



MANGIAR BENE®

"Per ritrovare i sapori
di una volta, bisogna
imboccare strade bianche
e secondarie."

ROSSO
BRADO





I maiali di Rosso Brado provengono esclusivamente da un allevamento immerso nella campagna umbra tra prati e boschi.

Qui troverete maiali che crescono e ingrassano allo stato brado e semi-brado in regime di benessere animale.



Alimentazione:
erba dei campi e prodotti del bosco
vengono integrati con cereali selezionati
coltivati nell'areale dell'allevamento.

*Senza additivi né conservanti,
ma solo sale, spezie e tempo.*





Una stagionatura di almeno 24 mesi, nel silenzioso e peculiare mondo degli enzimi offerti dal microclima della Val Nerina.

Con le sue escursioni termiche, le nebbie, e i profumi di una natura scabra e selvaggia.

Stagioniamo nel Parco Nazionale dei Monti Sibillini.





Selezioniamo ogni capo e marchiamo ogni prosciutto.

Ci assicuriamo così che risponda a quelle caratteristiche che cerchiamo. Ognuno con la sua peculiarità, tipica di un prodotto artigiano.





**ROSSO
BRADO**

MAIALE LIBERO
DELL'UMBRIA

Rosso-Brado nasce dall'unione di tre razze



il Cinta Senese

Perché nella vita bisogna avere grinta.

Questa è una razza antica e rustica, con carni eccellenti, che deve vivere libera di grufolare all'aperto, al pascolo.



il Duroc

Perchè il rosso sta bene su tutto!

Questo maiale offre carni dall'ottima consistenza e morbidezza, oltre a una fantastica marezzatura.



il Large White

Perchè ci vuole amore.

Questo maiale sa prendersi cura delle sue cucciolate, facendo crescere lattonzoli sani e robusti.



MAIALE LIBERO
DELL'UMBRIA





MANGIAR
BENE®



PROSCIUTTO
da maiale cintato rosso
Stagionatura: 24 mesi
Salatura: Semi dolce

Con osso: 10-11 Kg
Cod. 32393

Disossato: 6-7 Kg
Cod. 32394

Vaschetta: 100 g
Cod. 32396

Il MANGIAR BENE®

Mangiarbene – Dove vivono i Saporì
Via dei Pioppi 14 – Bastia Umbra – PG
075-8506758
www.ilmangiarbene.it



SALAME GENTILE Rosso Brado

Stagionatura: 4 mesi



SENZA NITRITI E NITRATI

Si conserva solo grazie
ai Polifenoli.

Un salame ottenuto dalle carni di Rosso Brado. Viene stagionato in budello naturale detto "Gentile".

Un budello grazie al quale si riesce far stagionare questo salame molto a lungo, ma senza renderlo legnoso.

Cod. 32400 - 800-900 g
Cod. 32401 - 300 g

LARDO DI ROSSO BRADO



Scioglievole, saporito, vellutato.

Del resto le qualità migliori di un maiale che vive e si alimenta all'aperto è proprio da qui che si riconoscono: dal suo lardo.

Imprezzioso dalla tradizionale concia norcina di erbe aromatiche, pepe aglio.

Cod. 32359 - 500 g