

L'uovo come alimento

L'uovo è un alimento dal gusto incomparabile, è indispensabile nelle nostre cucine e rappresenta uno degli ingredienti di base di numerose ricette.

Ovviamente il gusto che ritroviamo nell'uovo è dato dalle galline: animali che non sono stressati e vengono alimentati correttamente daranno uova sane e gustose.

Le nostre uova rispondono a tutti questi requisiti e basta un assaggio per accorgersi della differenza.



L'uovo di gallina contiene elementi nutritivi di alta qualità e di notevole valore biologico e questo lo rende uno degli alimenti più importanti nella nostra dieta. L'uovo fornisce proteine, vitamine, oligoelementi e albumina, con un apporto bio-nutrizionale superiore a quello del latte e della carne. Bisogna inoltre sfatare il mito che l'uovo contribuisce ad innalzare il rischio di infarto a causa del contenuto di colesterolo; anzi, è stato dimostrato che un uso corretto non può che avere effetti benefici sulla nostra salute.

La freschezza dell'uovo

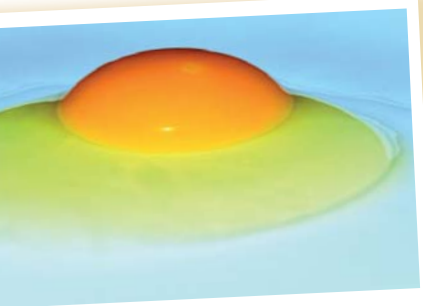
Fino a 10 giorni, uovo da bere

Fino a 20 giorni, si può fare "in camicia"

Oltre i 20 giorni per frittate o sode di preferenza non superare i 40 giorni.

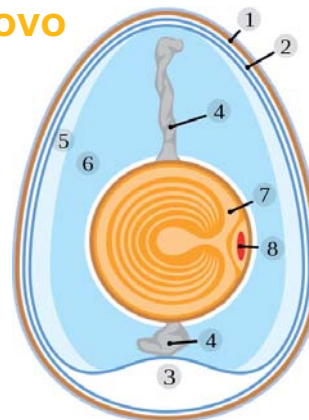
Come si può determinare la freschezza di un uovo?

L'indizio principale è la grandezza della camera d'aria all'interno dell'uovo. Con il passare dei giorni si ha un effetto di evaporazione e la dimensione della camera d'aria tende ad aumentare progressivamente. L'albume ha poi tendenza a diventare più liquido, il tuorlo, per contro, perde lucentezza e si rompe più facilmente.



Struttura dell'uovo

1. Guscio
2. Pelle del guscio
3. Camera d'aria
4. Calaza
5. Albume liquido
6. Albume compatto
7. Tuorlo
8. Disco germinativo



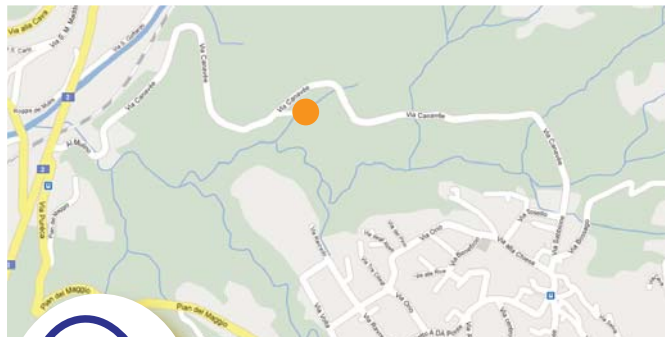
Cosa contiene un uovo

Valori nutritivi in %	nel tuorlo	nell'albume
Acqua	48.8	88.1
Proteine	16.2	10.1
Grassi	37.7	-
Carboidrati	0.7	0.8
Sali minerali	1.7	0.6

Contenuto energetico

ca. 350 KJ (87 kcal); colesterina ca. 0.21 gr.

