

Carpacci



Marinati – gusti freschi

Tagli utilizzati: coscia per cervo e manzo; petti con pelle nell'oca; aromatizzati con erbe e vini del Collio

Aspetto fette: rosse nel cervo e manzo; cuore rosso con mezzelune di pelle bianca nei petti d'oca

Sapore: fresco, naturale nel cervo e manzo; dolcemente affumicato nel petto d'oca

Uso: indurire in frigo per ottenere fette sottili;
petto d'oca al naturale; cervo e manzo con olio extravergine,
verdura di stagione, scaglie di grana; oppure alla tartara (trito fine a coltello)



Cervo

Antipasto
5-6 fette
30g

			IVA	CONF	TMC
P 0002 06	<i>Carpaccio di CERVO - marinato - fresco</i>		20	kg 0,7 – 1,4 sottovuoto	2 mesi
P 0002 12	<i>Carpaccio di CERVO - marinato - congelato</i>		20	kg 0,7 – 1,4 sottovuoto	1 anno
P 0002 11	<i>Carpaccio di CERVO - affumicato - fresco</i>		20	kg 0,7 – 1,4 sottovuoto	2 mesi



Oca

Antipasto
5-6 fette
30g

			IVA	CONF	TMC
P 0100 04	<i>Petto d'OCA "MAGRET" - affumicato – cong. - rollè</i>		20	g 700 - 900 sottovuoto	2 anni
P 0100 05	<i>Petto d'OCA - affumicato - fresco - rollè</i>		20	g 700 - 900 sottovuoto	2 mesi



Manzo

Antipasto
5-6 fette
30g

			IVA	CONF	TMC
P 0101 06	<i>Carpaccio di MANZO - marinato - fresco - girello/magatello</i>		20	kg 0,7 – 1,4 sottovuoto	2 mesi
P 0101 12	<i>Carpaccio di MANZO - marinato – congelato - girello/magatello</i>		20	kg 0,7 – 1,4 sottovuoto	1 anno
P 0101 11	<i>Carpaccio di MANZO - affumicato - fresco - girello/magatello</i>		20	kg 0,7 – 1,4 sottovuoto	2 mesi

