

Miasse

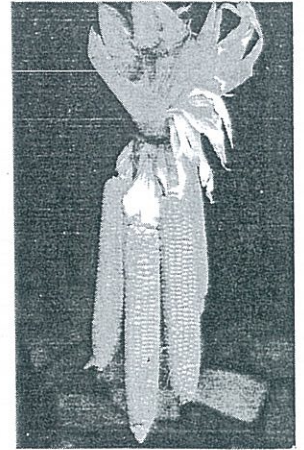
Molino a pietra ad acqua
MOTTA FRE'

Produzione farina per polenta
farina per miasse.

Si forniscono miasse su prenotazione

Via P.ta S. Rocco, 7
QUINCINETTO (TO)

Tel. 0125 / 75.79.29



QUINCINETTO,07-11-2011

A:Centro L.A.M.

Via Burolo 26 10010 Cascinette d' Ivrea (TO)

Oggetto:risultati delle sperimentazioni eseguite da questa azienda,a partire dal Gennaio 2007(vedi documento successivo a questo),con i vostri biomagneti al silicio:GEOS,PURITY, FLUIDUS,HAPPY TRAVEL ,TRANSMISSION,ICE e MICRON.

Oltre a confermare quanto già da noi dichiarato nel Gennaio 2007(vedi sempre documento successivo a questo)vale a dire che:

-Grazie alla presenza di GEOS per ambienti, nelle stalle e negli stabbi,le mucche,le pecore e le capre sono più tranquille e mansuete ed è per questo motivo che producono come minimo un 6% in più di latte rispetto a quando il biomagnete non era presente.Le capre e le pecore continuano inoltre a distribuirsi omogeneamente su tutta l'area degli stabbi,cosa che prima non accadeva e questo le fa vivere meglio.

Inoltre è scesa drasticamente la mortalità nei nuovi nati i quali crescono più in fretta in quanto sono più sani e robusti rispetto al passato.

A questo riguardo faccio notare che prima la mortalità dei capretti e degli agnelli era in un rapporto di uno a tre,vale a dire che di ogni tre nati uno moriva,mentre invece adesso è di uno ogni 11 nati.Per quanto riguarda i vitelli la mortalità era di uno ogni 3 nati mentre invece adesso la moria è scesa ad uno ogni 12 nati.Questo è senz'altro dovuto al fatto che gli animali sono molto meno malati rispetto a prima di:diarrea,influenza,polmoniti,tossi,ecc..

I vitelli continuano ad assumere il latte della madre fino allo svezzamento,mentre invece prima,dopo pochi giorni,si doveva passare all'allattamento artificiale che è molto costoso.

-Con PURITY,che si utilizza in presenza di tutte gli alimenti, comprese le nostre farine e le nostre miasse, posizionato all'interno del nostro caseificio,il PH della cagliata è presente già dal primo giorno mentre invece prima lo era dal quarto o quinto,e questo fa sì che i formaggi maturino prima e che il loro aspetto,profumo e sapore siano nettamente migliori in confronto a quando non utilizzavamo il biomagnete.

-Con HAPPY TRAVEL continuiamo a risparmiare in maniera notevole,in quanto usiamo meno carburanti per il funzionamento dei mezzi a motore dell'azienda.

-Si è ridotta notevolmente la presenza del calcare nella rete idrica,da quando su questa è stato fissato il biomagnete per il miglioramento dell'acqua FLUIDUS.

-Facciamo inoltre uso di MICRON nei forni,di ICE nel frigorifero e di TRANSMISSION per uso personale e siamo molto soddisfatti del loro funzionamento.

A proposito di quest'ultimo,vale a dire di TRANSMISSION,abbiamo notato che da quando,a partire da quest'anno è stato applicato su tutte le mucche,le capre e le pecore,fissandolo sull'orecchino di riconoscimento,questi animali hanno lo stesso comportamento che hanno quando sono nelle stalle o negli stabbi.Vale a dire che quando vengono portati al pascolo,e di conseguenza non stanno più all'interno del raggio d'azione di GEOS che è presente solo nelle stalle,sono ugualmente tranquilli e mansueti e inoltre più vigorosi.

