se è
toscano
è
nostro

ALEMAS
SAPORI TRADIZIONALI

L'unico allevato
e prodotto in Toscana
secondo la *tradizione*
contadina

Dal 1957

ALEMAS
SAPORI TRADIZIONALI
Dal cuore della Toscana
alla vostra tavola

Chi siamo

LA TRADIZIONE RURALE A CASA VOSTRA

Alemas è una **storica azienda nel settore dell'allevamento di polli, galletti, capponi e altri animali**. La nostra sede principale è a Cortona, nel cuore della Valdichiana aretina, ma abbiamo allevamenti su alcune delle colline più belle della Toscana, lontani dagli insediamenti industriali e urbani, da dove fin dagli anni '60 ci occupiamo della produzione di **carni bianche** mantenendo vivi i valori della tradizione contadina e rurale.

Il nostro impegno è orientato soprattutto al rispetto del **benessere degli animali** che, per tutta la durata della loro vita, sono lasciati liberi di muoversi a terra e sono allevati nel rispetto del ciclo del giorno e della notte, con l'utilizzo di luce e aereazione naturali, e con un'alimentazione priva di farine animali. Tutto questo ci permette di aderire e di tener fede ad alcune delle indicazioni contenute nel disciplinare di etichettatura volontaria stilato da Unaitalia (Unione Nazionale Filiere Agroalimentari Carni e Uova).

Il nostri prodotti

Sana e ricca alimentazione

Pollo, galletto, coniglio e faraona, ma anche carni tradizionali delle festività quali il cappone e prodotti di nicchia come piccione, oca e anatra. Vi proponiamo **ricchezza e varietà di carni bianche**, attraverso la realizzazione e la distribuzione di animali interi o in diversi tagli (petto, cosce, fuselli, anche…). Una nostra esclusiva assoluta è "**Il Toscano**", di cui fanno parte animali cresciuti e macellati esclusivamente in Toscana in virtù della collaborazione con quattordici allevamenti dislocati nelle campagne aretine, senesi e grossetane.

La carne bianca, inoltre, è consigliata perché garantisce molti vantaggi in termini di **benessere**. Ogni regime alimentare prevede la presenza dei nostri prodotti in virtù delle loro caratteristiche salutistiche: il contributo in termini di proteine nobili, di vitamine e di minerali, oltre all'alta digeribilità, ne assicura un **alto valore nutrizionale** adatto in ogni fase della vita.

Ciclo produttivo

Dall'allevamento alla tavola

Curiamo la produzione delle carni bianche a tutto tondo, cioè **a ciclo completo**. Ci prendiamo carico dell'animale fin dalla nascita e lo facciamo crescere nel rispetto di tutti gli standard di benessere, per garantirvi prodotti sani e genuini.

La massima trasparenza è assicurata dalle etichette che sono corredate di ogni informazione necessaria per un **acquisto consapevole**, compresa l'indicazione dell'allevatore di provenienza ben identificabile con un codice QR. La scansione del codice indirizza ad una pagina web da cui il cliente può visitare in tempo reale l'allevamento, verificarne la posizione e la dislocazione, accedendo a descrizioni e contenuti multimediali, e rendendosi conto delle varie fasi della crescita dell'animale.

I nostri prodotti vengono infine posti su mezzi frigo, spediti e consegnati in poche ore, arrivando così nei vostri piatti in **piena freschezza e qualità**.

