



LAGRANDA.IT

PER ORDINARE
TO ORDER:
ordini@lagranda.it
(+39) 0172 726178



La Granda®

COLTIVIAMO CARNE

LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l. via Garettà 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



TUTTE LE IMMAGINI SONO INSERITE A SCOPO ILLUSTRATIVO / IMAGES FOR ILLUSTRATIVE PURPOSES ONLY



Animella

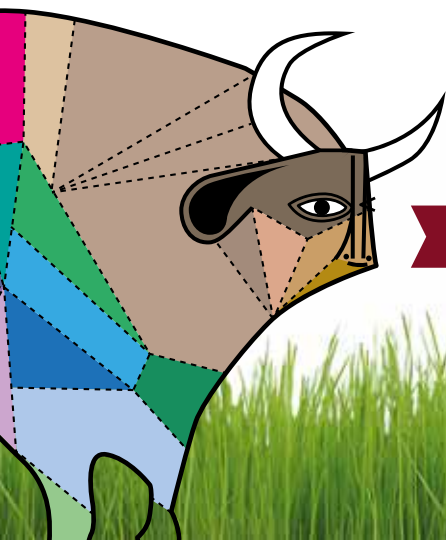
Parte bianca e spugnosa reperibile nelle interiora del bovino adulto di Razza Piemontese (Presidio Slow Food) "La Granda"

Ideale da consumare impanata

Sweetbread

White and spongy part located in the innards of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) "La Granda"

Ideal for breaded consumption



LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



Arrosto Brasato

Carne di bovino adulto di Razza Piemontese
(Presidio Slow Food) **"La Granda"**

I grandi tagli per arrosto o brasato

Cut for braised meat
Piedmontese breed beef meat
(Slow Food Presidium) **"La Granda"**

The best cuts for roast and pot roast

LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY





Bavette

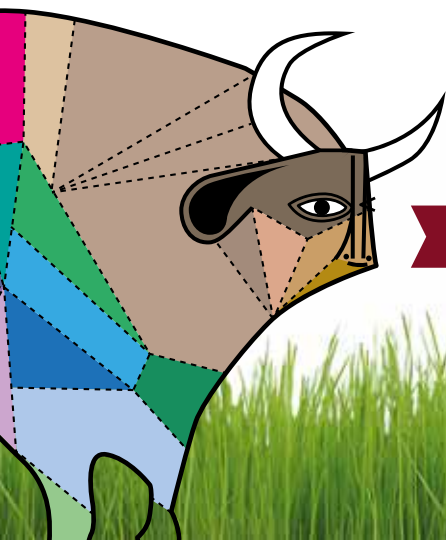
**Pregiato taglio di bovino adulto
di Razza Piemontese (Presidio Slow Food) "La Granda"**

**Un secondo piatto semplice e gustoso,
veloce da cucinare**

Flank Steak

Fine cut of Piedmontese breed beef (Slow Food Presidium) "La Granda"

A simple and tasty main course, quick to cook



LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY





Bistecca con osso

Taglio anteriore di bovino adulto di Razza Piemontese
(Presidio Slow Food) **"La Granda"**
Ideale alla griglia con cottura al sangue

Steak with bone
Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) **"La Granda"**

Ideal for grill ~ rare cooking preferred

LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY





Bistecca di tenerone

Taglio anteriore di bovino adulto
di Razza Piemontese (Presidio Slow Food) "La Granda"

un grande taglio per la bistecca alla griglia

Chuck back rib Steaks

Forequarter cut of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) "La Granda"

Grilled for its greatest result

LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY





Brut e Bun

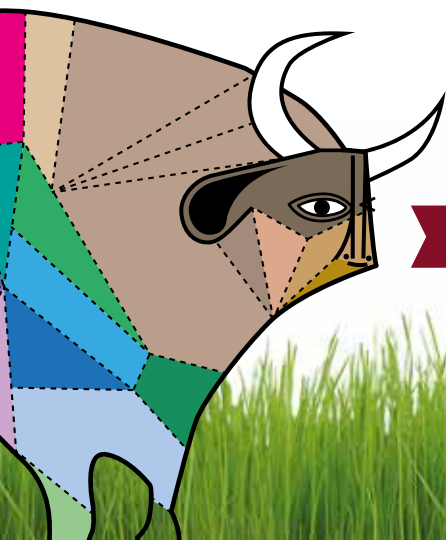
Taglio anteriore di bovino adulto di Razza Piemontese
(Presidio Slow Food) **"La Granda"**

I tagli per il bollito misto piemontese

"UGLY 'N TASTY"

Forequarter cut of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) **"La Granda"**

Ideal for "Bollito" (= boiled meat), roasted or stewed



LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT





Cappello del prete

Taglio anteriore di bovino adulto di Razza Piemontese
(Presidio Slow Food) **"La Granda"**

I tagli per il bollito misto piemontese o per l'arrosto

Shoulder Blade

Forequarter cut of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) **"La Granda"**

Ideal for "Bollito" (=boiled meat), roasted or stewed

LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.

via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY


Slow Food®
Presidio
RAZZA
PIEMONTESE



LAGRANDA.IT



Carrè 40

Bistecca con osso di bovino adulto di Razza Piemontese
(Presidio Slow Food) "La Granda"
frollata per circa 40 giorni

Steak bone

40 days dry aged steak bone
of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) "La Granda"



LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY


Slow Food®
Presidio
RAZZA
PIEMONTESE



Cervella

La cervella è una parte del "quinto quarto" da mangiare esclusivamente cotto.

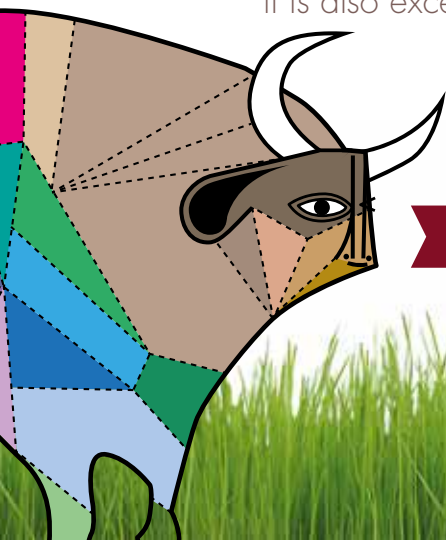
È un vero e proprio "serbatoio" di colesterolo, oltre cinque volte in più delle uova intere, notoriamente molto ricche di colesterolo animale.

