



di MAGRI FABIO

CHIUDUNO VIA C. BATTISTI N°62

TEL: 035/838400 CELL:334/2242224

Email:info@macelleriamagri.com

Oggi più che mai, **fare la spesa in modo intelligente** acquistando prodotti ad un costo contenuto senza rinunciare alla qualità, è divenuta un'esigenza importante. Proprio per venire incontro a questo bisogno, abbiamo pensato di creare una serie di proposte "ad hoc" per chi sceglie di risparmiare

facendo la spesa in gruppo, con un occhio al portafoglio e uno alla **qualità irrinunciabile** della

CARNE NOSTRANA NATURALE A KM 0.

La carne in vendita presso la **Macelleria "Magri Bruno" di Magri Fabio** deriva interamente da **animali nostrani**, allevati dai contadini delle nostre Valli e Prealpi Orobiche esclusivamente con alimenti sani e naturali: cereali e foraggio dei loro campi (niente insilati e integratori vitaminici), nel rispetto di una crescita lenta e naturale.

Bovini Femmine al di sotto dei 24 mesi, scelti, selezionati e macellati presso il macello adiacente al negozio, dal proprietario Fabio Magri che cura personalmente tutto il processo produttivo e se ne fa garante.

La carne perciò è **del nostro territorio**: a **km zero**, (dalla stalla del contadino, al Macello di Magri, al banco vendita della Macelleria Magri), quindi ha una **filiera corta** come consiglia il Ministero Italiano delle Risorse Agricole;

per tanto la tracciabilità della carne degli animali macellati da Magri Fabio, è chiara e trasparente;

quando sarete serviti verrete informati sull'origine della carne comperata:

l'identificazione del bovino,

la sua alimentazione e

il nome del contadino che l' ha allevato.

Tutto ciò **assicura garanzia, naturalezza e qualità superiore delle carni**
e soprattutto

sicurezza di genuinità di ciò che si mangia.

Inoltre i nostri Salumi quali **pancette, coppe, salami**, e gli insaccati come **musetti, zamponi, salsiccia, cotechini ecc..**, sono da me prodotti *con carne Naturale di qualità e per la conservazione uso esclusivamente sale, pepe e spezie naturali*; sono perciò dei prodotti assolutamente **senza glutine, lattosio, nitrati e nitriti** (come il salnitrio), additivi molto diffusi per la conservazione, ma dannosi alla salute.

I salumi e gli insaccati di mia produzione possono quindi essere consumati senza problemi anche dalle persone affette da celiachia.

E se poi siete a corto di idee su come o cosa cucinare?...

.....In Macelleria vi saranno dati utili *consigli sulle parti più adatte da cucinare e ricette gustose* per tutti i palati,

nonché *dei pronti a cuocere preparati al momento, **quindi senza nessun tipo di conservante.***

In negozio è inoltre disponibile tutta la selvaggina che si desidera poiché la Macelleria Magri collabora con la Polizia Provinciale della Guardia Caccia-Forestale di Bergamo.

Alcune Proposte di acquisto di gruppo:

SPESA SETTIMANA:

- SPESA tipo settimanale 1
- SPESA tipo settimanale 2
- SPESA tipo settimanale 3
- SPESA tipo settimanale 4

SPESA SCORTA:

- SPESA del Fattore
- SPESA della Massaia
- SPESA del Contadino
- SPESA della "Regiùra"

Spesa Tipo 1

- Carne trita 0,5 kg
 - Salsiccia 0,5 kg
 - Reale o Tenerone 1 kg
 - Arrosto 1 kg
 - Hamburger (circa 8) 1 kg
- Totale 4 kg

49,56 €

12,39 € al kg

50,76 €

13,36 € al kg

Spesa Tipo 3

- Carne trita 0,5 kg
 - Reale o Tenerone 0,5 kg
 - Salsiccia 0,5 kg
 - Bistecche di Coscia 0,5 kg
 - Spezzatino 0,8 kg
 - Arrosto 1 kg
- Totale 3,8 kg

Spesa Tipo 2

- Carne trita 1 kg
 - Reale o Tenerone 1 kg
 - Salsiccia 0,5 kg
 - Lonza di Maiale 0,5 kg
- Totale 3 kg

37,17 €

12,39 € al kg

Spesa Tipo 4

- Carne trita 1 kg
 - Reale o Tenerone 1 kg
 - Salsiccia 0,5 kg
 - Bistecche di Coscia 0,5 kg
- Totale 3 kg

37,17 €

12,39 € al kg

€ 283,58
12,89 €
al kg

Spesa del Fattore

- Bistecche di Coscia 2 kg
- Codone/Copertina 2 kg
- Pesce 2 kg
- Tagliata 2 kg
- Fusello 2 kg
- Aletta 2 kg
- Spezzatino con osso 2 kg
- Punta di petto 2 kg
- Carne trita per polpette/ragù 3 kg
- Salsicce 3 kg

Totale 22 kg

€ 297,36
12,39 €
al kg

Spesa della Massaia

- Bistecche di Coscia 4 kg
- Reale o Tenerone 6 kg
- Salsicce 4 kg
- Carne trita per polpette/ragù 6 kg
- Arrosto o Brasato 4 kg

Totale 24 kg

€ 399,59
12,89 € al kg

Spesa della "Regiùra"

- Bistecche di Coscia 3 kg
- Reale o Tenerone 4 kg
- Tagliata 2 kg
- Arrosto 4 kg
- Salsicce o musetto 4 kg
- Carne trita per polpette/ragù 4 kg
- Spezzatino con osso 4 kg
- Bracirole di Maiale 3 kg
- Capocollo di Maiale 3 kg

Totale 31 kg

€ 309,75
12,39 € al kg

Spesa del Contadino

- Bistecche di Coscia 2 kg
- Spadaccino/ Codone 3 kg
- Reale o Tenerone 4 kg
- Arrosto 4 kg
- Carne trita per polpette /ragù 4 kg
- Salsicce o Musetti 4 kg
- Spezzatino con osso 4 kg

Totale 25 kg

Nel caso in cui le nostre offerte non siano compatibili con le vostre esigenze, contattateci e saremo lieti di concordare con voi eventuali altre soluzioni.

VI ASPETTIAMO

FABIO MAGRI