

Pregiate Carni

Piemontesi
v. via Montepalano, 4 (Lecchi)
02 646941
www.annarainaldi.it

Inizi sono sempre Maria e Bruno Schioldi, i maestri macellai de
L'Associazione. La storia delle Pregiate Carni inizia nel 1909, quando
Enrico Villa decide di andare in pensione e offre ai suoi, Maria e Bruno,
la possibilità di rilevare la sua macelleria in via Montepalano. Da allora
i due non lavorano in altri negozi: Maria all'Associazione, Bruno alle
Pregiate. L'affetto è sempre come sempre verso la passione, l'esperienza
che non abbandonano la qualità, la competenza e la serietà con cui si
dedicano al servizio e con cui coinvolgono i clienti. Nella macelleria è
possibile trovare la migliore carne piemontese. Le carne piemontese, su
cui la famiglia, si contraddistingue per l'alta resa di tagli pregiati,
tante e saporite. In particolare il cotto di bovino (trillo) di sei mesi
ingrassato a latte e avena, la tartaricina scottata a fiamma anche vitello
piemontese, il vitello, nel periodo natalizio, il gran cotto. Carni che
provenivano dalle zone tradizionali di allevamento, magre e piene,
allevate come una volta. La specialità della casa sono le rivoltelle di
carni preparate da Bruno e abbinate a una rucola di aragoste,
peper e olio.



Pregiate Carni Piemontesi

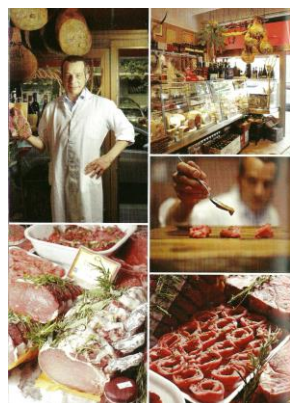
via Montepulciano, 8 (Loreto)

02 6693118

www.annunciatabio.it

I soci sono sempre Mauro Brun e Bruno Rebuffi, i maestri macellai de L'Annunciata. La storia delle Pregiate Carni inizia nel 2009, quando Ercole Villa decide di andare in pensione e offre ai soci, Mauro e Bruno, la possibilità di rilevare la sua macelleria in via Montepulciano. Da allora i due soci lavorano in sedi separate: Mauro all'Annunciata, Bruno alle Pregiate. L'offerta è analoga, come analoghe sono la passione, l'esperienza con cui selezionano la qualità, la competenza e la cortesia con cui si dedicano al servizio e con cui coccolano i clienti. Nella macelleria è possibile trovare la migliore carne piemontese. Le razze autoctone, tra cui la fassona, si contraddistinguono per l'alta resa di tagli pregiati, teneri e magri. In particolare il vero sanato di fassone (vitello di sei mesi ingrassato a latte e uova), la tenerissima scottona (detta anche vitella piemontese), il castrato e, nel periodo natalizio, il bue grasso. Carni che provengono dalle zone tradizionali di allevamento, magre e gustose, allevate come una volta. La specialità della casa sono le roselline di carpaccio preparate da Bruno e abbinare a una vinaigrette di senape, pepe e olio.

149 Macellerie



Pregiate Carni Piemontesi

via Montepulciano, 8 (Loreto)
02 6693118
www.annunciatabio.it

I soci sono sempre Mauro Brun e Bruno Rebuffi, i maestri macellai de L'Annunciata. La storia delle Pregiate Carni inizia nel 2009, quando Ercole Villa decide di andare in pensione e offre ai soci, Mauro e Bruno, la possibilità di rilevare la sua macelleria in via Montepulciano. Da allora i due soci lavorano in sedi separate: Mauro all'Annunciata, Bruno alle Pregiate. L'offerta è analoga, come analoghe sono la passione, l'esperienza con cui selezionano la qualità, la competenza e la cortesia con cui si dedicano al servizio e con cui coccolano i clienti. Nella macelleria è possibile trovare la migliore carne piemontese. Le razze autoctone, tra cui la fassona, si contraddistinguono per l'alta resa di tagli pregiati, teneri e magri. In particolare il vero sanato di fassone (vitello di sei mesi ingrassato a latte e uova), la tenerissima scottona (detta anche vitella piemontese), il castrato e, nel periodo natalizio, il bue grasso. Carni che provengono dalle zone tradizionali di allevamento, magre e gustose, allevate come una volta. La specialità della casa sono le roselline di carpaccio preparate da Bruno e abbinare a una vinaigrette di senape, pepe e olio.