



**Gentili Clienti,**

siamo lieti di comunicarvi che a partire **da mercoledì 9 novembre 2011** consegneremo la carne di bovino da agricoltura biologica. Vogliamo fornirvi questo « vademecum » sulla carne rossa biologica da consultare ogni qualvolta vi sorga un dubbio.

L'azienda è a soli 30 km da Roma, immersa nella verde della campagna viterbese, sul tracciato dell'antica strada Amerina. In un ambiente conservato ancora intatto, gli animali vengono allevati con i metodi dell'agricoltura biologica, rispettando i cicli della natura. L'allevamento, l'agriturismo, la macelleria aziendale, la fattoria didattica, sono gli elementi che caratterizzano la passione per la terra di questa famiglia impegnata da anni in questo difficile mestiere.

L'Azienda si estende per più di 150 ettari tra pascoli e coltivazioni di seminativi per la produzione dei foraggi. Prevalentemente si allevamo vacche di razza Charolaise, razza da carne di origine francese che ben si è adattata al clima italiano; nell'ultimo periodo stanno introducendo anche alcuni incroci tra toro Chianino e vacche Charolaise. Il prodotto è un vitellone di ottima qualità, molto apprezzato per il sapore della sua carne.

Le vacche di razza Charolaise hanno una spiccata attitudine materna e il loro latte presenta un elevato contenuto di grasso che consente l'allevamento diretto dei vitelli fino al 6°/7° mese di vita, periodo in cui avviene lo svezzamento. La carne che producono è tenera e saporita. In azienda viene dedicata molta attenzione al ciclo alimentare. Dopo lo svezzamento, le mandrie sono lasciate al pascolo o alimentate esclusivamente con foraggio biologico prodotto in azienda: granturco, cereali e fieno sono gli alimenti base della dieta degli animali.

L'azienda :

- > è certificata Biologica dall'Istituto Mediterraneo di Certificazione (IMC),
- > è garantita da AIAB (Associazione Italiana Agricoltura Biologica) sull'intera filiera produttiva.
- > ha la certificazione Qualità Lavoro perchè tutti i lavoratori impegnati nella filiera produttiva, hanno regolari contratti di lavoro.

### **Perché acquistare carne Biologica?**

Le modalità di allevamento rispettano i cicli naturali e non prevedono l'uso di sostanze ormonali che facilitano l'accrescimento del bovino.

L'intera filiera è sottoposta a controlli che garantiscano la qualità del prodotto finale. Nelle carni, per esempio, non è consentito aggiungere additivi che ne alterino il sapore o la consistenza.

I cibi Biologici sono suggeriti dai pediatri perchè i bambini, a causa dell'immaturità di alcuni enzimi, non hanno le stesse capacità degli adulti di smaltire i pesticidi e i residui chimici.

È ormai noto che molte intolleranze alimentari sono causate proprio dalla presenza di pesticidi. I cibi biologici inoltre presentano una maggiore percentuale di sali minerali e di vitamine, fondamentali nella fase di crescita. Quando un bambino si affaccia alla pubertà, gli alimenti biologici sono ancora più raccomandati per l'assenza di estrogeni che, è ormai noto a tutti, alterano notevolmente lo sviluppo.

### **Il cibo non è moda**

È necessario accostarsi al biologico con lo spirito giusto, con la voglia di riscoprire gusti e sapori di una volta ed avendo coscienza che molto di ciò che oggi siamo abituati a mangiare è il risultato di manipolazioni industriali che fanno arrivare sulle nostre tavole cibi solo in apparenza perfetti. Le carni in particolare spesso presentano colori pallidi e innaturali e si tagliano senza l'uso del coltello; questo è il risultato di trattamenti che spesso prevedono infiltrazioni di liquidi aromatizzati e di coloranti che ne ammorbidiscono le fibre rendendo la carne piacevole all'occhio e veloce da cuocere. Ma non si deve scegliere il cibo come si sceglie un abito. Questa è la scommessa! La carne è di un sapore più deciso e non si taglia con la sola forchetta. La cottura prevede tempi giusti. Ogni taglio ha le sue ricette e i suoi tempi di cottura.

