



CARNI & GOURMET

*Il futuro della tradizione*

# TOP LEGS



*La naturale alternativa  
al Cube Roll e al Filetto*

# TOP

*La soluzione lem carni per  
Tagliate e filetti  
Carne proveniente da sc*

*Lunga frollatura  
di 30 giorni*

## *Il taglio ideale*

Lem Carni grazie alla sua concreta esperienza decennale nella lavorazione della carne propone un taglio alternativo al Cube Roll ed al Filetto, che nasce dalle parti più pregiate della coscia. Da Scottone femmine sotto i 24 mesi delle tipologie più rinomate (Wagyulem, Chianina, Romagnola, Marchigiana, Fassona, Bufalo e Black Gold).

# LEGS

*proporre, ad un prezzo giusto,  
di grande qualità.  
Scottone di razze pregiate.*

*Arricchito con  
Olio extravergine d'Oliva  
100% Italiano*

## *Ingredienti di qualità*

Gli Chef Lem all'interno della Scuola di Cucina hanno studiato tutti gli ingredienti ideali per ottenere un prodotto tenero che non ha scarto ed è sempre costante: solo Carne di primissima qualità, Scottone di Razze pregiate, lunga Frollatura di 30 giorni, Olio Extra Vergine Biologico e Olio di Girasole.

# Le grandi carni

WAGYULEM

LEM  
CARNI

CHIANINA

MACELLERIA G. LAMA

ROMAGNOLA

MARCHIGIANA

FASSONA

Il Bufalo

BLACKGOLD  
Nigrande

## Le differenti pezzature

kg 1,5 +    kg 2,3 +    kg 3,0 +

Lem Carni propone il Top Legs nelle pezzature più adatte per dare la possibilità ad ogni Chef di calibrare al meglio il quantitativo per piatto ed il costo a singola porzione

Qualità  
pronta da cuocere!



CARNI & GOURMET

*Il futuro della tradizione*

Lem Carni S.p.A. - Via Meluzza, 24  
40060 Toscanella di Dozza (BO)  
Tel. 0542 672364 - Fax 0542 673408

[www.lemcarni.it](http://www.lemcarni.it)