

carnè dice **no** agli insilati

Negli allevamenti bovini l'insilato di mais (tecnica di conservazione basata sulla fermentazione degli zuccheri di cui sono composti il mais e altri foraggi) è diventato uno degli alimenti maggiormente utilizzato per via della praticità, della sua semplicità d'uso e della sua relativa economicità. Una scorretta tecnica nella lavorazione può causare problemi sia a livello animale, sia sul latte e derivati (anche il Consorzio Parmigiano Reggiano ne vieta l'utilizzo) sia sulla carne.

Il Consorzio **Carnè**, dice no agli insilati e vuole:

- evitare la presenza di micotossine, nocive per la salute umana;
- evitare il cosiddetto "effetto restringimento" della bistecca durante la cottura: l'alimentazione a base di insilati produce carni che perdono più liquidi durante la conservazione e la cottura;
- evitare sapori ed odori anomali dovuti all'utilizzo di un prodotto che si basa sull'acidificazione.

CONTROLLO DEL RISPETTO DEL DISCIPLINARE

Nell'intento di offrire un prodotto prima di tutto "salubre" e poi "buono", il Consorzio **Carnè** ha fatto sottoscrivere ai suoi allevatori un disciplinare di produzione che vieta l'utilizzo di prodotti insilati nella razione alimentare.

A tutela del consumatore, tale informazione è presente sull'etichetta che segue il prodotto e fa parte delle informazioni volontarie previste dal Disciplinare di etichettatura Asprocarnè (autorizzato dal MIPAAF IT 005 ET). Annualmente, i tecnici Asprocarnè controllano le aziende agricole attraverso ispezioni ed analisi della razione alimentare. A ulteriore garanzia per il consumatore, una specifica commissione del Consorzio **Carnè** effettua ulteriori controlli nelle aziende, per il corretto rispetto delle pratiche di allevamento previste dal disciplinare di produzione.

cos'è carnè

Carnè, il Consorzio Macellai Tipici di Cuneo, nasce nel 2012, su iniziativa di un gruppo di negozianti qualificati con l'intento di **sviluppare** piccole realtà locali che commercializzano carni bovine di **razza piemontese selezionata**.

Si legge nello statuto di costituzione: "Lo scopo principale del Consorzio è quello di **valorizzare** il "prodotto carne" derivante da capi bovini nati, allevati e distribuiti **esclusivamente** in **provincia di Cuneo**, incentivandone il consumo".

Oggi si contano una decina di soci, tutti localizzati in Cuneo e paesi limitrofi, accomunati e riconosciuti dalla **storicità** del loro esercizio e dalla **tradizione** nel settore.

Carnè con l'accento sulla "è", perché tutti i processi, dall'allevamento alla macellazione, alla vendita, seguono rigide **regole** di conformità e precisi **controlli** a tutela dell'indiscussa qualità della carne di Cuneo e del consumatore finale.

Conosci il tuo **macellaio** sul sito internet
www.carnecuneo.it

Carnè Cuneo



carnè

CONSORZIO MACELLAI TIPICI CUNEO

è qualità, è tradizione,
è garanzia per il tuo benessere

perchè carnè



è allevamento rintracciabile

Carnè impone requisiti di conformità basati su regolamenti e rigidi controlli durante tutta la filiera produttiva. I bovini sono alimentati con prodotti naturali (fieno, mais, crusca, orzo, soia) e **senza l'impiego di insilati**.



è punti vendita selezionati

Carnè è molto attenta ai propri punti vendita: ogni aderente al Consorzio si impegna a garantire la salubrità delle carni e a distribuirle sottoscrivendo integralmente lo statuto. L'adesione a Carnè è soggetta a valutazione di idoneità da parte del consiglio direttivo.



è 100% Carne di Cuneo

Carnè garantisce la territorialità della sua carne: pura Razza Piemontese di bovini nati e allevati esclusivamente in provincia di Cuneo.



è macellai di fiducia

Carnè è un consorzio di macellai altamente qualificati che mette a disposizione la propria storica esperienza per soddisfare il consumatore più attento alla qualità dei prodotti, garantendo una sana e sicura alimentazione.



è promozione e tutela della carne

Carnè è l'unione di un gruppo di professionisti che si impegna ad accompagnare il consumatore verso un'alimentazione consapevole e corretta della carne bovina, promuovendo e tutelando la qualità ai massimi livelli.