

CARNE DI BUFALO CAMPANO

Buona. Sana. Italiana.

Ispirati dalla natura

Capi allevati in maniera genuina, come la nostra terra. Tagli pregiati e selezionati, perfezionati con pazienza, come il vento che livella la roccia. Carne tenera lavorata con cura, come il sole che impreziosisce i prati. In ogni prodotto Buffalo Beef trovi tutto l'amore per la natura. Amore che, unito a un allevamento sano e controllato, rende il bufalo italiano un piatto gustoso ma soprattutto adatto a una dieta equilibrata, grazie all'assenza di infiltrazioni di grasso all'interno della massa muscolare.

Una filiera garantita

Con numerosi capi allevati nel Parco regionale di Roccamonfina, Buffalo Beef rappresenta il primo produttore di carne bufalina.

- + FERRO**
Il doppio rispetto alla carne bovina
- GRASSI**
Una delle carni più magre sul mercato
- COLESTEROLO**
Adatta a bambini, anziani e sportivi
- CALORIE**
Perfetta per ogni tipo di alimentazione

* Consulta la tabella all'interno per scoprire i valori nutrizionali.

I NOSTRI PACKAGING

Buoni e freschi fino alla tua cucina.

ATM - Le confezioni in atmosfera modificata garantiscono il mantenimento delle caratteristiche organolettiche per tutta la shelf life del prodotto.

SOTTOVUOTO - Attraverso l'eliminazione dell'ossigeno, principale responsabile dell'ossidazione di un prodotto, il sottovuoto conferisce alla carne protezione e una scadenza prolungata.

SKIN - In questo packaging la pellicola diventa una seconda pelle grazie alla totale assenza di aria, che ne aumenta la shelf life e blocca il prodotto sul vassoio, senza rilasciare liquidi. Ottimi per essere esposti anche in verticale sugli scaffali.

CONSIGLI PER LA COTTURA

Scopri tutte le ricette su www.buffalobeef.it



GRIGLIA
Cottura veloce al sangue



PENTOLA
Cottura lunga a fuoco basso



PADELLA
Cottura media a fuoco alto



FORNO
Cottura lunga a 200°



BUFFALO BEEF Soc. Agr. a r.l.

Sede e stabilimento:

Via Galatina - frazione Sant'Angelo in Formis, 81043 Capua (CE)

Tel 0823 998020 - Fax 0823 998828

info@buffalobeef.it www.buffalobeef.it

CARNE DI BUFALO CAMPANO

Buona. Sana. Italiana.



+ FERRO

- GRASSI

- COLESTEROLO

- CALORIE

I NOSTRI PRODOTTI DI BUFALO CAMPANO

SALUMI



ANNUTOLINI

Dolci o piccanti. Salsiccia di bufalo tra i 13 e i 16 mesi con un macinato sottilissimo e dal sapore deciso.



SALSICCIA SECCA

Dolce o piccante. Salsiccia di bufalo con un tocco di carne suina, aromatizzata con semi di finocchio e, per il piccante, peperoncino calabrese.



SALAME A GRANA GROSSA

Macinato spesso e insaporito da pepe nero, con il giusto grasso ad arricchirne il gusto.



IL BUFALINO

Un salame di piccolo calibro e pezzatura, con un macinato sottile e ricavato solo da tagli magri, con un tocco di carne suina.



BRESAOLA Sottovuoto

Ricavata dalla punta d'anca, è aromatizzata al ginepro e cardamomo, essiccata con una stagionatura lunga e dolce.



SFILACCI ATM

Filamenti di carne essiccata. Al palato presentano una leggera affumicatura. Ottimi per ricette gustose e creative.



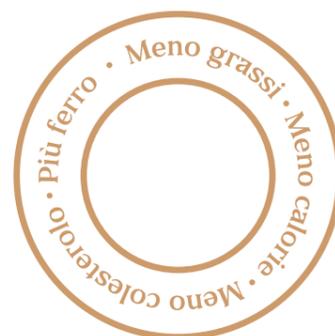
MORTADELLA DI BUFALO

Preparata con massa magra di bufalo e carne di maiale nero dei Nebrodi, è aromatizzata dal pistacchio di Bronte.



SPECK AFFUMICATO

Preparato solo con tagli del posteriore, viene rifilato per ricevere la forma migliore, aromatizzato e affumicato.



PREPARATI

IL GUSTO GIUSTO

Ogni prodotto Buffalo Beef proviene dai migliori tagli della nostra filiera, scelti da allevatori esperti per garantire un gusto unico e il massimo della qualità ai tuoi piatti.



HAMBURGER

ATM - dai 100 ai 350 gr.
100% carne di bufalo. Equilibrio tra gusto e leggerezza, senza aggiunta di conservanti.



SALSICCIA DI BUFALO

100% carne di bufalo, ricavata dalla pancia e dalla massa magra, con l'aggiunta di ingredienti genuini.

TAGLI



REALE / FESONE DI SPALLA

Dalle lame di esperti macellai nascono questi tagli. Perfetti per cotture medio/lunghe.



FILETTO / ROASTBEEF ENTRECÔTE

Un taglio prelibato ottenuto dalla lombata, frollato e lavorato per offrire il massimo della qualità.



NOCE / SCAMONE / FESA

Tra le parti più pregiate del bufalo, sono il giusto equilibrio tra grassi e massa magra.



SOTTOFESA / GIRELLO POSTERIORE

Un taglio che garantisce sapore e morbidezza a ogni portata, con pochissima presenza di grasso. Ideale per cotture in umido.

Tabella nutrizionale comparativa tra la carne di bufalo e altre carni (valori medi per 100 gr. di prodotto edibile)

ALIMENTI	PROTEINE g	GRASSI g	ENERGIA Kcal	ENERGIA Kj	FERRO mg	COLESTEROLO mg/100
BUFALO	24	1,5	130	544	2,7	40
BOVINO	18,43	16,57	280	1172	2,13	106,5
CAVALLO	19,8	6,8	143	597	3,9	60
TACCHINO	21,73	9,1	323	1352	2,5	88,54
POLLO	19,83	6,13	160	669	1,7	88,08
STRUZZO	24	2	106	443	-	63
AGNELLO	20	8,8	241	1009	1,6	91,75

1 Fonte dati: Università degli Studi di Napoli Federico II - Sezione Beniamino Ferraro - Napoli 12/10/2006
2 Fonte dati: INRAN - Istituto Nazionale per gli Alimenti e la Nutrizione

- 1 - REALE
- 2 - FESONE DI SPALLA
- 3 - PETTO
- 4 - GIRELLO DI SPALLA
- 5 - PICCIONE
- 6 - GERETTO ANTERIORE
- 7 - ENTRECÔTE
- 8 - ROAST BEEF
- 9 - FILETTO
- 10 - SCAMONE
- 11 - PANCIA
- 12 - FIANCHETTO
- 13 - GERETTO POSTERIORE
- 14 - NOCE
- 15 - SOTTOFESA
- 16 - GIRELLO POSTERIORE
- 17 - CAMPANELLO
- 18 - FESA

