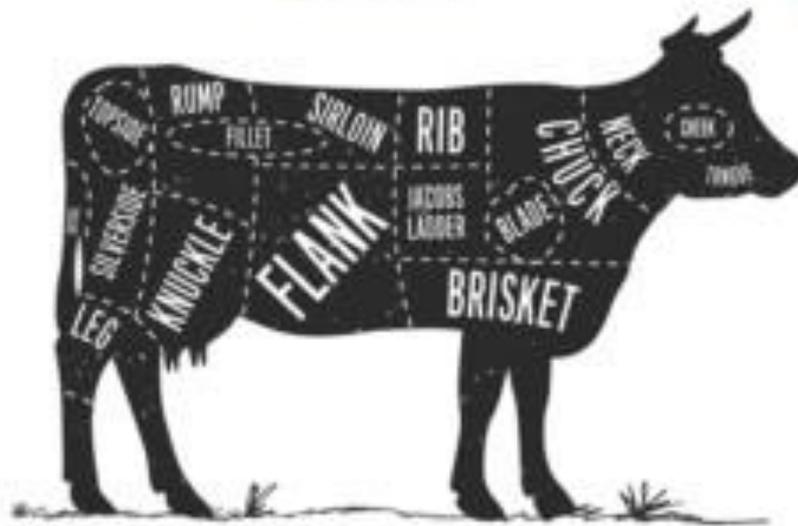




BEEF BAZAAR
BONE MEAT HERE

MEAT



ARGENTINA

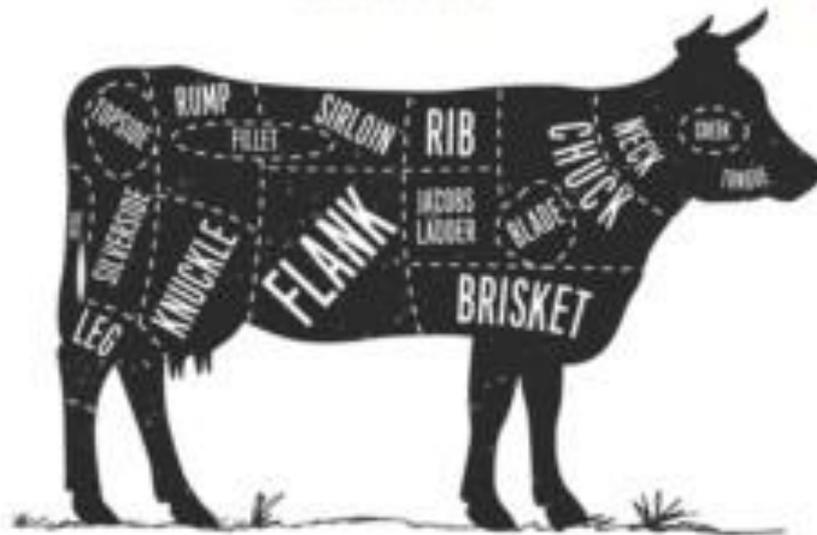


PASCOLI INFINITI, DIETA NATURALE E ALLEVAMENTO
PORTATO AVANTI SECONDO LA SECOLARE TRADIZIONE
DEI GAUCHOS CONFERISCONO A QUESTA CARNE TENEREZZA,
GUSTO DECISO E UNA PIACEVOLE PERSISTENZA AL PALATO.
ESPERIENZA CONSIGLIATISSIMA.



