



100% FRISONA ITALIANA DELLA FOOD VALLEY

# CREMONINI GROUP & INALCA

Il Gruppo Cremonini, attraverso Inalca e le sue controllate, è tra le più grandi e moderne aziende in Europa per la produzione e la commercializzazione di carni bovine e di prodotti trasformati a base di carne.

Inalca è riconosciuta in tutto il mondo per la sua eccellenza nella produzione, commercializzazione e distribuzione di una gamma completa di carni bovine di diverse provenienze, le cui filiere, dall'allevamento al prodotto finito, sono interamente supervisionate e controllate dalla direzione qualità interna.

Il suo vasto assortimento di prodotti viene sottoposto a controlli sistematici in conformità con elevati standard di qualità e con certificazioni internazionalmente riconosciute (tra cui ISO 9001, ISO 14001, BRC e IFS) al fine di garantirne la sicurezza per il consumatore finale.



GRUPPO CREMONINI



**INALCA**

*l'eccellenza nelle carni*

# CARIMA MARBLED BEEF

Inalca, grazie alla professionalità e all'esperienza del suo personale, è in grado di offrire servizi su misura ai suoi clienti e di soddisfare i più alti standard in termini di selezione e conformità di prodotti e processi.

*Carima marbled beef* nasce precisamente da questo patrimonio. Il progetto qualifica i migliori assortimenti di carni bovine **italiane** e li racchiude all'interno di un marchio che costruisce le sue fondamenta su pochi inconfondibili principi: la **tipologia del bestiame**, la **conformazione** e la **marezzatura della carne**.



CARIMA  
MARBLED BEEF



# THE ITALIAN FOOD VALLEY

La linea *Carima marbled beef* è l'esclusiva selezione di femmine frisone della Val Padania, nel Nord Italia, una delle terre più fertili al mondo grazie al microclima creato dalle Alpi e dal fiume Po.

Qui prosperano tutte le colture: cereali, frutta, vite e, per questo, vanta una vasta collezione di prodotti DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta).

Grazie ad un microclima specifico e ad un savoir-faire di lunga data, questa regione è conosciuta in tutto il mondo anche come la Food Valley: una miniera d'oro di prodotti culinari d'eccellenza, dove si incontrano maestria e genialità, e soprattutto l'abilità nel saper trasformare prodotti locali pregiati in qualcosa di veramente unico.

In questo contesto rigoglioso crescono le nostre vacche da latte, selezionate in base alla conformazione e marezzatura della loro carne.



# BEEF MARBLING

La **marezzatura** è l'infiltrazione di grasso insaturo e salutare che si accumula all'interno del tessuto muscolare, conferendo un aspetto marmoreo alla carne - da cui il nome **marbling** in inglese.

La marezzatura influisce molto su diversi attributi della carne: la succosità, la tenerezza, la consistenza e il sapore. Per questo motivo un'alta percentuale di tessuto grasso è spesso considerata sinonimo di maggiore qualità della carne.