### **La nostra offerta**

Per venire incontro alle esigenze dei consumatori è possibile ordinare i **TAGLI SINGOLI** oppure, se volete risparmiare, scegliere la confezione **BIO BOVINO FAMILY** da 3KG (peso orientativo).

Per il **BIO BOVINO FAMILY**, il prezzo è di **15,30 € al kg** così suddivisi :

- Ca 1,7kg di primi tagli : **assortimento tra Fettine, Straccetti, Arrosti e Bistecche** (verranno inviati solo alcuni di questi tagli).
- Ca 1,3kg di secondi tagli : **assortimento tra Spezzatino, Bollito, Macinato, Ossobuchi** (verranno inviati solo alcuni di questi tagli).

L'assortimento dei 3kg prevede un numero di confezioni variabili dai 3 ai 5 pezzi, a seconda dei tagli disponibili. Per le famiglie più numerose possiamo prevedere ca 3 confezioni da 1kg ciascuna. In questo caso potete specificarlo al momento dell'ordine.

Potete comunque specificare tra i tagli elencati cosa **non desiderate ricevere**; verrà aggiunto un maggiore quantitativo di un altro taglio della stessa categoria in base alle disponibilità del produttore.

Per richieste ed esigenze particolari potete chiamarci e cercheremo di soddisfare le vostre richieste sulla scelta dei tagli nella composizione del misto BIO BOVINO FAMILY 3kg.

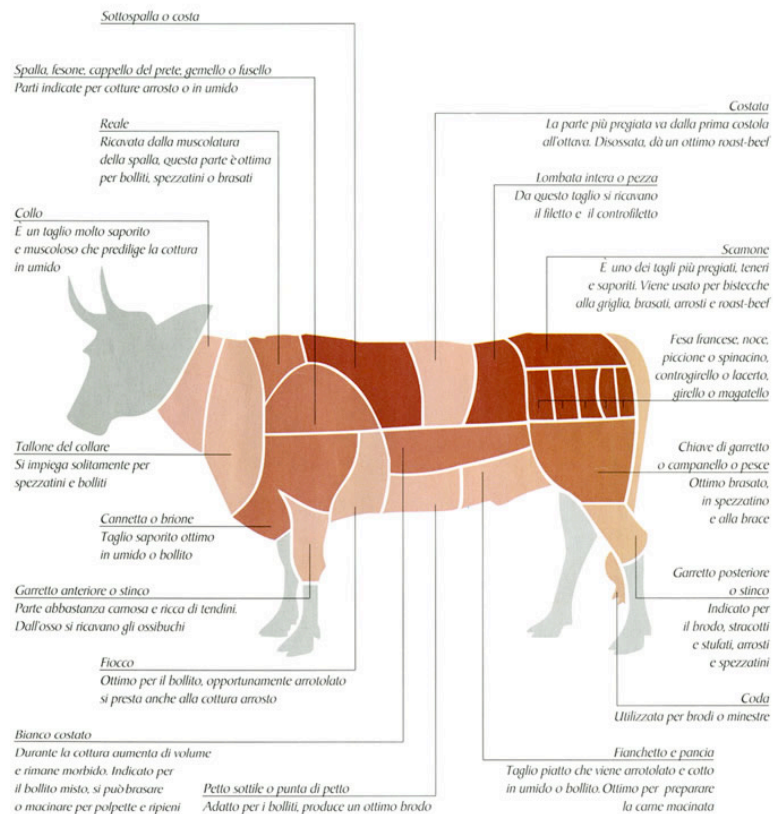
Per i **TAGLI SINGOLI** potete scegliere tra le seguenti referenze :

