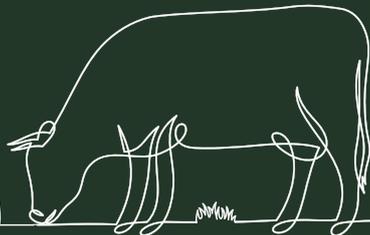




La Granda®





## La Granda Razza Piemontese Presidio Slow Food

**Operiamo per garantire la qualità del prodotto di origine animale.**  
Siamo specializzati nella trasformazione del bovino di Razza Piemontese.



Sistema di Tracciabilità  
La Granda  
Aut. Min. IT 215 ET

Carni Etichettate  
dall'Istituto  
Nord Ovest Qualità

Agricoltura Biologica  
Autorizzazione  
n°: CT 27

Certificato da  
Organismo di Controllo  
autorizzato dal Ministero  
competente - ITALIA

Autorizzato  
dal Consorzio  
di Tutela

Agricoltura  
Simbiotica  
AS00010

## Il Packaging

Per mantenere intatte le qualità organolettiche e nutrizionali delle nostre carni abbiamo scelto la tecnica del SOTTOVUOTO.

### SOTTOVUOTO, PERCHÈ?

Estraendo dalla confezione la quasi totalità dell'aria, si evita l'insorgere di batteri e microrganismi. Questo garantisce la conservazione di colori, sapori e profumi, oltre che di tutte le proprietà nutrizionali degli alimenti (vitamine, sali minerali, e antiossidanti).

- massima igiene
- massima conservabilità del prodotto
- vasta scelta di porzionatura

Inoltre, è maggiormente rispettoso per l'ambiente e ci aiuta a mantenere il prezzo finale più contenuto.

### IMBALLI SOSTENIBILI, PERCHÈ?

Adottare un imballo più sostenibile e rispettoso dell'ambiente è un'azione concreta, un nuovo passo lungo un sentiero ben definito che punta all'armonia del sistema.

- Stone Paper®
- Carta 100% Riciclabile



## LE CARNI



### Brut e Bun

Taglio tipico del Fassone Piemontese, il brutto e buono si ottiene dal quarto anteriore e precisamente dal collo.

Ideale per il bollito misto.



### Tenerone intero

Parte del collo del bovino adulto (Cuore di reale).

Ideale per arrosto / piastra / griglia / padella.



### Rotondino di spalla

Taglio anteriore di bovino adulto.

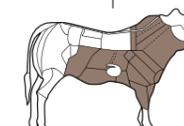
Ideale per arrosto o vitello tonnato.



### Cappello del Prete

Taglio anteriore ricavato dai muscoli di spalla, presenta una leggera venatura che la rende particolarmente gustosa e che conferisce morbidezza e gusto.

Ideale per il bollito misto / arrosti.





### Fesone di spalla anteriore

Taglio anteriore, molto magro.

Ottimo per bistecche, scaloppine, cotolette, bracirole ripiene e carne cruda.



### Muscolo anteriore

Muscolo dell'arto anteriore.

Ideale per bollito tradizionale Piemontese, spezzatino e trita da sugo.



### Punta di petto

Taglio anteriore di bovino adulto.

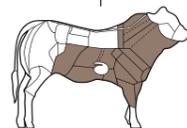
Il miglior modo per gustarlo: bollito magro, arrosti o carne cruda.



### Fiocco/rosa di punta di petto

Parte magra della punta di petto di cui si utilizza solamente la parte centrale.

Ideale per preparare roastbeef o battuta al coltello.



### Scaramella

Taglio anteriore di bovino adulto.

Ideale per bollito.



### Sottile-spesso/Pancettone

Taglio anteriore di bovino adulto.

Ideale per bollito.



### Cima/Tasca

Taglio anteriore di bovino, molto usato nella cucina italiana.

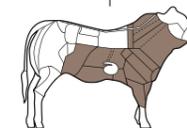
Ottima per la cima alla genovese, tasca ripiena, polpettoni, stufato, arrosto e trita da sugo.



### Bavette

Pregiato taglio dalla pancia del bovino.

Perfetto per essere grigliato e tagliato a fettine (tipo tagliata) oppure per fare delle fajitas di manzo per i tacos.





## Aletta

Taglio anteriore di bovino adulto.

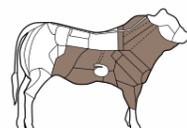
Ideale per arrosto.



## Aletta per Tagliata

Pregiato taglio anteriore di bovino adulto.

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



## Etichettatura Volontaria La Granda

La politica de **La Granda** prevede che in ogni istante della produzione sia possibile "tracciare" il prodotto: la trasparenza delle origini dell'animale - dove e come è stato allevato - è importante per spiegare al consumatore la natura e la provenienza del suo cibo.

**A partire dal 1° gennaio 2022 La Granda Srl ha adottato un nuovo sistema di etichettatura, approvato dal ministero (IT 215 ET), che prevede l'introduzione in etichetta di una serie di informazioni aggiuntive relative all'allevamento nel periodo di ingrasso.**



### **Bistecca con osso**

Taglio posteriore ricavato dalla parte centrale della lombata (schiena dell'animale), porzionata con osso.

