

# CARNE SALADA ARTE TRENTINA



*Abbiamo coniugato qualità e tradizione  
per realizzare un prodotto  
di originale tipicità*



- Ottenuto riconoscimento DE.CO. Denominazione Comunale di origine
- Ricetta tradizionale
- Materia prima selezionata
- Tagli anatomici pregiati, fesa o magatello
- Bovino di età compresa tra 12 e 24 mesi, tracciabilità filiera
- Esclusivamente salatura a secco
- Maturazione carni per almeno 30 giorni

*Chiedi al tuo consulente Pregis  
saprà consigliarti al meglio!*

# CARNE SALADA ARTE TRENTINA

## Caratteristiche:

La CARNE SALADA ARTE TRENTINA rappresenta con riconosciuta autenticità il prodotto tipico del Basso Sarco noto sin dal '700. Tutto il processo di produzione, dalla scelta della materia prima fino alle tecniche di lavorazione, sono conformi e rispettano i requisiti di salvaguardia dei prodotti della tradizione trentina.

Per questa ragione la CARNE SALADA ARTE TRENTINA può fregiarsi della **Denominazione Comunale DE.CO.** valida nei comuni di Riva del Garda, Arco, Nago, Torbole, Drò, Tenno, Ledro e Drena ("Comunità Alto Garda e Ledro").

Ecco il segreto della ns. qualità : utilizziamo unicamente **tagli anatomici pregiati**, quali fesa o magatello di **bovini con età compresa tra i 12 e i 24 mesi**, assicuriamo la tracciabilità di tutta la filiera di produzione, pratichiamo la **salatura delle carni a secco con attività manuali** così da preservare la tenerezza e l'integrità dei tessuti muscolari, ed infine lasciamo "riposare" la carne nelle vasche di maturazione con un mix di spezie per almeno 30 giorni per affinare in modo naturale le sue qualità organolettiche. Per salvaguardare ulteriormente l'autenticità del prodotto abbiamo bandito dalla ns produzione tutti quei processi che favoriscono con sollecitazione meccaniche indotte l'affinatura del prodotto in tempi brevi, quali ad esempio le operazioni di zangolatura e siringatura. Nella linea di prodotti Arte Trentina potrete trovare anche la **Lingua Salmistrata**, una produzione autentica e artigianale, che arricchisce con gusto tipico trentino le vs preparazioni.

Scegliete l'originalità dei prodotti Arte Trentina !!

## Utilizzo:

La **Carne Salada Arte Trentina** può essere utilizzata sia cruda che leggermente scottata. La tradizione trentina la propone servita con sottaceti e fagioli per enfatizzarne le peculiarità. La versatilità del prodotto e l'affinità del gusto favorisce ottimi abbinamenti con verdure cotte e crude, formaggi e per chi predilige gusti più autentici consigliamo l'accostamento con frutti freschi sia dal "carattere" dolce che leggermente acidulo, es. fichi, mele, melone, arance, frutti di bosco...

La **Lingua Salmistrata** è solitamente parte integrante dei tagli che vengono offerti con il "lesso" in abbinamento a salse. Ottima in accompagnamento con altri prodotti tipici trentini, quali verza o polenta.

**Confezione:** Tutti i prodotti i sono disponibili in formato sottovuoto. La Carne Salada è disponibile in formato da 4 e 2 kg, mentre la Lingua salmistrata da 1.3 kg circa.

**Conservazione:** I prodotti vanno conservati in frigorifero ad una temperatura di 0°/4° C, una volta aperta la confezione va consumata entro breve.

**Shelf life:** 30 giorni

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

**PREGIS**<sup>®</sup>

www.gruppopregis.it



Codice Prodotto	Descrizione prodotto	Confezione
00050217	CARNE SALADA ARTE TRENTINA KG4ca SV F	Conf x 1 pz
00050385	CARNE SALADA ARTE TRENTINA 1/2 KG 2 SV F	Conf x 1 pz
00000080	MAGATELLO SALATO ARTE TRENTINA KG 4 SV F	Conf x 1 pz
00000750	MAGATELLO SALATO ARTE TRENTINA 1/2 KG 2 SV F	Conf x 1 pz
00050305	LINGUA SALATA ARTE TRENTINA KG 1.2/1.5 SV F	Conf x 1 pz

Per ulteriori informazioni:  
info@gruppopregis.it