BEEF BAZAAR
WOW MEATY HERE

MEAT



AUSTRALIA

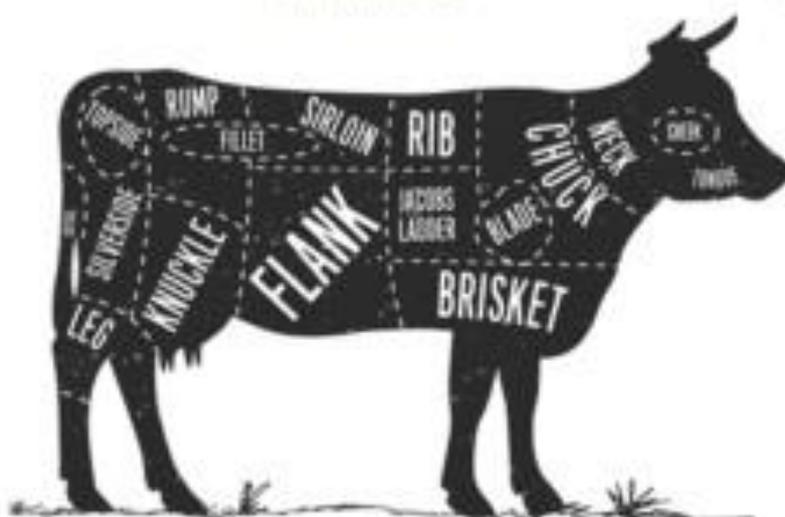


TENEREZZA E SAPORE INTENSO SONO LE CARATTERISTICHE
DI QUESTA CARNE CHE PROVIENE DAI LONTANI PASCOLI
AUSTRALIANI E NEOZELANDESI. È UNA CARNE CHE PER ESSERE
APPREZZATA AL MEGLIO VA COTTA AL SANGUE.



BEEF BAZAAR
4000 MEAT / 1000

MEAT



SCOTTONA BAVARESE

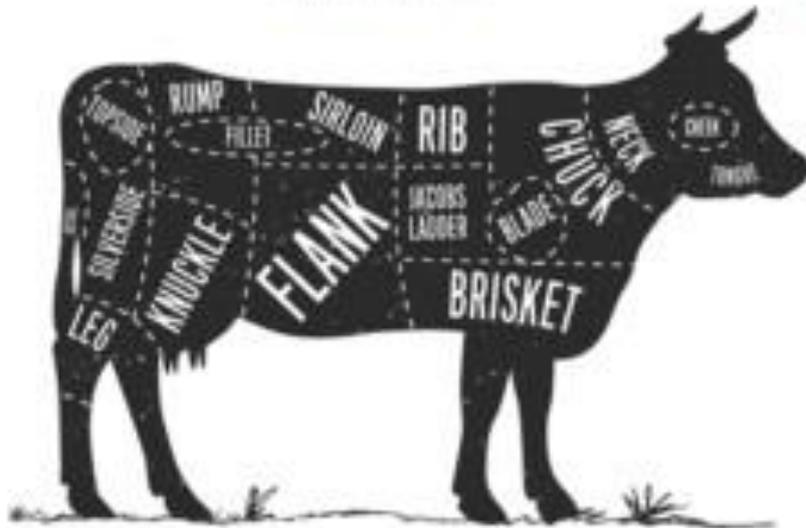


DAI PASCOLI DELLA BAVIERA UNA CARNE CHE HA FATTO DELL'EQUILIBRIO LA SUA VOCAZIONE. È LA CARNE INDICATA PER CHI NON VUOLE STRAFARE. PERFETTA PER INIZIARE UN CAMMINO GASTRONOMICO A TRAZIONE CARNIVORA. IL GRASSO CHIARO È FRUTTO DI UNA DIETA A BASE DI CEREALI.



BEEF BAZAAR
BONE MEAT HERE

MEAT



BLACK ANGUS - USA



LA CARNE PREFERITA DAI COW BOY AMERICANI: SAPORE
DECISO, INTENSO, TENERO E CON UN BUON EQUILIBRIO.
SE IN TUTTO IL MONDO LA CARNE DI QUESTA RAZZA È
APPREZZATA E RICHIESTA IL MOTIVO È SEMPLICE:
SODDISFA TUTTI.