LA NOSTRA CATENA PRODUTTIVA

Indice prodotti

POLLI

POLLO BROILER BIANCO

BUSTONE BIANCO P. 10
SOTTOCOSCIA DI POLLO P. 11
ALI DI POLLO P. 12
PETTO DI POLLO P. 13
COSCIA DI POLLO P. 14
COSCETTE DI POLLO P. 15
POLLO IN PARTI P. 16
ALETTE DI POLLO P. 17
PETTO DI POLLO A FETTE P. 18
FUSELLI DI POLLO P. 19
FEGATO DI POLLO P. 20
VENTRIGLI DI POLLO P. 21

POLLO BROILER GIALLO

BUSTONE GIALLO P. 23
PETTO DI POLLO GIALLO P. 24
FUSELLI DI POLLO GIALLO P. 25
COSCIA DI POLLO GIALLO P. 26
SOTTOCOSCE DI POLLO GIALLO P. 27

RUSPANTI

RUSPANTE P. 30
RUSPANTE A BUSTO P. 31
RUSPANTE A METÀ P. 32
RUSPANTE IN PARTI P. 33

TOSCANACCI

TOSCANACCIO P. 35
TOSCANACCIO A BUSTO P. 36
TOSCANACCIO IN PARTI P. 37

GALLINE

GALLINA P. 40

GALLINA A METÀ P. 41

CONIGLI

CONIGLIO INTERO P. 43

CONIGLIO A METÀ P. 44

CONIGLIO IN PARTI P. 45

LOMBO DI CONIGLIO P. 46

BISTECCHINE DI CONIGLIO P. 47

COSCE DI CONIGLIO P. 48

SPALLE DI CONIGLIO P. 49

BOCCONCINI DI CONIGLIO P. 50

FEGATO DI CONIGLIO P. 51

FARAONA

FARAONA P. 54

FARAONA A METÀ P. 55

ANATRE E PICCIONI

ANATRA P. 58

PICCIONE P. 59

Polli

Pollo Broiler bianco

Peso medio: gr. 3200

I pulcini vengono stallati all'età di un giorno, all'interno dei capannoni con una densità di circa 15 animali per metro quadro.
Vengono alimentati con **mangime specifico selezionato** da Alemas sino all'età di macellazione che si aggira intorno ai 50 giorni di vita, età alla quale viene raggiunto il peso medio.
Gli animali seguono il corretto ciclo giorno/notte, essendo i capannoni privi di illuminazione artificiale, ed anche la ventilazione è quella naturale.

