



CARIMA

MARBLED BEEF

CREMONINI GROUP & INALCA

Il Gruppo Cremonini, attraverso Inalca e le sue controllate, è tra le più grandi e moderne aziende in Europa per la produzione e la commercializzazione di carni bovine e di prodotti trasformati a base di carne.

Inalca è riconosciuta in tutto il mondo per la sua eccellenza nella produzione, commercializzazione e distribuzione di una gamma completa di carni bovine di diverse provenienze, le cui filiere, dall'allevamento al prodotto finito, sono interamente supervisionate e controllate dalla direzione qualità interna.

Il suo vasto assortimento di prodotti viene sottoposto a controlli sistematici in conformità con elevati standard di qualità e con certificazioni internazionalmente riconosciute (tra cui ISO 9001, ISO 14001, BRC e IFS) al fine di garantirne la sicurezza per il consumatore finale.



GRUPPO CREMONINI



INALCA®

l'eccellenza nelle carni

CARIMA MARBLED BEEF

Inalca, grazie alla professionalità e all'esperienza del suo personale, è in grado di offrire servizi su misura ai suoi clienti e di soddisfare i più alti standard in termini di selezione e conformità di prodotti e processi.

Carima marbled beef nasce precisamente da questo patrimonio. Il progetto qualifica i migliori assortimenti di carni bovine e li racchiude all'interno di un marchio che costruisce le sue fondamenta su pochi inconfondibili principi: **la tipologia del bestiame, la conformazione e la marezzatura della carne.**

I capi selezionati per la nostra linea sono tutte femmine di razza italiana/europea che presentano uno standard sopra la media. *Carima marbled beef* offre una carne di primissima qualità e un'esperienza gastronomica unica nel suo genere.



CARIMA
MARBLED BEEF





BEEF MARBLING

La **marezzatura** è l'infiltrazione di grasso insaturo e salutare che si accumula all'interno del tessuto muscolare, conferendo un aspetto marmoreo alla carne - da cui il nome *marbling* in inglese.

La marezzatura influisce molto su diversi attributi della carne: la succosità, la tenerezza, la consistenza e il sapore. Per questo motivo un'alta percentuale di tessuto grasso è spesso considerata sinonimo di maggiore qualità della carne.

CARIMA SELECTION

Durante la classificazione del livello di mazzatura, i tecnici valutano non solo la quantità, ma anche la distribuzione e la consistenza delle venature di grasso del muscolo lombare.

Inoltre vengono anche considerati l'aspetto e la consistenza della carne e il colore e la lucentezza del grasso. L'insieme di queste caratteristiche determina come la mazzatura influenzerà la qualità complessiva della carne e, di conseguenza, l'esperienza culinaria.

Il grasso gioca un ruolo fondamentale in fase di cottura: con la diffusione del calore, le sottili striature di grasso si sciolgono e donano alla carne sapore e morbidezza. Per questo motivo, un punteggio elevato di mazzatura si traduce in una carne tenera, succosa e dalla consistenza setosa.

Il punteggio di marmorizzazione può andare da 1 - comune - a 12 - estremamente rara . La nostra selezione va da 4 a 12, dove 4 è il minimo livello di mazzatura delle nostre carni e 12 rappresenta una carne quasi bianca per l'estrema mazzatura.

Abbiamo raggruppato questi livelli in tre macro categorie, le quali contengono carni con caratteristiche e punteggi di mazzatura simili: **SUPERIOR**, **RARE** e **UNIQUE**, il top di gamma.

SELECT



M1



M2



M3



M4



M5



M6



M7



M8



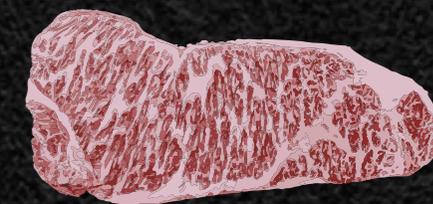
M9



M10



M11



M12

SUPERIOR

PUNTEGGIO DI MAREZZATURA DA 4 A 6

Le carni che rientrano in questa categoria presentano una texture morbida e un sapore caratteristico ma allo stesso tempo delicato.

Sono caratterizzate da un buon quantitativo di grasso, distribuito uniformemente ma non troppo denso, un attributo che permette di concedersi un consumo più frequente e porzioni più grandi.

Solo dal 5% al 7% della nostra selezione rientra nella categoria **SUPERIOR**.



RARE

PUNTEGGIO DI MAREZZATURA DA 7 A 9

Questi tagli presentano un reticolato di grasso piuttosto fitto che si traduce in una consistenza cremosa.

Le micro-marezzature sono distribuite uniformemente su tutta la carne, donandole morbidezza e succosità.

La carne è ricca e burrosa, senza essere eccessivamente opulenta.

Appena dal 2% al 3% della nostra selezione rientra nella categoria RARE.



UNIQUE

PUNTEGGIO DI MAREZZATURA DA 10 A 12

Carni di alta gamma con straordinaria quantità di mazzatura. Se comparati alla scala di marmorizzazione Wagyu e / o Kobe, questi tagli hanno un punteggio di 9+.

La rete di grasso intramuscolare è talmente fitta che la carne appare piuttosto bianca. La mazzatura caratterizza la carne, diffondendosi su tutta la sua interezza e conferendole le caratteristiche per un'esperienza culinaria unica ed indimenticabile.

Meno dello 0.5% della nostra selezione rientra nella categoria **UNIQUE**.



DRY AGING

Una volta classificate, le carni subiscono un processo di **maturazione** di minimo 20 giorni al fine di garantire estrema tenerezza ed eccezionale concentrazione di sapore.



CARIMA
MARBLED BEEF

