

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.

