

# Cillo<sup>®</sup> *experience*

“non accettare carne<sup>®</sup>  
dagli sconosciuti”

*Roberto Cillo*

---

la Filiera Cillo

---





# la Filiera Cillo

**Il benessere comincia nei pascoli della Filiera Cillo.**

La **carne certificata di Filiera Cillo** è il fiore all'occhiello di Sabatino, è la creazione che più rappresenta la sua forza e la sua perseveranza, un obiettivo non semplice da raggiungere ma che offre all'utente finale **la sicurezza e la qualità di un prodotto fuori dal comune.**

Il **rispetto** per gli animali, il loro **benessere**, la **qualità** della vita e dell'**alimentazione** che conducono è sinonimo dell'amore che **Sabatino Cillo** impiega nel suo lavoro, selezionando con **scrupolose procedure** interne gli allevatori, e supervisionando direttamente l'iter di accrescimento di ogni animale.



Scansiona il QR code e **scopri il percorso della Filiera Cillo**



## *Filiera Cillo è sinonimo di*

- » **Benessere e rispetto** per gli animali
- » **Qualità** della materia prima
- » **Tracciabilità e rintracciabilità** delle carni
- » **Rispetto** dell'ambiente
- » **Controlli HACCP e ambienti igienizzati**

Da anni garantiamo le **migliori carni dei nostri territori** selezionando con scrupolose procedure interne gli allevatori e supervisionando direttamente l'iter di accrescimento e di alimentazione di ogni singolo animale.

Operiamo nel **pieno rispetto della natura** e dei suoi equilibri, per portare sulle tavole degli italiani tutto il piacere della **salumeria tradizionale** e delle **migliori carni garantite Cillo.**



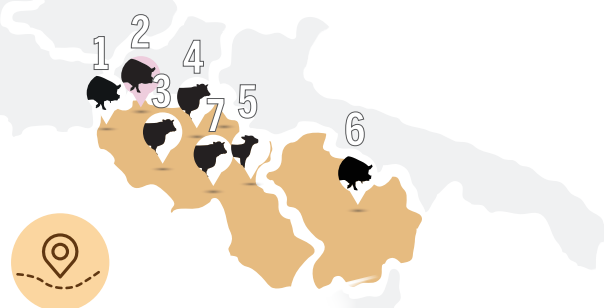


# le Razze di Filiera

Le Eccellenze di Filiera, garanzia di qualità.

Tra le nostre **eccellenze di Filiera** ci sono: Marchigiana (3), Pezzata Rossa (7), Meticci Incroci di Scottona del Sannio (4), Suino Apulo-Calabrese (Antico Suino Nero Lucano) (6), Suino di Razza Casertana (1), Suino Chiaro Pesante del Sannio (2), Agnello Laticauda (5).

Per la "Selezione Cillo" e "Le Scelte da Sabatino" invece troviamo sia razze italiane che internazionali: Marchigiana, Chianina e Romagnole IGP V.B.A.C., Pezzata Rossa Italiana, Frisona Italiana, Fassona Piemontese, Prussiana Polacca, Rubia Gallega, Charra, Retinta, Simmental, Aberdeen Angus, Wagyu USA / Australia, Angus USA 100%, Kobe 100% Japan, Sashi Finlandese.



## La provenienza delle Eccellenze Italiane di Filiera Cillo

Oltre alle razze bovine da carne, Sabatino Cillo ha selezionato anche la razza suina Mangalica e quelle Avicole Pollo Bianco Lucano e Pollo New Red.



## Cillo Experience è

- » Cultura del mangiar sano
- » Passione ed esperienza
- » Prodotti sicuri e certificati
- » Le migliori carni italiane ed internazionali

**Cillo Experience®**, il suo nuovo ed ambizioso progetto, parla delle **eccellenze italiane**, dei classici del nostro meraviglioso paese: l'arte, la musica, lo spettacolo ed i suoi prodotti, partendo proprio dalla **Filiera della Carne Certificata** diventano, in questa cornice, una rappresentanza del **Made in Italy**, portavoce della passione e della competenza che solo noi italiani sappiamo mettere nel nostro lavoro.




**Cillo**<sup>®</sup>  
*experience*

**MACELLERIA E SALUMIFICIO**

Via Lavatoio, 230 - 82011 Airola (BN)

+39 329t 03 13 206



info@salumificiocillo.it

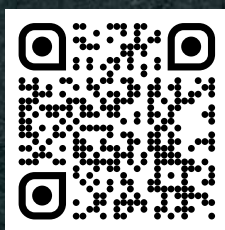
 @macelleriacillo /  @macelleriacillo

**Cillo**<sup>®</sup>  
*experience*  
BRACERIA

+39 0823 15 04

+39 359324 81 14 798

 @cillogrillbbq /  @cillobbqhouse



macelleriacillo.it

