



“ La scelta giusta per mangiare bene ”



Che cos'è?



È un marchio di carne bovina che si distingue per il suo **singolare modello di produzione**. Esso infatti prevede l'impiego degli **Omega 3 (di origine vegetale)** nell'alimentazione dei bovini da carne.



* I bovini, infatti, vengono alimentati almeno negli ultimi 150 giorni con una razione alimentare tale da garantire una disponibilità media in Omega 3 (ac. linolenico) di 35 grammi al giorno per capo.



Gli Omega 3 sono **acidi grassi polinsaturi** che vengono spesso comunemente anche chiamati "**grassi nobili**" o "**grassi buoni**" proprio in funzione delle loro ormai ben note proprietà.

Con "Omegalleva Primacarne"

sai cosa mangi!!



C'è finalmente la sicurezza e la certezza di portare in tavola una carne che ha un'identità, è riconoscibile e soprattutto ottenuta grazie ad un percorso produttivo interamente controllato e regolamentato dal

**Disciplinare Tecnico di Rintracciabilità ed Etichettatura
delle Carni Bovine (IT153ET)**

approvato dal



**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI**



Esclusiva di:



G.C. CARNI s.r.l.