



**GIÒ PORRO®**



BRESAOLE SUPERLATIVE
PROSCIUTTI DI BOVINO MONORAZZA

GIÒ PORRO



METODO DI
PRODUZIONE
BREVETTATO



ZERO NITRITI*
AGGIUNTI
*di origine chimica o vegetale
ZERO ZUCCHERI
ZERO GLUTINE



LUNGHISSIMA
STAGIONATURA
E AFFINAMENTO



GUSTO
UNICO
E PROFUMO
SORPRENDENTE



USO DI SOLA
CARNE FRESCA
DI BOVINI DI
RAZZE PREGIATE



SALATURA
E LAVORAZIONE
A MANO



GIO' PORRO

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 nel solco dell'antica tradizione familiare, iniziata nel 1893.

Grazie ai suoi studi e alla sua dedizione ha messo a punto un metodo di produzione, il METODOZERO® , per realizzare salumi stagionati senza l'uso di conservanti.



IL METODOZERO®

Anni di duro lavoro scientifico, validati nei vari passaggi dai Laboratori di SSICA -Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma, sono coronati dal successo: 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 *

ZERO ALLERGENI

ZERO GLUTINE

ZERO LATTOSIO

- Nella variante ZEROZERO®



GIÒ PORRO
MADE IN ITALY

L'IMPIANTO DI PRODUZIONE

E' ubicato a **PONTE IN VALTELLINA**, nel cuore della omonima valle, in una suggestiva location immersa nei famosi meleti valtellini, nella parte soliva della valle, con il panorama spettacolare delle Alpi Retiche.



SICUREZZA ALIMENTARE

La tecnologia necessaria per la produzione del METODOZERO® ha reso imperativa la realizzazione di un impianto produttivo tecnologicamente avanzatissimo, tra i più sicuri, dal punto di vista igienico-sanitario nel settore alimentare europeo, premiato Industria 4.0 per l'innovazione tecnologica e che ha ottenuto tutte le certificazioni di settore.



* Certificazione Halal per alcuni prodotti



* Certificazione per alcuni prodotti



GIÒ PORRO
MADE IN ITALY




GIÒ PORRO
MADE IN ITALY

LA NOSTRA SELEZIONE




GIÒ PORRO

BANCO SALUMERIA

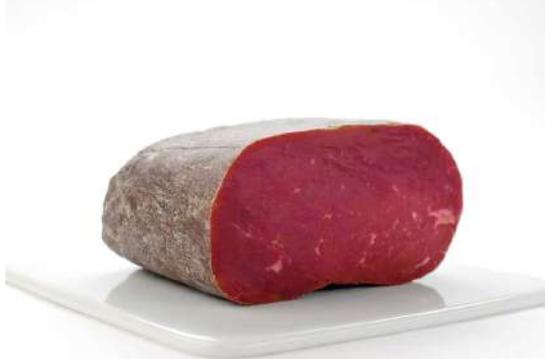
- **BRESAOLE SUPERLATIVE** PAG. 9
- **PROSCIUTTI DI BOVINO MONORAZZA** PAG. 10
- **SPECIALITA'** PAG. 11

LIBERO SERVIZIO

- **AFFETTATI TAKE AWAY** PAG. 12
- **TARTARE TAKE AWAY** PAG. 13
- **LINEA LUXURY** PAG. 14

BANCO GASTRONOMIA

GIÒ PORRO
BRESAOLE
SUPERLATIVE



Ottenute dalle migliori razze bovine nazionali, europee e mondiali, solo da tagli freschi (non congelati), Le nostre bresaole vengono lavorate secondo il METODOZERO®, nelle varianti ZERO NITRITI e ZERO NITRITI E ZERO NITRATI aggiunti

