

## SUINO NERO D'ASPROMONTE



**SOTTA  
SALUMI**

Il gusto dell'eccellenza calabrese



**Abbiamo avviato un lungo percorso di selezione per recuperare la genetica del Suino Nero di Calabria, razza autoctona quasi estinta, rintracciando alcuni esemplari di maschi e femmine nelle aree della Sila Greca e dell'Aspromonte. Il territorio calabrese rappresenta un habitat ideale, garantendo le condizioni ottimali per l'allevamento. I suini sono liberi di grufolare all'aperto alla ricerca di erbe, radici e verdure di stagione che ne rappresentano la principale fonte di alimentazione. I ritmi di accrescimento e riproduzione sono in completa sintonia con quelli dettati dalle leggi naturali.**



## ALIMENTAZIONE SANA E BENESSERE ANIMALE

**Da sempre tuteliamo il benessere psicofisico degli animali, secondo elevati standard: allevamento rigorosamente all'aperto, rispetto dei naturali ritmi di accrescimento e riproduzione, alimentazione sana e **senza OGM**. I suini si nutrono di erbe, radici, ghiande e olive a cui poi integriamo i cereali di Filiera corta di nostra produzione (mais, orzo, favino) e vegetali di stagione.**

**Questa sana alimentazione, unita al rispetto dei giusti spazi vitali dell'animale, determina il successo dell'allevamento.**

**Senza l'utilizzo di antibiotici dalla nascita.**

