

**MATURA  
AL PUNTO GIUSTO**



dal 1979

---

---

Il vero metodo di  
FROLLATURA A SECCO  
DRY AGED

---

---

## PER LE NOSTRE CARNI UTILIZZIAMO IL VERO METODO DI FROLLATURA A SECCO DRY AGED

**Il risultato è un prodotto eccellente: la carne risulta più tenera, saporita e digeribile**

Il nostro reparto macelleria è dotato di nuove e moderne celle frigorifere. E proprio per valorizzare al meglio le nostre carni, abbiamo introdotto il **metodo di frollatura Dry Aged**, *assai apprezzato da cuochi e ristoratori per l'eccellenza del prodotto finito.*

In sostanza, *si tratta di un metodo di frollatura a secco: la carne viene lasciata riposare in apposite strutture di refrigerazione tra 0° e 1°, con umidità e ventilazione controllata.* La carne frollata in dry-aging subisce un'asciugatura superficiale e, nell'arco di 5-8 settimane, cede fino al 20% di liquidi. L'azione degli enzimi naturali delle carni abbatte il tessuto connettivo nel muscolo.

Il metodo di frollatura Dry Aged è utilizzato soprattutto per le lombate.

Frollatura  
20 giorni



Frollatura  
40 giorni



Frollatura  
60 giorni



# I nostri preparati



**BontàSi**  
DI  
TERRA

## Specialità toscane

Proponiamo un'ampia scelta di carni provenienti dai migliori allevamenti dalla filiera toscana, fresche o surgelate, intere o sezionate.



**CACCIAGIONE**



**AVICUNICOLI**



**Cecioni Catering S.r.l.**  
Via delle Calandre, 77  
50041 Calenzano (FI)  
055 8825914  
info@cecioni.it  
www.cecionifoodservice.it

