

## Descrizione prodotto:



la carne di coniglio per la sue proprietà alimentari e organolettiche ha mantenuto negli anni un'immagine salutista confermata tutt'oggi da studi dietetologici. E' una carne di colore rosa chiaro, gustosa, particolarmente magra e molto delicata. Il coniglio viene allevato fino ad una età di 84/90 giorni, al raggiungimento di 2,5 kg di peso e prima della maturazione sessuale per evitare che la carne assuma un odore forte e caratteristico non apprezzato dai consumatori. Il coniglio, dopo la sua macellazione, può essere lasciato intero oppure porzionato in tre tagli caratteristici: spalle, carrè o lombo e cosce.

## Product description:



for its dietary and organoleptic properties, rabbit meat has kept a healthy reputation, which is still confirmed by nutritional studies. It is a light pink, tasty, especially lean and very exquisite meat. Rabbit is grown until an age of 84/90 days, when it reaches 2.5 kg in weight and before it reaches sexual maturity to prevent the meat from getting a strong and typical smell which is not appreciated by consumers. Rabbit, after slaughtering, may be left whole or divided into three characteristic cuts: shoulders, loin or sirloin and thighs

## ALTRI PRODOTTI CORRELATI | RELATED PRODUCTS



ASPARAGO BIANCO  
DI PALAZZETTO  
WHITE ASPARAGUS  
OF PALAZZETTO



ANATRA  
GERMANATA  
GERMANATA  
VENETA DUCK



FARINA DI MAIS  
BIANCOPERLA  
PEARL-WHITE  
CORNMEAL



FAGIOLO VERDON  
VERDON BEAN



NOCE DEI GRANDI FIUMI  
LARGE RIVERS' NUT



FEASR

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



REGIONE del VENETO



2007  
OPERATIONAL  
PROGRAM



## PERCORSI STORICI DI TERRA E ACQUA

UN PAESAGGIO RURALE DA SALVAGUARDARE

## PRODOTTI TIPICI E DI QUALITÀ DELL'AMBITO PIA\_R BASSO PIAVE

## Coniglio Veneto Veneto rabbit



Veneto  
Tra la terra e il cielo  
[www.veneto.to](http://www.veneto.to)



PIA\_R BASSO PIAVE "Percorsi storici di terra e acqua: un paesaggio da salvaguardare". Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007-2013  
Asse 3 PSR - Misura 313 - Incentivazione delle attività turistiche Azione 4 - Informazione Azione 5 - Integrazione Offerta Turistica  
Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007 - 2013.  
Organismo responsabile dell'informazione: Associazione Temporanea di Scopo - PIA\_R BASSO PIAVE  
Autorità di gestione: Regione Veneto - Direzione Piani e Programmi del Settore Primario.

Il coniglio domestico europeo deriva dal coniglio selvatico. Pochissimi sono i reperti archeologici su cui ci si può basare per la ricostruzione della diffusione del coniglio nella preistoria. Tuttavia è probabile che i conigli, o i loro predecessori, fossero migrati dall' Asia all'Europa all'inizio dell'era terziaria. I primi ad allevarlo furono i Fenici attorno al 1100 a.C. e successivamente i Romani. Dopo la caduta dell'impero romano, il suo allevamento fu abbandonato e ripreso soltanto verso il 1700 nei monasteri, dove furono selezionate razze per la produzione di pelliccia e di carne. È soprattutto nella seconda metà del secolo scorso che si sviluppò la differenziazione di nuove razze. Oggi esistono 50 e più razze di coniglio allevate in tutto il mondo. In Italia se ne contano una quarantina, ma se ne utilizzano solo alcune per effettuare incroci da cui ottenere animali vigorosi, produttivi e adatti per l'allevamento.

La diffusione dell'allevamento del coniglio ha trovato interesse principalmente in tre province: Padova, Treviso e Venezia.



#### » **Reperibilità**

La carne di coniglio è facilmente reperibile presso i produttori o presso qualsiasi rivenditore al dettaglio.

#### » **Usi**

La carne del coniglio è molto ricca di vitamine e sali minerali (fosforo, magnesio, potassio) ad alto contenuto di acidi grassi polinsaturi con bassissimo contenuto di colesterolo e sodio. È molto digeribile e quindi indicata nell'alimentazione della primissima età, nello svezzamento e per gli anziani.

The European domestic rabbit derives from the wild rabbit. There are very few archaeological finds to rely on for the reconstruction of the diffusion of rabbit in pre-history. However rabbits, or their predecessors, are likely to have migrated from Asia to Europe at the beginning of the tertiary age. The first ones to breed it were the Phoenicians around 1100 b.C. and then the Romans. After the fall of the Roman empire, its breeding was abandoned and resumed only in the 1700s in monasteries, where races were selected for the production of fur and meat. Mostly in the second half of last century the differentiation of new races was developed. Today there are over 50 races of rabbit bred all over the world. In Italy there are approximately forty races, but only few are used for crossbreeds to obtain powerful, productive and easy-to-breed animals.

The diffusion of rabbit breeding mainly covers three provinces: Padua, Treviso and Venice.



#### » **Availability**

Rabbit meat is easy to find from producers or from any retailer.

#### » **Uses**

Rabbit meat is very rich of vitamins and high polyunsaturated fat acid mineral salts (phosphor, magnesium, potassium) with very low cholesterol and sodium content. It is easy to digest and recommended in baby nutrition, in weaning and for the elderlies.

## *Processo di produzione:*



le particolari tecniche di allevamento e soprattutto l'alimentazione dell'animale basata su materie prime di elevata qualità, garantiscono le buone caratteristiche della carne. L'alimentazione del coniglio si basa prevalentemente su erba medica ed è integrata con frumento, orzo, crusche, soia e girasole. L'animale è molto sensibile alla presenza di micotossine negli alimenti, per cui tutte queste materie prime devono essere di buona qualità e conservate con grande attenzione. La carne di coniglio è un prodotto che viene lavorato e commercializzato fresco entro cinque giorni dalla macellazione al fine di conservare inalterate le proprie caratteristiche. Trattandosi di prodotto fresco, la carne non subisce manipolazioni se non nella fase di confezionamento per la quale si utilizza materiale atossico per uso alimentare.

## *Production process:*



the special breeding techniques and the high-quality raw materials-based nutrition of the animal guarantee the good characteristics of the meat. Rabbit nutrition is mostly based on alfalfa and is supplemented by wheat, barley, bran, soy and sunflower. The animal is very sensitive to the presence of mycotoxins in feed, so all these raw materials need to be of high quality and stored with great care. Rabbit meat is processed and sold fresh within five days from slaughtering in order to keep its characteristics unchanged. Since it is a fresh product, its meat is not subject to handling except in the packaging phase during which non-toxic material for food is used.

