

FORTUNNA

Naturally Unique



CATÁLOGO DE CARNE
MEAT CATALOGUE . 肉类目录



Quality, food safety, animal
welfare and sustainability
质量、食品安全,动物福利、可持续性

Empresa Enterprise	2 e 3
Segurança Alimentar Food Safety	4
Qualidade Quality	5
Lista de Cortes Cutting List	6 e 7
Ilustração de Cortes Cutting Illustration	8 e 9
Congelados e Logística Pre-Packaged Frozen Meat and Logistics	10 e 11
Peças - Corte Dianteiro Cuts - Forequarter	12 e 13
Peças - Corte Traseiro Cuts - Hindquarter	14 a 23
Miudezas Offals	24 e 25
Trimmigs Trimmigs	26
Fatiados Sliced	27
Linha Cortador Butcher Line	29
Linha Cortador - TBone Butcher Line - TBone	30 e 31
Linha Cortador - Vazia Butcher Line - Sliced Striploin	32 e 33
Linha Cortador - Tomahawk Butcher Line - Tomahawk	34 e 35
Linha Cortador - Costeleta Butcher Line - Striploin Ribs	36 e 37
Linha Cortador - Tornado Butcher Line - Tournedo	38 e 39
Carpaccio	40
Maturada Dry Age	41
Hambúrguer Premium	42
Marinados Marinated	43



From Portugal to the World

从葡萄牙走向
世界

FORTUNNA

Naturally Unique

Na FORTUNNA, desenvolvemos a nossa actividade desde 2011, a partir de Braga, Portugal, integrados num grupo de empresas do sector da carne, que produz, transforma e comercializa carne de bovino, em mercados nacionais e internacionais.

At FORTUNNA, we have developed our activity since 2011, from Braga, Portugal, integrated into a group of companies in the meat sector, which produces, transforms and markets bovine meat, in national and international markets.





Segurança Alimentar

Food Safety
食品安全

Os nossos critérios de segurança alimentar situam-se nos padrões mais exigentes. Aplicamos um rigoroso controlo de qualidade ao longo de todo o processo de produção, desde as origens dos animais até ao consumidor final, graças à rastreabilidade.

Our food safety criteria are among the highest of standards. We apply strict quality control throughout the production process, beginning with the origins of the animals to the consumer, thanks to traceability.

我们的食品安全标准满足最严苛的安全标准条件。通过强力追踪，我们在整个生产过程中，从动物的挑选到终端消费都实施严格的质量追踪管理。

FORTUNNA
Naturally Unique

Qualidade

Quality
品质

Parceiros comerciais e consumidores esperam alimentos seguros e perfeitos. O nosso sistema de gestão da qualidade baseia-se em princípios e procedimentos padronizados no cumprimento da certificação de gestão da qualidade praticada e reconhecida pelos operadores internacionais. Os nossos processos têm o apoio e são verificados por consultores externos, em termos de garantia da qualidade e de gestão da indústria alimentar.

Both commercial partners and consumers expect safe and perfect food. Our quality management system is based on principles and standard procedures in compliance with the quality management certification practiced and recognized by international operators. Our processes are supported and verified by external consultants, in terms of quality assurance and food industry management.

商业伙伴和消费者都可以对产品的安全和品质放心。我们实行的质量管理体系符合国际运营商认证和标准质量管理体系认证。就食品行业的质量保证和管理方面而言，我们实行的程序获得了外部顾问的支持并通过了认证。

