

# 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

## 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.




 Chambão da Pá



 Acém de Novilho




 Acém Comprido c/ Osso






# 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](http://www.fortunnaazores.pt)