

# CARNE DE VITĂ

Pag. 6

## MARMORAREA ȘI MATURAREA

secretul fripturilor  
suculente

Pag. 14

Carne de vită  
**DRY AGED**

Pag. 2

De ce este  
carnea de vită  
**ATÂT DE  
GUSTOASĂ**

# DE CE ESTE CARNEA DE VITĂ ATĂT DE GUSTOASĂ

Carnea de vită este apreciată în întreaga lume nu doar pentru că reprezintă o sursă importantă de proteine, fier și alte substanțe nutritive importante pentru sănătate, ci mai ales pentru că are un gust și o textură apetisante, care permit o multitudine de modalități de a o savura. Există însă o serie întreagă de particularități pe care trebuie să le cunoști ca să o poți pune în valoare în meniul restaurantului tău.

Modul în care au fost crescute și hrănite animalele sunt aspecte care influențează semnificativ gustul cărnii. Astfel, proprietățile nutritive și savoarea preparatelor din carne de vită depind într-o măsură

importantă de proveniența cărnii, nu doar de prețurile bucatarilor.

Atunci când alegi cărnurile care urmează să fie servite în restaurantul tău, trebuie să ții cont de o serie de detalii, de la originea cărnii, rasa animalului și tipul de hrană care i-a fost oferită până la metodele de tranșare și fasonare folosite.

Dacă animalul a fost crescut în mod tradițional, în aer liber și a fost hrănit corespunzător, carnea va fi una de cea mai bună calitate atât din punct de vedere nutritiv, cât și în privința gustului.

**GAMA METRO INCLUDE ARTICOLE DIN CARNE DE VITĂ CARE PROVİN DE LA ANIMALE CRESCUTE ÎN CONDIȚII OPTIME ȘI HRĂNITE CORESPUNZĂTOR, OBTINUTE PRIN CELE MAI MODERNE PROCESE DE PRODUCȚIE, CERTIFICĂRILE PE CARE LE DEȚIN PRODUCĂTORII FIIND DOVADA STANDARDELOR ÎNALTE DE CALITATE PE CARE LE RESPECTĂ.**



## HRĂNIREA CU IARBĂ (GRASS FEED)

În acest caz, timp de 12-36 de luni, până când ajung la greutatea optimă, bovinele sunt hrănite exclusiv cu iarbă. Ele au acces permanent la pășuni, beneficiind de o alimentație tradițională, 100% naturală și foarte sănătoasă. Carnea de vită ce urmează un asemenea regim este mai slabă, are o distribuție mai uniformă a grăsimii și o aromă care aduce ușor cu carnea de vânat – toate acestea fac din consumul ei o experiență senzorială extrem de plăcută. În plus, are un conținut mai ridicat de vitamine, acizi grași omega 3 și o culoare intensă.



## HRĂNIREA CU FURAJE (GRAIN FEED)

Vitele hrănite cu furaje sunt și ele crescute pe pășune și hrănite cu iarbă în primele luni de viață, urmând ca în cele 3-4 luni anterioare sacrificării să primească o dietă bazată pe cerealele precum porumbul și grâul acestea fiind parte cheie a marmorării superioare. Aromă carni astfel obținute este untoasă, ușor dulce și cu o textură foarte fragedă.

