



Certificazione



Corporation

Questa impresa è parte di un movimento globale che si impegna in favore di un paradigma inclusivo, equo e rigenerativo.

CARNI BOVINE DA ALLEVAMENTI ITALIANI AL PASCOLO



GLI ALLEVAMENTI E GLI ALLEVATORI

Pascal è una filiera innovativa per la produzione di carne bovina, composta da oltre 100 aziende agricole in 10 regioni italiane, con tutte le caratteristiche e i valori che i consumatori ricercano sempre di più.

- Bovini allevati al pascolo con finissaggio in stalla
- Benessere animale certificato
- Piccoli allevamenti italiani





LO STABILIMENTO E LE CERTIFICAZIONI

Un prodotto di nicchia e genuino a costi accessibili, figlio di un processo di trasformazione impeccabile e professionale.

le certificazioni dello stabilimento sono le seguenti:

Certificazione
BRC



Certificazione IFS



Certificazione BIO



Certificazione
ISO 9001



Certificazione AIC



SPECIFICHE DI FILIERA

Il sistema PASCOL è suddiviso in 5 fasi:

SELEZIONE DELLE REALTÀ PRODUTTIVE: (ALLEVAMENTI)

basata su un criterio cardine: l'integrabilità della mandria al pascolo con il contesto territoriale in cui l'impresa opera.

NORMALIZZAZIONE DELLE REALTÀ PRODUTTIVE:

gli allevamenti selezionati vengono affiancati dal team agronomico e zootecnico lungo una fase di accompagnamento all'adesione al disciplinare PASCOL, depositato al MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, cod. identificativo n. IT212ET) e verificato dal DQA (Dipartimento di Qualità Agroalimentare).

I requisiti fondamentali previsti sono:

- allevamento estensivo con ricorso al pascolo e/o all'alpeggio;
- condizioni di benessere animale eccelse con ottenimento di certificazione di benessere animale CReNBA/ClassyFarm con punteggio minimo 70/100;
- no-ogm (min. 180 gg) e no-antibiotici (min. 120 gg).

TRASFORMAZIONE:

raggiunta l'età idonea alla macellazione gli animali vengono acquistati e lavorati direttamente nei macelli partner accreditati al disciplinare Pascol, secondo caratteristiche di prossimità (no stress da trasporto), anch'essi soggetti a controlli da parte del Dipartimento di Qualità Agroalimentare.

SEZIONAMENTO E LAVORAZIONE:

la carne, al termine del periodo di frollatura, viene lavorata e confezionata sulla base del canale di vendita a cui quel taglio sarà destinato, all'interno del centro lavorazioni carni, con le migliori tecnologie esistenti per la lavorazione e il confezionamento.

DISTRIBUZIONE:

Arriviamo in tutta Italia (isole escluse) in tempi celeri, grazie a una logistica organizzata per rispettare la catena del freddo (0°/4°). Grazie alla perfetta organizzazione dei flussi informativi, in etichetta è sempre presente l'azienda agricola di provenienza e il marchio auricolare del bovino, sia per i tagli confezionati skinpack, sia per le altre lavorazioni sottovuoto.



LE COLLABORAZIONI

Sviluppiamo per i nostri partner progetti di comunicazione integrata. Instore, online e tv.



LE RAZZE

Trattiamo tutte le razze del panorama zootecnico italiano, sia bovini adulti che vacche.



ANGUS



BLU BELGA



BRUNA ALPINA



CHAROLAISE



GALLOWAY



GARRONESE



GRIGIO ALPINA



INCROCIO



LIMOUSINE



PEZZATA ROSSA



PIEMONTESE



RENDENA



VALDOSTANA



SIMMENTAL



PINZGAUER



WAGYU



HIGHLAND



AUBRAC



MAREMMANA



CHIANINA



MARCHIGIANA

L'ASSORTIMENTO PRODOTTI



— BOVINO

MEZZENE E QUARTI IN
OSSO E S/V

TAGLI ANATOMICI S/V

PORZIONATI IN ATM

PORZIONATI IN SKIN

FRATTAGLIE

PRODOTTI
SALUMERIA

PRODOTTI
GASTRONOMIA

— PRODOTTI COMMERCIALIZZATI

VITELLO

SUINO

AVICUNICOLO

L'ASSORTIMENTO PRODOTTI

Frattaglie



Assortimento completo di frattaglie derivanti dalla lavorazione dei bovini Pascol.

Salumeria



La nostra bresaola, premiata nel 2019 come Miglior Bresaola d'Italia, è caratterizzata dall'assenza di conservanti e da lunga stagionatura. La carne salada studiata con un piccolo laboratorio trentino, con ricetta tipica e ridotto uso di nitriti e nitrati.

Gastronomia



Cinque ricette di prodotti cotti. Quattro in modalità ready to eat, in vassoio carta utilizzabile in forno e in microonde e uno speciale wurstel di bovino.

Commercializzati



In ottica di servizio ai clienti Pascol possiamo offrire un assortimento completo di prodotti commercializzati di vitello, suino e avicunicolo esclusivamente nati ed allevati in Italia.



Certificazione



Questa impresa è parte di un movimento globale che si impegna in favore di un paradigma inclusivo, equo e rigenerativo.

Corporation

PERCHÉ SCEGLIERE PASCOL?

Il 91% della carne distribuita in Italia proviene da filiere tradizionali, che non portano nessun valore aggiunto né al distributore né al consumatore finale.

Pascal è un brand riconosciuto a livello nazionale, legato a valori quali:

- Animali liberi di pascolare e benessere animale
- Km0, filiera cortissima e tracciabile
- Impatto positivo a livello ambientale
- Impatto positivo a livello sociale, valorizzazione di piccoli allevatori italiani
- Prodotto genuino con qualità organolettiche superiori alla carne da allevamenti tradizionali.

Il consumatore ricerca sempre di più questi elementi ed è sempre più attento alla sostenibilità.

Pascal è il partner ideale, al giusto prezzo

PASCOL S.r.l.

**Via Mandolossa, 25
25064 Gussago (BS)**

Cel.+39 3714741035

pascal.it