Ideale alla piastra con cottura al sangue.



### **Carrè 40 - Dry Aged**

Taglio posteriore ricavato dalla parte centrale della lombata (schiena dell'animale), porzionata con osso. **Frollato oltre 40 giorni.**

A richiesta si possono fare frollature più lunghe.

Ideale alla piastra con cottura al sangue.



### **Controfiletto/Sottofiletto**

Taglio posteriore ricavato dalla parte adiacente al filetto.

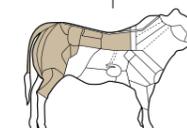
Indicato per piatti che richiedono una cottura veloce e poche elaborazioni come grigliate e tagliate con cottura al sangue, per roastbeef all'inglese o in padella con burro.



### **Filetto**

Taglio pregiato della Lombata magro e privo di nervature.

Perfetto per tagliate e/o bistecche da cuocere alla piastra o alla griglia.





## Fiorentina

Taglio ricavato dal pregiato quarto posteriore (vertebre lombari).

Unisce la tenerezza del filetto al gusto del controfiletto, che apportano la giusta dose di grasso per cuocere e servire al sangue.



## Scamone

Taglio posteriore di bovino adulto.

Ideale per bistecche o tagliate con cottura al sangue.



## Spinacino/Fiocco

Taglio posteriore di bovino adulto.

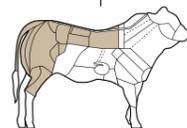
Ideale per arrosti o brasati.



## Noce

Taglio molto magro, di prima qualità, ricavato dalla parte anteriore esterna della coscia attaccata al femore.

Ideale per bistecche impanate, scaloppine, straccetti e bocconcini.



## Cuore di noce

Taglio posteriore della coscia, molto prelibato, particolarmente magro, ma tenero e succulento.

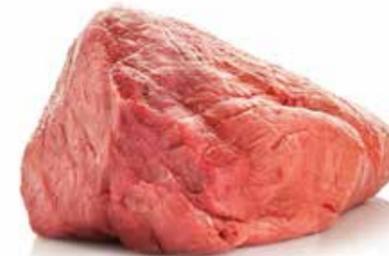
Perfetto per arrosti, roastbeef oppure alla griglia, ma anche per bistecche e fettine al burro.



## Sottofesa

Taglio pregiato di bovino adulto.

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



## Cuore di fesa

Taglio posteriore della parte bassa della coscia, di colore rosso vivo, con grana fitta e serrata. È il muscolo più richiesto per il suo gusto e la sua tenerezza.

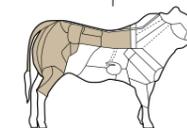
Ideale per bistecche e fettine al burro.



## Fesa

È il taglio più grande della parte posteriore dell'animale che viene ricavato dalla parte superiore della coscia.

Ideale per bistecche impanate o tagliate.





### Magatello/Girello

Taglio di posteriore ricavato dalla parte alta ed esterna della coscia del bovino, magro e povero di grasso.

Indicato per vitello tonnato o per piatti che non richiedono cottura come tartare o carne alla zingara.



### Gallinella/Pesce

Muscolo situato nella parte posteriore sopra allo stico.

Ottima per fare il brasato, o per la preparazione di gustosi arrosti o spezzatini.



### Stinco intero

Muscolo posteriore situato vicino alla gallinella del bovino adulto.

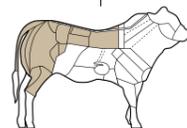
Ideale per bollito o cottura in umido.



### Ossobuco

Taglio ricavato dallo stinco posteriore, l'ultimo muscolo della zampa. Comprende anche un osso centrale con il suo midollo che, sciogliendosi in cottura, regala sapore al piatto.

Ideale per cottura in padella o in umido.



### Lombata intera/Carrè Intero

Taglio dal quarto posteriore dell'animale, di cui fanno parte la lombata e la costata.

Ideale per bistecche fiorentine, costate e entrecôte.



### Codone (Picaña)

Taglio posteriore di bovino adulto.

Ideale alla piastra/griglia con cottura al sangue o per tagliate.

## La Granda seleziona e lavora

La selezione degli allevamenti è stata effettuata tenendo sempre in considerazione il benessere animale, umano e ambientale.

**Prodotti disponibili su ordinazione e soggetti a disponibilità stagionale.**

Per ordini e info +39 **0172 726178**  
mail [ordini@lagranda.it](mailto:ordini@lagranda.it)

#### BOVINO

Altre razze Nazionali e dal Mondo

#### CUNICOLO

Coniglio Grigio di Carmagnola  
Coniglio Nostrano

#### OVINO

Agnello Nostrano

#### SUINO

Suini italiani da allevamenti selezionati

#### AVICOLO

Pollo Rurale  
Pollo Nostrano

Cappone di Morozzo  
Cappone Nostrano

Faraona Nostrana





### Animella (Timo)

Parte bianca e spugnosa del sottogola del bovino.

