

CARNI IN OSSO

QUANDO LA NOSTRA TRADIZIONE
INCONTRA IL TUO TALENTO

*50*anni
1972-2022

MARR
dove c'è ristorazione



Nota informativa

Le informazioni e le immagini relative ai prodotti del presente catalogo possono essere suscettibili di variazioni o aggiornamenti da parte dei fornitori, per cui l'eventuale presenza di allergeni, i claim salutistici o altre informazioni, devono essere verificati sull'etichetta del prodotto fisicamente consegnato.



Selezionare e cucinare carne non è per tutti.

È per chi ama i prodotti affascinanti ma complessi,
per chi cerca le esperienze autentiche delle cose,
per chi ogni giorno ama portare la tradizione
della carne nei piatti degli italiani.

**Perché la carne va oltre il sapore.
La carne è storia.**

Dalla consistenza e dal sapore puoi conoscere
l'intera storia dell'animale: dalla vocazione e
dedizione di chi se ne è preso cura fino alla
competenza ed esperienza di chi lo ha scelto
per la tua Ristorazione.

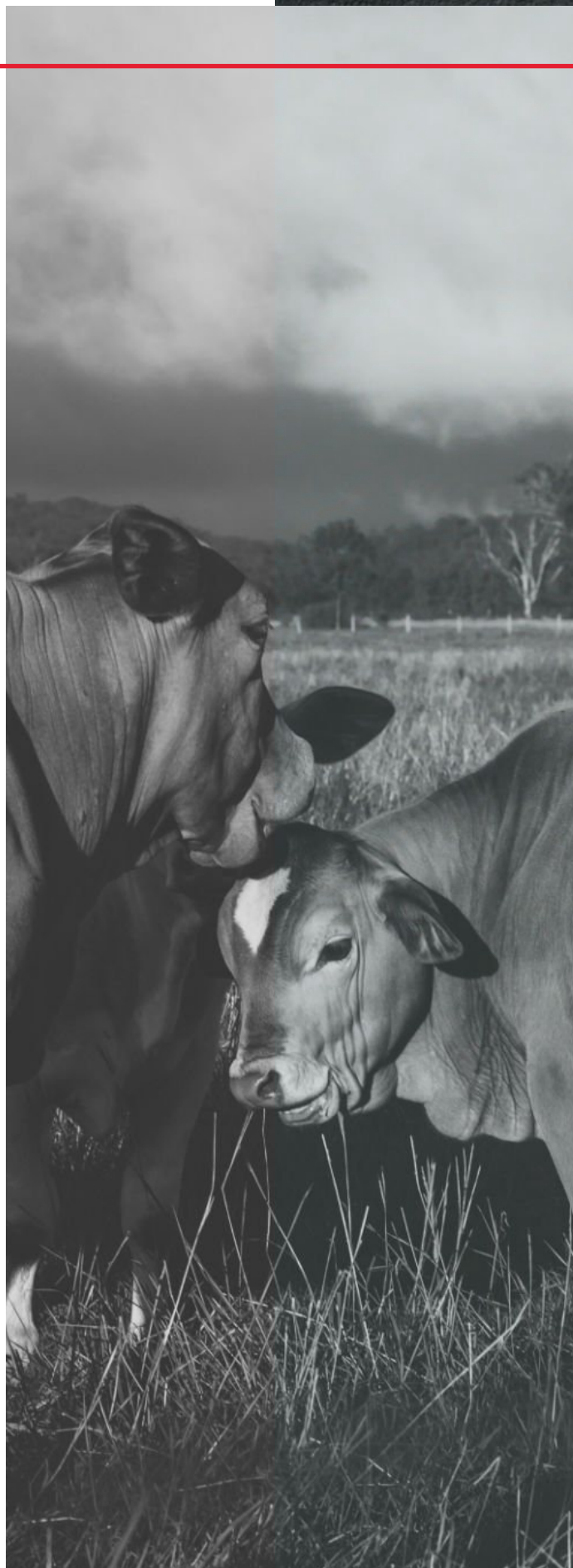


Il valore della carne

per storia.

Nella tradizione alimentare italiana, la carne ha una sceneggiatura ricca di descrizioni ed elementi culturali, economici e sociali ben diversi fra loro.

Tra Età Antica e Alto Medioevo, infatti, la cultura gastronomica del nostro Paese si distingueva per ingredienti mediterranei come pane, vino e olio. Furono le invasioni barbariche successive all'Impero Romano Antico a diffondere la pratica della pastorizia e dell'allevamento bovino facendo della carne uno degli ingredienti più preziosi della nostra cucina.



FONTE: "LA CARNE IN TAVOLA" DI PAOLO NANNI, 2011,
GEORGOFILI INFO, ACADEMIA DEI GEORGOFILI.

Il valore della carne per Ristorazione.

Dati alla mano.

Il mercato italiano della Ristorazione specializzata nella carne, SteakHouse & Grill, vale



2,1
mld di €

e conta

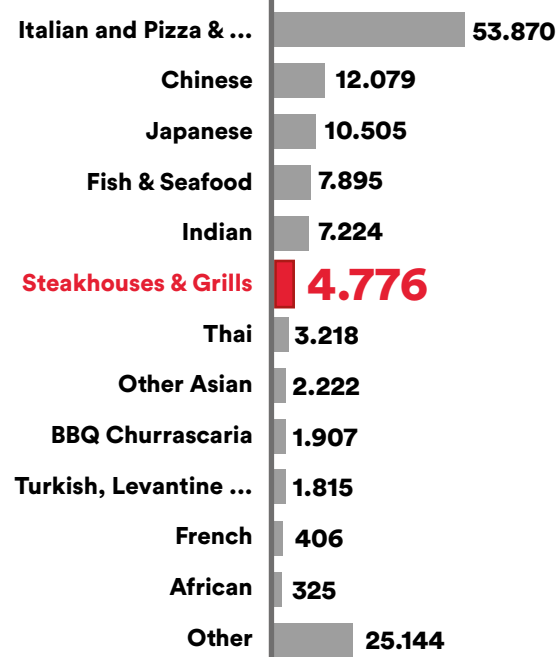
4,7k
punti vendita
secondo una ricerca del 2023.



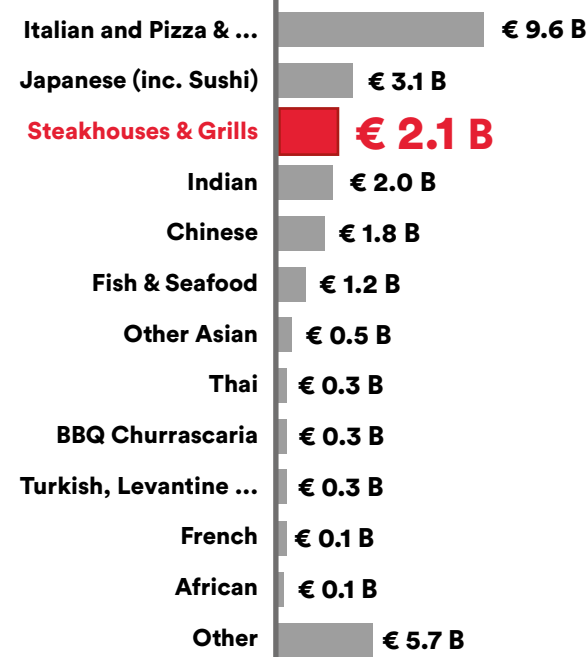
Ma non solo.

