



COTTI D'ECCELLENZA.



UNA STORIA DA RACCONTARE.

Marcello Brivio fonda l'azienda nel **1977**: nasceva già come specialista nella produzione di **Cotti** di **Gran Pregio**. Oggi grazie alle più moderne **tecnologie** di produzione, siamo in grado di garantire un elevato standard qualitativo e di mantenere **eccellente** il livello **sensoriale** del prodotto. Sempre pronti a **guardare al futuro** per soddisfare le esigenze del mercato e offrire solo Prosciutti Cotti dal **sapore** equilibrato, mai troppo dolce o troppo salato, e dalle pregiate caratteristiche **nutrionali**.

*“Ogni giorno rispettiamo la tradizione: per ottenere delicatezza e naturalità lavoriamo solo carni selezionate con qualità certificata, dal massaggio fino alla **lenta** cottura **a vapore**”.*



GLI SPECIALISTI DEL COTTO.

Esperti nella produzione di **Cotti di Alta Qualità**, applichiamo con rigore le più **moderne tecnologie** di lavorazione alle **tradizionali ricette artigianali**. Ogni giorno si ripetono quelle operazioni fissate dalla tradizione ed arricchite dall'**esperienza**, che assicurano metodologie di **lavorazione naturali**, ma igienicamente **ineccepibili** in ogni fase produttiva. Ne risulta un prodotto dal **profilo sensoriale** completo, eccellente dal punto di vista **organolettico**.



Colore rosa uniforme.



Gusto dolce e speziato.



Profumo intenso.

UNA GRANDE FAMIGLIA.

Tutti i nostri prodotti nascono solo da **carni pregiate** accuratamente **selezionate**, perché per produrre un buon Prosciutto Cotto bisogna partire da **materie prime** di ottima qualità, seguendo sempre la tradizione.



Metodologie di lavorazione accurate, eseguite da mani **esperte**.



Salatura lieve, con bollitura di aromi rigorosamente **naturali**.



Cottura lenta a vapore.



RESTIAMO LEGATI ALLA TRADIZIONE.

Dopo una salamoia a base di soli **ingredienti naturali** e cicli di **massaggio** e riposo, viene infine **legato a mano artigianalmente** e cotto a vapore con **lentezza**.

■ **COTTO COME UNA VOLTA**
SELEZIONE ITALIANA
Prosciutto Cotto “di Alta Qualità”

*Coscia **nazionale** fresca da sale bianco.*

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

Pezzatura da Kg 11+

Senza glutine, derivati del latte,
glutammato monosodico e polifosfati
aggiunti.

Codice articolo: 100



■ **ETICHETTA ROSSA**
SELEZIONE ITALIANA
Prosciutto Cotto “di Alta Qualità”

*Coscia **nazionale** fresca da sale bianco.*

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

Formato “**Bocciotto**” da Kg 9+

Senza glutine, derivati del latte,
glutammato monosodico e polifosfati
aggiunti.

Codice articolo: 10



■ **ETICHETTA AZZURRA**
SELEZIONE ITALIANA
Prosciutto Cotto “di Alta Qualità”

*Coscia **nazionale** fresca da sale bianco.*

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

Formato “**Bocciotto**” da Kg 8,5+

Senza glutine, derivati del latte,
glutammato monosodico e polifosfati
aggiunti.

Codice articolo 12



■ **ETICHETTA NERA**
SELEZIONE ITALIANA
Prosciutto Cotto “di Alta Qualità”

Coscia *nazionale* fresca da sale bianco.

Lavorazione con *sfiancatura*,
priva del *geretto*.

Formato “**Bauletto**” da Kg 8+

Senza glutine, derivati del latte,
glutammato monosodico e polifosfati
aggiunti.

Codice articolo: 11



■ **GRAN GOLOSO**
Prosciutto Cotto “di Alta Qualità”

Coscia *olandese* fresca di *prima scelta*.

Lavorazione con *sfiancatura*,
priva del *geretto*.

Formato “**Bauletto**”
oppure “**Tradizionale**” da Kg 7+

Senza glutine, derivati del latte,
glutammato monosodico e polifosfati
aggiunti.

Codice articolo: 17/16



■ **STUZZI COTTO**
Prosciutto Cotto “di Alta Qualità”

Coscia *olandese* fresca di *prima scelta*.

Lavorazione con *sfiancatura*,
priva del *geretto*.

Formato “**Bauletto**” da Kg 7+

Senza glutine, derivati del latte,
glutammato monosodico e polifosfati
aggiunti.

Codice articolo: 20



■ **GRAN GUSTO**
Prosciutto Cotto “di Alta Qualità”

Coscia *olandese* fresca di *prima scelta*.

Lavorazione con *sfiancatura*,
priva del *geretto*.

Formato “**Rollè**” da Kg 7+

Senza glutine, derivati del latte,
glutammato monosodico e polifosfati
aggiunti.

Codice articolo: 18





■ BUON SAPORE Prosciutto Cotto “di Alta Qualità”

Coscia olandese fresca.

Priva del geretto e della noce.

Formato “Castagna” o “Tradizionale”
da Kg 7+

Senza glutine, derivati del latte,
glutammato monosodico e polifosfati
aggiunti.

Codice articolo: 13/09



■ LE PETIT Prosciutto Cotto “scelto”

Coscia danese fresca.

Priva del geretto e della noce.

Formato “Bauletto” da Kg 6,5+

Senza glutine, derivati del latte,
glutammato monosodico e polifosfati
aggiunti.

Codice articolo: 06



■ JUNIOR

Prosciutto Cotto “scelto”

Coscia *danese* fresca.

Priva del *geretto*.

Formato “**Bauletto**” da Kg 7+

Senza glutine, derivati del latte, glutammato monosodico e polifosfati aggiunti.

Codice articolo: 05



■ COTTO ALLA BRACE

Prosciutto Cotto “di Alta Qualità”

Coscia *olandese* fresca.

Priva del *geretto* e della *noce*.

Formato **legato a mano** da Kg 7+

Affumicato al **naturale**.

Confezionato in busta **termoretraibile**.

Conservabilità 3 mesi a +0°/+4°C.

Senza glutine, derivati del latte, glutammato monosodico e polifosfati aggiunti.

Codice articolo: 07



Tutti i nostri Prosciutti Cotti sono preparati con gran cura fino alla confezione con pastorizzazione, affinché il loro straordinario **sapore** si preservi al meglio **nel tempo**.



Conservabilità: 4 mesi a 0°/+4°



Confezionamento: sottovuoto in busta multistrato.



Imballo: Cartone da 2 pezzi.



Per offrire solo il meglio ai consumatori, i nostri Prosciutti Cotti sono prodotti senza **glutammato** monosodico, **polifosfati** aggiunti e sono anche **privi** di **derivati** del **latte** e di **glutine**. I prodotti sono infatti inseriti 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