



LOREM IPSUM DOLOR SIT AMET,
CONSECTETUER ADIPISCING ELIT,
SED DIAM NONUMMY NIBH EUISMOD
TINCIDUNT UT LAOREET DOLORE
MAGNA ALIQUAM ERAT VOLUTPAT.
UT WISI ENIM AD MINIM VENIAM,
QUIS NOSTRUD EXERCITATION UL-
LAMCORPER SUSCIPIT LOBORTIS
NISL UT ALIQUIP EX EA COMMOD
CONSEQUAT. DUIS AUTEM VEL EUM
IRIURE DOLOR IN HENDRERIT IN
VULPUTATE VELIT ESSE MOLESTIE
CONSEQUAT, VEL ILLUM DOLORE EU
FEUGIAT NULLA FACILISIS AT VERO
EROS ET ACCUMSAN ET IUSTO ODIO
DIGNISSIM QUI BLANDIT PRAESENT
LUPTATUM



Selezione Primateria



Il Veneto, un territorio che si estende dal mare alla montagna, passando per la pianura. Paesaggi ricchi di storia e di tradizione che mutano con l'alternarsi delle stagioni e che affascinano per la loro infinita bellezza. È questo suggestivo scenario che fa da sfondo alla lunga tradizione veneta nella produzione di carni. Genuine, salutari e gustose: le carni venete racchiudono una storia secolare che si traduce in prodotti di altissima qualità in grado di offrire un'esperienza organolettica unica. Tutti gli animali provengono esclusivamente da allevatori della zona che alimentano i loro animali in modo equilibrato e controllato. Attraverso il sistema della filiera corta è possibile stabilire un contatto diretto con il produttore, gli animali e l'ambiente circostante all'insegna di un consumo ecosostenibile. In questo modo si evitano viaggi lunghi e stressanti all'animale, si limitano i danni all'ambiente e si sostiene e si accresce l'economia locale. Si potrà assaporare una carne tenera, dal sapore equilibrato e dal colore chiaro che, abbracciando la filosofia del chilometro zero e del benessere animale, viene eletta come vera protagonista della tavola.



certificazione
del benessere
animale



nutrito con
cereali del
territorio



filiera
controllata



tenera
e succosa



kilometro
zero