



LA NOSTRA CARNE È A METRO ZERO

Azienda Agricola Zanutelli
AZIENDA A FILIERA CORTA
Dal produttore al consumatore
Tutto a conduzione familiare

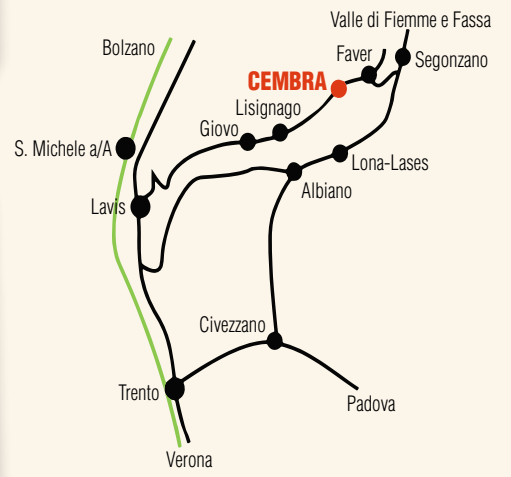
Dalla stalla si prelevano ogni settimana alcuni capi che vengono inviati al macello aziendale. I capi vengono abbattuti direttamente nel nostro macello, sezionati nel nostro laboratorio per arrivare poi nel banco della macelleria situato direttamente sulla via principale del paese di Cembra. Dal laboratorio ne escono trasformati in tagli di carne fresca o in salumi o insaccati. Dalla polpa bovina, si ottiene, tramite un processo di salamoia e/o di affumicatura "la carne salada e la carne fumada" della Val di Cembra.



**DAL 1949...
UNA TRADIZIONE
CHE CONTINUA**



**ALLEVAMENTO
E MACELLERIA
PROPRIA**



Seguici anche su Facebook
Macelleria Zanutelli



Viale IV Novembre, 35 - Cembra
0461 683012
macelleria.zanutelli@virgilio.it
www.macelleriazanutelli.it

ALLEVAMENTO

Il nostro allevamento è situato tra le verdi montagne ad un'altezza di circa 1000 m. L'allevamento avviene secondo la linea vacca-vitello dove il latte viene ceduto interamente al piccolo. L'alimentazione viene assicurata con un pasto unico a base di fieno, insilato di mais e mangime vegetale. È proprio qui che una parte dei capi nascono, crescono, vengono allevati con passione e dedizione, immersi nel verde fra le fresche arie dei nostri monti. Estate o inverno il bestiame viene lasciato nelle stalle aperte a stabulazione libera adattandosi con il loro manto ai cambiamenti climatici delle varie stagioni.

BOVINI - SUINI - EQUINI





GASTRONOMIA

Mangiare e bere, oltre che essenziale, fa parte anche di uno dei piaceri della vita. Noi abbiamo pensato di poter servire al banco cibo e carne cotta, per aiutare le massaie nei pasti veloci per quando si ha fretta.



Potete apprezzare ragù, spezzatino, arrosto, arrotolato, brasato, involtini, stinchi, ossobuchi, lasagne, canederli, etc.
Prepariamo cibi e alimenti per eventi pubblici o privati nelle varie occasioni.

CATERING

Offriamo anche la possibilità di rinfreschi e buffet quali pizzette, tramezzini, tartine, rotolini, tartellette, spiedini salati, vassoi di affettati misti e formaggi misti, panini farciti, riso freddo, insalata russa, etc.
Naturalmente possiamo anche abbinare dolci o torte di ricorrenza.



**TAVERNA CON PRANZI,
MERENDE O CENE
SU PRENOTAZIONE**

PASTICCERIA

I dolci sono tutti di NOSTRA PRODUZIONE ARTIGIANALE, fatti a mano, ricercando l'utilizzo delle migliori materie prime.
Il nostro obiettivo è farti innamorare del profumo, del gusto e dei sapori del vero prodotto genuino.

Da noi puoi trovare:

- Brioches fresche ogni mattina, mele in camicia, tortine di pasta frolla caserecce con marmellata e nocciolata di primissima qualità;
- Pasticcini freschi mignon farciti con, come base, la vera crema pasticceria rigorosamente fatta a mano con uova fresche allevate a terra, burro di prima qualità, latte e panna dell'Alto Adige;
- Torte di cioccolato tipo sacher, strudel di mele e biscotteria mista;



- Siamo disponibili a mostrare personalmente il nostro catalogo con la descrizione delle varie tipologie di torte: semplici, con creme, con bignè, cartoccio, frutta, cioccolato plastico, fiorite e con i bon bon.

**SU ORDINAZIONE
TORTE PERSONALIZZATE
PER OGNI OCCASIONE**

