



MACELLERIA SALUMERIA
ZIVIERI MASSIMO Srl

La Macelleria Zivieri propone dal 1987 carne bovina di razza piemontese proveniente esclusivamente dagli allevamenti del Consorzio "La Granda".

Al fine di valorizzare la loro linea di prodotti hanno deciso di produrre una serie di preparati ottenuti con ricette studiate insieme a chef di riconosciuta fama nazionale e internazionale. Utilizzando le parti di bovino piemontese del Consorzio La Granda e utilizzando la selvaggina macellata e lavorata esclusivamente sull'Appennino Bolognese, proveniente dalla caccia di selezione e dai piani di controllo di cervo, capriolo, daino e cinghiale, sono nati così dei sughi 100% italiani con alta percentuale di carne.

Ragù con carne bovina: con carne bovina razza piemontese 70%

Paté di fegato: con fegato di suino 4%, fegato bovino 22% e fegato di capriolo 1%



Ragù di selvaggina: con carne di cinghiale 20%, carne di capriolo 20%, carne di cervo 20%

Ragù di cinghiale: con carne di cinghiale 72%

Ragù di cervo: con carne di cervo 56%

Ragù di capriolo: con carne di capriolo 56%

Ragù di anatra selvatica

● Vasetti da 180g