

✦ QUALITA' DELLE CARNI

Le carni del Galletto **Valle Spluga** sono caratterizzate dalla loro:

- ✦ **Delicatezza**
- ✦ **Finezza di gusto**
- ✦ **Tenerezza**

Sono molto nutrienti e digeribilissime, si prestano sia a cotture veloci che ad elaborazioni di alta gastronomia, grazie anche alla capacità di assorbire i sapori più fini come quelli del timo di montagna, del coriandolo e di tanti altri aromi delicati per una cucina in cui gusto e leggerezza sono importanti.

Il controllo diretto di tutta la filiera produttiva e la cura dedicata al prodotto, arricchita da oltre 30 anni di esperienza, sono la migliore garanzia che alle qualità organolettiche si accompagni anche la necessaria sicurezza alimentare.

Valori nutrizionali

Riferiti al prodotto crudo, per 100 g di parte edibile:

Proteine: 21%

Lipidi totali: 7%

Energia: 147 kCal

Digeribilità

La digeribilità, misurata "in vitro" secondo la metodologia Cloroidropepsica, risulta essere:

Digeribilità: 98%

Valori riferiti al prodotto cotto

Non sempre è facile trasferire i dati nutrizionali dal crudo al cotto, e quindi riportiamo anche i dati riferiti ad un Galletto di 500 g, cotto alla griglia senza aggiunta di condimenti nè di sale. Il consumo di questo Galletto porta a questi valori nutrizionali medi:

Proteine: 60 g

Energia: 380 kCal

Sodio: 0,3 g

Colesterolo: 0,3 g

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

Ai fini della sicurezza, ogni Galletto prodotto da **Valle Spluga S.p.A.** è contrassegnato da:

- il Codice alfanumerico identificativo dell'allevamento di provenienza
- il numero di lotto, che consente alle Autorità la tracciabilità di tutta la filiera produttiva



- bollo sanitario rilasciato dall'A.S.L. che attesta l'avvenuto controllo nello stabilimento di macellazione.

I Galletti Vallespluga e Valtellina sono cresciuti solamente nelle Vallate Alpine dello Spluga e della Valtellina (Sondrio) e province limitrofe, nel pieno rispetto del benessere animale.

Il Codice alfanumerico di ogni allevamento è costituito dal numero corrispondente al Codice ISTAT del Comune, seguito dalla sigla della Provincia ed, infine, dal numero assegnato dall'A.S.L. responsabile del controllo sanitario al singolo allevamento .

Riteniamo di fare cosa gradita ai nostri Clienti riportare i Codici dei nostri Allevamenti, con a fianco le rispettive località:

ALLEVAMENTI DEI GALLETTI

| Codice ASL | Località | Comune (Provincia) |
|---------------|--------------------|-----------------------|
| 057SO600 | Vignola | Samolaco (SO) |
| 057SO601 | Poiat | Samolaco (SO) |
| 057SO602 | Ponte Nave | Samolaco (SO) |
| 057SO603 | Nogaredo | Samolaco (SO) |
| 057SO604 | Ablesi | Samolaco (SO) |
| 032SO600 | Tamaris | Gordona (SO) |
| 057SO605 | Sortacce | Samolaco (SO) |
| 057SO606 | Sortacce | Samolaco (SO) |
| 057SO607 | Ablesi | Samolaco (SO) |
| 057SO608 | Ablesi | Samolaco (SO) |
| 065SO600 | Via Palazzetta, 18 | Teglio (SO) |
| 072LC042/1 | Via Boscaccio, 21 | Rogeno (LC) |
| 098BG600 | Via G. Pascoli, 31 | Filago (BG) |
| 195BS091 /1 | Zona San Martino | Verolanuova (BS) |
| 080BS193 /1 | Via Cascina Ester | Gottolengo (BS) |
| 086BS190/1 | Via Cornaletto | Isorella (BS) |
| 149BS087 /1 | Torchiera | Pontevico (BS) |

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