<b>Primi Tagli</b>	<b>Peso</b>	<b>Prezzo a confezione</b>
Fettine	Ca 500gr	€ 10.90
Straccetti	Ca 500gr	€ 10.90
Arrostò	Ca 1kg	€ 21.80
Bistecche di lombo	Ca 1kg	€ 24.90
Bistecche di costa	Ca 1kg	€ 24.90
Bistecchine di fracosta	Ca 500gr	€ 10.90
Filetto (se disponibile)	Ca 500gr	€ 16.50
<b>Secondi tagli</b>	<b>Peso</b>	<b>Prezzo a confezione</b>
Bollito	Ca 500gr	€ 7.50
Rollè	Ca 500gr	€ 7.50
Spezzatino	Ca 500gr	€ 7.50
Ossobuco	Ca 1kg	€ 14.90
Macinato	Ca 500gr	€ 7.50

I pesi di ciascuna confezione sono indicativi e possono subire leggere variazioni in base alla grandezza dei tagli.

Ogni taglio è confezionato in vassoi avvolti in una pellicola trasparente, (Aliprot®), senza cloro e plastificanti, riciclabile al 100%, che riduce notevolmente i rischi per la salute legati all'utilizzo di materiale plastico direttamente sul prodotto fresco.

## I tagli illustrati



## IL DIZIONARIO DEI TAGLI

**Stinco o Ossobuco** – Si trova sia nella parte posteriore sia nella parte anteriore è un taglio molto ricco di tessuto connettivo per questo richiede una cottura lenta, al forno o in umido. Da qui, segnando l'osso, si ricavano gli ossibuchi.

**Rosa** – Parte centrale interna della coscia di forma rotondeggiante, molto voluminosa. Tagliata a fettine, si presta a varie preparazioni.

**Pezza o Scamone** - È un taglio molto pregiato. È un muscolo a cottura rapida che si presta alla preparazioni di arrosti e, tagliato a fettine, è adatto alla cottura in padella come ad esempio la pizzaiola.

**Noce** - È un taglio molto pregiato, situato nella parte anteriore della coscia, lungo l'osso del femore, si presta, tagliato a fettine, alla preparazione di cotolette, carne al forno o in padella. Se lasciato come

arrosto può essere utilizzato per cotture in casseruola come i brasati o gli stracotti. Avendo poco grasso, è meno tenero rispetto agli altri tagli

**Fesone di spalla** - (2 a) Taglio della spalla piuttosto magro e largo utilizzato generalmente per fettine o arrosti.

**Controgirello** - È un taglio molto pregiato, adatto particolarmente per la preparazione degli stracotti. Tagliato a fettine, si presta a varie preparazioni. Se lasciato intero si possono preparare roastbeef e arrosti.

**Piccione** - Piccolo taglio triangolare situato sopra la noce, particolarmente tenero e saporito, si utilizza farne arrosti, ben legato.

**Punta di controgirello** - È un taglio molto pregiato, che si ricava dalla parte finale del controgirello e risulta molto adatto per gli arrosti.

**Sbordone** - Detto anche girello di spalla. La carne di questo taglio è così pregiata che spesso si confonde con il girello di coscia anche se la carne risulta più tenera e saporita a causa della presenza maggior di grassi. Con questo taglio si possono fare saporitissimi arrosti e stracotti.

**Almone** - È una parte magra e tenera della spalla. È un ottimo taglio per arrosti.

**Campanello** - Taglio composto da diversi muscoli, separati da evidenti strati di tessuto connettivo e utilizzato per la preparazione di stufati, stracotti e arrosti.

**Girello** - Situato nella parte posteriore della coscia risulta leggermente più asciutto rispetto agli altri tagli di prima categoria della coscia. Generalmente molto magro e apprezzato da chi non ama i grassi della carne. Potrebbe essere scambiato con il filetto, se ben frollato e tagliato, ma se ne distingue per la minore tenerezza. Grazie alla forma molto regolare viene spesso utilizzato per la preparazione dei carpacci e vitel tonnè.

**Filetto** - È la parte più nobile dell'animale, situata nella zona interna, vicino ai reni. La sua tenerezza è dovuta alla totale inattività del muscolo. La limitata presenza di grasso lo rende tuttavia poco saporito. Può essere arrostito intero oppure tagliato. La cottura deve essere sempre breve.

