



MASURIA

## Passione per carni d'eccellenza.

Dagli incontaminati paesaggi della Masuria, regione nordorientale della Polonia (ex Prussia), ricca di laghi cristallini e verdeggianti foreste, nasce il brand Mazury.

Questo lussureggiante territorio ospita un'abbondante presenza di bovini che vivono allo stato semibrado. La loro genetica, abbinata ad un'alimentazione naturale, favorisce lo sviluppo di una marcata infiltrazione di grasso che, sciogliendosi in cottura, dona alla carne un gusto ricco e deciso.

Mazury vanta una gamma completa di prodotti: dalla selezione di tagli ideali per la ristorazione a La Manzetta, tartare e maxi hamburger di scottona confezionati in skin.



### SELEZIONE

dei migliori capi di bestiame allevati allo stato semibrado e in ciclo chiuso



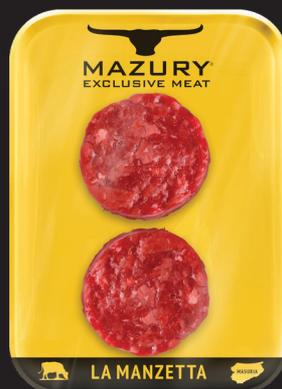
### CRESCITA

Materie prime selezionate e alimentazione controllata per tutto il ciclo di vita dell'animale



### MAREZZATURA

le carni Mazury risultano tenere e saporite grazie all'alto grado di infiltrazione



**TÖNNIES**

Via per Sassuolo 3526  
41058 Vignola, Modena (MO)  
Tel. 059 75 15 15 - [info@tonnies.it](mailto:info@tonnies.it)

Tönnies Fleisch Italia è leader Europeo della macellazione e sezionamento di suini e bovini. Da oltre 26 anni opera sul mercato italiano ed Europeo offrendo carni di eccellenza ed è garanzia di qualità dei prodotti realizzati.