

L'equilibrio in tavola



**LA GRANDA**



Slow Food®  
Presidio

---

RAZZA  
PIEMONTESE



LA GRANDA

## La Granda

### Una storia che nasce dalla terra

La Granda nasce nel 1996 a Genola, in provincia di Cuneo, come primo **Presidio Slow Food della Razza Piemontese**.

Il nostro progetto valorizza l'intera filiera agroalimentare, partendo dalla **qualità del suolo** e arrivando al prodotto finale.

Anche con l'ampliamento del laboratorio di trasformazione, abbiamo scelto di mantenere un **approccio artigianale e sartoriale**, dalla lavorazione dell'animale alla preparazione dei tagli, nel **rispetto della materia prima** e della **nostra storia**.

Promuoviamo il **benessere animale** e una **corretta alimentazione**, garantendo una remunerazione equa agli allevatori e **benefici concreti per il territorio**.

Al consumatore assicuriamo **qualità, sicurezza** e trasparenza, grazie a **sistemi di tracciabilità** e a un rigoroso **disciplinare di produzione**.

### Una storia di Benessere e Qualità

I nostri **allevamenti**, a **condizione familiare**, seguono la linea vacca-vitello della Fassona Piemontese, una razza d'eccellenza che garantisce una carne tenera, magra e ricca di sapore.

Il controllo di **filiera** coinvolge gli allevamenti selezionati, appartenenti al **Consorzio "La Granda Quality Food"**, che opera nel rispetto di un rigoroso disciplinare in ogni fase della vita dell'animale.

L'intero **sistema è certificato e vigilato** da un Ente di controllo terzo e indipendente, a garanzia della qualità del prodotto e della fiducia del consumatore.

## 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

**SQNZ**

Sistema di Qualità Nazionale Fassone di Razza Piemontese

**SQNBA**

Sistema di Qualità Nazionale per il Benessere Animale

**LA GRANDA**  
COLTIVIAMO CARNE

Quarto Anteriore	6
Quarto Posteriore	12
Quinto Quarto	16
Lavorazioni	20

**LA GRANDA**  
PRONTISSIMI

Gastronomia	28
Linea Gelo	42

**LA GRANDA**  
SALUMI

Suino Nero di Pollenzo	46
I Salumi	50

## 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.



## LE CARNI

  
**Slow Food®  
Presidio**  
 RAZZA  
PIEMONTESE

  
**LA GRANDA**

Tutte le immagini sono puramente a scopo illustrativo.



### Brut e Bun

Taglio tipico del Fassone 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 (Cuore di reale).

Ideale per arrosto / piastra / griglia / padella.



### Rotondino di spalla

Taglio anteriore di bovino.

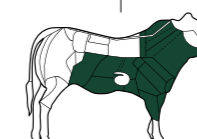
Ideale per arrosto o vitello tonnato.



### 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 macinata da sugo.



### Punta di petto

Taglio anteriore di bovino.

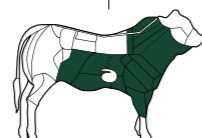
Il miglior modo per gustarlo: bollito magro, arrosti o carne cruda.



### 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.

Ideale per bollito.



### Sottile-spesso/Pancettone

Taglio anteriore di bovino.

Ideale per bollito.



### Cima/Tasca

Taglio anteriore di bovino, molto usato nella cucina italiana.

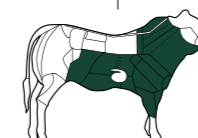
Ottima per la cima alla genovese, tasca ripiena, polpettoni, stufato, arrosto e macinata da sugo.



### 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.

Ideale per arrosto.



### Aletta per Tagliata

Pregiato taglio anteriore di bovino.

