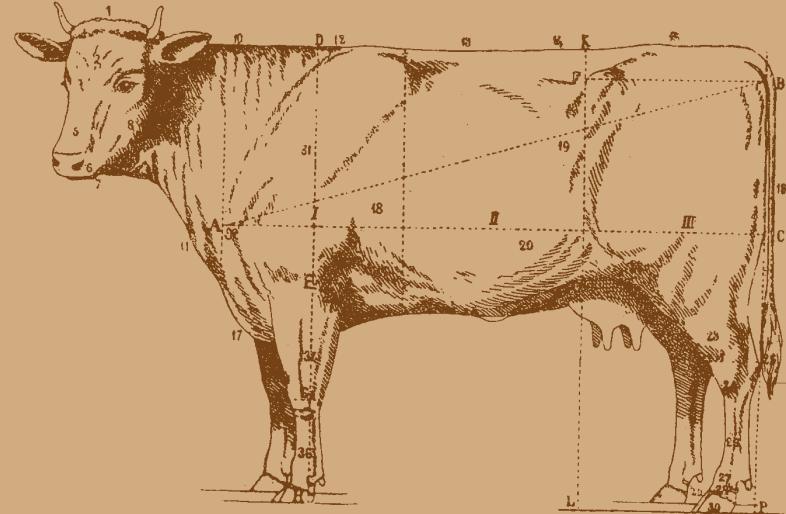


I nostri animali pascolano per dodici mesi all'anno e solo nei periodi più critici ricevono come integrazione fieno. Nella nostra azienda si pratica la "monta naturale" con il toro. I partori avvengono spontaneamente al pascolo ed i vitelli si alimentano liberi con le madri che li allattano per 6-8 mesi. Dopo lo svezzamento i vitelli continuano a vivere al pascolo alimentandosi, oltre che con l'erba, con mangimi a base di cereali e soia provenienti al 100% da agricoltura biologica

(accompagnati dal certificato di produzione che garantisce anche l'assenza di OGM e, nell'ultimo periodo di ingrasso, in recinti più piccoli).

L'agricoltura biologica è l'unica forma di agricoltura controllata in base a leggi europee e nazionali. Non si basa su autocertificazioni del produttore ma su un Sistema di Controllo uniforme in tutta l'Unione Europea.



I pacchi di carne vengono portati con il nostro furgoncino in alcuni punti di ritrovo concordati con gruppi di clienti. Al fine di migliorare il nostro servizio e di poterVi servire sempre nel migliore dei modi Vi suggeriamo di formare dei gruppi di acquisto con amici e parenti potremmo così concordare un unico luogo ed un'unica ora di consegna per più persone.

La Cooperativa nasce nel 1983 allo scopo di preservare dal degrado ambientale terreni agricoli abbandonati nel comune di Davagna attraverso l'allevamento al pascolo di bovini. Nel 1998 entra nel sistema di controllo di AIAB-ICEA (Associazione Italiana Agricoltura Biologica) accreditata presso il Ministero delle Politiche Agricole pascolo di bovini.

Cooperativa Agricola Monte di Capenardo | Località Capenardo | 16022 Davagna, Ge  
347.14.17.108 | 348.40.46.467 | coop.capenardo@libero.it

# Produzione e vendita carne bovina



Produciamo carne di Vitellone di razza Limousine che è una razza pregiata da carne di origine francese. La carne è venduta in confezioni da 10 kg.

Nella confezione sono presenti i seguenti tagli:

filetto

bisteccche

fettine "a tutti i modi"

milanesi, scaloppine, involtini

fette da ferri (matamà o cascia)

arrosto

sugo o spezzatino

bollito

macinato

Ogni taglio è indicato da un'etichetta che ne facilita il riconoscimento.

La nostra carne ha già subito il processo di frollatura per cui viene consegnata pronta per essere consumata. Si consiglia di tenere nel frigorifero la quantità di carne che si consumerà nel giro di due giorni e di congelare la restante.