

RIVELAZIONI E RETROSCENA SUL MONDO ALIMENTARE DI ALTO LIVELLO

GUALANO

CARNE E SALUMI DI PREGIO

N° 0 / ANNO 1 / 2022

47 EURO

Salvatore Gualano

MEATRIX : IL CODICE DELLA CARNE

“Le 3 sacre tecniche”
di cottura facile per
aumentare tenerezza
e sapore della carne

SALUMI PREGIATI
Come riconoscere
a colpo d'occhio senza
neanche assaggiarli !

MEATRIX

IL CODICE DELLA CARNE PREGIATA

Cerca e inquadra
[**i codici segreti**]
nascosti tra le pagine

RISTORAZIONE
Soluzioni agli errori
che non puoi più
permetterti !

Inedito speciale:
Il Nero Garganico

SASÀ TI SVELA “MEATRIX”

TRUCCHI E SEGRETI DELLA CARNE

Spiegazioni semplici senza tecnicismi e con esempi pratici!

N°0
2022

EURO

© Gualano Salvatore
Tutti i diritti riservati.

Nessuna parte di questo materiale può essere riprodotta,
mostrata davanti a un pubblico, o utilizzata a fini commerciali senza il
consenso previo ed esplicito di Gualano Salvatore.

47,00 EURO

Copyright © Gualano Salvatore
Tutti i diritti riservati.

Nessuna parte di questo materiale può essere riprodotta,
mostrata davanti a un pubblico, o utilizzata a fini commerciali
senza il consenso previo ed esplicito di Gualano Salvatore.

**OTTIENI IL
40% PER
SEMPRE!**

carnedipregio.com Non è il solito e-commerce!
Abbiamo un piano clienti da farti cascare le mascelle!
Niente più ricerche dell'offerta sottocosto di carni di infima qualità nei grandi supermercati o nelle macellerie al risparmio, perché acquisti primizie selezionate comodamente da casa tua.
Tutto a sconti permanenti manco fossi un grossista!
Scopri subito il tuo piano meritocratico tutto in discesa.



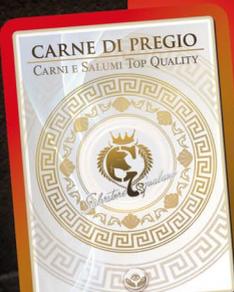
CARTA ROSSA: sconto del **10%** per sempre. E' un Bonus registrazione!



PLATINO: sconto del **20%** su ogni ordine. Appena raggiungi 1001€ in 1 anno.



TITANIO: sconto del **30%** per sempre. Appena raggiungi 3001€ di ordini totali.



TITANIUM PLUS: il **35%** per sempre. Appena raggiungi 5001€ di ordini totali.

OLIMPO: sconto del **40%** per sempre. Appena raggiungi 10'001€ di ordini totali.



www.carnedipregio.com

"MEATRIX": UN CHIODO FISSO... DA NON DORMIRCI LA NOTTE!

Se hai tra le mani questo materiale o lo stai leggendo per puro caso, significa che stai per appassionarti perdutamente!

Se ti piace assaggiare, gustare e godere delle prelibatezze che la cultura gastronomica offre, sei nel posto giusto!

Tutto quello che devi assolutamente scoprire sul mondo delle carni e dei salumi di pregio è stato trascritto qui.

Con un linguaggio *pane e salame* senza tecnicismi. Con guide pratiche da sperimentare e replicare nella vita di tutti i giorni.

In queste pagine vuoi il sacco: inediti, trucchi, dicerie, smentite, guide, ricerche, esperimenti pratici, soluzioni utili da quando vai a fare la spesa a quando ti siedi a tavola con i tuoi cari.

Ti offro 15 anni di esperienza, 50 mila chili di passione affiatata, in cui ho selezionato e trasformato il top del top delle primizie gastronomiche. Con te voglio allargare gli orizzonti del pensiero attuale e portarti nel profondo universo delle carni, in un viaggio emozionante e godurioso!

Inoltre scoprirai **codici nascosti** tra le pagine da **inquadrare col tuo smartphone** e...
...vedrai con i tuoi occhi, non ti svelo altro.

Alla nostra e al buongusto!



BEN COTTA, MEDIA O AL SANGUE ?

LA GUIDA DEFINITIVA PER CUOCERE LA CARNE IN TOTALE SICUREZZA E SENZA PIU' LIQUIDI NEL PIATTO !

