

FREYGAARD è il nome di carne di alta qualità, nuova, diversa e innovativa, selezionata nei paesi nordici considerando:

IL BENESSERE ANIMALE SICUREZZA ALIMENTARE

La carne di Freygaard ha vinto il titolo come MIGLIORE CARNE BOVINA AL MONDO partecipando al concorso "WORLD STEAK CHALLENGE 2018" tenutosi a Londra, ottenuto tra 21 paesi e un totale di 200 tagli di carne.

La gamma di prodotti di carne bovina è costituita da scottone, vitelloni e vacche, che durante il periodo estivo pascolano in un splendido scenario di paesaggi verdi e laghi blu.

Tutti i bovini sono nati allevati e macellati in Finlandia, nazione che da agosto 2015, è tra i pochi Paesi dell'UE dove è stata dichiarata l'assenza del rischio di BSE ed è uno dei 2 unici Stati Europei con "zero tolleranza" alla salmonella; si sottolinea anche il divieto assoluto di uso di ormoni e additivi.

La tenerezza, succulenza e sapore sono le qualità principali di questa carne che fa di Freygaard qualcosa di **NATURALMENTE UNICO, CAPACE DI SODDISFARE QUALSIASI AMANTE GOURMET DELLA CARNE.**



Scottone finlandesi alimentate con il cioccolato! Si cioccolato!

L'uso del cioccolato ha riportato parecchi effetti positivi che migliorano la qualità della carne nella consistenza e tenerezza.

Il sapore è estremamente delizioso e possiamo affermare che riesce a distinguersi per l'INTENSITA' E UNICITA'.

Solo 7 allevamenti in Finlandia utilizzano questo sistema (dati del 2018); stiamo, tuttavia, incrementando questa meravigliosa produzione facendola rimanere, comunque, una produzione di carne speciale e limitata.



SASHI



BEEF♥LOVER ...Sashi e "cio' che la carne vorrebbe essere"

Sashi viene dal Giapponese e vuol dire marezzatura. Sashi beef quindi è il tipo di carne selezionata in base al livello di marezzatura, cioè in base all'infiltrazione di grasso; questa infiltrazione viene fatta solo su vacche con predisposizione genetica (principalmente vacche Frisone e Ayrshire).

Si ricorda con questo tipo di carne il bovino Wagyu (proveniente dal Giappone, regione Kobe) che negli ultimi anni è diventato un protagonista di rilevanza internazionale. Questa carne offre un gusto più succulento e una maggiore tenerezza dovuto al fatto che durante la cottura il grasso fonde e rimane all'interno delle fibre conferendo alla carne maggiore prelibatezza.

Questo processo di marezzatura fa di questo prodotto qualcosa di unico e purtroppo molto limitato e costoso.

E' per questo che la nostra azienda ha cercato un'alternativa a questo tipo di carne, selezionando, esaminando con precisione e passione la carne, cercando di offrire comunque lo stesso sapore, ad un prezzo non basso ma sicuramente più vantaggioso, permettendo una maggiore distribuzione.

Sashi ha raggiunto un grande successo dovuto alle sensazioni che crea per la sua succosità tenerezza.



COMEX

Via San Pietro Viminario, 15/B
35025 Cartura (PD)
Tel. +39 351 915 5410
info@comexas.com
www.comexas.com



COMEX

la carne d'eccellenza...