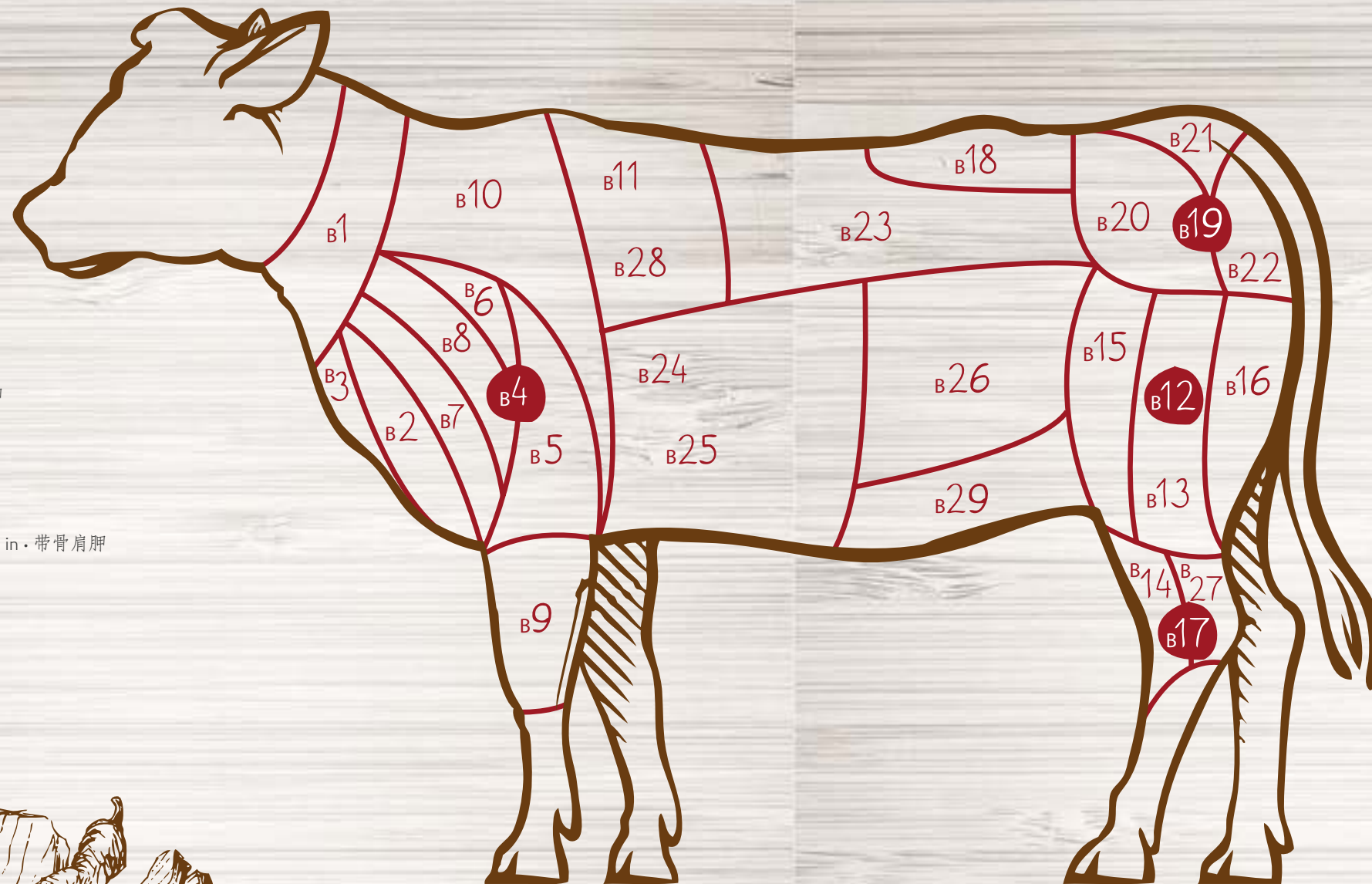




LISTA DE CORTES

CORTE DIANTEIRO FOREQUARTER · 前槽肉

- B1** Cachaço de Novilho · Neck · 牛颈
- B2** Peito de Novilho · Brisket · 牛胸
- B3** Costela de Novilho · Spare Ribs · 肋排
- B4** Pá de Novilho · Shoulder · 牛肩峰
- B5** Cheio da Pá · Shoulder/Clode · 牛肩峰
- B6** Sete da Pá · Blade · 肋脊皮盖肉
- B7** Espelho da Pá · Shoulder Leaf · 牛肩胛
- B8** Agulha da Pá · Chuck Tender · 黄瓜条
- B9** Chambão da Pá · Shank · 腱子
- B10** Acém de Novilho · Chuck · 肩胛
- B10_a** Acém Comprido s/ Osso · Chuck Bone in · 带骨肩胛



CORTE TRASEIRO

HINDQUARTER · 牛的后腿及臀部

- B11** Acém Redondo c/ Osso · Cube Roll Bone in · 带骨眼肉
- B11_a** Acém Redondo s/ Osso · Cube Roll without Bone · 无骨眼肉
- B11_b** Acém Redondo c/ Osso e Tábua · Cube Roll with Bone and Board · 带骨板眼肉
- B11_c** Acém Redondo PAD · Cube Roll PAD · 眼盖肉
- B12** Pojadouro · Topside · 针扒
- B12_a** Centro Pojadouro · Topside Heart · 牛心顶
- B12_b** Capa do Pojadouro · Topside Cape · 边腱
- B13** Chã de Fora · Silverside · 银边三叉
- B14** Nervo do Ganso · Heel Muscle · 牛腱心
- B15** Ganso Redondo · Eyeround · 鲤鱼管
- B16** Rabadilha · Knuckle · 和尚头
- B17** Chambão da Perna · Shin · 和尚头
- B18** Lombo · Tender Loin · 里脊
- B18_a** Lombo s/ Cordão · Tender Loin Chain Off · 腰外肉
- B18_b** Churrasco de Novilho · Young Bull Barbecue · 烤牛犊
- B19** Alcatra Completa · Rump · 臀肉
- B19_a** Alcatra c/ Ponta · Rump with Tail · 带尾臀肉
- B20** Coração Alcatra · Heart Rump · 臀肉心
- B21** Maminha · Rump Tail · 牛尾
- B21_a** Maminha PAD · Rump Tail PAD · 垫臀尾
- B22** Picanha · Picanha · 臀尖肉
- B23** Vazia · Striploin · 外脊 (西冷)
- B24** Aba c/ Osso · Flank with Bone · 带骨牛腩
- B25** Aba Descarregada · Flank without Bone · 无骨牛腩
- B26** Aba Grossa · Young Bull Flank · 牛腩腩
- B27** Ossobuco · Hindshank, Center Cut · 牛腿肉
- B28** Carré Vitelão · Carré · 排骨
- B29** Fraldinha · Flank Steak · 牛腩排
- B29_a** Merlain · Merlain · 后腹肉排