Dove siamo



Stabilimento avicolo Al Formicaio
Fam. Marco Consonni
Via Canavée
6946 Ponte Capriasca
Telefono 091 945 13 86
e-mail: info@alformicaio.ch

Su appuntamento è possibile visitare l'azienda durante gli orari d'apertura:
lunedì/venerdì 8.30 -12.00 - 13.30-16.30
sabato 9.00 -11.00

www.alformicaio.ch

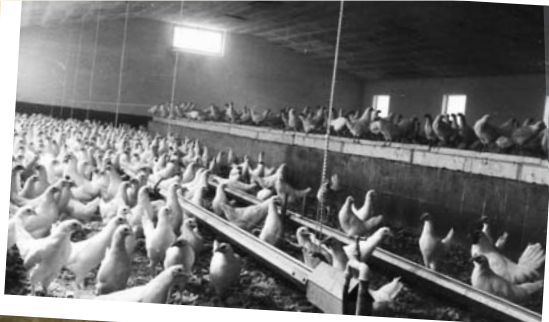


Stabilimento avicolo

ALFORMICAIO

L'uovo nostrano dal 1961





Stabilimento avicolo Al Formicaio

Acquistando un nostro uovo, non solo potete essere sicuri di avere comprato un ottimo prodotto in termini di gusto e qualità nutrizionali, ma potete anche essere tranquilli di aver speso i vostri soldi per garantire il pieno rispetto delle galline e delle loro esigenze.

Questa presa di conoscenza vi permetterà di godervi il vostro uovo con più piacere e soddisfazione.

L'azienda avicola Al Formicaio, come altri produttori di uova svizzeri, è orgogliosa del livello raggiunto nella salvaguardia del benessere degli animali e dell'ambiente.



Nel 1988 il figlio Marco entra in azienda, dopo aver terminato gli studi al Centro di formazione per tecnici agricoli sezione avicoltura a Zollikofen, ottenendo il diploma federale di tecnico in avicoltura.

Nel 1993 viene introdotta, per la grande distribuzione, la datazione dell'uovo direttamente dopo la raccolta.

Nel 1995 vengono sviluppati i primi mangimi di qualità completamente vegetali.

Nel 2007, per far fronte alle nuove esigenze del mercato, sempre più globalizzato, ci siamo dotati di nuovi macchinari che ci permettono di lavorare in maniera più efficiente, così da diventare la principale piattaforma per lo smistamento, confezionamento e commercializzazione a livello ticinese.

Nel nostro centro lavoriamo circa 20'000 uova provenienti da più produttori ticinesi.

Al Formicaio oggi

Oggigiorno le nostre galline hanno la possibilità di scegliere cosa fare nell'arco della giornata, ad esempio: entrare nel nido a deporle le uova, razzolare per terra, farsi un bagno, mangiare, riposarsi o, non da ultimo, uscire all'aperto. Vengono nutrite con mangimi naturali di alta qualità completamente vegetali, esenti da qualsiasi medicamento e senza aggiunte di coloranti artificiali od altro.

Giornalmente le nostre 12'000 galline depongono circa 9'000 uova che vengono trasportate all'esterno delle stalle su appositi nastri, per giungere in un locale dove sono pesate, datate e confezionate.

Ogni uovo è contrassegnato con il numero del produttore (il nostro è il 602), così da salvaguardare gli interessi del consumatore, il quale sarà certo di trovare nel piatto il prodotto che cerca.

Le nostre uova partono giornalmente verso i diversi punti vendita: i grossi centri di distribuzione e piccoli negozi. Forniamo anche alcuni ristoranti.

Grazie a quest'efficiente organizzazione è facile trovare i nostri prodotti già in giornata sugli scaffali dei negozi.



La nostra storia

La nostra azienda produce uova dal lontano 1961. Ivo e Armida Consonni, fondatori dell'azienda avicola, iniziarono l'attività con un primo gruppo di 1'200 galline. Dopo varie metamorfosi, ci troviamo ancora oggi ad avere la quasi totalità delle nostre galline in allevamento in libertà.

Nel corso degli anni i nostri pollai sono stati adattati e sviluppati sempre più per creare un ambiente favorevole alle galline. Oggi i nostri animali dispongono anche di un "giardino d'inverno" dove possono sostare senza dover subire la canicola estiva o il freddo invernale.



curiosità Perché ci sono uova dal guscio bianco e uova dal guscio marrone?

Il colore del guscio dipende esclusivamente dalla razza delle galline, e non ha alcuna influenza sulle caratteristiche sensoriali o nutrizionali dell'uovo.

Le uova sode

Per fare le uova sode non bisogna mai cuocere uova troppo fresche altrimenti sarà difficile togliere il guscio.

Le uova e i proverbi

- Camminare sulle uova
- Fare una frittata
- Gallina che canta ha fatto l'uovo - Gallina dalle uova d'oro
- Il pelo nell'uovo - Pieno come un uovo
- Meglio un uovo oggi che una gallina domani