Si presta soprattutto alla frittura, in olio extravergine di oliva opportunamente tagliato a pezzi ed infarinato o impanato; è ottimo anche cotto al forno, lessato o in ricette più complesse.

Brain

The brain is a part of the "fifth quarter" to be eaten exclusively cooked.

It is a veritable "reservoir" of cholesterol, more than five times more than whole eggs - notoriously very rich in animal cholesterol. It is particularly suitable for frying in extra virgin olive oil appropriately cut into pieces and floured or breaded; it is also excellent cooked in the oven, boiled or in more complex recipes.



LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY


Slow Food®
Presidio
RAZZA
PIEMONTESE



LAGRANDA.IT



Cima-Tasca

**Taglio anteriore di bovino adulto
di Razza Piemontese**

(Presidio Slow Food) **"La Granda"**

Ottima per la cima alla genovese

Top cut

Forequarter cut of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) **"La Granda"**

Ideal for "cima alla genovese" (stuffed pocket)

LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY


Slow Food®
Presidio
RAZZA
PIEMONTESE



LAGRANDA.IT



Coda

Taglio di bovino adulto di Razza Piemontese
(Presidio Slow Food) **"La Granda"**
costituito da muscoli e ossi ricchi di cartilagine

Consigliata cottura a fuoco lento in umido o per bollito

TAIL

Cut of Piedmontese breed beef,
made up of muscles and bones rich in cartilage
(Slow Food Presidium) **"La Granda"**

Slow stewed cooking recommended

LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



Controfiletto sottofiletto

Taglio posteriore di bovino adulto di Razza Piemontese
(Presidio Slow Food) "La Granda"

Ideale alla griglia con cottura al sangue o per roastbeef

Sirloin

Hindquarter cut of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) "La Granda"

Ideal grilled with rare cooking or for roast-beef

LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



"La Cruda"

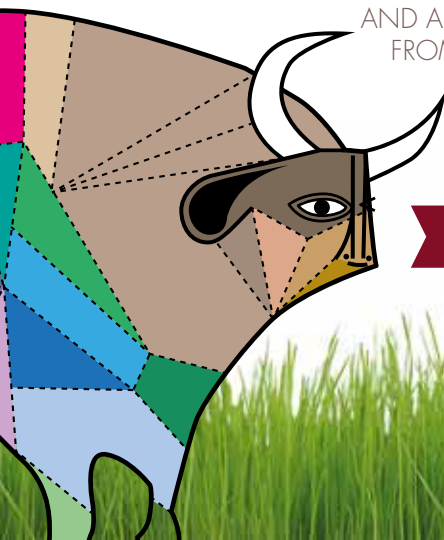
DADOLATA DI BOVINO ADULTO
dai tagli nobili dell'anteriore e della coscia del bovino,
una Cruda che non ha bisogno di presentazioni

POCHI CONDIMENTI PER ESALTARE AL MEGLIO LE PROPRIETÀ DI QUESTA CARNE
DI RAZZA BOVINA PIEMONTESE (Presidio Slow Food).
UN PIZZICO DI SALE GROSSO ED UN FILO D'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA
PER UN GUSTO NATURALE, DELICATO E ACCATTIVANTE

DICED RAW MEAT FROM ADULT PIEMONTESE BREED BEEF

The finest raw meat from the best forequarter
and hindquarter cuts

AN AMAZING TARTARE THAT NEEDS JUST A FEW DROPS OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
AND A LITTLE BIT OF SALT TO ENHANCE THE PROPERTIES OF SUCH MEAT
FROM PIEMONTESE BREED BEEF (Slow Food Presidium) "La Granda".
NATURAL, DELICATE AND DELICIOUS TASTE.



LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY





Cuore

Parte del "quinto quarto" ricca di proteine ad alto valore biologico, vitamine - soprattutto del gruppo B - e minerali specifici - soprattutto ferro.

È poco calorico e non troppo grasso anche se, d'altro canto, fornisce colesterolo e purine in abbondanza.

Il taglio non deve essere troppo spesso, e prima di cucinarlo (solitamente in padella o stufato) è necessario mondarlo accuratamente eliminando il tessuto connettivo fibrillare in eccesso.

Heart

Part of the "fifth quarter" rich in high biological value proteins, vitamins - especially of the B group - and specific minerals - especially iron.

It is low in calories and not too fat although, on the other hand, it provides cholesterol and purines in abundance.

The cut should not be too thick, and before cooking it (usually in a pan or stew) it must be carefully cleaned by removing excess fibrillar connective tissue.

LE CARNI

Prodotto da/Produced by:

La Granda S.r.l.

via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



Cuore di fesa

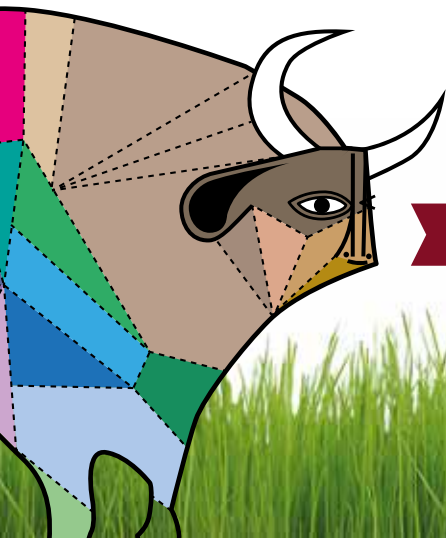
Taglio posteriore di bovino adulto di Razza Piemontese
(Presidio Slow Food) "La Granda"

Ideale per bistecche e fettine al burro

Eye of top side

Hindquarter cut of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) "La Granda"

Ideal for steaks and thin slices with butter



LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY


Slow Food®
Presidio
RAZZA
PIEMONTESE



Cuore di guancia

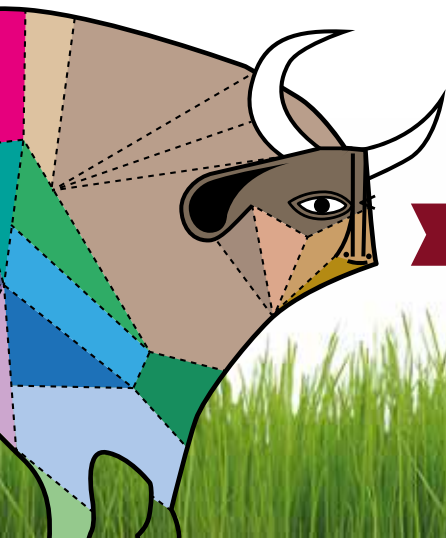
**Parte magra interna alla testina
del bovino adulto di Razza Piemontese**
(Presidio Slow Food) **"La Granda"**

