

Granja Avícola del Prat

**Producció i venda del Pollastre i Capó raça Prat
POTA BLAVA**



Distribuidor:

**Jordi Cantariño
COMERCIAL MARTENS
Tel. 636354242**

Vocació per la qualitat

Ens honora ser l'explotació d'aviram i ous que reuneix tots els **requisits** per la producció i venda de la IGP Pollastre i Capó del Prat, el "Pota blava".

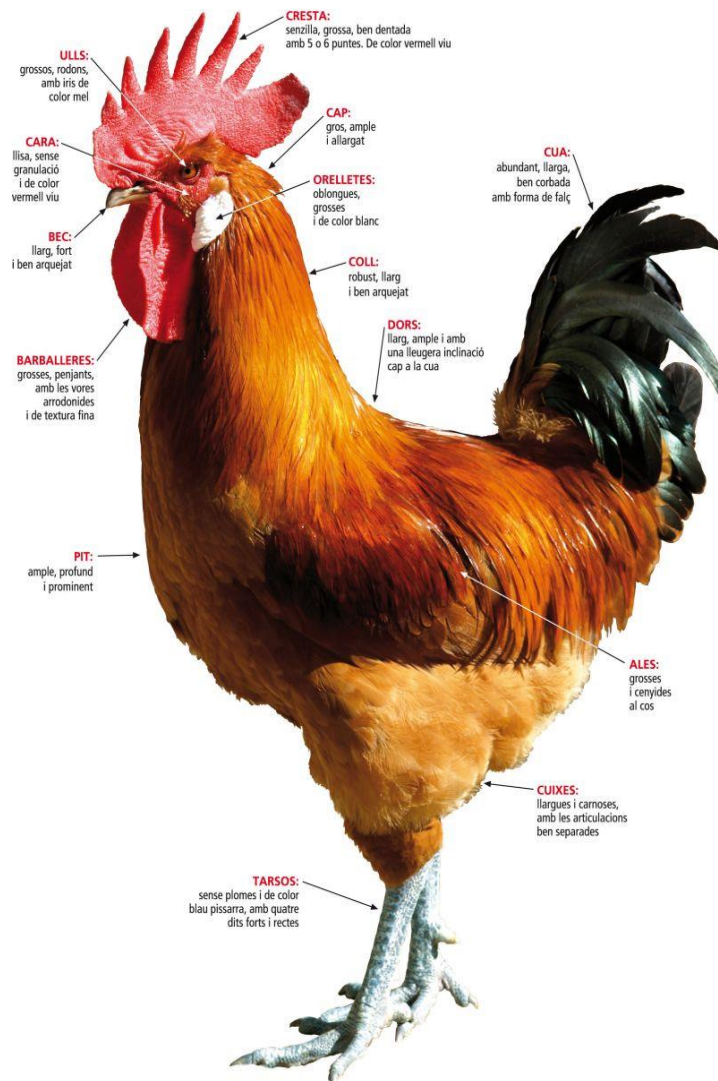
La **IGP** és la Indicació Geogràfica Protegida, segell de qualitat atorgat per la **Unió Europea** als aliments de més qualitat del continent. El pollastre Prat és **l'únic** de l'Estat espanyol que ha estat reconegut amb aquesta Denominació específica.



Vocació per la qualitat

Característiques generals:

Els pollastres i capons de la raça Prat es distingeixen per tenir la **pota blava**, la pell de color nacrat, el pit allargat i per la **finor i melositat** de la seva carn **sense greixos** excessius:



El “Pota blava” a la nostra granja: criança, sacrifici i etiquetatge

Des de la primavera de 2004, gaudim d'unes noves instal·lacions que ocupen 2.763 m², al Camí de Cal Tet del Prat de Llobregat, on criem el “Pota Blava” a l'aire lliure, a terra, i en galliners que no superen els **8 animals per m²**.

L'alimentació conté un **65% de cereals**, sense factors de creixement, ni antioxidants, ni emulsionats, ni espessidors. I amb un cicle de vida de **100 dies com a mínim**.

Tant el sacrifici com l'envasat son minuciosament controlats. Així, cada unitat de venda porta una etiqueta del Consell Regulador del Pollastre i Capó del Prat, certificada per una empresa que compleix la norma inscrita al Registre d'entitats de control i certificació de la Direcció General de Producció, Innovació i Indústries Agroalimentàries.

Aquesta **etiqueta**, amb el logotip i el símbol de la IGP, té les següents indicacions:

- Edat de sacrifici
- Data de caducitat
- Tipus d'alimentació
- Número de identificació
- Classe A i tipus de presentació
- Nom de l'entitat de control



El “Pota blava” a la nostra granja: gamma i preus

TIPUS	Temps criança	Característiques generals	Preu Kg restauradors i detallistes
Polleta	4 mesos	Pes mig 1,8 Kg	9,00 €/Kg
Pollastre	5 mesos	2,250 Kg. Es el més semblant al pollastre tradicional	12,00 €/Kg
Gall	9 mesos	2,9 Kg. Carn més feta i mes rodona. Ideal per rostir al forn amb 2 hores de cocció. Típic de Nadal	18,00 €/Kg
Capó	12 mesos	3,4/3,6 Kg. Carn melosa i amb greix. Gall castrat quirúrgicament. Cocció lenta i elaborada. Típic de Nadal.	24,00 €/Kg

Nota informativa: El servei de trossejat serà de 0,60 €/unitat
**També el podem servir trossejat i congelat amb un
 10% de descompte**



El “Pota blava” a la nostra granja: dies de sacrifici i servei de distribució

La nostra línia productiva garanteix un servei estable a qualsevol època de l'any:

- Cada dimarts es porta l'aviram a l'escorxador i els dimecres a la tarda disposem del producte sacrificat. **Per tal de facilitar la distribució durant tota la setmana serà necessari fer la comanda abans dels dimarts.**
- El nostra dia de servei de distribució es el dijous.
- Fora de la població del Prat de Llobregat, la comanda hauria de ser de 5 unitats com a mínim.
- Per obtenir el millor servei, recomanem que les comandes es facin amb la màxima antelació possible.



Creiem en la importància dels restaurants i mercats per donar a conèixer el “Pota blava”

El Pota blava és el pollastre de **més alta qualitat**, amb **una carn essencial, melosa i amb poc greix**, a diferència de qualsevol altra raça de corral i no diguem del pollastre comú, híbrid....

Per això estem convençuts que és al mercat i al restaurant on millor es pot oferir aquest producte **exquisit**.

Confiem en el venedor que valora la qualitat i s'esforça dia a dia per oferir als seus clients el millor del mercat o el millor de la seva cuina.



Divulgació institucional de l'IGP Pollastre i capó raça Prat

El Consell Regulador, l'Ajuntament del Prat de Llobregat i La Generalitat de Catalunya, ens dona suport en la divulgació d'aquesta raça, mitjançant **campanyes** específiques i genèriques de comunicació dirigides al gran públic.

