



**ALLEVAMENTO IN SELEZIONE
CHIANINA E CINTA SENESE**

PRODUZIONE VENDITA E DEGUSTAZIONE

CARNE CHIANINA IGP · SUINO DI RAZZA CINTA SENESE SEMI BRADO
SUINO SEMI BRADO · SALUMI · OLIO

Via del Duca 159, Loc. Farniole
52045 - Foiano della Chiana (AR)

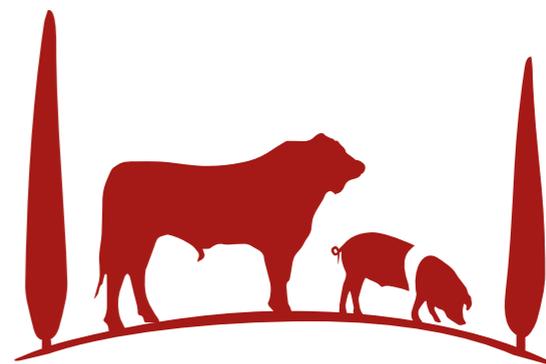
TEL · +39 334 76 36 480

info@chianinaitaly.it
www.chianinaitaly.it
@chianinafierli



Visita e Degustazione

Tour & Tasting



FIERLI

**ALLEVAMENTO
CHIANINA E CINTA SENESE**
www.chianinaitaly.it

RAZZA, ALIMENTAZIONE E FROLLATURA DELLA CARNE

Dalla terra al piatto since 1936



La Valdichiana, terra di giganti e uomini; è qui che dal 1936 in un podere della campagna Toscana, la famiglia Fierli iniziò ad occuparsi dell'allevamento di bovini di razza Chianina e suini di razza Cinta Senese.

Furono allora Zelindo con suo figlio Ottorino a mettere le basi per creare un allevamento **etico e sostenibile**.

Partendo da qui, **lavorando con passione e innovazione su razza, alimentazione e frollatura** siamo arrivati oggi a mettere sulla tavola dei nostri clienti **un prodotto di grande qualità**.



Officina della Chianina Agri-Macelleria • Agri-ristoro

Produciamo, trasformiamo e vendiamo direttamente tutte le carni fresche e i salumi provenienti dai nostri animali, rispettando le antiche ricette di famiglia tramandate da nostro nonno Ottorino ma con uno sguardo rivolto all'innovazione.

Controlliamo, garantiamo e certifichiamo tutta la filiera dal campo alla tavola: siamo un'azienda a ciclo chiuso. In poche parole; dalla terra al piatto!

Nell'agri-ristoro Officina della Chianina Fierli diamo la possibilità ai nostri ospiti di degustare i nostri prodotti: Taglieri di salumi, Fiorentina, Grigliata di carne di suino di razza Cinta Senese e tanto altro!



*La razza Chianina... antichissimo bovino,
il più grande al mondo, dal mantello bianco porcellana
e dalla carne tenera e succulenta*

Eros, Atos ed Erasmo dei Fierli

Allleviamo come in nostri Nonni!

CARNE DI BOVINO DI RAZZA CHIANINA IGP

Sono ormai quattro generazioni che la nostra azienda alleva bovini di razza Chianina iscritti al libro genealogico. Nello specifico, le fattrici, vivono in uno stato di semibrado, pascolano tutto il giorno e alla sera rientrano in stalla per essere alimentate con formaggi freschi o secchi.

Le Chianine da macello vengono svezzate ad un'età di circa 4-5 mesi, quando il colore del loro mantello è virato completamente da rosso a bianco porcellana; rimangono in stalla per un periodo di circa 18-24 mesi, tempo necessario per il completo sviluppo dell'animale.

La razza, l'alimentazione, il benessere degli animali, sono le componenti che permettono di ottenere un prodotto finale di alta qualità.

TOUR EXPERIENCE IN FATTORIA FIERLI

Vuoi partecipare ad una vera esperienza toscana, o meglio Chianina? "Il Chianina e Cinta Senese tour" farà al caso tuo.

I tuoi in fattoria avvicino i giovani e adulti alla natura; rappresentano un luogo ideale per scoprire la nostra realtà di allevatori da quattro generazioni a contatto con la Chianina, la Cinta Senese e la natura...

Prenota il Tour e la Degustazione presso "l'Officina della Chianina agri-ristoro."



CARNE DI SUINO DI RAZZA CINTA SENESE

La Cinta Senese è una razza autoctona della Valdichiana antichissima; il suo nome deriva dalla fascia bianca detta "cinta" che risalta sul mantello nero.

Grazie al nostro metodo di allevamento e ad una sana e accurata alimentazione, produciamo carni e salumi di Cinta Senese dotate di sapori e odori unici ed inconfondibili; la sua colorazione rosso scura, la marezatura, l'elevata oleosità ed i grassi omega 3 e 6 rendono le carni particolarmente saporite sia alla griglia che dopo anni di stagionatura.



Razza, alimentazione, frollatura della carne since 1936!

Alleviamo come i nostri nonni da quattro generazioni!

