

v^{massot}

Vedella de Qualitat des de 1942

Vedella de proximitat

La vedella Massot té el **segell Q de qualitat**,
que certifica l'alimentació equilibrada dels animals
amb un mínim del 70% de cereals.

És una carn de vedelles de **procedència
nacional** que no arriben a l'any de vida.



VEDELLA MASSOT

La carn de les mitjanes de vedella Massot es pot servir amb diferents graus de maduració **a petició del client**. El període habitual és d'**una setmana per al filet** i d'**un mes per a la resta** de peces de la mitjana.

L'alimentació i la genètica aporten a les peces més nobles de la vedella una **millor infiltració de greix**. Gràcies a aquest fet aconseguim un procés de maduració òptim, que **potencia els aromes i el sabor de la peça**, evitant la seva reducció a la graella.



Especial per cuinar a la brasa o planxa



Peça de carn per a guisats

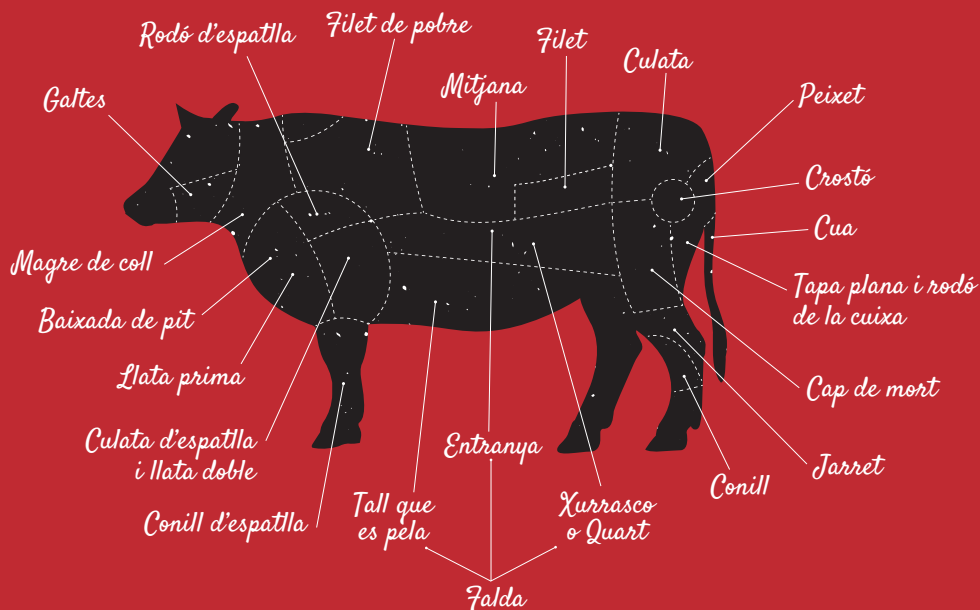


Ideal per fer Steak tartar



v
m

LES PARTS DE LA VEDELLA



COMANDES

C/ Afores, S/N, Torre-serona, Lleida.
De 8.00h a 14.00h de dilluns a divendres.

973 751 694 - 607 034 990

massot@agromassot.com (recollir a la botiga)



www.vedellamassot.com
[@vedellamassot](https://www.instagram.com/vedellamassot)



PRODUCTE
DE PROXIMITAT