





# MONELLA ALPINA



Jaka piękna jest Monella...

Jałówka z alpejskich pastwisk, dorastająca w pełnej harmonii z naturą, prowadząc spokojny i naturalny styl życia. Gwarantuje nie tylko bezdyskusyjną jakość mięsa, ale również wyjątkowy stopień marmurkowości oraz doskonałą warstwę tłuszczu.

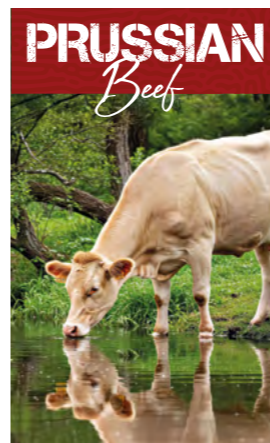
Wołowina doskonała dla miłośników produktów Made in Italy.



ROSTBEF I POŁĘDWICA Z/K (3 ŻEBER)

ANTRYKOT Z/K (5 ŻEBER)

PICANHA



# PRUSSIAN BEEF



Prussian Beef to wyselekcjonowana wołowina pochodząca z jałówek hodowanych między Polską a Niemcami, na historycznych terenach dawnych Prus.

Surowy klimat sprzyja intensywnej marmurkowości oraz powstawaniu mięsa delikatnego, soczystego i eleganckiego, z subtelnymi biszkoptowymi nutami i wyjątkową głębią aromatu – idealnego do grillowania i kuchni gourmet.



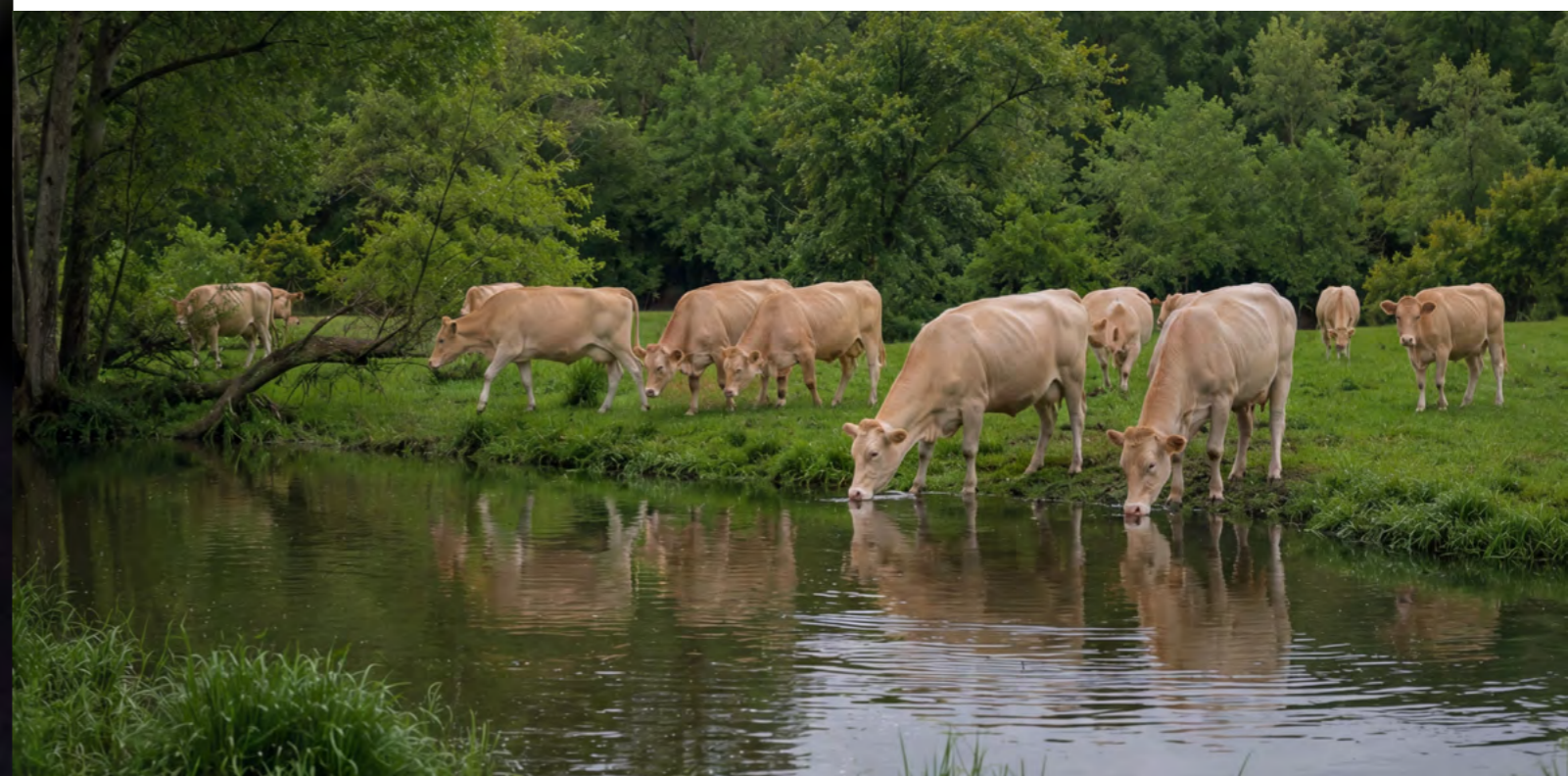
ANTRYKOT + ROSTBEF I POŁĘDWICA Z/K (8 ŻEBER)