Paragonando 1.000 punti vendita di Steakhouse & Grill con 1.000 ristoranti specializzati nella cucina più diffusa sul nostro territorio, quella italiana tradizionale, **le Steakhouse sono in grado di produrre oltre il 50% di valore economico in più.**

FULL SERVICE RESTAURANTS CUISINE TYPES
BY NUMBER OF OUTLETS
Italy 2022

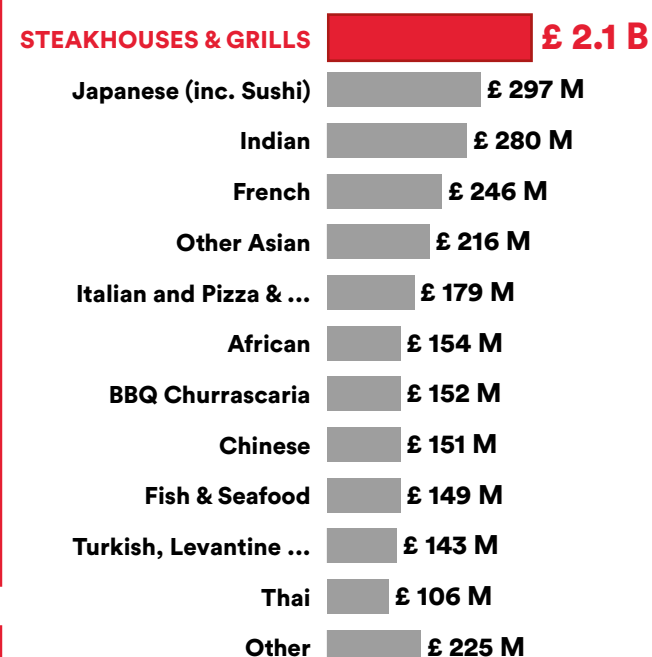


FULL SERVICE RESTAURANTS CUISINE TYPES
BY SALES VALUE
Italy 2022



FONTE: GLOBALDATA, ITALY: THE FUTURE OF FOODSERVICE TO 2026, 2022.

FULL SERVICE RESTAURANTS CUISINE
TYPES VALUE PER 1.000 RESTAURANTS
Italy 2022



FONTE: GLOBALDATA, ITALY: THE FUTURE OF FOODSERVICE TO 2026, 2022.

La Carne in Italia è un piacere che si ripete fino a 2 volte a settimana



I giovani sono appassionati di carne mentre gli Over 55 sono più moderati.

La carne ancora oggi regala struttura ai nostri piatti in tavola e la maggioranza degli italiani dichiara di mangiarla **1.8 volte alla settimana**.

Nella fascia di età **18-34 anni**, il 17% degli intervistati dichiara di mangiarla dalle 4 alle 5 volte a settimana mentre gli **Over 55** rallentano la frequenza di consumo, il 41% di loro afferma di mangiarla 1 volta alla settimana mentre il 52% almeno 2-3 volte.

FONTE: RICERCA NEXTPLORA (MAGGIO 2024)

Un piacere di qualità per cui in Italia si è disposti a pagare di più.

Dietro un morso di carne si nasconde il buono del tempo lento, la dedizione autentica di chi lavora con passione nell'allevamento e nella produzione delle carni per regalare un attimo di piacere.

Un morso al cui sapore noi italiani diamo sempre più importanza e per il quale siamo disposti a pagare un prezzo superiore rispetto alla media europea.

Il consumo di carne bovina difende il podio.

Al secondo posto dopo la carne di maiale, la carne bovina resta la scelta migliore per la maggior parte degli Operatori Professionali. Un'opportunità per capitalizzare una tendenza ormai consolidata che segue la ricerca costante di un'offerta di carne di alta gamma; ma anche attenta e consapevole per regalare ai Clienti attimi di sapore da non dimenticare.



In Italia, le Steakhouse & Grill vantano un mercato vivace e ricco di opportunità.

Essere un master della carne significa appassionarsi alle sfide, operare in un mercato ben ricettivo alle nuove proposte, con opportunità altamente redditizie e soprattutto offrire esperienze di gusto esclusive e differenziate rispetto l'offerta complessiva.

FONTE: "THE FOODSERVICE LANDSCAPE IN ITALY", AN OVERVIEW OF THE CHANNEL AND OPPORTUNITIES FOR NEW ZELAND EXPORTERS; EUROPE MARKET RESEARCH, ERIN MADDREN | DICEMBRE 2023

La storia delle carni in osso **MARR**

Abbiamo investito tempo e passione per valutare e selezionare i capi che oggi compongono la nostra proposta, offrendoti **carni di qualità superiore rispetto agli standard di mercato.**

Oltre 40 soluzioni di carni in osso senza confini in grado di incontrare le esigenze della Ristorazione. Specializzata per qualità distintiva: **marezzatura, frollatura, alimentazione, origine e razza - tipo genetico.**

**Il risultato è
un progetto unico
realizzato da una
Squadra
di Specialisti
nell'attenzione
e nella cura
per i piccoli
dettagli.**

**Cosa rende speciale
la nostra scelta?**

**La tradizione
e l'esperienza
delle persone
che l'hanno fatta.**

La Selezione si basa sulle nostre

**6 regole
della carne
d'autore:**

ogni carne è stata scelta
perché esprime al meglio
una o più di questi parametri.

Marezzatura



Alimentazione



Frollatura



Razza



Origine



Esperienza



Scelte
da chi
conosce
la carne

Una Selezione per la tua firma in cucina.

Ogni attività sa che la differenza non sta solo nella cottura, ma ancora prima nella **sce**lta.

La gamma di carni in osso è stata suddivisa nelle selezioni MARR, un sistema chiaro per orientarti tra le diverse caratteristiche di marezzatura, alimentazione, origine e razza.

Un percorso che permette ad ogni professionista di trovare il prodotto più adatto al proprio stile in griglia, al proprio menu e al posizionamento della propria attività.

SELEZIONE EXTRA

Scoperta dell'esclusività.

SELEZIONE PREMIUM

Ricerca dell'eccellenza.

SELEZIONE PLUS

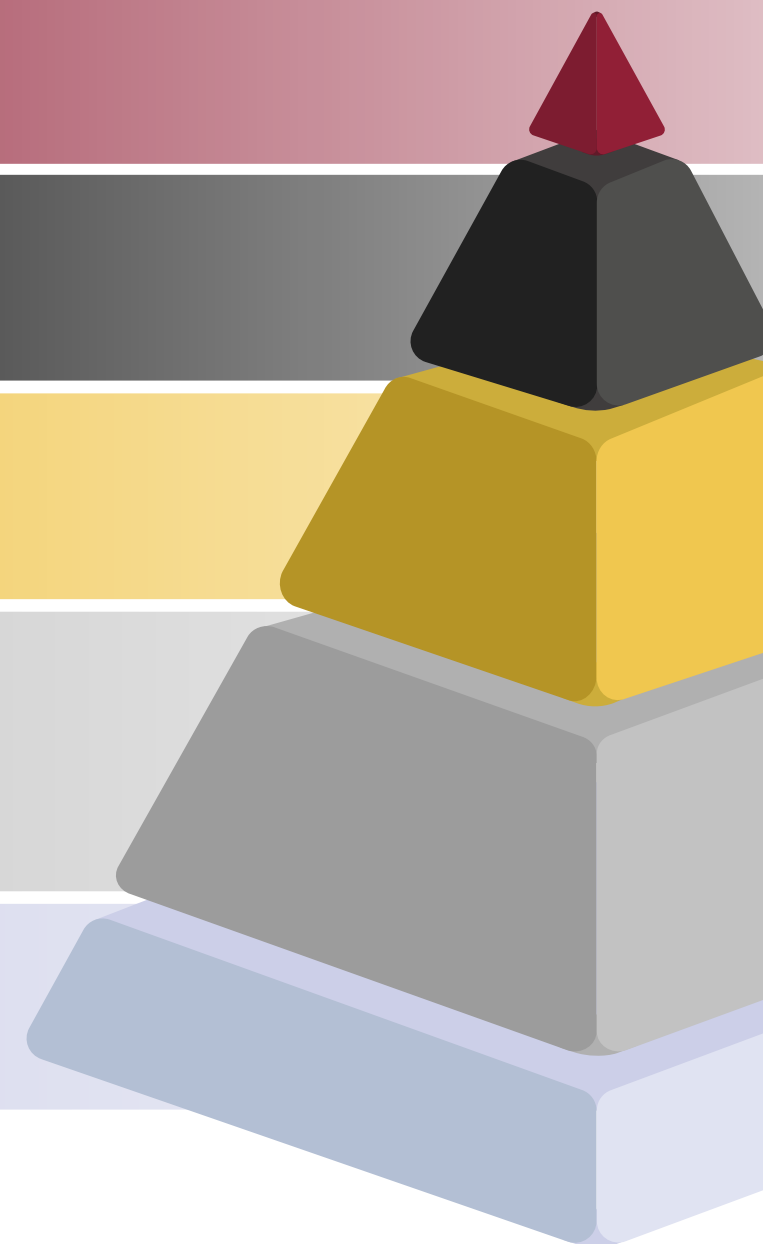
Qualità distintiva.