Ideale da consumare impanata.



### Cervella

Parte del quinto quarto ricca di sapore.

Ideale per frittiture o impanature.



### Lombo

Muscolo centrale del bovino adulto, simile al diaframma.

Ideale per piastra/griglia.



### Coda

Taglio muscoloso, gustoso e ricco di collagene.

Perfetta per cottura a fuoco lento, in umido, o per bolliti, zuppe e stufati.



## Cuore

Taglio ricco di proteine, vitamine e ferro, poco calorico.  
È necessario mondarlo accuratamente e affettarlo a fette sottili e perpendicolari rispetto alla direzione delle fibre.

Ideale per cotture in padella o stufato.



## Cuore di guancia

Parte interna della guancia. Questo taglio fornisce una carne succosa e saporita che batte in gusto anche i tagli più pregiati.

Ideale per cottura in umido o bollito.



## Diaframma

Parte interna sottostante ai polmoni, ricca di ferro; è muscolo in continuo movimento, per questo si presenta poco grasso, molto irrorato di sangue e di un colore rosso carico e acceso.

Ideale per cottura alla piastra/griglia.



## Fegato

Taglio ricco di vitamine del gruppo B, ferro e sali minerali, dal gusto dolce e delicato.

La preparazione più famosa è senza dubbio alla veneziana, con cipolle o al burro.



## Lingua

Taglio dalla fibra molto sottile e morbida.

Ideale per bolliti, cotture in umido o salmistrata.



## Rognone (Reni)

Taglio dai sapori e valori nutrizionali eccellenti. Necessita di una accurata pulitura e lavaggio.

Ottimo scaloppato in umido, al burro.



## Testina intera

Comprensiva di testina, musetto e cuore di guancia.

Ideale per bollito.



## Trippa mista

Taglio tradizionale della gastronomia di molte regioni d'Italia.

Ideale stufata o lessata.



### Arrosto/Brasato

I grandi tagli per arrosto o brasato (preparato su richiesta con Tenerone, Cappello del Prete, Fiocco, Gallinella).



### Rolata

Preparato dalla scaramella di bovino adulto, farcito con Prosciutto cotto Alta Qualità, rosmarino e pancetta fresca.



### Tagli per Bollito misto

Tagli misti di bovino adulto. Preparato con tagli su richiesta.

Ideale per bollito misto piemontese.



### Spezzatino

Succulenti bocconcini di bovino adulto.

Ideale per spezzatini o gulash.



### Bistecca di tenerone

Bistecca ricavata dal cuore di reale, leggermente infiltrata di grasso e con la presenza di tessuto connettivo.

Ideale alla piastra/griglia.



### Milanesi

Da pregiati tagli di posteriore, le bistecche per milanesi.

Pronte da impanare e cucinare in padella.



### Fettine burro/ferri

Da pregiati tagli di posteriore del bovino, tenere fettine, magre, pronte da cucinare.

Pronte da cucinare in padella con una noce di burro o ai ferri.



### Salsiccia di bovino IN PUREZZA

100% carne di bovino adulto di Razza Piemontese. Insaporita con cristalli di sale e spezie.

Ottima da degustare cruda.



### "Giotto" Hamburger 100% Razza Piemontese

L'anti-hamburger de "La Granda" di sola polpa di anteriore di bovino adulto, con sola aggiunta di acqua e cristalli sale.

Ideale con cottura al sangue.



### Cimabue

Hamburger misto carne di Fassona Piemontese La Granda e carne di suino. Saporito e gustoso, offre il perfetto bilanciamento tra le due carni per un risultato morbido e unico.

Ideale alla piastra/griglia.

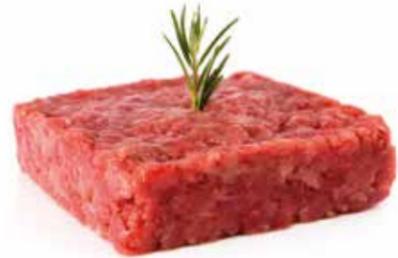


### Hamburger di Salsiccia

Hamburger realizzato esclusivamente con carne di suino, insaporito con spezie naturali.

Ideale alla piastra/griglia.





### “La Cruda”

#### DADOLATA DI BOVINO ADULTO

Dai tagli nobili dell'anteriore e della coscia del bovino.

Servire con un pizzico di sale grosso ed un filo d'olio extra vergine d'oliva.



### Tartare di Fassona

Carne macinata di bovino adulto, ricavata da tagli sapientemente selezionati e macinati per il miglior bilanciamento dei gusti.

Ideale da utilizzare cruda per gustose tartare della tradizione.



### Trita Superiore

Una trita di altissima qualità, molto magra e gustosa, ricavata da tagli selezionati di bovino adulto, mondati e miscelati.

Ideale per preparare polpette, burger e ragù di alta qualità.



### Ossi

Ossi di bovino adulto, con o senza midollo.

Ideali per insaporire il brodo o preparare un fondo bruno.



