

CATALOGO CATERING



freschi



CARNI


**SURGEL
& company**
a smart food expert



Fiorentina Scottona Prussiana

Kg.1 F70071

Fiorentina: il taglio Fiorentina è la regina della griglia. Dalla tradizione toscana, è un taglio con osso che racchiude sia il sottofiletto che il filetto. Cotta tradizionalmente con legni di faggio, da il meglio di sé anche in griglia. Generalmente di peso oltre il kilo è buona regola consigliarla per due persone e servirla su piastra in ghisa.

Peso medio
Kg.1

Marezzatura
n° 3

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE

Tomahawk di Prussiana

Kg.1 F70073

E' una costata di manzo che si ricava dalla quinta alla prima vertebra dorsale del manzo arrivando fino al collo (meglio conosciuta come lombata) a cui non viene segata via la parte di osso eccedente, di ben 30 cm circa. E' un taglio molto spesso (almeno tre dita) ma che deve alla sua marezzatura un sapore e una succosità di assoluta eccellenza.

Peso medio
Kg.1

Marezzatura
n° 3

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE



Frollatura minima
20 giorni

Costata Scottona Prussiana Gr.500 F70075

Costata: parente stretta della Fiorentina, è lo stesso taglio di carne a cui è stato tolto il filetto. Di peso attorno ai 500 gr. è uno dei tagli con osso preferiti dagli amanti della buona carne. Può essere proposta con vari tipi di cottura che vanno dal sangue alla ben cotta.

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE

Peso medio
gr. 500

Marezzatura
n° 3



Tagliata di Scamone Scottona Prussiana Gr.250 F70077

Tagliata: taglio porzionato di scamone, più alto della media, idoneo, dopo la cottura, ad essere scaloppato presentando sul piatto le classiche fettine di carne da cui ha preso nome questo taglio. Un must nelle steak house e nei pub.

Peso medio
gr. 250

Marezzatura
n° 3

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE

Controfiletto Gr.250 F70079

Entrecôte: classica bistecca di alta qualità perché proveniente sempre da un taglio di sottofiletto, anziché di noce o scamone. Questo taglio garantisce una buona marezzatura e carne molto tenera. Fra tutti i tagli è quello più veloce in cottura.

Peso medio
gr. 250

Marezzatura
n° 3

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE



**Frollatura minima
20 giorni**

Filetto Scottona Prussiana

Gr.220 F70081

Filetto intero con cordone

Gr.2500 F70082

Filetto: il re incontrastato per quanto riguarda la tenerezza della sua carne. Il filetto è un muscolo che viene adoperato pochissimo, pertanto ha una morbidezza straordinaria. Può essere preparato in molti modi ma la cottura alla griglia ne esalta le caratteristiche.



Peso medio
gr. 220

Marezzatura
n° 3

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE



Frollatura minima
20 giorni



Tartare di carne bovina

Gr.160 F70084

Il non plus ultra per gli amanti della carne. Questa saporita tartare va tipicamente consumata cruda con condimenti (uovo, erbe, capperi, salse, ecc) per un piatto da veri intenditori.

Peso medio
gr. 160

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE



Hamburger di Prussiana

Gr.180 F70086

Gr.100x2 F70087

Un hamburger fresco di altissima qualità, sempre di saporita Scottona Prussiana. Tenero e succoso, perfetto sia nel panino che nel piatto per una preparazione gourmet.

Peso medio
gr. 180

PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE