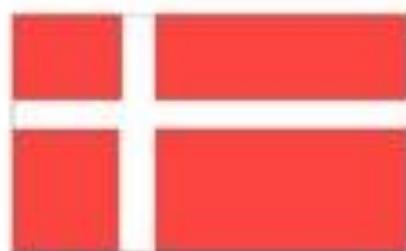
BEEF BAZAAR

BONE MEATS HERE

MEAT



MANZO DANESE



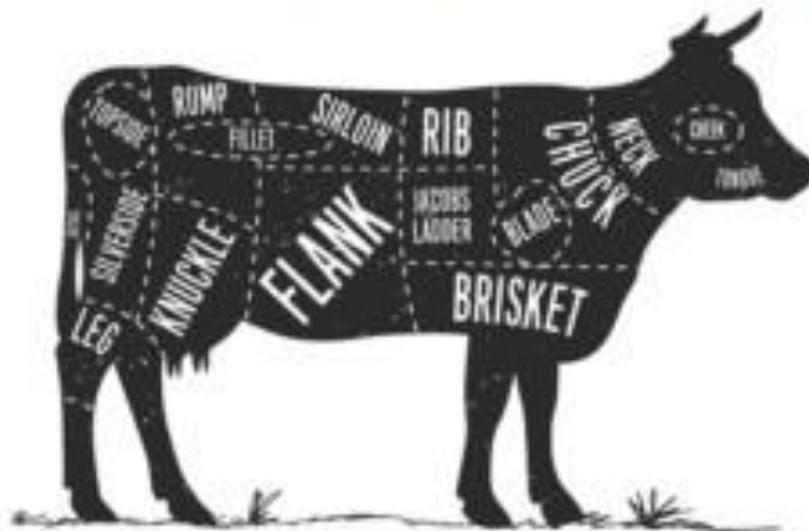
CARNE SUCCOSA E DI TENEREZZA SENZA EGUALI. IN BOCCA
ESPLODE CON ELEGANZA ED EQUILIBRIO. QUESTA CARNE È
IL FRUTTO DI UNA DIETA BILANCIATA CHE GLI ALLEVATORI
DANESI HANNO STUDIATO PER FAR ARRIVARE SULLA
GRIGLIA LA MIGLIOR BISTECCA POSSIBILE.



BEEF BAZAAR

BONE MEATS HERE

MEAT



FINLANDIA



UNA CARNE CHE PROVIENE DAI PICCOLI ALLEVAMENTI A PASCOLO LIBERO DOVE I CAPI SONO NUTRITI CON UNA DIETA DI ERBA E MAIS. IL SAPORE È FRESCO, DELICATO CON UN LEGGERO E APPREZZATO RETROGUSTO "SELVGGIO".

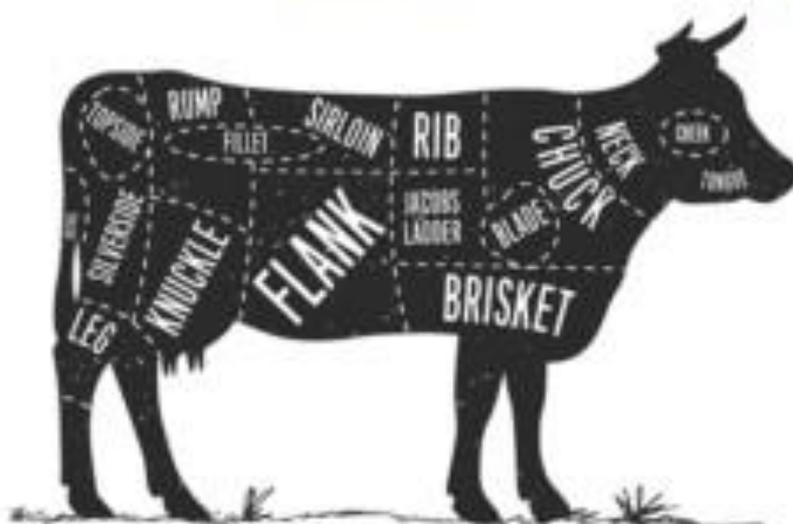
SE COTTA AL SANGUE È MOLTO TENERA.



