

Produzione di carne

[1]

Dall'animale nella stalla fino alla carne nel piatto, il percorso è lungo e sanguinoso. Cosa succede concretamente durante la macellazione e quali ne sono i regolamenti generali? E la carne biologica è davvero un'alternativa?

Regolamenti generali

Quali sono le direttive per l'allevamento di animali in Svizzera?

Macellazione: i fatti

Informazioni neutre sul processo di macellazione di diversi animali da allevamento.

Bio è meglio?

In che modo i prodotti biologici sono diversi dai prodotti convenzionali ?

Immagini ed esperienze

Sconsigliato alle anime sensibili : immagini del mattatoio.

Letzte Aktualisierung: 10.05.2018

Source URL (modified on 10.05.2018 - 16:38): <https://www.swissveg.ch/produzionedicarne?language=it>

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/produzionedicarne?language=it>