


**MEAT
THE
GOOD**
EXCLUSIVE MEAT

Carn madurada
per diferenciar-te
al mercat   

3 categories diferents 



Maduració pròpia 

 Talls personalitzables





Nova proposta per diferenciar-nos al mercat de la carn de vacú madurada

Presentem una nova línia de carn madurada de vacú, produïda i creada a les nostres instal·lacions. Una marca que destaca per:

- Tendresa
- Infiltració
- Bona conformació
- Possibilitat de maduracions personalitzades
- Sabor suau a carn madurada, que es va potenciant a mesura que augmenta la maduració i en les categories superiors

Totes les peces estan classificades en tres categories, **Delta**, **Alfa** i **Doble Alfa**, on totes representen una carn madurada de nivell alt, amb diferent format de tall i maduració.

El punt de partida de les diferents categories ja exigeix unes característiques que **superen els mínims establerts** en la majoria de productes de carn madurada del mercat més convencional. Així doncs, el que hem volgut aconseguir és una nova proposta innovadora en carn madurada amb una relació qualitat-preu excel·lent.



La principal diferència en el nostre treball és que produïm aquesta nova línia de manera autònoma 100%, on la maduració, el tall, la manipulació i classificació de les diferents peces es fa dins les nostres instal·lacions i sales d'especejament i maduració.

Tot i el diferent nivell de les peces i categories, el punt de partida exigeix unes característiques que ja superen els mínims establerts en la majoria de productes del mercat

Juntament amb un equip de professionals intern, també hem acotat les diferents categories, que segueixen un procés ben acurat de les característiques que han de complir, seleccionant les peces 1 a 1.

La varietat de peces depen de cada categoria, però hi podràs trobar des de lloms sencers, 8 costelles, fins a relloms, medallons, entrecots o talls individuals.

Tens la possibilitat de madurar la carn al teu gust, igual que poder tenir el tall acotat a les teves necessites. Podem personalitzar tota l'oferta de la nova marca, ja que la produïm, manipulem i gestionem al 100% a les nostres instal·lacions.



Categoria Delta δ

La categoria Delta ofereix una **relació qualitat-preu excepcional**. Aquesta primera categoria de partida de MEAT THE GOOD ja exigeix uns estàndards que superen els mínims establerts al mercat de la carn madurada. Una **àmplia gamma de peces amb una molt bona infiltració, tendresa i amb un sabor suau a carn madurada**.

« (548) CHULETERO MADURADO +25D s/solomillo +20KG DELTA – MEAT THE GOOD »

« (550) CHULETA 8 COSTILLAS MADURADA +25D DELTA 12-16KG – MEAT THE GOOD »



« (1050) CHULETERO NACIONAL MADURADO +25D s/sol. DELTA – MEAT THE GOOD »

novetat

Aquest llom, de **producció nacional**, destaca per la seva **alta conformació**.



« (557) CHULETON 1KG FRESCO MADURADO +30D. DELTA MEAT THE GOOD »

« (560) CHULETON 1KG CONG. MADURADO +30D DELTA – MEAT THE GOOD »

« (720) CHULETON parte alta/ancha 500G CONG. MADURADO +30D DELTA MEAT THE GOOD »

(639) CHULETON 500G CONG. MADURADO +30D DELTA – MEAT THE GOOD »



« (105) T-BONE MADURADO +25D DELTA CONG. 0,7-1KG - MEAT THE GOOD »

(546) CHULETA LOMO BAJO CONG. MADURADA +30D 300/350G DELTA MEAT THE GOOD »



« (539) ENTRECOT ALTO CONG. 300G DELTA – MEAT THE GOOD »

(536) ENTRECOT BAJO CONG. 300G DELTA – MEAT THE GOOD »



« (786) TROZOS MEDALLON SOLOMILLO (para steak) CONG. 150G »

(571) MEDALLON DE SOLOMILLO CONG. 200G DELTA MEAT THE GOOD »

(542) SOLOMILLO FRESCO 2,3-2,8kg DELTA - MEAT THE GOOD »



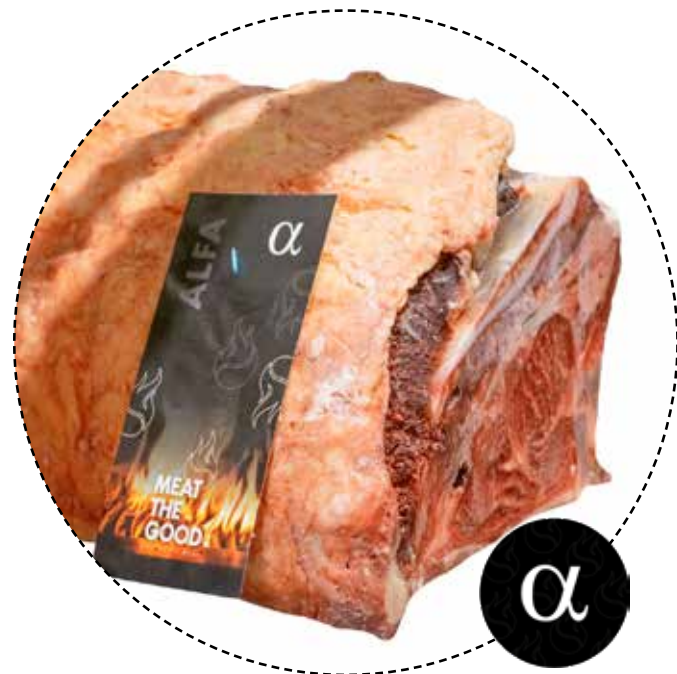
« (845) PICAÑA MADURADA DELTA +30D - MEAT THE GOOD »



delta

Categoria Alfa **α**

La categoria **Alfa**, d'una qualitat superior, destaca per la seva **tendresa, textura i melositat**. Aquí trobem peces madurades de més de 25 i més de 50 dies, amb un **gust més potent i més infiltració** que la categoria anterior.



