



KOVIEH

Carne di Qualità Altoatesina



naturale



tracciabile

al sito www.kovieh.com



gustosa



dell'Alto Adige



Carne di Qualità Altoatesina

Da alcuni anni, contadini e macellerie selezionate collaborano all'idea di produrre carne bovina della migliore qualità, creando così un'offerta destinata a voi. Da quest'idea è nato il progetto "Carne di Qualità Altoatesina" di KOVIEH, cui partecipano attivamente circa duecento produttori, che allevano vitelli da latte, giovenche e buoi nati in Alto Adige e conferiti attraverso KOVIEH a sei macellerie selezionate e a un distributore all'ingrosso.

Un organo di controllo indipendente verifica periodicamente il rispetto di tutti i criteri di tracciabilità, fino al banco di vendita nella macelleria. Per questo la carne può fregiarsi del marchio "Qualità Alto Adige". Sostene-
rete anche voi questo prezioso progetto e assaporate l'eccellente "Carne di Qualità Altoatesina".

Buon appetito!

Il Presidente del Consorzio Altoatesino per la
Commercializzazione del Bestiame KOVIEH
Lorenz Gasser

Lorenz Gasser

L'Assessore provinciale
all'Agricoltura
Arnold Schuler

Arnold Schuler

Macellerie aderenti



Maggiori informazioni sono disponibili al sito

www.kovieh.com



Conoscere l'origine dei
prodotti è il presuppo-
sto di una tradizione
culinaria.

Tale principio è diventato un forte richiamo per un numero sempre crescente di persone. Per questo motivo diventa sempre più importante offrire agli ospiti carne nostrana di ottima qualità. Nel contempo, è anche una gioia creare specialità regionali dal sapore ineguagliabile con la Carne di Qualità Altoatesina.

Herbert Hintner

Chef stellato del ristorante "Zur Rose" di Appiano

100 % dell'Alto Adige



Le montagne e i masi dell'Alto Adige danno vita, da secoli, a una simbiosi vincente e a prodotti di eccellente qualità, garantita da fattori naturali, quali sole, aria fresca, fieno genuino e acqua pura. Anche per l'iniziativa "Carne di Qualità Altoatesina" le caratteristiche sono sempre le stesse, ovvero piccoli masi e una produzione limitata. Dietro a ogni pezzo di carne si cela una famiglia contadina e il suo maso, dov'è nato e cresciuto l'animale. La vendita di questa carne valorizza l'agricoltura locale, garantisce al macellaio la qualità e offre al consumatore un prodotto sicuro.



100 % naturale



Chi desidera aderire a quest'iniziativa deve ottemperare a una serie di criteri produttivi: prima della macellazione non sono consentiti insilati, i vitelli devono essere abbeverati con latte vaccino e gli animali devono potersi muovere liberamente, solo per citarne alcuni. Tali severi criteri disciplinano anche macellazione, frollatura e sezionamento della carne, effettuati dal macellaio con grande cura: un processo che garantisce un alimento naturale, potete starne certi al 100 per cento!



Alleviamo il nostro bestiame nel modo più naturale possibile.

I nostri bovini di razza grigio alpina, Simmentaler e pezzata Pustertaler Sprinzen vengono nutriti esclusivamente con fieno del maso di primo e secondo taglio, cui vengono aggiunte dosi minime di mangime da ingrasso, e allevati in alpeggio. Siamo convinti che i prodotti delle nostre aziende familiari debbano essere di ottima qualità: l'iniziativa di KOVIEH commercializza i nostri animali proprio in quest'ottica!

Thea Gasser

Contadina



Impiegare prodotti di qualità della regione, potenziandone i cicli produttivi.

Questi due fattori sono particolarmente importanti per la nostra scuola professionale di economia domestica e agroalimentare. Il nostro obiettivo principale è la valorizzazione della carne di qualità proveniente da allevamenti locali, l'impiego di tutte le parti dell'animale e la competenza culinaria nel mantenere inalterata tale qualità.

Martina Gögele

Insegnante, cuoca e responsabile dell'approvvigionamento alimentare presso la Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare Aslago

100 % gustosa



Chi acquista la carne dovrebbe esigere un'elevata qualità, che si manifesta al momento della cottura o della consumazione. Se gli animali crescono dove sono nati, vengono abbeverati con latte vaccino e si possono muovere liberamente all'aperto, tale metodo di allevamento naturale si riflette nelle loro carni. Il confronto vi convincerà: il sapore e la freschezza della Carne di Qualità Altoatesina è impareggiabile.



100 % tracciabile



I trasporti brevi, senza intermediari e perdite di tempo che andrebbero a scapito della qualità, fanno sì che la Carne di Qualità Altoatesina arrivi direttamente al consumatore. Le dettagliate etichette consentono di risalire al nome del contadino proprietario dell'animale, al macello e al macellaio specializzato: una catena ininterrotta di informazioni che garantisce la tracciabilità assoluta di ogni pezzo di carne. Basta accedere al sito di KOVIEH (www.kovieh.com) e inserire nell'apposito campo il codice di controllo indicato sull'etichetta: sullo schermo compariranno immediatamente tutte le informazioni sulla carne che servita in tavola.



Carne di Qualità Altoatesina



Poiché la Carne di Qualità Altoatesina soddisfa particolari criteri produttivi, può fregiarsi con orgoglio del marchio ombrello “Qualità Alto Adige”, i cui presupposti sono i periodici controlli presso il contadino, il macello e il macellaio.