3 SEGRETI DI CUCINA: SAGRE TECNICHE PER UNA BISTECCA PERFETTA!



COME TRASFORMARE DA SOLI A CASA, UNA CARNE MEDIOCRE E INSIPIDA IN UNA TENERA E SAPORITA BISTECCA!

Lo so, dovrei parlarti delle carni pregiate, ma voglio dare una mano anche ai miei colleghi di zona che si ostinano ancora a vendere carne non frollata.

E voglio svelare qualche trucchetto a tutti coloro che continuano a comprare la cosiddetta "carne fresca", piena di acqua che pagano al peso, e che poi diventa dura in cottura.

Allora rimbocchiamoci le maniche e vediamo come fare questa magia!

Se credi che siano solo chiacchiere, ti lancio una sfida prima ancora di cominciare: prendi 2 bistecche più o meno uguali di carne, una la fai come ti dico io e l'altra la fai come hai sempre fatto.

E poi verifici e tiri le somme per conto tuo!

Stai per scoprire un componente segreto antichissimo che ammorbidisce la carne e la insaporisce prima della cottura...

...il sale!

Si, il sale grosso. Perché che ti aspettavi!

Attenzione NON quello cosiddetto "sale da cucina", quello va bene per la pasta ma non per quello che ti sto per svelare. Aspetta prima di giudicare.

Ti hanno sempre detto che il sale non si mette mai prima, ma sempre dopo aver cotto la carne.

Nulla di più falso!

Ora ti mostro questi 3 passaggi. 3 step semplici come mangiare con la forchetta. Ma tu devi promettermi di verificare di persona e sperimentare questa "magia"!

In semplicità:

- metti il sale buono e privo di impurità sulla carne (no sale da cucina economico)
- metti in frigo
- attendi almeno 12 ore prima di cuocere. STOP!

Questo è tutto. Molto semplice, no? Ma perché dovremmo farlo? La convinzione della gente comune è che salare la carne prima di cuocerla fa uscire i succhi dalla carne rendendola stopposa. Sarà vero? Decisamente no. Vediamo il perché.

In modo molto sintetico vediamo cosa accade alla nostra bistecca: dopo averla salata, entro qualche minuto compariranno dei liquidi sulla carne...

"hai visto che escono i liquidi! L'hai rovinata!"

Dammi tempo e vedi.

Passata qualche ora i succhi saranno totalmente spariti dalla superficie della bistecca che li avrà completamente riassorbiti... ovviamente insieme al "nostro" sale!

Puoi attendere massimo fino a 24 ore con la carne in frigo. Senza coprirlo e poggiato su una griglia per far circolare l'aria intorno.

Evita di andare oltre le 24 ore, per non alterare conservazione sapore e consistenza.

Et Voilà!

Che cosa è successo quindi?

Con parole terra-terra: quando cospargiamo la superficie della carne con il sale, come tutti sanno, facciamo fuoriuscire acqua dall'interno.

Il sale allo stato solido è troppo "grosso" per entrare tra le molecole proteiche della carne



DOPO 1 ORA



DOPO 4 ORE



DOPO 12 ORE



e quindi attrarrà in superficie l'acqua.

Il sale stesso però, appena viene a contatto con l'acqua attirata in superficie, inizierà a sciogliersi per sua natura ed una volta raggiunto lo stato liquido verrà riassorbito dalla struttura della nostra bistecca. Magie della scienza!

Questa salamoia naturale che si viene a creare tra sale e succhi all'interno della carne continuerà ad interagire con le molecole d'acqua delle fibre andando a modificare la struttura dei succhi interni.

In altre parole va a diminuire la "durezza," aumenta il sapore e lo stato di conservazione della carne scoperta in frigo.

Questa è scienza di base.

Ok ci fidiamo, ma quindi?

Ti ho già detto di non prendere per oro colato nulla e di provare direttamente!

Per cui fai la prova con 2 pezzi di carne, contemporaneamente, uno lo fai così e l'altro lo lasci normale e poi vedi le differenze il giorno dopo.

Se hai piacere puoi pubblicare i tuoi esperimenti sul mio gruppo facebook: Buongustai di Sasà Gualano

PASSO DOPO PASSO:

1 - Sale Kosher oppure sale senza additivi né iodio. **Quantità** a piacere, come quando sali la carne da cotta.

1/2 Cucchiaino per 1 chilo dovrebbe bastare.

2 - Cospargi sulla superficie a vista e sui lati



3 - Posa la carne su una griglia per far circolare l'aria

4 - Fai riposare la carne in frigo dalle 4 alle 12 ore (massimo 24 ore) senza coprirlo.