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

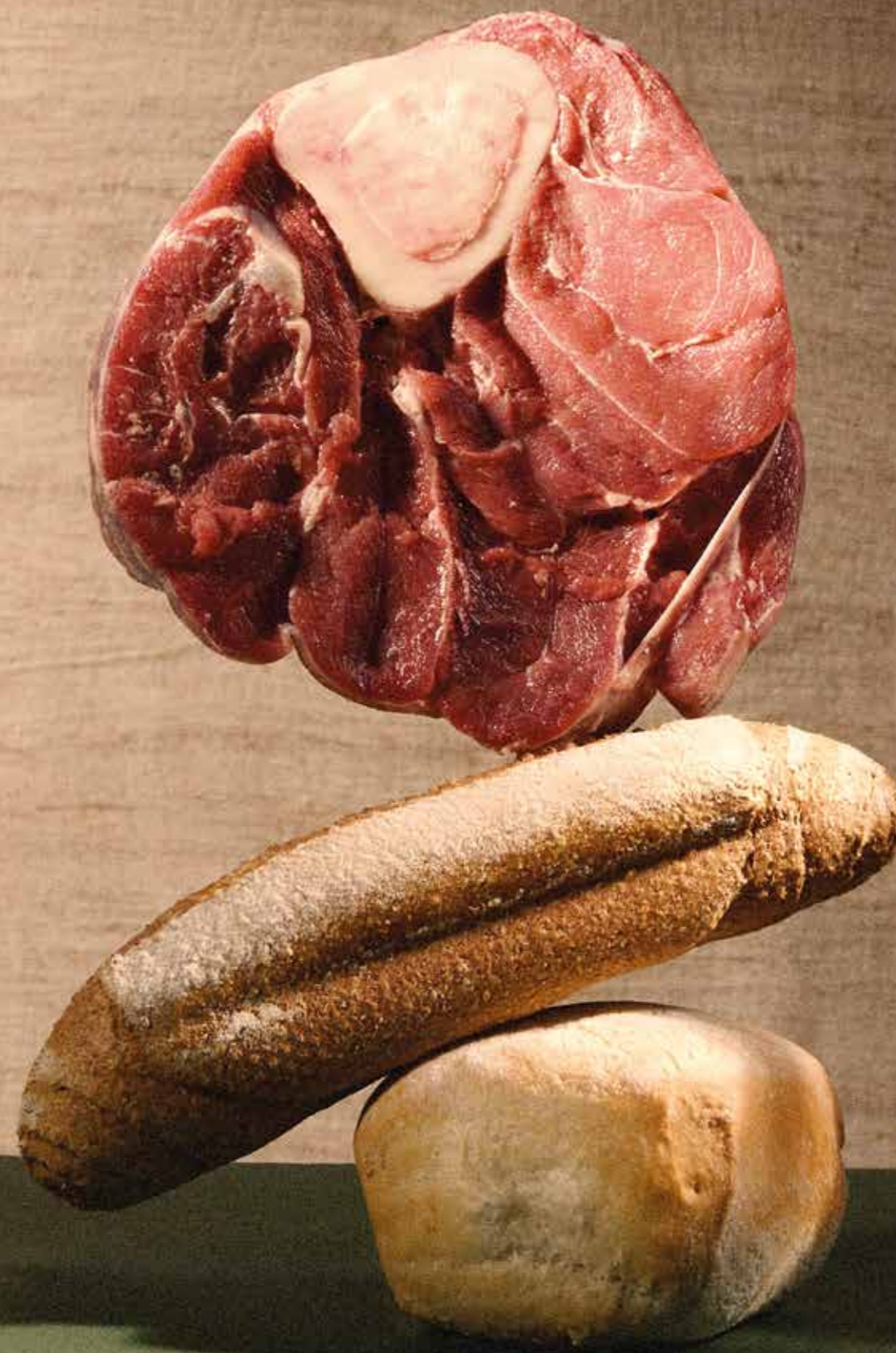
## Etichettatura Volontaria La Granda

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.**



**LA GRANDA**





### 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.



### Scamone

Taglio posteriore di bovino.

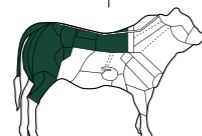
Ideale per bistecche o tagliate con cottura al sangue.



### 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.

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.

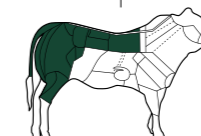
Ideale per bistecche e fettine al burro.



### 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.



### Codone (Picaña)

Taglio posteriore di bovino.

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



### Stinco intero

Muscolo posteriore situato vicino alla gallinella del bovino.

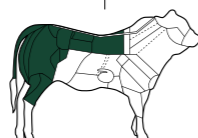
Ideale per bollito o cottura in umido.



### 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.

## 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 **0172 726178**  
mail [ordini@lagranda.it](mailto:ordini@lagranda.it)

#### BOVINO

Altre razze Nazionali ed Europee

#### CUNICOLO

Coniglio Grigio di Carmagnola  
Coniglio Nostrano

#### OVINO

Agnello Nostrano  
Agnello Sambucano

#### SUINO

Suino Nero di Pollenzo  
e suini italiani da allevamenti selezionati

#### AVICOLO

Pollo Rurale  
Pollo Nostrano

Cappone di Morozzo  
Cappone Nostrano

Faraona Nostrana



  
**LA GRANDA**



### **Animella** (Timo)

Parte bianca e spugnosa del sottogola del bovino.