SELEZIONE SMART

Miglior rapporto qualità-prezzo.

SELEZIONE BASIC

Le basi della cucina.



Oltre gli standard

**3 marchi per
interpretare la carne.**

THE FINE BUTCHER, CARIMA E MAZURA:
proposte diverse, pensate per offrire qualità
distintiva e differenti intensità di marezzatura.

THE FINE
BUTCHER



THE FINE BUTCHER

SELEZIONE PLUS

Un marchio nato dalla selezione dei nostri Specialisti, professionisti che conoscono la carne per tradizione in grado di offrirti soluzioni distintive per struttura e resa.

The Fine Butcher è il brand MARR che unisce la delicatezza e la succosità tipiche della Scottona a una selezione mirata per conformazione e stato di ingrassamento, per esaltare al massimo l'esperienza della tua griglia.

Carni che si prestano a diverse interpretazioni in cucina: dalla griglia più tradizionale agli aromi più decisi.

Una soluzione su misura per chi vuole garantire standard qualitativi superiori alla media di mercato grazie ad una carne selezionata.

Le signatures

I segni distintivi del marchio **THE FINE BUTCHER** si traducono in 2 coccarde che raccontano le caratteristiche delle lombate scelte dagli Specialisti MARR per aiutarti a riconoscere subito il valore della carne che porti in griglia o in cucina.



Le lombate a marchio MARR della Selezione PLUS.

Un gamma ideale per chi cerca un vantaggio in più in termini di performance: carni con caratteristiche selezionate rispetto agli standard, pensate per offrire qualità superiore.



100% SCOTTONA SELEZIONATA

Carni selezionate per stato di ingrassamento e conformazione.

Un controllo che valorizza al massimo il sapore della Scottona. Questo bollino descrive uno standard definito da capitolato, per stato di ingrassamento e conformazione che combina due parametri distinti:

1. Conformazione della carcassa (SEUROP)

Sistema europeo di classificazione che valuta lo sviluppo muscolare della carcassa:

S = superiore
E = eccellente
U = ottimo
R = buono
O = abbastanza buono
P = mediocre

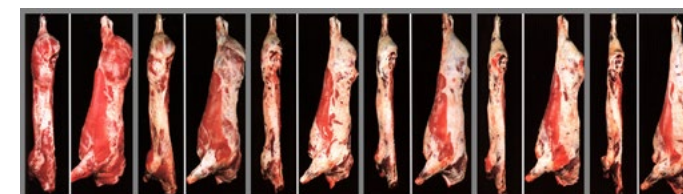
La Selezione MARR richiede una conformazione maggiore o uguale a R, cioè da "Buona" a "Superiore".

2. Stato di ingrassamento (scala 1-5)

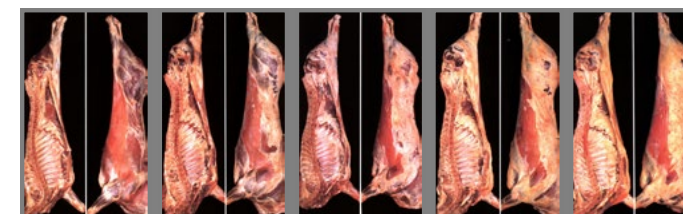
Parametro distinto dalla conformazione, che valuta la copertura di grasso:

1 = Molto scarso
2 = Scarso
3 = Medio
4 = Abbondante
5 = Molto abbondante.

La Selezione MARR richiede un livello maggiore o uguale al 3, quindi da "Medio" fino a "Molto abbondante". Ad eccezione della limousine per cui la Selezione include anche un livello maggiore o uguale di 2



S E U R O P



1 2 3 4 5



CARIMA *In esclusiva MARR*

CARIMA è il marchio distribuito in esclusiva da MARR per il Foodservice in Italia.

Un marchio che nasce da una selezione rigorosa dei migliori assortimenti di bovine femmine d'Europa, valutate secondo tre principi fondamentali:

- **TIPOLOGIA**
- **CONFORMAZIONE**
- **MAREZZATURA** della carne

FONTE: CARIMA MARBLED BEEF; INALCA.



MAZURA *In esclusiva MARR*

MAZURA è il marchio che racconta il legame profondo tra carne e territorio.

Nasce da una terra unica: la Masuria, regione polacca conosciuta come “*la terra dei mille laghi*”, un ambiente rigoglioso, attraversato da corsi d'acqua. Qui gli animali si nutrono di cereali autoctoni, mais, avena e orzo.

FONTE: MAZURA THE FINEST MARBLED BEEF; INALCA.

Perché scegliere Carima?

Solo femmine

Capi selezionati per garantire carni più tenere e ricche di gusto

Marezzatura garantita (BMS 4-12)

Un minimo di Marbling score 4 che assicura texture morbide e succose, fino a livelli più alti di intensità

Frollatura minima 20 giorni

Per una maturazione delle carni che esalta la complessità aromatica e la tenerezza del risultato in griglia



Il valore della marezzatura

Il **Beef Marbling Score (BMS)** misura la quantità e la distribuzione del grasso intramuscolare. Nella gamma specializzata Carima puoi trovare proposte di carne con:

- **BMS 4-6** Marezzatura equilibrata. **CARIMA SUPERIOR** - Selezione PLUS
- **BMS 7-9** Marezzatura elevata. **CARIMA RARE** - Selezione PLUS
- **BMS 10-12** Marezzatura superiore. **CARIMA UNIQUE** - Selezione PREMIUM



Perché scegliere Mazura?

Il programma di eccellenza.

Il marchio MAZURA, distribuito nel Foodservice in esclusiva da MARR, nasce da un progetto di selezione definito “**programma eccellenza**” il cui risultato è:

Solo Scottone CAT E

Protocollo di marezzatura controllato

Ogni capo è scelto per garantirti il giusto equilibrio tra succosità e intensità aromatica

Frollatura minima 20 giorni

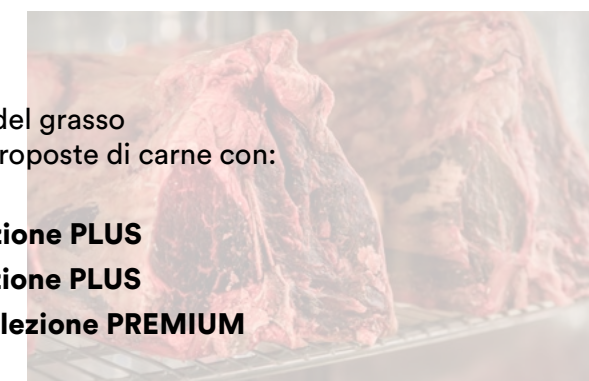
Per una maturazione delle carni che esalta la complessità aromatica e la tenerezza del risultato in griglia

Una carne pensata per offrire un'esperienza di nota anche per i palati più esigenti.