### Tagliata

Pregiato taglio di bovino adulto, ricavabile da anteriore o da posteriore, a seconda delle richieste di cliente.

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



### Tagliata di Steak Tartare “La Cruda Scottata”

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

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

**SPECIALITÀ**

### I consigli del nostro Chef

Come cucinare la Tagliata di Steak Tartare



**Tagliata di Steak Tartare  
al burro salato**



**Steak Tartare in crosta  
con doppia panatura**

# LA GASTRONOMIA




La Granda  
PRONTA



## Vitello Tonnato

Taglio pregiato di coscia di bovino adulto, cotto sottovuoto a bassa temperatura.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE: <b>2 / 2,5 kg</b> (taglio intero)	CONFEZIONAMENTO: <b>sottovuoto</b>
--	---------------------------------------



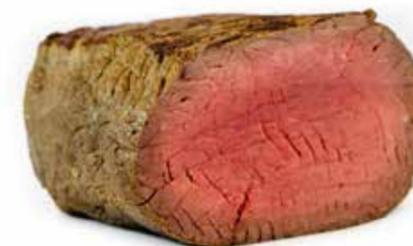
Contiene: pesce, uovo, solfiti

## Salsa Tonnata

Salsa tipica della tradizione Piemontese, preparata con tonno, uova sode, olio extravergine d'oliva, acciughe e capperi. Da usare come accompagnamento al classico Vitello Tonnato.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE: <b>1 kg</b>	CONFEZIONAMENTO: <b>sottovuoto</b>
--	---------------------------------------



## Roast Beef

Taglio pregiato di bovino adulto, rosolato e cotto a bassa temperatura.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE: <b>3 / 4 kg</b> (taglio intero)	CONFEZIONAMENTO: <b>sottovuoto</b>
--	---------------------------------------



## Fesa di Tacchino Arrosto

Cotto al forno a bassa temperatura, aromatizzato con sale, cipolle, rosmarino e olio Extra Vergine d'Oliva. Intero o porzionato in comode fette pronte da consumare.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE: <b>250 g</b> (fette) <b>2 kg</b> (taglio intero)	CONFEZIONAMENTO: <b>sottovuoto</b>
--	---------------------------------------



## Polpette di Manzo precotte

Polpette tradizionali di bovino adulto, insaporite con Grana Padano 12 mesi, pane, latte UHT, sale e rosmarino.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE: <b>300 g</b> <b>1 / 2 kg</b>	CONFEZIONAMENTO: <b>sottovuoto</b>
--	---------------------------------------

Contiene: latte, glutine, soia



## Bollito misto cotto

Tagli precotti di carne di bovino adulto, interi o porzionati in comode fette. Ideale per un bollito di alta qualità, pronto da riscaldare e accompagnare con le salse tradizionali.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE: <b>320 g</b> (fette) <b>Tagli misti</b> interi	CONFEZIONAMENTO: <b>sottovuoto</b>
--	---------------------------------------

Contiene: sedano

Prodotto stagionale, disponibile da ottobre a maggio.



## Polpette di Pollo precotte

Preparate con animali provenienti da allevamenti selezionati, con aggiunta di pane, patate, sale al rosmarino e Grana Padano.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE: <b>300 g</b> <b>1 / 2 kg</b>	CONFEZIONAMENTO: <b>sottovuoto</b>
--	---------------------------------------

Contiene: latte, glutine, soia



## Trippa pronta al pomodoro

Cucinata secondo la tradizione Piemontese: a listarelle e insaporita con formaggio e pomodorini secchi.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE: <b>300 g</b>	CONFEZIONAMENTO: <b>sottovuoto</b>
---	---------------------------------------

Contiene: latte, sedano

Prodotto stagionale, disponibile da ottobre a maggio.



## Polpette Mondegghili precotte

Polpette della tradizione milanese, preparate con carne di bovino e impasto del cotechino.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE: <b>2 kg</b>	CONFEZIONAMENTO: <b>sottovuoto</b>
--	---------------------------------------

Contiene: latte, glutine, soia



## Gradisca

Taglio pregiato ricavato dal posteriore di bovino adulto, marinato in sale grosso, bacche di ginepro, pepe, zucchero e rosmarino, quindi stagionato con Tè Lapsang SouChong e miele.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**1,5 kg** (taglio intero)

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**



Contiene: latte, pesce

## Patè di Fassona al Passito

Preparato di carne di bovino adulto Razza Piemontese, morbido e cremoso, aromatizzato con Passito e chiodi di garofano.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**300 g**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**



## Panciotto alla maggiorana

Pancia di bovino adulto cotta a bassa temperatura e aromatizzata con maggiorana e sale. Può essere sfilacciato e utilizzato nelle insalate fredde o per farcire golose piadine e panini, oppure cucinato come bistecca alla piastra. Una risposta tutta piemontese al kebab, sana e gustosa.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**2 kg** (taglio intero)

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**



Contiene: sedano

## Pulled Pork

Sfilaccio di arrosto di maiale 100% italiano, aromatizzato con spezie. Cotto a bassa temperatura, ideale per farcire panini e piadine.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**1 kg**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**



