



RESTIAMO LEGATI ALLA
TRADIZIONE.



COTTO COME UNA VOLTA.

Un **gusto unico**, ottenuto grazie ad un'attenta **lavorazione artigianale**: dopo la frollatura e la salamoia viene **legato a mano** nel pieno **rispetto** delle più antiche **tradizioni**; forma e sapore si sposano in un connubio d'eccellenza prima di una **lenta cottura a vapore**.



UN SOLO SEGRETO: LA PASSIONE.

Il Cotto come una volta rappresenta il massimo della **qualità organolettica**: 10 giorni di lavorazione garantiscono carni **saporite** mai troppo salate o troppo dolci, dal colore sempre **brillante, omogeneo** e un profilo **olfattivo** davvero **eccellente** che saprà conquistarvi al primo assaggio.



*La materia prima è davvero importante per garantire un prodotto **gustoso** e di Alta Qualità.*



*Come si faceva un tempo: con solo ingredienti naturali per la ricetta della **salamoia**.*



*Non avere fretta, per lasciare che le carni più pregiate si insaporiscano bene e con **lentezza**.*



■ COTTO COME UNA VOLTA

SELEZIONE ITALIANA

Prosciutto Cotto “di Alta Qualità”



Coscia *nazionale* fresca da sale bianco, usata per il *Crudo di Parma*.



Lavorazione con *sfianatura*, priva del *geretto* e dello *scamone*.



10 giorni di *lenta* preparazione.



Prodotto finito Kg 11+



Oltre al gusto di un tempo, il **Cotto come una volta** è anche garanzia di qualità ed **igiene** in ogni fase produttiva.

Inoltre per garantire il meglio offriamo un prodotto sempre attento alle esigenze dei consumatori: senza **glutammato** monosodico e **polifosfati** aggiunti, ed anche **privo** di **derivati del latte** e di **glutine**. Il prodotto è infatti inserito nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia.





COTTI D'ECCELLENZA.

Brivio Salumificio srl

 Via Cavalieri di Vittorio Veneto 2 - 23870 Cernusco Lombardone (Lc)

 Tel +39 9909543 Fax: +39 9909599  briviosalumi@briviosalumi.it

 briviosalumi.it