PRODOTTO TOSCANO

TUTTI GLI INCUBATOI SONO IN ITALIA

Bustone bianco

Sottocoscia di pollo

Ali di pollo

Petto di pollo

Coscia di pollo

Coscette di pollo

Pollo in parti

Alette di pollo

Petto di pollo a fette

Fuselli di pollo

Fegato di pollo

Ventrigli di pollo

Pollo Broiler giallo

Peso medio: gr. 3000

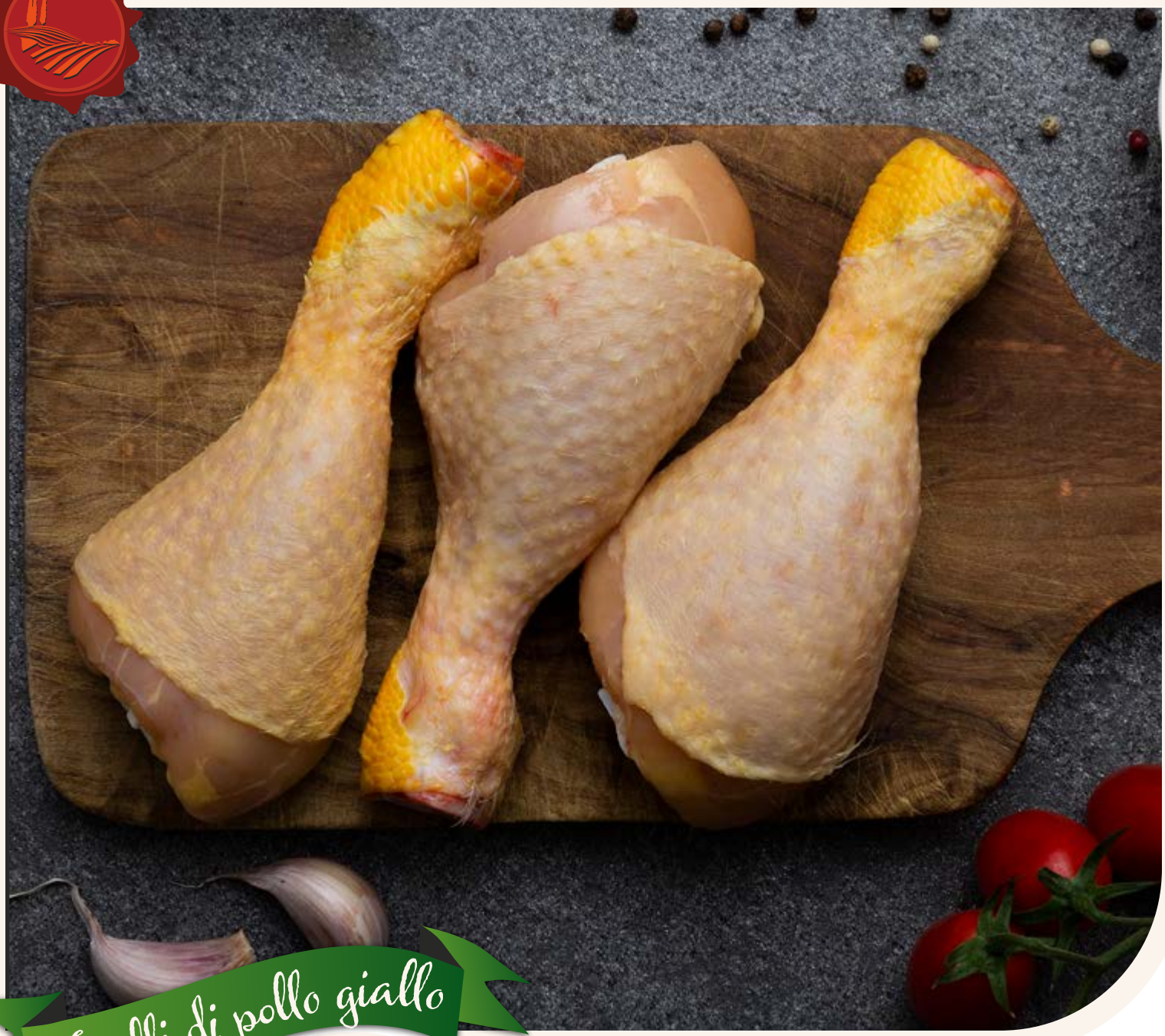
L'alimentazione è per la maggior parte **a base di granturco**, ed è **priva di antibiotici e di farine animali**.
È Allevato con la **stessa alimentazione del pollo ruspante**. Le carni risultano quindi più compatte di quelle del classico broiler bianco.

PRODOTTO TOSCANO

TUTTI GLI INCUBATOI SONO IN ITALIA

Bustone giallo

Petto di pollo giallo



Fuselli di pollo giallo

Coscia di pollo giallo

Sottocosce di pollo giallo

Ruspanti

Peso medio: gr. 2200

I pulcini di razza **Lohmann** vengono stallati all'età di un giorno di vita e vengono immessi con una densità di 10 animali per metro quadrato, che risulta di gran lunga inferiore al termine massimo previsto dalla normativa vigente.
L'alimentazione è per la maggior parte **a base di granturco**, ed è **priva di antibiotici e di farine animali**.
Gli animali vengono macellati all'età di circa 120 giorni, e comunque quando viene raggiunta la maturità e recano una cresta rossa molto evidente. Anche in questo caso vi è pieno rispetto del ciclo naturale giorno/notte – visto che le stalle sono prive di illuminazione artificiale – ed anche la ventilazione risulta naturale e non forzata.
In alcune stalle, gli animali hanno la possibilità di uscire anche in uno spazio esterno recintato dove possono condurre uno stile di vita perfettamente uguale a quello che conducono in natura.

