

L'azienda agricola di Francesco TOMELLERI

.... si dedica da diverse generazioni all'allevamento di bovini ...

... da alcuni anni ha avviato una linea di produzione biologica ...

.... su prenotazione effettua la vendita diretta di eccellenti tagli di carne bovina destinati alle famiglie più attente ed esigenti ...

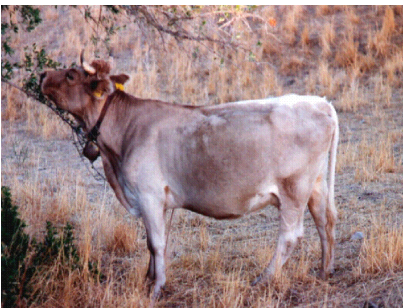


Tabella nutrizionale
Valori medi per 100g di carne di vitellone

Particolare attenzione è dedicata all'alimentazione

.... ogni giorno vengono somministrate due razioni costituite per il 100% da alimenti certificati biologici ...

... ottimi fieni, paglia, cereali e leguminose di provenienza aziendale

Energia	105 Kcal
Acqua	71,5
Proteine	21,3
Grassi	3,10
Fosforo	175 mg
Ferro	2,30 mg
Tiamina (Vitamina B1)	0,10 mg
Riboflavina (Vitamina B2)	0,17 mg
Niacina (Vitamina PP)	4,30 mg

**SI EFFETTUA, SU PRENOTAZIONE, LA VENDITA DIRETTAMENTE AL
CONSUMATORE**

LE FAMIGLIE ASSISTONO DIRETTAMENTE ALLA PREDISPOSIZIONE DEI TAGLI

L'acquisto minimo, comprende 11 tagli corrispondenti ad 1/8 di bovino, per un totale di circa 30 kg.

(arrosto 3,1; bistecche 5,2; bistecche da griglia 1,7; brasato 3,0; costate/fiorentine 2,9; cotolette 1,7; doppione 2,4; filetto 0,6; girello 1,2; macinato 2,9; ossi buchi 1,6; spezzatino 2,3; svizzere 1,5)