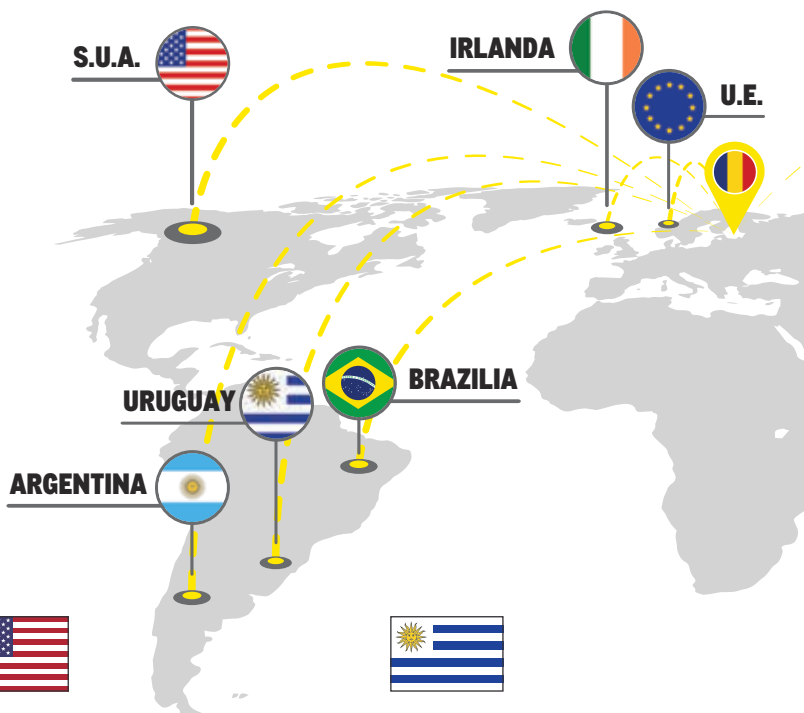
# rase de top

În lume există sute de rase de bovine, fiecare cu propriile caracteristici, unele fiind ideale pentru lapte, altele pentru carne. Printre cele mai cunoscute și valoroase rase de bovine pentru producția de carne, cu scoruri de marmorare mai mari, în medie, față de alte bovine se numără **Hereford**, **Angus** și **Wagyu**. Pe lângă acestea mai sunt și alte rase, inclusiv cele românești care sunt selecționate după standarde stricte și oferă produse cu o calitate ridicată.



# ORIGINILE CĂRNURILOR DE VITĂ

CLIEȚII RESTAURANTELOR SUNT DIN CE ÎN CE MAI INTERESAȚI DE PROVENIENȚA ALIMENTELOR PE CARE LE CONSUMĂ. LA METRO GĂSEȘTI PERMANENT CARNE DE VITĂ DE CALITATE SUPERIOARĂ, DE DIFERITE ORIGINI, PROCURATĂ DE LA CEI MAI BUNI PROCESATORI DE CARNE DIN LUME, CERTIFICAȚI LA CELE MAI ÎNALTE STANDARDE DE CALITATE, PENTRU GARANȚIA EXCELENȚEI ȘI SUCCESUL AFACERII TALE.



## SUA

SUA este lider mondial în producția și consumul de carne de vită de calitate superioară. Carne de vită origine SUA, rasa Angus certificată, provine de la bovine tinere, crescute în aer liber, hrănite cu iarbă până la vârsta de 1 an și cu o finisare pe bază de hrană din cereale timp de 120-180 zile. Dintre sortimentele disponibile, carnea de vită clasificată PRIME se caracterizează printr-o marmorare abundentă, care îi conferă o suculență optimă și o fragezime extraordinară fiind recomandată utilizării profesionale, în hoteluri și restaurante.

**Sortiment METRO:**  
**Mod de hrănire:** cu iarbă  
**Maturare:** umedă  
**Vârsta:** <24 luni



## URUGUAY

Carnea de vită care provine din Uruguay a câștigat tot mai mult teren în preferințele consumatorilor și în topurile specialiștilor, concurând cu cei mai mari producători. Pe măsură ce această industrie s-a dezvoltat, Uruguay a implementat un sistem complet informatizat de trasabilitate a cărnii, astfel că produsele sunt supuse unor controale riguroase, care le garantează calitatea. Hereford este principala rasă de vită crescută în Uruguay, hrănită cu iarbă, fără hormoni sau antibiotice.

**Sortiment METRO:**  
**Mod de hrănire:** cu iarbă  
**Maturare:** umedă  
**Vârsta:** 24-32 luni



## UNIUNEA EUROPEANĂ

Uniunea Europeană este un producător important de carne de vită.

Hrana animalelor este preponderent cu iarbă.



## AUSTRALIA

Australia este al doilea cel mai mare exportator de carne de vită din lume. Carnea de vită australiană este mai slabă în grăsimi și are o marmorare mai redusă decât vitei de origine USA, dar se remarcă la rândul ei prin gust intens și frăgezime considerabilă. Carnea aparținând rasei Angus Australian provine de la animale mai tinere de 24 de luni, care primesc timp de minimum 150 de zile o hrană specifică, perfect echilibrată, pe bază de cereale, necesară pentru dezvoltarea unei marmorări specifice.

**Sortiment METRO:**

**Mod de hrănire: cu iarbă**

**Maturare: umedă**

**Vârsta: <24 luni**



## ARGENTINA

Carnea de vită este parte din identitatea națională a Argentinei, una dintre cele mai mari consumatoare și producătoare de carne de vită din lume; sortimentele cu această proveniență putând fi încadrate cu succes în categoria delicatose. Bovinele sunt crescute în mod sustenabil, cu iarbă proaspătă de cea mai bună calitate, savoarea și frăgezimea cărnii lor fiind rezultatul acestui tip de alimentație, dar și vârstei optime de sacrificare: între 24 și 32 de luni. Din carnea de vită Angus, origine Argentina, se obțin preparate incredibil de suculente și de gustoase.



## BRAZILIA

Rezultatul factorilor de mediu favorabili și a zecilor de ani de investiții în tehnologie, Brazilia este astăzi cel mai mare exportator de carne de vită din lume și atrage din ce în ce mai mulți adepți nu doar prin gustul și calitatea cărnii pe care o produce, ci și prin respectarea tradițiilor în acest proces. Și aici există rase de vită celebre, precum Angus, dar și rase mixte, cu un grad ridicat de adaptabilitate. Bovinele sunt hrănite cu iarbă.



