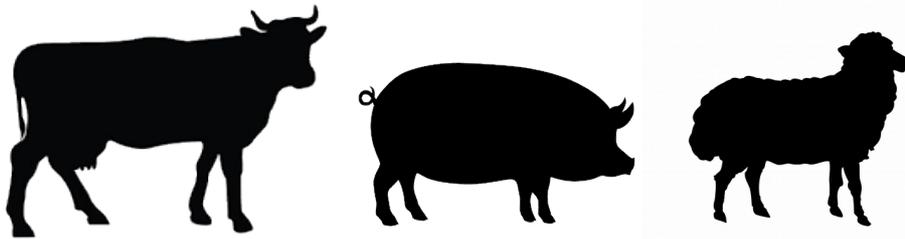
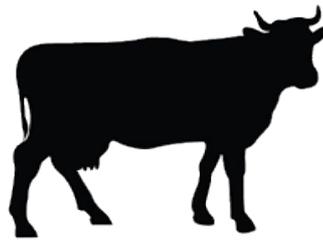




# CARNE





Red Krowa. Si tratta di una razza originaria della Polonia settentrionale da cui deriva una costata per veri intenditori. È anche conosciuta come come Scottona Pezzata del Mazury (ovvero della Regione dei Mille Laghi).

Vive in un contesto ideale per la razza bovina: pascola allo stato brado su prati verdissimi, ricchi di minerali e cereali, e beneficia di un microclima perfetto. Nell'ultima fase di vita, poi, si nutre di barbabietola da zucchero; una particolarità che incide di gran lunga sulle composizione della carne. Gode di un regime alimentare sano e naturale, per nulla influenzato dalla mano umana, e questo ne fa un ulteriore motivo di pregio.

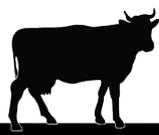
Una carne polacca equilibrata e dal sapore intenso

I tratti distintivi di Red Krowa si possono cogliere alla vista, all'olfatto, al gusto e pure in termini di consistenza. È una carne molto mazzata, quindi incisa da piccole e fitte infiltrazioni di grasso che con il calore si sciolgono conferendo gusto e morbidezza. Ha un colore rosso scuro e un sapore intenso; tant'è che alcuni esperti sostengono possa ricordare il famoso manzo Kobe.

La cottura ideale è – neanche a dirlo – alla piastra o sul barbecue; quando cuoce che notiamo una reazione di Maillard sorprendente, con una caramellizzazione importante che sigilla la superficie del prodotto consentendo il mantenimento dei succhi all'interno.

All'assaggio sprigiona tutte le caratteristiche del bovino da cui deriva: avvertirete un gusto pieno, avvolgente, e delle peculiari note dolciastre.





**224013**  
 ENTRECOT  
 Lomo Alto Añejo  
 +/- 300 gr - X15  
 Gicarns



**224013**  
 CHULETON de Añejo  
 +/- 500 gr - X5  
**224013**  
 CHULETON de Añejo  
 +/- 900 gr - X3  
 Gicarns



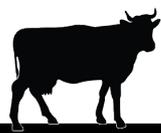
**224013**  
 SOLOMILLO de Añejo  
 +/- 3,5kg  
 Gicarns



**226017**  
 CARRILLADA de Vacuno  
 +/- 3kg  
 Gicarns



**221304**  
 OSSOBUCO  
 +/- 350 gr · X4-5  
 Gicarns



**225037**  
 HAMBURGUESA 100% Añejo  
 +/- 200 gr · X25  
 Gicarns

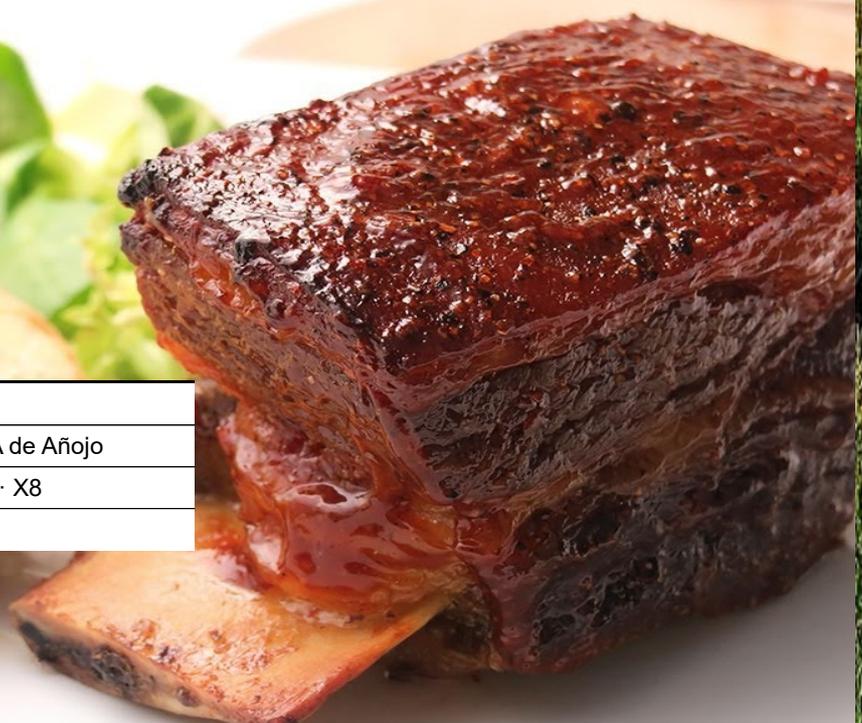


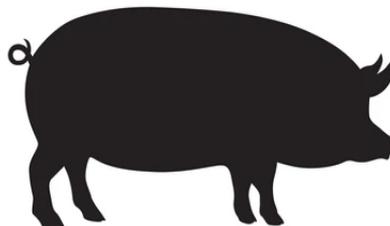
**225015**  
 CARNE PICADA VACUNO  
 +/- 1kg · X4  
 Gicarns



