LUCARNA NEWS

005
MARZO 2024

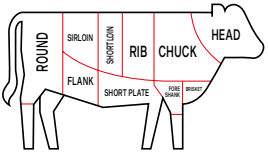
Suisse Limousin

Eleganza francese abbinata a valori tradizionali.

LUCARNA MACANA

Inconfondibili, adattabili ed efficienti

La struttura corporea inconfondibile, il mantello marrone rossiccio e il naso bianco rendono questi animali unici.



La crosta dorata conferisce alla carne tenera un aspetto invitante, mentre la parte centrale ha un colore rosato ed è succosa grazie al perfetto livello di cottura.

Tradizione francese
La razza bovina Limousine ha una lunga storia ed è strettamente legata ai pascoli collinari erbosi della regione del Limousin, nella Francia sud-occidentale. Questi bovini sono stati riconosciuti come razza a sé stante per la prima volta nel XIX secolo, anche se le loro origini risalgono a tempi più remoti. Tradizionalmente questa razza bovina veniva apprezzata soprattutto per la straordinaria forza come animali da tiro, per la produzione di carne e per la longevità.

Adattabili ed efficienti
Questi bovini sono noti per la loro carne di alta qualità, caratterizzata da una fine marezzatura e da una consistenza tenera. Per questo motivo sono estremamente adatti per la produzione di carne. La razza è solitamente monocolore, dal giallo chiaro al rosso scuro. Hanno un mantello a un pelo corto e fine e una corporatura muscolosa. Questo aspetto caratteristico della razza Limousine la rende facilmente riconoscibile.

I bovini Limousine sono noti per la loro capacità di trasformare efficacemente il mangime in carne. Ciò si traduce in un'elevata resa di carne in rapporto alla quantità di mangime ingerito. La razza è robusta e ben adattata a diverse condizioni ambientali e può prosperare in climi e condizioni di stabulazione differenti.

Grazie a queste caratteristiche positive, i bovini Limousine sono spesso utilizzati negli incroci per migliorare la qualità della carne e la produttività di altre razze.

Il legame tra madre e vitello si riflette in questo momento dell'allevamento naturale.

Dalla Francia in tutto il mondo
La popolarità della razza Limousine si è diffusa oltre i confini della Francia. I bovini Limousine sono oggi allevati in diversi Paesi del mondo, soprattutto per la produzione di carne. Nel complesso, questi animali contribuiscono alla diversità e alla qualità dell'allevamento bovino, in particolare per quanto riguarda la produzione di carne di alta qualità.

SUISSE LIMOUSIN
QUALITÉ SUPÉRIEURE

UN PROGRAMMA DI ETICHETTATURA DI LUCARNA MACANA AG

Versatile e unica

Grazie a caratteristiche quali l'adattabilità, l'elevata resa in carne e la versatilità, la Limousine è una razza interessante per gli allevatori e i produttori di carne. Con il marchio Suisse Limousine consentiamo un canale di vendita controllato per questa razza unica.

Hot Tipp di Sina

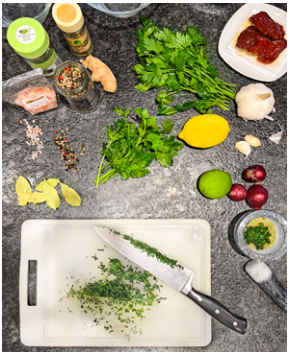
Sina Gavoldi
Responsabile Marketing e amministrazione

IL MIO SUGGERIMENTO PICCANTE PER LA CARNE DI MANZO

Chimichurri

Ingredienti:
1 mazzetto di prezzemolo a foglia liscia
2 spicchi di aglio
1 cipolla rossa piccola
1 lime
olio di oliva
½ cucchiaino di peperoncino in fiocchi, essiccato
½ cucchiaino di pepe nero in grani
1 cucchiaino di sale marino grosso
1 cucchiaino di origano secco
1 cucchiaino di timo secco
1 foglia di alloro
4 pomodori secchi

Tritare finemente il prezzemolo, l'aglio, la cipolla e i pomodori secchi e mescolare con gli altri ingredienti, il succo di lime e l'olio d'oliva, in un mortaio. La consistenza deve essere simile a quella di un pesto. La foglia di alloro non può essere pestata nel mortaio. Ma non dimenticare di aggiungerla, conferisce un ottimo sapore.



La nostra natura per la carne migliore.
Curve eleganti che fanno la differenza.

Intervista

Un futuro sostenibile per l'agricoltura svizzera

Maik Steinegger
Responsabile Infrastrutture e Progetti

D Come vedi il futuro della carne?

R La carne avrà sempre un ruolo importante nella nostra dieta. Grazie a tutti i prodotti alternativi e sostitutivi, la carne viene di nuovo maggiormente apprezzata come alimento naturale.

D Carne e sostenibilità, un binomio che funziona?

R Non tutti i terreni agricoli della Svizzera sono adatti alla coltivazione di seminativi. Pascoli alpini ripidi, terreni poveri e un clima rigido impediscono un'agricoltura redditizia. Ma anche queste distese verdi vengono sfruttate al meglio: mucche, capre, pecore e altri ruminanti mangiano l'erba, il fieno e le erbe aromatiche fresche e ci danno alimenti di alta qualità come carne e latte. Con i nostri marchi, alcuni dei quali sono certificati IP-Suisse, creiamo anche le basi per un consumo sostenibile della carne.

D Qual è il taglio di carne che preferisci e perché?

R Non c'è un taglio in particolare che mi piace di più, ma apprezzo soprattutto i tagli a cottura più lunga che hanno un ottimo sapore grazie alla loro preparazione, come le costine, la punta di petto o il classico bollito.

D Quali sono le sfide più grandi nel tuo lavoro quotidiano?

R Coordinare le trasformazioni nell'infrastruttura in modo che la produzione ne risenta il meno possibile e allo stesso tempo ne tragga i necessari benefici.

La garanzia del benessere animale rende la qualità migliore

IP-SUISSE è sinonimo di standard elevati. Senza se e senza ma.

Delicato e invitante

I nostri tagli per voi professionisti:

LOMBATA CON SCAMONE

PIANCOSTATO

GERETTO

CAPPELLO DEL PRETE

CARNE È LA NOSTRA PROFESSIONE

Contatto

LUCARNA Ticino

I nostri partner di Bironico saranno lieti di essere contattati:

www.macellerieticinesi.ch

Associazione Mastri Macellai Salumieri Ticino e Mesolcina

Società Mastri Macellai Salumieri

Società Cooperativa
via Maito 15
6804 Bironico

T +41 91 946 41 62
F +41 91 946 20 28
segretariato@cemabi.ch

macellerieticinesi.ch

LUCARNA MACANA

Lucarna Macana AG
Wildbachstrasse 20
CH-8340 Hinwil

T +41 43 888 30 20
F +41 43 888 30 22
mail@lucarna-macana.ch

SCOPRITE DI PIÙ