



L'intero ciclo dell' allevamento utilizza energia rinnovabile autosufficiente ed ecosostenibile :)



Acquistate sul nostro e-commerce e ricevete la spesa a casa

www.occhiodoro.com

Il primo e-commerce dedicato al pollo ruspante ciociaro

CONSEGNA RAPIDA E PAGAMENTO ALLA CONSEGNA IN CONTANTI O POS MOBILE

Punto vendita. SP 145, n°54 - 03010 **SGURGOLA** (FR)

INFO E ORDINAZIONI: 345 880 05 02

dal 1960
di padre in figlia
lo stesso amore...
la stessa passione

La ricetta del Pollo Ciociaro Occhiodoro



DIFFICOLTÀ

Facile
grazie a passione
e dedizione



TEMPI DI
PREPARAZIONE

60 anni
di esperienza
e storia



PORZIONI

Per tutti
gli amanti della
buona cucina



COSTO

Ottimo
per un prodotto
di alta qualità

presentazione

Il Pollo ciociaro Occhiodoro è prodotto dall'Azienda Agricola Occhiodoro situata nella verde campagna ciociara ai piedi dei Monti Lepini.

L'azienda è circondata da 25 ettari di pascoli, frutteti e oliveti dove i polli possono razzolare liberamente.

Fondata all'inizio degli anni '60 nasce come incubatoio e come sito di produzione di uova da cova.

Nel corso degli anni si è specializzata nell'allevamento dei polli rurali, fino ad arrivare oggi a mettere in commercio un prodotto innovativo nel settore del pollo macellato mantenendo intatta la tradizione del pollo rurale ciociaro.

ingredienti

- Esperienza e dedizione
- Polli "collo nudo" (pelle molto sottile e consistenza della carne compatta e priva di grasso)
- Polli liberi in ampi spazi e in ambienti salubri, con esclusione tassativa di trattamenti antibiotici o altre sostanze di natura chimica
- Polli alimentati dalla nascita, con sostanze naturali quali mais, orzo, grano, soia (no ogm); nella fase dello svezzamento, con focchi di cereali cotti a vapore. Tale procedimento garantisce la completa assenza di micotossine e/o aflatossine, "muffe" che alterano la genuinità dei cereali, garantendo così un elevato tenore proteico, una maggiore digeribilità dell'alimento ed una qualità superiore della carne
- Macellati nel nostro mattatoio rigorosamente a mano secondo la vera tradizione ciociara, per garantire che non vengano alterate le proprietà organolettiche delle carni
- Far nascere i pulcini, crescere i polli, preparare la loro alimentazione e macellarli nelle nostre strutture ci permette di garantire il totale controllo della qualità e della salubrità del prodotto in tutte le fasi della sua preparazione**
- Carne matura macellata non prima dei 100 giorni
- Analisi periodiche delle carni per garantirne qualità e salubrità

preparazione

Scatenate la vostra fantasia con il

Pollo ciociaro Occhiodoro nei vari tagli:

Pollo a busto, cosce, sovraccosce, ali, petto intero e/o a fette

Pronti a cuocere:

Polpette, hamburger semplici, hamburger gourmet, medaglioni, salsicce, rotoli

Le Specialità:

Salsicce secche, würstel, mortadella, arrosto, cappone porchettato



Listino prezzi Occhiodoro



Cedere alla tentazione senza sentirsi in colpa

Lavorazioni nuove e gustose che, grazie alla sapiente miscelatura di spezie e ottimi ingredienti, mantengono inalterato tutto il sapore di quelle tradizionali

Cappone porchettato



€ 25,00 kg

Arrosto di pollo



€ 25,00 kg

Mortadella di pollo



€ 25,00 kg

Würstel di pollo



€ 20,00 kg

Salsicce secche di pollo



€ 25,00 kg



Preparati veloci e gustosi

Qualità della carne e varietà degli ingredienti: combinazione vincente per sedersi a tavola in pochi minuti

Alette panate ai profumi ciociari



€ 12,00 kg

Hamburger ortolani



€ 16,00 kg

Salsicce di pollo agli antichi aromi



€ 16,00 kg

Polpette di pollo



€ 16,00 kg

Melanzane e scamorza
Carciofi e focchi di mais
Pomodori secchi panatura classica

Medaglioni contadini



€ 16,00 kg

Prosciutto cotto e scamorza

Rotoli di pollo



€ 16,00 kg

Broccoletti e salsiccia
Carciofi e scamorza
Carciofi e salsiccia
Funghi e salsiccia
Funghi e scamorza

Il Pollo Occhiodoro nei vari tagli

Articolo	Prezzo	Articolo	Prezzo
Uova fresche	0,35 pz	Ali di pollo	6,00 kg
Uova fresche livornesi	0,45 pz	Rollè di pollo	13,50 kg
Pollo a busto	9,00 kg	Hamburger di pollo	13,50 kg
Pollo sezionato	11,00 kg	Sovraccosce	11,50 kg
Mezzo pollo sezionato	11,00 kg	Sovraccosce disossate	13,50 kg
Petto di pollo intero	12,50 kg	Cosce e sovraccosce	11,50 kg
Petto di pollo a fette	13,50 kg	Rigaglie	7,50 kg
Cosce di pollo	11,50 kg		