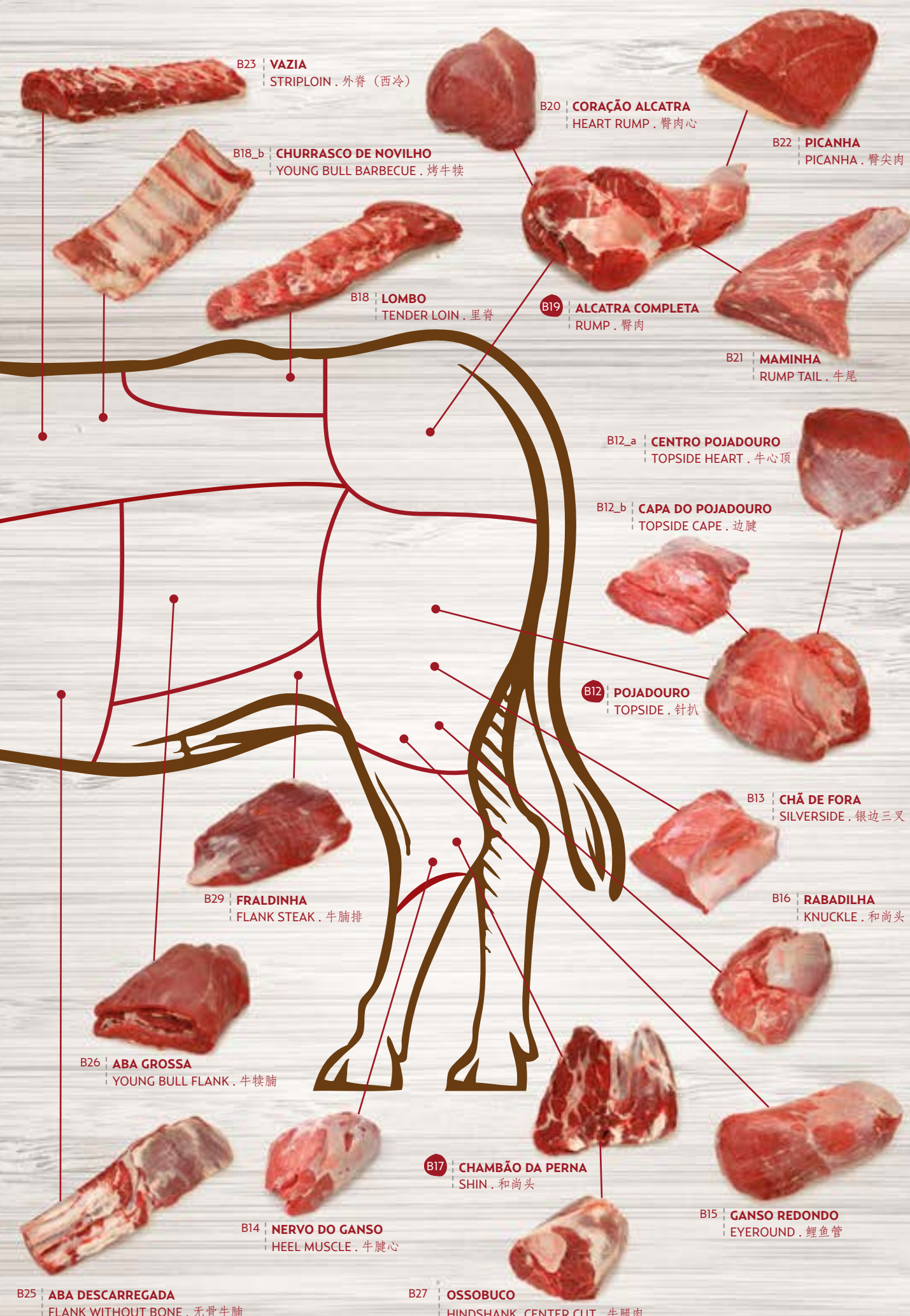
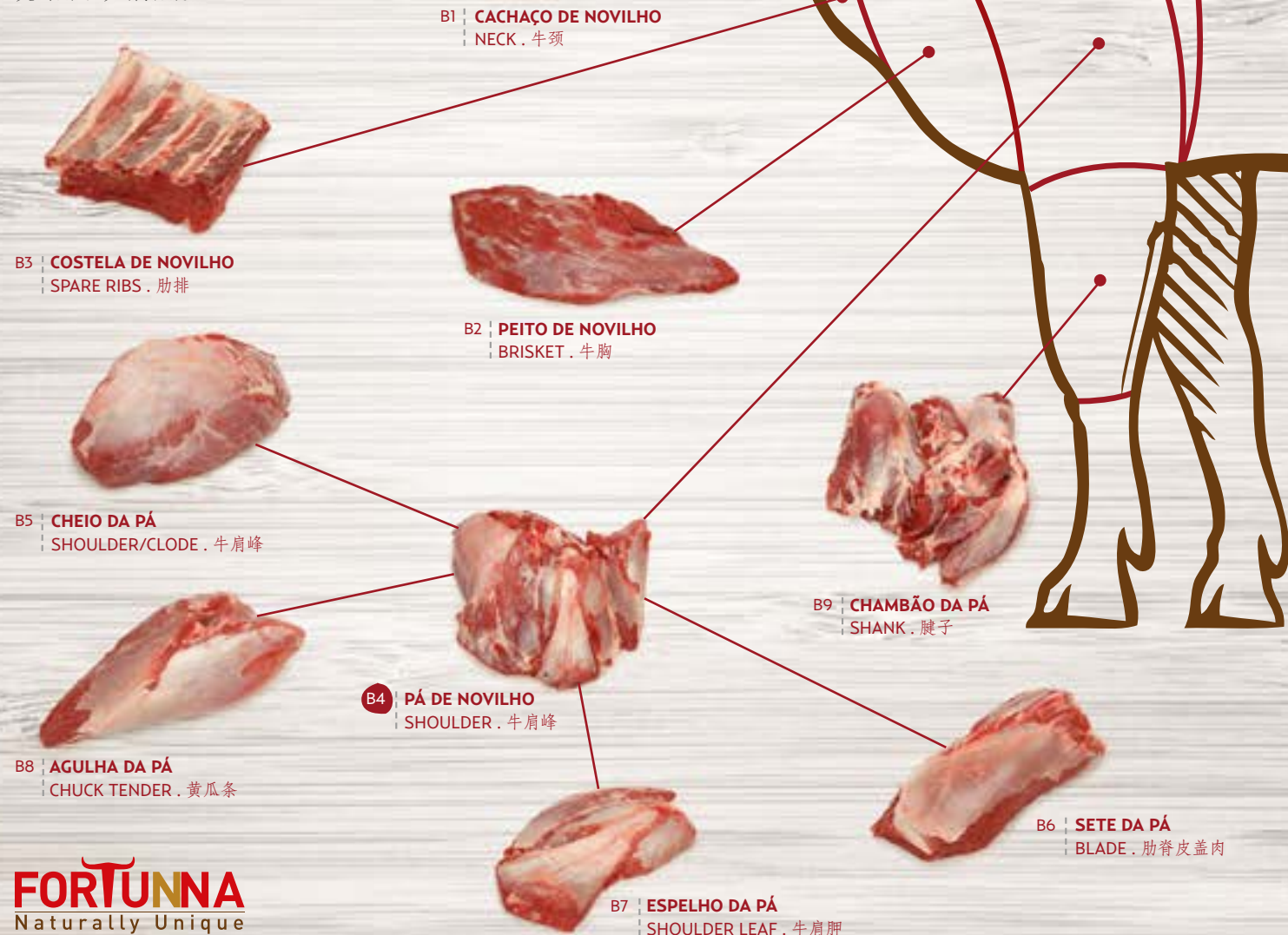
A maciez é o principal atributo da qualidade da carne e está relacionada com vários fatores, nomeadamente o posicionamento do músculo e a sua solicitação. Daí a importância extraordinária de um conhecimento profundo da técnica de corte.

De acordo com o corte a que é submetida, a vaca gera peças com classificação em categorias diferentes. A carne de 1ª categoria, é geralmente utilizada para grelhar, fritar, assar ou estufar. A carne de 2ª e 3ª categoria, são utilizadas em estufados, cozidos ou guisados.

Tenderness is the main meat quality attribute and is related to several factors, including muscle positioning and its request. Hence the extraordinary importance of a deep understanding of cutting technique.

According to the court to which it is subjected, the cow produces classified pieces in different categories. The meat of 1st category, is generally used for grilling, frying, roasting or stewing. The meat of 2nd and 3rd category, are used in casseroles, stews or casseroles.

嫩滑作为该肉的主要特点，是和多种因素是有关联的，包括肌肉的位置和要求。因此深刻理解切割技术至关重要。据所属的养殖场所知，奶牛分块生长出不同类别的肉。第一类的肉通常用于烧烤、油煎、焙烧和炖食。第二类 and 第三类的用于砂锅食用。



FRESCO OU CONGELADO FRESH OR FROZEN

Na FORTUNNA, com a nossa oferta de congelados, mantemos a mesma qualidade do produto fresco. Recorrendo a um processo de congelamento, que utiliza modernas e adequadas condições tecnológicas, obtemos um produto que mantém intactas as características de origem, e com o valor acrescentado que resulta da comodidade de um prazo de validade alargado, bem como das outras vantagens logísticas, nomeadamente as que se prendem com o armazenamento.

At FORTUNNA, our pre-packaged frozen meat maintains the same fresh quality. Through a freezing process using modern and appropriate technological conditions, we obtain a product that keeps intact the characteristics of origin and adds value that results in the convenience of an extended validity date, as well as other logistical advantages, notably those associated with the storage.

