



una scelta consapevole

CARNE BOVINA DI RAZZA PIEMONTESE
La Fassona

STUDIO GRAFICO: IDEALGRAFIC - BIELLA



0161.85.22.35
VILLANOVA BIELLESE (BI)
Cascina Valzo Nuovo
Simone Bosio

CARNE BOVINA DI RAZZA PIEMONTESE
La Fassona

La Fassona: un'azienda, un marchio, una garanzia

L'azienda agricola Bosio è presente a Biella dal 1958 e porta il nome dell'omonima famiglia di origini cuneesi. Da sempre la famiglia Bosio crede nell'allevamento della razza piemontese

e nelle caratteristiche ineguagliabili della sua carne.

In controtendenza rispetto alla forte industrializzazione degli allevamenti, l'azienda continua a scommettere sulla qualità dell'animale, allevato all'insegna dell'equilibrio fra la qualità dei cibi e i ritmi della natura.

Così l'allevamento bovino diventa vera e propria cultura:

e se la carne si conferma uno dei più importanti alimenti della tavola, la famiglia Bosio si impegna con coscienza e responsabilità per superare le aspettative della clientela.

Su iniziativa di Simone Bosio nasce un nuovo marchio, La Fassona, protagonista di un progetto ambizioso: rilanciare la razza bovina dal mantello bianco e valorizzare il consumo della carne di qualità.



Noi siamo ciò che mangiamo

Ormai lo sanno tutti: i prodotti non sono tutti uguali. E alla base di una scelta oculata c'è sempre una conoscenza adeguata. Anche in fatto di carne rossa il compito di ogni produttore deve essere quello di informare il consumatore!

Ogni nostra etichetta, volontaria, conferisce tutti i dati dell'animale da cui deriva il taglio della carne, come una carne d'identità. Perché il consumatore vuole essere SICURO di ciò che acquista. Perché il consumatore merita ogni giorno di più di ricevere qualità. Perché il consumatore ha imparato a farsi domande, ed esige risposte.

La salute è un bene prezioso: consumare carne eccellente come quella certificata dal marchio LA FASSONA è una scelta consapevole, sicura, e sì, decisamente appetitosa!

Finalmente potete provare il gusto di scegliere: scegliete LA FASSONA come sinonimo di TRADIZIONE, GENUINITA' e QUALITA'.

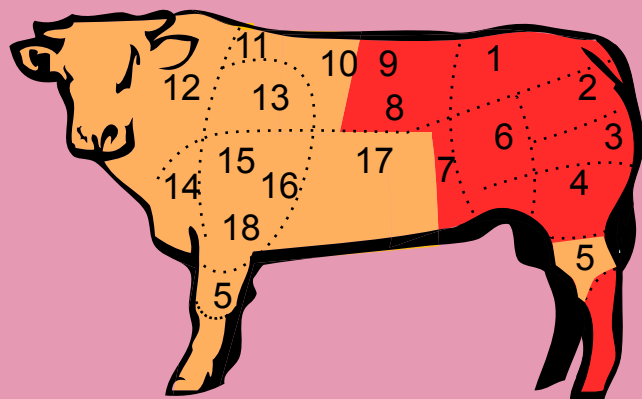


La carne **La Fassona** si riconosce

Per garantire la qualità fino al consumatore finale, è indispensabile che tutti gli operatori coinvolti nella filiera bovina de "LA FASSONA" condividano la stessa filosofia di lavoro: passione per il proprio lavoro, competenza e amore per la natura.

La razza piemontese fornisce una carne in cui tutti i tagli sono considerati nobili e di grande interesse culinario; la metodologia di allevamento de LA FASSONA garantisce genuinità e pregiatezza; aggiungendo esperienza nella preparazione dei tagli, conoscenza e rispetto dei giusti tempi di maturazione della carne (frollatura) e consigli per un utilizzo casalingo appropriato, si conclude sulla tavola dei consumatori un ciclo che offre il massimo grado di qualità.

Si rivaluta così anche la figura del macellaio, che può esprimere tutta la sua professionalità e commercializzare una carne al top della tenerezza e del gusto.



COTTURA RAPIDA

- 1 scamone
- 2 girello
- 3 fesa
- 4 sottofesa
- 6 noce
- 7 tagli della pancia
- 8 filetto
- 9 lombata

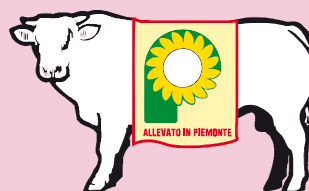
COTTURA LENTA

- 5 geretto ant./post.
- 10 controfiletto/sottofiletto
- 11 reale
- 12 copertina del collo
- 13 muscoli della spalla
- 14 punta di petto
- 15 brione
- 16 fesone di spalla
- 17 pancia
- 18 biancostato

Passione per l'allevamento

L'attenzione rivolta all'intero processo produttivo, ha creato nella nostra azienda un modello in armonia con i ritmi della natura: ogni capo di bestiame nasce e viene allevato in azienda; i vitelli crescono sani e forti accanto alle loro madri nutrendosi di latte materno; dopo un graduale svezzamento dei vitelli, si passa ad un'alimentazione naturale, con prodotti delle colture locali, o comunque nazionali, non geneticamente modificati, privi di qualsiasi promotori per la crescita, esclusivamente vegetale; la profilassi vaccinale è integrata con cure naturali ed omeopatiche per evitare superflui trattamenti con farmaci allopatici. Partendo da un modello qualitativo così elevato, si ottiene una carne pregiata, con una giusta tenerezza ed una ridotta percentuale di grasso. CARNE DELLA "FASSONA": ALTA QUALITA', ASSOLUTA GENUINITA'

**Il gusto per i sapori della tradizione è un privilegio riservato a chi sa distinguere...
PROVARLO È UNA SCELTA, RICONOSCERLO UN PIACERE!**



ALLEVATO IN PIEMONTE



Iniziativa realizzata con il concorso finanziario della Regione Piemonte - Assessorato Agricoltura, tutela della Fauna e della Flora.



La Fassona