## Panciotto ManzoBab alle spezie BBQ

Pancia di bovino adulto cotta a bassa temperatura e aromatizzata con spezie BBQ. Può essere sfilacciato e utilizzato nelle insalate fredde o per farcire golose piadine e panini, oppure cucinato come bistecca alla piastra. Una risposta tutta piemontese al kebab, sana e gustosa.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**2 kg** (taglio intero)

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**





Contiene: sedano, soia, senape, glutine

## Costine BBQ

Costine di suino 100% italiano, aromatizzate con spezie e salsa BBQ, zangolate e cotte a bassa temperatura, pronte per essere rigenerate e servite con la loro salsa.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE: <b>450 g</b>	CONFEZIONAMENTO: <b>sottovuoto</b>
---	---------------------------------------



## Brodotto

Brodo di carne di bovino adulto, preparato con *Acqua Minerale da fonte Sparea*, carote, cipolle e acqua; **senza sale aggiunto e senza grassi**. Ideale per insaporire risotti, cappelletti in brodo, verdure o secondi piatti. Consigliato nelle diete povere di sale o per i bambini.

CONSERVAZIONE  
Conservare al riparo da fonti di calore.

GRAMMATURA DISPONIBILE: <b>700 ml</b>	CONFEZIONAMENTO: <b>vetro capsula</b>	BLISTER: <b>6 pz</b>
--	--	-------------------------



## Rustichella di Pollo

Sovracoscia di pollo disossata, insaporita con sale alle erbe aromatiche.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE: <b>1 kg</b>	CONFEZIONAMENTO: <b>sottovuoto</b>
--	---------------------------------------



Contiene: sedano

## Brodo "in carne e ossa"

Brodo di carne di bovino adulto preparato come detta la tradizione: con la vera carne e gli ossi di bovino adulto Razza Piemontese.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE: <b>1 kg</b> <b>1 kg</b>	CONFEZIONAMENTO: <b>busta Doypack sottovuoto</b>
---	---



## Galletto Precotto

Galletto da allevamenti selezionati italiani, cotto a bassa temperatura con sale e rosmarino.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE: <b>500 g / caduno</b>	CONFEZIONAMENTO: <b>singolo sottovuoto</b>
--	---



## Fieno da brodo

Infuso naturale 100% vegetale, imbustato in comodi filtri da tè. Ottimo per aromatizzare arrosti, brodi e risotti.

CONSERVAZIONE  
Conservare al riparo da fonti di calore.

GRAMMATURA DISPONIBILE: <b>Filtri da the - 3 g (caduno)</b>	CONFEZIONAMENTO: <b>busta da 10 filtri</b>
--	---



## Bagnetto Rosso

Tradizionale salsa Piemontese da accompagnare al Bollito Misto. Preparata con pomodori e peperoni e l'aggiunta di un pizzico di peperoncino.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE: <b>1 kg</b>	CONFEZIONAMENTO: <b>sottovuoto</b>
--	---------------------------------------



## Bagnetto Verde

Tradizionale salsa Piemontese a base di prezzemolo, uova, aceto, pane, acciughe, capperi, senza aglio. L'accompagnamento ideale per il Gran Bollito.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE: <b>1 kg</b>	CONFEZIONAMENTO: <b>sottovuoto</b>
--	---------------------------------------

Contiene: uova, soia, pesce, glutine, solfiti



## Cremoso al Pomodoro

Salsa di pomodoro con cipolla, sale e zucchero. Ottima per preparare sughi o polpette in umido.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE: <b>1 kg</b>	CONFEZIONAMENTO: <b>sottovuoto</b>
--	---------------------------------------



## Composta di cipolle

Preparato di cipolla con zucchero di canna, Porto, sale e spezie. Ottimo sia come accompagnamento di carni che per formaggi e aperitivi.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE: <b>1 kg</b>	CONFEZIONAMENTO: <b>sottovuoto</b>
--	---------------------------------------



Contiene: sedano

## Aspic di Manzo

Preparato di carne di bovino adulto di Razza Piemontese (Presidio Slow Food) "La Granda". Cucinato a bassa temperatura e insaporito con gustose verdure. Si presenta con la forma di un lingotto, compatto e facile da porzionare. Ottimo sia servito caldo con un contorno di patate sia freddo ad arricchire sfiziose insalate.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE: <b>190 g</b>	CONFEZIONAMENTO: <b>sottovuoto</b>
---	---------------------------------------



Contiene: sedano, frutta a guscio

## Aspic di Pollo e Tacchino

Preparato di carni di pollo e tacchino italiani e verdure. Cucinato a bassa temperatura e insaporito con gustose verdure e pistacchi. Si presenta con la forma di un lingotto, compatto e facile da porzionare. Ottimo servito caldo con crostini di pane o freddo ad insaporire sfiziose insalate.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE: <b>190 g</b>	CONFEZIONAMENTO: <b>sottovuoto</b>
---	---------------------------------------



Contiene: sedano

## Ragù La Granda

Preparato con carne di bovino adulto, con l'aggiunta di pomodoro, cipolla, carota, sedano, olio extra vergine d'oliva e vino rosso.

