



“ADOTTA UN MAIALE FELICE”

Perché felice?

Perché il nostro è Suino Nero di Parma biodiverso allevato allo stato brado. Vive ad un'altitudine di circa 800 metri, su un terreno prevalentemente boschivo di circa 40 ettari e si nutre di frutta, ghiande, bacche, erba e di tutto quello che la natura gli offre. Soltanto in inverno, a causa delle abbondanti nevicate, la sua alimentazione viene integrata con cereali prodotti in zone limitrofe all'azienda.

I nostri animali raggiungono la maturità e vengono macellati intorno ai 20-24 mesi di età, (contro i 9 mesi delle razze migliorate), al peso di 130-150 kg, ottenendo uno sviluppo armonioso e la giusta maturazione delle carni. Il rapporto tra il costo di produzione del suino nero e del suino (comune) migliorato è di 1 a 4. Infine la lavorazione delle carni è artigianale e per questo, ha un costo superiore a quella della trasformazione industriale.

Una volta scelto il proprio maiale, non si potrà più cambiarlo con altri. Il cambio del maiale scelto potrà essere deciso solo dai noi su apposita richiesta del cliente che dovrà specificarne le motivazioni. In caso di malattia e/o decesso l'animale sarà sostituito con un altro di uguale peso senza nessun costo.

Potrai venire a trovare il tuo maiale per vedere come vive e verificare la qualità dell'alimentazione. Potrai inoltre degustare e acquistare i nostri prodotti per verificarne la qualità presso il Ristorante Claudia di Corniglio con possibilità di pernottamento.



Cosa porterai a casa?

- 2 prosciutti o 2 culatelli e 2 fiocchetti
- 2 coppe
- 2 pancette
- 2 spallacci o 2 spalle
- Cotechini
- Salami
- Salsicce
- Costine e carne da cucina

Quanto costa adottare un maiale?

- 1.500 € se paghi in un'unica soluzione
- 1.600 € se paghi in 2 rate

È possibile acquistare mezzo maiale pari alla metà del costo dell'intero.

ACCONTO: confermata la scelta del maiale, daremo l'avvenuta assegnazione, solo se entro 5 giorni lavorativi sarà pervenuto l'effettivo pagamento dell'acconto pari al 50% dell'importo totale. Nel periodo che va dalla prenotazione del maiale fino alla conferma dell'avvenuto pagamento dell'acconto, il maiale non sarà più prenotabile da altri possibili acquirenti. Nel caso il pagamento non dovesse pervenire entro i 5 giorni lavorativi, ci riserviamo la possibilità di annullare la prenotazione.



Suino Nero di Parma

Azienda Agricola CA' MEZZADRI

IDENTIFICAZIONE DEL MAIALE: una volta avvenuta l'assegnazione del maiale, ti verrà rilasciata una copia della marca auricolare che conterrà un codice. Questo codice sarà univoco e non potrà essere assegnato a nessun altro maiale diventandone il tuo a tutti gli effetti.

DURATA: il contratto ha inizio dal momento in cui viene ricevuta la conferma dell'acconto e termina il giorno in cui viene consegnata la merce. Le spese di macellazione potranno essere pagate a vostro piacimento o prima della consegna della carne o rateizzate nei vari mesi della durata dell'allevamento a distanza.

10 MOTIVI PER ADOTTARE UN SUINO NERO DI PARMA BRADO

- 1) È SANO E AUTOCTONO INFATTI LE SUE CARNI VENGONO LAVORATE SENZA L'USO DI ADDITIVI CHIMICI. I SALUMI SONO LAVORATI ESCLUSIVAMENTE CON SALE DI CERVIA E PEPE NAZIONALE.
- 2) È BIODIVERSO E SOSTENIBILE.
- 3) CONOSCI LA PROVENIENZA E L'ALIMENTAZIONE.
- 4) È UN REGALO ORIGINALE (PER ES. UN REGALO DI NOZZE).
- 5) PUOI VEDERE DI PERSONA COME VIENE ALLEVATO.
- 6) LO PUOI ANDARE A TROVARE TUTTE LE VOLTE CHE VUOI.
- 7) PUOI SCEGLIERE SE OTTENERE SALUMI E CARNE DA CUCINA OPPURE SOLO CARNE.
- 8) VIENE ALLEVATO IN MONTAGNA LONTANO DALL'INQUINAMENTO.
- 9) SOSTIENE L'ALLEVAMENTO A KM 0.
- 10) È UN'ESPERIENZA UNICA.

Per qualsiasi domanda o dubbio: 349 2205911

info@camezzadri.com