

Azienda agricola Fanelli

Alleviamo suini secondo i criteri della zootecnia biologica nelle strutture all'aperto della nostra azienda nel comune di Riofreddo in provincia di Roma.

L'allevamento è situato su una collinetta (600 m slm) ricca di alberi di castagno. L'area aziendale è suddivisa in vari recinti dove sono distribuiti gli animali nelle diverse fasi del ciclo di vita: verri e scrofe per l'accoppiamento naturale, scrofe in gestazione, scrofe con i suinetti durante l'allattamento (almeno 6 settimane), suinetti svezzati e poi maiali adulti all'ingrasso liberi di pascolare.

In azienda sono presenti due razze di maiali: i più comuni maiali rosa [suini meticci] e i maiali neri casertani. Di quest'ultimi, la cui carne è particolarmente adatta alla produzione di salumi, sono rimasti in Italia solo pochi esemplari .

L'allevamento è controllato da CCPB (Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici – Bologna).

Le strutture



La razza casertana



Come acquistare i nostri prodotti

Per poter acquistare i prodotti dell'Azienda agricola Fanelli, seguitemi nelle manifestazioni che segnaliamo sul nostro sito e attraverso la newsletter (per iscriversi bastare inviare un'e-mail a info@agrifanelli.it).

Prodotti

Taglio	Confezione
Arista	sottovuoto da 1 kg circa
Polpa (arrosto di prosciutto)	sottovuoto da 1 kg circa
Fettine di prosciutto	vaschetta ATM da 0.5 kg circa
Bracirole di lombo	vaschetta ATM da 0.5 kg circa
Bracirole di collo	vaschetta ATM da 0.5 kg circa
Salsicce fresche magre	vaschetta ATM da 0.5 kg circa
Luganega	vaschetta ATM da 0.5 kg circa
Macinato di polpa selezionata	vaschetta ATM da 0.5 kg circa
Spezzatino di polpa selezionata	vaschetta ATM da 0.5 kg circa
Spuntature	vaschetta ATM da 0.5 kg circa
Pancetta fresca a fette	vaschetta ATM da 0.5 kg circa
Fegatelli con ratta	vaschetta ATM da 0.5 kg circa
Maialini oltre i 10 Kg	-
Maialini fino a 10 Kg	sottovuoto da 4.5 kg circa
Spalla stagionata con osso	intera da 7 kg circa
Prosciutto in tranci (min. 18 mesi) (novità)	1 kg circa
Spalla stagionata senza osso (novità)	intera da 4 kg circa
Trancio di spalla stagionata senza osso (novità)	1kg circa
Salame riofreddano	intera da 0.4 a 0.5 kg circa
Salame riofreddano di suino nero (novità)	intero da 0.5 kg circa
Salame Sesera	intero da 0.5 kg circa
Salsiccate secche di nero casertano	dieci pezzi da 70 gr l'uno circa
Lonza in tranci	400 gr circa
Lonzino in tranci	300 gr circa
Coppa di testa	400 gr circa
Guanciaie	1/1.5 kg circa
Pancetta	300 gr circa
Lardo	300 gr circa
Lardo di suino nero (novità)	300 gr circa