

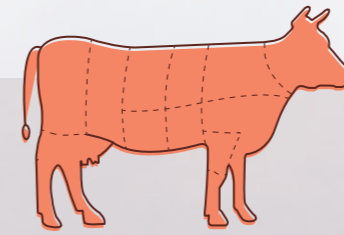
# PRODUCTES DE LA NOSTRA TERRA

La carn que trobaràs a Sorli està criada i sacrificada a Catalunya, amb l'objectiu de donar suport als productors locals i a la ramaderia sostenible, fent menys trajectes millorant el benestar animal, estalviant energia i disminuint les emissions de CO2.

Per tal d'identificar tots els productes que procedeixen de les nostres comarques utilitzem el següent segell:



## Vedella

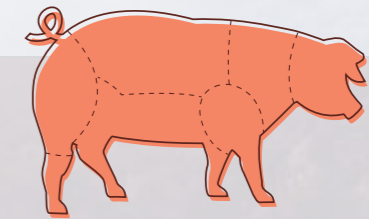


**Origen i qualitat** superior assegurant tendresa i un gust únic. Tota la **vedella** de Sorli és **femella** i està **criada i sacrificada a Catalunya**.



**Femella** | **Edat:**  
8 a 12 mesos

## Porc



**Porcs capats i femelles**, que proporcionen una carn més  **fina, tendra** i de  **gust suau** i agradable.



**Península Ibèrica** | **Edat:**  
6 mesos

## Pollastre



La carn de pollastre és **baixa en greixos**, i conté **alts nivells de proteïnes de qualitat**, pel que és perfecta per a mantenir la línia i la salut. Els nostres pollastres són **criats i sacrificats a les comarques de Catalunya**.



**Tradicional** | **Edat:**  
35-45 dies  
**Alimentació:**  
65% cereals

**Pic Groc** | **Edat:**  
mín. 56 dies  
**Alimentació:**  
65% cereals

**De l'Empordà** | **Edat:**  
mín. 70 dies  
**Alimentació:**  
70% cereals