



BUE ROSSO CARNE BOVINA SARDO-MODICANA MACELLERIA BONARCADO

📍 Mappa

□



La macelleria di Costantino Sassu & Figli è a Bonarcado, in provincia di O

ristano, e propone ai clienti carni attentamente selezionate e di qualità controllata. Carni sicure, fresche e sane La macelleria tratta carni lavorate direttamente, in base ad un'esperienza tramandata di padre in figlio. Le carni sono sottoposte a tutti i controlli necessari, per dare garanzia di sicurezza e di qualità. Gastronomia e rosticceria La macelleria, oltre alla vendita della carne, propone preparazioni di gastronomia e rosticceria, un ampio assortimento di piatti pronti da cuocere, dando così la possibilità ai clienti buongustai di assaporare pietanze gustose e sane. La rosticceria, che lavora due volte la settimana, punta ad andare incontro ai clienti, cercando di assecondarne le richieste. Per i piatti pronti si accettano prenotazioni. Carne della razza bovina Sardo-Modicana Una delle specialità proposte dalla Macelleria Sassu è la carne della razza bovina Sardo-Modicana (il Bue Rosso), una vacca originaria proprio della regione del Montiferru. La sua carne è una prelibatezza, è considerata una tra le carni italiane più saporite.

📄 Descrizione

Sei alla ricerca di una carne bovina di alta qualità e ricercata? La Macelleria Sassu, situata nel cuore di Bonarcado, ti offre una selezione e di prelibatezze di razze autoctone sarde, tra cui l'ambita carne bovina Sardo-Modicana. Questa pregiata varietà di carne è apprezzata in tutta Italia per il suo sapore unico e la sua consistenza succulenta e si distingue per la sua colorazione rossa intensa. La Razza Bovina Sardo-Modicana La carne bovina Sardo-Modicana è il fiore all'occhiello della nostra macelleria. Prima della macellazione, gli esemplari sono nutriti e allevati per un periodo di almeno 2 mesi in stalla, secondo un disciplinare rigoroso che esclude l'uso di cibo di origine animale, insilati e composti con OGM, garantendo così un prodotto di elevata qualità e genuinità. Questo rigore nell'alimentazione e nell'allevamento si riflette poi nel gusto unico e nel sapore della carne. La Preparazione della Carne Sardo-Modicana La carne della razza Sardo-Modicana è versatile e si presta a numerose preparazioni. Nel territorio del Montiferru, ad esempio, la carne Sardo-Modicana viene tradizionalmente preparata in vari modi. Il "Petza in brou" è una preparazione in cui la carne viene profumata con erbe selvatiche e bollita, mentre il "Petza arrustia" prevede l'arrosto della carne su uno spiedo posizionato accanto al fuoco. Il "Ghisau" è uno spezzatino di carne Sardo-Modicana, un piatto tipico della tradizione culinaria sarda, mentre le "Bombas" sono delle deliziose polpettine, che possono essere fritte o servite in brodo. Contatti e Prenotazioni Per ulteriori informazioni sul nostro assortimento di carni bovine e Sardo-Modicana o per effettuare una prenotazione, non esitate a contattarci ai numeri 0783 56495 o 3200169907. Saremo lieti di rispondere a tutte le tue domande e di aiutarti a scegliere la carne più adatta alle tue esigenze. La Macelleria Sassu è il luogo ideale per chi cerca carni bovine di alta qualità. Con la sua selezione di carni bovine Sardo-Modicana, potrai portare a casa un pezzo di tradizione sarda e assaporare un prodotto unico nel suo genere. Vi aspettiamo a Bonarcado per farvi scoprire il gusto inconfondibile della nostra carne bovina Sardo-Modicana.

www.sihappy.it

Contatti

MACELLERIA SASSU GIOVANNI

Tel. 078356495

<http://www.macelleriasassu.com>

C. Italia, 18, Bonarcado, 09070

Nessun orario indicato