**Lombo o controfiletto** - È la parte posteriore del muscolo dorsale. È un taglio di prima categoria. Il muscolo è meno spesso rispetto alla costata e risulta anche meno saporito e tenero. Il taglio con osso e filetto costituisce la famosa bistecca alla fiorentina, da servire sempre al sangue. Può anche essere cotto intero per ottenere un ottimo roast beef.

**Costa o Carrè** - È la parte muscolare che ricopre le ultime costole della schiena. È la parte più pregiata che va dalla prima costa all'ottava. È una carne molto tenera e particolarmente saporita per la presenza di un buono strato di grasso e delle ossa. Adatta per bistecche e tagliate.

**Fracosta** - Parte finale della schiena, più vicina al collo, ottima per fare delle bistecche.

**Pancia** - Taglio piatto e allungato con strati di muscolo alternati a strati di grasso. Si utilizza per brasati e bolliti e con le parti meno pregiate si può fare la carne macinata.

**Petto** - Taglio grasso e tenero adatto a bolliti in particolare la parte più vicina al collo - fiocco- La cottura non deve essere prolungata al taglio deve presentarsi roseo al centro. Se l'animale è giovane e di razza pregiata può cuocersi anche al forno.

**Reale** - È un buon taglio magro, e piuttosto fibroso ricavato dalla parte sovrastante la spalla che richiede una cottura lunga e lenta anche se talvolta viene impropriamente tagliato a bistecche. È adatto per bolliti spezzatini, brasati e macinati

## **Termini e condizioni di vendita e consegna**

Il produttore prevede di macellare 2/3 volte al mese, quindi potrete ricevere la carne con una cadenza quindicinale sicura.

Gli ordini dovranno pervenire **entro e non oltre il martedì alle ore 18.00** per la consegna della settimana successiva (settimana di macellazione) e verranno consegnati insieme al Biobox di frutta e verdura.

Le date di consegna verranno comunicate regolarmente tramite newsletter e sul sito [www.biobox.it](http://www.biobox.it) nella sezione comunicazioni.

**Gli ordini che perverranno in ritardo verranno evasi automaticamente con la prima consegna utile.**

**N.B. Per motivi legati ai tempi di macellazione, non è ancora possibile consegnare la carne di bovino ai clienti che ricevono il Biobox il martedì. Potete tuttavia richiedere al nostro servizio clienti di spostare la consegna in un altro giorno della settimana previa verifica fattibilità da parte nostra.**

La carne verrà spedita con furgoni refrigerati in buste termiche contenenti polar pads (accumulatori di freddo di nuova generazione, atossici, ideali per trasportare alimenti e farmaci). La busta e i polar pads verranno fatturati solo con la prima consegna per un importo pari a €3 e dovranno essere restituiti al trasportatore al momento della consegna per non pagarli agli ordini successivi (se assenti lasciarli fuori dalla porta di casa, alla consegna successiva, il nostro autista passerà a ritirarli).

**Si consiglia la presenza in casa al momento della consegna, in caso di assenza dall'abitazione, il trasportatore lascerà la merce nel luogo da voi suggerito e indicherà in fattura l'ora di consegna. Si consiglia in ogni caso di non far sostare i prodotti fuori dal frigo per più di 1 ora (a differenza del pollo che può sostare anche 2/3 ore poiché utilizziamo buste termiche e confezionamenti sotto vuoto).**Dal momento della consegna, Biobox si solleva da ogni responsabilità legata ad una cattiva custodia della merce e conseguente deterioramento.

Potete già cominciare ad inviare i vostri ordini tramite e-mail : [biobox@biobox.it](mailto:biobox@biobox.it) telefonicamente : 0761346069 o direttamente dal nostro sito [www.biobox.it](http://www.biobox.it) nella categoria « Prodotti freschi su ordinazione bio ».

Cari saluti,  
**Lo Staff di Biobox**