

ASTE
GIUDIZIARIE

ASTE
GIUDIZIARIE

ASTE
GIUDIZIARIE

ASTE
GIUDIZIARIE

ASTE
GIUDIZIARIE

ASTE
GIUDIZIARIE

ASTE
GIUDIZIARIE

ASTE
GIUDIZIARIE

ASTE
GIUDIZIARIE

ASTE
GIUDIZIARIE

i Brand 0.2.3

STEAK HOME

STEAK HÔME®

Because Home is not a house

Publicazione ufficiale ad uso esclusivo personale - è vietata ogni
ripubblicazione o riproduzione a scopo commerciale - Aut. Min. Giustizia PDG 21/07/2009

la vendita di un METODO

come nasce il concept

Steak Home nasce per ricreare un luogo dove poter mangiare una **bistecca dal sapore unico**, con lo stesso calore e la semplicità che si troverebbero a casa propria e che sono richiesti dal prodotto stesso.

Il plus è dato dal fatto di aver incluso nell'idea la realizzazione, all'interno dei locali, di **innovative celle frigorifere** pensate e brevettate dall'azienda per la frollatura della carne.

Il risultato? Una carne più saporita, più tenera, più frollata, ad un prezzo introvabile. È il frutto del processo di **Dry Aging®**: nelle celle la carne matura per due, quattro, otto o più settimane.



ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

ASTE
GIUDIZIARIE®

Because HOME is not a house

il concept

La semplicità del menu, tutta volta ad esaltare il piatto principale, ossia la bistecca "matura al punto giusto", rende ancora più esclusiva e poco imitabile Steak Home, dovunque il ristorante abbia sede. Steak Home, come suggerisce il nome stesso, è il posto ideale dove mangiare la bistecca dei propri sogni, quella che ognuno degli appassionati di carne è convinto di poter cucinare solo sulla griglia della propria terrazza o con il barbecue del proprio giardino.

Come funziona Steak Home

Tutto ruota intorno a questo piatto: **non esiste infatti un vero e proprio menu**, ma è la **bistecca** la **protagonista assoluta**. **Aspettando** la cottura della carne, è possibile ordinare taglieri di formaggi e salumi affinati in cui il tempo è il denominatore comune: ogni prodotto segue infatti uno specifico processo di **affinamento** che rende unico il suo sapore. Una volta che la bistecca è a tavola, può essere **accompagnata** da una selezione di contorni e da quattro salse, studiate per **esaltare** il sapore della carne in abbinamento ai vari tempi di frollatura, offrendo un'esperienza di gusto ancor più appagante. Infine Steak Home offre una dolce sorpresa: il **Tailor Sweet Box**, degustazione di dolci tipici italiani, tortine e cannoli, da farcire a piacere.

Un'altra allettante alternativa è quella di scegliere tra i gusti del gelato artigianale.

Anche la **carta dei vini** è studiata per esaltare il piatto principale e comprende soprattutto vini **toscani**; alcuni vini selezionati da piccoli produttori sono disponibili al bicchiere.

Non possono mancare infine le classiche **bollicine** e **birre artigianali**.

Pubblicazione ufficiale ad uso esclusivo personale - è vietata ogni



Il sapore del TEMPO

Dry Aging®

Il punto di forza di Steak Home

Dry Aging® è l'appellativo moderno del metodo di frollatura naturale che veniva utilizzato in antichità, sfruttando elementi come l'aria, l'umidità e la temperatura. Steak Home riporta tutto questo ai giorni nostri, avvalendosi della **tecnologia** per far rivivere questo processo in condizioni igienico-sanitarie ottimali, attraverso celle pensate e progettate internamente, facendo così della tradizione un inno alla modernità. Il risultato è l'evoluzione della carne nella **frollatura perfetta**.

Solo una materia prima accuratamente selezionata può essere adatta a lavorazioni speciali come il Dry Aging® di Steak Home e, soprattutto, ogni prodotto richiede le sue tempistiche di invecchiamento. Questa Bistecca necessita di un periodo di Dry Aging® che varia dalle **2, 4 e 8 Settimane** o più per la **"Gran Riserva"**.

Grazie a questo studio, Steak Home è oggi in grado di offrire al cliente la possibilità di scegliere la carne in base al grado di maturazione ed apprezzarne le sfumature.

Carne e vino: mondi diversi, stesso approccio

I vini prodotti con alcuni tipi di uva hanno una resa più alta se invecchiati per un certo periodo di tempo; ecco che Steak Home, partendo da un'accurata selezione della materia prima, si avvicina alla carne con lo stesso metodo, impostando le tempistiche di invecchiamento in base alle caratteristiche del prodotto.



cosa lo rende UNICO?

ASTE
GIUDIZIARIE®

il prodotto

In parallelo allo studio sulla perfetta maturazione, è stata portata avanti una ricerca per scegliere allevamenti che producessero bovini di alta qualità, la cui carne fosse anche una delle più adatte per essere “perfezionata” con il metodo Dry Aging® artigianale di Steak Home.

La scelta è ricaduta su **allevamenti estensivi**, dove vengono cresciuti animali che, alimentati in modo specifico, danno vita ad una carne dalla marezzatura straordinaria e le conferisce un sapore unico.

L'alternanza di parti magre con infiltrazioni di grasso fa sì che, attraverso il processo di Dry Aging®, i due tipi di tessuto si fondano perfettamente. In tal modo la carne, perdendo i liquidi, si ammorbidisce nelle fibre e le parti grasse si saldano al muscolo. Il risultato? Una Bistecca dal sapore speciale, più digeribile, in grado di farsi apprezzare nuovamente anche da chi, per ragioni di intolleranza, se ne era dovuto allontanare.



la GRAN RISERVA

frollature speciali per carni speciali

La missione di Steak Home è da sempre la ricerca della frollatura perfetta utilizzando il metodo Dry Aging® per conferire gusto e consistenza alla carne.

Il lavoro di **ricerca** costante, unito alla continua **sperimentazione**, ha portato Steak Home a selezionare diverse tipologie di carne e ad abbinare ad ognuna di queste il tempo e il tipo di frollatura ideale per poterle gustare alla loro massima espressione.

Ogni carne ha bisogno di cure e trattamenti unici e personalizzati per sviluppare in modo ottimale tutte le proprie caratteristiche: ecco che, ad esempio, la Rubia Gallega avrà bisogno di un tempo e di un tipo di frollatura differente rispetto alla Sashi Finlandia, proprio per le differenti peculiarità del prodotto (struttura, presenza e distribuzione del grasso, etc.).

Con il metodo di maturazione Dry Aging®, tutte le caratteristiche che già rendono la carne una vera eccellenza vengono spinte al limite. Questo processo, infatti, che le conferisce ancora più **sapore** e soprattutto **digeribilità**, permetterà di vivere un'esperienza di gusto indimenticabile.

LA GRAN RISERVA



Pubblicazione ufficiale ad uso esclusivo personale - è vietata ogni

BISTECCA

è per
TUTTI**target**

Il cliente va da Steak Home per mangiare la bistecca, sentendosi a casa propria, con i bambini e gli amici di sempre; la bistecca è convivialità, unisce e riunisce chiunque attorno ad un tavolo.

Tuttavia, i **bambini** potrebbero non gradirla: ecco perché, da Steak Home, i più piccoli hanno un trattamento davvero speciale: tovaglette divertenti, da colorare con le matite, durante l'attesa e un **mini menu** con piatti creati apposta per loro dai colori vivaci.

