

# FLOG &

## Azienda Agricola - Agriturismo "Il Ponte"

### di Trotta Rocco & Lompi Stefania Loc. Gattaia - VICCHIO

# VI PROPONGONO LA CARNE BOVINA E SUINA SAPORITA E CONTROLLATA DEL MUGELLO



La carne nel Mugello ha una grande tradizione: da decenni il territorio è impegnato nella valorizzazione del patrimonio bovino. Qui si allevano razze che si adattano facilmente all'ambiente nel quale devono vivere come la Limousine, la Charolaise, la Chianina, la Cavana e la Romagnola. Vi sono due diverse forme di allevamento: quella biologica che segue uno stretto disciplinare e quella convenzionale. Comunque tutti gli animali sono nutriti con alimenti esclusivamente vegetali e certificati non OGM e sono allevati in condizioni idonee nel pieno rispetto del benessere animale. I vitelloni delle differenti razze allevate in purezza sono macellati prima dei 24 mesi di età. Un contributo determinante all'allevamento bovino da carne necessario alla chiusura della filiera vacca-vitello, è stato prodotto dalla costruzione del Centro Carni di Rabatta (Vicchio), una garanzia per gli allevatori ma anche per i consumatori. Realizzato grazie alla Comunità Montana Mugello Val di Sieve, oggi il Centro Carni gestito dalla CAF - Cooperativa Agricola di Firenze - lavora la carne di tutti i colori che si rivolgono al macello ma commercializza solo le carni conferite dai soci (in gran parte aziende del Mugello) che si attengono a un preciso disciplinare che garantisce la tracciabilità del prodotto, dalla nascita alla macellazione, vietando ad esempio l'impiego di qualsiasi sostanza di origine sintetica per non alterare il normale sviluppo dell'animale. La Carne Bovina Biologica proviene da allevamenti in cui è previsto il controllo dei tecnici dell'Organismo prescelto dalle singole aziende e sull'intera organizzazione di filiera vi è un ulteriore controllo svolto da un organismo nazionale indipendente. Gli animali allevati biologicamente devono poter disporre di un'area di pascolo e soprattutto devono essere alimentati con foraggi e mangimi ottenuti da coltivazioni biologiche e sono vietate le somministrazioni preventive e/o sistematiche di farmaci di sintesi chimica.

<p><b>MINI OFFERTA SPEEDY</b></p> <p>0,5 Kg macinato 0,5 Kg hamburger 0,5 Kg fettine 0,5 Kg bistecche suino 0,5 Kg salsicce</p> <p><b>totale kg 2.50</b></p> <p><b>OFFERTA FLOG € 23,00 (8,60 €/Kg)</b></p>	<p><b>OFFERTA SPEEDY</b></p> <p>1,00 Kg macinato 1,00 Kg hamburger 1,00 Kg fettine 1,00 Kg bistecche suino 1,00 Kg salsicce</p> <p><b>totale kg 5.00</b></p> <p><b>OFFERTA FLOG € 46,00 (8,60 €/Kg)</b></p>	<p><b>MINI OFFERTA CLASSIC</b></p> <p>0,5 Kg hamburger 0,5 Kg spezzatino 0,5 Kg roastbeef 0,5 Kg fettine 0,5 Kg salsicce</p> <p><b>totale kg 2.50</b></p> <p><b>OFFERTA FLOG € 27,00 (10,10 €/Kg)</b></p>
<p><b>OFFERTA CLASSIC</b></p> <p>1,0 Kg hamburger 1,0 Kg spezzatino 1,0 Kg roastbeef 1,0 Kg fettine 1,0 Kg salsicce</p> <p><b>totale kg 5.00</b></p> <p><b>OFFERTA FLOG € 54,00 (10,10 €/Kg)</b></p>	<p><b>OFFERTA SUPERSGORTA</b></p> <p>1,5 Kg spezzatino 1,5 Kg braciola 1,5 Kg lessso con osso 1,5 Kg macinato per ragù 1,5 Kg roast beef 1,5 Kg macinato magro 1,5 Kg stracotto 2 bistecche nella costola (2 x 0,5 Kg circa)</p> <p><b>totale kg 11.50</b></p> <p><b>OFFERTA FLOG € 115,00 (9,48 €/Kg)</b></p>	<p><b>OFFERTA MISTO SUINO</b></p> <p>1 Kg salsicce 1 Kg salame 1 Kg finocchiona 1 Kg soprassata 1 Kg arista con osso 1 Kg bistecche suino</p> <p><b>totale kg 6.00</b></p> <p><b>OFFERTA FLOG € 49,00 (7,75 €/Kg)</b></p>

LISTINO PREZZI CARNE BOVINA		LISTINO PREZZI CARNE SUINA		LISTINO PREZZI SALUMI	
BISTECCHES COSTOLA	€ 16,80 KG	ARISTA SENZA OSSO	€ 11,00 KG	PROSCIUTTO DISSOSSATO INT.	€ 13,70 KG
BISTECCHES DISSOSSATE	€ 13,65 KG	ARISTA INTERA (CON OSSO)	€ 7,90 KG	PROSCIUTTO INTERO CON OSSO	€ 11,60 KG
BISTECCHES FILETTO	€ 18,90 KG	BARDICCIO	€ 8,40 KG	PROSCIUTTO (TRANCI)	€ 16,80 KG
FETTINE FERRI/OLIO/FRITTE	€ 15,20 KG	SALSICCIA	€ 8,40 KG	SALAME (INTERO/TRANCI)	€ 11,60 KG
FETTINE PIZZAIOLA	€ 13,70 KG	BISTECCHES	€ 8,40 KG	FINOCCHIONA (INTERA/TRANCI)	€ 13,60 KG
LESSO CON OSSO	€ 6,90 KG	COPPA FRESCA / SCAMERITA	€ 9,00 KG	SOPPRESSATA (INTERA/TRANCI)	€ 10,00 KG
LESSO MAGRO	€ 8,40 KG	PANCETTA STAGIONATA	€ 11,10 KG	PANCETTA	€ 11,00 KG
MACINATO DA SUGO	€ 6,80 KG	PANCETTA FRESCA	€ 7,40 KG	GOTA	€ 10,50 KG
HAMBURGER	€ 12,00 KG	ROSTICCIANA	€ 7,90 KG	COPPA (TRANCI)	€ 14,50 KG
MACINATO MAGRO	€ 10,50 KG	ZAMPETTI / COTENNE	€ 2,90 KG	SALSICCIA PICCANTE	€ 12,60 KG
MAGRO STRACOTTO	€ 9,90 KG	FEGATO	€ 8,40 KG	COTECHINO (DICEMBRE)	€ 12,60 KG
ROASTBEEF	€ 16,00 KG				
SPEZZATINO	€ 8,90 KG				
FEGATO	€ 8,40 KG				
OSSIBUCHI	€ 8,30 KG				
FILETTO	€ 27,00 KG				

**ORDINA I PRODOTTI ALLO SPACCIO FLOG ENTRO IL MERCOLEDI' PER CONSEGNA IL VENERDI' SUCCESSIVO**

**GLI ORDINATIVI ARRIVERANNO CONFEZIONATI SINGOLARMENTE PER NOME DEL SOCIO E SOTTOVUOTO ( COSTO € 0,50 al pezzo)**