Novità

linea salute

"Da oltre 60 anni siamo Consulenti in Qualità.

Oggi, grazie alla filiera Benessere Cura & Natura, vogliamo prenderci cura anche della vostra salute."

Paolo & Gianluca Tanara

LINEA SALUTE

Dalla collaborazione con Cura Natura, importante allevamento suinicolo situato a Modena, nasce Linea Salute. Una nuovissima linea di prodotti pensata per unire la dolcezza e la qualità classica di Casa Tanara ad elementi nuovi ma altrettanto importanti come l'attenzione per l'ambiente, il benessere degli animali e soprattutto il benessere del consumatore finale. Come ci siamo riusciti?

Affiancando alla nostra tradizionale e storica produzione di alta qualità un prodotto dalle caratteristiche elevate e ricco di Omega3, proveniente da una filiera controllata e attenta al benessere animale.

CURA NATURA

Cura Natura è un sistema di allevamento suino che riesce ad integrare la tradizione dell'azienda agricola con la ricerca per il miglioramento ambientale e nutrizionale, il tutto inserito in un quadro di sicurezza, di tracciabilità e di verifica.

Per Cura Natura la passione e il rispetto per l'allevamento si trasmettono attraverso la filiera della carne fino alla vostra tavola.

Conoscere il proprio allevatore diventa così la migliore garanzia per la carne di cui ci nutriamo ogni giorno.

ALIMENTAZIONE

Il progetto Omega3 di Cura Natura guarda al futuro ispirandosi al passato, quando i maiali si cibavano in modo naturale nei boschi e le loro carni erano ricche di elementi nutrizionali.

I suini sono nutriti con una selezione di erbe e semi oleosi ricchi di Omega3, uniti ai cereali freschi presenti sul territorio e integrati con vitamine ed elementi che riescono a rafforzarne notevolmente le difese immunitarie.

ALIMENTAZIONE

L'elevata salubrità della materia prima, la carne, è ottenuta anche grazie alla purezza dell'acqua di abbeveraggio utilizzata negli allevamenti, accuratamente trattata attraverso il sistema CNW7, un brevetto giapponese all'avanguardia che permette l'azzeramento della carica batterica ed una consistente riduzione di anidride carbonica e ammoniaca presenti solitamente nell'ambiente.

TRACCIABILITÀ

Dalle radici del territorio alla tavola del consumatore, il percorso è così chiaro e tracciato. Si rafforza la tracciabilità del prodotto attraverso il rilascio del certificato percorso vita di ogni singola banda di suini, che descrive l'intera storia di ciascun animale, con tutte le informazioni riguardanti la sua nutrizione, le metodiche di allevamento, la prevenzione e la cura.

CERTIFICATO PERCORSO VITÀ NR. 274

NASCITA LOTTO

SEDE SITO 1: SOLIGNANO/ CURA NATURA (CENTRO DI PRODUZIONE NR.2)
INDIRIZZO: VIA RIO SCURO N. 5 SOLIGNANO (MO)
COD.PARMA: MO 077 COD.USL: IT006MO11
NASCITA DAL 10/03/2019 AL 30/03/2018
PERMANENZA DAL 10/03/2018 AL 26/04/2018
LETTERA PROSCIUTTI B

SITO 2: SVEZZAMENTO

INGRESSO IL 28/04/2018
SEDE SITO 2: BAGGIOVARA
INDIRIZZO : VIA CAVEZZO N.171 MODENA
COD.USL: IT023MO017 COD.PARMA: MO 004

SITO 3: INGRASSO

INGRESSO IL 26/06/2018
SEDE SITO 3 BAGGIOVARA
INDIRIZZO: VIA CAVEZZO N.171 MODENA
COD.USL: IT023MO01 COD.PARMA: MO 004

USCITA LOTTO DAL CIRCUITO CURA NATURA DATA CARIC 21/01/2019

MACELLO : ANNONI SPA INDUSTRIA MACELLAZIONI
INDIRIZZO LOC. MADONNA DEI PRA CAP 43011 CITTA BUSSETO
NR SUINI 130 PROV. PR
PESO MEDIO KG 167,38 ETA' MEDIA GG 307
NR. CERTIFICATO UNIFICATO: 760233/18
LOTTO DI MACELLAZIONE: 1904013

PARTICOLARITA' DELLA FILIERA BENESSERE ANIMALE

Le nostre scrofe vivono il 75% del loro periodo di gestazione in Branco, in box a contatto con l'esterno.
I nostri suinetti sono svezzati a secco con pappina liquida o con alimentazione direttamente a brodo.
La fase di accrescimento e ingrasso è incentrata sulla qualità della vita del branco.
Oltre ai giochi presenti in tutte le fasi precedenti, per alimentare la naturale curiosità del maiale, viene somministrato fieno, paglia e carta a seconda delle necessità.
Uno degli alimenti più importanti è l'acqua che viene analizzata 4 volte l'anno e viene purificata senza additivi, ma attraverso il procedimento di attivazione esclusivo CNW7 che annulla la carica batterica presente in natura

MANGIMI UTILIZZATI PER L'ALIMENTAZIONE

SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI

- MIX 401 STARTER : dal 10° al 28° giorno
- MIX 402 SVEZZ.TO : dal 29°al 60° giorno
- MIX 403 RISTALLO: dal 61° al 110° giorno
- MIX 405 SUINI GROWER: dal 111° al 150° giorno
- MIX 406 MAGRONI: dal 151° al 190° giorn
- MIX OMEGA 3 INGRASSO: dal 191° alla vendita

PRODOTTI UTILIZZATI NELLE DIETE DI CURA NATURA

Cereali coltivati per oltre l'80% nella Pianura Padana, così come i prodotti fibrosi, olii essenziali, lieviti attivi, tannini derivanti da estratti naturali, expeller ed estratti vegetali fornitori di Omega3
Ogni elemento presente nelle diete viene analizzato e controllato col sistema NIR.

