

CARNE GRASS-FED

**SCEGLI IL MEGLIO
PER TE E PER L'AMBIENTE!**

Scopri i benefici di una carne più sana, naturale e sostenibile.



100% NATURALE



OMEGA-3



SOSTENIBILE



QUALITA'

AZIENDA AGRICOLA CASA CAPUZZOLA

Situata nel cuore dell'appennino modenese, la nostra azienda agricola da 40 anni è impegnata a preservare l'ambiente e garantire il benessere degli animali. Nata come piccola realtà esclusivamente pastorizia, si estende oggi su quasi un milione di metri quadrati interamente recintati con moderne tecniche a difesa degli animali contro i predatori. Oltre alle pecore, sono allevati bovini da carne. Questi, come le pecore, sono **nutriti esclusivamente con erba e fieno e pascolano in spazi aperti coltivati con metodiche biologiche**. Di conseguenza la nostra carne bovina è sana, con un sapore intenso. In sintesi, di qualità superiore a quella prodotta da animali allevati in modo intensivo. I bovini nella nostra fattoria sono pochi e la carne è disponibile solo su prenotazione, normalmente due settimane dopo la macellazione.

**PRENOTA
QUI**

COS'È LA CARNE GRASS-FED?

La carne Grass Fed è la carne ottenuta dalla macellazione di bovini allevati al pascolo, il cui unico nutrimento è l'erba, infatti, il termine "GRASS-FED" in inglese significa proprio "nutrito con erba".



100% NATURALE

La carne Grass Fed proviene da bovini nutriti esclusivamente con erba e fieno, che crescono su terreni incontaminati, liberi da sostanze tossiche, ormoni, OGM e antibiotici. Questo tipo di carne è più ricca di Omega 3, ferro e minerali, meno grassa, più soda e con meno acqua rispetto a quella proveniente da animali nutriti con cereali come grano e mais, spesso trattati con pesticidi. I bovini Grass Fed, liberi di pascolare tutto il giorno, sono più attivi e in forma rispetto a quelli allevati intensivamente in spazi ristretti.



OMEGA-3

Prediligere carne Grass-Fed fa bene alla salute perché è ricca di Omega 3, acidi grassi essenziali che aiutano a ridurre l'infiammazione, migliorare la salute del cuore e sostenere le funzioni cognitive. Rispetto alla carne convenzionale, la carne Grass-Fed ha un profilo nutrizionale superiore grazie all'alimentazione naturale dei bovini. In sintesi, la carne grass-fed è una carne rossa che fa bene alla salute, non come l'altra.



SOSTENIBILE

Il consumo di carne Grass Fed è una scelta sostenibile grazie al fatto che i bovini vengono allevati al pascolo, senza l'uso intensivo di risorse come cereali, fertilizzanti chimici o pesticidi. Questi animali si nutrono principalmente di erba, che cresce spontaneamente e richiede meno interventi agricoli rispetto alle colture destinate all'alimentazione animale convenzionale. Inoltre, il pascolo contribuisce a migliorare la fertilità del suolo, mentre la gestione dei bovini in ampi spazi aperti favorisce la biodiversità e il benessere animale, riducendo l'impatto ambientale.



QUALITA' SI, MA PARTICOLARE

La Grass Fed è senza dubbio una carne di qualità. I bovini, allevati con grande cura in ambienti naturali e liberi di pascolare su prati incontaminati, producono una carne dal sapore unico e autentico. Tuttavia, la sua intensità e consistenza possono risultare sorprendenti per alcuni, richiedendo metodi di cottura più lunghi come brasati e arrosti per esaltarne al meglio le caratteristiche. Preparare una bistecca alla piastra o al barbecue può essere una sfida, ma con le giuste tecniche, si può trasformare ogni piatto in un'esperienza gourmet irresistibile.