Ideale per cottura in umido o bollito

Cheek

Lean part inside the head of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) **"La Granda"**

Ideal for stewed cooking or boiled



LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY


Slow Food®
Presidio
RAZZA
PIEMONTESE



LAGRANDA.IT



Cuore di noce

Taglio posteriore di bovino adulto di Razza Piemontese
(Presidio Slow Food) "La Granda"

Ideale per bistecche e fettine al burro

Rounf of thick flank

Hindquarter cut of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) "La Granda"

Ideal for steaks and thin slices with butter

LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Garetti 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



Diaframma

**Parte interna sottostante ai polmoni
del bovino adulto di Razza Piemontese**
(Presidio Slow Food) **"La Granda"**

Ideale per cottura alla griglia

Thin Skirt

Internal part underlying the lungs of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) **"La Granda"**

Ideal grilled

LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



Fegato

È la a parte del quinto quarto dell'animale più ricca in principi nutritivi.
 È fonte nutrizionale di amminoacidi essenziali, sali minerali e vitamine specifici.
 Ha un apporto energetico medio, fornito prevalentemente dalle proteine,
 seguite dai lipidi e infine da pochi carboidrati.
 La preparazione più famosa è senza dubbio alla veneziana, con molte cipolle.

Liver

It is the part of the fifth quarter of the animal richest in nutrients and belongs to the 1st fundamental group of foods.

It is a nutritional source of essential amino acids, mineral salts and specific vitamins.
 It has an average energy intake, mainly provided by proteins,
 followed by lipids and finally by few carbohydrates.
 The most famous preparation is undoubtedly Venetian style,
 with many onions.



LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
 via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



Fesa

Taglio posteriore di bovino adulto di Razza Piemontese
(Presidio Slow Food) **"La Granda"**

Ideale per bistecche impanate o tagliate

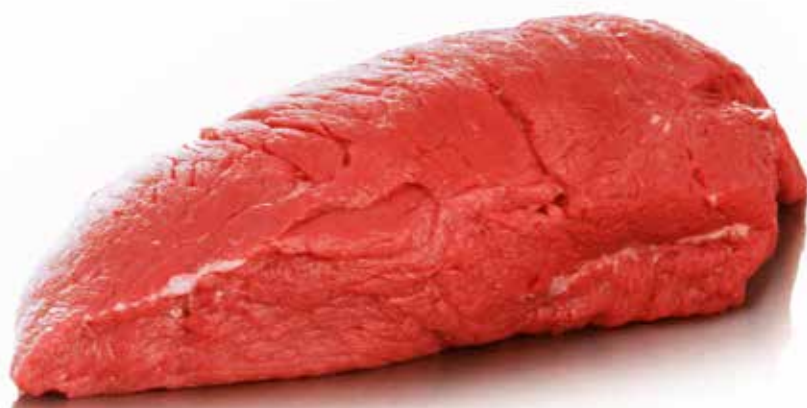
Top side

Hindquarter cut of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) **"La Granda"**

Ideal for breaded steaks or "Tagliata"

LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



Fesone di spalla anteriore

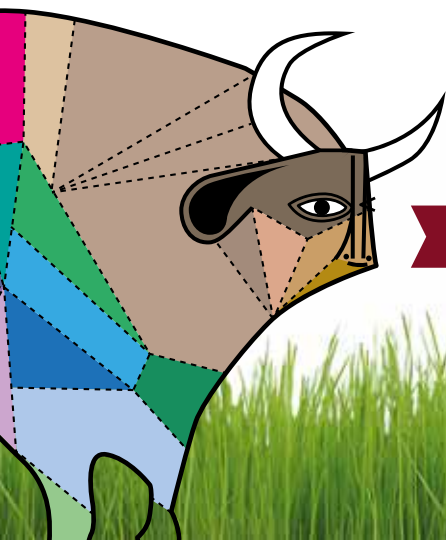
Taglio anteriore situato vicino alla spalla del bovino adulto di Razza Piemontese (Presidio Slow Food) "La Granda"

Ideale per fettine, scaloppine o bistecche

Front shoulder clod

Forequarter cut located near the shoulder of Piedmontese breed beef (Slow Food Presidium) "La Granda"

Ideal for thin slices, escalopes or steaks



LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



Fettine burro/ferri

Da pregiati tagli di bovino adulto di Razza Piemontese
(Presidio Slow Food) "La Granda"

Fettine di posteriore pronte da cucinare in padella

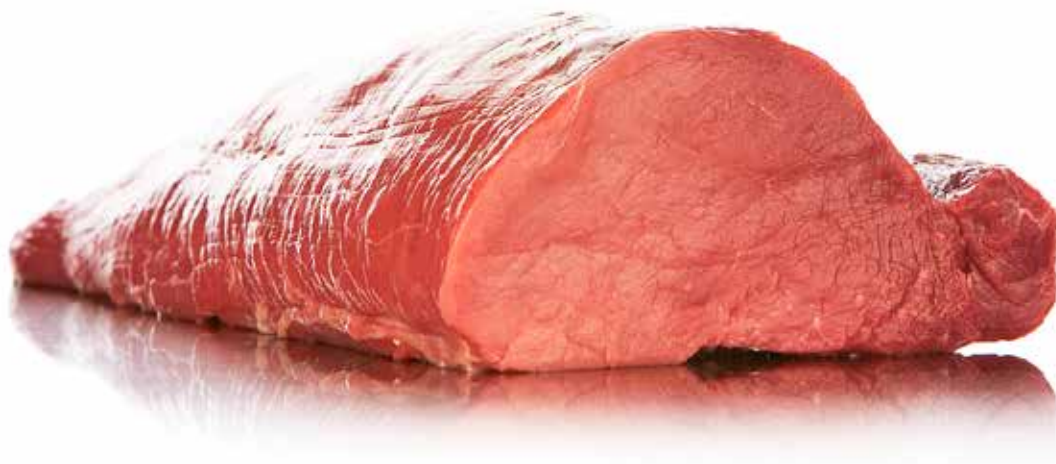
Thin slices

Fine meat from fine cuts of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) "La Granda"

Slices of the best hindquarter cuts, ready to cook in pan

LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



Filetto

Filetto di bovino adulto di Razza Piemontese
(Presidio Slow Food) **"La Granda"**

**Carne magra, tenerissima.
e priva di nervi per un grande piatto**

Tenderloin

Fillet of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) **"La Granda"**

Lean meat, very tender,
without nerves for a great dish

LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY





Fiocco di punta

Parte magra della punta di petto
di cui si utilizza solamente la parte centrale del bovino adulto
di Razza Piemontese (Presidio Slow Food) "La Granda"

Ideale per roast-beef

Top Brisket

Central lean part of brisket of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) "La Granda"

Ideal for roast-beef

LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



Fiorentina

**Un taglio che non ha bisogno di presentazioni.
La Fiorentina, di Razza Piemontese (Presidio Slow Food) "La Granda",
è ricavata dal pregiato quarto posteriore.
Unisce la tenerezza del filetto al gusto del controfiletto.**

Fiorentina

A cut that needs no introduction.