SUINI PRODOTTI PER :

CERTIFICATO RILASCIATO DA:
CURA NATURA SOCIETA' AGRICOLA
VIA RIO SCURO NR 5
41014 CASTELVETRO DI MODENA (Mo)
Tel. [illegible] - Fax:059[illegible]1082
[illegible]

IL RESPONSABILE aziendale: Ferri Stefano

Documento coperto da Copyright

DATA CERTIFICAT 22/01/2019

TRACCIABILITÀ

Certiquality è il sigillo che certifica il rispetto di una lavorazione di altissimo profilo durante tutte le fasi della filiera.

Le certificazioni rilasciate da Certiquality garantiscono il rigoroso controllo dell'intero percorso di prime e seconde lavorazioni delle carni, a partire dalla produzione dei mangimi, all'allevamento dei suini, ai processi di macellazione e trasformazione della materia prima, al confezionamento e la vendita.

IL BENESSERE ANIMALE - Le 4 Fasi del Benessere

I
Allattamento

La gestazione dura 28 giorni. Alla scrofa viene garantita la massima tranquillità. Ogni gabbia parto è dotata di docce a vaporizzazione, lampade di riscaldamento, pavimento.

II
Svezzamento

"No Stress" è la parola d'ordine. La presenza attiva di un "tutore" accompagna i piccoli nel distacco dalla madre. Questo approccio rende lo svezzamento meno traumatico e più naturale.

III
Magronaggio

In questa fase delicata in cui il giovane suino è per natura vivace e disposto al gioco, risulta fondamentale stabilire un rapporto fra operatore e animale. Noi siamo in grado di garantirglielo.

IV
Accrescimento

Raggiunti i 120/170 chili, i giovani suini diventano naturalmente portati all'ozio e viene loro garantito il più assoluto relax. La pigrizia dell'animale è un segno di benessere.

La Barriera Gastrointestinale svolge un ruolo fondamentale nella sopravvivenza e nella salute generale degli animali e degli esseri umani. Ridurre lo stress aiuta a non alterarne la funzione della barriera riducendo la predisposizione dell'animale alle malattie.

IL BENESSERE ANIMALE - Tecniche per garantire il benessere

Docce Estive

Uno specifico impianto idrico esterno a differenti dosaggi di erogazione progettato per permette il refrigerio dell'animale senza bagnarlo troppo. Le docce consentono agli animali di uscire a loro piacimento e scegliere come e quando rinfrescarsi contro la calura estiva.

Ambiente

Gli allevamenti Cura Natura sono costruiti in biosicurezza e non impattano sul territorio. Il sovraffollamento non è contemplato e vantano paddock esterni, pavimenti pieni, protezioni dall'escursione termica e l'intrusione di animali, in condizioni igienico sanitarie ottimali.

Biscotto per la Scrofa

Vitamine, oli essenziali, estratto di castagno, fibre e semi di lino ricchi di Omega3 sono gli ingredienti racchiusi nel gustoso biscotto per "premiare" le scrofe nella fase delicata del parto. Riduce lo stress, stimola l'appetito, facilita la digestione, gratifica.

Welfare Manager

La formazione del personale è alla base del successo. Il Welfare Manager è preparato per garantire il benessere degli animali in ogni stabilimento e conduce l'applicazione del protocollo Cura Natura, sia nelle fasi di allevamento che nei rapporti fra animali e operatori.

Antibiotic Free

Gli antibiotici vengono utilizzati solo se strettamente necessario. La certificazione Certiquality garantisce che il trattamento antibiotico venga sospeso dopo il quinto mese di vita del suino.

LINEA SALUTE - Il Prodotto Finale

Il risultato è una carne di suino che, attraverso l'alimentazione naturale degli animali, ha un maggiore contenuto di acidi grassi Omega3, in un rapporto equilibrato con gli Omega6, che può portare benefici all'alimentazione dell'uomo.

Disporre di una carne e di una parte di grasso strutturata nella logica di un corretto rapporto tra Omega3 ed Omega6, significa rispettare quelle condizioni fisiologiche dell'organismo animale e umano che sono richieste per l'ottimizzazione dello stato di benessere e di salute di entrambi gli organismi.

Dieta corretta, elementi di protezione dai fenomeni ossidativi, igiene e cura dell'ambiente dove cresce il maiale possono ridurre gli eventi molecolari che sono fautori di modificazioni importanti della Barriera Gastrointestinale inducendo modifiche indesiderate nella vita del maiale con riflessi sulla carne.

QUALITÀ & TRADIZIONE

Qualità e Tradizione sono le basi del nostro prodotto e del nostro lavoro; per noi, produrre prosciutto di Parma significa seguire tutte le fasi di lavorazione che sono state tramandate da generazioni: selezione scrupolosa delle cosce all'ingresso, salatura tradizionale, stagionatura al naturale, affinamento in cantina, sono il segreto della qualità del nostro prosciutto

Il prodotto che arriva sulle vostre tavole possiede il profumo ed il sapore che contraddistinguono il vero e tradizionale Prosciutto di Parma, salato a mano e stagionato con sapienza nel rispetto della tradizione.

Solamente dopo una lunga stagionatura ed un rigoroso controllo, il prosciutto è pronto per portare il nome di Giancarlo Tanara, garanzia da oltre 60 anni di eccellenza e di ricerca della migliore qualità.

Tanara Giancarlo S.p.a.

Via Fanti d'Italia 73, 43013 • Langhirano (PR) - Italia
+39 0521 85 29 43

info@tanaragiancarlo.it