

MEAT THE GOOD

EXCLUSIVE MEAT

Carn madurada
per diferenciar-te
al mercat



Maduració pròpia



Talls personalitzables



3 categories diferents





Diferencia't amb la carn madurada MEAT THE GOOD

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.



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 txuletes 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.





Les nostres sales de maduració de carn permeten dur a terme aquest procés en unes condicions molt controlades.

Podem madurar les peces segons les necessitats dels nostres clients, tot i que l'estàndard de la gamma Delta acostuma a ser de 3-4 setmanes, l'Alfa entre 3 i 5 setmanes i la Doble Alfa, més de 5 setmanes. Aquests són els temps que considerem òptims per a cada categoria.

A més, també disposem de sala d'especejament, on podem acotar els talls al gust.

Vols saber-ne més?

Consulta la nostra revista sobre carn madurada: donem resposta a les preguntes més freqüents, t'expliquem el procés de maduració en profunditat i et donem alguns consells per treure-li tot el partit.



Escaneja el QR per accedir a la revista

**MEAT
THE
GOOD**
EXCLUSIVE MEAT

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 infiltració moderada, tendres i amb un suau gust** de carn madurada.

(548) CHULETERO MADURADO +25D s/solomillo
+19KG DELTA – MEAT THE GOOD

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



« (1415) 8 COSTILLAS **NACIONAL** MADURADO
+25D s/sol. DELTA – MEAT THE GOOD

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

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

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

(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



δ

(536) ENTRECOT BAJO CONG. >>
300G DELTA - MEAT THE GOOD



δ

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



δ

Trossos de filet **completament polits,**
ideals per fer steak tàrtar.

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



δ

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



δ

(542) SOLOMILLO FRESCO -2,5kg >>
DELTA - MEAT THE GOOD



δ

<< (845) PICAÑA MADURADA +20D CORTADA
ENTERA CONG. DELTA - MEAT THE GOOD

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



δ

<< (539) ENTRECOT ALTO CONG.
300G DELTA - MEAT THE GOOD



δ

(844) PICAÑA MADURADA +20D. ENTERA >>
CONGELADA DELTA - MEAT THE GOOD



δ

Categoria Alfa α

Aquí trobem peces amb una maduració semblant a la Delta, però d'una qualitat superior. Més conformació, més infiltració, més greix de cobertura de qualitat, uns dies més de maduració o una barreja de les anteriors.



« (551) CHULETERO MADURADO
+25D s/solomillo 20-21KG ALFA
MEAT THE GOOD »

« (638) CHULETERO MADURADO
+25D s/sol. +20KG ALFA plus
MEAT THE GOOD »

« (552) CHULETA 8 COSTILLAS MADURADA
+25D 13-16KG ALFA – MEAT THE GOOD »

« (553) CHULETA 8 COSTILLAS MADURADA
+25D +16KG ALFA plus – MEAT THE GOOD »

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

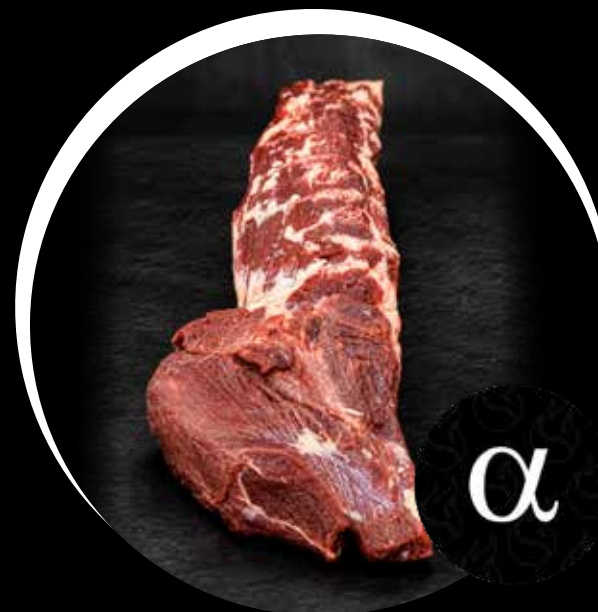
(562) CHULETON 500G CONG. MADURADO »
+30D. ALFA – MEAT THE GOOD

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



« (641) CHULETA LOMO BAJO
MADURADA +25D 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



α

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



α

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

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)



α

Acompanya les carns
d'aquesta sal d'escames

<< (5436) SAL DE ESCAMAS
PREMIUM - 1.5 Kg.



MEAT
THE
GOOD
EXCLUSIVE MEAT

Categoria Doble Alfa α²

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 la anterior categoria.



α²

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

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



α²

wagyu

Carn d'autèntic wagyu japonès. Provenent 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/M12 >>
-CONG- DOBLE ALFA - MEAT THE GOOD

Tot el que has de saber sobre la carn madurada



Escaneja el QR
per accedir a la revista

Pol. Ind. Camí dels Frares
C/J · Parcel·la 16 · Nau 6
25190 Lleida · Tel. 973 25 73 10

@avicasaborsselectes