PRODOTTO TOSCANO

TUTTI GLI INCUBATOI SONO IN ITALIA

Ruspante

Ruspante a busto

Ruspante a metà

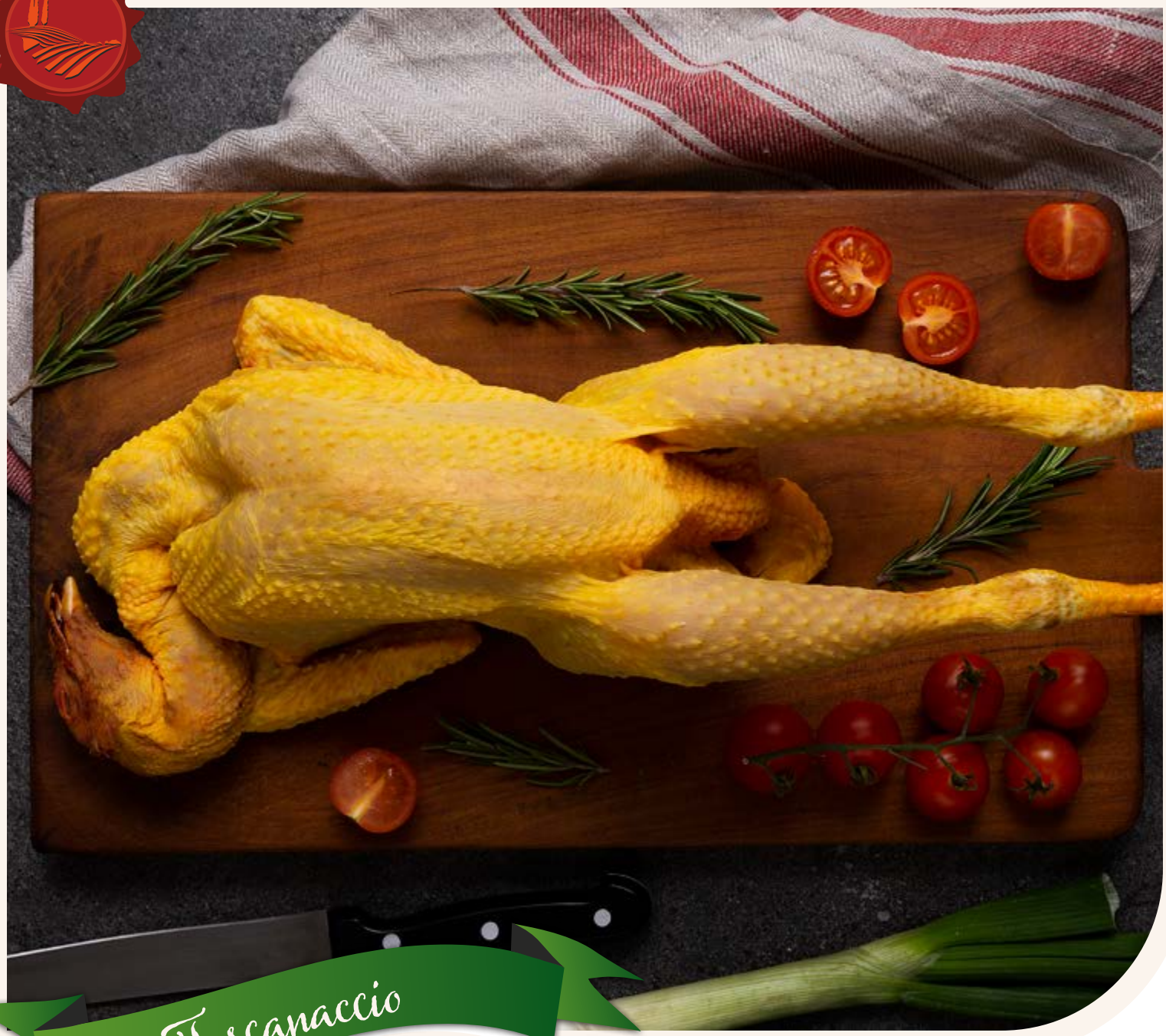
Ruspante in parti

Peso medio: gr. 2400

I pulcini di razza campagnola – di caratteristica intermedia tra il Broiler ed il Ruspante – vengono posti in stalla all'età di un giorno di vita, e la loro densità è al massimo di 10 animali per metro quadrato. Questi animali seguono il disciplinare Unaitalia sull'alimentazione **"senza uso di antibiotici" e senza farine animali** e pertanto in sede di vendita si possono fregiare della conseguente denominazione.
L'alimentazione è prevalentemente a base di granturco, specifica e selezionata per far sì che gli animali raggiungano l'età di macellazione che si aggira intorno ai 70/80 giorni, senza la necessità di dover assumere antibiotici.

