

MACELLERIA
DA CARLO



“Alzarsi la mattina con la voglia di andare a fare ciò che amo. Non so se tradotto si scriva passione, ma è quello che sento.

Ogni giorno cerco di spingermi oltre. Di migliorare. Di confrontarmi. Di condividere. Volevo trasformare il mio lavoro in un piacere, cercando in tutti i modi di creare qualcosa di unico, per rendere speciale l'esperienza di gusto per chi prova i miei prodotti. Cerco continuamente di perfezionarmi: studiando, viaggiando, testando, sperimentando. È quello che faccio. È quello che sono. Un macellaio fuori dagli schemi con l'ambizione di distinguersi”.

Carlo Jetrando

Dry aged beef, la ricerca del gusto assoluto

Partite da queste parole: dry aged beef. Si riferiscono alla frollatura naturale della carne. A secco. Il muscolo si disidrata. L'acidità aumenta e favorisce l'azione degli enzimi. Il colore si fa più scuro. La carne diventa più morbida, il sapore più concentrato. Una maturazione paziente, affidata al tempo, a condizioni di temperatura e umidità controllate. E ad attenzioni costanti. Come un vino o un formaggio sono lasciati a stagionare perché raggiungano il massimo potere seduttivo, così la carne è selezionata, curata e amata perché possa emozionare. Creare, cioè, un moto del sangue che appaghi i sensi e l'anima. È la ricerca del gusto assoluto. Puro. Pieno. Inconfondibile.

Marezzatura, tutto il buono e il sano del grasso

La marezzatura non è solo grasso ben distribuito nei muscoli che testimonia l'eccellenza della materia prima. Quelle venature marmoree sono un racconto di vita. Parlano di come l'animale è stato allevato. Della sua alimentazione, dei prati in cui ha pascolato, delle stalle in cui è stato accudito, dell'amore di cui ha beneficiato. La marezzatura è un indice di salute della carne, determinato dalla combinazione di tanti comportamenti virtuosi. La marezzatura, e il grasso con la quale si manifesta, è la memoria del bene ricevuto dall'animale. E la promessa del buono che regalerà ai sensi. Un pensiero che si traduce in lavoro. Una passione che ambisce a trasformare un mestiere in arte.

FINLANDIA FREEYGARD

.....

LINEA HERBA
poca marezzatura
o quasi nulla

LINEA SASHI
mediamente marezzate

LINEA SASHI
SELEZIONE AAA
molto marezzata

LINEA SASHI SAIKO
fortemente marezzate

LINEA SASHI CHOCO
con integrazione di
cioccolato al latte
nell'alimentazione

Sashi, una carne unica per scelta

Con Sashi beef si fa riferimento a carne selezionata in base al livello di marezzatura (in giapponese, sashi). Le vacche finlandesi - di razza Frisona ed Ayrshire, alimentate principalmente a erba - hanno geneticamente sviluppato una notevole percentuale di grasso muscolare come difesa naturale dal clima freddo del loro ambiente. La loro selezione e classificazione sono, per tanto, garanzia di una carne tenera e succulenta, dal sapore unico.

SASHI
Beef  Lover





Gutrei Galicia,
la qualità è all'origine

LINEA ROXA D'OURO
LINEA PREMIUM

Gutrei Galicia è un'azienda dell'omonima regione iberica. Lavora su razze autoctone nate, allevate e macellate nel paese di origine. Il clima piovoso della Spagna e del Portogallo nord occidentale conferisce una speciale acidità ai pascoli delle famose razze Mirandesa, Frieiresa, Cachena e della celebrata Rubia Gallega. È questo il "segreto" della straordinaria qualità di una carne considerata tra le più pregiate al mondo.



GUTREI
Galicia



Meat Güst

“Mangiare è una necessità,
mangiare bene è un’arte”

Black Angus, una razza antichissima, nota anche come Aberdeen Angus, dalla cittadina scozzese di cui è originaria.

