



Coniglionatura

IL CONIGLIO ITALIANO ALLEVATO ALL'APERTO

WWW.CONIGLIONATURA.COM

Vecon: Qualità ed Innovazione

Nata negli anni '90 a Precenicco in provincia di Udine la nostra azienda è specializzata nell'allevamento di conigli da carne dei quali cura l'intero ciclo produttivo: dalla riproduzione all'ingrasso.

Grazie a tecniche altamente innovative che prevedono l'allevamento dei conigli all'aperto, produciamo carni salubri e di primissima qualità.

La nostra è un'azienda all'avanguardia e tecnologicamente avanzata ma soprattutto rispettosa dell'ambiente, grazie all'autoproduzione di energia fotovoltaica e di biogas riusciamo a coprire l'intero fabbisogno energetico riducendo al minimo l'impatto ambientale.

Vecon: Quality and Innovation

Founded in the 90s in Precenicco, in the Province of Udine, our company specializes in breeding rabbits for meat, and oversees the entire production cycle: from reproduction to fattening.

Thanks to highly innovative techniques involving breeding rabbits outdoors, we produce the highest quality, healthy meat.

Our company is cutting-edge and technologically advanced, but also respects the environment: due to the self-production of a photovoltaic-biogas power generation system, we can cover all our energy needs while minimizing environmental impact.



Allevamento

La nostra preoccupazione principale riguarda il rispetto e la cura dei nostri animali, a tal proposito ci adoperiamo per garantire al massimo la loro salute ed il loro benessere.

Impianti e tecnologie moderne, pulizia ed igiene impeccabili, personale altamente qualificato ed utilizzo di mangimi selezionati sono alcuni dei fattori che concorrono al nostro successo.

A differenza degli allevamenti tradizionali pratichiamo l'allevamento all'aperto, disponiamo di un impianto "plen air" di 20.000 mq, un'oasi immersa nei gelsi e lontano da ogni forma di contaminazione, grazie alla quale i conigli crescono più sani e forti mantenendo quelle caratteristiche di rusticità e salubrità riscontrabili solo nei piccoli allevamenti di casa.

Breeding

Our main concern is respecting and caring for our animals, therefore we are working to ensure they enjoy the highest levels of health and well-being.

Equipment and modern technology, impeccable cleanliness and hygiene, highly qualified workers and the use of selected feed are some of the factors that contribute to our success.

Unlike traditional farming, we practice outdoor breeding. We have a 20,000-square meter plein air system, an oasis surrounded by mulberry trees and away from any form of contamination, meaning the rabbits can grow healthy and strong while keeping the rusticity and health unique to small farms.



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 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 propri allevamenti per offrirvi il meglio presente sul mercato.

Our Products

Through the excellent quality of our meat, and by working with experienced chefs, we have created a new product range called Conigliatura: delicacies made from rabbit meat ready in a few minutes.

Our mission is to bring the flavors of haute cuisine to those with little time and experience in the kitchen, but who also want to eat healthy and tasty meat.

Our products are almost entirely preservative-free and are prepared with the highest quality ingredients.

We only use rabbits from our farms to offer you the best on the market.

Pâtè di Fegato di Coniglio

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.

Rabbit Liver Pâté

This unique, noble and refined product is for spreading on crostini paired with your choice of sweet sauce.

The product should be served cool, but not cold.

We recommend putting the jar in the refrigerator a few hours before serving, and taking it out 15 minutes before tasting.



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.

Rabbit Sauce

Our sauce is a product of the highest quality prepared with the best meat based on traditional Italian recipes.

The product is intended for consumption as it is, you just need to heat it in a bain-marie and pour it on any type of pasta or rice.



Arrostò di Coniglio alla Birra

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.

Beer Roasted Rabbit

The beer flavors offer a pleasant hint of hops and malt, making the meat soft and succulent.

It can be eaten immediately, sliced like any other type of cold cuts, or simply by heating it in the oven.





Coniglionatura

SOCIETÁ AGRICOLA VECON S.S.

Via Lignano 40/a, Precenico (UD)

Tel +39 329 0030376 - Fax +39 0431 589412

info@coniglionatura.com - www.coniglionatura.com