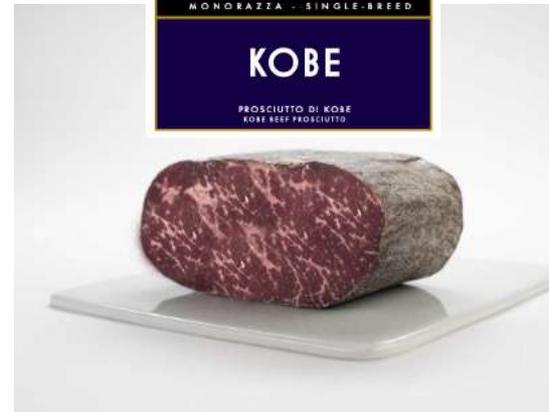
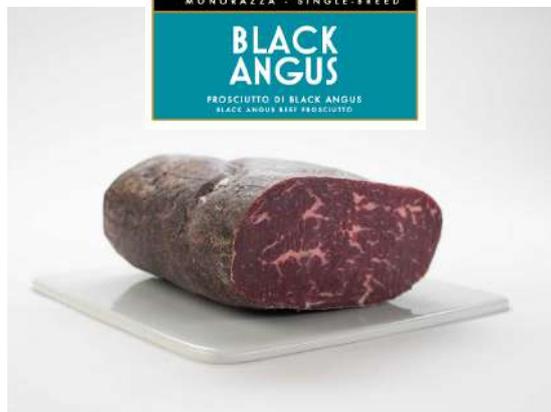
I tagli vengono salati a mano, pezzo per pezzo, con salatura a secco e un mix di erbe e piante aromatiche.

Sono sottoposte a lunga stagionatura, e ad un successivo affinamento (per oltre 4 mesi), al fine di conseguire una gusto ed un profumo unico e indimenticabile.

BANCO GASTRONOMIA

GIÒ PORRO

PROSCIUTTI DI BOVINO
MONORAZZA

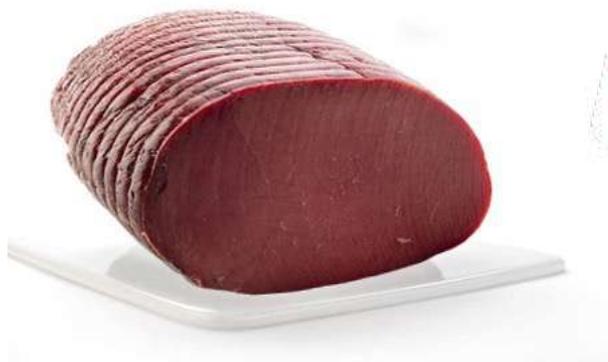


Ottenuti dalle piu' pregiate razze bovine nazionali, europee e mondiali, solo da tagli freschi (non congelati), I nostril Prosciutti di bovino vengono lavorati secondo il **METODOZERO®**, nelle varianti **SENZA NITRITI** e **ZERO NITRITI E ZERO NITRATI** aggiunti.

I tagli vengono salati a mano, pezzo per pezzo, con salatura a secco e un mix di erbe e piante aromatiche.

Sono sottoposti a lunghissima **stagionatura** e ad un successivo **affinamento** (da 5 a 10 mesi), al fine di conseguire un gusto ed un profumo unico e indimenticabile.

GIÒ PORRO SPECIALITA'



CARPACCIO DI BRESAOLA

PUNTA D'ANCA

Viene ottenuto lavorando solo il taglio più nobile, la Punta d'Anca. Unico nel suo genere, grazie alla stagionatura di oltre 1 mese, per qualità di lavorazione e gusto.

PASTRAMI

Viene lavorato con una cottura lenta e un mix di spezie speciale, che consentono di ottenere un gusto dolce, intenso e profumato.

LIBERO SERVIZIO

GIÒ PORRO
AFFETTATI
TAKE AWAY



I nostri prodotti
nella classica
vaschetta take away
in atmosfera
protettiva, affettati
«a caldo» e posati
a mano.

LIBERO SERVIZIO

GIÒ PORRO

TARTARE

TAKE AWAY

FRONTE



RETRO



Una novità assoluta,
unica sul mercato!

Un piatto pronto gourmet,
già' condito, di alta qualità,
sano, gustoso, ottenuto
macinando finemente le
nostre bresaeole con
l'aggiunta di tre ingredienti di
eccellenza.

E' un **piatto pronto gourmet**
da abbinare a formaggi
freschi e verdure di stagione
o da usare in modo creativo
per i tuoi piatti.

LIBERO SERVIZIO

GIÒ PORRO
LINEA
LUXURY



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



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

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

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