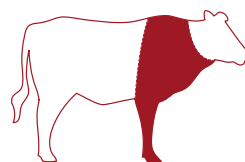


A eficiência no processo de entrega aos clientes e a garantia de uma resposta rigorosa à encomenda, são elementos essenciais para nós. No mercado nacional, ou nos mercados internacionais, com recurso a frota própria, ou aos nossos parceiros na área dos transportes, trabalhamos para assegurar que todas as nossas entregas cumprem as condições acordadas.

Efficiency in the delivery process to customers, and the guarantee of a rigorous response to orders, are essential elements to our team. In the domestic or international markets, using our own fleet or our transport partners, we work to ensure that all our deliveries meet the agreed conditions.



FORTUNNA
Naturally Unique



CORTE DIANTEIRO FOREQUARTER . 前槽肉

A parte anterior da carcaça, dividida ao nível da 6ª costela. Inclui a Pá e o Acém Completo.

The anterior part of the carcass, divided at the 6th rib level. It includes Shoulder and Full Chuck.

躯干的前部分，包括牛肩和整个肩胛，被划分为第六等级肋骨。



B2

PEITO DE NOVILHO
BRISKET . 牛胸



B4

PÁ DE NOVILHO
SHOULDER . 牛肩峰



FORTUNNA
Naturally Unique



B1

CACHAÇO DE NOVILHO
NECK . 牛颈



B3

COSTELA DE NOVILHO
SPARE RIBS . 肋排



B5

CHEIO DA PÁ
SHOULDER/CLODE . 牛肩峰



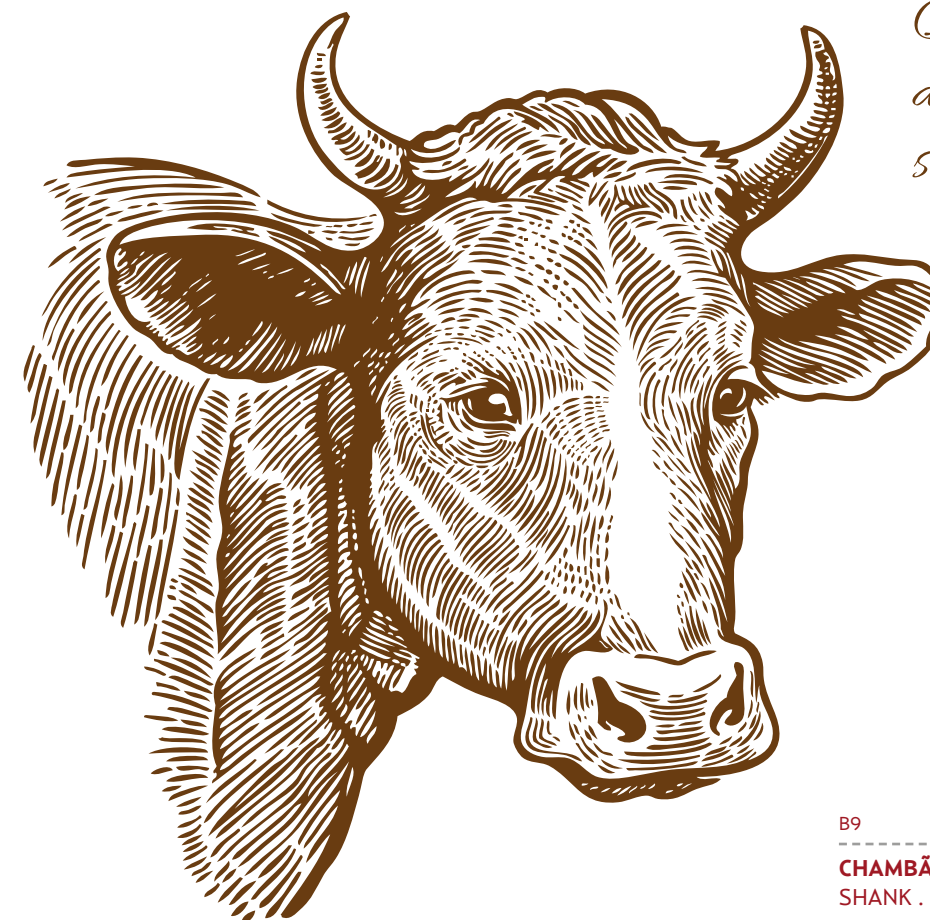
B6

SETE DA PÁ
BLADE . 肋脊皮盖肉



B7

ESPELHO DA PÁ
SHOULDER LEAF . 牛肩胛



*Quality, food safety,
animal welfare and
sustainability*



B8

AGULHA DA PÁ
CHUCK TENDER . 黄瓜条



B9

CHAMBÃO DA PÁ
SHANK . 腱子



B10

ACÉM DE NOVILHO
CHUCK . 肩胛



B10_a

ACÉM COMPRIDO C/ OSSO
CHUCK BONE IN . 带骨肩胛



CORTE TRASEIRO HINDQUARTER . 牛的后腿及臀部

Os cortes do traseiro possuem qualidade superior. De forma geral, os cortes mais macios situam-se na Vazia e Lombo, com músculos pouco solicitados na locomoção, possuindo baixo teor de tecido conectivo, por isso mais macios e geralmente chamados de carne de primeira.

The hindquarter cuts have superior quality. In general, the softer cuts are in the Tenderloin and Striploin, with muscles that are less requested in locomotion, having low connective tissue content, therefore softer and generally called primal meat.

后躯切割工艺一流。一般情况下，里脊肉和外脊肉切割要稳，其内部的肌肉因为运动量少，含有低缔结组织，所以更柔软，通常称为原始肉。



B11

ACÉM REDONDO C/ OSSO
CUBE ROLL BONE IN . 带骨眼肉



B11_a

ACÉM REDONDO S/ OSSO
CUBE ROLL WITHOUT BONE . 无骨眼肉



B12

POJADOURO
TOPSIDE . 针扒



B12_a

CENTRO POJADOURO
TOPSIDE HEART . 牛心顶



FORTUNNA
Naturally Unique

INDEX

14



B11_b

ACÉM REDONDO C/ OSSO E TÁBUA
CUBE ROLL WITH BONE AND BOARD . 带骨板眼肉



B11_c

ACÉM REDONDO PAD
CUBE ROLL PAD . 眼盖肉



Carne que se reconhece pelo seu sabor, suculência e maciez. Comercializada com um sistema de cortes que se ajustam às necessidades específicas dos clientes.

Meat is recognized for its flavor, juiciness and tenderness. Marketed with a system of cuts that fit the specific of customers' needs.