### CONSERVAZIONE

Conservare al riparo da fonti di calore.

GRAMMATURA  
**210 g**

CONFEZIONAMENTO  
**vetro  
capsula**

BLISTER  
**12 pz**



Contiene: sedano

## Ragù La Granda

Preparato con carne di bovino adulto, con l'aggiunta di pomodoro, cipolla, carota, sedano, olio extra vergine d'oliva e vino rosso.

### CONSERVAZIONE

Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**1,5 kg**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**



## Ragù di Salsiccia di Fassona

Preparato con gli ingredienti della tradizione piemontese: carne di bovino, salsiccia di bovino in purezza, pomodoro, cipolla, vino rosso, olio e sale.

### CONSERVAZIONE

Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**300 g  
1,5 kg**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**



## Sugo d'Arrosto

Fondo di cottura ottenuto dalla rosolatura della carne di bovino adulto. Ideale come condimento per risotti, pasta ripiena.

### CONSERVAZIONE

Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**1 kg**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**



Contiene: uovo, pesce

## Insalata Russa

Preparata secondo la tradizione piemontese, con patate, carote e piselli lessati e cubettati, con aggiunta di tonno Vicente Marino, uova BIO e condite con maionese.

### CONSERVAZIONE

Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**1 kg**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**

# Produzioni personalizzate

Mettiamo a disposizione dei clienti il **know-how** del nostro Team di Chef e Tecnici di Laboratorio per studiare e realizzare ricette personalizzate e bilanciate nell'utilizzo e dosatura di spezie e ingredienti.

Contattateci per maggiori dettagli sui minimi d'ordine e altre informazioni:  
[info@lagranda.it](mailto:info@lagranda.it)



# LINEA GELO



## LA GASTRONOMIA PRONTA - LINEA GELO

39

Il prodotto una volta scongelato non può essere rincongelato e va consumato entro 24 ore.



Contiene: latte

### Melanzane alla Parmigiana

Preparata in modo tradizionale con melanzane fritte, salsa di pomodoro, basilico e formaggio.

CONSERVAZIONE  
Conservare a -18°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**2 Kg**

CONFEZIONAMENTO:  
**Teglia alluminata**  
pronta all'uso



Contiene: glutine, latte, uovo

### Lasagna

Lasagna tradizionale preparata con il nostro ragù di Fassona insaporito con pasta di salsiccia.

CONSERVAZIONE  
Conservare a -18°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**2 Kg**

CONFEZIONAMENTO:  
**Teglia alluminata**  
pronta all'uso



### Ragù Vegetariano

Preparato con: melanzane, zucchini, peperoni, piselli, carote, cipolle. Aromatizzato con erbe aromatiche, olio e sale.

CONSERVAZIONE  
Conservare a -18°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**1 kg**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**

# I SALUMI



  
**La Granda<sup>®</sup>**  
**SALUMI**



Stagionatura: 15 gg

## Bocconcino

Classico salame Piemontese insaporito con sale, pepe in grani e Vin Brulè precedentemente marinato con Aglio di Caraglio (Presidio Slow Food). Insaccato in budello naturale e legato a mano con spago in fibra naturale.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**3 pz - 60 / 80 g cad**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**



Stagionatura: 60 gg

## Coppa Stagionata

Capocollo di suino insaporito con sale e spezie. Rifilato e marinato con una concia di sale, una leggerissima nota di noce moscata, spezie ed erbe aromatiche. Insaccato in budello naturale.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**2 kg**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**



Stagionatura: 20 gg

## Salami Italiani alla Cacciatora DOP

Salame piccolo, morbido, dal gusto dolce e saporito. Prodotti esclusivamente con carni di suini nati e allevati nell'areale di produzione indicato nel disciplinare.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**150 / 200 g**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**



## Prosciutto cotto Alta Qualità' al fieno di montagna

Prosciutto Cotto Alta Qualità, prodotto da cosce di suini maturi. Aromatizzato con una speciale salamoia composta a base di acqua, Fieno da Brodo "La Granda" e altre spezie. Cotto lentamente al vapore per esaltarne tutto il gusto e morbidezza.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**10 kg** (intero)  
**5 kg** (metà)

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**

Stagionatura: 90 gg



## Crespone

Prodotto con parti scelte di spalla mondate di grasso e tendini e aggiunta di lardelli cubettati. Insaporito con sale marino, pepe in grani, Vin Brulè marinato in aglio di Caraglio (Presidio Slow Food).

