

Che ciccia!

Lo spezzatino di carne che mangiate oggi ha qualcosa di davvero speciale: la carne viene da bovini allevati nella nostra zona.

Ci sono stati forniti direttamente da un'azienda di Borgo San Lorenzo: i vitelli sono nati e cresciuti nell'azienda del nostro fornitore e questo ci permette di essere sicuri di quello che hanno mangiato e di come hanno vissuto.

Il nostro fornitore non utilizza mangimi, ma per l'80% foraggi aziendali e per il 20% materie prime in commercio: favino e soia (ovviamente rigorosamente non OGM!).

Il settore zootecnico è un settore di eccellenza per il Mugello, in particolare la carne bovina ha una grande tradizione.



Azienda agricola Filipponi Luca
Via faltona, 75 Borgo San Lorenzo (FI)

www.cde-bagnoaripoli.it/mensa/