BEEF BAZAAR

BOVINE MEATS HERE

MEAT



VACA VEJA GALIZIANA



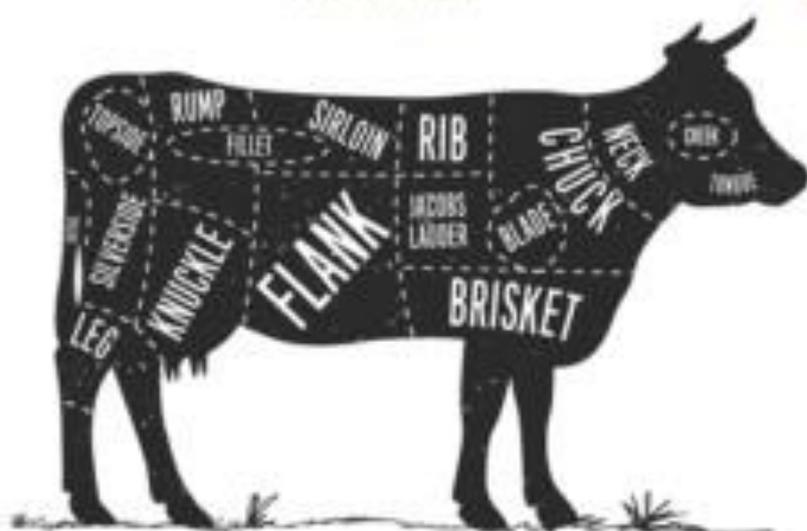
DAI PASCOLI DELLA GALIZIA UNA CARNE INCONFONDIBILE PER
UNA ESPERIENZA GASTRONOMICA DI LIVELLO SUPERIORE.
SAPORE DECISO, PERSISTENTE, CON PROFUMO INTENSO E UN
RETROGUSTO CHE SPRIGIONA SORPRESE E RIMANDA ALLA DIETA
NATURALE CON LA QUALE I BOVINI VENGONO ALLEVATI. OGNI
CAPO CRESCE SECONDO LA FILOSOFIA DEL PASCOLO LIBERO.

B

BEEF BAZAAR

DOING MEAT RIGHT

MEAT



INGHILTERRA



I TERRITORI DOVE QUESTI CAPI PASCOLANO SONO A RIDOSSO DEL MARE E QUESTO CONFERISCE UNA LEGGERA E APPREZZATA NOTA SALINA A QUESTA CARNE TENERA E GUSTOSA CHE SI CARATTERIZZA PER LE VENATURE DI GRASSO MAI ECCESSIVE E PER UN GUSTO "ERBOSO", DECISO E NATURALE.



BEEF BAZAAR

BONE MEATS HERE

MEAT



IRLANDA



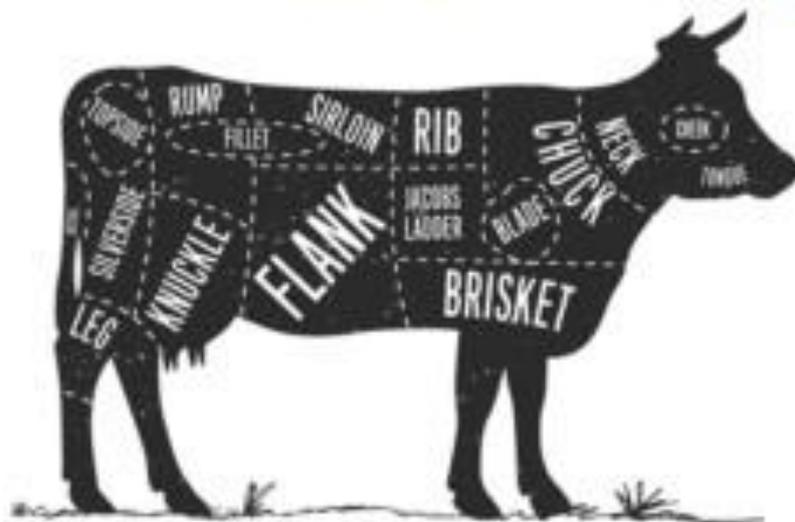
I TERRITORI DOVE QUESTI CAPI PASCOLANO SONO A RIDOSSO DEL MARE E QUESTO CONFERISCE UNA LEGGERA E APPREZZATA NOTA SALINA A QUESTA CARNE TENERA E GUSTOSA CHE SI CARATTERIZZA PER LE VENATURE DI GRASSO MAI ECCESSIVE E PER UN GUSTO "ERBOSO", DECISO E NATURALE.