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**2 kg**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**

Stagionatura: 90 gg



## La Gran Spalla cotta al fieno

Prodotto da spalle di suini maturi. Aromatizzato con una speciale salamoia composta a base di acqua, Fieno da Brodo "La Granda" e altre spezie. Cotto lentamente al vapore per esaltarne tutto il gusto e morbidezza.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**7 / 8 kg** (intero)  
**3,5 / 4 kg** (metà)

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**

Stagionatura: 60 gg



## Gentile

Prodotto con parti scelte di spalla mondate del grasso in eccesso e tendini e aggiunta di lardelli cubettati. Insaporito con sale, pepe in grani e Vin Brulè marinato con aglio di Caraglio (Presidio Slow Food). Insaccato in budello di suino "gentile", e legato a mano con spago in fibra naturale.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**da 700 g a 1,5 kg**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**

Stagionatura: 60 gg



Stagionatura: 30 gg

## Salame Bovino in purezza

Salame Crudo **100% di bovino**, insaccato e legato a mano con spago in fibra naturale. Insaporito con sale, mix di spezie e Barolo di Serralunga DOCG.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**300 g**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**

Stagionatura: 30 gg



## Filzetta

Prodotto con parti scelte di spalla mondate del grasso in eccesso e tendini e aggiunta di lardelli cubettati. Insaporita con sale, pepe in grani e Vin Brulè marinato con aglio di Caraglio (Presidio Slow Food). Insaccato in budello di suino e legato a mano con spago in fibra naturale.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**250 / 300 g**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**

Stagionatura: 30 gg



Stagionatura: 20 gg

## Gran boccone al tartufo

Prodotto con parti scelte di spalla, mondate di grasso e tendini, pancetta di suino e con l'aggiunta di piccoli lardelli cubettati. Insaporito con tartufo nero, sale, pepe in grani e Vin Brulè marinato con Aglio di Caraglio (Presidio Slow Food).

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**150 / 200 g**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**



Stagionatura: 30 gg

## Guanciale a listarelle

Guanciale di suino stagionato, salato a secco con cristalli di sale marino e insaporito con spezie. Alla fine della stagionatura viene tagliato a listarelle pronte per le preparazioni come carbonara o amatriciana.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**300 g  
1 kg  
3 kg**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**



Autorizzato dal Consorzio di Tutela



Stagionatura: 10 gg

## Salsiccia piemontese stagionata al Barolo D.O.C.G.

Ricavata da un'attenta lavorazione di carni magre macinate con l'aggiunta di pancetta per mantenerne la morbidezza, poi salata, pepata a mano e aromatizzata con Barolo D.O.C.G. Serralunga d'Alba.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**200 g  
1 kg**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**



Stagionatura: 60 gg

## LARDO Tradizionale

Il lardo tradizionale viene salato a secco e sottoposto poi ad una lunga stagionatura che gli conferisce il suo sapore unico e autentico.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**1,5 / 2 kg**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**



Stagionatura: 30 gg

## Guanciale di suino stagionato

Guanciale di suino stagionato, salato a secco con cristalli di sale marino e insaporito con un mix speciale di spezie.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**1,5 / 2 kg**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**



Stagionatura: 60 gg

## LARDHO alle erbe piccanti o speziato

Il LarDho deve il suo nome al norcino Beppe Dho, ideatore della ricetta per la speziatura. Salato a secco, insaporito con peperoncino ed erbe aromatiche o con un mix di spezie. Legato nella sua forma caratteristica, con i due pezzi sovrapposti che ricordano un bacio.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**da 2,5 kg a 4,5 kg**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**



## Pancetta affumicata

Pancetta salata a secco con cristalli di sale, insaporita con spezie. Dopo l'asciugatura viene affumicata al legno naturale di faggio dal mastro norcino Cis Massimo.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**2 kg**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**



Stagionatura: 90 gg

## Pancetta arrotolata

Pancetta salata a secco con sale grosso e speziata con un mix di spezie. Massaggiata e arrotolata su sé stessa, procedimento da cui prende il nome. La stagionatura le conferisce il tipico sapore speziato, ma al contempo dolce e delicato.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**2,5 kg (metà)**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**



## Salame cotto

Specialità Piemontese prodotta con parti magre di spalla mondate e aggiunta di lardelli dadolati. Insaporito con sale, spezie e Vin Brulè marinato con Aglio di Caraglio (Presidio Slow Food). Insaccato in budello naturale o cotenna e cotto lentamente al vapore a bassa temperatura.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**250 g (mignon)  
2,5 / 3 kg**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**



## Salsiccia di Suino

La salsiccia di suino ricavata da un'attenta lavorazione di carni magre macinate con l'aggiunta di pancetta per mantenerne la morbidezza, quindi salata e speziata a mano.

Disponibile sia insaccata che in pasta.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**1 / 2 kg**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**



## Salsiccia aromatizzata

La salsiccia di suino preparata anche con aggiunta di una lieve nota di finocchietto selvatico, pepe o spezie piccanti.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**1 / 2 kg**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**



## Salamella

La salamella di suino ricavata da un'attenta lavorazione di carni magre macinate con l'aggiunta di pancetta per mantenerne la morbidezza, quindi salata e speziata a mano.

La singola Salamella è di circa 100g.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**1 / 2,5 kg**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**



Prodotto stagionale.