Meat Güst significa carne di qualità. I nostri animali vivono allo stato semi-brado, alimentati unicamente con foraggi e cereali, senza l’uso di insilati e sottoprodotti.

La loro corretta alimentazione ed il loro benessere sono il nostro obiettivo quotidiano perchè solo così possiamo offrire prodotti di alta qualità.

L’impegno nel nostro lavoro ci permette di ottenere una carne genuina, di gusto ricercato e dalla consistenza inconfondibile.



Wagyu, giapponese al 100%

Wagyu: da Wa, Giappone, e Gyu, manzo. I bovini Kuroge Washu, la razza nera che rappresenta il 90% delle razze Wagyu, sono allevati in piccole fattorie, alimentati con erba, paglia di riso e insilati. Per il loro benessere, sono anche previsti birra, sakè e periodici massaggi che prevengono i crampi e favoriscono l'esercizio fisico. Il risultato di tutto questo amore? Una carne straordinaria, ambasciatrice di un paese dalla millenaria cultura del cibo, che regala al palato sensazioni uniche.





MAZU[®]
MAZURYA LUXURY BEEF

La materia prima di questa linea è fornita da scottone di razza Frisona (dal caratteristico manto pezzato bianco e nero), provenienti dalla Polonia settentrionale. Le vacche sono lasciate libere di pascolare e la loro alimentazione è integrata con cereali e barbabietola. Il risultato è una carne bovina dalla straordinaria marezza, dal sapore intenso.

Mazurya Luxury Beef[®] è un marchio registrato di Macelleria Da Carlo

SIERRA NORTE[®]
LUXURY BEEF

Vacche spagnole allevate nelle montagne a nord di Madrid. Zona rurale dove resistono ancora piccoli allevatori e contadini che si dedicano alla cura di vigneti, uliveti e alla produzione di cereale, alimento che viene integrato al pascolo. Oltre a questo la purezza dell'acqua è un elemento fondamentale per il benessere degli animali. Vacche di età importante. La carne, tenera, delicata, grasso morbido e saporito, gusto persistente.

Sierra Norte[®] è un marchio registrato di Macelleria Da Carlo.



ITA Steak Scottone 100% italiane

Siamo andati alla ricerca di un prodotto italiano che abbia predisposizione alla cottura in griglia. Cosa abbiamo scovato? Scottone nate in Italia e allevate e macellate in Italia, per questo troveremo la dicitura ITA/ITA/ITA riportata sul cartellino.

Sono tutte incroci con razze che geneticamente sviluppano marezatura. Alimentazione mista che include anche un apporto di cereale.

La carne ha un gusto molto delicato e fine al palato.



Scottone e Vacchetta Bavarese, naturale tenerezza

Vacche di Razza Simmental allevate nella Germania meridionale.

La loro alimentazione è a base di favino, orzo, avena e luppolati. La Scottone e la Vacchetta Bavarese si caratterizzano per le carni particolarmente tenere e saporite, grazie alla buona marezatura.

Per questo, sono sempre indicate per una cottura alla griglia.

OLD GLORY English Cow

Vacche nate, allevate e macellate in UK. Hereford, Angus, Frisone inglesi o incroci sono le razze che troviamo in questa linea di carni. Questi animali hanno un età minima di 36 mesi ma possono essere anche di oltre 10 anni. Animali che fanno pascolo, infatti si sente il sapore erbaceo tipico del loietto inglese e integrazione a cereale. La carne di colore rosso vivo con un grasso giallo oro ha un sapore unico e persistente in bocca.