## IRLANDA

Bovinele sunt centrul agriculturii irlandeze, țara care exportă 90% din producția de carne de vită și este un simbol al excelenței în domeniu, fiind și lider în domeniul trasabilității animalelor. Crescătorii s-au specializat, de-a lungul secolelor, nu doar în creșterea raselor irlandeze tradiționale, ci și în a celor precum Hereford și Angus. Carnea de vită irlandeză provine de la animale tinere, hrănite cu iarbă, crescute în ferme certificate cu sistemul irlandez de asigurare a calității. Procesele tehnologice din timpul sacrificării și producției (abatorizare, tranșare, maturare) asigură consistența și frăgezimea inconfundabile ale cărnii de vită din Irlanda.

**Sortiment METRO:**

**Mod de hrănire: cu iarbă**

**Maturare: umedă (min. 14 zile)**

**Vârsta: <36 luni**



## ROMÂNIA

În România, creșterea vitelor este o ocupație tradițională, care a evoluat de-a lungul timpului, astfel că, astăzi, există un număr mare de crescători în diverse zone din țară. Animalele pasc libere pe pășuni, beneficiind de hrană optimă, savoarea naturală regăsindu-se în produsul final.

Și în România a fost implementat un sistem de trasabilitate pentru preparatele din carne de vită, care permite acces la informații detaliate despre originea acestora, precum rasa, vârsta și proveniența bovinei. Rasele mixte sunt apreciate pentru versatilitatea lor, iar printre cele mai comune de la noi se numără Bălțata Românească, iar în ultima perioadă, de când consumul de carne de vită a început să fie din ce în ce mai apreciat, crescătorii s-au specializat și pe creșterea rasei Angus.

# MARMORAREA ȘI MATURAREA

## SECRETUL FRIPTURILOR SUCULENTE



**MARMORAREA ESTE O CARACTERISTICĂ IMPORTANTĂ A CĂRNII DE VITĂ PENTRU CĂ EA INFLUENȚEAZĂ SUCULENȚA, SAVORAREA ȘI FRĂGEZIMEA CĂRNII.**

Marmorarea cărnii de vită este un termen care se referă la firele fine de grăsime sănătoasă pe care aceasta le conține și care, mai ales la temperaturi scăzute, conferă un aspect asemănător cu marmura, de unde și denumirea. Maturarea, pe de altă parte, reprezintă o tehnică de „îmbătrânire” controlată a cărnii, prin care se urmărește potențarea aromei și a frăgezimii, pentru o experiență culinară excelentă.

Marmorarea este influențată de tipul de hrană oferit bovinelor (și de valoarea nutritivă a acesteia, în cazul furajelor), dar și de vârsta vitei și de rasa din care face parte – cu cât scorul de marmorare al unei rase este mai mare, cu atât carnea acesteia este mai gustoasă. De exemplu, rasa Wagyu este celebră pentru nivelul superior de marmorare.

Hrănirea cu o cantitate mare de cereale, precum porumb sau orz, crește șansa de a obține o marmorare de calitate superioară. Totodată, marmorarea este diferită în funcție de piesa din care provine carnea: pulpa va avea întotdeauna un grad de marmorare scăzut, comparativ cu antricotul.

