



100% MANZETTA POLACCA DELLA MASURIA



MAZURA
THE FINEST MARBLED BEEF

LA MASURIA, TERRA DEI MILLE LAGHI

Il contesto ambientale favorevole

Mazura, "The Finest Marbled Beef", è il risultato di un'accurata selezione di capi di bestiame contraddistinti dal forte legame con l'area geografica in cui prosperano, la Masuria, anche definita come la Terra dei Mille Laghi, in Polonia.

Questo è un habitat dalle caratteristiche uniche.

Una **natura incontaminata**, florida e rigogliosa, tra **corsi d'acqua** a specchio, cieli tersi e un'aria classificata tra le più pure al mondo; è in questo **clima continentale** che gli animali si nutrono di **cereali autoctoni**, tra cui mais, avena e orzo.

Le caratteristiche ambientali, il regime alimentare e le buone pratiche di allevamento, dunque, garantiscono una crescita ottimale del bestiame, assicurando una carne dal gusto sovrano ed elegante.

LA SELEZIONE DELLA SELEZIONE

Il nostro programma di eccellenza

L'ambiente naturale e le buone prassi di allevamento, garantite da una **filiera produttiva** all'avanguardia, favoriscono lo sviluppo di un **Programma** focalizzato esclusivamente sulla ricerca dei capi di bestiame tra i migliori al mondo.

Questo Programma parte da un'accurata selezione di **Scottone** e **Manzetta** inferiori ai **36 mesi di età**, che vengono scelte in base a un rigido protocollo in funzione della loro marezatura.

Il risultato è una carne di **qualità superlativa** che garantisce un'**esperienza unica** e **memorabile** anche per i palati più esigenti.





GENETICA



ETA'



REGIME
ALIMENTARE



CLIMA
CONTINENTALE



MARBLE GRADING SCORE

Le Categorie di Marezzatura

Mazura, “The finest Marbled Beef”, è per definizione una carne marezzata.

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 tale ragione, una percentuale significativa di tessuto grasso intramuscolare è spesso considerata sinonimo di maggiore qualità.

Le categorie Prime, Sublime e Divine nascono dalla classificazione del “marble grading score”, la cui gradazione progressiva di marezzatura garantisce un'eccellente e indimenticabile esperienza gastronomica.



M4



M5



M6



M7



M8



M9



M10



M11



M12





PRIME

PUNTEGGIO DI MAREZZATURA DA 4 A 6

Una texture morbida e gentile, un sapore caratteristico ma allo stesso tempo delicato. Le carni della categoria Prime, sono caratterizzate da una concentrazione di striature di grasso uniformemente distribuite, ma non troppo densa. Un attributo che permette di concedersi un consumo più frequente e porzioni più grandi di questa prelibatezza.



SUBLIME

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.





DIVINE

PUNTEGGIO DI MAREZZATURA DA 10 A 12

Carni con straordinaria quantità di marezzatura, paragonabili alla classificazione 9+ MLA (Meat & Livestock Australia).

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

LA TECNICA DEL DRY AGING

Una garanzia di elevata qualità

Una volta classificate, le carni subiscono un processo di maturazione di minimo 3 settimane, al fine di favorire la concentrazione degli aromi e dei sapori, conferendo allo stesso tempo alla carne estrema morbidezza e sfumature di gusto più intense e persistenti.

Nel processo di Dry Aging la carne viene fatta riposare in celle frigorifere a temperatura e umidità controllate, contribuendo ad aumentare il tempo a disposizione dei processi biologici ed enzimatici che, appunto, ne accentuano gli aromi e la morbidezza.



