



RISTORANTE & PIZZA

LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNE

Costata ALPS BEEF – SÜDTIROL

€ 6,00 l'etto



Fiorentina ALPS BEEF – SÜDTIROL

€ 7,00 l'etto



Tomahawk ALPS BEEF – SÜDTIROL

€ 7,00 l'etto



Ribeye ALPS BEEF – SÜDTIROL

€ 27,00 (300 g)



Filetto ALPS BEEF – SÜDTIROL

€ 28,00 (250 g)



Serviti con i nostri contorni



ALPS BEEF



2024

Produktinformation Informazione prodotto

SIEBEN
FÖRCHER
1930

ALPS BEEF – SÜDTIROL

esclusivamente da Siebenföcher

Un buon pezzo di carne è sempre qualcosa di speciale. Come specialisti altoatesini della carne, offriamo una gamma di prodotti che non lascia nulla a desiderare in termini di varietà, freschezza e qualità.

In collaborazione con KOVIEH, Consorzio Altoatesino per la Commercializzazione del bestiame, abbiamo lanciato il programma **ALPS BEEF - SÜDTIROL: Regionale. Naturale. Sicuro.**

natürliche
Tierhaltung

100% naturale: Per **ALPS BEEF – SÜDTIROL** devono essere soddisfatte una serie di specifiche di produzione: prima della macellazione non è consentito l'uso di insilati e gli animali devono potersi muovere liberamente, solo per citarne alcune. Il programma prevede principalmente bovini di razza Pezzata Rossa, Pinzgauer, Grigio Alpino e Limousine. I severi criteri disciplinano anche macellazione, frollatura e sezionamento della carne. Un processo che garantisce un alimento naturale, potete starne certi al 100 per cento!

nachverfolgbar
markenfähig

100 % tracciabile: I trasporti brevi, senza intermediari e perdite di tempo che andrebbero a scapito della qualità, fanno sì che **ALPS BEEF – SÜDTIROL** arrivi direttamente al consumatore. Le dettagliate etichette consentono di risalire al nome del contadino proprietario dell'animale. Una catena ininterrotta di informazioni che garantisce la tracciabilità assoluta di ogni pezzo di carne. Basta accedere al sito di **KOVIEH** (www.kovieh.com) e inserire nell'apposito campo il codice di controllo indicato sull'etichetta: sullo schermo compariranno immediatamente tutte le informazioni sulla carne servita in tavola.

schmackhaft
gustosa

100 % gustosa: Chi acquista la carne dovrebbe esigere un'elevata qualità, che si manifesta al momento della cottura o della consumazione. Se gli animali crescono dove sono nati e si possono muovere liberamente all'aperto, tale metodo di allevamento naturale si riflette nelle loro carni. La frollatura sull'osso per una settimana favorisce inoltre la tenerezza della carne.

aus Südtirol
dell'Alto Adige

100 % dell'Alto Adige: Le montagne e i masi dell'Alto Adige danno vita, da secoli, a una simbiosi vincente e a prodotti di eccellente qualità, garantita da fattori naturali, quali sole, aria fresca, fieno genuino e acqua pura. Anche per **ALPS BEEF – SÜDTIROL** le caratteristiche sono sempre le stesse, ovvero piccoli masi e una produzione limitata. Dietro a ogni pezzo di carne si cela una famiglia contadina e il suo maso, dove è nato e cresciuto l'animale. La vendita di questa carne valorizza l'agricoltura locale e offre al consumatore un prodotto sicuro.