B

BEEF BAZAAR

HERE HEARTY HERE

MEAT



JAPANESE STYLE



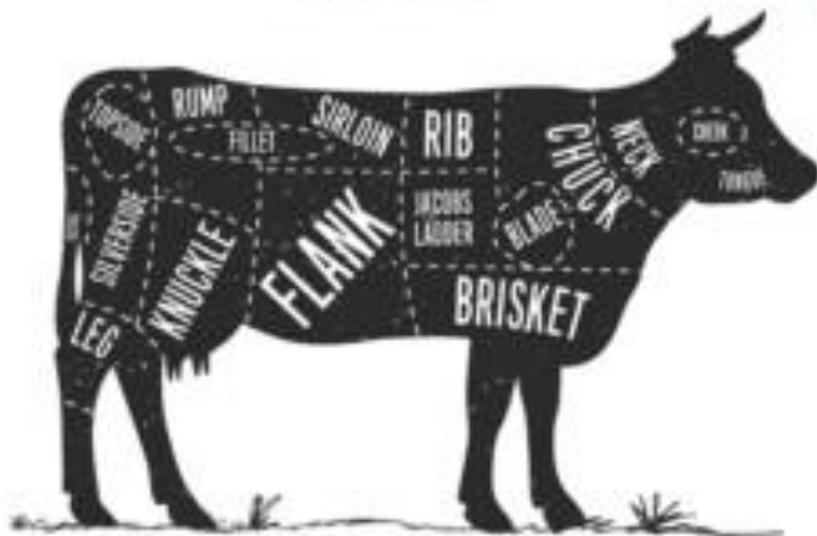
CARNE CHE PROVIENE DAI MIGLIORI ALLEVAMENTI EUROPEI
NEI QUALI VIENE REPLICATA LA FILOSOFIA DI ALLEVAMENTO
GIAPPONESE. I FRUTTI SONO CARNE MOLTO TENERA, MAREZZATA,
APPREZZATA IN TUTTO IL MONDO E IL CUI GUSTO
È PIENO, ROTONDO, DELICATO E APPAGANTE.



BEEF BAZAAR

BONE PLATT HERE

MEAT



KOBE WAGYU



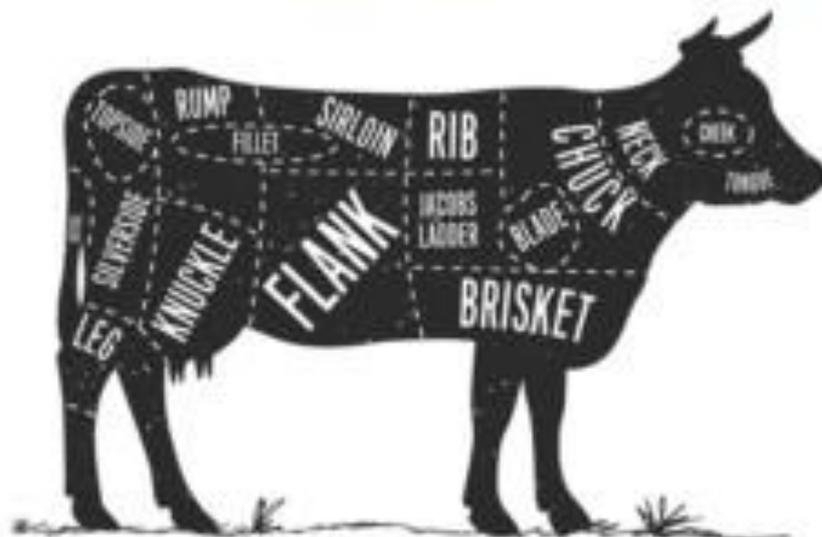
CARNE DI QUALITÀ SUPERIORE FRUTTO DI ALLEVAMENTI UNICI AL MONDO PRESENTI SOLO IN GIAPPONE. I CAPI VENGONO MASSAGGIATI PER RENDERE LA CARNE PIÙ TENERA E NUTRITI CON UNA DIETA BILANCIATA. MOLTO MARMORIZZATA, SAPORE DOLCE, ROTONDO, PERSISTENTE E CON UNA LEGGERA NOTA CHE RIMANDA ALLA MANDORLA. DA PROVARE ALMENO UNA VOLTA NELLA VITA.



