



## AZIENDA AGRICOLA CYCNUS

### Uova biologiche del Beigua

*Territorio, benessere animale, qualità.*

**Il nostro obiettivo** è ottenere un **prodotto di alta qualità** attraverso un **metodo di allevamento naturale**.

*Il colore del tuorlo delle nostre uova è assolutamente naturale.  
Non viene modificato artificialmente in alcun modo.*

Le nostre galline si nutrono di ciò che trovano razzolando nell'ampio pascolo esterno e di un mangime biologico appositamente studiato da un nutrizionista. Non usiamo né antibiotici, né medicinali.

Non subiscono forzature di alcun genere per la produzione di uova, non vi è riscaldamento né luce forzata.

All'interno del ricovero, grazie all'ampio spazio a disposizione, hanno la possibilità di espletare tutte le loro funzioni biologiche.

Le uova deposte vengono immediatamente isolate dal pollaio garantendo un alto parametro igienico.

Le nostre uova provengono da galline allevate con metodo biologico nell'area del Geoparco del Beigua ad una quota compresa tra i 360m ed i 455m s.l.m.



*Prodotto ottenuto rispettando il regolamento per la concessione del Marchio del Parco del Beigua "Gustosi per natura", attraverso il quale il Parco promuove e valorizza i prodotti tradizionali del territorio.*



## AZIENDA AGRICOLA CYCNUS

### Beigua's organic eggs

*Territory, animal well being, quality.*

**Our goal** is to obtain a **high-quality product** through a **natural breeding method**.

*The color of the yolk of our eggs is completely natural.  
It is not artificially modified in any way.*

Our hens feed on what they find in the large outdoor pasture, as well as on organic feed specially formulated by a nutritionist. We do not use antibiotics or medicines.

They are not subjected to any kind of forced egg production: there is no heating or forced lighting.

Inside the shelter, thanks to the ample space available, they have the opportunity to carry out all their biological functions.

The eggs laid are immediately isolated from the henhouse, ensuring a high hygienic standard.

Our eggs come from hens raised with organic methods in the area of the Beigua Geopark at an altitude ranging from 360m to 455m above sea level.



*Product obtained by respecting the regulations for the granting of the Beigua Park Brand "Gustosi per Natura", through which the Park promotes and enhances the traditional products of the territory.*