



CrownBeef
The Best Quality Beef



★★ **Finest Quality** ★★

**MAZZURY
BLEID**



 Origine: Mille Laghi



Scottona Alpina Manzetta Alpina Mazzury Bled

è la carne speciale proveniente unicamente da animali allevati al pascolo da piccole aziende familiari nella località dei Mille Laghi.

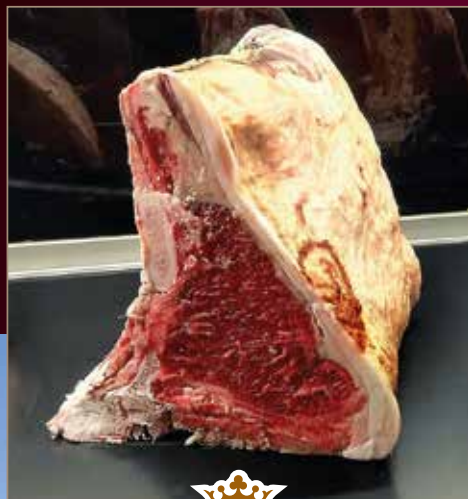
MAZZURY BLED

- Unicamente da allevamenti a conduzione familiare
- Scottone con disposizione genetica per l'infiltrazione di grasso
- Allevate al pascolo, nutrizione principalmente ad erba e mais
- Le razze selezionate per Mazzury Bled sono principalmente Red Krowa
- Zone di allevamento Mille Laghi
- Per il grado di infiltrazione di grasso si consiglia cottura su Fry Top

Superior quality

La Mazzury Bled è una carne dal basso contenuto di grassi saturi, ad alto contenuto di **acidi grassi Omega 3** e **vitamina E**. Alcuni dei foraggi con più alto valore per il bestiame comprendono: la rapa, la cicoria, il trifoglio rosso, il trifoglio bianco, il ginestrino, la lupinella, la sulla ed altre piante erbacee. Inoltre vengono poi utilizzati utilizzati fieni e prodotti asciutti, quali **focchi di mais, fava, orzo, soia**.

La carne ottenuta da questo tipo di allevamento possiede determinate caratteristiche qualitative grazie all'alimentazione corretta e pianificata con attenzione. Questo, a braccetto con il benessere degli animali, crea il connubio essenziale per poter ottenere una carne di altissima qualità, soddisfacendo le richieste del consumatore più attento ed esigente.





MAZZURY BLED

Mazzury Bled



Cottura consigliata
Fry top e padella

OFFICIAL IMPORTER

ESCLUSIVA PER L'ITALIA



**I PRODOTTI
CROWN BEEF
SONO
CONTROLLATI
E GARANTITI
ALL'ORIGINE**

The Best Quality Beef



 Origine: Mille Laghi

*Nature
Beef*



CrownBeef
The Best Quality Beef