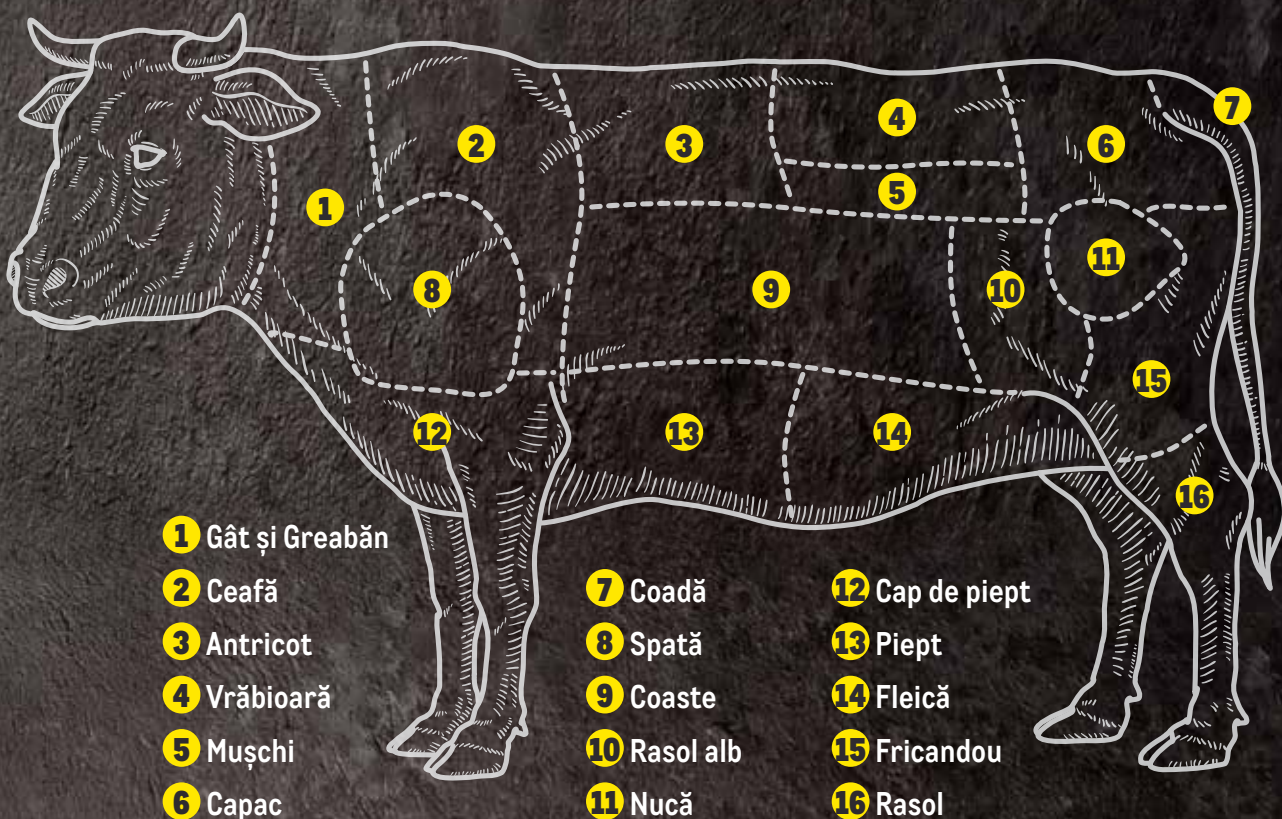
### MATURARE UMEDĂ SAU USCATĂ

Maturarea umedă se face în ambalaje tip vacuum, carnea fiind astfel protejată de bacterii și mucegaiuri, în vreme ce maturarea uscată, cunoscută și sub numele de dry aging, se referă la procesul de stocare a cărnii sub formă de piese întregi în mediu refrigerat – carnea este atârnată timp de câteva săptămâni în spații ample de depozitare pentru a „îmbătrâni” în mod controlat.

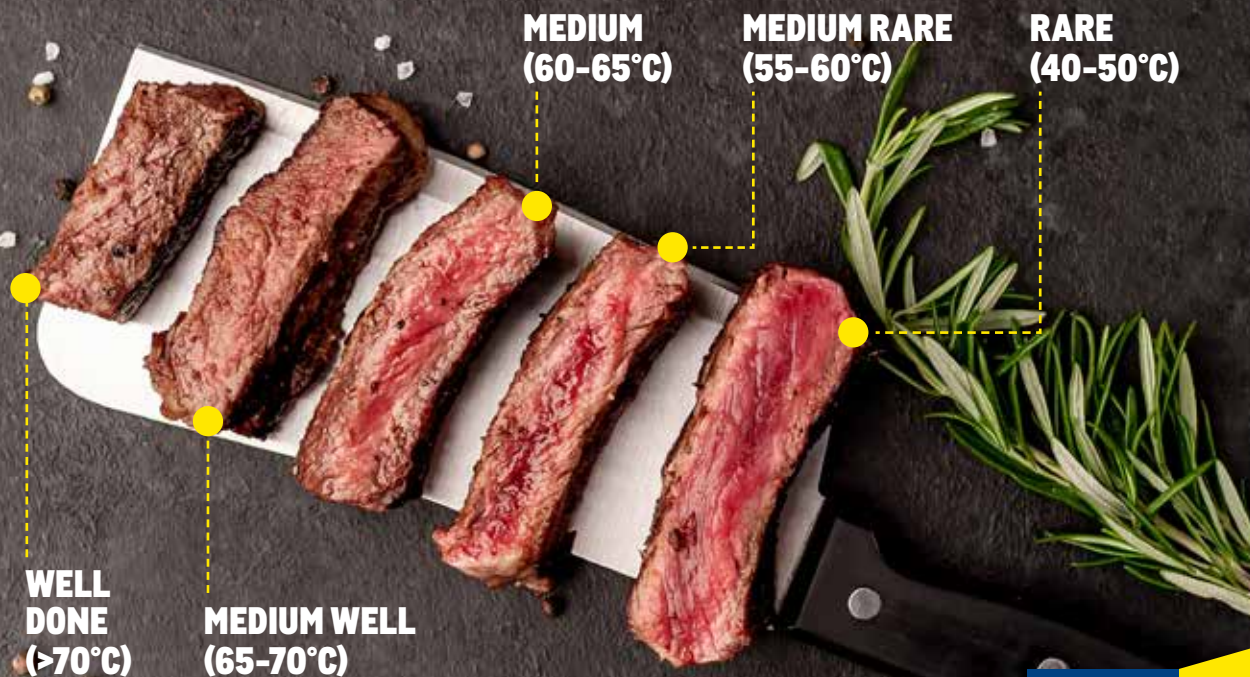


# BEEF CUTS

Există o mare varietate de tăieturi de vită, fiecare având propriile caracteristici și moduri de pregătire diferite. Unele piese sunt perfecte pentru fripturi, altele pentru tocănițe sau ciorbe, unele pot fi gătite la grătar și altele la cuptor. Oferta METRO include o multitudine de tăieturi, ambalări și porționări, ideale pentru restaurantul tău.



