



2022



BRESAOLAZERO®

PRODOTTO DI ECCELLENZA




GIÒ PORRO
MADE IN ITALY

GIO' PORRO - IL MAESTRO

Giò Porro, Dottore in Veterinaria e studioso della scienza della lavorazione dei Salumi, è un uomo che ha dedicato la sua vita al mondo della salumeria italiana, in ambito produttivo, normativo e scientifico.

Lo ha sempre accompagnato una costante tensione alla perfezione e lo ha sostenuto l'antica tradizione familiare, iniziata nel 1893 con il bisnonno Luigi Porro, businessman, allevatore, mastro macellaio, e conoscitore del buon cibo.



IL METODOZERO®

Dopo anni di duro lavoro scientifico, coadiuvato per la validazione dei vari passaggi dai Laboratori di SSICA -Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma, Gio' Porro realizza finalmente il sogno, che **BREVETTA e Registra** con il nome «**METODOZERO**®», ovvero un metodo di produzione proprietario caratterizzato da:

ZERO NITRITI

ZERO NITRATI *

• *Nella variante ZEROZERO®*

ZERO ALLERGENI

ZERO GLUTINE

ZERO LATTOSIO



GIÒ PORRO
MADE IN ITALY

SICUREZZA ALIMENTARE

La tecnologia necessaria per la produzione del METODOZERO® ha reso imperativo la realizzazione di un impianto produttivo tecnologicamente avanzatissimo, tra i più sicuri, dal punto di vista igienico-sanitario nel settore alimentare europeo, premiato nell'ambito delle PMI - Industria 4.0 e con tutte le certificazioni di settore.



* Certificazione Halal per alcuni prodotti



* Certificazione per alcuni prodotti



 **GIÒ PORRO**
MADE IN ITALY

IL TERRITORIO : LA VALTELLINA



NOI SIAMO QUI

LA MANIFATTURA

La Manifattura è ubicata a **PONTE IN VALTELLINA**, in una suggestiva location immersa nei famosi filari di meleti valtellinesi, nella parte soliva della valle, con il panorama spettacolare delle Alpi.





**LA
NOSTRA
SELEZIONE**

BANCO GASTRONOMIA

- **BRESAOLA ZERO®** PAG. 10
- **BRESAOLAZEROZERO®** PAG. 11
- **PROSCIUTTO BOVINO LUXURY** PAG. 12
- **PRODOTTI COTTI** PAG. 13

SELF SERVICE

- **LINEA LUXURY** PAG. 14
- **LINEA ECOPACK** PAG. 16
- **LINEA TAKE AWAY** PAG. 17

BANCO GASTRONOMIA

BRESAOLAZERO®



PREMIUM



CHIANINA



BLACK ANGUS



WAGYU


GIÒ PORRO
MADE IN ITALY

Ottenute dalle migliori razze bovine nazionali, europee e mondiali, solo da tagli freschi (non congelati), vengono lavorate secondo il **METODOZERO®**, nella variante **SENZA NITRITI** aggiunti.

I tagli vengono salati in maniera artigianale, pezzo per pezzo, con salatura a secco.

Sono sottoposte a lunga stagionatura (da 4 a 6 mesi), e ad un successive **AFFINAMENTO**, al fine di conseguire una gusto ed un profumo unico e indimenticabile.

BANCO GASTRONOMIA
**BRESAOLA
ZEROZERO®**




GIÒ PORRO
MADE IN ITALY

E' un prodotto **UNICO**, 100% NATURALE, realizzato con il **METODOZERO®** nella variante con ZERO NITRITI e ZERO NITRATI.

E' caratterizzata dall'uso di sola **carne fresca** (non congelata) delle migliori razze di bovini europei.

I tagli vengono lavorati in **maniera artigianale**, pezzo per pezzo, con **salatura a secco**.

Infine è sottoposta a lunga **stagionatura** (4 mesi minimo) e **AFFINAMENTO**.

E' una bresaola **SANA E MAGRA**, con colore naturale della carne stagionata **ROSSO SCURO**.

BANCO GASTRONOMIA

PROSCIUTTO BOVINO LUXURY



PROSCIUTTO KOBE BEEF CERTIFIED


GIÒ PORRO
MADE IN ITALY

Ottenuto dalla pregiatissima KOBE BEEF, e' un prodotto 100% NATURALE, SENZA NITRITI E NITRATI.