5 - Pubblica i tuoi risultati su Buongustai il mio Gruppo Facebook dedicato.



6 - La carne non va necessariamente salata dopo la cottura perché sarà già saporita e pronta per essere gustata.

Attenzione:

Siccome stiamo parlando di restituire dignità a carni di mediocre qualità, anche dopo aver fatto il dry brinning o marinatura a secco o salamoia a secco (si chiama così questa tecnica che ti ho illustrato), ti sconsiglio di cuocere subito la carne, ma devi assolutamente preparare la carne con il "reverse" prima di metterla in cottura.

Questo ulteriore passaggio che stai per scoprire è fondamentale se la carne non è frollata a dovere!

Con il reverse (o revit) ottieni:

- crosta in superficie
- e succosità interna garantiti!

Se non conosci questa 2° tecnica di cottura non ti preoccupare, nelle prossime pagine troverai tutti i passaggi semplificati e spiegati facili-facili. ➔

FALSO!

“salare la carne prima di cuocerla fa uscire i succhi dalla carne rendendola stopposa.”

Decisamente falso!

VERIFICATO!

Il sale prima della cottura aumenta la tenerezza e migliora il sapore.

Diminuisce i batteri e ne migliora la conservazione.

**QUESTA E' SOLTANTO UNA BREVE ANTEPRIMA
DI QUELLO CHE TI ASPETTA NELLE PROSSIME 68 PAGINE!**

ORA TOCCA A TE...

**SPERIMENTA A CASA
QUESTA 1' TECNICA**

E PUBBLICA I TUOI RISULTATI SUL GRUPPO



IL 90% DEGLI
NON SA DIR
UN SALUMI
DA UNO
SEI T

TI RIVELO I TRUCCHI PER RICONOSCERE A COLLA

ME' AL SANGUE - ME' BEN GOTTA MA PERFETTA!

SUCCOSA DENTRO!

www.carnedipregio.com

ARRIVANO SEMPRE PUNTUALISSIMI... E L'INDECISIONE TI ASSALE!

TI RIVELANO SEMPRE PUNTUALISSIMI... E L'INDECISIONE TI ASSALE!

Non porci ma animali per?

Le 6 razze Suiis-aucoisone a Mattello Nero

www.carnedipregio.com

Scopri di più Iscriviti alla priority list

4700 EURO

Deposizioni di carne pregiata cucinate ad arte da Grilli master e chef. Cena privata a porte chiuse con sommelier di alto livello.

Indirizzo solo su invito

Solo 40 posti per godere il massimo confort

Massima riservatezza

Sano divertimento

www.carnedipregio.com

4 ERRORI DELLA RISTORAZIONE

GARO RISTORATORE, NON PUOI PIU' PERMETTERTELO!

[Lettera aperta...]

www.carnedipregio.com

IL NERO GARGANICO

Nonostante l'industrializzazione sfrenata degli ultimi secoli... l'antico tesoro è stato riportato alla luce!

La mia esperienza con il Dott. A. Contessa Vicepres. RARE

www.carnedipregio.com

UNA BOMBA ECOLOGICA!

MAIALE BIANCO VS NERO GARGANICO

MORBIDA E SUCCOSA

OTTIMA MAREZZATURA

ESCLUSIVO!

www.carnedipregio.com

RIVELAZIONI E RETROSCENA SUL MO

RIVELAZIONI E RETROSCENA SUL MONDO ALIMENTARE DI ALTO LIVELLO

GUALANO

CARNE E SALUMI DI PREGIO

N° 0 / ANNO 1 / 2022

47 EURO

“Le 3 sacre tecniche”
di cottura facile per
aumentare tenerezza
e sapore della carne

SALUMI PREGIATI
Come riconoscere
a colpo d'occhio senza
neanche assaggiarli !

MEATRIX

IL CODICE DELLA CARNE PREGIATA

Cerca e inquadra
[i codici segreti]
nascosti tra le pagine

RISTORAZIONE
Soluzioni agli errori
che non puoi più
permetterti !

Inedito speciale:
Il Nero Garganico

SASÀ TI SVELA “MEATRIX”
TRUCCHI E SEGRETI DELLA CARNE
Spiegazioni semplici senza tecnicismi e con esempi pratici!

47,00 EURO

Copyright © Gualano Salvatore
Tutti i diritti riservati.

Nessuna parte di questo materiale può essere riprodotta, modificata, mostrata davanti a un pubblico, o utilizzata a fini commerciali senza il consenso previo ed esplicito di Gualano Salvatore.