



Bistecche frollate Dry Aged a Bolotana

Mappa

□



La Macelleria di Pisanu Giovanni Maria è un punto di riferimento d'eccell

enza a Bolotana, nel cuore della provincia di Nuoro, dove potrete trovare alcuni tra i migliori tagli di carne presenti sul mercato. Venite a trovarci e lasciatevi consigliare dal nostro personale esperto, sempre pronto ad indicarvi il taglio di carne più adatto a ogni vostra esigenza. Vi aspettiamo con succulente e prelibate novità.

Descrizione

La Macelleria Pisanu di Bolotana rappresenta un'eccellenza nel campo delle bistecche frollate Dry Aged, portando avanti una tradizione familiare che dura da tre generazioni. Situata nel cuore della provincia di Nuoro, questa realtà storica ha saputo coniugare le tecniche tradizionali con i più moderni metodi di frollatura delle carni. L'esperienza nella frollatura delle carni di qualità La famiglia Pisanu vanta oltre 50 anni di esperienza nel settore della macelleria, distinguendosi per:

- Selezione accurata delle carni locali
- Controllo diretto della filiera produttiva
- Lavorazione artigianale secondo metodi tradizionali
- Frollatura personalizzata in base alle esigenze del cliente
- Utilizzo esclusivo di carni provenienti da allevamenti locali

Il processo di frollatura Dry Aged richiede particolare attenzione e competenza. La Macelleria Pisanu effettua questo procedimento nel proprio laboratorio attrezzato, dove temperatura e umidità sono costantemente monitorate. La carne viene selezionata tra i migliori tagli di bovino locale e sottoposta a un processo naturale che ne esalta sapore e tenerezza.

1. Qualità e tracciabilità al primo posto
2. Selezione dei migliori capi bovini locali
3. Controllo della filiera produttiva
4. Monitoraggio costante del processo di frollatura
5. Verifica della qualità del prodotto finale
6. Certificazione della provenienza delle carni

La Macelleria Pisanu garantisce la massima trasparenza nella lavorazione delle carni, offrendo ai clienti prodotti di elevata qualità e totalmente tracciabili. Il laboratorio interno permette di controllare ogni fase della lavorazione, dalla selezione iniziale fino alla preparazione finale del taglio richiesto. Scegli Macelleria Pisanu per le tue Bistecche frollate Dry Aged. La ricerca dell'eccellenza nella preparazione delle bistecche frollate Dry Aged rappresenta uno dei fiori all'occhiello della Macelleria Pisanu. L'attenzione ai dettagli, unita alla profonda conoscenza delle tecniche di lavorazione, permette di offrire un prodotto di altissima qualità. Per scoprire il gusto autentico delle carni frollate e ricevere consulenza personalizzata sui migliori tagli, la Macelleria Pisanu è a disposizione presso il punto vendita di Via Umberto I, offrendo anche un comodo servizio di consegna a domicilio per soddisfare ogni esigenza.

Contatti

MACELLERIA DI PISANU GIOVANNI MARIA

Tel. 3490901364

<http://www.paginesi.it/scheda/macelleria-pisanu-vendita-carni-macellate-fresche-di-produzione-propria/6666594/>

Via Umberto I 10, Bolotana, 08011
Nessun orario indicato
