



Avicola Mediterranea **AVI.MED.** Uova da Consumo e Ovoprodotti

AVICOLA
SICILIANA...



L'Azienda Avicola Mediterranea AVI.MED. Srl nasce dall' esigenza di commercializzare le uova prodotte dalle circa 600.000 galline delle aziende consociate (Avicola Siciliana srl , Zoovicola Giannone s.n.c., Nigro Salvatore & C. , Mediterranea Mangimi, Avicola Etnea srl e Medipol srl) aziende che da sempre producono uova fresche con un'unica costante: qualità controllata e regola ferrea delle norme igienico sanitarie garantendo inoltre la salute degli animali e la



qualità dei mangimi somministrati. L'AVI.MED., forte delle esperienze dei propri partners (Zoovicola Giannone e Nigro Salvatore & figli) da anni presenti sul mercato del settore avicolo, ha introdotto, oltre al classico uovo in guscio, una grossa novità: l'ovoprodotto (uova fresche pastorizzate e omogeneizzate), misto d'uova,

albume d'uova, e tuorlo d'uova in confezioni da 5-10-20 k. Nel corso di questi anni, le aziende partners hanno dapprima consolidato la propria posizione di mercato nell'ambito della provincia; adesso, con AVI.MED., si è dato inizio ad un programma di espansione del mercato a tutta l'area della Sicilia e della Calabria, accompagnato da una ridefinizione target di clientela che prevede un aumento della dimensione dei clienti (media, grande e piccola distribuzione). Il centro aziendale di selezione vanta una superficie coperta di circa 1500 mq, occupa 15 dipendenti ed è dotata delle più moderne tecnologie per la lavorazione e il confezionamento delle uova da consumo. Tutta la filiera produttiva è attentamente controllata in più fasi e in ogni elemento produttivo: dal controllo del mangime all'allevamento e svezamento delle pollastre ovaiole, alla raccolta e confezionamento del prodotto, all'analisi del prodotto stesso.'



Certificazioni

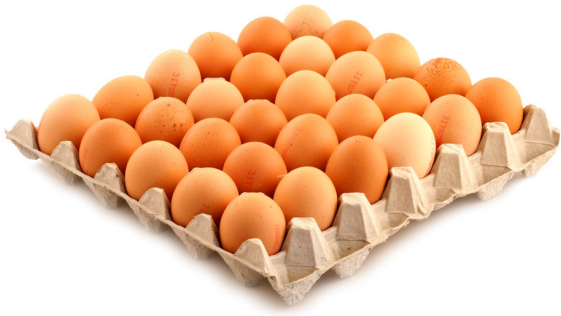


Riconoscimento di idoneità all'esercizio dell'attività di produzione dei prodotti d'uovo alla ditta Mediterranea Mangimi S.p.A., con sede in Modica.

Con decreto del dirigente del servizio 2° dell'ispettorato regionale veterinario n. 8009 del 7 giugno 2006, lo stabilimento della ditta Mediterranea Mangimi S.p.A., sito in Modica (RG) nella contrada Quartarella, è stato riconosciuto idoneo ai fini dell'attività di produzione dei prodotti d'uovo (ovoprodotti) ai sensi del decreto legislativo 4 febbraio 1993, n. 65.

Lo stabilimento è stato iscritto nello speciale registro previsto dallo stesso decreto con il numero di identificazione 56/OV. (2006.23.1886).

Riconoscimento di idoneità all'esercizio dell'attività di confezionamento dei prodotti d'uovo alla ditta AVI.MED srl, con decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali con l'attribuzione del numero distintivo IT088036.



***Uova di Gallina Categoria M 53-63
Cartone da 180 pz***

***Uova di Gallina Categoria L 63-73
Cartone da 180 pz***



***Uova di Gallina Categoria M 53-63
Cartone da 30 blister x 6 Uova***

SONO
RINTRACCIABILE
A QUESTO
NUMERO



UOVA: ISTRUZIONI PER L'USO
GUIDA ALL'ACQUISTO E AL CONSUMO GARANTITI

CAMPAGNA FINANZIATA CON IL CONTRIBUTO DELLA COMUNITÀ EUROPEA E DELLO STATO ITALIANO



UNA
Unione Nazionale dell'Avicoltura

L'ETICHETTA: UN PREZIOSO ALLEATO

L'uovo, dal 1° gennaio 2004, riporta un codice direttamente sul proprio guscio: una vera e propria carta d'identità che, raccontando tutte le tappe della sua vita, tutela il consumatore.

Questo codice, assegnato dalle stesse autorità sanitarie locali, indica che l'allevamento di deposizione è sottoposto al loro controllo.