Il valore della marezzatura

Il **Beef Marbling Score (BMS)** misura la quantità e la distribuzione del grasso intramuscolare. Nella gamma specializzata MAZURA puoi trovare proposte di carne con:

- **BMS 4-6** Marezzatura equilibrata. **MAZURA PRIME** - Selezione PLUS
- **BMS 7-9** Marezzatura elevata. **MAZURA SUBLIME** - Selezione PLUS
- **BMS 10-12** Marezzatura superiore. **MAZURA DIVINE** - Selezione PREMIUM





SELEZIONE **PLUS**

010013

Lombata di Scottona con Osso Charolaise
Fresca **The Fine Butcher**



Origine

Nato in Francia, allevato in Francia/Italia,
macellato in Italia.

Tipo genetico

INCROCIO DI CHAROLAISE

Categoria

SCOTTONA / Animale femmina che non ha
figliato con età pari o superiore ai 12 mesi.



Anatomia

- Taglio costituito da 8 costole del dorso e dalla parte finale dell'osso a "T", in cui risiedono il roastbeef ed il filetto.
- Ridotto tenore di grasso sottocutaneo ed intramuscolare.

Caratteristiche Sensoriali

- Colore della carne cruda rosso vivo brillante.
- Carne tenera, per via della fibra muscolare particolarmente fine e della bassa percentuale di collagene.
- Carne succosa alla masticazione, per la capacità del tessuto muscolare di trattenere l'acqua.
- Sapore intenso e ben definito, con un equilibrio aromatico privo di sentori aggressivi, proprio per la magrezza della carne, ed un retrogusto pulito e persistente.

Signatures



Conformazione

≥ R

Stato d'ingrassamento

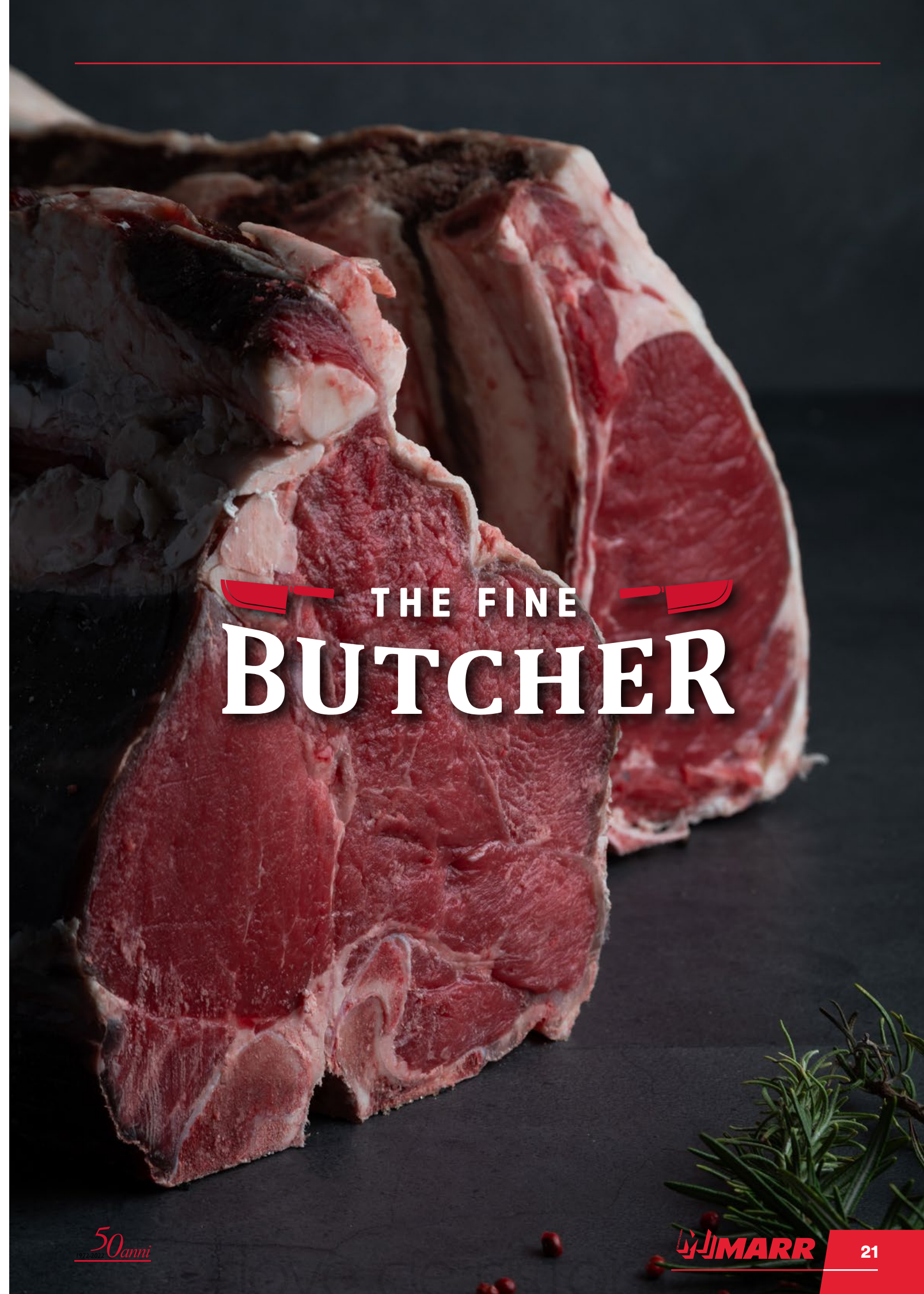
≥ 2

Frollatura consigliata

21 gg +

Peso netto
singolo pezzo

24+ kg



50anni

MARR



SELEZIONE **PLUS**

010010

Lombata di Scottona Bavarese con Osso Fresca **The Fine Butcher**



Origine

Nato in Unione Europea, allevato in Baviera (Germania) e land confinanti e macellato in Italia.

Categoria

SCOTTONA / Animale femmina che non ha figliato con età pari o superiore ai 12 mesi.



Anatomia

- Taglio costituito da 8 costole del dorso e dalla parte finale dell'osso a "T", in cui risiedono il roastbeef ed il filetto.

Caratteristiche Sensoriali

- Sottile trama marezzata, visibile nelle sue venature sottili.
- Carne tenera al taglio, con consistenza burrosa e avvolgente.
- Aroma delicato e leggermente dolce.
- Sapore intenso e persistente al palato, che si svela pian piano.
- Carne succosa, grazie al fine grasso d'infiltrazione che si scioglie in cottura e avvolge ogni boccone, rendendolo morbido e con un sapore pieno al palato.

Signatures



Conformazione

≥ R

Stato d'ingrassamento

≥ 3

Frollatura consigliata

21 gg +

Peso netto
singolo pezzo

24+ kg



THE FINE
BUTCHER



SELEZIONE **PLUS**

010014

Lombata Scottona Polonia con Osso Fresca
marchio **The Fine Butcher**



Origine

Nato e allevato in Unione Europea, macellato in Polonia.

Categoria

SCOTTONA / Animale femmina che non ha
figliato con età pari o superiore ai 12 mesi.



Anatomia

- Taglio costituito da 8 costole del dorso e dalla parte finale dell'osso a "T", in cui risiedono il roastbeef ed il filetto.
- Conformazione omogenea.

Caratteristiche Sensoriali

- Colore della carne cruda rosso vivo.
- Trame di grasso di infiltrazione fitte e sottili.
- Grasso di copertura bianco candido.
- Texture fine e tenera.
- Sapore delicato, con note aromatiche di castagna arrosto, fieno, erba secca e burro fuso.

