

LEM SPA

HAMBURGER

freschissimi



100% CARNE
confezionata in **SKIN**

HAMBURGER

freschissimi

Lem Carni ha deciso di proporre al mercato hamburger di massima qualità in linea con la filosofia aziendale legata alla naturalità, alla freschezza ed alla massima garanzia dei propri prodotti.

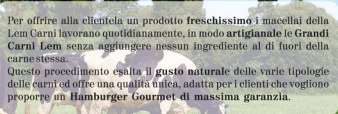
Gli Hamburger Lem nascono solo dalle Carni di Grande Qualità prodotte grazie alla collaborazione decennale con il Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie dell'Università di Bologna e direttamente macellate all'interno del macello Sperimentale della Facoltà: **Wagyulem, Erba, Chianina, Romagnola, Marchigiana e Bufalo.**

A queste si aggiungono le Grandi Carni delle Selezioni Lem.




Lem Carni Spa gestisce il Macello Sperimentale dell'Università della Facoltà di Medicina Veterinaria di Bologna con il Bollo CE B 334 G/CE

- 
- ✓ 100% CARNE BOVINA
 - ✓ LAVORAZIONE ARTIGIANALE
 - ✓ NO SALE, NO PEPE
 - ✓ SENZA CONSERVANTI E ALLERGENI



Per offrire alla clientela un prodotto **freschissimo** i macellai della Lem Carni lavorano quotidianamente, in modo **artigianale** le **Grandi Carni Lem** senza aggiungere nessun ingrediente al di fuori della carne stessa.

Questo procedimento **esalta il gusto naturale** delle varie tipologie delle carni ed offre una qualità **unica**, adatta per i clienti che vogliono proporre un **Hamburger Gourmet** di massima garanzia.



Le Grandi Carni LEM

WAGYU LEM
LEM
CARNI

ERBA

CHIANINA

MARCHIGIANA

ROMAGNOLA

Il Bufalo

FASSONA

BLACKGOLD
Nigande

SELEZIONE G. LAMA
LUXURY

I FORMATI LEM IN SKIN

Lem Carni propone vari formati di hamburger per soddisfare le richieste della clientela più esigente, formati Gourmet in linea con i nuovi trend di mercato per chi ricerca un prodotto non standard e differenziante.

Per mantenere il prodotto più naturale possibile e per aumentarne la shelf life ha deciso di confezionare gli hamburger in skinpack.

Il confezionamento skin aspira totalmente l'ossigeno ed abbatte così la crescita dei batteri aerobici che necessitano della presenza dell'ossigeno per svilupparsi.



La **QUALITÀ** Lem
si è fatta **HAMBURGER!**

LEM[®]

Lem Carni S.p.A. - Via Meluzza, 24 - 40060 Toscanella di Dozza (BO) - Tel.0542 672364

www.lemcarni.it