Fiorentina of Piedmontese breed beef (Slow Food Presidium) "La Granda"
is obtained from precious hindquarter cuts.

When the tenderness of tenderloin meets the taste of sirloin.

LE CARNI

Prodotto da/Produced by:

La Granda S.r.l.

via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



Gallinella

**Muscolo situato nella parte posteriore
del bovino adulto di Razza Piemontese**
(Presidio Slow Food) **"La Granda"**

Ideale per bollito o arrosto

Silverside Hell

Muscle located in the back of the Piedmontese
breed beef (Slow Food Presidium) **"la granda"**

Ideal for "Bollito" (= boiled meat) or roasted

LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



Giotto

**Preparato di Carne macinata di bovino adulto
di Razza Piemontese (Presidio Slow Food) "La Granda"**

**L'anti-hamburger de "la Granda"
di sola polpa di bovino piemontese con aggiunta di cristalli sale**

Giotto

Minced meat of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) "La Granda"

The "anti-hamburger" by "La Granda" made only with Piedmontese beef meat and sea salt crystals



LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY





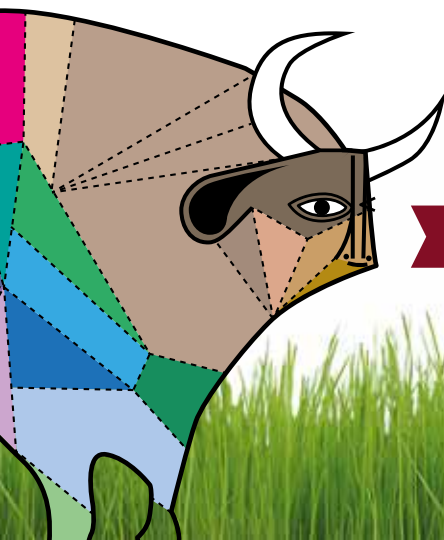
Granelle

Testicoli del bovino adulto

Ideale per bistecche impanate

Testicles
Beef's testicles

Ideal breaded



LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY


Slow Food®
Presidio
RAZZA
PIEMONTESE



Lingua

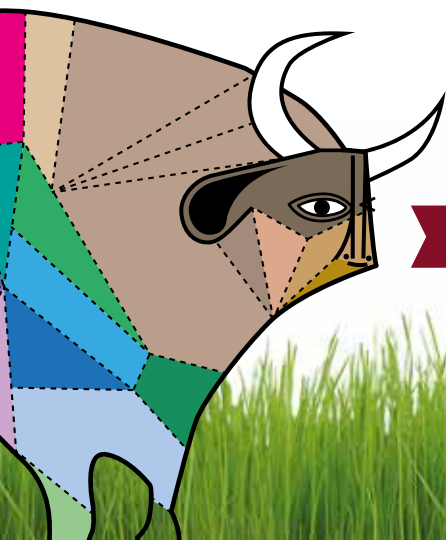
Muscolo di bovino adulto di Razza Piemontese
(Presidio Slow Food) **"La Granda"**

Ideale per bollito

Tongue

Muscle of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) **"La Granda"**

Ideal for "Bollito" (= boiled meat)



LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



Lombo

Muscolo centrale del bovino adulto di Razza Piemontese
(Presidio Slow Food) **"La Granda"**

Ideale alla griglia con cottura al sangue

Loin

Central muscle of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) **"La Granda"**

Ideal for grill ~ rare cooking preferred

LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



Magatello-Girello

Taglio posteriore di bovino adulto di Razza Piemontese
(Presidio Slow Food) **"La Granda"**

Ideale per Vitello Tonnato o carne alla zingara

Eye of round

Hindquarter cut of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) **"La Granda"**

Ideal for "Vitello Tonnato"
(sliced beef in tuna sauce) and carpaccio



LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY





Milanesi

Da pregiati tagli di bovino adulto di Razza Piemontese
(Presidio Slow Food) "La Granda"

Fettine di posteriore
pronte da impanare e cucinare in padella

Milanese

Fine meat of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) "La Granda"

Slices of the best hindquarter cuts,
ready to crumb and cook in pan

LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY





Muscoli anteriori

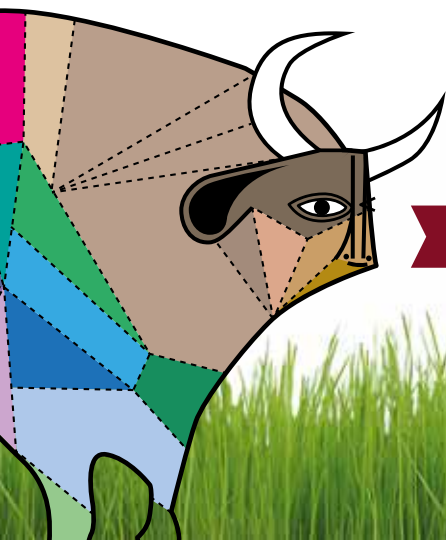
**Muscoli della spalla del bovino adulto
di Razza Piemontese (Presidio Slow Food) "La Granda"**

Ideale per bollito

Front muscles

Muscles of Piedmontese breed beef shoulder
(Slow Food Presidium) "La Granda"

Ideal for "Bollito" (= boiled meat)



LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



Noce

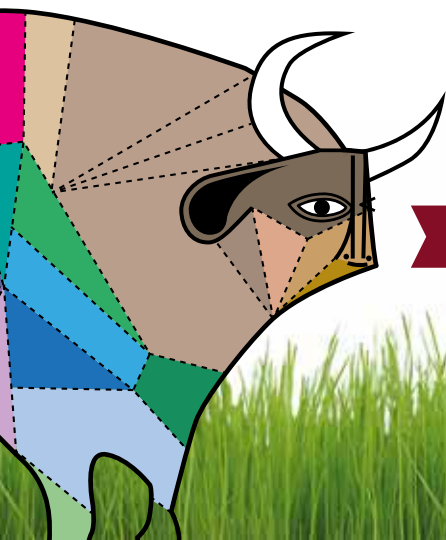
**Taglio posteriore di bovino adulto
di Razza Piemontese (Presidio Slow Food) "La Granda"**

Ideale per bistecche impanate

Thick Flank

**Hindquarter cut of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) "La Granda"**

Ideal for breaded steaks



LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT





Ossobuco

Geretto posteriore di bovino adulto di Razza Piemontese
(Presidio Slow Food) **"La Granda"**

Un grande classico della tradizione italiana

Marrowbone

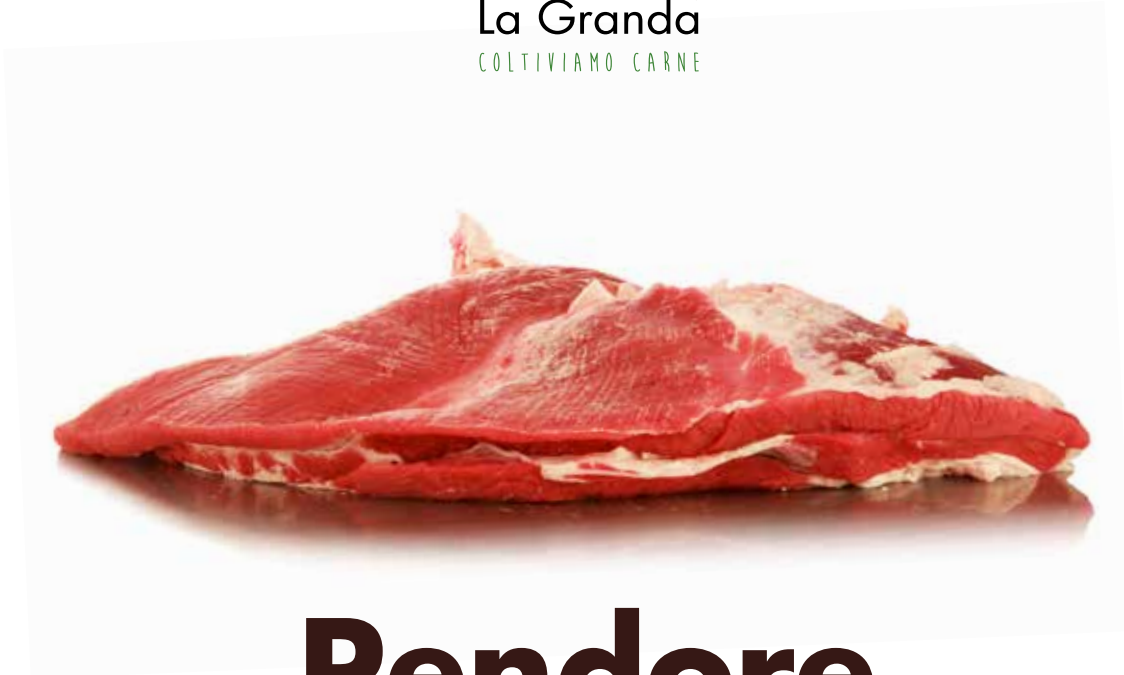
Rear shank of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) **"La Granda"**

A great classic of Italian tradition

LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY





Pendore cima-tasca

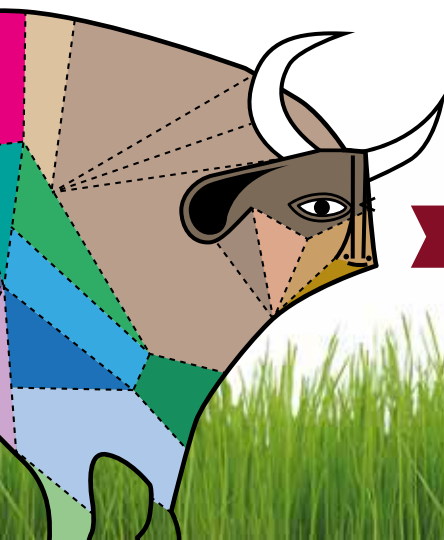
Taglio anteriore di bovino adulto di Razza Piemontese
(Presidio Slow Food) "La Granda"

Ideale per rolata

Flank for pocket

Forequarter cut of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) "La Granda"

Ideal to be stuffed



LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY


Slow Food®
Presidio
RAZZA
PIEMONTESE



Punta di petto

Taglio anteriore di bovino adulto di Razza Piemontese
(Presidio Slow Food) **"La Granda"**

Il miglior modo per gustarlo: la lessatura

Brisket

Forequarter cut of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) **"La Granda"**

Best way to taste it: boiled

LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY


Slow Food®
Presidio
RAZZA
PIEMONTESE



LAGRANDA.IT



Rognone Reni

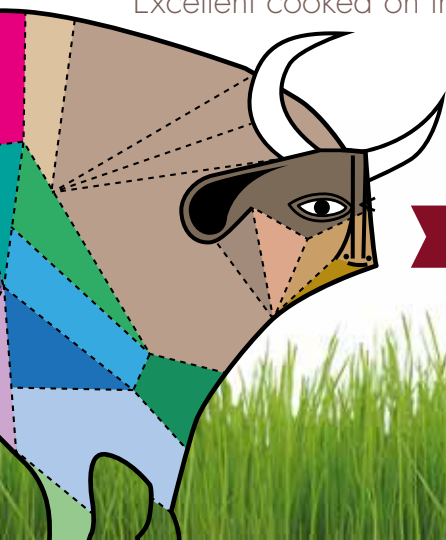
**Parte del "quinto quarto" dai sapori e valori nutrizionali eccellenti:
contiene pochi acidi grassi e molte proteine.**

Ne deriva un apporto energetico paragonabile a quello delle carni magre.
Per il suo sapore particolare necessita di una accurata pulitura e lavaggio pre-cottura.
Ottimo cotto alla griglia, in umido, al burro e fiammeggiato al brandy o tritolato in tegame.
All'interno una volta cotto deve rimanere rosa.

