

FORTUNNA

A Z O R E S

Naturally Unique



**BRCS**

Food Safety

CERTIFICATED

É AQUI QUE NASCE ESTA CARNE.

Aqui faz-se criação tradicional, a partir do pastoreio em campos abertos, verdejantes, banhados pelo sol e pela brisa fresca do mar.

É o território onde esta carne única assenta raiz.

Carne dos pastos dos Açores – criada, desmanchada e embalada nas ilhas, num processo único de preservação da frescura e das características que lhe definem a origem.



RECONHECIDA E VALORIZADA PELOS CONSUMIDORES.

A região dos Açores, com seu clima e solo vulcânico, proporciona condições extraordinárias para a criação de gado bovino de alta qualidade.

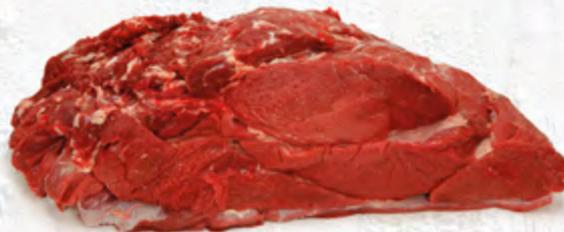
Os animais são criados em pastagens naturais e alimentados, principalmente com pasto fresco, o que resulta em carne suculenta e saborosa. Além disso, os produtores dos Açores têm um compromisso com a preservação da natureza e o bem-estar animal, adotando práticas sustentáveis de criação.

A carne de vaca dos Açores, com as suas características únicas e especiais, é reconhecida por ser tenra, marmoreada e pelo seu sabor excepcional, o que faz dela uma destacada escolha premium para os amantes de carne.





CORTE DIANTEIRO



 Cachaço de Novilho



 Peito de Novilho



 Costela de Novilho



 Pá de Novilho



 Cheio da Pá





 Sete da Pá



 Espelho da Pá



 Agulha da Pá



 Chambão da Pá



 Acém de Novilho



 Acém Comprido c/ Osso

TODOS OS GRANDES CORTES

Os clássicos e aqueles que mais beneficiam com uma carne de marmoreado forte e textura que evidencia toda a sua maciez e tenrura.

Tenra, de cor rosada, succulenta, macia e marmorizada pela deliciosa gordura intramuscular, que lhe define uma personalidade única e inconfundível.



CORTE TRASEIRO



 Acém Redondo c/ Osso



 Acém Redondo S/ Osso



 Acém Redondo c/ Osso e Tábua



 Pojadouro



 Acém Redondo PAD



 Centro Pojadouro



 Châ de Fora



 Nervo do Ganso



 Ganso Redondo



 Rabadilha



 Chambão da Perna



 Lombo



 Lombo s/ Cordão



 Churrasco de Novilho



 Maminha



CORTE TRASEIRO



 Coração de Alcatra



 Alcatra Completa



 Alcatra com Ponta



 Ossobuco



 Vazia



 Aba c/ Osso



 Aba Descarregada





 Picanha



 Fraldinha



 Aba Grossa



TRIMMINGS



 Trimmings 90/10



 Trimmings 80/20



 Trimmings 70/30



MIUDEZAS



 Língua



 Fígado



 Rabo



 Rim



 Dobrada



 Coração





 Mão



 Nervo do Acém



 Canelas



 Canelas Abertas



 Tendão de Aquiles



TODOS OS GRANDES CLÁSSICOS



Tomahawk



Vazia



Tornedó



T-Bone





 Costeleta



 Picanha



 Bife Premium



 Entrecôte



 Bistecca *alla fiorentina*



 Lombo Pequeno Corte



 Carne Picada

GAMA SKIN

A pensar no dia a dia e no PLANETA.
Com 75% menos plástico que uma embalagem comum, as embalagens GAMA SKIN são EcoFRIENDLY e mantêm a qualidade e frescura necessária para disfrutar da melhor qualidade dos nossos produtos na sua casa.