« (551) CHULETERO MADURADO
+25D s/solomillo +22KG ALFA
MEAT THE GOOD

« (638) CHULETERO MADURADO
+50D s/sol. +22KG ALFA plus
MEAT THE GOOD

» (552) CHULETA 8 COSTILLAS MADURADA
+25D 13-18KG ALFA – MEAT THE GOOD

» (553) CHULETA 8 COSTILLAS MADURADA
+50D +16KG ALFA plus – MEAT THE GOOD

(641) CHULETA LOMO BAJO
MADURADA +25D ALFA »
MEAT THE GOOD



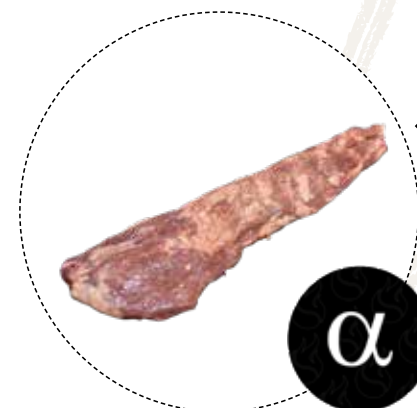
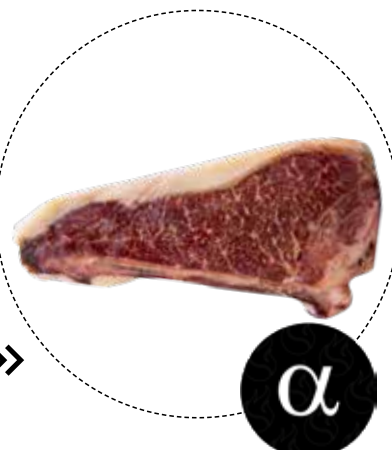
« (561) CHULETON 1KG CONG. MADURADO
+30D. ALFA – MEAT THE GOOD

« (559) +CHULETON 1KG FRESCO MADURADO
+30D ALFA – MEAT THE GOOD

« (562) CHULETON 500G CONG. MADURADO
+30D. ALFA – MEAT THE GOOD

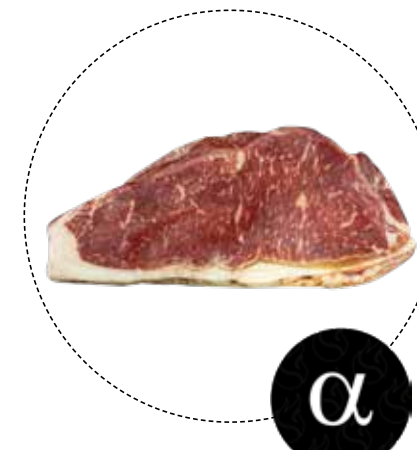
» (642) CHULETÓN 1,5KG CONG.
MADURADO +30D. ALFA
MEAT THE GOOD

(547) CHULETA LOMO BAJO
CONG. MADURADA +30D 400G »
ALFA – MEAT THE GOOD



« (543) SOLOMILLO FRESCO 2,8-3,5
ALFA - MEAT THE GOOD

(540) ENTRECOT ALTO
MADURADO +30D CONG. 300G »
ALFA MEAT THE GOOD



« (617) ENTRECOT BAJO MADURADO
+30D CONG. 300G ALFA
MEAT THE GOOD

(545) MEDALLON DE SOLOMILLO
CONG. +200G ALFA – MEAT THE GOOD »



« (1225) CARPACCIO MADURADO CONG. 80G
ALFA – MEAT THE GOOD

Disponibilitat a partir del 14/07

novetat



(541) TATAKI MADURADO +30 DIES CONG.
150/180G ALFA – MEAT THE GOOD »

Disponibilitat a partir del 14/07

novetat

Suggerència de salsa per al TATAKI:

- 1/3 salsa ponzu (ref. 1105)
- 1/3 salsa d'ostres (ref. 1107)
- 1/3 oli de sèsam (ref. 1096)





EXCLUSIVE MEAT

Categoria Doble Alfa α^2

La categoria Doble Alfa agrupa **les millors carns madurades de la nostra selecció**. Una carn molt tendra, amb molt bona conformació, un excel·lent nivell d'infiltració i que presenta un gust més intens que l'anterior categoria.



« (556) 8 COSTILLAS MADURADO +40D 13-16KG
DOBLE ALFA – MEAT THE GOOD

« (718) CHULETA ENTERA MADURADA +40D
+20KG DOBLE ALFA – MEAT THE GOOD

wagyu

Presentem la nova carn d'autèntic wagyu japonès. Provenient d'animals alimentats amb cereals durant **més de 600 dies**, es tracta d'una carn amb una **infiltració excel·lent** i de **la més alta qualitat** dins la gamma wagyu.

(1500) LINGOTE 70-100g WAGYU A5
-CONG- DOBLE ALFA - MEAT THE GOOD »



doble alfa