肉类因其香味、多汁和嫩滑而得到认可。以适合特定客户需求的切割体系在市场上销售。



15



B12_b

CAPA DO POJADOURO
TOPSIDE CAPE . 边腱



B13

CHÃ DE FORA
SILVERSIDE . 银边三叉



B15

GANSO REDONDO
EYEROUND . 鲤鱼管



B14

NERVO DO GANSO
HEEL MUSCLE . 牛腱心



B16

RABADILHA
KNUCKLE . 和尚头



B17

CHAMBÃO DA PERNA
SHIN . 和尚头





B18

LOMBO

TENDER LOIN . 里脊



B18_a

LOMBO S/ CORDÃO

TENDER LOIN CHAIN OFF . 腰外肉



B18_b

CHURRASCO DE NOVILHO

YOUNG BULL BARBECUE . 烤牛腩



B19

ALCATRA COMPLETA

RUMP . 臀肉



B19_a

ALCATRA C/ PONTA

RUMP WITH TAIL . 带尾臀肉



B20

CORAÇÃO ALCATRA

HEART RUMP . 臀肉心



B21

MAMINHA

RUMP TAIL . 牛尾



B21_a

MAMINHA PAD

RUMP TAIL PAD . 垫臀尾



A VARIETY OF PRODUCTS FOR EVERY NEED

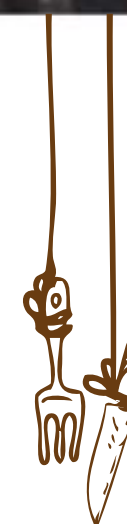
UMA VARIEDADE DE PRODUTOS PARA TODAS AS NECESSIDADES

适合每种需求的不同类产品

A nossa gama de oferta, contempla um amplo conjunto de soluções, ajustadas ao nível do produto, da preparação, da embalagem e da logística, às necessidades específicas de cada cliente e de cada mercado.

Our range of offer includes a wide range of solutions, adjusted in the level of the product, preparation, packaging and logistics, to the specific needs of each customer and each market.

我们的服务范围包括针对每个客户和每个市场在产品、制品、包装和物流的各个层面的特定需求做出调整的广泛的解决方案。



FORTUNNA
Naturally Unique



B22

PICANHA

PICANHA . 臀尖肉



B23

VAZIA

STRIPLOIN . 外脊（西冷）



B24

ABA C/ OSSO

FLANK WITH BONE . 带骨牛腩



B25

ABA DESCARREGADA

FLANK WITHOUT BONE . 无骨牛腩

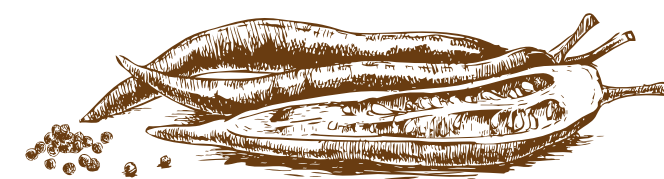


A nossa prioridade

Our top priority

我们优先考虑

Qualidade, segurança alimentar, bem-estar animal e sustentabilidade - interações que estão presentes em todas as fases do nosso ciclo de produção, desde o início da vida no campo até ao seu abate e desossa.



Quality, food safety, animal welfare and sustainability - interactions that are present at all stages of our production cycle, from the beginning of the animals farm life until their slaughter and deboning process.

质量、食品安全动物福利、可持续性—这些因素的交互性存在于我们产品周期的各个阶段，从动物在农场生活开始直到屠宰和剔骨结束。



B28

CARRÉ VITELÃO
CARRÉ . 排骨



B26

ABA GROSSA
YOUNG BULL FLANK . 牛腩腩



B27

OSSOBUCO
HINDSHANK, CENTER CUT . 牛腿肉



B29

FRALDINHA
FLANK STEAK . 牛腩排



B29_a

MERLAIN
MERLAIN . 后腹肉排



CARRÉ BEEF CARRÉ . 牛排

Um grande clássico da cozinha internacional.

De véspera coloque a carne numa marinada com azeite, vinho, alho, tomilho, louro, sal, pimenta e noz-moscada. No dia seguinte, leve a carne ao forno a 140 graus em uma assadeira untada. Sobre a carne, a casca de laranja ralada. A cada 20 minutos, regue a carne com a marinada, coada. No fim, apure o molho, acrescente um bom vinho branco e reduza. Aveludar com a manteiga e servir.

A great classic of international cuisine.

In advance marinate the meat with olive oil, wine, garlic, thyme, bay leaves, salt, pepper and nutmeg. On the next day, place the meat on a greased baking sheet and finish it off with some grated orange peels on the top. Put it in the oven at 140 degrees. Every 20 minutes, baste the meat with the strained marinade. In the end, soak the sauce, add a good white wine and reduce. Add a little butter on the top and serve.

国际美食的一大经典。

前一天将肉放入有橄榄油、葡萄酒、大蒜、百里香、月桂叶、盐、胡椒粉和肉豆蔻的酱汁中腌制。第二天，将肉放在刷过油的烤架上，表面撒上碎橘子皮，放入烤箱，温度调至 140 度。每 20 分钟，在肉表面抹上酱汁，直到肉收紧。最后，浸汁，加入上好的白葡萄酒，少许黄油，即可食用。





MIUDEZAS OFFALS . 内脏



M2

FÍGADO
LIVER . 牛肝



M4

RIM
KIDNEY



M1

LÍNGUA
TONGUE . 牛舌



M6

CORAÇÃO
HEART



M7

MÃO
HAND



M3

RABO
TAIL . 牛尾



M8

CANELAS
SHINS



M9

CANELAS ABERTAS
OPEN SHINS



M5

DOBRADA
TRIPE



M10

NERVO DO ACÉM
CHUCK HEEL



M11

TENDÃO DE AQUILES
ACHILES TENDON



A LENDA THE LEGEND

Corria o ano de 1415 e o Infante D. Henrique "o Navegador", foi ao Porto ver a construção da armada que seguia para a conquista de Ceuta. Os habitantes da cidade, para apoiar a expedição, ofereceram aos marinheiros toda a carne que ali havia, restando unicamente as tripas. Com estas, criaram uma iguaria, conhecida até hoje como "Tripas à moda do Porto" e os habitantes do Porto passaram, desde então, a ser conhecidos como "Tripeiros".

It was in 1415, and Prince Henrique "the Navigator", went to Oporto to see the construction of the fleet that followed for the conquest of Ceuta. The citizens, to support the expedition, offered to the sailors all the meat they had, leaving themselves only with the tripe. With these, they created a delicacy, known until today as "Tripas à moda do Porto", and the citizens of Oporto, since those times, began to be known as "Tripeiros".





TRIMMINGS TRIMMINGS

Dispomos de uma ampla gama de magros, gorduras e subprodutos para uso na indústria alimentar, com a garantia máxima de segurança alimentar.

