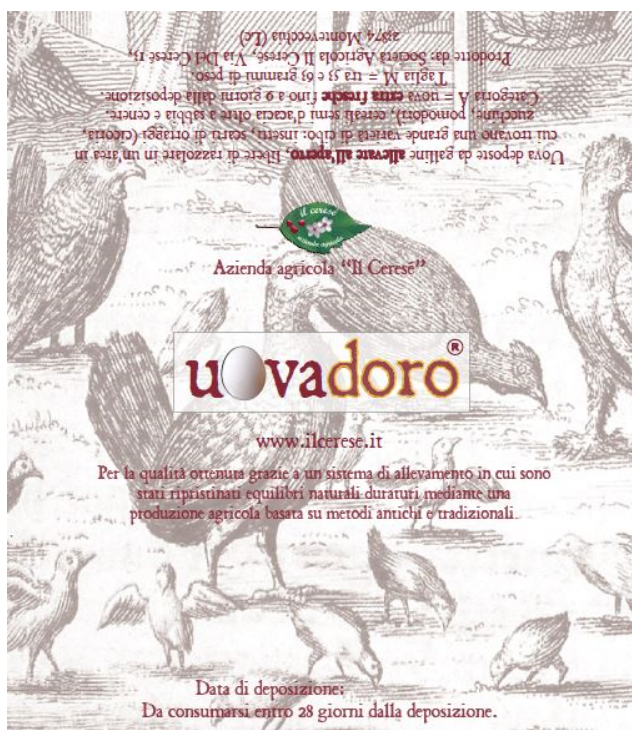


Le uovadoro del Ceresé



Abbiamo scelto di allevare galline livornesi per la qualità delle loro uova.

Le nostre livornesi, che vivono in libertà, si alimentano con scarti di ortaggi, cicoria, zucchine, pomodori, cereali e quanto trovano razzolando libere nei campi coltivati e nel bosco di robinie e castagni.

Inoltre avendo la nostra azienda un'allevamento di capre camosciate, il siero residuo della lavorazione dei formaggi, viene loro somministrato con pane secco, fornendo così un'alimentazione ricca di proprietà uniche nel loro genere.

A distinguere il tuorlo delle nostre uova di galline livornesi è la "resa" che si ottiene quando lo si monta per preparare creme, come zabaioni e maionesi, o lo si incorpora nella farina per ottenere della pasta fresca, poichè assorbe una quantità d'aria anche tre volte maggiore di quella assorbita da un tuorlo d'altro tipo.

Diversi studi hanno dimostrato che l'uovo è un alimento eccellente in quanto contiene **proteine** di facile e completa assimilazione, **grassi** in prevalenza insaturi, **vitamina** A,D,E e del gruppo B, sali minerali (ferro, fosforo, sodio, zolfo, rame e zinco) oltre a due **antiossidanti** che avrebbero il ruolo di ridurre l'ossidazione del colesterolo "cattivo".

Da studi recenti emerge inoltre che il controllo del colesterolo nel sangue si ottiene meglio diminuendo il consumo di grassi saturi, anziché quello di colesterolo alimentare.

Le dimensioni delle nostre uova sono di taglia media in quanto pesano in genere tra i 53 e 63 grammi e mantengono la categoria A, che contraddistingue le uova "extra fresche", fino a 9 giorni dalla deposizione.