



TRADIZIONE E QUALITÀ





80 ANNI DI IMPEGNO E COSTANZA

Martini Carni nasce nel 1929 a Boves in provincia di Cuneo, è cresciuta negli anni grazie alla laboriosità di Marco Martini che oggi, con passione, porta avanti la tradizione di famiglia seguendo le orme del padre Michele e del nonno Tommaso. L'azienda ora è dotata di un macello proprio riconosciuto CE, un laboratorio che produce carni di alta qualità e un innovativo e moderno punto vendita. Impegno e costanza sono tutt'oggi le nostre parole d'ordine.

80 YEARS OF DEDICATION AND STEADINESS.

"Martini Carni" was born in 1929 in Boves, a little town in Cuneo, it has been growing over the years thanks to the industrious spirit of Marco Martini who now carries his family tradition with affection, following the footsteps of his father Michele and his grandfather Tommaso. The company now includes its own slaughterhouse branded CE, a laboratory to produce high quality meats, and a modern and up-to-date store. Dedication and tenacity are even now our keywords.







100% CARNE UNICA

UNICA è la carne proveniente da giovani fassone di circa 12 mesi, nate in aziende piemontesi, alimentate con prodotti naturali e metodi tradizionali con un obiettivo ben preciso: ottenere una carne tenera dal gusto delicato e dal colore rosato. Tutto questo con la diretta supervisione di Marco Martini, che garantisce il controllo su tutta la filiera.

100% INIMITABLE MEAT "UNICA"

UNICA is the meat coming from young cows "Fassone" of 20 months, born in companies in Piedmont, fed with genuine food and employing conventional methods, having a well fixed goal to achieve: to obtain a soft meat, with a delicate taste and a rosy colour. Everything done with the only supervision of Marco Martini who assures the direction of all the supply chain.





LA DIETA EQUILIBRATA DI UNICA

Alimentiamo le nostre vitelle esclusivamente con cereali certificati NO OGM di primissima qualità prediligendo quelli fioccati decisamente più digeribili, accompagnati da buon fieno loietto sempre a disposizione dell'animale. Una dieta equilibrata per una carne Unica.

THE BALANCED DIET OF "UNICA"

We feed our cows only with branded NO OGM cereals, which stand out for their superiority, choosing the flake ones for having highly digestive qualities, in addition to good hay always at animal disposal. A balanced diet for an Inimitable meat UNICA.



45%

**MAIS NAZIONALE
MACINATO, SCHIACCIATO,
FIOCCATO, ORZO NAZIONALE
MACINATO E FIOCCATO
AD ALTO VALORE ENERGETICO
E NUTRITIVO**

**NATIONAL, GRINDED, CRACKED,
FLAKE CORN NATIONAL, GRINDED,
FLAKE BARLEY
HIGHLY ENERGETIC AND NUTRITIONAL**

20%

**CRUSCA E FARINACCIO DI FRUMENTO TENERO
RICCHI DI FIBRE E FOSFORO**

**BRAN AND UNREFINED FLOUR MADE OF SOFT WHEAT
FULL OF FIBRES AND PHOSPHOROUS**

18%

**SEMI DI FAVE E LINO FIOCCATI, FARINA DI ESTRAZIONE DI SOIA NAZIONALE
RICCHI DI PROTEINE, GRASSI, MINERALI E ANTIOSSIDANTI**

**FLAKE BROAD BEAN SEEDS AND FLAX, EXTRACT OF FLOUR MADE OF NATIONAL SOYA
FULL OF PROTEINS, FATTIES, MINERALS AND ANTI-OXYDANTS**

15%

**TUTOLO DI MAIS MACINATO, POLPA DI BARBABIETOLA E DI CARRUBA FIOCCATA
RICCA DI FIBRE E ZUCCHERI ALTAMENTE DIGERIBILI.**

**CORE OF GRINDED CORN, PULP OF BEET AND FLAKE CAROB
FULL OF FIBRES AND SUGARY SUBSTANCES HIGHLY DIGESTIBLE**

1%

**MELASSA DI CANNA, RICCA DI SOSTANZE ZUCCHERINE MINERALI E ANTIOSSIDANTI
SUGAR CANE TREAACLE, FULL OF SUGARY SUBSTANCES AND ANTI-OXYDANTS**

