



**Abbiamo preso il miglior maiale, lo abbiamo nutrito con sistemi naturali e lo abbiamo fatto vivere in un ambiente salubre. Il risultato non poteva che essere un maiale con carni tenere e gustose con un ottimo sapore. Il suo nome è GRUFOLINO**



**Il Grufolino** è allevato con una tecnologia innovativa rispettosa dell'ambiente, del benessere degli animali, con una alimentazione che migliora le sue difese immunitarie. Le sue carni tenere, molto digeribili, ricche di ferro e di zinco, sono particolarmente gradite dai **bambini e dai buongustai**. Contengono bassi quantitativi di acidi grassi saturi, dannosi per la salute; quantitativi elevati di acidi grassi polinsaturi: di Omega 3 e C1a (isomeri dell'acido linoleico coniugato), di estrema importanza per la loro attività appetitogena e ricostituente. Inoltre, hanno un'azione antiossidante con benefici immunitari, riduzione del tasso di colesterolo e rallentante dell'invecchiamento.

L'**Accademia Nazionale delle scienze Americana** ha affermato che il **C1a** è l'unico grasso acido che ha mostrato, in modo inequivocabile, la capacità di inibire l'attività di cancerogenesi.

**Il Grufolino in cucina.** La carne del Grufolino essendo per sua natura ricca di sapore, gustosa e a basso contenuto di sodio, non ha bisogno di particolari accorgimenti in cucina. Ognuno può liberamente seguire le proprie regole nel cucinarla, senza eccedere nei tempi di cottura e nell'uso di condimenti e droghe. Questi ingredienti dovranno essere usati con parsimonia per non reprimere o modificare il gusto delicato della carne di Grufolino.

**Il Grufolino e i prodotti di salumeria.** Le carni del Grufolino destinate alla produzione dei salumi hanno un ottimo rapporto di grasso/carne, acidi grassi saturi/insaturi, un basso contenuto di sodio e una elevata digeribilità. Durante la produzione degli insaccati vengono utilizzate modiche quantità di sale per non alterare il sapore dolce e delicato e il colore rosato della carne, sono **completamente privi di conservanti**.



**Un maiale che rispetta la salute del consumatore**



Prodotti di filiera a garanzia della sicurezza e della qualità

## Un buon maiale con poco colesterolo

Il contenuto di colesterolo del Grufolino,  
rispetto a molte altre carni, risulta il più basso.



Associato



Associato

Fonte: INRAN - Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione

# Grufolino



Tenero, digeribile,  
a basso contenuto  
di colesterolo



Associato



info@italbonta.it  
www.italbonta.it

MEMPHIS - PD