COME SI LEGGE IL CODICE?

- Il primo numero si riferisce al tipo di allevamento delle galline:
 - 0 "biologico"**, le galline, allevate secondo disposizioni dell'agricoltura biologica, razzolano all'aperto alcune ore al giorno e depongono le uova in nidi o a terra.
 - 1 "all'aperto"**, le galline razzolano all'aperto alcune ore al giorno e depongono le uova in nidi o a terra.
 - 2 "a terra"**, le galline si muovono in un ambiente chiuso, di solito un capannone, e depongono le uova in nidi o a terra.
 - 3 "in gabbia"**, le galline restano in gabbia e depongono le uova su nastri trasportatori, evitando il contatto con la lettiera.Indipendentemente dal tipo di allevamento le galline seguono una dieta bilanciata a base di granturco, soia, erba medica e sali minerali.
- La sigla successiva specifica il **paese di produzione** delle uova (es. IT per l'Italia, FR per la Francia, ecc.).
- Segue il **codice del comune**; la **sigla della provincia** dove è situato l'allevamento e infine il numero corrispondente all'**allevamento** in cui è stato deposto.

TIPO DI ALLEVAMENTO
DELLE GALLINE

PROVINCIA
DI APPARTENENZA

COMUNE
DELL'ALLEVAMENTO

31T006RG116

PAESE DI PRODUZIONE
DELLE UOVA

ALLEVAMENTO
DI DEPOSIZIONE



COME ACQUISTARE, CONSERVARE E RICONOSCERE UN UOVO FRESCO

Per essere sicuri di consumare uova fresche e garantite e di conservarle al meglio, basta seguire alcune semplici regole:

1. acquistare uova confezionate
2. leggere le informazioni riportate sulla confezione e, in particolare, la data di consumo preferibile (obbligatoria) e quella di deposizione (facoltativa)
3. conservare le uova in frigorifero e non sottoporle a sbalzi di temperatura
4. se ben conservate, le uova possono essere consumate anche diversi giorni dopo la data di scadenza

COME RICONOSCERE UN UOVO FRESCO?


Se conservato correttamente, l'uovo mantiene inalterate la propria qualità e freschezza. Basta dare un'occhiata a:

CAMERA D'ARIA: Massimo 6 mm

GUSCIO: Pulito

TUORLO: Compatto, privo di macchie

ALBUME: Chiaro e limpido



SE PERÒ VI SEMBRA TROPPO COMPLICATO C'È SEMPRE IL VECCHIO TRUCCO DELLA NONNA: UN UOVO FRESCO, SE IMMERSO IN ACQUA E SALE, SI DEPOSITA ORIZZONTALMENTE SUL FONDO!

L'UOVO: QUALITÀ NUTRIZIONALI, SALUTE E LINEA

È NUTRIENTE

È una fonte concentrata di proteine di alta qualità, il cui valore biologico è fra i più elevati in assoluto. Inoltre contiene vari minerali, magnesio, potassio, calcio, fosforo e ferro (quest'ultimo in quantità paragonabili a quelle fornite dalla carne: 1,5 mg/100 g); e vitamine, soprattutto la A (2 uova coprono circa un quarto del fabbisogno giornaliero) e alcune vitamine del gruppo B (B1, B2, PP e B12).

È FACILMENTE DIGERIBILE

Per digerire due uova crude o alla coque ci vogliono due ore circa; tre ore se sono sode. Il latte richiede due ore e mezzo e la carne tre ore circa.

È LEGGERO

Ha una contenuta quantità di grassi, quelli insaturi prevalgono rispetto a quelli saturi (quest'ultimi responsabili dell'aumento del tasso di colesterolo). Contrariamente ai luoghi comuni, non fa male al fegato; anzi, contiene sostanze dotate di azione protettiva per la cellula epatica (come colina, metionina e fosfolipidi).

È DIETETICO

Un uovo pesa in media poco meno di 60 g, fornendo poco più di 60 Kcal. L'elevato contenuto in nutrienti, ma anche il basso apporto energetico, unito a un buon potere saziante e alla gustosità, lo rendono un alimento ideale per le diete ipocaloriche.

... E INOLTRE, È BENE SAPERE CHE È LA DIETA DELLE GALLINE A GARANTIRE QUESTE QUALITÀ, E NON IL TIPO DI ALLEVAMENTO.

AVICOLA MEDITERRANEA

Via Torre Cannata Olivieri 97015 Modica (RG)

Tel. + 39 0932 454786 Fax: + 39 0932 456475

info@avicolamediterranea.it www.avicolamediterranea.it