## Cotechino da cuocere

Preparato con carni magre, cotenna e guanciale di suino, con aggiunta di spezie, erbe aromatiche e Marsala. Insaccato nel budello naturale.

CONSIGLI DI PREPARAZIONE: Immergere il cotechino in acqua fredda e portare a ebollizione; abbassare la fiamma e cuocere 60/90 minuti a seconda del formato.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**4 o 10pz 80 /100 g cad.** (Bocconcino)  
**500 g** (Dritto)

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**



Contiene: frutta a guscio

## Galantina / Testa in cassetta

Preparato con le parti più gustose del muso, stinco e spalla del suino, con aggiunta di pistacchi interi e aromatizzato con acquavite. Viene poi avvolto nell'omento (retina del bovino) e cucinato a bassa temperatura per circa sette ore.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**3 kg**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**



Prodotto stagionale.

## Cotechino cotto

Preparato con carni magre, cotenna e guanciale di suino, con aggiunta di spezie, erbe aromatiche e Marsala. Insaccato nel budello naturale e cotto in forno a vapore.

CONSIGLI DI PREPARAZIONE: Immergere la busta sigillata in acqua fredda, portare ad ebollizione e lasciare bollire per circa 30 minuti.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**430 g**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**

LA GRANDA SELEZIONE



Stagionatura: 90 gg

## Bresaola

Bresaola di bovino adulto ottenuta da pregiati tagli di fesa di provenienza esclusivamente Nazionale. Si presenta con una pezzatura medio grande, dolce e delicata al palato.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**5 kg**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**



## Würstel misto

Confezione da 2 wurstel lavorati in modo artigianale, senza pelle, affumicati con legno di faggio. Prodotti con carne di bovino adulto e di suino italiano. Senza glutine e senza lattosio.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**190 g**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**

LA GRANDA SELEZIONE



Stagionatura: 14/16 mesi

## Prosciutto Crudo

Prosciutto crudo di coscia Nazionale salato con sale marino.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**6 / 7 kg**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**



La Granda

# IL NERO DI POLLENTIA

## Il Suino Nero Piemontese

Allevato allo stato semi-brado  
nella cinta di Pollenzo (CN)



Contiene: frutta a guscio

### Mortadella Tradizionale

Prodotta con parti magre mondate e aggiunta di lardelli dadolati. Insaporito con sale, spezie e pistacchi. Insaccato in budello naturale, cotto lentamente al vapore e in arrostitura a bassa temperatura.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
2,5 / 3 kg

CONFEZIONAMENTO:  
sottovuoto



### Prosciutto Cotto Alta Qualità al fieno di montagna

Prosciutto Cotto Alta Qualità, prodotto da cosce di suini maturi. Aromatizzato con una speciale salamoia composta a base di acqua, Fieno da Brodo "La Granda" e altre spezie. Cotto lentamente al vapore per esaltarne tutto il gusto e morbidezza.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
3,5 / 4 kg (metà)

CONFEZIONAMENTO:  
sottovuoto



Stagionatura: 60 gg

### Lardo Tradizionale

Il lardo tradizionale viene salato a secco e sottoposto poi ad una lunga stagionatura che gli conferisce il suo sapore unico e autentico.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
1,5 / 2 kg

CONFEZIONAMENTO:  
sottovuoto



Stagionatura: 90 gg

### Pancetta arrotolata

Pancetta salata a secco con sale grosso e speziata con un mix di spezie. Massaggiata e arrotolata su sé stessa, procedimento da cui prende il nome. La stagionatura le conferisce il tipico sapore speziato, ma al contempo dolce e delicato.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**1,5 / 2 kg** (metà)

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**



Stagionatura: 30 gg

### Salame Crudo Filzetta

Prodotto con parti scelte mondate del grasso in eccesso e tendini e aggiunta di lardelli cubettati. Insaporita con sale, pepe in grani e Vin Brulè marinato con aglio di Caraglio (Presidio Slow Food). Insaccato in budello di suino e legato a mano con spago in fibra naturale.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**250 / 300 g**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**



Stagionatura: 90 gg

### Pancetta tesa

Pancetta salata a secco con sale grosso e speziata con un mix di spezie. Massaggiata e arrotolata su sé stessa, procedimento da cui prende il nome. La stagionatura le conferisce il tipico sapore speziato, ma al contempo dolce e delicato.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**4 kg** (intera)

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**



Stagionatura: 90 gg

### Guanciale intero

Guanciale di suino stagionato, salato a secco con cristalli di sale marino. Da un lato avvolto dalla sua cotenna, dall'altro insaporito con un mix speciale di spezie per preservare al meglio il suo interno.

CONSERVAZIONE  
Conservare a 0; +4°C

GRAMMATURA DISPONIBILE:  
**1,5 / 2 kg**

CONFEZIONAMENTO:  
**sottovuoto**





**La Granda s.r.l.**

Via Garetta, 8/A  
12040 **GENOLA** (CN)

tel. +39 0172/726178  
ordini@lagranda.it

[WWW.LAGRANDA.IT](http://WWW.LAGRANDA.IT)

