

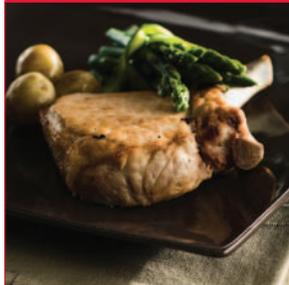
La qualità
fa parte della nostra **natura**



Canada

La carne suina canadese

Varietà e versatilità



Il Canada è il terzo maggior esportatore al mondo di carne di maiale, con un giro d'affari all'estero pari a 2,6 miliardi di dollari e vendite in oltre 100 nazioni. Ma non si tratta solo di quantità, perché per le aziende del settore la qualità riveste un'importanza fondamentale. La carne suina canadese, infatti, non scende mai a compromessi per quanto riguarda sapore, sicurezza, igiene e affidabilità.

Cosa c'è di più irresistibile del profumo delle fette di pancetta, croccanti e saporite, nel piatto della prima colazione? O cosa c'è di più delizioso di un arrosto di filetto di maiale condito con rosmarino fresco per creare una cena coi fiocchi? E che dire degli spiedini di maiale cotti sulla griglia a legna e conditi con cipolle, pomodori e peperoni? Si tratta di piatti succulenti che diventano ancora migliori quando si usa la carne suina canadese come ingrediente principale.

Qualità senza compromessi

Dietro questa industria innovativa e di successo ci sono due fra le risorse più preziose del Canada: la nostra gente e la ricchezza della nostra natura. La moderna industria della carne suina è un'attività complessa come poche altre ed è per questo che gli allevatori, i trasformatori e i ricercatori canadesi lavorano a stretto contatto per essere certi che i nostri prodotti ottemperino agli standard qualitativi più elevati del mondo.

È altrettanto importante, per il Canada, proteggere le sue risorse naturali e conservare immutata la qualità delle acque e del suolo, consentendo alle nostre vaste distese di campagna di rimanere l'ambiente puro e incontaminato che è ideale per allevare maiali di prima qualità. **Anche il clima canadese risulta perfetto per l'allevamento suino: il clima rigido dei nostri inverni costituisce una barriera naturale contro le malattie dei suini e le estati temperate sono ideali per una crescita sana dei maiali e un'elevata produttività.**

Servizio e sicurezza

Anche nel servizio ai clienti l'industria canadese della carne suina non ha rivali; la nostra esperienza nella produzione di carni e insaccati ci permette



Agriculture and
Agri-Food Canada

Agriculture et
Agroalimentaire Canada

Canada 



di fornire ai clienti i prodotti che vogliono, nel momento che preferiscono. Produciamo pure abbondante materiale esplicativo e illustrativo, tradotto in varie lingue, come ad esempio gli opuscoli Canadian Pork Story e Canada Pork Buyer's Guide ("La storia dei suini canadesi" e "La guida all'acquisto dei prodotti suini") oltre allo schema dei vari tagli della carne di maiale, per aiutare i consumatori a compiere scelte di acquisto consapevoli.

L'industria canadese della carne suina osserva standard igienici e salutarici di altissimo livello, sia nella cura e nell'alimentazione dei suini, sia nella lavorazione e nella distribuzione delle carni, per avere la certezza di soddisfare anche le norme di sicurezza più severe imposte dai mercati. La certificazione di qualità Canadian Quality Assurance® (CQA) garantisce l'impegno dei produttori nell'osservare le norme di sicurezza igienica nella filiera alimentare, mentre la Canadian Food Inspection Agency (CFIA), agenzia governativa, fa applicare rigorosamente tutte le norme di sicurezza e igieniche.

Provate la differenza canadese

La carne suina canadese è davvero diversa: tenera e saporita, può diventare il piatto perfetto per ogni pasto. Per ulteriori informazioni sull'industria canadese delle carni suine, visitate:

Siti governativi

- Agri-Food Trade Service
www.ats.agr.gc.ca
- Agriculture and Agri-Food Canada: Red Meat
www.agr.gc.ca/redmeat

Siti industriali

- Canada Pork International
www.canadapork.com
- Canada Pork Council
www.cpc-ccp.com
- Canadian Meat Council
www.cmc-cvc.com
- Canadian Swine Exporters Association
www.canadianswine.com

