

L'origine

Le nostre mucche, con al seguito i vitelli, hanno a disposizione ampie aree di pascolo lungo tutto il periodo primaverile, estivo e autunnale, con conseguente alimentazione a foraggio fresco. Questo permette ai vitelli in svezzamento un accrescimento sano e naturale.



L'ingrasso

Dopo lo svezzamento, i nostri vitelli vengono trasferiti in stalla dove inizia il percorso crescita.

Un'alimentazione sana e bilanciata, ed una puntale conoscenza del loro fabbisogno nutrizionale, garantiscono un accrescimento equilibrato e secondo natura. La dieta comprende foraggio a volontà (autoprodotta) e mangime composto da mais, soia, barbabietole e frumento.

*Anlevà cün
dòit*

(ALLEVATO CON RISPETTO)

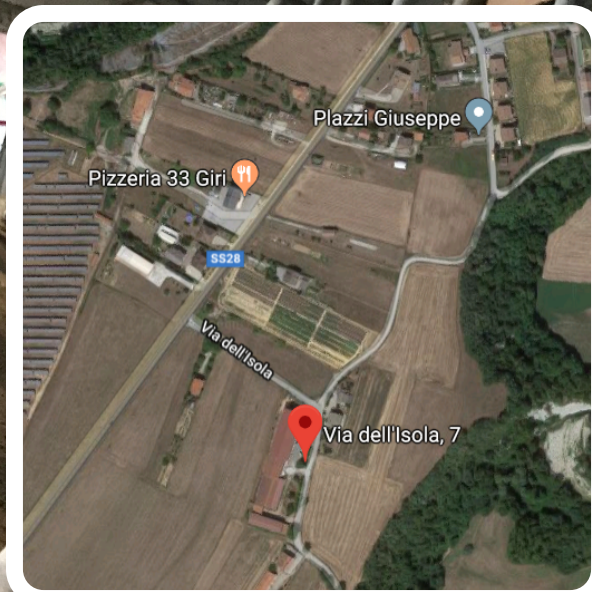


isol **A**gricola s.p.a.

*Carni e prodotti
di qualità*

I nostri prodotti

Il nostro obiettivo è quello di garantire un prodotto autentico, naturale e genuino. In seguito alla macellazione dei capi, affidata ad aziende di fiducia, eseguiamo e controlliamo interamente il processo di lavorazione delle carni bovine. Proponiamo inoltre carni avicole, cunicole, ovine, caprine e suine, prodotte da aziende locali e sempre da noi lavorate. Per questo motivo possiamo affermare, con il massimo orgoglio, di offrire un prodotto realmente a KM 0.



Lavorazione

Svolgiamo personalmente tutto il processo di lavorazione "dalla Mezzena alla Fettina" con professionalità ed igiene, nel rispetto delle vigenti normative CEE: Cod. sala lavorazione e sezionamento IT D8M17 CE.

Confezionamento

Effettuiamo il confezionamento al momento dell'ordine, secondo le quantità, le dimensioni e le modalità richieste dal cliente. Proponiamo i nostri prodotti in vari formati: freschi, sottovuoto, filmati, in atmosfera protetta.

Consegna

Consegniamo personalmente a domicilio con mezzi refrigerati.

Isolagrigola S.c.a.

**VIA DELL'ISOLA S/N
LESEGNO 12076 (CN)
P.I. 03502620044**

