costoletta succosa o con un pezzo intero, cotto al forno, dopo aver inciso la cotenna. Per i clienti che preferiscono la carne magra, ma che apprezzano comunque un gusto saporito, il grasso e la cotenna possono essere asportati facilmente dopo la rosolatura.



Un'esperienza indimenticabile

Nelle nostre vetrine climatizzate possiamo scoprire sul posto i prodotti «Swiss Gourmet Grand Cru». La carne continua il proprio processo di stagionatura in queste vetrine a una temperatura di 2°C e con un tasso di umidità dell'80%. Come per un buon vino, indichiamo al cliente il nome del produttore, la regione di provenienza e la durata della stagionatura per ogni singolo pezzo. Così il cliente sa esattamente da dove proviene il pezzo di carne e può selezionarlo lui stesso.

Le nostre vetrine climatizzate non solo consolidano il rapporto di fiducia con il cliente, ma attirano anche molto l'attenzione. Questo ha un effetto estremamente positivo sulla vostra notorietà e sulla vostra immagine in qualità di ristorante gastronomico all'avanguardia. Grazie a questa spettacolare novità non dobbiamo meravigliarci che i media hanno già commentato diversi ristoranti.

Per rafforzare la nobile atmosfera che accompagna la carne «Swiss Gourmet Grand Cru», vi proponiamo prestigiose «carte della carne». Come per i vini, i vostri clienti potranno scegliere a piacimento i pezzi di carne migliori. Allo stesso tempo riceveranno numerose informazioni su questi succulenti prodotti.



mérat

V I A N D E S & C O M E S T I B L E S

0800 507 507

www.merat.ch



www.merats.ch

mérat

V I A N D E S & C O M E S T I B L E S

www.saviva.ch

EIN MITGLIED VON
UN MEMBRE DE

SAVIVA
Swiss Food Services