PRODOTTO TOSCANO

TUTTI GLI INCUBATOI SONO IN ITALIA



Toscanaccio

Toscanaccio a busto

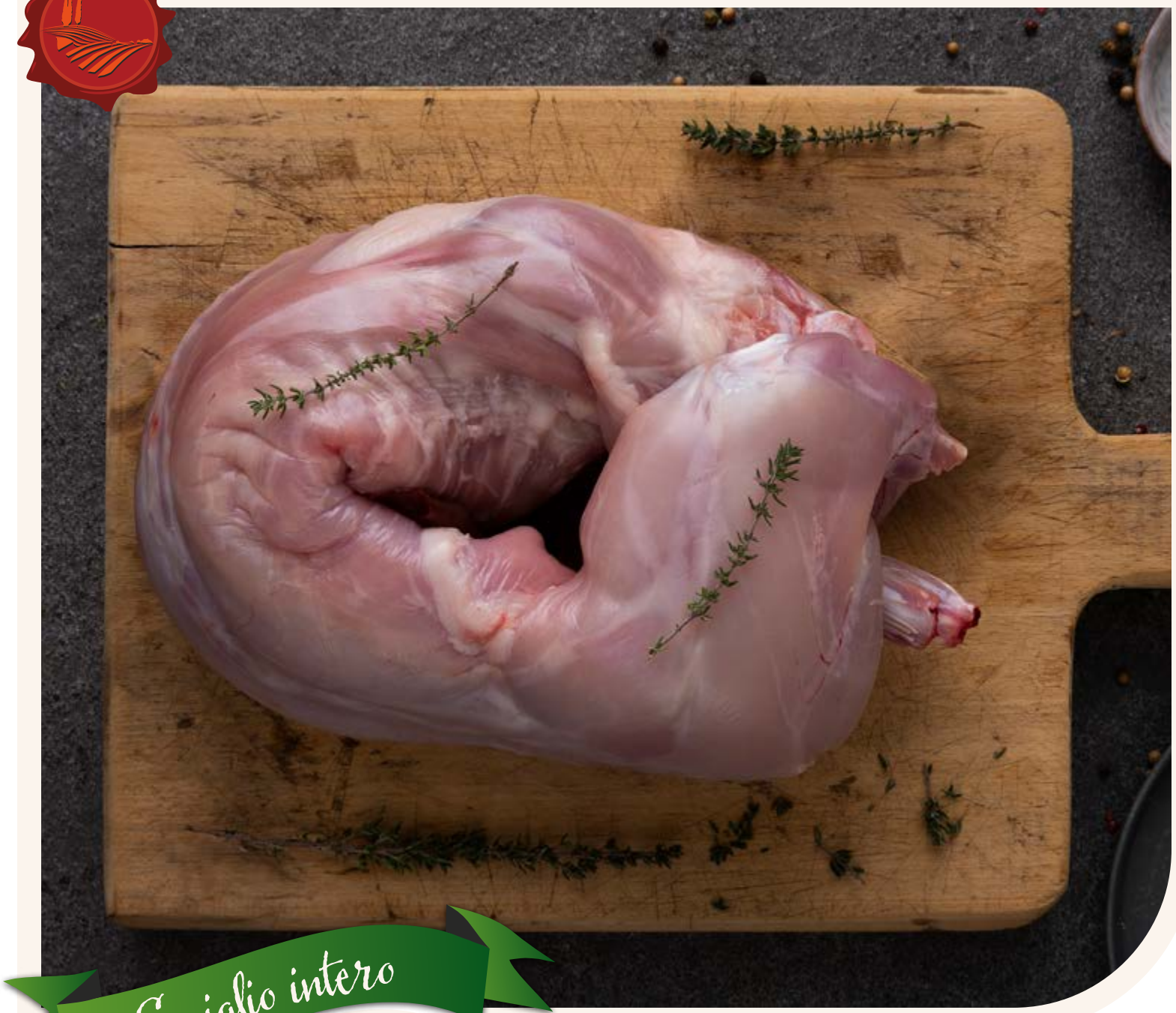
Toscanaccio in parti

Galline

Gallina

Gallina a metà

Conigli



Coniglio intero

Coniglio a metà

Coniglio in parti

Lombo di coniglio

Bistecchine di coniglio

Cosce di coniglio

Spalle di coniglio

Bocconcini di coniglio

Fegato di coniglio

Faraona

Faraona

Faraona a metà

Anatre e piccioni

Anatra

Piccione

Allevamenti

I NOSTRI ALLEVAMENTI: UNA RETE DIFFUSA IN TUTTA LA TOSCANA

Siamo l'unica azienda del settore avicolo a poter vantare l'esclusività dell'**intera produzione in Toscana**. Dalla nascita alla macellazione, la nostra attività si svolge a 360° in questa regione, con gli animali che crescono in allevamenti dislocati tra le provincie di Arezzo, Grosseto e Siena, nel pieno rispetto della natura e del loro benessere.

Gli allevamenti sono il vero fiore all'occhiello dell'attività di Alemas. Tutte le nostre aziende, in regime di società agricola, garantiscono uno stretto legame con i rispettivi territori di riferimento e aderiscono a comuni standard per la cura di animali che ci vengono conferiti in via esclusiva, permettendo così di produrre e di portare in tavola il **prodotto toscano per eccellenza**.

Complessivamente facciamo affidamento su tredici fattorie in tutta la Toscana con cui stiamo portando avanti un comune progetto di sviluppo del settore avicolo e di innalzamento della qualità dei prodotti.

