

PORK



BEEF

MACELLERIA

★★ DA MAURO ★★

CUNEO • CORSO NIZZA 56 • INFOMACMAUROBBQ@GMAIL.COM • 0171 070091 • 375 5264316
macelleriamaurobbq.it





NOSTRAL®
Heritage Piedmont Beef
(manza)

Fettine / burro / scaloppine / impanate	22,90€/kg
Sottofiletto /scamone	24,00€/kg
Arrosti	18,00€/kg
Brut e bun / muscolo	16,00€/kg
Sugo/polpette	10,00€/kg
Trita cruda	18,90€/kg
Battuta al coltello (fatta a mano)	28,90€/kg
Hamburger normale/formaggio (hamburger 100% carne senza additivi e conservanti)	17,90€/kg
Ossobuchi	14,50€/kg
Smokeburger 180 gr (hamburger affumicato a freddo 100% carne senza additivi e conservanti)	21,90€/kg
Hamburger extra magro 150 gr	21,90€/kg
Filetto	35,00€/kg
Bollito con osso	9,50€/kg
Testina	10,00€/kg
Coda	14,00€/kg
Trippe	10,00€/kg
Lingua	14,00€/kg
Fegato	16,90€/kg



NOSTRAL®
Heritage Piedmont Beef

Costate (dai 30 ai 50 giorni) (a partire da 600 gr circa)	45,00€/kg
Tomahawk (a partire da 1 kg circa)	35,00€/kg
Flank steak/ flap meat (a partire da 600 gr circa)	22,00€/kg
Vacca steak	35,00€/kg
Spider steak	21,00€/kg
Vaccaburger	21,90€/kg



Bue NOSTRAL
- Stagionale -

Costate / Fiorentina	
DRY AGED 30 giorni	59,00€/kg
DRY AGED 150 giorni	69,00€/kg
Fettine / tagliate	32,90€/kg
esaurito	
Battuta al coltello	38,90€/kg
esaurito	
Bueburger	21,90€/kg
Arrosto/ brasato	27,90€/kg
esaurito	
Trita cruda	28,90€/kg
Bollito muscolo	23,90€/kg
esaurito	
Cube roll	59,90€/kg
esaurito	
Picanha	35,90€/kg
esaurito	
Scamone	38,90€/kg
Flank steak/ flap meat	28,90€/kg
esaurito	



Angus Inghilterra full blood allevato allo stato brado

Controfiletto (a partire da 400 gr circa)	39,90€/kg
Florentina (a partire da 800 gr circa) esaurita	55,00€/kg
BEEF ribs (a partire da 1,5 kg circa)	24,00€/kg
Hamburger 180 gr (100% carne senza additivi e conservanti)	21,90€/kg
Flat Iron Steak (a partire da 600 gr circa) non disponibile	35,00€/kg
Picaña esaurita	32,00€/kg
Reale	24,00€/kg
Diaframma	26,90€/kg



Wagyu Giappone A5

Denver steak esaurita	240,00€/kg
--------------------------	------------



Altre carni / razze DRY AGED

Vaca Maronesa Portogallo	95,00€/kg
Angus Miguel Vergara varie frollature	60,00€/kg
Suino frollato	30,00€/kg
Morucha Spagna	65,00€/kg
Jersey Danimarca	55,00€/kg
Tbon Angus brado UK esaurita	55,00€/kg
Vacca Angus Iberico	60,00€/kg
Cube Roll Angus Uruguay	60,00€/kg



Angus Iberico allevato allo stato semibrado (Particolarmente grasso e mazzato)

Costata aged (a partire da 1 kg circa)	60,00€/kg
Beef ribs quinta costola (a partire da 1 kg circa) esaurita	26,00€/kg
Picanha (a partire da 600 gr circa)	35,00€/kg
Brisket (2 kg circa minimo)	22,50€/kg
Presa o Denver steak (a partire da 600 gr circa) esaurita	45,00€/kg
Battuta al coltello	32,00€/kg
Baseball steak esaurita	28,90€/kg
Trip tip	18,00€/kg
Entraña / diaframna non disponibile	36,00€/kg
Flap meat/ flank steak non disponibile	24,00€/kg
Cappello del prete	28,00€/kg
Flat Iron Steak	32,00€/kg
Spiedini Garlik Butter	26,00€/kg



AMERICAN BARBECUE da rigenerare

Ribs di maiale	19,90€/kg
Pulled Pork	19,90€/kg
Chili con carne	19,90€/kg
Brisket/ Pulled Beef (a seconda della produzione) esaurito	24,90€/kg
Wings	16,90€/kg
Beef Ribs 2 non disponibile	6,90€/kg
Pulled pecoz non disponibile	24,90€/kg