# BEEF STEAKS



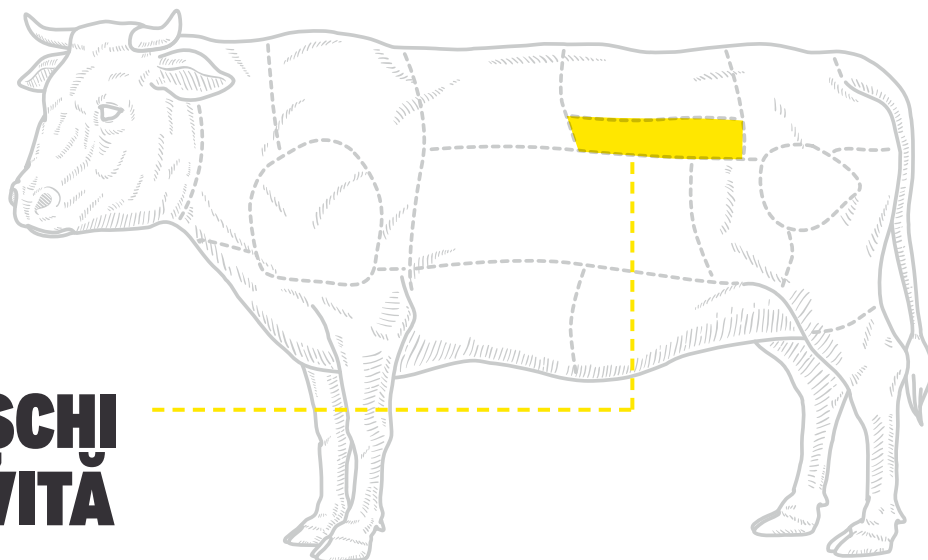
# MUSCUL,

---














Considerat cea mai fragedă dintre  
piesele obținute din vită, după cum îi  
spune și numele englezesc (tenderloin),  
mușchiul este o carne premium, foarte  
apreciată pentru textura untoasă și  
aroma puternică.









Mușchiul de vită este o piesă care se găsește frecvent în meniurile restaurantelor, dar și pe lista de cumpărături a iubitorilor de carne. Gătit de obicei în sânge, la grătar sau la tigaie, folosind tehnica potrivită: fie sous-vide, dacă este gătit la temperaturi joase, fie rapid, la temperaturi înalte. Este recomandată pregătirea medium-rare a mușchiului, pentru că din gătitul excesiv poate rezulta un preparat uscăcios, cu o aromă estompată. Mușchiul de vită se folosește, totodată, în preparatele pentru care este obligatorie o carne foarte fragedă, precum biftec tartar și Beef Wellington, iar tăiat jullienne se poate utiliza la rețete rapide prin sotare fiind foarte fraged.



## MUȘCHI DE VITĂ

COD ARTICOL	DENUMIRE	DESCRIERE	TĂIERE	ORIGINE	HRĂNIRE
379358	Mușchi Prime	- calitate Prime - fără curelușă - maturare umedă - ambalare vacuum	Bucată	 SUA	
398725	 METRO Chef Mușchi	- fără curelușă - calibru cca. 1,8 kg+ - maturare umedă - ambalare vacuum	Bucată	 IRLANDA	
205711	Mușchi	- fără curelușă - maturare umedă - ambalare vacuum	Bucată	 AUSTRALIA	
284670	Mușchi	- fără curelușă - maturare umedă - ambalare vacuum	Bucată	 ARGENTINA	
375847	Mușchi	- fără curelușă - maturare umedă - ambalare vacuum	Bucată	 URUGUAY	
102722	Mușchi	- cu curelușă - maturare umedă - gramaj cca. 1,8-2 kg - ambalare vacuum	Bucată	 EU	
408297	Mușchi	- cu curelușă - ambalare vacuum	Bucată	 ROMÂNIA	

## TĂIETURI SPECIALE

COD ARTICOL	DENUMIRE	DESCRIERE	TĂIERE	ORIGINE	HRĂNIRE
398731	 METRO Chef Picanha	- taietură cunoscută în gastronomia argentiniană - gramaj cca. 1,2-2,5kg - maturată - ambalare vacuum	Bucată	 IRLANDA	
398732	 METRO Chef Bavetă	- maturată - ambalare vacuum	Bucată	 IRLANDA	