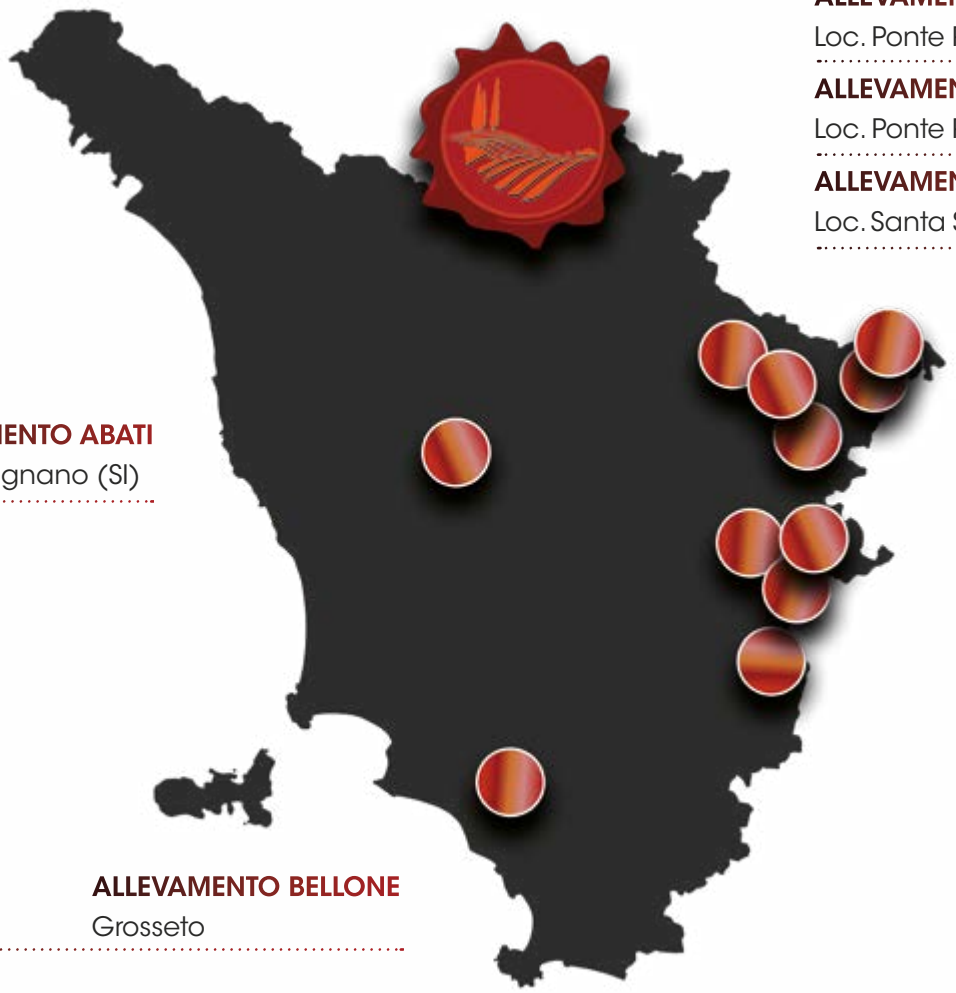
ALLEVAMENTI GABELLI
Caprese Michelangelo (AR)

ALLEVAMENTI FONI
Loc. Motina, Anghiari (AR)

ALLEVAMENTI VERGNI
Loc. Ponte Presale, Sestino (AR)

ALLEVAMENTO IL CERRONE
Loc. Ponte Presale, Sestino (AR)

ALLEVAMENTI ANDREANI
Loc. Santa Sofia, Badia Tedalda (AR)



ALLEVAMENTO ABATI
San Gimignano (SI)

ALLEVAMENTI SCIPIONI
Loc. Lamate, Cortona (AR)

ALLEVAMENTI QUADRI
Loc. Pergo, Cortona (AR)

