



IL CONIGLIO ITALIANO ALLEVATO ALL'APERTO

WWW.CONIGLIONATURA.COM

Vecon: Qualità ed Innovazione

La nostra attività inizia alla fine degli anni sessanta e si sviluppa in una bellissima area incontaminata della campagna friulana.

A Precenico in provincia di Udine, sorge la nostra azienda specializzata nell'allevamento di conigli di cui controlliamo l'intera filiera: dalla nascita e crescita degli animali fino alla preparazione del prodotto finale.

Grazie a tecniche altamente innovative, che prevedono l'allevamento dei conigli all'aperto, produciamo carni salubri e di primissima qualità che arrivano sulla tavola del consumatore con caratteristiche di assoluta eccellenza.

La nostra è un'azienda all'avanguardia, tecnologicamente avanzata e rispettosa dell'ambiente.

Grazie alla produzione di energia fotovoltaica copriamo l'intero fabbisogno energetico riducendo al minimo l'impatto ambientale.



Allevamento

Il nostro obiettivo è quello di creare condizioni ambientali che rispettino le esigenze dei nostri animali adoperandoci al massimo per garantire la loro salute ed il loro benessere.

A differenza degli allevamenti tradizionali pratichiamo l'allevamento all'aperto: disponiamo di un impianto "plein air" di 20.000 mq, un'oasi alberata immersa nei gelsi dove gli animali sono quotidianamente in contatto con la natura che li circonda.

Ogni fase di crescita degli animali prevede un cambio di alimentazione composta da preparati a base di erba medica, cruscame e foraggi: ingredienti naturali e di elevata qualità che ci permettono di soddisfare qualsiasi esigenza nutrizionale.

Impianti e tecnologie moderne, pulizia ed igiene impeccabili e personale altamente qualificato sono alcuni dei fattori che concorrono al nostro successo. Grazie a questo metodo di allevamento i conigli crescono più sani e forti, mantenendo quelle caratteristiche di rusticità e salubrità tipiche degli allevamenti di casa.



I nostri Prodotti

Grazie alla qualità delle nostre carni ed alla collaborazione di esperti Chef nasce la nuova linea di prodotti Conigliatura; prelibatezze a base di coniglio pronte in pochi minuti.

La nostra missione è quella di far riscoprire i sapori dell'alta cucina a tutti coloro che hanno poco tempo a disposizione e poca dimestichezza ai fornelli, ma che desiderano ugualmente alimentarsi in maniera sana e gustosa.

I nostri prodotti sono quasi totalmente privi di conservanti e vengono preparati con materie prime di altissima qualità, utilizzando unicamente conigli provenienti dai nostri allevamenti per offrirvi il meglio presente sul mercato.



Arrosto di Coniglio

La sua aromatizzazione con la birra permette di donare un piacevole sentore di luppolo e malto e conferire alla carne una straordinaria morbidezza e succulenza.

Può essere consumato subito affettandolo come qualsiasi altro tipo di salume o semplicemente riscaldandolo in forno.



Salame di Coniglio

Prodotto seguendo una ricetta familiare che richiama i sapori della tradizione questo salame è caratterizzato da una nota delicata e speziata e presenta una grana uniforme che risulta molto morbida al palato.

Il salame di Coniglio è ottenuto con carni di altissima qualità ed una stagionatura minima di 30 giorni.



Ragù di Coniglio

Il nostro ragù è un prodotto di altissima qualità preparato utilizzando le migliori carni, secondo le ricette tradizionali della grande cucina italiana.

Il prodotto è destinato al consumo tal quale, basta scaldarlo a bagnomaria e versarlo su qualsiasi tipo di pasta o riso.



Patè di Fegato

Nobile e raffinato questo straordinario prodotto va spalmato su dei crostini in abbinamento a salse dolci a piacere.

Il prodotto va servito fresco, ma non freddo, si consiglia pertanto di porre il vasetto in frigorifero per qualche ora prima del consumo ed estrarlo 15' prima di degustarlo.



Filetti di Coniglio

Questo delizioso prodotto trae spunto dall'antica ricetta contadina piemontese del "tonno di coniglio" e viene realizzato utilizzando dei filetti di coniglio salati e aromatizzati con spezie, successivamente invasati sottolio e sterilizzati. Il prodotto destinato al consumo tal quale, indicato per accompagnare piatti di verdure agrodolci.



SOCIETÁ AGRICOLA VECON S.S.

Via Lignano 40/a, Precenicco (UD)

Tel +39 0431 589412

info@coniglionatura.com

www.coniglionatura.com