Kidney

**Part of the "fifth quarter" with an excellent nutritional value:
it contains few fatty acids and many proteins.**

The result is an energy intake, comparable to that of lean meats.
Due to its particular flavor it requires careful cleaning and pre-cooking washing.
Excellent cooked on the grill, stewed, in butter and flamed with brandy or sautéed in a pan.
Once cooked, it should remain pink inside.



LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



Rolata

Preparato di bovino adulto di Razza Piemontese
(Presidio Slow Food) **"La Granda"**
farcito con "il Dho" Prosciutto cotto alta qualità,
rosmarino e pancetta fresca

Rolled beef

Meat roll of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) **"La Granda"**
stuffed with our **"Dho"** high quality cooked ham
and rosemary and wrapped in fresh pork belly

LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



Rotondino di spalla

Taglio anteriore di bovino adulto di Razza Piemontese
(Presidio Slow Food) **"La Granda"**

Ideale per arrosto o Vitello Tonnato

Chuck Tenderloin

Forequarter cut of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) **"La Granda"**

Ideal for roast meat or "Vitello Tonnato" (sliced beef in tuna sauce)



LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



Salsiccia di bovino

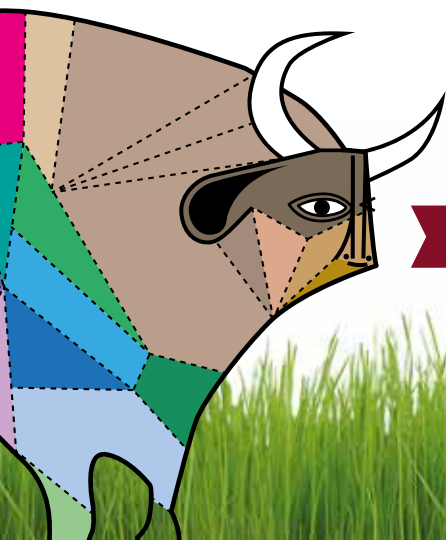
SENZA AGGIUNTA DI GRASSO SUINO

100% carne di bovino adulto di Razza Piemontese

(Presidio Slow Food) **"La Granda"**
insaporita con cristalli di sale e spezie

**Beef Sausage
WITHOUT PORK FAT**

100% meat of piedmontese breed beef (Slow Food Presidium) **"La Granda"**
flavoured with sea salt crystals and spices



LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY


Slow Food®
Presidio
RAZZA
PIEMONTESE



LAGRANDA.IT



Scamone

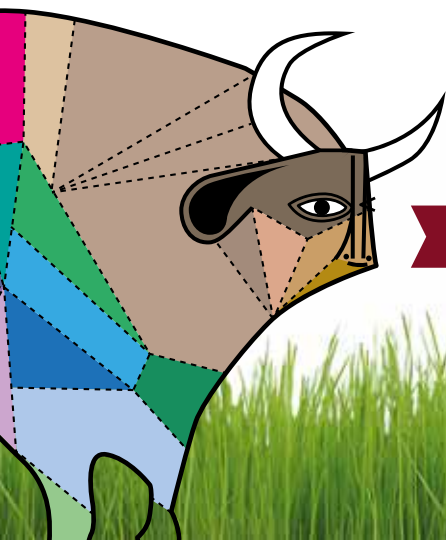
Taglio posteriore di bovino adulto di Razza Piemontese
(Presidio Slow Food) **"La Granda"**

Ideale alla griglia con cottura al sangue

Rump

Hindquarter cut of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) **"La Granda"**

Ideal for grill ~ rare cooking preferred



LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY





Scaramella

**Taglio anteriore di bovino adulto
di Razza Piemontese**

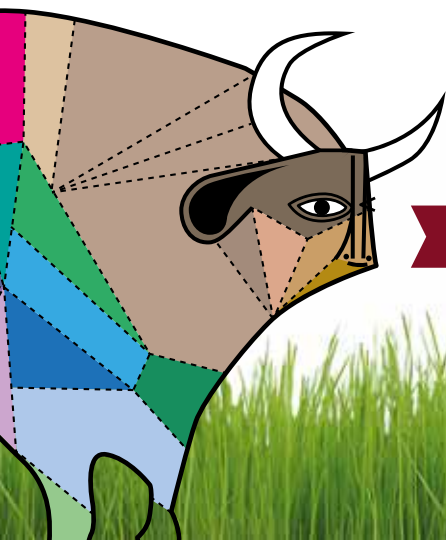
(Presidio Slow Food) **"La Granda"**

Ideale per bollito

"SCARAMELLA" Flank

Forequarter cut of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) **"La Granda"**

Ideal for "Bollito" (= boiled meat)



LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT





Sottile-spesso pancettone

Taglio anteriore di bovino adulto
di Razza Piemontese (Presidio Slow Food) "La Granda"

Ideale per bollito

THIN & THICK FLANK

Forequarter cut of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) "La Granda"

Ideal for "Bollito" (= boiled meat)

LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY





Sottofesa

TAGLIO PREGIATO DI BOVINO ADULTO

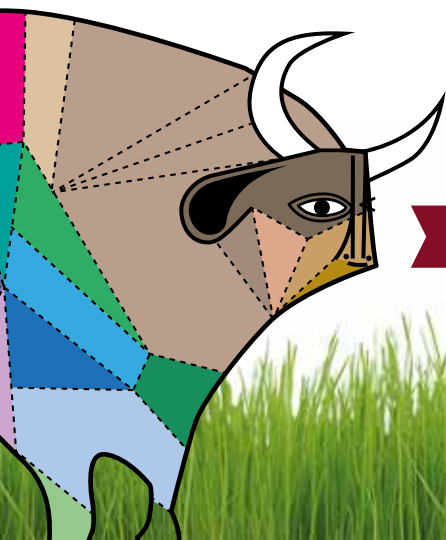
(Presidio Slow Food) **"La Granda"**

**Adatto a cotture rosa al cuore
come il vitello tonnato, scaloppine e milanesi**

Silverside

Fine cut of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) **"La Granda"**

Suitable for medium rare cooking as "Vitello tonnato" (sliced beef in tuna sauce),
escalopes, breaded steaks



LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY


Slow Food®
Presidio
RAZZA
PIEMONTESE



LAGRANDA.IT



Spezzatino

**Succulenti bocconcini di bovino adulto
di Razza Piemontese**

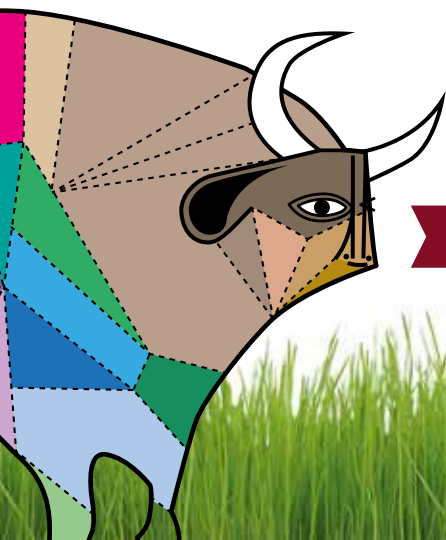
(Presidio Slow Food) **"La Granda"**

Un grande classico della cucina italiana

CUBES FOR STEW

**Tasty little pieces of Piedmontese breed beef meat
(Slow Food Presidium) "La Granda"**

A great classic of italian cuisine



LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY





Spinacino-fiocco

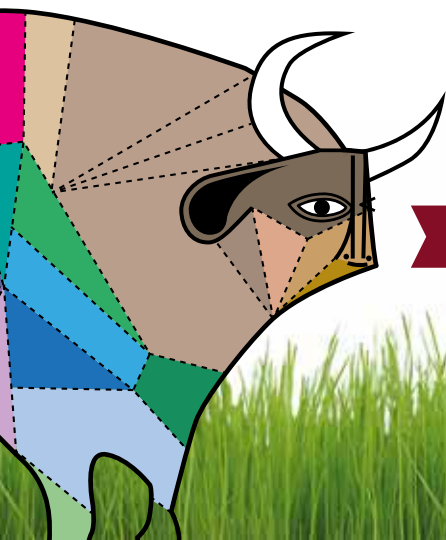
**Taglio posteriore di bovino adulto
di Razza Piemontese**
(Presidio Slow Food) **"La Granda"**

Ideale per arrosto

Trip Tip

Hindquarter cut of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) **"La Granda"**

Ideal for roasted meat



LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY





Stinco

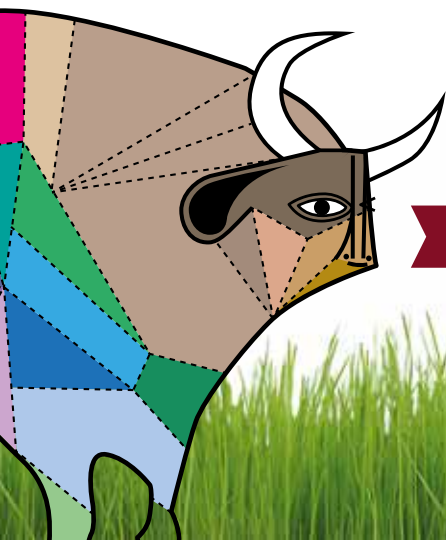
**Muscolo posteriore situato vicino
alla gallinella del bovino adulto
di Razza Piemontese (Presidio Slow Food) "La Granda"**

Ideale per bollito o cottura in umido

Hind Shank

**Rear muscle located near silverside heel
of Piedmontese breed beef (Slow Food Presidium) "La Granda"**

Ideal for "Bollito" (=boiled meat) or stewed



LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY





Tagli per Bollito misto

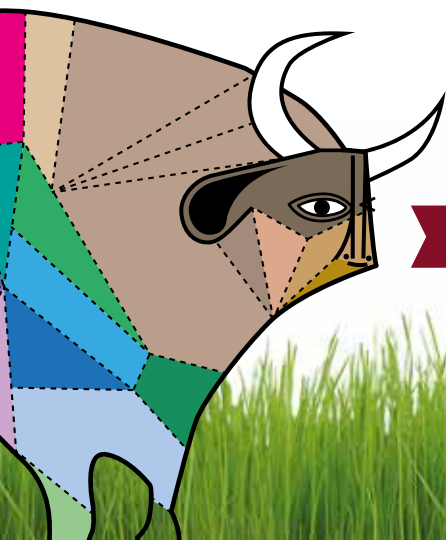
Carne di bovino adulto di Razza Piemontese
(Presidio Slow Food) "La Granda"

I tagli per il bollito misto piemontese

Cuts for mixed Boiled meat

Piedmontese breed beef meat
(Slow Food Presidium) "La Granda"

The best cuts for original "bollito misto" (boiled meat)



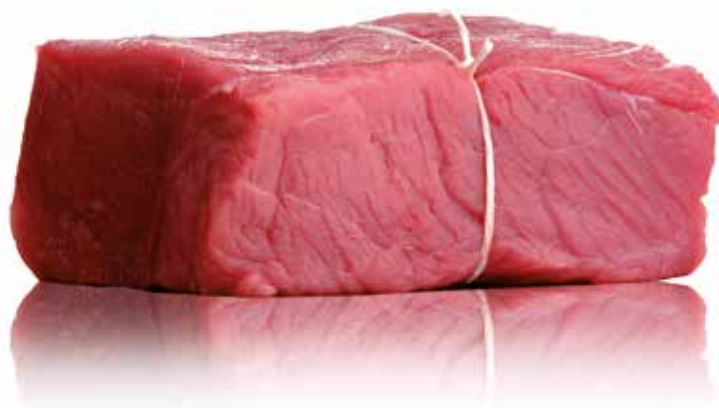
LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT





Tagliata

**Pregiato taglio di bovino adulto
di Razza Piemontese (Presidio Slow Food) "La Granda"**

Un secondo piatto semplice e gustoso, veloce da cucinare

Tagliata

Fine cut of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) "La Granda"

A simple and tasty main course, quick to cook



LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY





Tagliata di Steak Tartare

"La Granda" rivisita la Tagliata. Un nuovo modo, originale e unico, per assaporare la Razza Piemontese in tutta la sua cruda bontà.

Da un mix ricercato di pregiati tagli di posteriore con aggiunta di solo acqua e sale.

Pronta da scottare velocemente in padella con una noce di burro e scaloppare come una tagliata.

The Tagliata di Steak Tartare

"La Granda" revisits the Tagliata. A new, original and unique way to savor the Piedmontese breed in all its pure taste. From a selected mix of fine rear cuts with the addition of water and salt only.