BEEF BAZAAR

BONE MEAT HERE

MEAT



MANZETTA PRUSSIANA



IL RETROGUSTO LEGGERMENTE DOLCE E LE VENATURE DI GRASSO CHE SI SCIOLGONO IN COTTURA CONFERISCONO A QUESTA CARNE UNA DELICATEZZA UNICA E UN SAPORE MOLTO APPREZZATO DAI CARNIVORI. IL SAPORE È SINUOSO, FRUTTO DI UNA DIETA CHE PREVEDE UN INGREDIENTE INSOLITO:

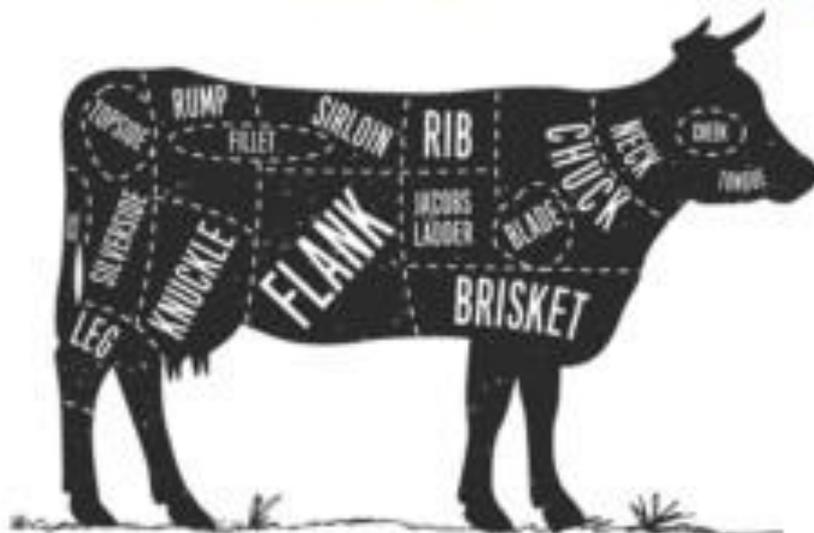
LA BARBABIETOLA DA ZUCCHERERO.



BEEF BAZAAR

BONE MEAT HERE

MEAT



NUOVA ZELANDA



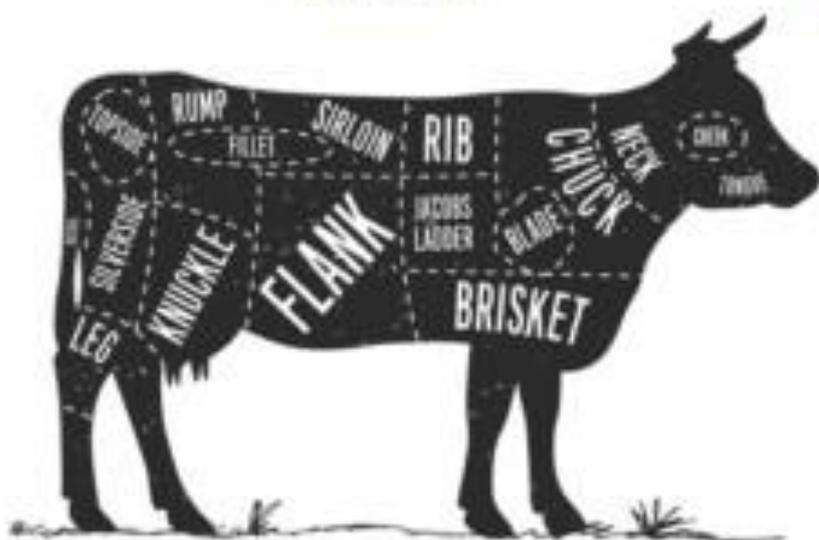
TENEREZZA E SAPORE INTENSO SONO LE CARATTERISTICHE
DI QUESTA CARNE CHE PROVIENE DAI LONTANI PASCOLI
AUSTRALIANI E NEOZELANDESI. È UNA CARNE CHE PER ESSERE
APPREZZATA AL MEGLIO VA COTTA AL SANGUE.