0,5%

GRASSI VEGETALI ALTAMENTE ENERGETICI - VEGETARIAN HIGHLY ENERGETIC FATTIES

0,2%

**VITAMINE E MINERALI AD INTEGRAZIONE
VITAMINS AND MINERALS TO INCORPORATE**

SUA MAESTÀ IL BUE

Il Bue Grasso viene allevato prevalentemente nel cuneese, in modo particolare nella zona di Carrù. E' un bovino adulto di circa 5 anni che conduce una vita tranquilla all'aria aperta fino ai 3 anni. A quel punto gli viene cambiata l'alimentazione aumentando le proteine vegetali e i carboidrati. Lo stile di vita diventa più sedentario affinché l'animale possa ingrassare sforzando poco i muscoli e rendendo poi una carne morbida e saporita.

HIS MAJESTY THE OX

The so called "Fat Ox" is a bovine bred mostly in the land of Cuneo, in particular near the town of Carrù. It is an adult bovine, 5 years old, that leads an unhurried life, open-air standing until 3 years old. From then on his diet changes with an increase of vegetarian proteins and carbohydrates. His lifestyle turns to be more sedentary to let the animal fatten with the lowest effort on his muscles and, therefore, producing a soft and tasty meat.



L'AGNELLO E IL CAPRETTO DELLA BISALTA

Allevati da secoli a partire dai paesi di fondovalle fino alle borgate più alte. La loro vita è scandita dalle stagioni: l'inverno lo trascorrono in stalla in attesa della tosatura e della nascita degli agnelli, e l'estate pascolando sulla Bisalta. Il capretto, alimentato con latte naturale, raggiunge il peso vivo di 12/14 kg. Si tratta di una carne magra, con un colore molto tenue e un gusto delicato. L'agnello, invece, viene allevato in due tipologie: quello di 18 kg disponibile tutto l'anno dalla carne chiara e delicata, e l'agnellone detto "Tardoun" prodotto in autunno con una carne rossa e molto gustosa.

THE LAMB AND THE KID THE BISALTA MOUNTAIN

Bred from centuries from the downhills to the highest suburbs, their life is ruled by the seasons: in Winter they usually stay in their cowsheds waiting for the shearing and the birth of little lambs; in Summer they graze near the Bisalta mountain. The kid, fed with genuine milk can reach the real weight of 12/14 kg. It's about a low-fat meat, with a very soft colour and fine taste. The lamb, on the other hand, is bred with 2 different results: the one of 18 kg weight, available during the whole year, that produces bright and delicate meat and the big lamb called "Tardoun", available in Autumn that produces a red and very tasty meat.





VISITE GUIDATE E LABORATORI DIDATTICI

Su appuntamento, visite guidate all'azienda, (stalla, macello, laboratorio, cucina, aula vendita) con possibilità di scelta della carne e dimostrazione di cottura per una degustazione UNICA. Adiacente al punto vendita infatti, si trovano l'aula corsi e la cucina, dove vengono organizzati, oltre agli incontri degustazione, laboratori didattici sui tagli anatomici e la cottura delle carni, ma anche feste o pranzi di lavoro in servizio catering.

GUIDED TOURS AND EDUCATIONAL WORKSHOPS

On arranged meeting-days, guided tours to the industry (cowshed, slaughterhouse, laboratory, kitchen, workshop room and store) allow to choose the meat and to take part to a cooking demo for an INIMITABLE tasting. Actually, next-to the store there are the workshop room and the kitchen, where we organize tasting meetings and educational shows about the anatomical cuttings and the cooking of meat, as well as parties or affair lunches organized with a Catering service.



