1893

GIÒ PORRO

MADE IN ITALY

I MIGLIORI SALUMI DI BOVINO AL MONDO



HORECA

V12.24

GIÒ PORRO

1893

MADE IN ITALY

A PROPOSITO DI

GIO' PORRO

INTERI

AFFETTATI

GIÒ PORRO

1893

MADE IN ITALY

A PROPOSITO DI GIO' PORRO

GIÒ PORRO

1893

MADE IN ITALY

IL MAESTRO



Giò Porro, Dottore in Veterinaria e studioso della scienza della lavorazione dei Salumi, ha dedicato la vita al mondo della salumeria italiana, in ambito produttivo, legislativo e scientifico.

Lo ha sempre accompagnato una costante tensione alla perfezione nel solco dell'antica tradizione familiare, iniziata nel lontano 1893.

Grazie ai suoi studi e alla sua dedizione ha messo a punto un metodo di produzione proprietario, denominato **«METODO ZERO®»,** che è la base dell'eccellenza dei nostri prodotti.

GIÒ PORRO

MADE IN ITALY

L'EREDITA'

Nel 1893 Luigi Porro, il bisnonno paterno, imprenditore, allevatore e intenditore di cibi raffinati, arricchisce le attività di famiglia creando il primo salumificio e aprendo diversi negozi di vendita di carni e salumi, come registrato nel documento allegato.

Gio' Porro matura la propria passione all'interno di un contesto familiare appassionato e laborioso.





Imposta sui Redditi di ricchezza mobile

Mandamento di Saronno

DICHIARAZIONE O RETTIFICAZIONE

Nell'interesse del sig. Porro Luigi del fu Michele

di professione Pizzicagnolo domiciliato nel Comune di Lentate Sul See

via Piazza Vittorio I. N. piano 1 e agli effetti della imposta dal giorno 1

del mese di Gennaio dell'anno 1894 il sottoscritto chiede che i redditi ed

esso spettanti gli siano ritenuti nella somma e per le categorie risultanti dal presente atto che è corredato di N.

documenti.

Fatto a Lentate addì 29 Luglio 1893

IL DENUNZIANTE (1)

GIÒ PORRO

MADE IN ITALY

IL METODO ZERO®



Validato dai Laboratori di «SSICA-Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari» di Parma, e coperto da **BREVETTO**, è un metodo di produzione unico al mondo, caratterizzato dai seguenti elementi:

- ZERO NITRITI
- ZERO NITRATI *
- ZERO ADDITIVI
- ZERO ZUCCHERI
- ZERO GLUTINE
- ZERO LATTOSIO
- CARNE SOLO FRESCA
- SALATURA A MANO
- LUNGA STAGIONATURA



Ministero dello Sviluppo Economico

Direzione generale per la tutela della proprietà industriale

Ufficio Italiano Brevetti e Marchi

PATENT NR. EP4164396

DESCRIPTION

PRODUCTION METHOD OF SHORT-SEASONED RAW CURED MEATS WITHOUT BONE AND RINDLESS, SAUSAGE PRODUCT MADE WITH THIS METHOD AND RELATED PLANT

The present invention refers to a method of producing raw sausages without bone and without rind with a short maturation (up to 18 months) which does not involve the use of nitrites, nitrates, other preservatives and antioxidants.

In particular, the invention refers to a method of producing raw cured meats without bone and without rind with a short maturation (for a period of less than or equal to 18 months)

* *Presente in alcuni prodotti*

GIÒ PORRO
1893
MADE IN ITALY

SOLO RAZZE BOVINE PREGIATE

L'elemento caratterizzante dei nostri prodotti è una ferrea regola imposta dal METODOZERO®: l'utilizzo delle più pregiate razze bovine esistenti (italiane, europee, statunitensi, australiane e giapponesi) lavorate esclusivamente fresche, mai congelate.
Abbiamo ad esempio creato la selezione «LUXURY» di BRESAOLE MONORAZZA®, di BEEF PROSCIUTTI e di BEEF SALAMI, che vengono prodotti utilizzando una unica razza bovina con specifica alimentazione.

Grazie al nostro «savoir-faire» e alle stagionature molto lunghe utilizziamo le qualità proprie della carne delle singole razze esaltandone profumi e sapori che sono specifici e distinguibili,



GIÒ PORRO
1893
MADE IN ITALY

ORIGINE E MAREZZATURA DELLE RAZZE BOVINE



RAZZE MAGRE - CHIANINA

ITALIA-EUROPA



BLACK ANGUS

EUROPA-USA



BLACK ANGUS PREMIUM

AUSTRALIA-USA



WAGYU

USA



WAGYU PREMIUM

AUSTRALIA



WAGYU JAPAN

GIAPPONE

GIÒ PORRO
1893
MADE IN ITALY

LA MANIFATTURA

E’ ubicata a **PONTE IN VALTELLINA**, nel cuore della omonima valle, terroir tipico della bresaola, immersa nella parte soliva tra meleti e vigne «eroiche», con il panorama spettacolare delle Alpi Retiche, che creano il microclima ideale per la stagionatura entalpica dei nostri prodotti.



