

➤ METODI PRODUTTIVI

Valle Spluga S.p.A. da molti anni è organizzata al fine di produrre unicamente Galletti, gestendo direttamente tutte le fasi della filiera.

Valle Spluga dispone infatti di allevamenti di riproduttori (Galline ovaiole), di un Incubatoio, di **Centri di allevamento dei Galletti**, dello Stabilimento di macellazione, lavorazione e confezionamento, della flotta di autocarri refrigerati per la distribuzione (all'ingrosso) del prodotto finito.

Tutti i centri di allevamento a disposizione di Valle Spluga per la produzione dei Galletti sono predisposti per l'allevamento a terra.

I **Galletti** sono allevati con densità inferiore a 25 kg di peso vivo per mq, così come disposto dalla "Raccomandazione" del 28.11.1995 del Comitato Permanente UE per il Benessere Animale e sono alimentati con mangime prodotto senza impiego di farine nè grassi di origine animale.

La qualità del mangime viene regolarmente controllata presso Laboratori esterni certificati.

La **produzione dei Galletti** avviene con un lungo percorso che passa attraverso l'acquisto e la messa a dimora di pulcini riproduttori, l'allevamento di questi pulcini fino all'età riproduttiva.

Le **galline**, all'inizio della deposizione, vengono trasferite negli allevamenti dotati di sistemi raccolta uova e di posatoi, strutture simili ai rami, molto apprezzate da questi volatili.

Le uova prodotte vengono portate nell'incubatoio dove, dopo 21 giorni, nascono i pulcini.

I **pulcini** appena nati sono trasportati con un apposito automezzo nei centri di allevamento e quando raggiungono il peso desiderato sono avviati allo Stabilimento di Gordona, che li trasforma nel prodotto finito.

I **Galletti** sono lavorati al meglio, scrupolosamente rifiniti, raffreddati ed asciugati ad aria e, infine, confezionati.

Appositi autocarri provvedono quotidianamente alla consegna del prodotto alla Clientela, in modo che su tutti i banchi vendita arrivi il prodotto freschissimo.

Il **controllo diretto della filiera**, con personale Valle Spluga, è garanzia di una costante qualità. Il laboratorio interno, in collaborazione con i Servizi Veterinari Pubblici, controlla costantemente l'igiene di tutte le fasi produttive.

Valle Spluga S.p.A.

Via al Piano, 16 - 23020 Gordona - (SO) Italy

Tel. +39 0343 69111 - Fax +39 0343 42691

www.vallespluga.it email: info@vallespluga.it