Signatures



Conformazione

≥ R

Stato d'ingrassamento

≥ 3

Frollatura consigliata

21 gg +

Peso netto
singolo pezzo

24+ kg



THE FINE
BUTCHER

50
anni
1972-2022

MARR

25



SELEZIONE **PLUS**

010012

Lombata Scottona Europa con Osso Fresca
marchio **The Fine Butcher**



Origine

Nato e allevato in Unione Europea, macellato in Italia.

Categoria

SCOTTONA / Animale femmina che non ha
figliato con età pari o superiore ai 12 mesi.



Anatomia

- Taglio costituito da 8 costole del dorso e dalla parte finale dell'osso a "T", in cui risiedono il roastbeef ed il filetto.
- Conformazione omogenea.

Caratteristiche Sensoriali

- Colore della carne cruda rosso vivo.
- Trame di grasso di infiltrazione abbastanza persistenti.
- Texture fine e burrosa.
- Carne tenera e succosa al morso.
- Sapore delicato, con note minerali ed affumicate.

Signatures



Conformazione

≥ R

Stato d'ingrassamento

≥ 3

Frollatura consigliata

21 gg +

Peso netto
singolo pezzo

24+ kg



THE FINE
BUTCHER

SELEZIONE PREMIUM

020717 | Lombata Bovino Adulto Unique con Osso Fresca

067758 | Lombata Bovino Adulto Carima Unique 25 kg + Fresca

Origine

Nato, allevato e macellato in Unione Europea.

Categoria

D - VACCA | Animale femmina che ha già figliato.
E - SCOTTONA | Animale femmina che non ha figliato con età pari o superiore ai 12 mesi.

Anatomia

- Taglio costituito da 8 costole del dorso e dalla parte finale dell'osso a "T", in cui risiedono il roastbeef ed il filetto.
- Rete di grasso intramuscolare talmente fitta che la carne appare piuttosto bianca.

Caratteristiche Sensoriali

- Da cotta, carne con intensi sentori di nocciola tostata e caramello.
- Morbida al morso, grazie alla fitta trama di grasso d'infiltrazione.

Signatures



Conformazione

R/O/P

Marezzatura
marbling scores USA 1-12

da 10 a 12

Frollatura consigliata

20 gg +

Peso netto
singolo pezzo

22-25+ kg



SELEZIONE PLUS

020716 | Lombata Bovino Adulto Carima Rare con Osso Fresca

067751 | Lombata Bovino Adulto Carima Rare 25kg+ con Osso Fresca

067753 | Lombata di Bovino Adulto Carima Rare 30kg+ con Osso Fresca

Origine

Nato, allevato e macellato in Unione Europea.

Categoria

D - VACCA | Animale femmina che ha già figliato.
E - SCOTTONA | Animale femmina che non ha figliato con età pari o superiore ai 12 mesi.

Anatomia

- Taglio costituito da 8 costole del dorso e dalla parte finale dell'osso a "T", in cui risiedono il roastbeef ed il filetto.
- Reticolato di grasso piuttosto fitto.
- Micro-marezzature distribuite uniformemente su tutta la carne.

Caratteristiche Sensoriali

- Consistenza cremosa e morbida.
- Carne succosa, ricca ma dals apore non invadente.



Signatures



Conformazione

R/O/P

Marezzatura
marbling scores USA 1-12

da 7 a 9

Frollatura consigliata

20 gg +

Peso netto
singolo pezzo

22-25 kg



SELEZIONE **PLUS**

- 020715** | Lombata Bovino Adulto Carima Superior con Osso Fresca
- 067754** | Lombata Bovino Adulto Carima Superior 20kg+ Fresca
- 067755** | Lombata Bovino Adulto Carima Superior 25kg+ Fresca
- 067757** | Lombata Bovino Adulto Carima Superior 30kg+ Fresca



Origine

Nato, allevato e macellato in Unione Europea.

Categoria

D - VACCA | Animale femmina che ha già figliato.
E - SCOTTONA | Animale femmina che non ha figliato con età pari o superiore ai 12 mesi.

Anatomia

- Taglio costituito da 8 costole del dorso e dalla parte finale dell'osso a "T", in cui risiedono il roastbeef ed il filetto.
- Buon quantitativo di grasso, distribuito uniformemente, ma non troppo denso.

Caratteristiche Sensoriali

- Texture morbida.
- Sapore caratteristico, ma allo stesso tempo delicato.



Signatures



Conformazione

R/O/P

Marezzatura
marbling scores USA 1-12

da 4 a 6

Frollatura consigliata

20 gg +

Peso netto
singolo pezzo

20-30 kg +



SELEZIONE **PREMIUM**

- 055123** | Lombata di Scottona Mazura Divine 20/23 Kg Fresca
- 055124** | Lombata di Scottona Mazura Divine 23/28 Kg Fresca
- 055125** | Lombata di Scottona Mazura Divine 28+ Kg Fresca



Origine

Nato in Unione Europea, allevato in Unione Europea e Polonia in Masurie, macellato in Polonia.

Categoria

E - SCOTTONA | Animale femmina che non ha figliato con età pari o superiore ai 12 mesi.

Anatomia

- Taglio costituito da 8 costole del dorso e dalla parte finale dell'osso a "T", in cui risiedono il roastbeef ed il filetto.
- Rete di grasso intramuscolare talmente fitta ed uniformemente distribuita che la carne appare piuttosto bianca.

Caratteristiche Sensoriali

- Morbidezza estrema per un'esperienza culinaria unica ed indimenticabile.



Signatures



Marezzatura
marbling scores USA 1-12

da 10 a 12

Frollatura consigliata

20 gg + (dry age)

allevamenti localizzati in aree strategiche per ridurre al minimo gli spostamenti e garantire un benessere animale, che è sinonimo di miglior frollatura delle carni stesse

Peso netto
singolo pezzo

20-28+ kg



SELEZIONE **PLUS**

055126

Lombata di Scottona Mazura Sublime
20/23 Kg Fresca



Origine

Nato in Unione Europea, allevato in Unione Europea
e in Polonia in Masurie, macellato in Polonia.

Categoria

E - SCOTTONA / Animale femmina che non ha
figliato con età pari o superiore ai 12 mesi.

Anatomia

- Taglio costituito da 8 costole del dorso e dalla parte finale dell'osso a "T", in cui risiedono il roastbeef ed il filetto.
- Reticolato di grasso piuttosto fitto.
- Micro-marezzature distribuite uniformemente su tutta la carne.

Caratteristiche Sensoriali

- Consistenza cremosa, ma non eccessivamente opulenta.
- Carne morbida e succosa.



Signatures



Marezzatura
marbling scores USA 1-12

da 7 a 9

Frollatura consigliata

20 gg + (dry age)

*allevamenti localizzati in
aree strategiche per ridurre
al minimo gli spostamenti e
garantire un benessere animale,
che è sinonimo di miglior
frollatura delle carni stesse*

Peso netto
singolo pezzo

20-23 kg



SELEZIONE **PLUS**

047327

Lombata di Scottona Mazura Prime 20/23 Kg Fresca

047328

Lombata di Scottona Mazura Prime 23/28 Kg Fresca

047329

Lombata di Scottona Mazura Prime 28+ Kg Fresca



Origine

Nato in Unione Europea, allevato in Unione Europea
e Polonia in Masurie, macellato in Polonia.

Categoria

E - SCOTTONA / Animale femmina che non ha
figliato con età pari o superiore ai 12 mesi.

Anatomia

- Taglio costituito da 8 costole del dorso e dalla parte finale dell'osso a "T", in cui risiedono il roastbeef ed il filetto.
- Concentrazione di striature di grasso uniformemente distribuite, ma non troppo densa.