Ideale da consumare impanata.



### **Cervella**

Parte del quinto quarto ricca di sapore.

Ideale per frittura o impanature.



### **Lombo**

Muscolo centrale del bovino, 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.

  
**LA GRANDA**



### 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, farcito con Prosciutto cotto Alta Qualità, rosmarino e pancetta fresca.

### Tagli per Bollito misto



Tagli misti di bovino. Preparato con tagli su richiesta.

Ideale per bollito misto Piemontese.

### Spezzatino



Succulenti bocconcini di bovino.

Ideale per spezzatini o gulash.



### 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 per almeno 40 giorni.**

A richiesta si possono fare frollature più lunghe.

Ideale alla piastra con cottura al sangue.



### 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.



### Ossi

Ossi di bovino, con o senza midollo.

Ideali per insaporire il brodo o preparare un fondo bruno.



### 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.



### Tagliata

Pregiato taglio di bovino, 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.



LA GRANDA



### **"Giotto" Hamburger 100% Razza Piemontese**

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

Ideale con cottura al sangue.



### **Smash Burger**

Hamburger di manzo porzionato in polpetta, pensato per essere schiacciato in cottura direttamente sulla piastra rovente.

Garantisce una crosticina intensa all'esterno e un cuore succoso.



### **Cimabue**

Hamburger misto carne di Fassona 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 Strolghino**

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

Ideale alla piastra/griglia.



### Tagliata di Steak Tartare "La Cruda Scottata"

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

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

### 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

sostituire  
foto steak tartare



### "La Cruda"

#### DADOLATA DI BOVINO

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 condita

Una tartare di altissima qualità, molto magra e gustosa, ricavata da tagli sapientemente selezionati per il miglior bilanciamento dei gusti.

Condita con Olio Evo e sale.

Disponibile anche al tartufo.

Ideale da utilizzare cruda per gustose tartare della tradizione.



### Macinata Superiore

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

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



### Salsiccia di bovino IN PUREZZA

100% carne di bovino, insaporita con cristalli di sale e spezie.

Disponibile sia insaccata che in pasta.

Da degustare cruda.

## LA GASTRONOMIA



  
LA GRANDA

# IL NOSTRO LABORATORIO È LA TUA PRODUZIONE

### I PRONTISSIMI / LA GASTRONOMIA

La Granda dispone di oltre **4.000 mq di Laboratori** all'avanguardia dove tecnologia, macchinari e ricerca lavorano in sinergia.

Non è semplicemente un fornitore di prodotti, ma un partner strutturato, capace di trasformare una ricetta in un **sistema produttivo affidabile, efficiente e replicabile.**

Dalla selezione accurata delle materie prime alla standardizzazione dei processi, ogni fase è progettata per garantire **qualità costante, continuità produttiva** e ampie possibilità di **personalizzazione.**

Un modello produttivo solido al servizio di chi cerca identità gastronomica e organizzazione industriale unite in un'unica soluzione.

### IL LABORATORIO OFFRE:

sviluppo di ricette customizzate in base alle esigenze del cliente

supporto di tecnologi alimentari e chef per la definizione di ricette su misura

produzioni dedicate al raggiungimento dei minimi d'ordine richiesti

adattamento di formati e grammature

personalizzazione del packaging

standardizzazione delle ricette per garantire continuità qualitativa e produttiva

**I prodotti della linea gastronomia possono essere commercializzati sia freschi sia congelati, in funzione delle specifiche esigenze di conservazione, distribuzione e mercato.**



Prodotto stagionale

### Bollito misto cotto

Tagli lessati 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.



Prodotto stagionale

### Trippa pronta al pomodoro

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



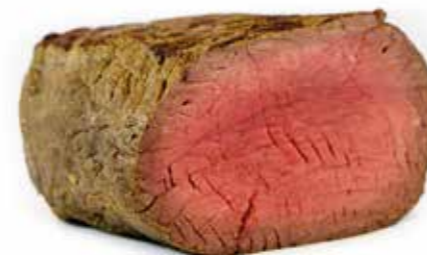
### Vitello Tonnato

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



### 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.



### Roast Beef

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



### Gradisca

La carne salada de La Granda

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





### Panciotta 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.



### Panciotta 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.



### Pulled beef

Sfilaccio di bovino cotto a bassa temperatura. Tenero, succulento e aromatizzato con spezie e salsa alla senape, ideale per farcire panini e piadine.



