

MACELLERIA ZIVIERI, IL RESTO DEL CARLINO
20 APRILE 1996
P.ZZA XXIV MAGGIO 9/c, MONZUNO

La serietà di un'azienda, la qualità dei suoi prodotti

Solo carne di qualità: la scelta vincente.



La Macelleria Zivieri, a Monzuno, è rinomata ormai da molti anni per la qualità superiore delle carni che propone ai propri clienti, qualità frutto di un'accurata selezione dei capi di bestiame e di una lavorazione "artigianale" delle carni.

A questo si aggiunga che la Macelleria Zivieri propone sempre prezzi vantaggiosissimi, sempre nell'ottica del miglior servizio possibile al cliente.

Massimo e Fabrizio Zivieri impegnati da anni in una politica fatta di prezzi contenuti e di immutata qualità della carne, in questo parti-

colare momento di emotività negli acquirenti, hanno riscontrato nell'immutato apprezzamento del pubblico, un segnale della giustezza del cammino intrapreso: qualità e prezzi contenuti sono argomenti che convincono il consumatore anche nelle situazioni più difficili. La Macelleria Zivieri propone solo carne di primissima qualità, proveniente da allevamenti selezionati nei quali gli animali hanno un certificato di identità sanitaria. La macellazione effettuata in proprio è un'ulteriore assicurazione di qualità.