I Preparati *di macelleria*

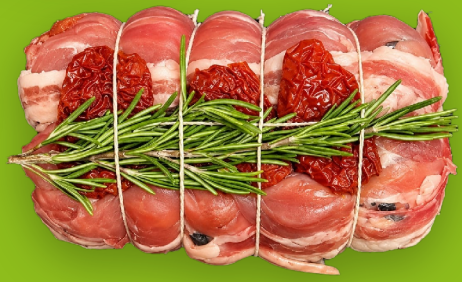
Arrotolati, rolate, lonze farcite e zuccotti.
Carni* di origine Piemonte del progetto **da Noi a Noi** di Mercatò.

da Noi a Noi
PRODOTTI LOCALI









*Le carni fresche di origine Piemonte utilizzate sono pollo, faraona, bovino adulto, coniglio, lonza e capocollo di suino.

Prenotali al banco macelleria

MERCATÒ

MACELLERIA · SU PRENOTAZIONE

Specialità di macelleria, *da prenotare in negozio*

I preparati presentati in questo catalogo sono realizzati da due aziende del territorio: **Chirma** di Piobesi Torinese e **Vallcarni** di Marene.

La gamma comprende arrotolati, rolate, lonze farcite e zuccotti, con ripieni che uniscono salumi, frutta e verdure. Le carni utilizzate (pollo, faraona, bovino adulto, coniglio, lonza e capocollo di suino) sono di **origine Piemonte** e fanno parte del progetto **da Noi a Noi** di Mercatò.



Come *prenotare*

1

Scegli il preparato

Sfoglia il catalogo e annota il codice del prodotto che desideri.

2

Prenota al banco

Comunica il codice al banco macelleria del tuo Mercatò di fiducia.

3

Ritira in negozio

Il tuo prodotto sarà disponibile nel giorno concordato.

DOVE ORDINARLI

I prodotti sono ordinabili in tutti i punti vendita:

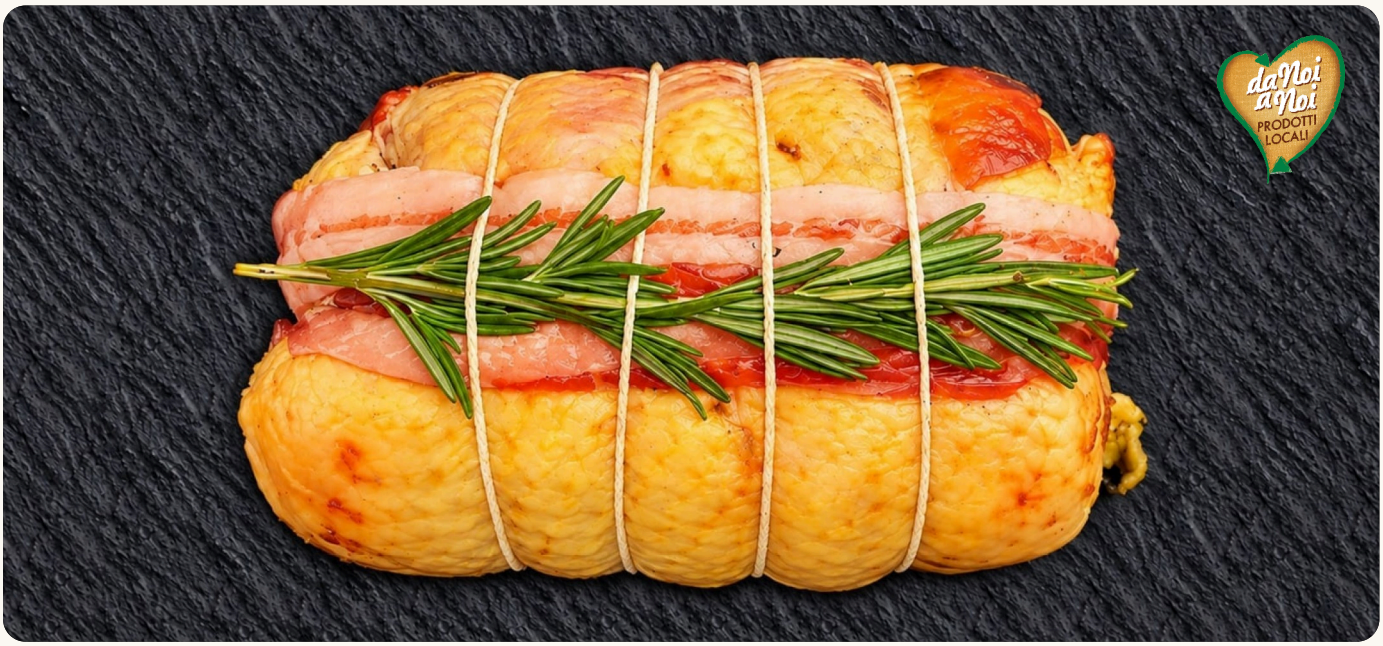
Mercatò **Mercatò local** **Mercatò extra** **Mercatò Big**



Cod. 126506 SU PRENOTAZIONE

Arrotolato di pollo prosciutto e formaggio

Pollo di origine Piemonte arrotolato con un ripieno di prosciutto e formaggio, legato con spago e profumato al rosmarino.



Cod. 164605 SU PRENOTAZIONE

Rolata di pollo dalle Langhe prosciutto e pancetta

Pollo dalle Langhe farcito con prosciutto e avvolto nella pancetta, con un rametto di rosmarino fresco.