BEEF BAZAAR

SOME MEAT HERE

MEAT



PARAGUAY

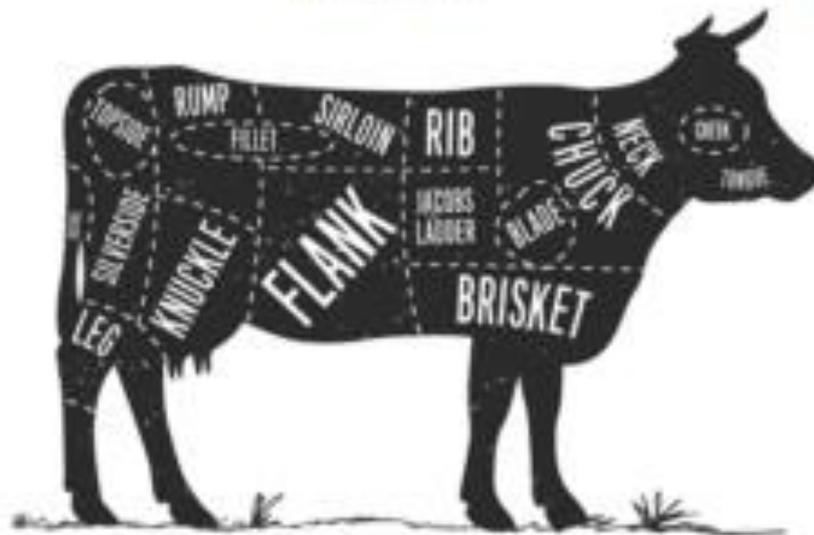


PASCOLI INFINITI, DIETA NATURALE E ALLEVAMENTO
PORTATO AVANTI SECONDO LA SECOLARE TRADIZIONE
DEI GAUCHOS CONFERISCONO A QUESTA CARNE TENEREZZA,
GUSTO DECISO E UNA PIACEVOLE PERSISTENZA AL PALATO.
ESPERIENZA CONSIGLIATISSIMA.



BEEF BAZAAR
BONE MEAT HERE

MEAT



TOMAHAWK STEAK



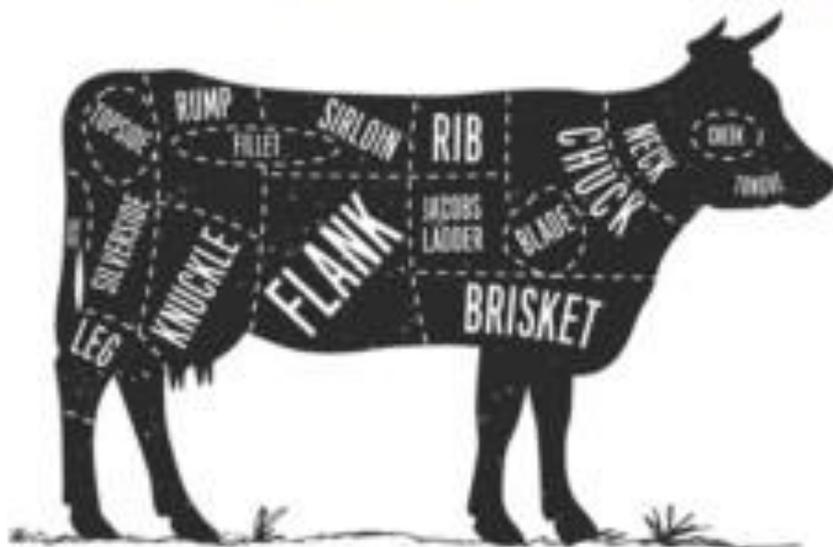
ECCO L'IMPONENTE BISTECCA DEI NATIVI AMERICANI
DESTINATA AI CARNIVORI INSAZIABILI. QUESTA MAXI
BISTECCA HA UN TAGLIO MOLTO APPARISCENTE CHE RICORDA
UN'ASCIÀ DI GUERRA DALLA QUALE PRENDE APPUNTO IL NOME.
IL SAPORE È DECISO, LA CONSISTENZA TENERA E LA
PERMANENZA IN BOCCA SODDIFACENTE.



BEEF BAZAAR

BONE MEAT / RED

MEAT



URUGUAY



PASCOLI INFINITI, DIETA NATURALE E ALLEVAMENTO
PORTATO AVANTI SECONDO LA SECOLARE TRADIZIONE
DEI GAUCHOS CONFERISCONO A QUESTA CARNE TENEREZZA,
GUSTO DECISO E UNA PIACEVOLE PERSISTENZA AL PALATO.

ESPERIENZA CONSIGLIATISSIMA.