PORCHIBIF SALUMI DI MONTAGNA

Prosciutto cotto (prod propria)	23,90€ /kg
Prosciutto crudo san Daniele	42,00€ /kg
Guanciale (prod propria)	21,90€ /kg
Testa in cassetta (prod propria)	19,90€ /kg
Bresaola Nostral® (prod propria)	40,00€ /kg
Bresaola Wagyu Giapponese (prod propria) esaurito	350,00€ /kg
Speck (prod propria)	23,90€ /kg
Pancetta affumicata (bacon) (prod propria)	16,90€ /kg
Pancetta steccata "BlackPig" (prod propria)	23,90€ /kg
Salami artigianali	17,90€ /kg
Salame cotto "BlackPig" con nocciole (prod propria)	23,90€ /kg
Vitello tonnato (rosato) (prod propria)	30,00€ /kg
Carne salada (prod propria) non disponibile	30,00€ /kg
Arrosto suino (prod propria) non disponibile	21,00€ /kg
Salsiccia secca (prod propria) Buste sottovuoto da circa 200g	24,90€ /kg
Porchetta (prod propria) SOLO IL GIOVEDÌ	21,90€ /kg
Pastrami di tacchino (prod propria)	21,00€ /kg
Pastrami di manzo (prod propria) non disponibile	29,00€ /kg
Mortadella "BlackPig" (prod propria)	24,90€ /kg
Wurstel normali o formaggio (prod propria)	14,00€ /kg



BLACK PIG Suino nero piemontese allevato allo stato brado

esaurito, si aspetta che i capi siano maturi

Capocollo "BlackPig"	22,90€ /kg
Filetto "BlackPig" (pezzo intero 600/ 900 grammi circa)	24,90€ /kg
Bracirole con copera "BlackPig"	22,90€ /kg
Ribs taglio St Louis "BlackPig"	24,90€ /kg
Picnic "BlackPig"	18,90€ /kg
Pancetta con cotenna fresca "BlackPig" (burnt ends)	19,90 € /kg
Hamburger di "BlackPig"	21,90€ /kg
Spallotto "BlackPig" (arrosti e brasati)	19,90€ /kg
Crema di Lardo "BlackPig"	26,90€ /kg
Guanciale smokecanapa "BlackPig" (tranci da 500 grammi) (prod. propria)	27,90€ /kg
Mortadella "BlackPig" (prod. propria)	24,90€ /kg



Suino allevato in Provincia

Bracirole suino	10,00€ /kg
Capocollo suino	10,00€ /kg
Lonza suino	14,90€ /kg
Costine suino (pulite senza pleura e cartilagine)	12,90€ /kg
Filetto (a partire da 600 gr circa)	15,00€ /kg
Salsiccia normale	9,50€ /kg
Salsiccia al gorgonzola solo il venerdì	16,90€ /kg





Avicole cunicole

Petto di pollo a terra (no antibiotici)	19,00€/kg
Cosce pollo a terra (no antibiotici)	13,00€/kg
Ali di pollo a terra (no antibiotici)	7,50€/kg
Coniglio 12,00€/kg (allevato in provincia)	
Hamburger di coniglio (100% carne di coniglio, senza additivi e conservanti)	23,90€/kg
Hamburger di pollo allevato a terra (no antibiotici, 100% carne di pollo senza additivi né conservanti)	19,00€/kg
Rolatine pollo	16,50€/kg
Rolata coniglio (allevato in provincia)	21,90€/kg

Carni ovicaprine Nostrana

Grillpecoz (arrosticini fatti a mano)	29,90€/kg
Coscia Pecora esaurito	23,90€/kg
Salsiccia di Pecora	21,90€/kg
Braciola Pecora	29,90€/kg
Franc rak Pecora	29,90€/kg
Battura di Pecora	32,90€/kg



METODI DI PAGAMENTO, MODALITÀ DI SPEDIZIONE

- 1) La merce viaggia con corriere certificato haccp
- 2) Gli ordini devono pervenire entro il martedì/ mercoledì (a seconda della zona di consegna)
- 3) Pagamento anticipato con bonifico o satispay
- 4) La merce viene consegnata in 24/72 ore a seconda della zona
- 5) Il contributo spedizione parte da 20,00 euro e varia a seconda della zona o esigenza del cliente.
- 6) È consigliato sempre anticipare l'ordine di almeno un giorno per aver garanzia di consegna puntuale.
- 7) La merce viaggia a rischio e pericolo del committente
- 8) Una volta effettuato l'ordine si accettano tutti i rischi dovuti al ritardo e vari problemi di consegna
- 9) Gli indirizzi devono pervenire completi in modo che il corriere abbia tutte le informazioni necessarie
- 10) Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13, del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE.
- 11) Desidero informare che il Regolamento Europeo n. 679 del 27 aprile 2016 sul trattamento dei dati personali prevede la tutela delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali ai sensi dell'articolo 13 del REG. UE 2016/679.
- 12) Il Titolare del trattamento è l'impresa Macelleria da Mauro the barbecue house con sede in corso Nizza 56 A Cuneo



PORK



BEEF

MACELLERIA

★★ DA MAURO ★★

CUNEO • CORSO NIZZA 56 • INFOMACMAUROBBQ@GMAIL.COM • 0171 070091 • 375 5264316
macelleriamaurobbq.it