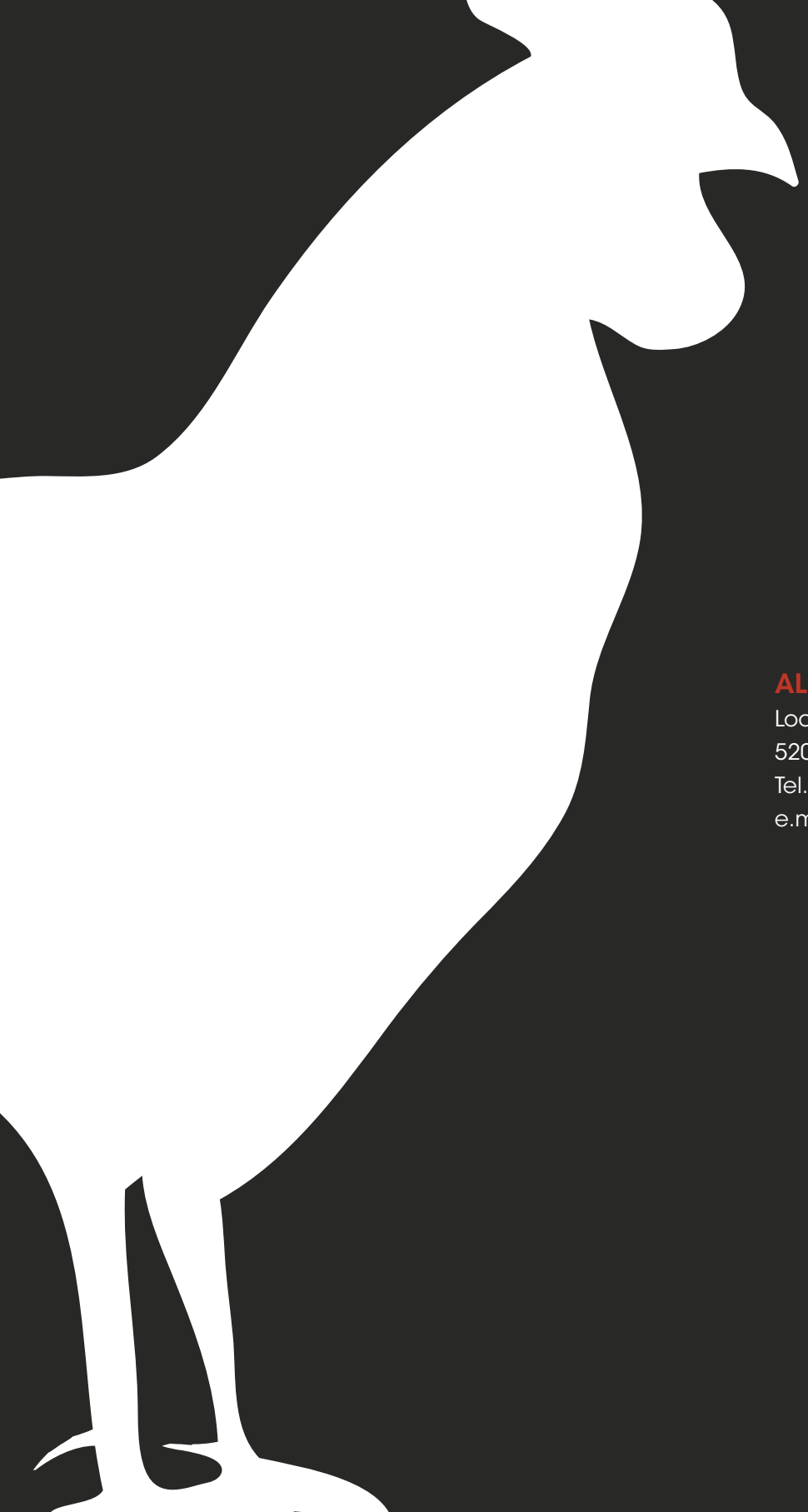
ALLEVAMENTI VALIANI
Loc. Fratta, Cortona (AR)

ALLEVAMENTI MENCARELLI
Loc. Montallese, Chiusi (SI)

ALLEVAMENTO BELLONE
Grosseto

Da Cortona in Valdichiana a Sestino in Valtiberina, dalla senese San Gimignano alla maremmana Talamone: la nostra rete è diffusa nelle campagne più belle della regione, in bucoliche location al riparo da inquinamento e insediamenti urbani, con aziende progettate con ambienti salubri con luce e aereazione naturali. Ogni **allevamento**, inoltre, è caratterizzato da grandi spazi dove gli animali possono **muoversi a terra in piena libertà** avendo anche la possibilità di nutrirsi non solo con il mangime, ma anche con quanto trovano in natura.

Si tratta di piccole ma significative attenzioni che ci permettono di **tutelare il benessere dei nostri animali** e di poter così portare sulle vostre tavole polli toscani senza antibiotici, faraone senza antibiotici e capponi senza antibiotici.



ALEMAS S.R.L.
Loc. Vallone, 31/B
52044 Camucia Di Cortona (AR)
Tel. 0575 630347/8 - Fax 0575 630516
e.mail: info@pollovaldichiana.com

ALEMAS

SAPORI TRADIZIONALI

alemas-srl.it