



MACELLERIA OBERTO

is opgericht in 1965 in Alba, in het hart van Piemonte. Onze streek, de Langhe, behoort tot het Werelderfgoed van de **UNESCO**, en is wereldwijd bekend voor zijn hoogstaande culinaire producten: grote wijnen zoals **Barolo**, **witte truffels**, **hazelnoten** en topkwaliteit rundsvlees **Fassona**.



**MAGER EN SMAAKVOL
FLUWELIGE BITE
WEINIG CHOLESTEROL**

HET PIEMONTESE FASSONA RUND

Het gaat om een eeuwenoud ras dat teruggaat tot het paleolithicum, zo'n 30.000 geleden, toen lokale runderrassen kruisten met de Zébu, afkomstig van Pakistan. Met de Alpen als natuurlijke barrière, bleven de dieren in Piemonte en werden ze gebruikt als werkras met een excellente vlees- en melkkwaliteit. De evolutie van het ras zorgde voor de voornaamste kenmerkende eigenschap: de spierhypertrofie. Dit betekent dat het rund niet meer, maar extra ontwikkelde spiervezels heeft. Dit is vooral zichtbaar bij de romp en dijen.

FASSONA, is een verbastering in Piemontese dialect van 'de bonne façon' of 'goed gebouwd'.



FASSONA
DI RAZZA PIEMONTESE

VROUWELIJKE DIEREN
MIN 36 MAANDEN OUD

RIJPING 'POSTERIORE'
15 TOT 20 DAGEN

SELEZIONE 36

Wij selecteren uitsluitend de beste **vrouwelijke Piemontese Fassona** runderen van **min. 36 maanden oud**. Dit kan omdat we een duurzaam partnership hebben met meer dan 250 regionale boeren. De dieren worden gefokt op het ritme van de natuur en met respect voor de traditie en de regio. Door onze selectie heeft het vlees een fijne, homogene dooradering met een verfijnde, fluwelige textuur. De smaak is naturel, delicaat en evenwichtig.

RIJPING

Om U een optimale smaak en structuur te garanderen, laten we de **achterkwartieren** ongeveer 15 tot 20 dagen rijpen, volgens een procedé dat we helemaal op maat hebben uitgewerkt.