In particolare ho notato che le due mucche che portiamo alla "Battaglia delle Reines",vale a dire ai combattimenti,mai cruenti, che si svolgono tra due soggetti che si spingono con le corna fintanto che uno cede e lascia il campo al vincitore,sono, rispetto a quando non era fissato su di esse TRANSMISSION, nettamente più calme ed essendo anche più robuste e vigorose ottengono risultati fino ad ieri insperati.

Azienda Agricola
MOTTA FRE' ROBERTO
Piazzetta San Rocco, 11
10010 QUINCINETTO (TO)
P. IVA 08184560012

Molino a pietra
MOTTA FRE'
di CIPRIANO MONETTA RITA

QUINCINETTO (TO) - P.ta S. Rocco, 7 - Tel. 0125/757929

Prodotto in Italy

QUINCINETTO, 02/01/2007

A: GEOM. LUCIANO MION
CENTRO DI GEOBIOLOGIA
L.A.M.
VIA BUROLO 26
10010 CASCINETTE D'IVREA
TORINO

LE FACCIAMO SAPERE CHE DA QUANDO NEI RICOVERI DEL BESTIAME E' STATO POSIZIONATO IL SUO BIOMAGNETE "GEOS" LE MUCCHE, LE CAPRE E LE PECORE SONO PIU' TRANQUILLE E PRODUCONO UN 6% CIRCA DI LATTE IN PIU'.

LE CAPRE E LE PECORE NON SI RAGGRUPPANO PIU' COME PRIMA, SOPRATTUTTO PER DORMIRE, MA SI DISTRIBUISCONO IN MANIERA OMOGENEA SU TUTTA L'AREA DELLO STABBO.

I NUOVI NATI (VITELLI, CAPRETTI E AGNELLI) SONO PIU' SANI E ROBUSTI E CRESCONO PIU' IN FRETTA. (N.B. : NON SI E' REGISTRATA PIU' ALCUNA MORIA).

IN PARTICOLARE ABBIAMO NOTATO CHE I VITELLI CONTINUANO AD ASSUMERE IL LATTE DIRETTAMENTE DALLA MADRE, COSA CHE PRIMA SI VERIFICAVA PER I PRIMI 5 O 6 GIORNI, DOPODICHE' SI DOVEVA PASSARE ALL'ALLATTAMENTO ARTIFICIALE.

DA QUANDO E' STATO INSTALLATO NEL CASEIFICIO IL BIOMAGNETE "PURITY" IL PH (ACIDITA') DEL FORMAGGIO E' PRESENTE GIA' DAL PRIMO GIORNO (PRIMA ERA PRESENTE SOLO DAL QUARTO O QUINTO GIORNO IN POI).

GRAZIE A QUESTO LA MATURAZIONE DEL FORMAGGIO AVVIENE PRIMA E I PRODOTTI SONO COME : ASPETTO, PROFUMO E SAPORE DECISAMENTE MIGLIORI.

CON "HAPPY TRAVEL" RISPARMIAMO PARECCHIO SUI CONSUMI DI CARBURANTE DEI MEZZI DI LOCOMOZIONE DELL'AZIENDA.

"FLUIDUS" HA ELIMINATO TUTTO IL CALCARE CHE ERA GIA' PRESENTE SULL'INTERA RETE IDRICA DI CASA E DELLE STALLE.

TUTTI NOI UTILIZZIAMO IL BIOMAGNETE PER USO PERSONALE "TRANSMISSION" CHE CI FA' STARE DECISAMENTE MEGLIO.

ANCHE I RISULTATI CHE SI OTTENGONO CON : "ICE", "MICRON", "FOCUS" E "PETROLEUM", CORRISPONDONO A QUANTO DICHIARATO NEL MANUALE D'USO DEL CENTRO DI GEOBIOLOGIA L.A.M.

GRAZIE DI TUTTO E CORDIALI SALUTI.

Azienda Agricola
MOTTA FRE' ROBERTO
Piazzetta San Rocco, 11
10010 QUINCINETTO (TO)
P. IVA 08184560012

Motta-Fre' Roberto