We have a wide range of lean, fat and animal by-products for use in the food industry, with the highest guarantee of food security.



T1



TRIMMINGS 90/10
TRIMMINGS

T2

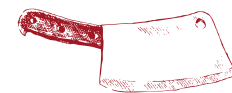


TRIMMINGS 80/20
TRIMMINGS

T3



TRIMMINGS 70/30
TRIMMINGS



FATIADOS SLICED . 刨切的

Ajustados ao consumo imediato.

Adjusted for immediate consumption.

即期消费调整。



F3



ENTRECOSTO FATIADO
SLICED SPARE RIBS .

F5



BIFE DO REDONDO
LEG STEAK



F1

CARNE AOS CUBOS
YOUNG BULL CUBES . 牛腩丁

F2



PICANHA FATIADA
SLICED PICANHA . 刨切臀尖肉

F4



COSTELETA FATIADA
STEAKS (ENTRECOTE) . 牛排

F6



OSSOBUCO FATIADO
HINDSHANK SLICED . 刨切后腿肉



CARNE NO PONTO

DONENESS OF MEAT

Muito mal passada | Very Rare

1 minuto de cada lado. Caramelizada por fora, de forma a que todas as saliências estejam seladas. 100% crua no meio. Ao toque, deve sentir-se macia e sem resistência.

Seared outside, 1 minute each side. Ensure all edges are sealed. Should feel spongy with no resistance.

Mal passada | Rare

2,5 minutos de cada lado. Caramelizada por fora e 75% crua no meio. Temperatura interna de 30º a 51ºC. Ao toque, deve sentir-se macia e com ligeira resistência.

Seared outside, 2,5 minute each side. Should feel soft and spongy with slight resistance.

No ponto para mal passada | Medium Rare

3 a 4 minutos de cada lado. Caramelizada por fora e 50% crua no meio. Temperatura interna de 57º a 63º c. Ao toque, deve sentir-se bastante macia, especialmente no centro.

Seared outside, 3 a 4 minute each side. Should feel fairly soft, fairly spongy with slightly springy.

No ponto | Medium

4 minutos cada lado. Caramelizada por fora e 25% crua no meio. Temperatura interna de 63º a 68ºC. Ao toque, deve sentir-se resistente e elástica.

Seared outside, 4 minute each side. Should feel fairly firm, and springy.

No ponto para bem passada | Medium well

5 minutos cada lado. Caramelizada por fora e aspeto rosa no meio. Temperatura interna de 72º a 77ºC. Ao toque deve sentir-se firme com uma ligeira mola.

Seared outside, 5 minute each side slight hint of pink, should feel firm with a slight spring.

Bem passada | Well Done

6 ou mais minutos cada lado. 100% castanha no meio. Temperatura interna de 77ºC ou mais. Deve sentir-se muito firme ao toque.

Seared outside, 6 minute each side. Should feel very firm and will spring back quickly.



Aqui se reúnem os grandes cortes clássicos da gastronomia internacional. Celebrizados em todo o mundo, pela restauração especializada na grelha, estes cortes correspondem às peças mais nobres da desmancha e obedecem a standards, quer na linha de corte, quer no padrão gustativo, aromático e de estrutura das peças, estabelecendo um perfil próprio que lhes confere a individualidade.

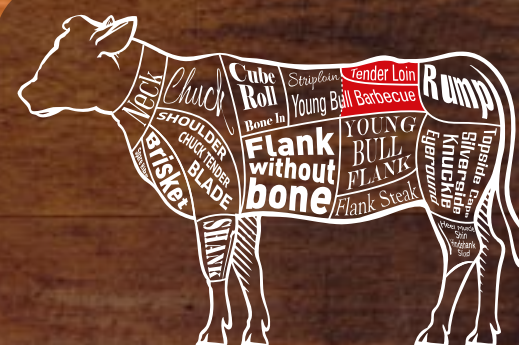
Here are the great classic cuts of international gastronomy. Celebrated all over the world, thanks to the specialized restoration on the grill, these cuts, correspond to the most noble pieces of the cutting and they obey the standards, of cut, and in the gustatory, aromatic and structure pattern of the pieces, establishing a proper profile that confers individuality.





F7

T-BONE
T-BONE



Um dos cortes clássicos mais famosos da gastronomia mundial. Este corte do "pequeno lombo", apresenta-se bem marmoreado e consiste em dois músculos magros e tenros (a vazia num lado e o lombo no outro), ligados por um osso em forma de "T". No T-Bone, a vazia é muito saborosa e o lombo extraordinariamente tenro e macio.

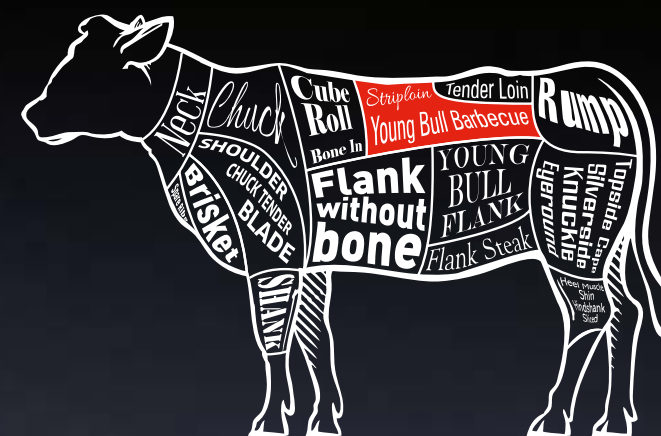
One of the most famous classic cuts of world gastronomy. This cut of the "small loin", presents itself well marbled and consists of two thin and tender muscles (Striploin in one side and the loin on the other), connected by a T-shaped bone. In the T-bone, Striploin is very tasty and the loin extraordinarily tender and soft.



FORTUNNA
Naturally Unique



VAZIA



F8



VAZIA FATIADA
SLICED STRIPLOIN

Corte de bovino de maior referência na gastronomia mundial. Carne macia, saborosa, tenra, e que se apresenta bem marmoreada, com camada de gordura externa bem definida, para garantir resultados de grande suculência.

Most reference beef cut in world gastronomy. Tender meat, tasty, and well marbled, with a well-defined external fat layer, to ensure results of great juiciness.





THE CHEF GUIDE

o esplendor da carne

A carne deverá estar à temperatura ambiente. Uma chapa bem quente, onde a carne é selada dos dois lados, 4 minutos de cada lado. Depois, sal a gosto, e pousá-la numa grelha muito, muito quente, num e no outro lado, só para marcar. De seguida, num forno a 175°C, os minutos necessários para a deixar naquele ponto que nos agrada. Retirar e deixar repousar. Fatiar e... deliciar-se, acompanhado com tudo o que lhe apetecer.

