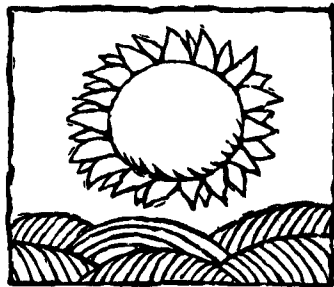


METTIAMO IN TAVOLA CARNE, NON ACQUA.

Da molto tempo Coop lavora per la qualità delle carni mettendo in atto una serie di controlli sulla vitella che vengono imposti, prima di tutto, agli allevatori e ai macelli. Questi severi controlli comprendono la selezione degli allevamenti nazionali, l'identificazione dei capi, la verifica di tutto il ciclo produttivo. L'analisi sugli animali vivi, sulla loro alimentazione e sulle carni dopo la macellazione sono svolte con le più avanzate tecnologie, utilizzando una metodica originale sviluppata

PRODOTTI



CON AMORE

ta dal Conazo (Consorzio Nazionale Macelli Cooperativi). La Coop inoltre segue l'operato dei suoi fornitori realizzando un'ulteriore serie di controlli degli allevamenti e dei macelli, selezionando solo le partite ritenute idonee. Tutto ciò perché la salute del consumatore è l'obiettivo principale che la Coop da sempre si pone. Da questo impegno sono nati i "Prodotti con Amore", prodotti freschi che solo i punti vendita Coop vi offrono, per darvi bontà, naturalezza e un'alimentazione sempre più sana e sicura. Da fine settembre tutta la carne di vitella che trovi alla Coop avrà il marchio "Prodotti con Amore".

coop

LA COOP SEI TU. CHI PUO' DARTI DI PIU'!

L'Unità
Domenica
13 agosto 1989

17