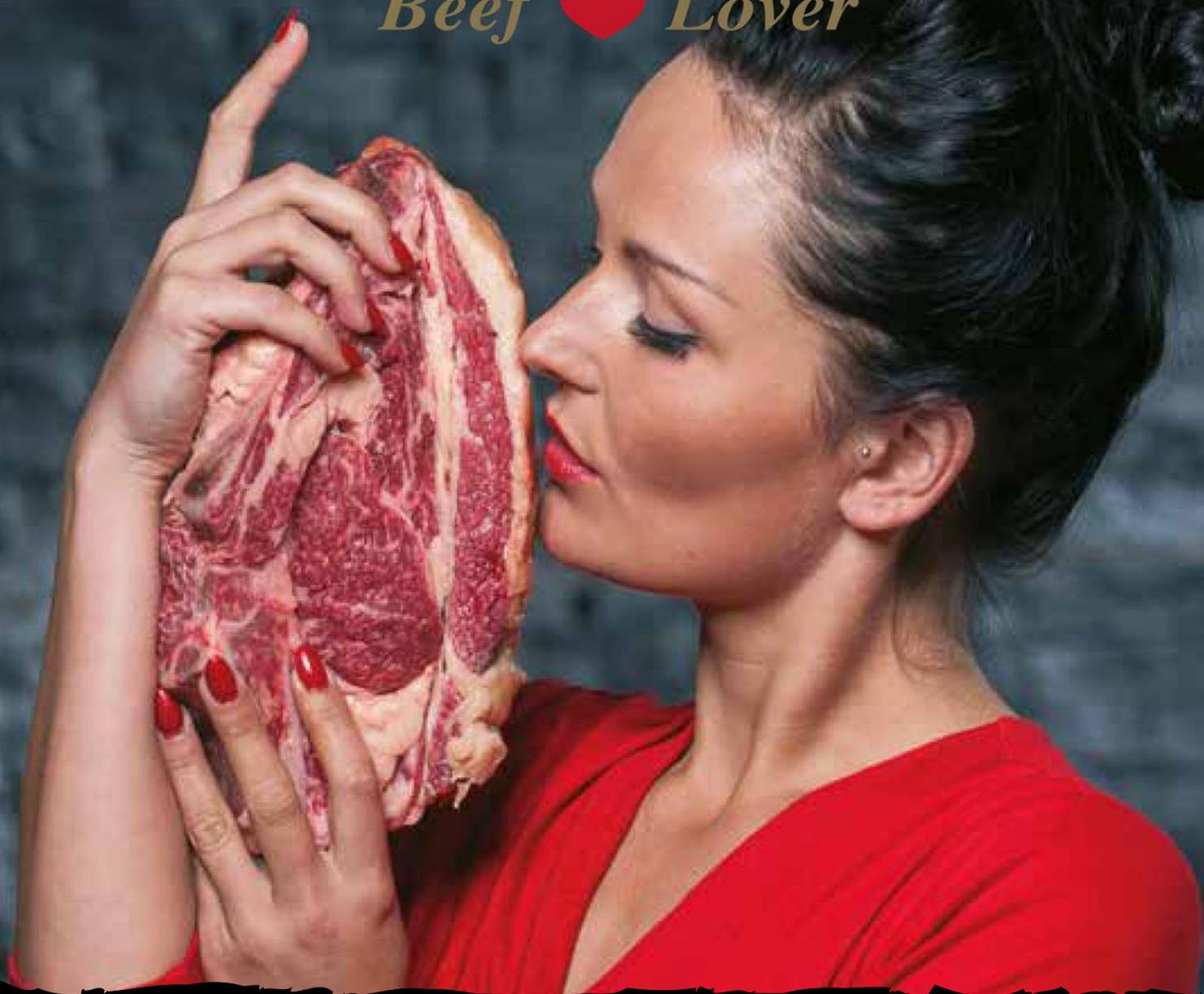


# SASHI

*Beef* ♥ *Lover*



*Carne* ♥ *Finlandese*

Carne  
Finlandese



Aggiungi corpo del testo

## Cosa significa "SASHI"? "marezzatura"

La vacca finlandese è la nuova proposta delle macellerie italiane. Viene definita il wagyu europeo considerata l'elevata marezzatura delle sue carni. La marmorizzazione delle carni, infatti, ricorda quelle giapponesi diventando una valida alternativa a quella di bovino Wagyu.

L'alto livello di infiltrazione di grasso contribuisce a rendere la carne finlandese più succulenta e tenera dopo la cottura per un'

*esperienza di gusto indimenticabile!*

Infatti si tratta di una alternativa migliore dal punto di vista *eating quality*, particolarmente per il suo sapore.

Cod. 200588  
LOMBATA BOVINO ADULTO  
FINLANDIA

*Carne*  
*Finlandese*



L'alimentazione del bestiame in Finlandia si basa su erba. L'uso di ormoni della crescita è completamente vietato.

Durante l'estate la maggior parte degli animali hanno la possibilità di pascolare in un bellissimo scenario panoramico tipico finlandese caratterizzato da verdi prati e laghi blu.

La qualità della carne dipende dalle seguenti caratteristiche:

- Età del bestiame al momento della macellazione
  - Pascolo
  - PH-livello
- Copertura e marmorizzazione
  - Processo di refrigerazione

# *Carne* ♥ *Finlandese*

distribuita da:



Cancelloni Food Service Spa  
Str. L. Ariosto, 41 06063 Magione PG  
tel. +39 075 847771  
info@cancelloni.it

