

# CARNE DI VITELLONE GRASS FED

carne di vitelloni alimentati solo al pascolo, senza mangimi e senza ingrasso in stalla



## L'AZIENDA AGRICOLA

Tularù è un'azienda agricola biologica a 850 mt/slm, a ciclo chiuso e multifunzionale che applica l'agricoltura organica rigenerativa. Nei nostri terreni pascola una mandria di 20 bovini, seguendo la tecnica del pascolamento razionale Voisin, permettendoci di lasciare gli animali liberi tutto l'anno, senza bisogno di stalle e mangimi. Nei periodi invernali, se il pascolo non è più produttivo o nevicata, li alimentiamo a fieno. Oltre alla carne, produciamo farine di grano tenero antico e pane. Da aprile a settembre siamo aperti come agriturismo, utilizzando i prodotti del nostro orto e organizziamo attività per famiglie e bambini durante tutta l'estate.

## GLI ANIMALI

In natura la purezza non esiste, e quando la si cerca con ostinazione, normalmente si ottengono più problemi che vantaggi. Per questo valorizziamo le nostre meticce, che ormai sono in simbiosi con gli oltre 45 ettari tra pascolo e bosco che hanno a disposizione. Il toro fa parte della mandria, i vitelli nascono in azienda e fanno lo svezzamento naturale.

Il problema di avere una mandria al pascolo, è l'alto rischio di sovrapascolamento, con il suo relativo deterioramento, per questo applichiamo la tecnica del pascolo razionale: una tecnica che punta a rigenerare il pascolo utilizzando gli animali.



## PERCHÈ GRASS FED

La cellulosa delle piante è una sostanza impossibile da digerire per l'essere umano, mentre i ruminanti hanno sviluppato un apparato digerente che, grazie alla fermentazione nel rumine, riesce ad estrapolare i preziosi nutrienti accumulati dalla pianta attraverso la fotosintesi. Per questo motivo, in un contesto come il nostro, dove la coltivazione estensiva risulterebbe essere un sistema poco efficiente, esaltiamo la capacità dei bovini di cibarsi delle essenze spontanee attraverso il pascolamento razionale. In questo modo il grasso presente nella carne è un grasso insaturo che contiene acido linoleico, alfa-linolenico, omega 3, omega 6, polifenoli, betacarotene, ecc, mentre il grasso degli animali alimentati con granaglie e mangimi è un grasso saturo



# 8 NOVEMBRE '22: PROSSIMA CONSEGNA

A ROMA E RIETI



## COME COMPRARE LA CARNE

La carne è possibile comprarla solo su prenotazione, nei momenti della macellazione. La consegna avviene a domicilio con mezzo refrigerato o è possibile ritirarla direttamente in azienda (Cittaducale - RI).

Confezioniamo pacchi misti da 5 kg, cercando di rispettare la proporzione di 2 kg di secondo taglio (1 kg di macinato, 1 kg di spezzatino) e 3 kg di primo taglio (es pacco: 2 bistecche (costate con osso), 500 gr di fettine, 1 arrosto, 1 brasato, 3 tagliate, 2 bolliti - muscolo e biancostato), sottovuoto e da circa 500 gr a porzione. La carne è venduta a peso, quindi ogni pacco ha un costo lievemente diverso.

## QUANTO COSTA

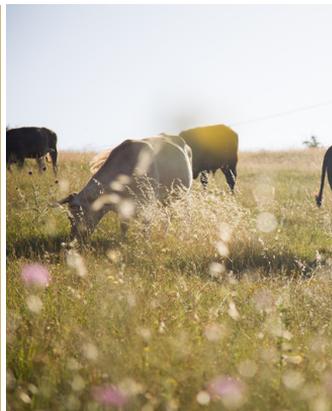
I pacchi hanno un costo a peso:

€ 18/kg con consegna a domicilio con mezzo refrigerato a ROMA E RIETI.

La carne è da prenotare via mail, indicando NOME, COGNOME, INDIRIZZO, e CONTATTO TELEFONICO e il numero di pacchi che si desidera acquistare.

Registriamo gli ordini per ordine di arrivo delle mail e sempre per mail comunichiamo l'apertura degli ordini.

Scrivici a [info@tularu.it](mailto:info@tularu.it)



## CONTATTI

**PRENOTAZIONI VIA MAIL A [info@tularu.it](mailto:info@tularu.it)**

Per qualsiasi ulteriore informazione contattateci al 347/1077789 o al 328/6666038

Se vuoi essere sempre aggiornato sul calendario delle consegne ti consigliamo di iscriverti alla nostra mailing list per riceverlo automaticamente; basta inviarci una mail.