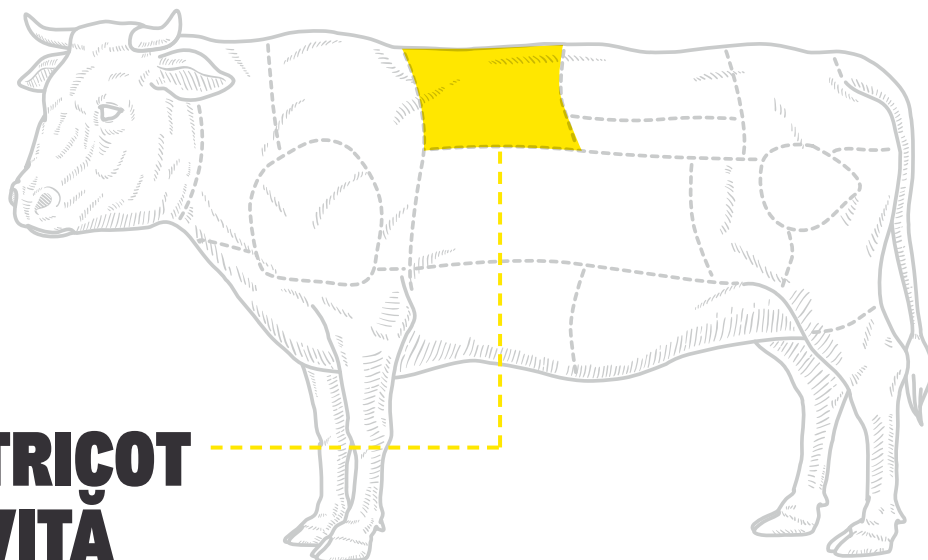
# ANTREU



























---

Este una dintre cele mai savuroase părți ale vitei, cu un grad de marmorare greu de egalat, provenind din regiunea intercostală, chiar din mușchiul aflat de o parte și de alta a coloanei.

Antricotul este piesa care nu duce lipsă de grăsimea intramusculară atât de necesară pentru a obține un preparat din carne de vită succulent și delicios. Fibrele de grăsime pe care le conține această carne îi dau frăgezimea și gustul intens, adorate de milioane de oameni din toate colțurile lumii. Antricotul poate fi gătit la grătar, la tigaie sau la cuptor și nu necesită pregătire sofisticată sau preparare îndelungată pentru a obține din el fripturi de care se va îndrăgosti orice gurmand.



## ANTRIȚOT DE VITĂ

COD ARTICOL	DENUMIRE	DESCRIERE	TĂIERE	ORIGINE	HRĂNIRE
379356	Antricot Prime	- calitate Prime - maturare umedă - ambalare vacuum	Bucată	 SUA	
205600	 Antricot producție proprie	- calitate Prime - maturare umedă - feliat, cca 250 g/felie - ambalare vacuum	Feliat	 SUA	
398734	 METRO Chef Antricot	- maturare umedă, minim 14 zile - tăiat la distanță de 5 coaste - ambalare vacuum	Porționat	 IRLANDA	
205709	Antricot	- maturare umedă - ambalare vacuum	Bucată	 AUSTRALIA	
284675	Antricot	- maturare umedă - ambalare vacuum	Bucată	 ARGENTINA	
656	 Antricot producție proprie	- maturare umedă - feliat, cca 250 g/felie - ambalare vacuum	Feliat	 ARGENTINA	
375851	Antricot	- maturare umedă - ambalare vacuum	Bucată	 URUGUAY	
290922	Antricot	- maturare umedă - ambalare vacuum	Bucată	 BRAZILIA	
658	 Antricot producție proprie	- maturare umedă - feliat, cca 250 g/felie - ambalare vacuum	Feliat	 BRAZILIA	
102727	Antricot	- maturare umedă - ambalare vacuum	Bucată	 EU	
408296	Antricot	- ambalare vacuum	Bucată	 ROMÂNIA	