### Pulled Pork

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



### Ribs di Bovino precotte

Costine di Fassona cotte a bassa temperatura, morbide e facilmente sfilacciabili. Il taglio con osso garantisce versatilità negli impiattamenti e nelle preparazioni.



### Ribs di Suino BBQ

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



### Arrosto di manzo cotto con salsa (pezzo intero)

Un arrosto di manzo succulento, cotto intero per preservarne morbidezza e sapore, servito con la sua salsa ricca e avvolgente.



### Spezzatino di manzo

Un piatto saporito e robusto, con teneri pezzi di manzo cotti lentamente in un sugo aromatico al pepe nero, che sprigiona profumi intensi e avvolgenti.



**LA GRANDA**

### Polpette di Manzo precotte

Polpette tradizionali di bovino, insaporite con formaggio, pane, latte UHT, sale e rosmarino.

Disponibili in formato da 24g o 12g caduna.



### Polpette di manzo in umido

Morbide e saporite, preparate con carne di manzo selezionata e cotte lentamente in un sugo di pomodoro profumato.



### Polpette Mondeghili precotte

Polpette della tradizione milanese, preparate con carne di bovino, pollo, cotechino e formaggio.



### Polpette di Pollo precotte

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





### Rustichella di Pollo

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



### Galletto Precotto

Galletto cotto a bassa temperatura con sale ed erbe aromatiche.



### Petto di pollo CBT

Preparato con cottura a bassa temperatura per garantire massima tenerezza e succosità, consistenza morbida e un gusto delicato.



### Bocconcini di pollo alla cacciatora

Un piatto della tradizione, preparato con teneri pezzi di pollo rosolati e cotti lentamente in un sugo ricco di pomodoro con vino ed erbe aromatiche.



### Bocconcini di pollo al Curry

Piatto dal sapore speziato e avvolgente, preparato con teneri pezzi di pollo insaporiti da una miscela di curry profumata. Si prestano a essere serviti con riso o verdure, per un secondo ricco e aromatico.



### Brodoto

Brodo di carne di bovino, 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.



### Brodo "in carne e ossa"

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



### Fieno da brodo

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



### Patè di Fassona al Passito

Preparato di carne di bovino, morbido e cremoso, aromatizzato con Passito.



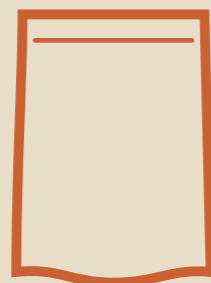
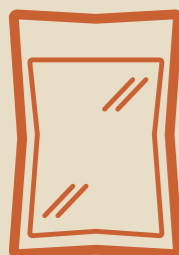
### Insalata Russa

Preparata secondo la tradizione Piemontese, con patate, carote e piselli lessati, con aggiunta di tonno, uova, condite con maionese.

## 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: [ordini@lagranda.it](mailto:ordini@lagranda.it)



### Bagnetto Rosso

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



### Bagnetto Verde

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



### Cremoso al Pomodoro

Gustosa salsa di pomodoro con cipolla, sale ed erbe aromatiche. Ottima per preparare sughi o polpette in umido.



### Composta di cipolle

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



### Ragù La Granda

Preparato con carne di bovino, pomodoro, verdure, olio extra vergine d'oliva e vino rosso.



### Ragù di Salsiccia di Fassona

Preparato con salsiccia di bovino, pomodoro, verdure, olio extra vergine d'oliva e vino rosso.



### Ragù Bolognese

Un classico della tradizione emiliana, preparato con carni selezionate, cotte lentamente per sviluppare tutto il loro gusto ricco e avvolgente.



### Ragù di Cinghiale e Suino

Ragù preparato con carne di cinghiale e suino, verdure ed aromi. Arricchito con vino rosso e olio extravergine d'oliva.



### Sugo alla Genovese

Sugo tradizionale napoletano a base di cipolle stufate lentamente e carne di manzo. Cottura lunga che dona una consistenza cremosa e un gusto dolce e profondo.



### Ripieno per pasta fresca

Ripieno per pasta fresca ottenuto dalla lenta rosolatura di carni miste, come da tradizione Piemontese.