The meat should be at room temperature. A very hot plate, where the meat is sealed on both sides, 4 minutes on each side. Then, add salt to taste, and place it on a very, very hot grill, on one side and the other, just to mark. Preheat the oven to 175°C, and leave the minutes until be, as you like. Remove and let stand. Slicing and... delighting, with any sides that you desire.



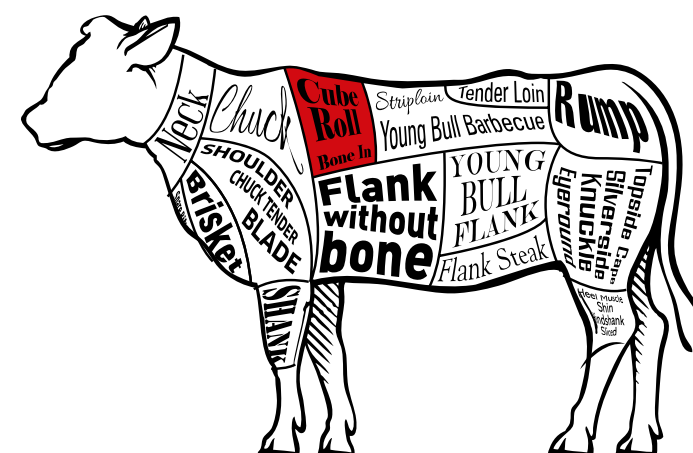
F9

TOMAHAWK
TOMAHAWK



Um eleito pelos apaixonados da arte da grelha. Majestoso e impressionante. Toda a extensão da peça da costela ao longo do osso. A carne ganha uma multiplicidade de sabores ao longo da peça, em função da intensidade do marmoreado que apresenta. É tenra, muito succulenta e tem um sabor intenso e rico.

The elected by the passionate for the art of grill. Majestic and impressive. All the extension of the rib part along the bone. The meat gains a multiplicity of flavours along the piece, depending on the intensity of the marbled that it presents. It's tender, very succulent and has an intense and rich flavour.



FORTUNNA
Naturally Unique



COSTELETA

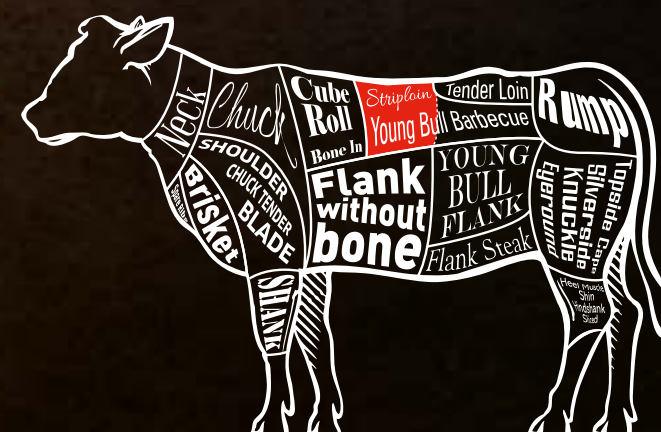


FORTUNNA
Naturally Unique



F10

COSTELETA
STRIPLOIN RIBS



Um clássico da grande gastronomia mundial. Um corte da primeira linha das costelas, caracteriza-se pelo generoso marmoreado que cobre toda a peça. Com um sabor rico, que se intensifica na proximidade do osso, é tenro, incrivelmente suculento e riquíssimo em sabor. É o rei da grelha, que convida a temperatura alta e rapidez na execução.

A classic of the great world gastronomy. A cut from the first line of the ribs, characterized by the generous marbled covering the whole piece. With a rich flavour, which intensifies in the proximity of the bone, it's tender and incredibly succulent. It's the king of the Grill, which invites high temperature and speed in execution.



F11

TORNEDÓ
TOURNEDO



Um rei da alta gastronomia mundial, celebrado ao longo dos séculos. O corte, na extremidade do "pequeno lombo", apresenta-se como o mais tenro de todos os bifes. Carne magra, mas ainda assim succulenta e elegante. Tem uma textura amanteigada, que se derrete na boca e um sabor subtil de forma compacta. Dispensa marinada ou qualquer tempero prévio.

A king of World haute cuisine, celebrated over the centuries. The cut, at the end of the "small loin", presents itself as the most tender of all steaks. Lean but still juicy and elegant meat. It has a buttery texture, which melts in the mouth and a subtle flavour in a compact way. No marinate or any prior seasoning is needed.



FORTUNNA
Naturally Unique



CARPACCIO

THE CHEF GUIDE

o esplendor da carne

Carne de primeira, absolutamente fresca, escolhida com critério e sabiamente cortada em fatias finíssimas. Deverão ser delicadamente pousadas de forma a conservar a textura e enaltecer a sua vibrante cor.

Prime meat, absolutely fresh, chosen with criteria and wisely cut into thin slices. They should be delicately laid in order to conserve texture and enhance their vibrant colour. cor.

Sugestão: Tempere o conteúdo de uma embalagem Carpaccio Fortunna com sal e pimenta, sumo de limão e azeite (acidez 0,3%). Decore com queijo parmesão, umas folhas de rúcula, alcaparras e rebentos germinados de alho francês.

MATURADA
dry
aged



A maturação é um processo de refinamento do sabor da carne. Um processo que leva tempo e pede conhecimento, mas resulta em carne excepcionalmente macia, tenra, com uma extraordinária riqueza de sabor, aroma intenso, inimitável e uma textura absolutamente distinta. A maturação a seco, é um método ancestral de refinamento da carne. Suspensa pelo osso, a carne evolui tranquila e longamente num ambiente absolutamente controlado – temperatura, humidade e ventilação.

Maturation is a process of refining the flavour of the meat. A process that takes time and asks for knowledge, but results in exceptionally tender flesh, with an extraordinary richness of flavour, intense, inimitable aroma and an absolutely distinctive texture. Dry maturation is an ancestral method of refining the meat. Suspended by the bone, the flesh evolves quietly and for a long period in an absolutely controlled environment – temperature, humidity and ventilation.

Com a maturação a seco, a carne torna-se particularmente tenra, as peças são selecionadas criteriosamente para que se apresente com uma camada significativa de cobertura de gordura e um teor elevado de gordura intramuscular, proporcionando um marmoreado inconfundível.

With dry maturation, the meat becomes particularly tender, the pieces are carefully selected to present with a significant layer of fat cover and a high level of intramuscular fat, providing an unmistakable marbled.

Com o prolongamento da maturação, o sabor intensifica-se. A peça fica com uma crosta negra no exterior, que depois é removida, resultando bifes de consistência muito firme e um aroma e sabor inesquecível, criando as condições ideais para a arte do "Bife Perfeito".