GIÒ PORRO
1893
MADE IN ITALY

IL CONTROLLO TOTALE

Grazie alla presenza di Impianti, Macchinari e Robotica allo stato dell'arte gestiti da un innovativo software di Intelligenza Artificiale e di ambienti di produzione «Clean Room», siamo in grado di produrre, affettare e confezionare con un controllo totale del processo produttivo e della relativa tracciabilità.



GIÒ PORRO
1893
MADE IN ITALY

LA SICUREZZA ALIMENTARE



Il livello di FOOD SAFETY richiesto dal rigido disciplinare di produzione del «METODO ZERO®» ha reso imperativa la realizzazione di un impianto produttivo con tecnologia di processo allo stato dell'arte, tra i più sicuri dal punto di vista igienico-sanitario, nel settore alimentare, premiato **«INDUSTRIA 4.0 PMI»** per l'innovazione tecnologica e che ha ottenuto tutte le certificazioni di settore.

IFS Food

BRC FOOD CERTIFICATED

halal italia

Kosher Certification

EJ ELIGIBLE FOR JAPAN

GIÒ PORRO
1893
MADE IN ITALY

L'ECCELLENZA PREMIATA

Il risultato di tutti gli sforzi profusi in questa meravigliosa avventura è superiore ad ogni aspettativa, ed è stata premiato con i più prestigiosi riconoscimenti di settore.

Abbiamo creato dei prodotti unici, inimitabili, che vanno oltre il concetto comune di salumi di bovino, e conducono ad un nuovo eccezionale livello di percezione organolettica, raffinata e appagante, frutto di delicati equilibri di dolcezze e sapidità.











GIÒ PORRO
1893
MADE IN ITALY

INTERI

PROSCIUTTI
DI BOVINI PREGIATI

BRESAOLE
SUPERLATIVE

GIÒ PORRO

MADE IN ITALY



KOBE
BEEF PROSCIUTTO

H1 1,5 kg

CARNE: WAGYU JAPAN - KOBE BEEF
STAGIONATURA: >6 MESI

GIÒ PORRO

MADE IN ITALY



WAGYU A5 JAPAN
BEEF PROSCIUTTO

H1 1,5 kg

CARNE : WAGYU JAPAN
STAGIONATURA: >6 MESI

GIÒ PORRO

MADE IN ITALY



WAGYU
BEEF PROSCIUTTO

H1 1,5 kg

CARNE : WAGYU PREMIUM
STAGIONATURA: 6 MESI

GIÒ PORRO

MADE IN ITALY



CHIANINA
BEEF PROSCIUTTO

H1 1,5 kg

CARNE: CHIANINA CERTIFICATA
STAGIONATURA: 5 MESI

GIÒ PORRO

MADE IN ITALY



BLACK ANGUS
BEEF PROSCIUTTO

H 1 1,5 kg
W 3,0 kg

CARNE: BLACK ANGUS PREMIUM
STAGIONATURA: 5 MESI

GIÒ PORRO

MADE IN ITALY



ZEROZERO®
BRESAOLA
100% NATURALE

H2 1,5 kg

CARNE: RAZZE MAGRE
STAGIONATURA: 4 MESI

GIÒ PORRO

MADE IN ITALY



ZERO®
BRESAOLA
ZERO NITRITI

H2 1,5 kg

CARNE: RAZZE MAGRE
STAGIONATURA: 4 MESI

1893

GIÒ PORRO

MADE IN ITALY



CARPACCIO
DI BRESAOLA

H2 1,5 kg

CARNE: RAZZE MAGRE
STAGIONATURA: >1 MESE

GIÒ PORRO
1893
MADE IN ITALY

AFFETTATI

BRESAOLE TARTARE®

SALAMI
DI BOVINI PREGIATI

GIÒ PORRO

1893

MADE IN ITALY



BRESAOLA TARTARE®

CON TARTUFO

VASCHETTA 70g

1893

GIÒ PORRO

MADE IN ITALY



BRESAOLA

TARTARE®

CON

«ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.»

VASCHETTA 70g

1893

GIÒ PORRO

MADE IN ITALY



BRESAOLA
TARTARE®
CON
MIELE

VASCHETTA 70g

GIÒ PORRO

1893

MADE IN ITALY



BLACK ANGUS
BEEF SALAME

VASCHETTA 70g

CARNE: BLACK ANGUS
STAGIONATURA: 45 GIORNI

1893

GIÒ PORRO

MADE IN ITALY



BLACK ANGUS
BEEF SALAME CON PAPRIKA

VASCHETTA 70g

CARNE: BLACK ANGUS
STAGIONATURA: 45 GIORNI

GIÒ PORRO
1893
MADE IN ITALY

SEP VALTELLINA S.R.L. Unipersonale
GIOPORRO Group

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

P.IVA: IT03681360131
Telefono: +39 (0)342 1590207
Mail: sales@gioporro.com
Web: gioporro.com
Instagram: gioporro1893

IT
S938Z
CE

SEP VALTELLINA S.R.L. Unipersonale detiene i marchi GIOPORRO®, METODO ZERO®, BRESAOLA ZERO®, BRESAOLA ZEROZERO®, BRESAOLA MONORAZZA®, BRESAOLA TARTARE® e tutti i nomi commerciali e i loghi relativi