

Lonza di maiale lunga della
regione
ca. 3,5 kg



Lonza di maiale speciale
della regione
ca. 2 kg



Scamone di maiale della
regione
2 x ca. 900 g



Filetto di maiale della
regione
2 x ca. 500 g



Costoletta di maiale
speciale della regione
ca. 2 kg



Collo di maiale della
regione
ca. 2 kg



CARNE DI MAIALE SVIZZERA DELLA REGIONE

In base alla regione, il nostro assortimento offre carne fresca di maiale dell'Appenzello, di Lucerna o della Gruyère.

La nostra visita agli allevamenti di maiali è stato un vero e proprio piacere. Tre allevatori ci hanno spiegato il motivo per cui la paglia ricopre un ruolo davvero importante per i maiali e di come la libertà di movimento influisca positivamente sulla qualità della loro carne. Tenendo conto della sostenibilità, gli altri tagli del maiale vengono ulteriormente elaborati da macellai selezionati. Nelle prossime pagine potete scoprire di più sui questi vivaci maiali.

DISPONIBILITÀ
ESCLUSIVAMENTE
REGIONALE



CARNE DI MAIALE DALLA GRUYÈRE

André Pittet è uno dei nostri contadini della Gruyère, che alleva i suoi maiali in una spaziosa stalla cosparsa di paglia. Con delle tende da sole regola la luce del giorno e l'afflusso d'aria, garantendo così un clima salutare nella stalla. La lunga peluria, alla fine della coda riccioluta, è indice di benessere dei maiali. La paglia offre ai maiali un comodo posto per oziare, grufolarsi e masticare. Grazie al movimento all'aria aperta, gli animali sono più rilassati, contribuendo a un influsso positivo sulla qualità della loro carne.

La carne di maiale dell'Appenzello è disponibile esclusivamente nelle seguenti regioni: San Gallo, Zurigo, Argovia, Grigioni, Ticino.





CARNE DI MAIALE DI LUCERNA



La fattoria di Eugen Schwegler si trova a Willisau su una delle tante colline della zona dell'Hinterland lucernese. Lui è uno dei nostri contadini lucernesi che ha un allevamento di ingrasso di maiali. Nella stalla si sente l'odore di paglia e il clima è molto gradevole. La luce del giorno entra attraverso le finestre e i box cosparsi di paglia offrono ai maiali un comodo posto per dormire, oziare e trastullarsi. Tutti questi fattori, infine, hanno un influsso positivo sul gusto della carne di maiale.

La carne di maiale di Lucerna è disponibile esclusivamente nelle seguenti regioni: Basilea, Soletta, Emmental, Svizzera interna.





CARNE DI MAIALE DELL'APPENZELLO



INSPIRAZIONI
PER LA CARTA DEL MENÙ

transgourmet.ch/ricetteorigine

Albert Breitenmoser è uno dei nostri contadini dell'Appenzello che alleva i suoi maiali in una stalla cosparso di paglia e con ampio spazio all'esterno. È importante tenere questi animali sempre occupati, altrimenti si annoiano. Il pavimento all'interno della stalla è generosamente cosparso di paglia lunga e lo spazio all'aperto è sempre accessibile. Grufolarsi e giocare nella paglia, come il movimento all'aria fresca fanno bene agli animali e influiscono sulla qualità della loro carne.

La carne di maiale dell'Appenzello è disponibile esclusivamente nelle seguenti regioni: San Gallo, Zurigo, Argovia, Grigioni, Ticino.