# CARIMA SELECTION

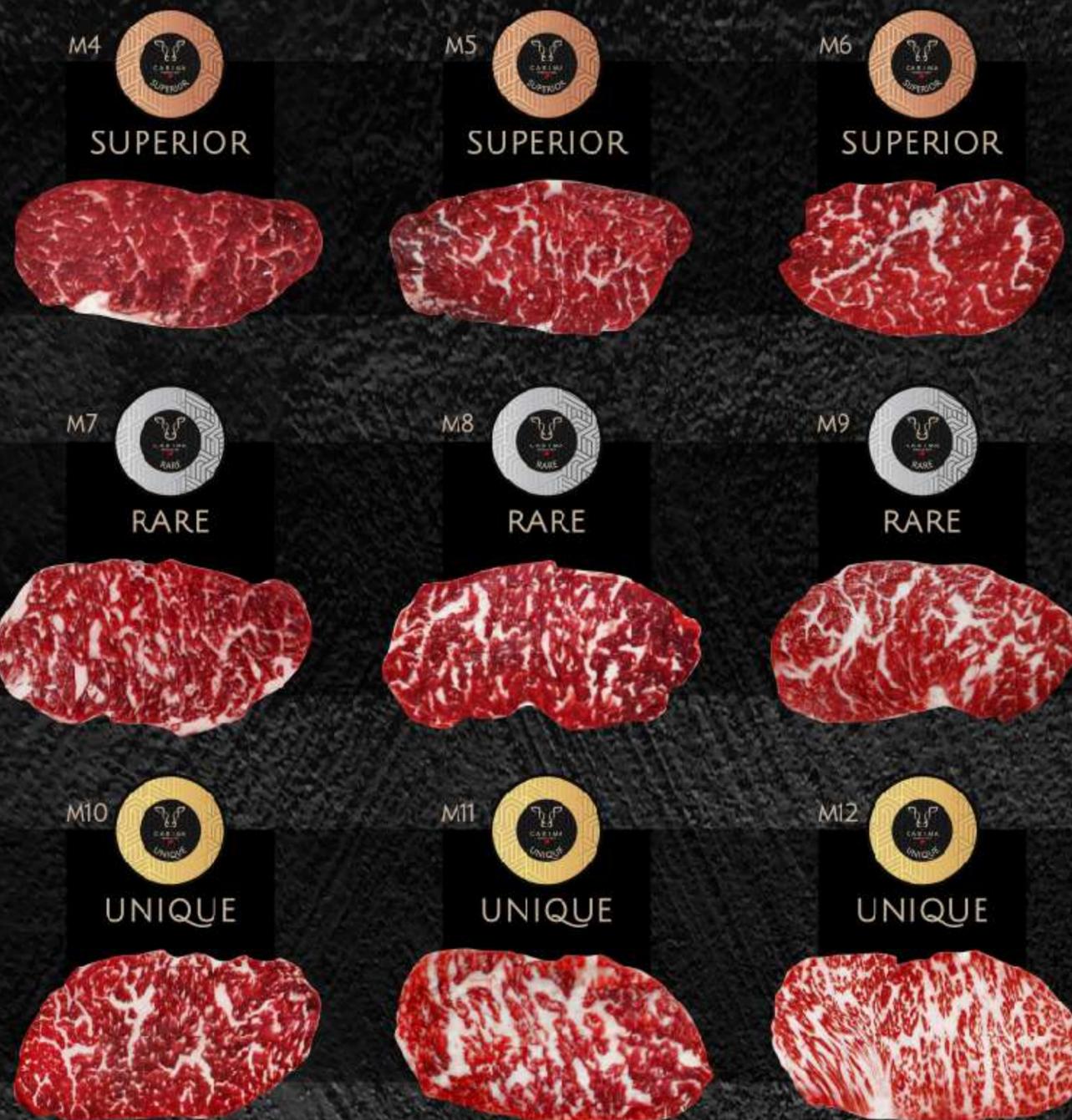
Durante la classificazione del livello di mazzatura, i tecnici valutano non solo la quantità, ma anche la distribuzione e la consistenza delle venature di grasso del muscolo lombare.

Inoltre vengono anche considerati l'aspetto e la consistenza della carne e il colore e la lucentezza del grasso. L'insieme di queste caratteristiche determina come la mazzatura influenzerà la qualità complessiva della carne e, di conseguenza, l'esperienza culinaria.

Il grasso gioca un ruolo fondamentale in fase di cottura: con la diffusione del calore, le sottili striature di grasso si sciolgono e donano alla carne sapore e morbidezza. Per questo motivo, un punteggio elevato di mazzatura si traduce in una carne tenera, succosa e dalla consistenza setosa.

Il punteggio di marmorizzazione può andare da 1 - comune - a 12 - estremamente rara. La nostra selezione va da 4 a 12, dove 4 è il minimo livello di mazzatura delle nostre carni e 12 rappresenta una carne quasi bianca per l'estrema mazzatura.

Abbiamo raggruppato questi livelli in tre macro categorie, le quali contengono carni con caratteristiche e punteggi di mazzatura simili: **SUPERIOR**, **RARE** e **UNIQUE**, il top di gamma.



# SUPERIOR

PUNTEGGIO DI MAREZZATURA DA 4 A 6

Le carni che rientrano in questa categoria presentano una texture morbida e un sapore caratteristico ma allo stesso tempo delicato.

Sono caratterizzate da un buon quantitativo di grasso, distribuito uniformemente ma non troppo denso, un attributo che permette di concedersi un consumo più frequente e porzioni più grandi.

Tra tutti i capi della filiera, circa il 5% della nostra produzione rientra nella selezione **SUPERIOR**.



# RARE

PUNTEGGIO DI MAREZZATURA DA 7 A 9

Questi tagli presentano un reticolato di grasso piuttosto fitto che si traduce in una consistenza cremosa.

Le micro-marezzature sono distribuite uniformemente su tutta la carne, donandole morbidezza e succosità.

La carne è ricca e burrosa, senza essere eccessivamente opulenta.

Tra tutti i capi della filiera, circa il 2% della nostra produzione rientra nella selezione RARE.



# UNIQUE

PUNTEGGIO DI MAREZZATURA DA 10 A 12

Carni di alta gamma con straordinaria quantità di mazzatura. Se comparati alla scala di marmorizzazione Wagyu e / o Kobe, questi tagli hanno un punteggio di 9+.

La rete di grasso intramuscolare è talmente fitta che la carne appare piuttosto bianca. La mazzatura caratterizza la carne, diffondendosi su tutta la sua interezza e conferendole le caratteristiche per un'esperienza culinaria unica ed indimenticabile.

Tra tutti i capi della filiera, circa lo 0,5% della nostra produzione rientra nella selezione **UNIQUE**.



# DRY AGING

Una volta classificate, le Lombate Carima subiscono un processo di **maturazione** di minimo 20 giorni al fine di garantire estrema tenerezza ed eccezionale concentrazione di sapore.



CARIMA  
MARBLED BEEF



