



Buffalo beef
CARNE DI BUFALO CAMPANA

Catalogo carni fresche e preparati Anno 2004

Carne di bufalo in tagli anatomici



La nostra carne fresca in tagli anatomici è in assoluto tra le più magre e leggere, ha bassissimi contenuti di colesterolo ma alti valori di proteine e ferro. La carne di bufalo, inoltre è tenera e saporita e ben si presta a preparazioni gastronomiche sia di tipo tradizionale che innovative. Le carni sono selezionate da animali di

15-16 mesi di età, allevati sul nostro territorio secondo le leggi più restrittive in tema di sicurezza alimentare. I tagli vengono successivamente lavorati in modo da garantire l'integrità delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Questo consente di far arrivare sulle tavole dei consumatori un prodotto ben conservato e con caratteristiche che rendano un risultato eccellente anche per la cottura. *“Il colore rosso rubino della carne di bufalo ne anticipa i pregi gastronomici. E' una carne saporita e magra, che meglio di ogni altra si abbina con il pesce, regalandoci sensazioni nuove e raffinatissime.”* (Maestro Gianfranco Vissani)



Salsiccia fresca di bufalo



Leggermente speziata con pepe bianco finissimo, viene lavorata con metodologie artigianali e al tempo stesso moderne nel pieno rispetto delle più rigorose norme igieniche e sanitarie. Si tratta di un prodotto adatto all'uso quotidiano e alla ristorazione collettiva, eccellente nella preparazione di sughi. La qualità della lavorazione e del confezionamento garantiscono la piena conservabilità di tutte le caratteristiche nutrizionali e di gusto della carne di bufalo.

Hamburger di bufalo



E' preparato esclusivamente con magro di bufalo, scelto con cura dai migliori tagli, senza l'uso di aromatizzanti. E' un prodotto dall'utilizzo immediato, particolarmente adatto ad un uso giornaliero ed alla ristorazione collettiva. Rappresenta una sana alternativa al classico hamburger da fast food.

Polpettone di bufalo



Viene preparato esclusivamente con magro di bufalo scelto con cura dai tagli più adatti. E' un prodotto di utilizzo immediato, adatto all'uso quotidiano e alla ristorazione collettiva. Può essere preparato in forno o in tegame e come base per la realizzazione di secondi piatti gustosi, sani e nutrienti.

Per ulteriori informazioni: www.buffalobeef.it – info@buffalobeef.it