**PRECUCINATO  
 BASSA  
 TEMPERATURA**

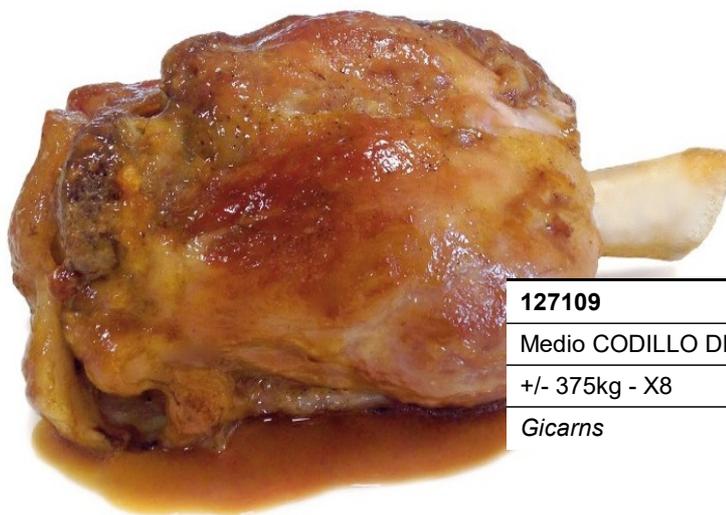
**223103**  
 COSTILLA de Añejo  
 +/- 550 gr · X8  
 Gicarns





- Carni bianche di suino naturali al 100%
- Nessun tipo di iniezione d'acqua o additivi
- Macelli e sezionamenti suini di grande fiducia
  - Allevamento di origine nazionale
- Migliore selezione genetica, dall'incrocio di diverse razze suine (Landrace, Large White, Duroc...) finalizzata ad ottenere un prodotto omogeneo di ottima qualità
- 100% Carne Utile: prodotto pulito senza grasso o tendini
- Taglio preciso a fresco e congelato nel suo punto ottimale

**PRECUCINATO  
BASSA  
TEMPERATURA**

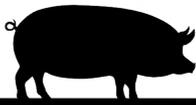


127109

Medio CODILLO DE CERDO

+/- 375kg - X8

Gicams



128024

CARRILLADA de Cerdo sin hueso

+/- 2,5 Kg

Gicarns



125011

CARNE PICADA MIXTA  
De Cerdo y Vacuno  
64% Cerdo, 26% Vacuno

+/- 1kg · X4

Gicarns



PRODOTTO FRESCO



200157 ►

Salsiccia fresca di suino

+/- 500 gr · X6

Quattromani



200161 ►

Salsiccia fresca IMPASTO

+/- 500 gr · X6

Quattromani





**321008**  
 CHULETERO de CORDERO  
 X 3kg  
 Gicams



**323000**  
 PIERNA CABRITO ENTERA  
 +/- 500/600gr · X6kg  
 Gicams

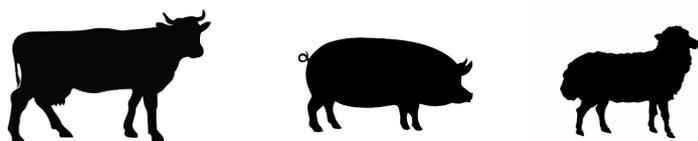


**376200**  
 Arrosticini Abruzzesi  
 +/- 2,3kg- (20gr) 105 Pezzi  
 CIC Carni



**0618615**  
 Carpaccio Beef Angus  
 Americano  
 10 Porzioni (80gr) - X10  
 Angus





**Gicarns è un'industria carnica e sala da demolizione che manipola, trasforma, ultracongela, invasa e commercializza un'ampia gamma di prodotti per il mercato della ristorazione hostelería, e caterings.**

**Forma parte di una holding di aziende spagnole nata nel 1963, le cui attività comprendono tutte le lavorazioni del settore della carne, dall'allevamento alla commercializzazione del prodotto finito.**

**Gicarns si impegna a realizzare prodotti di alta qualità e di provenienza minuziosamente selezionata, garantendo articoli utilizzabili al 100% e dalla facile manipolazione che consentono di ridurre i costi della cucina in termini di tempo e di manodopera.**

**Il confezionamento dei prodotti permette di cucinare porzioni individuali, senza alcuna necessità di maneggiare parti del prodotto non necessarie, in modo da conseguire una significativa riduzione degli sprechi. Il prodotto che non viene utilizzato non risulta danneggiato.**

**Tagli omogenei, pesi unificati e presentazione in unità / confezione: interfogliato a strati, IQF, sotto vuoto, prodotti sfusi o altri sistemi di confezionamento in unità o razioni. In questo modo è possibile ottenere prodotti dall'elevato rendimento.**

**Semplificato il lavoro dei professionisti della cucina, offrendo massime garanzie su servizio, qualità, igiene e tracciabilità e contribuendo all'ottimizzazione delle risorse e alla riduzione dei costi dovuti a sprechi e manodopera.**

