

La MARCHIGIANA

Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP



La nostra carne



Origine e zona di diffusione

Si origina verso la metà del XIX secolo quando gli allevatori marchigiani incrociano l'autoctono *bovino podolico* con *tori chianini* ed ottengono un animale specializzato da carne, caratterizzato da notevole sviluppo somatico ed ottima precocità. L'indole mansueta lo rendeva adatto inoltre al lavoro nei campi e la sua duttilità, adattabilità, resistenza e la spiccata capacità materna ne permettono una buona diffusione.

Caratteristiche morfologiche

Presenta un mantello bianco in entrambi i sessi, peli grigi nel treno anteriore e attorno agli occhi, presenti solo negli esemplari maschi. I vitelli dalla nascita sono fromentini (hanno uno splendido manto biondo dorato). Le corna sono medio-corte e grossolane, scure in punta.

Caratteristiche principali

La carne è apprezzata sotto differenti profili: all'aspetto visivo il colore rosso vivo testimonia certamente la freschezza del prodotto nonché l'alimentazione ponderata e bilanciata con cui il capo è stato allevato. Riguardo la consistenza della fibra, questa si presenta soda ed elastica al tocco ma con una grana fine, indice di un'attenta selezione genetica dell'animale e una corretta sezionatura e frollatura che avviene esclusivamente in Italia.





Tipo di allevamento e alimentazione

Nella fase di riproduzione vengono allevati al pascolo e nella successiva fase di ingrasso a stabulazione libera rimangono in nuclei familiari omogenei ospitati su lettiera di paglia. Vengono nutriti con latte materno fino all'età dello svezzamento, successivamente sono alimentati con prodotti naturali realizzati in azienda: mais, orzo, favino e foraggi.



Un ciclo sostenibile

Fattoria di Monticello grazie alla sua estensione di 470 ha rappresenta un esempio sostenibile di filiera corta nonché azienda a “ciclo chiuso” in grado di fornire gli spazi e il nutrimento necessario ai capi di bestiame, che crescono secondo ritmi naturali, alternando secondo il trascorrere delle stagioni e l'età del capo, ricchi pascoli a stalle moderne e confortevoli, in cui vengono somministrati foraggi e cereali.



Caratteristiche delle nostre confezioni

Le nostre confezioni suddivise in vaschette sottovuoto drenanti, assicurano e garantiscono la qualità e la freschezza al pari delle carni acquistate presso il macellaio di fiducia. La nostra carne porzionata e pronta all'uso può essere tenuta in frigorifero per almeno 4-5 giorni dall'acquisto prima di essere congelata.



Informazioni sulle caratteristiche

Fattoria di Monticello può fregiarsi del Marchio VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP (Indicazione Geografica Protetta) dato che alleva capi di pura razza Marchigiana compresi tra le razze previste dal disciplinare di produzione (Reg. CE n. 134 del 20/01/98) aventi età compresa tra 12 e 24 mesi. Nel rigido disciplinare si stabiliscono le modalità di allevamento, macellazione, vendita al consumatore finale garantendo a quest'ultimo l'eccellenza delle carni certificate grazie a sistemi di rintracciabilità ed etichette chiare e trasparenti.

Informazioni dati etichetta

Ogni vaschetta è etichettata singolarmente e riporta una serie di informazioni aggiuntive per un consumo consapevole dell'alimento: Produttore, Confezionatore, Stabilimento e Bollo Sanitario, Quantità netta, tipo di carne e nominale nonché data di confezionamento e scadenza. Un consumo responsabile nasce da un'informazione completa e coerente.