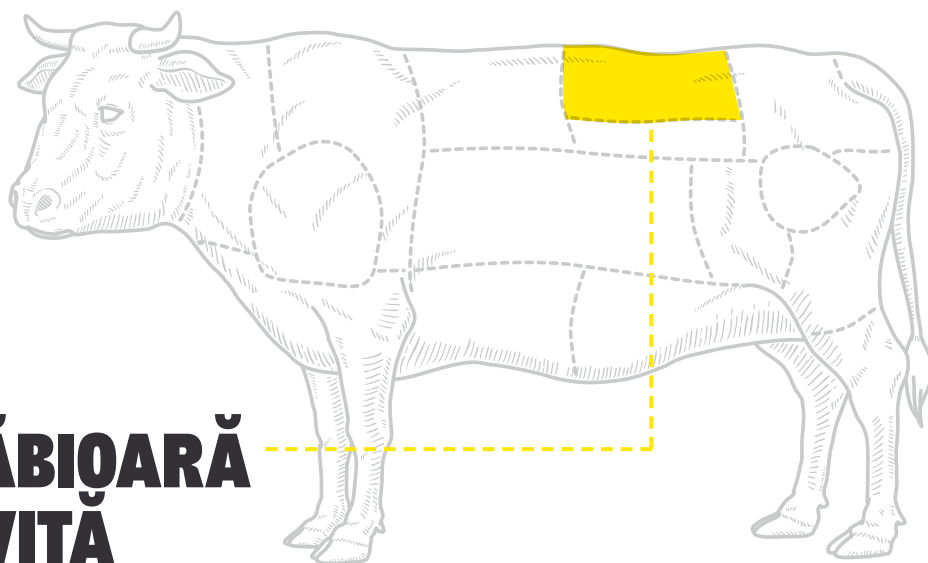
# VRĂBIOARA






















---

Situată în imediata vecinătate a antricotului, vrăbioara este o carne moale, mușchiul din care face parte nefiind aproape deloc solicitat pe durata vieții animalului.

Vrăbioara este considerată de cunoscători drept una dintre cele mai fine alegeri, apreciată pentru aroma excepțională și pentru frăgezime. Pentru a compensa cantitatea redusă de grăsime a acestui tip de carne, în momentul tranșării se lasă o fâșie subțire de grăsime atașată vrăbioarei – acest lucru îi asigură suculența și un rezultat optim al gătirii. Poate fi preparată cu sau fără os, la grătar, la tigaie sau la cuptor. De altfel, celebrul T-Bone, una dintre cele mai apreciate fripturi din lume, este obținut din vrăbioară și o bucată de mușchi de vită, delimitate de un os în formă de T.



## VRĂBIOARĂ DE VITĂ

COD ARTICOL	DENUMIRE	DESCRIERE	TĂIERE	ORIGINE	HRĂNIRE
379359	Vrăbioară Prime	- calitate Prime - maturare umedă - ambalare vacuum	Bucată	 SUA	
650	 Vrăbioară producție proprie	- calitate prime - maturare umedă - feliat, cca 250 g/felie - ambalare vacuum	Feliată	 SUA	
398733	 METRO Chef Vrăbioară	- maturare umedă - ambalare vacuum	Bucată	 IRLANDA	
205710	Vrăbioară	- maturare umedă - ambalare vacuum	Bucată	 AUSTRALIA	
284678	Vrăbioară	- maturare umedă - ambalare vacuum	Bucată	 ARGENTINA	
657	 Vrăbioară producție proprie	- maturare umedă - feliat, cca 250 g/felie - ambalare vacuum	Feliată	 ARGENTINA	
205708	Vrăbioară	- maturare umedă - ambalare vacuum	Bucată	 BRAZILIA	
102728	Vrăbioară	- maturare umedă - ambalare vacuum	Bucată	 EU	
408295	Vrăbioară	- ambalare vacuum	Bucată	 ROMÂNIA	

# DRY AGED



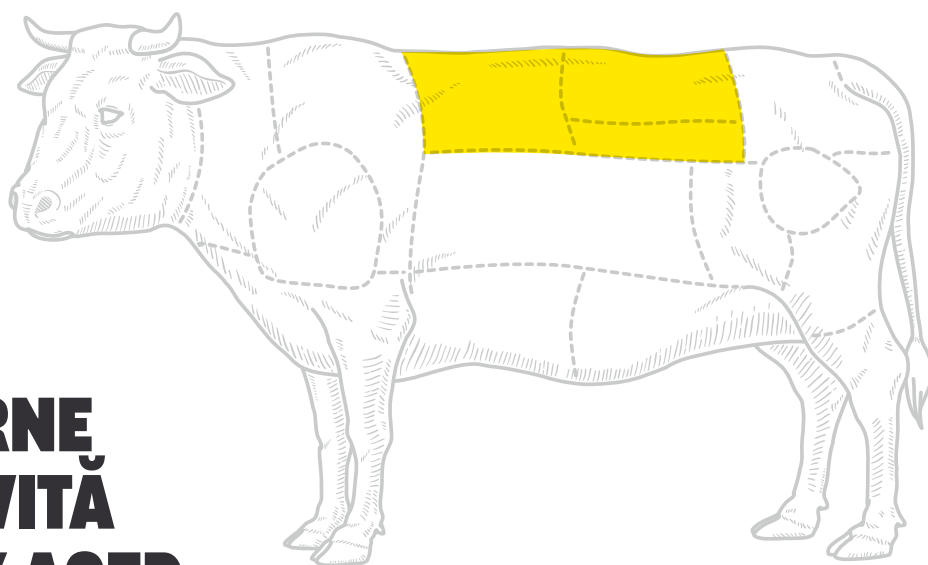
---

Dacă îți dorești să le oferi clienților tăi mai mult decât o porție de carne gustoasă, alege gama de carne de vită DRY AGED. Maturarea este un proces care intensifică aroma naturală a cărnii și îi îmbunătățește textura, făcând-o mai fragedă și mai ușor de gătit. Rezultatul este de fiecare dată un preparat fabulos.