Vantaggi per il consumatore

- Origine garantita, riconoscibile dall’etichetta KOVIEH e dal marchio “Qualità Alto Adige”
- Carne fresca, tenera e gustosa
- Tracciabilità al 100% di ogni pezzo di carne



Vantaggi per il contadino

- Nuove opportunità di vendita, prezzi equi
- Controlli completi della salute del bestiame
- Eccellente assistenza da parte di KOVIEH



Vantaggi per il macellaio

- Azienda esclusiva con un’elevata fidelizzazione dei clienti
- Esposizione del contrassegno in vetrina
- Brevi trasporti, consegna puntuale





Macelleria Kaufmann

“A causa della globalizzazione, anche la produzione è diventata più anonima e, pertanto, i piccoli cicli economici, che garantiscono la tracciabilità dei prodotti, sono più richiesti che mai. Nel caso della carne, devono essere assicurate non solo l’origine e la qualità del prodotto, bensì anche la conformità della produzione. La Carne di Qualità Altoatesina soddisfa entrambi questi requisiti ed è molto apprezzata dai consumatori”.

Albert Kaufmann

CORNAIANO E BOLZANO



Macelleria
Kaufmann Albert & Co.
Piazza Chiesa, 6
39050 Appiano-Cornaiano
Tel. 0471 662 460

Piazza Mazzini, 18
39100 Bolzano
Tel. 0471 260 457



Macelleria Holzner

“Dalla nascita del vitello alla macellazione e al sezionamento, fino al banco di vendita: oltre alle ottime caratteristiche della Carne di Qualità Altoatesina, i nostri clienti apprezzano anche la possibilità di ottenere informazioni precise sull’origine del prodotto. In un settore così delicato come quello alimentare, i cicli economici tracciabili e i percorsi brevi sono ormai una priorità”.

Alexander Holzner

LANA



Macelleria
Alexander Holzner
Via Andreas Hofer, 15
39011 Lana
Tel. 0473 561 348



Macelleria Laner

“Da dove viene la carne? È una domanda molto frequente tra i nostri clienti. Abbiamo osservato che la carne di qualità locale è sempre più apprezzata anche dalla ristorazione, non solo per il suo sapore, ma anche per la certezza che gli animali provengono da allevamenti adeguati alla specie”.

Albert Laner

S. GIORGIO



Macelleria Laner Albert & Co.
Via Valle Aurina, 24 B
39031 S. Giorgio Brunico
Tel. 0474 554 433



Macelleria Pichler

“Sin dagli albori, la nostra macelleria si è impegnata nell’acquisto e nella commercializzazione di carne bovina locale. Per questo abbiamo accolto con entusiasmo l’iniziativa “Carne di Qualità Altoatesina” di KOVIEH. Siamo convinti della qualità, così come i nostri clienti e per questo sosteniamo questo progetto”.

Manfred Bergmeister

RIO DI PUSTERIA



Macelleria Pichler
Via Katharina Lanz, 68
39037 Rio di Pusteria
Tel. 0472 849 721



Macelleria Stampfl

“Il progetto Carne di Qualità Altoatesina prevede una stretta collaborazione con i contadini locali. Grazie al sistema di tracciabilità riconosciuto a livello nazionale, il macellaio può fornire ufficialmente, per la prima volta, il nominativo del produttore, cosa molto apprezzata dai nostri clienti.”

Oskar Stampfl

BOLZANO



Macelleria
Stampfl Oskar
Via Piave, 30
39100 Bolzano
Tel. 0471 977 193



Macelleria Zöggeler

“Ciascuno contribuisce a questo progetto con ciò che sa fare meglio: i contadini con l’energia dedicata all’allevamento degli animali e al loro maso; KOVIEH garantendo i controlli e la vendita dei capi a prezzi equi; noi macellai dando particolare valore a una macellazione accurata a regola d’arte, alla lavorazione artigianale delle carni e alla vendita ai nostri clienti locali”.

Franz Zöggeler

POSTAL



Macelleria
Zöggeler Franz
Via Roma, 106
39014 Postal
Tel. 0473 291 373



Regionale. La scelta ideale!



Gastrofresh è un'azienda leader nel commercio di prodotti freschi regionali. Noi contiamo sui prodotti genuini della nostra terra e offriamo un assortimento completo accompagnato da un servizio di fiducia.

Io **specialista** del fresco per alberghi e gastronomia

Gastrofresh Srl . Via Prato all'Isarco 1/a . 39050 Campodazzo
T 0471 35 38 00 . www.gastrofresh.it



Il gusto è di casa



Scegliete la carne dell'Alto Adige con il marchio:
qualità e origine sono garantite.

www.carnealtoadige.com



Carne





KOVIEH

KOVIEH
Consorzio Altoatesino per la
Commercializzazione del Bestiame
Via Galvani, 38
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 063 860
www.kovieh.com

Publicato a luglio 2016 da KOVIEH Consorzio Altoatesino per la Commercializzazione del Bestiame
Terza edizione – Ideazione e realizzazione: KOVIEH
Illustrazioni: Othmar Seehauser, Helmuth Rier, Augustin Ochsenreiter, KOVIEH
Grafica e testi: hannomayr.communication, Bolzano
Traduzioni: Bonetti & Peroni, Bolzano

AUTONOME
PROVINZ
BOZEN
SÜDTIROL



PROVINCIA
AUTONOMA
DI BOLZANO
ALTO ADIGE

