

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS[®]

The logo graphic consists of a thick white horizontal bar on the left, a thick orange curved line in the middle, and a thick white horizontal bar on the right.A background graphic featuring a topographic map with white contour lines on a dark background. A prominent contour line in the lower right quadrant is highlighted in red.

ENTRECÔTE & REALE



L'entrecôte è uno dei tagli più pregiati del posteriore bovino; seconda solo al filetto come tenerezza, grazie ad infiltrazioni importanti di grasso intramuscolare, lo supera di gran lunga in succulenza e gusto, rappresentando quindi la regina della griglia e l'indiscussa protagonista di una tagliata gourmet.

Si tratta di una massa muscolare con poco collagene, che il bovino utilizza poco nel corso della sua vita.

Letteralmente Entrecôte significa "fra le coste", ma in Italia spesso viene denominata costata senz'osso. Si ricava dal disosso della lombata e può presentare gradi diversi di copertura a seconda della toelettatura praticata.

Come per qualsiasi altro taglio di carne, vale inoltre una regola generale: la sua bontà dipende anche e soprattutto da fattori quali l'alimentazione, il tipo di allevamen-

to e la qualità della vita che ha condotto l'animale prima di essere macellato. In tal senso alimentazioni ricche di granaglie (Grain fed) favoriscono marezzature di livello superiore rispetto a quelle a base unicamente di erba e foraggi (Grass fed). La marezzatura si traduce poi, in fase di cottura, in maggiore succulenza e in un gusto più deciso.

Considerato il pregio di questo taglio, la sua cottura elettiva è tipicamente breve; ciononostante negli usi di cucina ed a seconda del gusto del cliente la si può preparare:

- **Cottura "au bleu"** con temperatura al cuore intorno ai 35/37 °: solo una leggera scottata.
- **Al Sangue** con temperatura al cuore intorno ai 45/50°: Entrecôte presenta una meravigliosa escalation di colori che vanno dal marrone-marrone/nero al rosso vivo, intenso. Ottima, probabilmente è il miglior modo per esaltarne il gusto.
- **Cottura Media** con temperatura al cuore intorno ai 55/58: è il giusto compromesso, ancora succosa, croccante ma non stracotta.
- **Ben cotta** con temperatura al cuore intorno ai 60/65°: ormai il colore rosso è completamente sparito e non ne rimane che una pallida traccia rosea. Se la temperatura è stata raggiunta nei giusti tempi (brevi) probabilmente gran parte del gusto verrà mantenuto, ma sicuramente questa è la modalità di cottura meno indicata per questo taglio.



Il Reale è un taglio particolare, piuttosto venato, che si ricava dai muscoli posizionati sopra le prime vertebre dorsali, si può dire che faccia parte dei muscoli del collo.

Nel suo complesso è un taglio decisamente saporito grazie alla sua venatura di grasso, che si presta bene sia per cotture di media durata che per cotture più lente e dal sapore tipicamente invernale. Se opportunamente lavorato, squadrato e pulito a cuore, può rappresentare una valida alternativa a tagli più pregiati per la preparazione di una tagliata.

Nella sua cottura, in special modo alla griglia, bisogna privilegiare cotture brevi ed intense in quanto la presenza di tessuto connettivo e di nervatura potrebbe, con cotture troppo lunghe, ridurne la tenerezza.

