



**di MAGRI FABIO**

CHIUDUNO VIA C. BATTISTI N°62

TEL: 035/838400 CELL:334/2242224

Email: [info@macelleriamagri.com](mailto:info@macelleriamagri.com)

Sito web: [www.macelleriamagri.com](http://www.macelleriamagri.com)

Seguici su Facebook e Instagram: [fabio magri/](https://www.facebook.com/fabio.magri/) [macelleria.magri](https://www.instagram.com/macelleria.magri/)

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, (ma anche singolarmente)** 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;

pertanto **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 salnitro), 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 circa

€ 59,96

14,99 € al kg

€ 63,96

15,99 € 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 4 kg circa

### 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 circa

€ 44,97

14,99 € 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 circa

€ 44,97

14,99 € al kg

€ 351,78  
15,99 €  
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 circa

€ 359,76  
14,99 €  
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 circa

€ 495,69  
15,99 € 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 circa

€ 399,75  
15,99 € 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 circa

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

A Presto  
*Fabio Magri*

