



Consorzio Carne biologica Valtaro e Valceno

www.biocarnevaltro.it

Info@biocarnevaltro.it - Cell. 348 9319650 - Viale Bottego 19, 43043 Borgo Val di Taro PR

Carne di cinghiale

La Cooperativa Macello di Borgo Val di Taro, di cui sono soci anche gli allevatori del Consorzio, ha ottenuto l'autorizzazione a macellare i cinghiali abbattuti nei piani di abbattimento selettivo e nelle normali battute di caccia.

Grazie a questa autorizzazione la Cooperativa ha stipulato una convenzione con il Consorzio dei Parchi Emilia Ovest, che conferisce al Macello di Borgotaro i capi abbattuti in tutti i parchi della Provincia di Parma.

La carne è controllata dal punto di vista igienico-sanitario e dell'origine, ed etichettata in modo da permettere una completa tracciabilità. La Cooperativa si occupa di tutta la filiera dei cinghiali abbattuti: macellazione, sezionamento, confezionamento sottovuoto, etichettatura a norma UE e vendita diretta.

I soci del Consorzio Carne Biologica Valtaro e Vabeno, attivamente coinvolti nella gestione della Cooperativa - una delle poche realtà a filiera corta e gestione diretta del commercio della carne - partecipano anche alla commercializzazione della carne di cinghiale. Pertanto, durante i mesi invernali - periodo di caccia - è possibile prenotare anche carne di cinghiale.

Prezzo: 13,00 €/kg

per tutte le destinazioni e per tutte le tipologie di acquirenti

Scelta dei tagli

Cottura al forno: Coscia (da 2 a 5 kg), carré (da 1 a 2 kg) - indicare il peso desiderato

Cottura in umido: Spezzatino (confezioni da circa 1kg): comprende tutti gli altri tagli del cinghiale (carré, lombata, filetto, pancia, spalla, collo), tagliati a misura di spezzatino (con osso).

Condizioni di vendita

Abbinato ad un ordine di carne biologica: quantità libera

Non abbinato ad un ordine di carne biologica: minimo 20 kg

Ordinare entro i termini previsti per la carne bovina biologica

Iris Wittwer

Presidente del Consorzio
Carne Biologica Valtaro e Valceno