Stessa forma a zucca, due farciture diverse.

Cod. 220367 SU PRENOTAZIONE

Zuccotto con prosciutto e piselli

La caratteristica forma a zucca racchiude un ripieno di prosciutto e piselli: un preparato scenografico e ricco di gusto.

Cod. 217469 SU PRENOTAZIONE

Zuccotto con speck e zucca

Stessa forma, gusto di stagione: speck e dolce zucca all'interno, per un preparato dal sapore avvolgente e dal carattere festivo.



Cod. 141510 SU PRENOTAZIONE

Rolata di faraona speck, fichi e noci

Faraona di origine Piemonte arrotolata con speck, fichi e noci: un incontro tra sapido e dolce dal carattere festivo.



Cod. 180905 SU PRENOTAZIONE

Rolata farcita di bovino adulto

Bovino adulto di origine Piemonte farcito con prosciutto cotto, pancetta, rosmarino e spezie, poi arrotolato: una rolata dal gusto pieno.



Cod. 144672 SU PRENOTAZIONE

Arrotolato di coniglio speck, prugne e amaretti

Coniglio di origine Piemonte arrotolato con speck, prugne e amaretti: note affumicate e fruttate con un piacevole tocco amarognolo.



Cod. 126481 SU PRENOTAZIONE

Arrotolato di coniglio pomodoro e olive

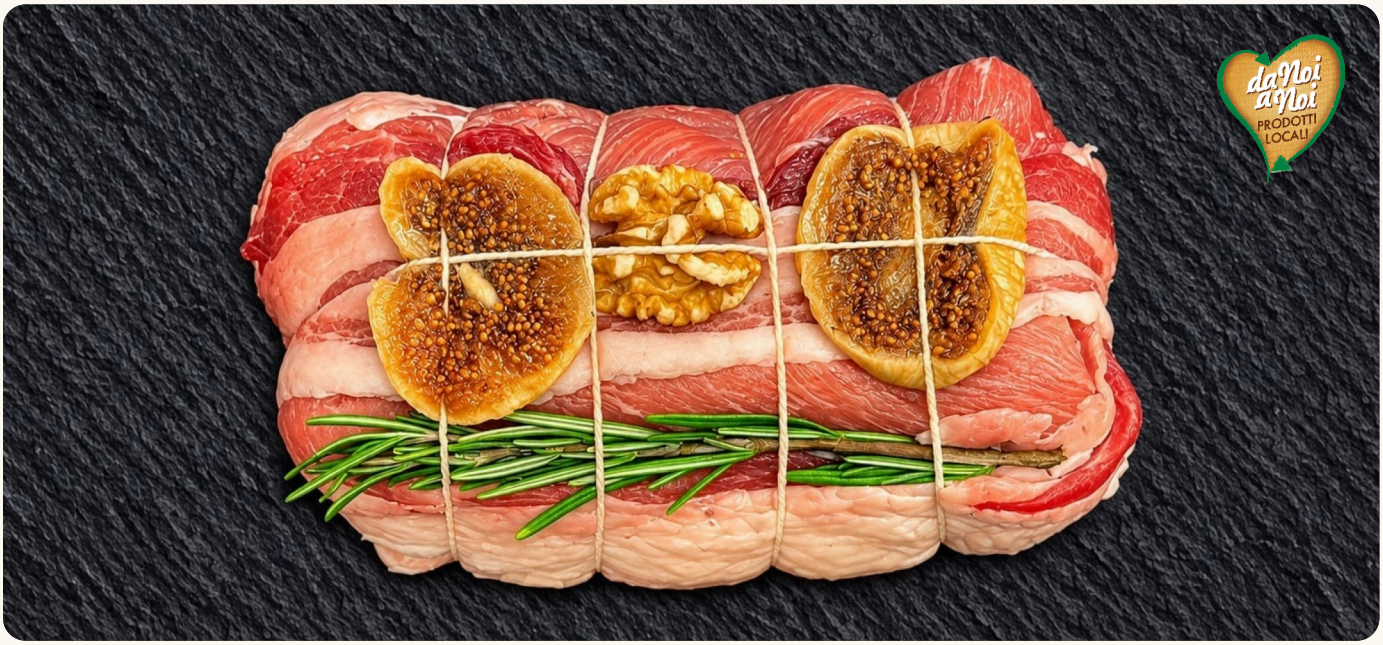
Coniglio di origine Piemonte arrotolato con pomodoro e olive e profumato al rosmarino fresco: un preparato dai sapori mediterranei.



Cod. 165094 SU PRENOTAZIONE

Lonza con fichi, prugne e albicocche

Lonza di origine Piemonte farcita con tre strati di frutta secca, fichi, prugne e albicocche: ricca di colore e di contrasti dolci.



Cod. 126479 SU PRENOTAZIONE

Lonza di suino farcita con fichi e noci

Lonza di suino di origine Piemonte farcita con fichi e noci e profumata al rosmarino: l'abbinamento classico tra carne e frutta secca.



Cod. 165095 SU PRENOTAZIONE

Rolata di capocollo suino con castagne e prugne

Capocollo di suino di origine Piemonte farcito con castagne e prugne e profumato al rosmarino: un preparato dal gusto autunnale.

Ordinabili in *tutti i punti vendita*

Mercatò | Mercatò local | Mercatò extra | Mercatò Big

Prenota al banco macelleria del tuo Mercatò di fiducia indicando il codice prodotto.