ROSTBEF I POŁĘDWICA Z/K (3 ŻEBER)

ANTRYKOT Z/K (5 ŻEBER)

STRIPLOIN/ROSTBEF B/K

CUBEROLL/RIBEYE B/K





**ARGENTINA**  
ANGUS GRAIN FED

STRIPLOIN/ROSTBEF  
B/K

CUBEROLL/RIBEYE  
B/K



## BLACK TARA

Black Tara reprezentuje doskonałość irlandzkiej wołowiny grass-fed: bydło hodowane na wolnym wybiegu na irlandzkich pastwiskach i karmione wyłącznie trawą.

Autentyczne mięso o intensywnym smaku i kremowym, żółtym tłuszczu, pełne charakteru i celtyckiej duszy.



ANTRYKOT + ROSTBEF I  
POLĘDWICA Z/K (8 ŻEBER)

ANTRYKOT Z/K  
(5 ŻEBER)

STRIPLOIN/ROSTBEF  
B/K

POŁĘDWICA  
B/K

TOMAHAWK





**GREATER JOMAHA**

**SRF** | 極  
**SNAKE RIVER FARMS®**



Funded by the Beef Checkoff

**OUR SPECIALITY**  
DISTRIBUTORS OF PREMIUM AMERICAN  
BEEF QUALITY YOU CAN TRUST

STRIPLOIN/ROSTBEF  
B/K



T-BONE Z/K



CUBEROLL/RIBEYE  
B/K



Teys Certified Angus to wysokiej klasy australijska wołowina Black Angus, ceniona za intensywną marmurkowatość, wyjątkową kruchość i bogaty, zbalansowany smak. Pochodzi od starannie wyselekcjonowanego bydła hodowanego zgodnie ze standardami MSA, co gwarantuje stałą jakość i soczystość.

STRIPLOIN/ROSTBEF  
B/K



CUBEROLL/RIBEYE  
B/K



## KOBE BEEF

Kobe Beef jest uznawana za najbardziej prestiżową wołowinę na świecie, chronioną i certyfikowaną przez Kobe Beef Association, które gwarantuje jakość, autentyczność oraz pełną identyfikowalność całego łańcucha dostaw – od producenta aż po konsumenta.

Aby sprawdzić oficjalnych partnerów uznawanych na całym świecie, odwiedź oficjalną stronę: [Kobe Beef Association](http://Kobe Beef Association)

### KOBE BEEF AMBASSADOR POLAND



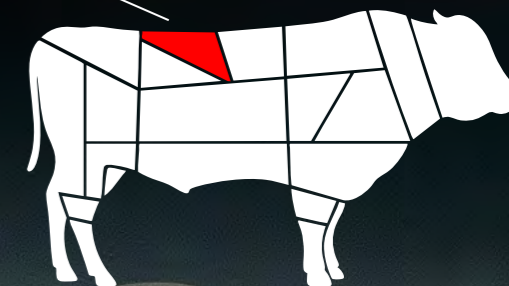
**KOBE**  
*Beef*



## WAGYU JAPAN A5

Striploin, czyli rostbef z tylnej części antrykotu, wyróżnia się równomierną marmurkowatością, wyjątkową kruchością i intensywnym smakiem. Ceniony za soczystość oraz idealny balans, jest jednym z najbardziej wszechstronnych i eleganckich kawałków wołowiny.

STRIPLOIN/ROSTBEF  
B/K





+48 91 483 57 93

[info@giottofood.pl](mailto:info@giottofood.pl)

Spółdzielców 43, 72-006 Mierzyn

[www.giottofood.pl](http://www.giottofood.pl)

