



BEEF & BURGERS

GRUPPO GALLI
SUPERIOR MEAT PURVEYORS



L'ORIGINE DEL NOME / The origin of the name

Sakura è il nome che ci ha ispirato, ed indica in giapponese la fioritura dell'albero di ciliegio. L'obiettivo principale di questa selezione è quello di codificare il grasso intramuscolare della carne e classificarlo.

Una marezzatura che offre un gusto unico ed intenso, una carne succosa per chi ama il sapore genuino ed autentico di livello superiore.

Sakura, the name that inspired us, is the Japanese for the cherry tree blossoming. The purpose of this selection is to grade the intramuscular fat in the meat and classify it according to a standard.

A marbling that offers a unique and intense flavor and a juicy meat for the lovers of the next level genuine and authentic taste.



SAKURA TOP BURGERS / Sakura top burgers

Dolce, succoso e ricco di sapore: è il nostro burger, unico e inconfondibile, grazie al custom blend composto da Chuck, Brisket e Short Ribs.

Un prodotto così non può essere definito semplicemente “carne macinata”.

Il Sakura Top Burger è nato per rispondere all’esigenza di evoluzione di un mercato in cerca di un prodotto sempre più esclusivo.

Sweet, juicy and tasteful: thanks to our custom blend of Chuck, Brisket and Short Ribs, our unique and unmistakable burger cannot be defined simply as minced meat. The Sakura Top Burger was created to answer to an evolving market searching for more and more exclusive products.



CODIFICA DELLA MARBLING SCALE / Beef marbling scale classification

Il riferimento della carne Wagyu ed il manzo Kobe è appunto la scala del grasso intramuscolare. La Sakura base raggiunge un punteggio compreso da 3 a 6 della MSG. La Yoza, dal giapponese Yozakura, la visione notturna dei fiori di ciliegio, rappresenta la nostra linea intermedia e raggiunge un punteggio compreso tra 7 e 9 della MSG. L'Hanami è la più prelibata della nostra gamma, in Giappone è la fioritura degli alberi di ciliegio nel periodo primaverile, raggiunge un punteggio compreso tra 10 e 12 sulla MSG.

The reference for Wagyu meat and Kobe beef is the marbling scale.

The basic Sakura ranges from 3 to 6 of the BMS.

The Yoza, from the Japanese Yozakura (the vision of cherry blossoms by night), is the intermediate line and ranges from 7 to 9 of the Japanese Beef Marbling Scale.

The Hanami (the spring cherry tree blossoming), the top of our range, scores between 10 and 12 of the BMS.



IL METODO DRY AGED / The dry aging method

Una tecnica di frollatura e maturazione della nostra carne, che attraverso il controllo di temperatura, umidità e ventilazione le consente di raggiungere un'intensificazione di sapori e di odori unici.

Un punto di eccellenza della macelleria di alto livello, nelle nostre celle attrezzate per il processo di questo metodo comincia il percorso per soddisfare un mercato sempre più esigente.

An aging and maturation technique that, through strict control of temperature, humidity and ventilation, intensifies flavors and aromas.

It is the peak of high level butchering that only takes place in our specific cellars and allow us to satisfy the most demanding customers.



RICERCA & SELEZIONE / Research and selection

La ricerca in allevamenti non intensivi di soli animali per la produzione di latte, che per genetica e tecniche di allevamento offrono una varietà eterogenea, ci consente di selezionare la nostra carne con tutti i criteri per farla diventare una Sakura.

La garanzia del prodotto non'è dovuta né alla razza né alla provenienza ma alla rigidità dei criteri di selezione, e dai più esigenti controlli di qualità a standard europeo.

We look for our meats in non-intensive breeding farms and among milk cows.

Here, where for genetics and breeding techniques we find an heterogeneous variety, we can select our meat with all the qualities to become a Sakura.

The level of meat quality does not derive from the race nor from its origin, but only from our strict selection and from the highest quality controls according to European Standards.



GENTLEMAN BUTCHER APPROVED / Gentleman butcher approved

È l'approvazione ultima delle nostre carni, selezionate e certificate da Fabio Galli. Dopo decenni di esperienza maturata nel seguire le filiere dei migliori macelli nazionali ed esteri, garantisce un prodotto dalla qualità superiore. La maniacale ricerca delle carni che entrano a far parte di questa selezione speciale è dovuta alla passione che da sempre guida il nostro @gentlemanbutcher.
#taja

It is the final endorsement of our meats, when these are personally selected and certified by Fabio Galli. After gaining decades of experience in checking production chains in the best Italian and International slaughterhouses, Fabio's certification is the assurance of the highest quality. A relentless search of the meat that are "Gentleman Butcher Approved" is the guiding light of our @gentlemanbutcher.
#taja

gruppogalli.it