Ready to be quickly seared in a pan with a knob of butter and scalloped like a Tagliata. "

LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY


Slow Food®
Presidio
RAZZA
PIEMONTESE

   
LAGRANDA.IT

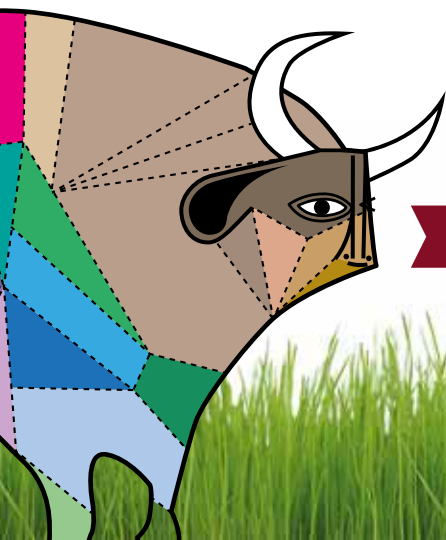


Tartare di Fassona

**Carne macinata di bovino adulto Razza Piemontese,
ricavata da tagli sapientemente selezionati e macinati
per il miglior bilanciamento dei gusti;
ideale da utilizzare cruda per gustose tartare della tradizione.**

Fassona's Tartare

Minced meat of Piedmontese breed adult bovine,
obtained from wisely selected cuts and ground for the best balance of tastes;
ideal to use raw for tasty traditional tartare.



LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY





Tenerone intero

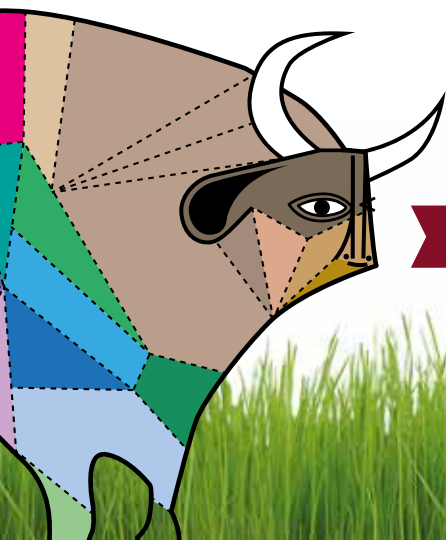
**Parte del collo del bovino adulto
di Razza Piemontese (Presidio Slow Food) "La Granda"**

Ideale per arrosto

Chuck back rib

**Part of the neck of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) "La Granda"**

Ideal for roasted meat



LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY





Testina intera

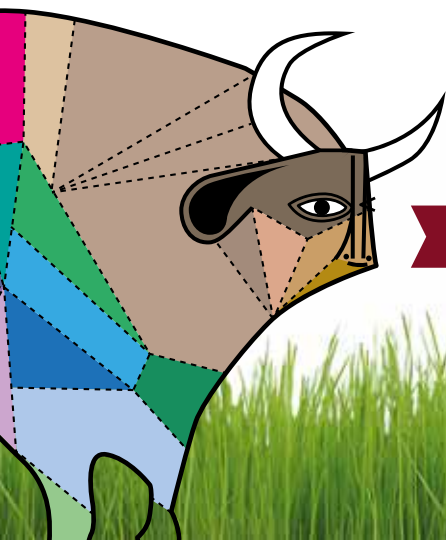
Musetto di bovino adulto di Razza Piemontese
(Presidio Slow Food) **"La Granda"**

Ideale per bollito

BEEF'S head

Snout of Piedmontese breed beef
(Slow Food Presidium) **"La Granda"**

Ideal for "Bollito" (= boiled meat)



LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT





Trippa mista

Parte del cosiddetto "quinto quarto" ricavata dalle diverse parti dello stomaco del bovino e non dall'intestino come alcuni pensano.

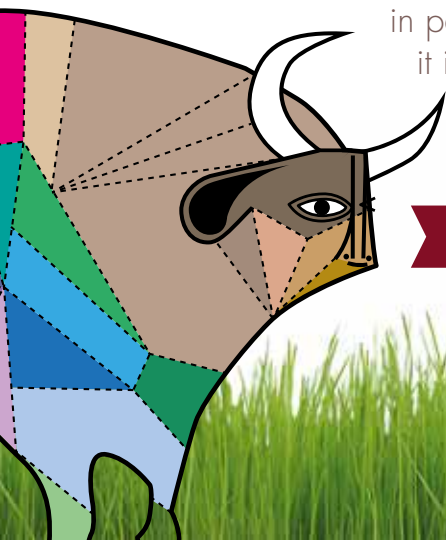
La trippa, nonostante falsi luoghi comuni, è un alimento magro, ricco di proteine e costituisce ottima fonte di ferro e vitamine del gruppo B.

È un alimento tradizionale della gastronomia di molte regioni d'Italia, in particolare della cucina piemontese, romana e toscana, viene tagliata a strisce e quindi cotta in modi diversi.

Mixed Tripe

Part of the so-called "fifth quarter" is obtained from the different parts of the bovine's stomach and not from the intestine as someone thinks.

Tripe, despite false clichés, is a lean food, rich in proteins and an excellent source of iron and B vitamins. Tripe is a traditional food of the gastronomy of many regions of Italy, in particular of Piedmontese, Roman and Tuscan cuisines, it is cut into strips and then cooked in different ways.



LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Gareta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY


Slow Food®
Presidio
RAZZA
PIEMONTESE



LAGRANDA.IT



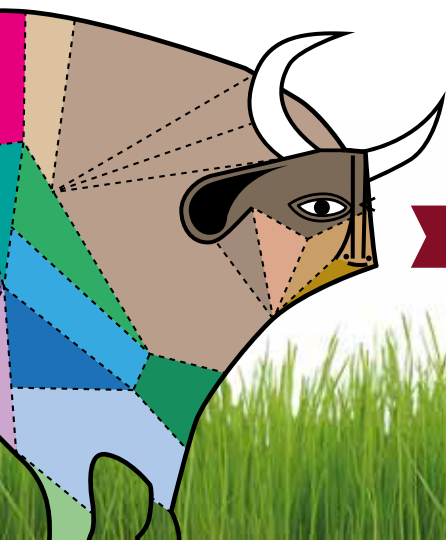
Trita Superiore

Una trita di altissima qualità, molto magra e gustosa, ricavata da tagli selezionati di bovino adulto Razza Piemontese, mondati e miscelati. Ideale per preparare polpette, burger e ragù di alta qualità.

Premium Minced Meat

A very high quality, lean and tasty minced meat, obtained from selected cuts of adult Piedmontese Beef Breed, properly cleaned and mixed.

It is ideal for preparing high quality meatballs, burgers and traditional Italian ragout.



LE CARNI

Prodotto da/Produced by:
La Granda S.r.l.
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY

