



100% SELECTED POLISH HEIFER

100% MANZETTA POLACCA DELLA MASURIA



MAZURA
THE FINEST MARBLED BEEF





MAZURA
THE FINEST MARBLED BEEF

MASURIA, THE LAND OF A THOUSAND LAKES

The optimal Environmental Conditions

Mazura, "The Finest Marbled Beef", is the result of an accurate selection of cattle characterized by the connection with the geographical area in which they prosper, the Masuria, known as the Masurian Lake District in northeastern Poland.

It's an excellent habitat with unique features. An **uncontaminated**, florid and luxuriant wilderness with **mirror-like streams**, clear skies and an air classified among the purest in the world; in this continental climate, animals feed on **native grains**, including corn, oats and barley.

The environment, the diet regimen and the good breeding practices guarantee an optimal growth of the cattle, ensuring beef with a refined and elegant flavor.

LA MASURIA, TERRA DEI MILLE LAGHI

Il Contesto Ambientale favorevole

Mazura, "The Finest Marbled Beef", è il risultato di un'accurata selezione di capi di bestiame contraddistinti dal forte legame con l'area geografica in cui prosperano, la Masuria, anche definita come la Terra dei Mille Laghi, in Polonia.

Questo è un habitat dalle caratteristiche uniche. Una **natura incontaminata**, florida e rigogliosa, tra **corsi d'acqua** a specchio, cieli tersi e un'aria classificata tra le più pure al mondo; è in questo **clima continentale** che gli animali si nutrono di **cereali autoctoni**, tra cui mais, avena e orzo.

Le caratteristiche ambientali, il regime alimentare e le buone pratiche di allevamento, dunque, garantiscono una crescita ottimale del bestiame, assicurando una carne dal gusto sovrano ed elegante.

THE SELECTION OF THE SELECTION

Our Program of Excellence

The natural environment and the good breeding practices, guaranteed by a cutting-edge and an advanced production chain, foster a **Program** exclusively focused on the quest for the best cattle in the world.

This Program starts with a careful screening of **Heifers** under **36 months of age**, which are chosen on the basis of a strict protocol centered around their marbling.

The result is a **superlative quality** meat that guarantees a **unique** and **memorable experience**, even for the most demanding palates.

LA SELEZIONE DELLA SELEZIONE

Il nostro Programma di Eccellenza

L'ambiente naturale e le buone prassi di allevamento, garantite da una filiera produttiva all'avanguardia, favoriscono lo sviluppo di un **Programma** focalizzato esclusivamente sulla ricerca dei capi di bestiame tra i migliori al mondo.

Questo Programma parte da un'accurata selezione di **Scottone** e **Manzetta** inferiori ai **36 mesi di età**, che vengono scelte in base a un rigido protocollo sulla base della loro marezatura.

Il risultato è una carne di **qualità superlativa** che garantisce un'**esperienza unica** e **memorabile** anche per i palati più esigenti.





GENETICS



AGE



NUTRITION



CONTINENTAL CLIMATE



MARBLE GRADING SCORE

The Marbling Categories

Mazura, “**The Finest Marbled Beef**”, is marbled meat, by definition.

Marbling is the visible **unsaturated and healthy** intramuscular **fat** that accumulates within lean muscles, giving the beef its characteristic marbled appearance – hence the name.

Marbling highly affects many attributes of the meat: its **juiciness**, **tenderness**, **texture** and **flavor**. For this reason, the presence of marbling is often considered a mark of higher quality.

The **Prime**, **Sublime** and **Divine** categories are born from the “marble grading score system”, whose progressive grading of marbling ensures an excellent and unforgettable dining experience.

Le Categorie di Marezzatura

Mazura, “**The Finest Marbled Beef**”, è per definizione una carne marezzata.

La marezzatura è l'infiltrazione di **grasso insaturo e salutare** che si accumula all'interno del tessuto muscolare, conferendo un aspetto marmorato alla carne, da cui il nome “marbling” in inglese.

La marezzatura influisce molto su diversi attributi della carne: la **succosità**, la **tenerenza**, la **consistenza** e il **sapore**. Per tale ragione, una percentuale significativa di tessuto grasso intramuscolare è spesso considerata sinonimo di maggiore qualità.

Le categorie **Prime**, **Sublime** e **Divine** nascono dalla classificazione del “marble grading score”, la cui gradazione progressiva di marezzatura garantisce un'eccellente e indimenticabile esperienza gastronomica.





PRIME



PRIME

Marble Grading Score 4 to 6

A **tender texture** and a flavor that is both distinctive and refined. Beef in the Prime category features an **even distribution of marbling** that is not overly dense. This quality allows for more frequent enjoyment and larger portions of this delicious meat.

Punteggio di mazzatura da 4 a 6

Una **texture morbida e gentile**, un sapore caratteristico ma allo stesso tempo delicato. Le carni della categoria Prime, sono caratterizzate da una **concentrazione di striature di grasso** uniformemente distribuite, ma non troppo densa. Un attributo che permette di concedersi un consumo più frequente e porzioni più grandi di questa prelibatezza.



SUBLIME



SUBLIME

Marble Grading Score 7 to 9

These cuts feature a **dense network of fat** that translates into a **creamy texture**. Micro-marbles are evenly distributed throughout the meat, lending it tenderness and juiciness. The result is a distinctively **rich and buttery** beef, without being overly opulent.

Punteggio di marezzatura da 7 a 9

Questi tagli presentano un reticolato di **grasso piuttosto fitto** che si traduce in una **consistenza cremosa**. Le micro-marezzature sono distribuite uniformemente su tutta la carne, donandole morbidezza e succosità. La carne è **ricca e burrosa**, senza essere eccessivamente opulenta.



DIVINE

Marble Grading Score 10 to 12

Exceptionally marbled beef, with an **extraordinary level of intramuscular fat**, comparable to the **9+ MLA classification** (Meat & Livestock Australia). The marbling is so intense that the meat appears almost white. This intricate network of fat spreads throughout the entire cut, resulting in exceptional tenderness and an **unforgettable culinary experience**.

Punteggio di marezzatura da 10 a 12

Carni con **straordinaria quantità di marezzatura**, paragonabili alla **classificazione 9+ MLA** (Meat & Livestock Australia). La rete di grasso intramuscolare è talmente fitta che la carne appare quasi bianca. La marezzatura caratterizza la carne, diffondendosi su tutta la sua interezza, conferendole estrema morbidezza per un'**esperienza culinaria unica e indimenticabile**.

THE DRY-AGING TECHNIQUE

A Guarantee of high Quality

Once graded, the meat undergoes a **maturation process** of at least three weeks, aimed at enhancing the **concentration of aromas and flavors**, while at the same time conferring extreme tenderness and more intense, lingering taste nuances.

During the **Dry Aging** process, the meat rests in refrigerated chambers with **controlled temperature and humidity**, allowing more time for biological and enzymatic processes to develop, which further intensify its aroma and tenderness.

LA TECNICA DEL DRY AGING

Una Garanzia di elevata Qualità

Una volta classificate, le carni subiscono un **processo di maturazione** di minimo 3 settimane, al fine di favorire la **concentrazione degli aromi e dei sapori** e conferendo alla carne, al tempo stesso, estrema morbidezza e sfumature di gusto più intense e persistenti.

Nel processo di **Dry Aging** la carne viene fatta riposare in celle frigorifere a **temperatura e umidità controllate**, contribuendo ad aumentare il tempo a disposizione dei processi biologici ed enzimatici che, appunto, ne accentuano gli aromi e la morbidezza.