I tagli vengono lavorati in maniera artigianale, pezzo per pezzo, con salatura a secco.

Sono sottoposti a lunghissima stagionatura (da 6 a 12 mesi), e ad un successivo affinamento, al fine di conseguire un gusto ed un profumo tipici dei salumi a lenta maturazione.

Il massimo tra i salumi di carne bovina.

BANCO GASTRONOMIA

PRODOTTI COTTI

PREMIUM



PASTRAMI ZERO®


GIÒ PORRO
MADE IN ITALY

Viene ottenuta dal sezionamento
e lavorazione di pregiate razze
bovine , senza l'utilizzo di nitriti..

Unico nel suo genere per qualità
di lavorazione e gusto.

SELF SERVICE

LINEA LUXURY

AFFETTATI



BRESAOLA ZEROZERO®



BRESAOLAZERO® BLACK ANGUS



BRESAOLAZERO® WAGYU


GIÒ PORRO
MADE IN ITALY

I prodotti di questa linea sono caratterizzati da un packaging estremamente lussuoso.

Un cartoncino di altissima qualità stampato con oro a caldo protegge la confezione in Darfresh® sottovuoto a lunghissima conservazione delle nostre Bresaole, con una riduzione del 70% della plastica utilizzata rispetto alle classiche vaschette in atmosfera protettiva.

SELF SERVICE

LINEA LUXURY

PIATTI PRONTI



BRESAOLATARTARE®
CON TARTUFO



BRESAOLATARTARE®
CON «ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.»


GIÒ PORRO
MADE IN ITALY

In questa linea sono presenti
anche le nuove
BRESAOLETARTARE® già
condite, con Aceto Balsamico di
Modena I.G.P. o con TARTUFO,
piatti pronti gustosi e di altissima
qualità

SELF SERVICE

LINEA ECOPACK

AFFETTATI



BRESAOLAZERO® PREMIUM –
TAGLIO SASHIMI



BRESAOLAZERO® TACCHINO



BRESAOLAZERO® TARTARE



BRESAOLA CUBED®


GIÒ PORRO
MADE IN ITALY

I prodotti di questa linea sono caratterizzati da un packaging innovativo, ecologico, attento alle nuove esigenze ambientali.

Un cartoncino protegge la confezione in Darfresh® sottovuoto a lunghissima conservazione delle nostre Bresaole, con una riduzione del 70% della plastica utilizzata rispetto alle classiche vaschette in atmosfera protettiva.



SELF SERVICE

LINEA TAKE AWAY


GIÒ PORRO
MADE IN ITALY

I prodotti di questa linea sono caratterizzati dalla classica vaschetta trasparente in atmosfera protettiva, impreziosita dalla etichetta «monogram» GIOPORRO elegante e raffinata.



BRESOLAZERO® PREMIUM



BRESOLAZERO® CHIANINA



BRESOLAZERO® BLACK ANGUS



BRESOLAZERO® WAGYU



BRESOLAZERO® TACCHINO



GIÒ PORRO
MADE IN ITALY

GIÒ PORRO
MADE IN ITALY

GIÒ PORRO
MADE IN ITALY

BRESAOLA
zero

PREMIUM

LUNGA STAGIONATURA
SALATURA A MANO

ZERO NITRITI
AGGIUNTI

ZERO GLUTINE

ZERO LATTOSIO

PRODOTTO IN ITALIA SOLO DA CARNE FRESCA
ORIGINE della CARNE: UE

IT
92L
CE

Lotto: 219327

ORIGINE della CARNE: UE
PRODOTTO IN ITALIA SOLO DA CARNE FRESCA
ZERO LATTOSIO
ZERO GLUTINE
ZERO NITRITI



GIÒ PORRO

MADE IN ITALY

SEP VALTELLINA S.R.L. Unipersonale
GIO' PORRO GROUP

Via San Carlo, 2
23026 Ponte in Valtellina (SO)
ITALIA

TEL	+39 0342 1590207
MAIL	info@gioporro.com
WEB	gioporro.com
INSTAGRAM	gioporro1893