PRÁTICO E ECOLÓGICO



ESTA EMBALAGEM TEM
75% MENOS PLÁSTICO





 Picanha Fatiada



 Vazia Fatiada



 Hamburgueres



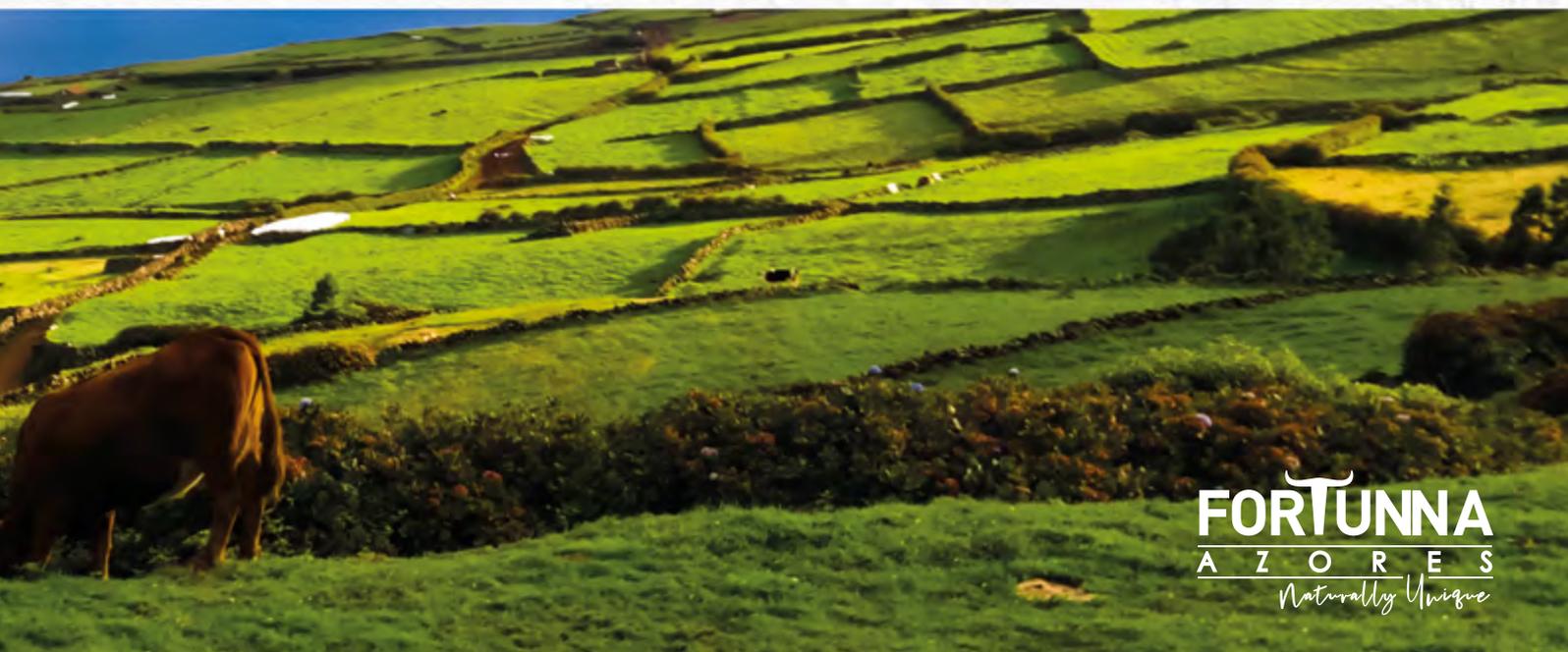
 Almôndegas



 Carne p/ Estufar



 Bife do Redondo



DA TERRA VERDE, QUE SE PERDE NO AZUL DO MAR.

É a terra no meio do Atlântico, esse território de liberdade, onde se cultiva o respeito pelo bem-estar animal e uma relação de sustentabilidade com o meio ambiente.



Rua Joaquim Marques
Pico da Pedra
9600-049 S. Miguel, Açores
info@fortunnasa.com
www.fortunnaazores.pt