### Sugo d'Arrosto addensato

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



# LINEA GELO

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



## Melanzane alla Parmigiana in teglia

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



## Lasagna in teglia

Lasagna tradizionale preparata con il nostro ragù di Fassona, besciamella e formaggio.



## Agnolotti

Pasta fresca ripiena dalla tradizione piemontese, con sfoglia sottile e forma quadrata. Ripieno ricco e saporito, lavorato secondo ricetta classica.

## LA GASTRONOMIA PRONTA - LINEA GELO

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



## Pesto di Limoni

Specialità fresca e profumata, realizzata con scorze e succo di limoni, olio extravergine d'oliva, mandorle e pinoli.

Dal gusto equilibrato e agrumato, ideale per valorizzare primi piatti, pesce e ricette mediterranee.



## Carbocrema

Classica salsa Romana con uova, pecorino Romano. Crema e avvolgente, dal gusto ricco e autentico.



## Salsa Cacio e Pepe

Salsa cremosa della tradizione Romana a base di pecorino Romano e pepe nero. Intensa, sapida ed equilibrata.



## Sovracoscia di Pollo

Sovracoscia cotta lentamente e confezionata in vaschetta per preservarne succosità e sapore.

La presenza dell'osso garantisce morbidezza e gusto intenso.

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



### Base per risotto

Risotto pronto da rigenerare in pochi minuti, ottenuto attraverso un avanzato processo di cottura controllata che preserva la struttura del chicco. La tecnologia impiegata garantisce la tenuta ideale e la caratteristica "onda", consentendo una mantecatura perfetta dopo l'aggiunta del condimento.

Una base neutra e stabile, pensata per valorizzare qualsiasi sugo o preparazione finale.



### Condimento per risotto burro e formaggio

Condimento cremoso, da aggiungere alla nostra Base per Risotto.

Cremoso e dal gusto autentico, unisce la delicatezza del burro all'intensità del formaggio per una mantecatura perfetta.



### Condimento per risotto allo zafferano

Condimento cremoso, da aggiungere alla nostra Base per Risotto dal colore dorato e dal profumo intenso di zafferano, delicato ma avvolgente. Un classico della tradizione italiana, semplice e raffinato.



### Condimento per risotto cacio e pepe

Condimento cremoso, da aggiungere alla nostra Base per Risotto, gustoso e avvolgente, con il classico abbinamento di cacio e pepe.

Semplice e veloce, mantiene tutto il gusto autentico della tradizione Romana.



### Condimento per risotto alla toma

Condimento cremoso, da aggiungere alla nostra Base per Risotto, preparato con toma per un sapore autentico e naturale.



### Condimento per risotto al Ragù di Fassona

Condimento cremoso, da aggiungere alla nostra Base per Risotto, arricchito dal ragù di Fassona La Granda, dalla carne tenera e dal gusto intenso.

Un piatto elegante e raffinato, che unisce tradizione Piemontese e qualità eccellente.

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



# IL NERO DI POLLENTIA

## Il Suino Nero Piemontese

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



## IL SUINO NERO PIEMONTESE

I caratteri più interessanti del Suino Nero Piemontese sono la **rusticità**, la **capacità di adattamento** a diversi ambienti di allevamento e le performance di accrescimento.

Grazie all'**allevamento all'aperto**, che garantisce elevati standard di benessere, e grazie all'alimentazione sana e bilanciata sin dalla nascita, è possibile produrre prodotti di alta qualità tipici piemontesi, legati intrinsecamente all'areale di produzione.

L'**alimentazione rustica e spontanea** garantisce carni gustose e marezzate, caratterizzate da sottili venature di grasso che, ammorbidendosi, danno sapore e consistenza.

Il costante movimento degli animali alla ricerca di cibo evita la formazione di ritenzione idrica rendendo la carne adatta alle cotture e preparazioni più varie.

La Granda, come già avvenuto vent'anni fa per la Razza Bovina Piemontese, ha creduto nel progetto di rilancio e rivalorizzazione di questa importante e unica razza autoctona.





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. Insaccato in budello di suino e legato a mano con spago in fibra naturale.



### Mortadella Tradizionale

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



Stagionatura: 90 gg

### Pancetta tesa

Pancetta salata a secco con sale grosso e un mix selezionato di spezie. La lunga stagionatura le conferisce il tipico sapore speziato e al contempo dolce e delicato.



### 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.



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.



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.

