



Nella corte del Re nero

LIBERI DI GRUFOLARE

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.

MADEO



5 razze, una sola filiera.



FILIERA NAZIONALE DEL SUINO NERO ITALIANO AUTOCTONO

INTERLOCUTORE UNICO PER I PRODOTTI A BASE DI SUINO NERO ITALIANO AUTOCTONO 100% PURO, DELLE 5 RAZZE NAZIONALI RICONOSCIUTE E CERTIFICATE DAL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI, con una gamma completa di prodotti salati, insaccati e carni fresche in grado di soddisfare ogni esigenza della moderna distribuzione.



BENESSERE ANIMALE

ALLEVAMENTO ALL'APERTO IN REGIME DI BENESSERE ANIMALE.

Garantiamo il benessere psicofisico dell'animale e ne rispettiamo l'indole. Nel 2016 e 2017 abbiamo ottenuto i premi "Good Sow" e "Good Pig" per il benessere animale conferiti dalla Compassion in World Farming, la certificazione Kiwa e "Italia Alleva Carne 100% italiana" dell'I.A.



SANA ALIMENTAZIONE

A BASE DI CEREALI, SENZA OGM E SENZA ANTIBIOTICI DALLA NASCITA

I nostri suini sono lasciati liberi di nutrirsi con radici, erbe e olive a cui poi integriamo i cereali di filiera corta di nostra produzione, quali mais, orzo, favino, e la verdura di stagione. I ritmi di accrescimento sono in completa sintonia con quelli naturali.



FILIERA STRUTTURATA

UN UNICO MARCHIO CHE TUTELA IL PATRIMONIO GENETICO ORIGINALE

L'identità della Filiera viene tracciata da una rete fatta di persone, territorio, sapori e tradizioni. L'aggregazione delle diverse realtà specializzate nella valorizzazione delle biodiversità, si concretizza nella creazione del marchio unico "Suino Nero Italiano".



ECO PACKAGING

IMBALLAGGI RICICLABILI E SOSTENIBILI AL 100%

Utilizziamo packaging in plastica monomateriale, di grammatura ridotta, in carta sostenibile certificata FSC, e materiali innovativi e riutilizzabili, come ad esempio Apepak, l'innovativo panno in cotone e cera d'api biologica.



ENERGIE RINNOVABILI

PRODOTTI SOLO CON ENERGIA DA FONTI RINNOVABILI DI NOSTRA PRODUZIONE

Abbiamo deciso di adottare un sistema di produzione autonomo e sostenibile, capace di utilizzare energie rinnovabili: gli impianti biogas e fotovoltaici alimentano la nostra filiera nel pieno rispetto dell'ambiente.

www.madeofood.it in @ f