Caratteristiche Sensoriali

- Texture morbida.
- Sapore caratteristico, ma al contempo delicato.



Signatures



Marezzatura
marbling scores USA 1-12

da 4 a 6

Frollatura consigliata

20 gg + (dry age)

*allevamenti localizzati in
aree strategiche per ridurre
al minimo gli spostamenti e
garantire un benessere animale,
che è sinonimo di miglior
frollatura delle carni stesse*

Peso netto
singolo pezzo

20-28+ kg



SELEZIONE PREMIUM

052156 | Lombata di Bovino Adulto M. Vergara
con Osso Grasso d'infiltrazione 5 Fresca



Origine
Macellato in Spagna.

Razza
ANGUS

Categoria
A - VITELLONE | Animale maschio non castrato
di età inferiore a due anni - 12-24 mesi.
E - SCOTTONA | Animale femmina che non ha
figliato con età pari o superiore ai 12 mesi.

Anatomia

- Lombo intero con osso, 8 coste con filetto.
- Trame di marezzatura fitte e sottili.

Caratteristiche Sensoriali

- Colore esterno della carne cruda rosso ciliegia.
- Grasso di copertura di colore bianco candido.
- Texture della carne cotta cremosa e vellutata.
- Aroma con intensi sentori di burro fuso, nocciole tostate e vaniglia.
- Sapore complesso, in cui si distinguono chiaramente note di caffè tostato e mandorle tostate.



Signatures



Conformazione

U

Stato d'ingrassamento

4

Marezzatura (scala 1-5)

5

Peso netto
singolo pezzo

28-38 kg



SELEZIONE PREMIUM

056468 | Lombata di Bovino Adulto M. Vergara
con Osso Grasso d'infiltrazione 4 Fresca



Origine
Macellato in Spagna.

Razza
ANGUS

Categoria
A - VITELLONE | Animale maschio non castrato
di età inferiore a due anni - 12-24 mesi.
E - SCOTTONA | Animale femmina che non ha
figliato con età pari o superiore ai 12 mesi.

Anatomia

- Lombo intero con osso, 8 coste con filetto.
- Trame di marezzatura fitte e sottili.

Caratteristiche Sensoriali

- Colore esterno della carne cruda rosso ciliegia.
- Grasso di copertura di colore bianco candido.
- Texture della carne cotta cremosa e vellutata.
- Aroma con intensi sentori di burro fuso, nocciole tostate e vaniglia.
- Sapore complesso, in cui si distinguono chiaramente note di caffè tostato e mandorle tostate.



Signatures



Marezzatura (scala 1-5)

4

Peso netto
singolo pezzo

28-38 kg



SELEZIONE **PREMIUM**

086184 | Lombo di Bovino Adulto Sashi
con Osso 23+ kg Fresco

086850 | Lombo di Bovino Adulto Sashi
con Osso 25 kg + Fresco



Origine

Nato, allevato e macellato in Unione Europea.

Categoria

D - VACCA / Animale femmina che ha già figliato.

Anatomia

- Taglio costituito da 8 costole del dorso e dalla parte finale dell'osso a "T", in cui risiedono il roastbeef ed il filetto.
- Fitta e uniforme distribuzione di grasso intramuscolare.

Caratteristiche Sensoriali

- Carne caratterizzata da marezzatura finemente granulosa, che al morso esprime leggera nota erbacea o di nocciola.
- Sapore delicato, meno intenso e "burroso" rispetto a quello tipico di razze a più alto livello di marezzatura.
- Tenera e piacevole al palato, grazie alla buona marezzatura e alla finezza della fibre muscolari.
- Colore della carne cruda rosso vivo, con grasso di marezzatura bianco.



Signatures



LO SAPEVI CHE...

- Il termine «Sashi» è giapponese e significa "marezzatura"

Frollatura consigliata

25/30 gg +

Peso netto
singolo pezzo

25 + kg



SELEZIONE **PREMIUM**

010108 | Lombata di Bovino Adulto Barrosa Intera
con Osso 9 Coste con Filetto Fresca



Origine

Nato e allevato in Unione Europea,
macellato in Spagna.

Tipo genetico:

BARROSA

Categoria

D - VACCA / Animale femmina che ha già figliato.

Anatomia

- Lombo intero con osso, 9 coste con filetto, lungo e affusolato.
- Marezzatura moderata.

Caratteristiche Sensoriali

- Sapore intenso e deciso, con profumi di burro fuso e nocciola.
- Texture caratterizzata da sorprendente morbidezza e tenerezza.
- Colore della carne cruda rosso sangue.
- Sottile crosta di grasso esterno.



Signatures



Frollatura consigliata

35-40 gg

Peso variabile in base
alla singola lombata



SELEZIONE PREMIUM

010109 | Lombata di Bovino Adulto Cachena Intera con Osso 9 Coste con Filetto Fresca



Origine

Nato e allevato in Unione Europea, macellato in Spagna.

Tipo genetico:
CACHENA

Categoria

D - VACCA | Animale femmina che ha già figliato.

Anatomia

- Lombo intero con osso, 9 coste con filetto.
- Buona marezatura.

Caratteristiche Sensoriali

- Carne tenera e succulenta.
- Sapore deciso e intenso, ma non invadente, con delicati profumi erbacei.
- Dopo la cottura, aroma terroso e di crosta di pane abbrustolito.
- Colore della carne cruda variabile dal rosa pallido al rosso chiaro.



Signatures



LO SAPEVI CHE...

Il nome della razza Cachena deriva dal termine galiziano «cacheno», che significa «piccolo», un chiaro riferimento alla sua bassa statura

Frollatura consigliata

30 gg +

Peso variabile in base alla singola lombata



SELEZIONE PREMIUM

010118 | Lombata di Bovino Adulto Mirandesa Intera con Osso 9 Coste con Filetto Fresca



Origine

Nato e allevato in Unione Europea, macellato in Spagna.

Tipo genetico:
MIRANDESA

Categoria

D - VACCA | Animale femmina che ha già figliato.

Anatomia

- Lombo intero con osso, 9 coste con filetto.
- Leggera marezatura, caratterizzata da una grana fine.

Caratteristiche Sensoriali

- Carne tenera e succulenta.
- Sapore deciso, ma equilibrato.
- Dopo la cottura, aroma di burro fuso e nocciole tostate.
- Colore della carne cruda rosso ciliegia.



Signatures



Frollatura consigliata

35-40 gg +

Peso variabile in base alla singola lombata



SELEZIONE **PREMIUM**

010114 | Lombata di Bovino Adulto Frieiresa Intera con Osso 9 Coste con Filetto Fresca



Origine

Nato e allevato in Unione Europea, macellato in Spagna.

Tipo genetico:
FRIEIRESA

Categoria

D - VACCA | Animale femmina che ha già figliato.

Anatomia

- Lombo intero con osso, 9 coste con filetto.
- Marezzatura moderata, caratterizzata da una grana fine.

Caratteristiche Sensoriali

- Carne tenera e succulenta.
- Sapore intenso, ma mai aggressivo al palato, con retrogusto leggermente acido.
- Dopo la cottura, aroma intenso di brodo d'osso con note tostate.
- Colore della carne cruda rosso chiaro.



Signatures



Frollatura consigliata
35-40 gg

Peso variabile in base alla singola lombata



SELEZIONE **PREMIUM**

010105 | Lombata di Bovino Adulto Asturiana Intera con Osso 9 Coste con Filetto Fresca



Origine

Nato e allevato in Unione Europea, macellato in Spagna.

Tipo genetico:
ASTURIANA

Categoria

D - VACCA | Animale femmina che ha già figliato.

Anatomia

- Lombo intero con osso, 9 coste con filetto.
- Buona marezzatura.