## CE ESTE, DE FAPT, MATURAREA USCATĂ (DRY AGING)

Un proces complex și foarte strict prin care bucăți mari de carne se agață în camere frigorifice și sunt lăsate să se matureze la aer, la rece, neacoperite, în condiții de temperatură și umiditate perfect controlate, procedeu care nu îmbunătățește doar textura cărnii, ci și savoarea. În timpul maturării, apa din țesutul muscular este eliminată, îmbunătățindu-i astfel textura și aroma profundă. Procesul de maturare durează, de obicei, minimum 14 zile, de preferat între 20 și 30, ajungând, în cazuri excepționale, să depășească 200 de zile. Carnea maturată prin metoda dry aged este una cu un conținut superior de grăsimi, fragedă și suculentă.

**Carnea de vită DRY AGED din sortimentul METRO**, provine de la vite adulte cu vârsta cuprinsă între 20 și 28 de luni, din rase nemțești selectate de la fermierii din Germania, care oferă condiții speciale pentru producerea cărnii de calitate, adăposturi, spațiu suficient pentru vite, exerciții speciale și hrană adecvată, de calitate superioară. Carnea se maturează în piese cu os timp de 21 de zile, pentru obținerea unei texturi delicate și gust puternic, caracteristic.



## CARNE DE VITĂ DRY AGED

COD ARTICOL	DENUMIRE	DESCRIERE	TĂIERE	
205706	Antricot	- cca 2 kg/împachetare - ambalare vacuum	Bucată	 <b>Maturare uscată, 21 de zile</b>  <b>Origine</b>  GERMANIA  <b>Hrănire</b> 
204311	Vrăbioară	- 1,5-2,2 kg/împachetare - ambalare vacuum	Bucată	
205707	Mușchi	- ambalare vacuum	Bucată	
204309	T-Bone	- format din vrăbioară și mușchi de vită, delimitate de osul în formă de T - cca. 0,5-0,6 kg/buc - ambalare vacuum	Feliat	
204310	Tomahawk	- antricot de vită, tăietură cu os lung - cca. 1-1,4 kg/împachetare - ambalare vacuum	Feliat	
204312	Cowboy Steak	- antricot cu os, tăietura groasă – french cut (osul este curățat de carne și grăsimi) - împachetare individuală, approx. 1,2 kg/ pachet - ambalare vacuum	Bucată	

# CARNE DE VITĂ PENTRU ORICE MENIU



GRASS FED



GRAIN FED



DRY AGED



WET AGED



ORIGINS



Ofertele cuprinse în broșurile de reclamă METRO sunt valabile în limita stocului disponibil • Prețurile din broșură sunt prezentate în lei cu TVA • Informațiile din această broșură sunt prezentate sub rezerva erorilor de redactare • Vânzarea se face către persoane juridice sau persoane fizice autorizate și asociații familiale autorizate conform legii, înregistrate în baza de date a vânzătorului, în scopul revânzării și/sau prelucrării, precum și al utilizării acestora ca produse consumabile • Accesul în magazinele METRO este rezervat exclusiv posesorilor Legitimăției de Client • Este interzis accesul copiilor sub 6 ani • Valoarea minimă de cumpărare este de 10 lei • Sunt acceptate cecuri simple certificate în prealabil de bancile emitente • Toate furturile sunt semnalate Poliției • Prețurile au fost stabilite cu 30 de zile înainte de începerea perioadei de reclamă. La unele articole pot interveni modificări de prețuri datorate inflației • UniCredit Bank vă oferă posibilitatea de a obține numerar, direct de la automatele amplasate în toate magazinele METRO • La casele de marcat special amenajate în magazinele noastre puteți utiliza cardurile Visa sau MasterCard

**METRO**

**PROGRAM:**

Luni-Sâmbătă 6<sup>00</sup>-21<sup>00</sup>  
Duminică 8<sup>00</sup>-18<sup>00</sup>

**METRO**  
punct

**PROGRAM:**  
Luni-Vineri 8<sup>00</sup>-20<sup>00</sup>  
Sâmbătă 8<sup>00</sup>-16<sup>00</sup>  
Duminică închis

**METRO Infoline**  
**0374 11 55 55**

(luni-vineri: 9-19) apel cu tarif normal

**LISTA MAGAZINELOR METRO**

o găsești pe site-ul nostru:

[www.metro.ro/magazinele-noastre](http://www.metro.ro/magazinele-noastre)