



BRESAOLAZERO® PRODOTTO DI ECCELLENZA





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



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 per alcuni prodotti



IL TERRITORIO : LA VALTELLINA

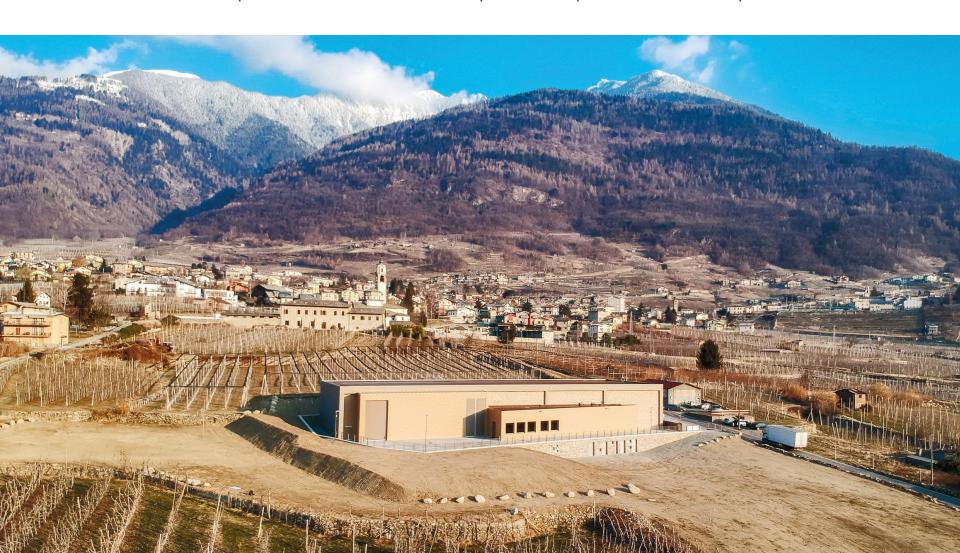




LA MANIFATTURA



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. 1	14
•	LINEA ECOPACK	PAG. 1	16
•	LINEA TAKE AWAY	PAG. 1	17



WAGYU

BLACK ANGUS



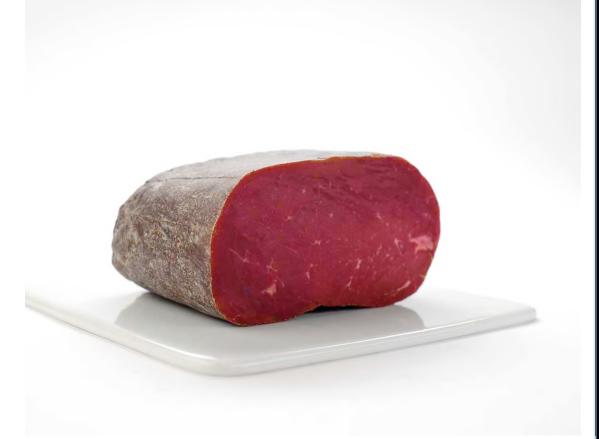
Ottenute dalle migliori razze
bovine nazionali, europee e
mondiali, solo da tagli <u>freschi (non</u>
<u>congelati)</u>, vengono lavorate
secondo il METODOZERO®, nella
variante <u>SENZA NITRITI</u> aggiunti.

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®





E' un prodotto UNICO, <u>100%</u>

<u>NATURALE</u>, realizzato con il

METODOZERO® nella variante con

<u>ZERO NITRITI e ZERO NITRATI.</u>

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



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 sottopostl a lunghissima stagionatura (da 6 a 12 mesi), e ad un successive affinamento, al fine di conseguire una 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®



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.

LINEA LUXURY

AFFETTATI



BRESAOLA ZEROZERO®







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.

LINEA LUXURY

PIATTI PRONTI







BRESAOLATARTARE®

CON TARTUFO

BRESAOLATARTARE®

CON »ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.»

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

LINEA ECOPACK

AFFETTATI



BRESAOLAZERO® PREMIUM – TAGLIO SASHIMI





BRESAOLAZERO® TACCHINO



BRESAOLA CUBED®



I prodotti di questa linea sono caratterizzati da un packaging innovatovo, 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.



LINEA TAKE AWAY







BRESAOLAZERO® BLACK ANGUS



BRESAOLAZERO® CHIANINA



BRESAOLAZERO® WAGYU



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



BRESAOLAZERO® TACCHINO





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