Caratteristiche Sensoriali

- Carne tenera e succulenta.
- Sapore deciso, ma non aggressivo, con ottima persistenza al palato.
- Dopo la cottura, aroma intenso di caffè tostato, crosta di pane abbrustolito e burro fuso.
- Colore della carne cruda dal rosa al rosso.



Signatures



Frollatura consigliata
35-40 gg +

Peso variabile in base alla singola lombata

SELEZIONE PREMIUM

010102 | Lombata di Bovino Adulto Angus Spagna
Intera con Osso 9 Coste con Filetto Fresca

Origine

Nato e allevato in Unione Europea,
macellato in Spagna.

Tipo genetico:
ANGUS

Categoria

D - VACCA | Animale femmina che ha già
figliato.

Anatomia

- Lombo intero con osso, 9 coste con filetto.
- Marezzatura elevata, con sottili venature in alcuni casi anche di colore giallo paglierino.

Caratteristiche Sensoriali

- Carne particolarmente tenera e succosa.
- Sapore dolce, con lunga persistenza al palato.
- Dopo la cottura, aroma intenso di mais tostato, fieno, caffè e caramello bruciato.
- Colore della carne cruda rosso vivo.

Signatures



Frollatura consigliata
35-40 gg

Peso variabile in base
alla singola lombata

SELEZIONE PREMIUM

010119 | Lombata di Bovino Adulto Rubia Gallega
Intera con Osso 9 Coste con Filetto Fresca

Origine

Nato e allevato in Unione Europea,
macellato in Spagna.

Tipo genetico:
RUBIA GALLEGA

Categoria

D - VACCA | Animale femmina che ha già figliato.

Anatomia

- Lombo intero con osso, 9 coste con filetto.
- Marezzatura abbastanza persistente.

Caratteristiche Sensoriali

- Sapore intenso e gradevole, con sentori di burro, erbe e talvolta sfumature che ricordano la frutta secca o il formaggio stagionato.
- Texture caratterizzata da straordinaria tenerezza, succosità e succulenza.
- Colore della carne cruda interno al taglio rosso ciliegia con consistenza soda, aspetto leggermente umido e brillante con grasso giallo paglierino ben distribuito.
- Colore esterno della carne cruda rosso ciliegia.

Signatures



Frollatura consigliata
30 gg

Peso variabile in base
alla singola lombata



SELEZIONE PREMIUM

010111 | Lombata di Bovino Adulto Cruce Intera con Osso 9 Coste con Filetto Fresca



Origine

Nato e allevato in Unione Europea, macellato in Spagna.

Tipo genetico:
CRUCE (INCROCIO)

Categoria

D - VACCA | Animale femmina che ha già figliato.

Anatomia

- Lombo intero con osso, 9 coste con filetto.

Caratteristiche Sensoriali

- Grasso dal sapore intenso.
- Fibra robusta.



Signatures



Frollatura consigliata

35 gg +

Peso variabile in base alla singola lombata



SELEZIONE PREMIUM

010115 | Lombata di Bovino Adulto Minhota Intera con Osso 9 Coste con Filetto Fresca



Origine

Nato e allevato in Unione Europea, macellato in Spagna.

Tipo genetico:
MINHOTA

Categoria

D - VACCA | Animale femmina che ha già figliato.

Anatomia

- Lombo intero con osso, 9 coste con filetto.
- Marezzatura equilibrata e spesso fine, con infiltrazioni di grasso intramuscolare ben distribuite.

Caratteristiche Sensoriali

- Carne particolarmente tenera e succosa.
- Sapore pieno e intenso, con note aromatiche e terrose.
- Buona sapidità.
- Colore della carne cruda rosso intenso o rosso scuro.
- Grasso di copertura e intramuscolare di colore giallo paglierino o giallo acceso.



Signatures



Frollatura consigliata

35 gg +

Peso variabile in base alla singola lombata

SELEZIONE **PREMIUM**

086570 | Lombata di Bovino Adulto Galizia
con Osso Fresca



Origine

Nato, allevato in Spagna.
Macellato in Spagna (regione Galizia).

Categoria

D - VACCA | Animale femmina che ha già figliato.

Anatomia

- Lombo intero con osso, 9 coste con filetto.
- Marezzatura abbastanza persistente.

Caratteristiche Sensoriali

- Sapore intenso e gradevole, con sentori di burro, erbe e talvolta sfumature che ricordano la frutta secca o il formaggio stagionato.
- Texture caratterizzata da straordinaria tenerezza, succosità e succulenza.
- Colore della carne cruda interno al taglio rosso ciliegia con consistenza soda, aspetto leggermente umido e brillante.



Signatures



Frollatura consigliata
30 gg

Peso variabile in base
alla singola lombata

SELEZIONE **PLUS**

083428 | Lombata di Bovino Adulto Danimarca
con Osso Fresca

083934 | Lombata di Bovino Adulto Danimarca
con Osso 27+ kg Fresca



Origine

Nato, allevato e macellato in Danimarca.

Categoria

D - VACCA | Animale femmina che ha già figliato.

Anatomia

- Taglio costituito da 8 costole del dorso e dalla parte finale dell'osso a "T", in cui risiedono il roastbeef ed il filetto.
- Buona marezzatura.

Caratteristiche Sensoriali

- Grana della carne fine.
- Carne cruda al tatto compatta ed elastica, dal colore esterno rosso tendente al porpora.
- Una volta cotta, tenera e succosa, per via delle piccole e fini infiltrazioni di grasso distribuite in modo uniforme.
- Aroma deciso e complesso, caratterizzato da note lattiche e di fieno.
- Gusto gradevole e ben bilanciato



Signatures



Frollatura consigliata
30 gg +

Peso netto
singolo pezzo
22-27 kg



SELEZIONE **PLUS**

033984 | Lombata di Bovino Adulto Hereford
Origine Irlanda con Osso Fresca



Origine

Nato, allevato e macellato Irlanda.

Tipo genetico:
HEREFORD

Categoria

D - VACCA | Animale femmina che ha già figliato.

Anatomia

- Taglio costituito da 8 costole del dorso e dalla parte finale dell'osso a "T", in cui risiedono il roastbeef ed il filetto.
- Buona marezza, anche se meno intensa rispetto ad altre razze, quali ad esempio l'Angus.

Caratteristiche Sensoriali

- Carne caratterizzata da marezza finemente granulosa, che al morso esprime leggera nota erbacea o di nocciola.
- Sapore delicato, meno intenso e "burroso" rispetto a quello tipico di razze a più alto livello di marezza.
- Tenera e piacevole al palato, grazie alla buona marezza e alla finezza della fibre muscolari.
- Colore della carne cruda rosso vivo, con grasso di marezza bianco.



Signatures



Peso netto
singolo pezzo
27 kg



SELEZIONE **PLUS**

033985 | Lombata di Scottona Hereford
Origine Irlanda Con Osso Fresca



Origine

Nato, allevato e macellato Irlanda.

Tipo genetico:
HEREFORD

Categoria

E - SCOTTONA | Animale femmina che non ha figliato con età pari o superiore ai 12 mesi.

Anatomia

- Taglio costituito da 8 costole del dorso e dalla parte finale dell'osso a "T", in cui risiedono il roastbeef ed il filetto.
- Buona marezza, anche se meno intensa rispetto ad altre razze, quali ad esempio l'Angus.

Caratteristiche Sensoriali

- Carne caratterizzata da marezza finemente granulosa, che al morso esprime leggera nota erbacea o di nocciola.
- Sapore delicato, meno intenso e "burroso" rispetto a quello tipico di razze a più alto livello di marezza.
- Tenera e piacevole al palato, grazie alla buona marezza e alla finezza della fibre muscolari.
- Colore della carne cruda rosso vivo, con grasso di marezza bianco.