With prolonged maturation, the flavour intensifies. The piece gets a black crust outside, which is then removed, resulting in very firm consistency steaks and an unforgettable aroma and flavour, creating the ideal conditions for the art of the "Perfect Steak".



FORTUNNA
Naturally Unique

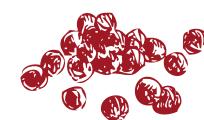


THE CHEF GUIDE

o esplendor da carne

100% carne de bovino, sem corantes nem conservantes. A sua composição incorpora carne maturada, especialmente selecionada, numa combinação perfeita de carne e gordura. Produzidos sob processos rigorosamente controlados, resultam hambúrgueres de carne maturada, macios, suculentos, de aroma intenso, proporcionando uma explosão de sensações e sabores únicos. Apresentam-se com 180 gr e são comercializados ultracongelados.

100% beef, without coloring or preservatives. Its composition incorporates mature meat, specially selected, in a perfect combination of meat and fat. Produced under strictly controlled processes, they result in mature, juicy, succulent meat burgers with an intense aroma, providing an explosion of unique sensations and flavors. They are presented with 180 gr and are marketed deep-frozen.



MARINADOS

MARINATED . 腌制的

Previamente temperados, para os mais exigentes paladares.

Previously tempered, for the most demanding palates.

前面的复杂工序为迎合口味苛刻的人。



P2

VAZIA MARINADA
MARINADE STRIPLOIN . 腌外脊



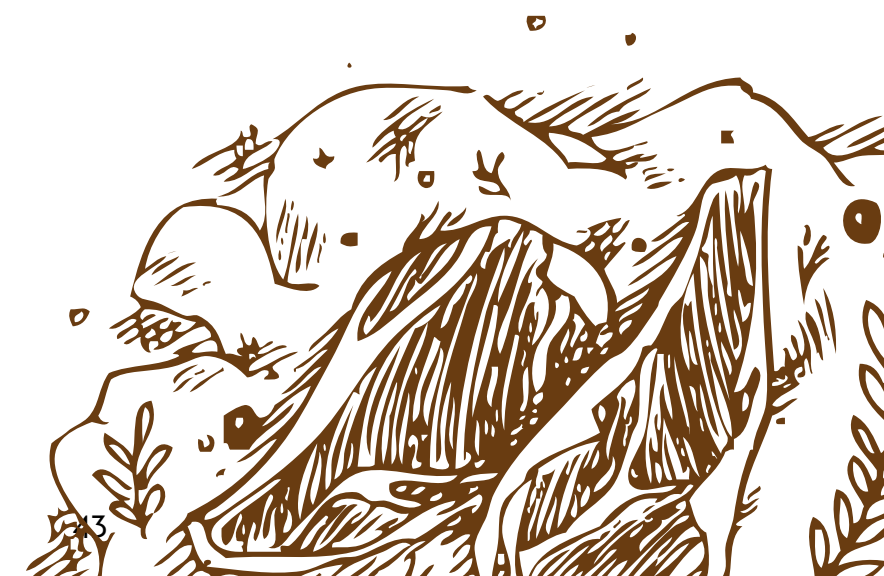
P1

PICANHA MARINADA
MARINADE PICANHA . 腌臀尖肉



P3

CARRÉ MARINADO
MARINADE CARRÉ . 腌排骨





BIFE DE NOVILHO COM MOLHO DE PIMENTA BEEF STEAK WITH PEPPER SAUCE 带有胡椒酱的牛排

2 Pessoas | People | 两人份
Dificuldade | Difficulty | 难度 ●○○○○
Preparação | Preparation | 制作 ●●○○○

INGREDIENTES INGREDIENTS | 原料

2 Bifes de Novilho (vazia, acém ou lombo)
50g de Manteiga
Flor de Sal q.b.
Pimenta em Grão q.b.
1 Cebola
100ml de Vinho Tinto
200ml de Natas
1 c. de sopa de Mostarda

2 Steaks Beef (striploin, chuck or tender loin)
50g Butter
Sea Salt sufficiently
Pepper in Grand sufficiently
1 Onion
100ml Red Wine
200ml Cream
1 tbsp Mustard

两份牛排肉（外脊、肩胛或里脊）
黄油 50 克
海盐 够量
胡椒 够量
洋葱 1 个
红酒 100ml
奶油 200ml
芥末 1 汤匙



Frite os bifes de ambos os lados a gosto na manteiga bem quente. Retire para um prato e tempere com um pouco de flor de sal. Num almofariz esmague alguns grãos de pimenta e polvilhe-os em cima dos bifes. Pique a cebola e refogue na manteiga da fritura. Quando alourar, junte o vinho, as natas e a mostarda. Deixe ferver alguns minutos até reduzir e obter um molho espesso. Volte a colocar os bifes na frigideira para aquecer. Sirva os bifes bem quentes com o molho por cima.

Fry the steaks on both sides in hot butter. Remove to a plate and season with a little sea salt. Crush a few grains of pepper in a mortar and pour them over the steaks. Chop the onion and saute it in the previously frying butter. When browned, add the wine, cream and mustard. Simmer for a few minutes until it reduces and it turns into thick sauce. Put the steaks again in the pan to heat. Serve the steaks very hot with the sauce on top.

在热黄油中煎制牛排的两面，放入盘中，加少许海盐调味。在研钵中研碎几粒胡椒，撒在牛排上。切碎洋葱后在之前的黄油中嫩煎。煎至金黄，倒入葡萄酒，加上奶油和芥末。炖几分钟直到收汁变浓稠。把牛排重新放入平底锅中加热。就着表面的酱汁趁热吃。

**A BUSINESS
BASED ON A THOROUGH
KNOWLEDGE
OF THE PRODUCT, AND A
PARTICULAR ABILITY TO
RESPOND QUICKLY
WHEN OPPORTUNITIES ARISE IN THE
INTERNATIONAL
FOOD MARKET.**

UM NEGÓCIO BASEADO NUM
PROFUNDO CONHECIMENTO DO
PRODUTO E UMA PARTICULAR
CAPACIDADE PARA DAR
RESPOSTAS RÁPIDAS QUANDO
AS OPORTUNIDADES SURGEM NO
MERCADO INTERNACIONAL DE
PRODUTOS ALIMENTARES.

我司是一家基于对产品了解透彻，对国际食品市场中出现商机反应敏捷的企业。

FORTUNNA
Naturally Unique

Meatrading, Lda.

Rua da Venda, Lote 6 4705-629 Sequeira, Braga - Portugal

T. | 电话: +351 253 304 180 F. | 传真: +351 253 304 189

info@fortunnasa.com www.fortunna.pt