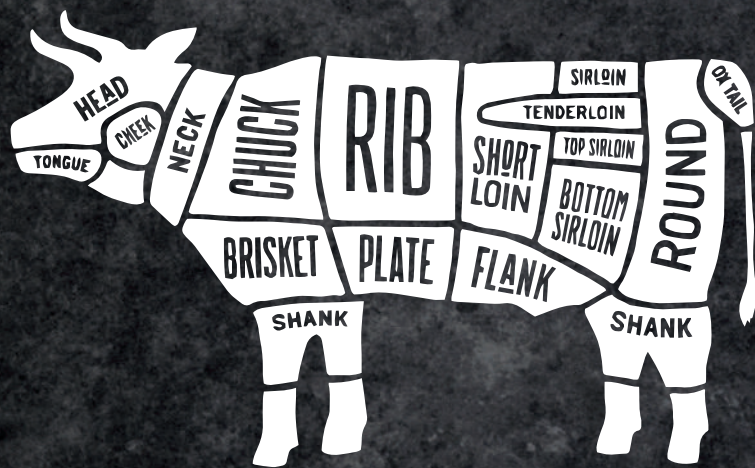
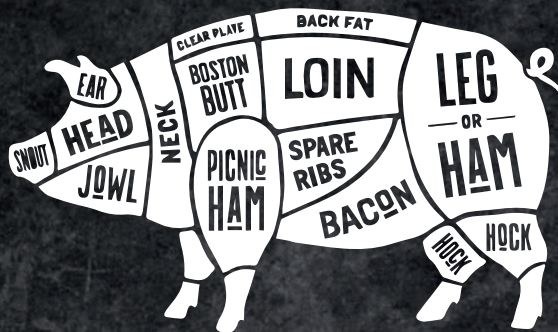


RED QUEEN Dutch Cow

La razza Holstein Red è caratterizzata da un mantello pezzato fromentino attenuato nelle zone interne e inferiori degli arti, intorno agli occhi, al musello e alla coda. Le corna sono corte e di colore giallo ceroso così come gli unghioni. Animali nati, allevati e macellati in Olanda, la loro alimentazione è a base di erba verde e cereali rigorosamente non OGM. La selezione delle lombate in osso avviene per tipologia di peso e per grado di infiltrazione. La carne ha un buon grado di marezzatura, il sapore è delicato al palato ma persistente e di grande personalità.



SPECIALIZZATI IN TAGLI BBQ AMERICAN STYLE



I tagli americani pronti da grigliare

Mentre l'Italia sceglie piatti più costruiti e ricchi di sapore, l'America è la patria del barbecue e della cottura alla griglia, dove vengono preferiti gusti naturali e più semplici, Macelleria da Carlo offre una speciale selezione di Angus e Wagyu americani e australiani già porzionati e confezionati per creare il vostro perfetto BBQ in stile americano. Che sia Ribeye, Denver Steak, Brisket, Beef Ribs o Top Blade scegli qui la tua pezzatura preferita e stupisci i tuoi ospiti nel tuo prossimo bbq in giardino.



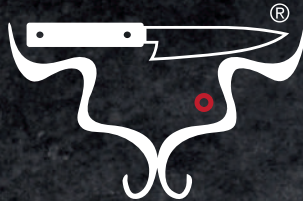
Pollo Felice, l'orgoglio di essere rivenditori autorizzati!

Pollo Felice è un prodotto d'eccellenza, allevato nelle campagne cuneesi. La sua carne, dalla colorazione giallo oro naturale è morbida e consistente, giustamente marezzata. Questo pollo è Felice perché pascola liberamente. Perché segue una dieta controllata, e senza forzatura, con l'aggiunta di mais e granaglie. Perché è allevato in condizioni di spazio ottimali, nel massimo rispetto del suo benessere.

“solo ed esclusivamente ... oltre”







**MACELLERIA
DA CARLO**

NEGOZIO

Corso De Stefanis, 53R
16139 Genova

LABORATORIO

Via Casata Centuriona, 25R Canc.
16139 Genova

+ 39 010 870968

+ 39 392 6780345

www.macelleriadacarlo.it
macelleriadacarlogenova@gmail.com