

MADEO



SUINO
NERO
ITALIANO

Il Suino Nero ha una storia di oltre 2700 anni. Da alcuni studi di ricerca si evince che la genetica derivi dal ceppo allevato dagli antichi Greci e Romani, diffusi poi in diverse regioni d'Italia con peculiarità territoriali.

Madeo ha avviato il percorso di recupero di queste "famiglie reali" in via d'estinzione, aggregando allevatori e trasformatori nazionali per creare un'unica filiera. Nasce così il regno culinario del Suino Nero Italiano.

Tutti i suini pascolano liberi e all'aperto in regime di benessere animale, senza l'uso di antibiotici dalla nascita.



PRODOTTO DI FILIERA



Alla corte del Re nero



RISPETTOSI DEL CICLO
VITALE DELL'ANIMALE



UNA PRODUZIONE
LENTA E MISURATA



MATERIE PRIME
PREGIATE, RICCHE
DI PROPRIETÀ
BENEFICHE, FONTE
DI OMEGA 3 E
ACIDO OLEICO

100%
Nero
Vero

www.madeofood.it  