Signatures



Frollatura consigliata
21 gg +

Peso netto
singolo pezzo
20-26 kg



SELEZIONE **PLUS**

086569 | Lombata di Bovino Adulto Intera con Osso 9 Coste con Filetto Galizia Selezione Premium F



Origine

Nato, allevato in Spagna.
Macellato in Spagna (regione Galizia).

Categoria

D - VACCA | Animale femmina che ha già figliato.

Anatomia

- Lombo intero con osso, 9 coste con filetto.
- Marezzatura abbastanza persistente.

Caratteristiche Sensoriali

- Sapore intenso e gradevole, con sentori di burro, erbe e talvolta sfumature che ricordano la frutta secca o il formaggio stagionato.
- Texture caratterizzata da straordinaria tenerezza, succosità e succulenza.
- Colore della carne cruda interno al taglio rosso ciliegia con consistenza soda, aspetto leggermente umido e brillante.
- Colore esterno della carne cruda rosso ciliegia.



Signatures



Frollatura consigliata
30 gg +

Peso variabile in base
alla singola lombata



SELEZIONE **PLUS**

020713 | Lombata Scottona Freygaard con Osso Fresca



Origine

Nato, allevato e macellato in Finlandia.

Categoria

E - SCOTTONA | Animale femmina che non ha figliato con età pari o superiore ai 12 mesi.

Anatomia

- Taglio costituito da 8 costole del dorso e dalla parte finale dell'osso a "T", in cui risiedono il roastbeef ed il filetto.
- Conformazione abbastanza omogenea.

Caratteristiche Sensoriali

- Colore della carne cruda rosso tendente all'amaranto.
- Dopo la cottura, aroma con sentori di nocciola tostata e caramello, mais tostato e burro fuso.
- Sapore moderatamente intenso, con retrogusto dolciastro che ricorda la crosta di pane appena sfornato.
- Al morso grande equilibrio tra tenerezza e succosità.



Signatures



Frollatura consigliata
21 gg +

Peso variabile in base
alla singola lombata



SELEZIONE **PLUS**

035109 | Lombata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Indicazione Geografica Protetta Razza Chianina con Osso Fresca



Origine

Nato, allevato e macellato in Italia.

Razza
CHIANINA

Categoria

A - VITELLONE | Animale maschio non castrato di età inferiore a due anni - 12-24 mesi.



Anatomia

- Taglio costituito da 8 costole del dorso e dalla parte finale dell'osso a "T", in cui risiedono il roastbeef ed il filetto.

Caratteristiche Sensoriali

- Colore della carne cruda roseo, con venature sottili di grasso bianco perlaceo ben distribuite.
- Grasso intramuscolare, pur non abbondante come in altre razze, sufficiente a conferire sapore e succosità.
- Carne che passa da una consistenza elastica ad una sorprendente tenerezza, grazie alla finezza delle fibre muscolari.
- Sapore pieno dalla personalità decisa, con toni di castagna arrosto, brodo d'osso e pane di segale ed un retrogusto minerale e terroso.



Conformazione

> R

Stato d'ingrassamento

2-3

Peso netto
singolo pezzo

29-31 kg



SELEZIONE **PLUS**

082934 | Lombata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Indicazione Geografica Protetta Razza Chianina Fresca



Origine

Nato, allevato e macellato in Italia.

Razza
CHIANINA

Categoria

E - SCOTTONA | Animale femmina che non ha figliato con età pari o superiore ai 12 mesi.



Anatomia

- Taglio costituito da 8 costole del dorso e dalla parte finale dell'osso a "T", in cui risiedono il roastbeef ed il filetto.

Caratteristiche Sensoriali

- Colore della carne cruda rosso vivo, con marezzatura sottile e ben distribuita.
- Grasso intramuscolare, pur non abbondante come in altre razze, sufficiente a conferire sapore e succosità.
- Carne tenera, grazie alla finezza delle fibre muscolari.
- Sapore pieno dalla personalità decisa, con toni di castagna arrosto, brodo d'osso e pane di segale.



Conformazione

> R

Stato d'ingrassamento

2-3

Peso netto
singolo pezzo

22-28 kg



SELEZIONE **PLUS**

035112

Lombata Vitellone Bianco dell'Appennino
Centrale Indicazione Geografica Protetta
Razza Romagnola con Osso Fresca



Origine

Nato, allevato e macellato in Italia.

Razza

ROMAGNOLA

Categoria

A - VITELLONE / Animale maschio non castrato
di età inferiore a due anni - 12-24 mesi.



Anatomia

- Taglio costituito da 8 costole del dorso e dalla parte finale dell'osso a "T", in cui risiedono il roastbeef ed il filetto.

Caratteristiche Sensoriali

- Colore della carne cruda roseo, con venature sottili di grasso bianco perlaceo ben distribuite.
- Grasso intramuscolare, pur non abbondante come in altre razze, sufficiente a conferire sapore e succosità.
- Carne che passa da una consistenza elastica ad una sorprendente tenerezza, grazie alla finezza delle fibre muscolari.
- Sapore pieno dalla personalità decisa, con toni di castagna arrosto, brodo d'osso e pane di segale ed un retrogusto minerale e terroso.



Conformazione

> R

Stato d'ingrassamento

2-3

Peso netto
singolo pezzo

25-27 kg



SELEZIONE **PLUS**

035110

Lombata Vitellone Bianco dell'Appennino
Centrale Indicazione Geografica Protetta
Razza Marchigiana con Osso Fresca



Origine

Nato, allevato e macellato in Italia.

Razza

MARCHIGIANA

Categoria

A - VITELLONE / Animale maschio non castrato
di età inferiore a due anni - 12-24 mesi.



Anatomia

- Taglio costituito da 8 costole del dorso e dalla parte finale dell'osso a "T", in cui risiedono il roastbeef ed il filetto.

Caratteristiche Sensoriali

- Colore della carne cruda roseo, con venature sottili di grasso bianco perlaceo ben distribuite.
- Grasso intramuscolare, pur non abbondante come in altre razze, sufficiente a conferire sapore e succosità.
- Carne che passa da una consistenza elastica ad una sorprendente tenerezza, grazie alla finezza delle fibre muscolari.
- Sapore pieno dalla personalità decisa, con toni di castagna arrosto, brodo d'osso e pane di segale ed un retrogusto minerale e terroso.



Conformazione

> R

Stato d'ingrassamento

2-3

Peso netto
singolo pezzo

25-27 kg



SELEZIONE **PLUS**

086424 | Lombata di Scottona Piemontese
certificata Coalvi con Osso Fresca



Origine
Nato, allevato e macellato in Italia.

Razza
PIEMONTESE

Categoria
E - SCOTTONA | Animale femmina che non
ha figliato con età pari o superiore ai 12 mesi.

Anatomia

- Taglio costituito da 8 costole del dorso e dalla parte finale dell'osso a "T", in cui risiedono il roastbeef ed il filetto.
- Ridotto tenore di grasso sottocutaneo ed intramuscolare.

Caratteristiche Sensoriali

- Colore della carne cruda rosso chiaro luminoso e uniforme.
- Grasso di copertura, presente in quantità minime, di colore bianco perlaceo.
- Carne tenera e poco elastica, per via della grana muscolare particolarmente fine e compatta, con bassa presenza di tessuto connettivo.
- Notevole morbidezza alla masticazione.
- Sapore delicato e dolce, mai invasivo, che si distingue per finezza e persistenza.



Signatures



Conformazione

E - U

Stato d'ingrassamento

2-3

Frollatura consigliata

21 gg +

Peso netto
singolo pezzo

30 kg



seguici su



scarica



myMARR

GRUPPO MARR
MARR
dove c'è ristorazione



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.



1225