

TULARŪ

energie • cibi • culture



ALLEVAMENTO DI BOVINI 100% PASCOLO

Descrizione del ciclo produttivo

Il Pascolamento Razionale Voisin è una tecnica che attraverso l'utilizzo della mandria e una rapida rotazione del pascolo, migliora la qualità del pascolo naturale e di conseguenza quella della carne e del latte.

In questo modo, utilizzando e rispettando pienamente le caratteristiche fisiologiche dei ruminanti, predisposti per la digestione della cellulosa, si riesce ad alimentare gli animali senza l'utilizzo di mangimi preparati o sfarinati vari. Le vacche tornano così all'aperto, in un modo che si è rivelato sostenibile per centinaia di anni, ma con nuove tecniche che permettono di migliorare la qualità della carne.

Le nostre vacche non fanno mai stabulazione, sono libere al pascolo tutto l'anno e non fanno ingrasso forzato nel periodo prima della macellazione.

Descrizione del prodotto

La carne ottenuta con questa tecnica torna ad avere un sapore deciso, è un po' più magra di quella ottenuta da allevamento intensivo e la frollatura di 10/15 giorni garantisce la morbidezza del prodotto. Praticiamo inoltre lo svezzamento naturale, che garantisce qualità nutrizionali superiori, motivo per cui non macelliamo prima dei 18 mesi.

Cottura

La carne allevata a solo pascolo è più magra di quella che siamo abituati a mangiare ed ha un sapore più deciso. È una carne che predilige cotture lunghe (stracotti, stufati, arrostiti) e meno le cotture violente (piastra o brace) che possono comunque essere fatte aggiungendo un filo d'olio alla cottura, che aiuterà la carne a mantenersi morbida.

Prezzi, info e prenotazioni

Si possono prenotare buste da 5 e da 10 kg, con diversi tagli di carne, proporzionali rispetto alla produzione come bistecche, fettine, spezzatino e macinato, ad un prezzo di 16 € al kg con ritiro in azienda e consegna a Rieti; 18 € al kg con consegna a domicilio a Roma

Per prenotazioni o ulteriori informazioni inviare un'email su info@tularu.it