

IL CONSORZIO SIGILLO ITALIANO: SOLO ANIMALI ALLEVATI CON DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DI ALTA QUALITÀ.

Il Consorzio Sigillo Italiano è un brand forte e autorevole che permette ai consumatori di riconoscere le produzioni ottenute rispettando i Disciplinari approvati dal MIPAAF e dalla Commissione Europea, garantendo così la **qualità** del prodotto venduto.

È stato riconosciuto con Decreto n. 828 del 28 febbraio 2018 dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF) e opera per promuovere le produzioni di qualità e rappresentare i produttori che aderiscono al **Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia (SQNZ)**.

Il marchio "Consorzio Sigillo Italiano", **sinonimo di qualità, trasparenza e sicurezza**, è un valore aggiunto per gli allevatori e per tutta la **filiera produttiva**, controllata da Organismi Terzi di Certificazione autorizzati dal Mipaaf. I nostri allevamenti comprendono diverse tipologie di bovini: il Vitellone allevato ai Cereali e la Scottona allevata ai Cereali, il Fassone di Razza Piemontese e il Bovino Podolico al Pascolo.

Potete trovare la carne bovina certificata Consorzio Sigillo Italiano presso i supermercati Il Gigante.

il gigante
Gli Specialisti del Fresco

www.ilgigante.net



CONSORZIO SIGILLO ITALIANO

Consorzio di promozione, valorizzazione dei prodotti ottenuti con il sistema di qualità nazionale zootecnia sigillo italiano

INDIRIZZO:
Via I maggio 7 - 35020 Legnaro (PD)
Telefono: 049 8830675 - Cellulare: 335 1225800

info@sigilloitaliano.it • www.sigilloitaliano.it

WWW.SIGILLOITALIANO.IT

#siamociochemangiamo
#mangiareinformati



“
IL CONSORZIO SIGILLO ITALIANO: SOLO ANIMALI ALLEVATI CON DISCIPLINARI DI PRODUZIONE DI ALTA QUALITÀ.
”



mipaaf
ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

ALIMENTAZIONI
DIVERSE PER UNA
QUALITÀ UNICA



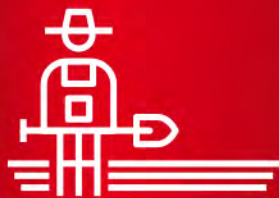
L'alimentazione degli animali è un fattore **molto importante** perché determina la qualità di ciò che arriverà in tavola al consumatore finale. Infatti, se l'alimentazione degli animali corrisponde ad altissimi **standard di qualità**, il **prodotto** che ne deriva presenterà certamente caratteristiche di **eccellenza**; sicuramente lo stesso prodotto sarà destinato a diventare sicuro protagonista di piatti prelibati, dal gusto inconfondibile.

Il **Vitellone**, la **Scottona** e il **Fassone** hanno un'alimentazione a base di cereali. Proprio per questo, le aziende di allevamento si trovano **prevalentemente al Nord**, nelle regioni del Veneto, Piemonte, Lombardia e Friuli Venezia Giulia, dove è più concentrata la coltivazione di cereali e di altri alimenti indispensabili per la dieta dei bovini.

Al contrario, l'allevamento del **Bovino Podolico** insiste maggiormente nelle aree geografiche con condizioni climatiche, pedologiche e orografiche favorevoli alle coltivazioni di foraggi, perciò si utilizzano **tecniche di allevamento brado o semibrado**: gli animali sono liberi di muoversi su ampie superfici pascolative, in un ambiente sicuro e protetto.



MISSIONE: **BENESSERE ANIMALE**



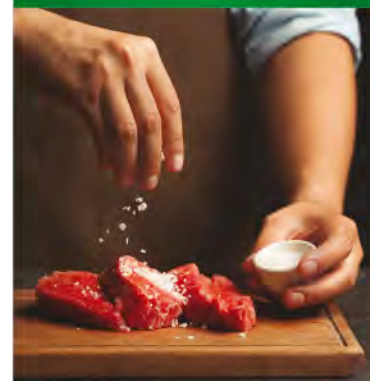
"**Benessere animale**" è la parola d'ordine dei nostri allevatori, consapevoli che per ogni animale allevato anche la più piccola forma di stress può rappresentare un fattore negativo per la buona riuscita del percorso di crescita.

Gli allevamenti aderenti al Consorzio Sigillo Italiano operano in un'ottica di costante **cura e attenzione**: gli animali dispongono di **acqua pulita** per abbeverarsi in qualsiasi momento, godono di un'**alimentazione sana** e controllata, vivono in **stalle protette** dalle intemperie con un **clima interno regolato** d'estate e d'inverno.

Ricevono infine visite e **sopralluoghi di veterinari** qualificati, in grado di intervenire tempestivamente per evitare che si ammalinino.



LA **CARNE**
NELLA **DIETA**
MEDITERRANEA



La carne fa parte della **Dieta Mediterranea**. Infatti, come consiglia il suo inventore Ancel Keys, bisogna consumarla almeno **due volte la settimana**, prestando particolare attenzione alla cottura, evitando quella eccessiva (la bruciatura) e riducendone la lavorazione (affumicare, salare, aggiungere conservanti).

La carne è ricca di **proteine, ferro, vitamine e sali minerali** ed è essenziale prevederne il consumo all'interno di un modello di alimentazione sana ed equilibrata, naturalmente con moderazione e soprattutto prestando attenzione alla provenienza. Il contenuto proteico, capace tra l'altro di stimolare la secrezione dell'ormone della crescita, associato alla presenza del ferro, contribuisce a rendere la carne **un alimento di primaria importanza** nella dieta di sportivi, bambini, ragazzi, anemici, anziani e donne in gravidanza.