## I SALUMI



LA GRANDA

### Salame Bovino di Fassone



Stagionatura: 30 gg

Salame Crudo 100% di bovino Razza Piemontese, insaccato e legato a mano con spago in fibra naturale. Insaporito con sale, mix di spezie e Barolo di Serralunga D.O.C.G.

### Prosciutto cotto Alta Qualita' al fieno di montagna



Prosciutto Cotto Alta Qualità, prodotto da cosce intere di suino, aromatizzate con una speciale salamoia al Fieno da Brodo "La Granda" e altre spezie.

Cotto lentamente al vapore per esaltarne tutto il gusto e morbidezza.

### Spalla cotta al fieno



Prodotto da spalle intere di suino, aromatizzate con una speciale salamoia al Fieno da Brodo "La Granda" e altre spezie.

Cotto lentamente al vapore per esaltarne tutto il gusto e morbidezza.

### Galantina



Preparato con le parti più gustose di 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.



### Salame Cotto

Specialità Piemontese prodotta con parti magre di spalla mondate e aggiunta di lardelli dadolati. Insaporito con sale, spezie e vino rosso marinato con aglio di Caraglio. Insaccato in budello naturale o cotenna e cotto lentamente al vapore a bassa temperatura.



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.



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.



Stagionatura: 15 gg

### Bocconcino

Classico salame da taglio Piemontese, insaporito con sale, pepe in grani, vino rosso e aglio di Caraglio. Insaccato in budello naturale e legato a mano con spago in fibra naturale.



Stagionatura: 60 gg

### Gentile

Classico salame da taglio Piemontese, insaporito con sale, pepe in grani, vino rosso e aglio di Caraglio. Insaccato in budello naturale e legato a mano con spago in fibra naturale.



Stagionatura: 30 gg

### Filzetta

Classico salame da taglio Piemontese, insaporito con sale, pepe in grani, vino rosso e aglio di Caraglio. Insaccato in budello naturale e legato a mano con spago in fibra naturale.



Stagionatura: 90 gg

### Crespone

Classico salame Piemontese da affettare, insaporito con sale, pepe in grani, vino rosso e aglio di Caraglio. Insaccato in budello naturale e legato a mano con spago in fibra naturale.



Stagionatura: 20 gg

### Gran boccone al tartufo

Classico salame da taglio Piemontese, insaporito con sale, pepe in grani, tartufo, vino rosso e aglio di Caraglio. Insaccato in budello naturale e legato a mano con spago in fibra naturale.



Stagionatura: 10 gg

### Salsiccia Piemontese stagionata al Barolo DOCG

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 di Serralunga DOCG.



Stagionatura: 20 gg

### Salami Italiani alla Cacciatore DOP

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



Stagionatura: 60 gg

### Coppa Stagionata

Capocollo di suino insaporito con sale, pepe e una leggerissima nota di noce moscata.



Stagionatura: 30 gg

### Guancia di suino stagionato

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



Stagionatura: 30 gg

### Guancia a listarelle

Guancia 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.



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.



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 e legato nella sua forma caratteristica, con i due pezzi sovrapposti che ricordano un bacio.

Disponibile con peperoncino ed erbe aromatiche o speziato.





### 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.



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.



### Salsiccia di Suino

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:  
- al naturale  
- al finocchietto selvatico  
- al pepe e spezie piccanti



### Pasta di Salsiccia di Suino

Pasta di 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:  
- al naturale  
- al finocchietto selvatico  
- al pepe e spezie piccanti



### Salamella

Salamella (circa 100g cad.) 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:  
- al naturale  
- al finocchietto selvatico  
- al pepe e spezie piccanti



### Würstel misto

Würstel lavorati in modo artigianale, senza pelle, affumicati con legno di faggio. Prodotti con carne di bovino adulto e di suino italiano.





LA GRANDA  
SELEZIONE



## Bresaola

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



## Prosciutto Crudo

Prosciutto crudo di coscia Nazionale salato con sale marino.



agricoltura  
simbiotica



## Tuma Simbiotica

Formaggio a pasta semi-dura di tradizione piemontese, prodotto con latte vaccino e caglio vegetale.  
Dal sapore delicato e armonico, con note lattiche e burrose che si intensificano con la stagionatura



agricoltura  
simbiotica



## Latte Erbalatte

Sano, dolce e digeribile con più proteine e più vitamine.  
Erbalatte è il risultato di una filiera gestita con grande cura, attenzione alla dieta degli animali e all'impatto sull'ambiente che ci ospita.





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

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

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

**LAGRANDA.IT**