*Chiedi al tuo
Consulente Pregis,
saprà consigliarti al meglio!*

00001201 ENTRECOTE BOV
ADULTO ANG KG2,51 SV F UY



PROVENIENZA
URUGUAY

00001761 ENTRECOTE BOV
ADULTO Y KG2/3 S/V F PL



PROVENIENZA
POLONIA

00001391 ENTRECOTE BOV
ADULTO KG31 S/V F CELTIC



PROVENIENZA
IRLANDA

00050435 ENTRECOTE
VITELLONE Z KG1/1,6 S/V F NL



PROVENIENZA
PAESI BASSI

00001335 ENTRECOTE BOV
ADULTO KG2,5 S/V F TERNERA



PROVENIENZA
SPAGNA



00001310 ENTRECOTE BOV
ADULTO KG3/4 S/V F POZNAN



PROVENIENZA
POLONIA

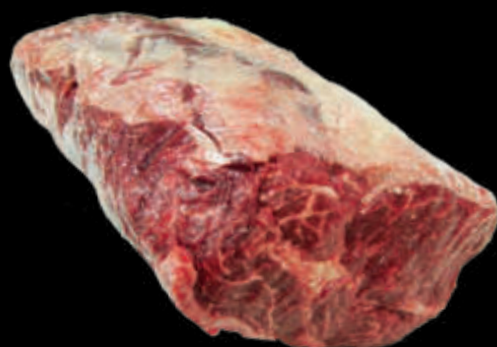


00001742 ENTRECOTE BOV
ADULTO KG31 S/V F DK



PROVENIENZA
DANIMANCA

00001847 ENTRECOTE
SCOTTONA KG2/3 S/V F IT



PROVENIENZA
ITALIA

00001328 ENTRECOTE
SCOTTONA KG2/3 S/V F MAZOY



PROVENIENZA
POLONIA



00001450 ENTRECOTE BOV
ADULTO KG5 S/V F SEL.FRA



PROVENIENZA
FRANCIA



00000848 ENTRECOTE BOV
ADULTO B.ANG C/O KG8F USA



PROVENIENZA
USA

CONGELATO

11050281 ENTRECOTE VITELLONE Z KG1/1,6 S/V C NL

11000612 ENTRECOTE BOV ADULTO EX KG3/51 S/V C PL

11000526 ENTRECOTE BOV ADULTO KG2 S/V C AR

11000609 ENTRECOTE BOV ADULTO ANG KG1,5/2 SV C UY

00001821 REALE SQUAD BOV
ADULTO ANG KG4 S/V F UY



PROVENIENZA
URUGUAY

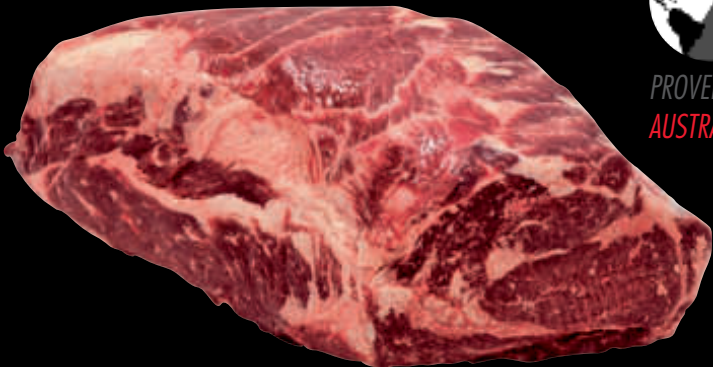
00001717 REALE BOV ADULTO
CUORE KG3 S/V F POZNAN



PROVENIENZA
POLONIA



00002204 REALE BOV ADULTO
B.ANG CUORE KG8 SV F AU



PROVENIENZA
AUSTRALIA

00002213 REALE BOV ADULTO
CUORE ANG KG7 S/V F USA



PROVENIENZA
USA

00001961 REALE BOV ADULTO
KG5/6 S/V F DK



PROVENIENZA
DANIMARCA

00001669 REALE BOV ADULTO
CUORE B.ANG KG7F USA CK



PROVENIENZA
USA

00002163 REALE BOV ADULTO
CUORE ABERD KG10 SVF UK



PROVENIENZA
GRAN BRETAGNA

00001120 REALE SQUAD BOV
ADULTO KG10 S/V F CELTIC



PROVENIENZA
IRLANDA



CONGELATO

11000557 REALE SQUAD BOV ADULTO ANG KG5 S/V C UY



www.pregis.it

