



GIÒ PORRO

MADE IN ITALY

SALUMI
DI BOVINO
PREGIATI



NORMAL TRADE

0 2 . 2 5



GIÒ PORRO
MADE IN ITALY

A PROPOSITO DI
GIÒ PORRO

INTERI

AFFETTATI



GIÒ PORRO

MADE IN ITALY

A PROPOSITO DI
GIO' PORRO

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 sul Reddito di ANTONIO MESSINA

MANDAMENTO di *Sarone*

DICHIARAZIONE O RETTIFICAZIONE

Nell'interesse del Sig. *Porro Luigi* in fu
Michèle

di professione *Caricagnola* domiciliato nel Comune di *Santato Sul Cher*
 via *Piazza Villone 1* N. piano *1* e agli effetti della imposta dal giorno *1*
 del mese di *Giugno* dell'anno *1899* il sottoscritto chiede che i redditi ad
 esso spettanti gli siano ritenuti nella somma e per le categorie risultanti dal presente atto che è correlato al N.
 documenti.

Fatto a *Santato* add. *29 Luglio* 1898

IL DESUNZIANTE (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



* Presente in alcuni prodotti

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,



**ORIGINE E MAREZZATURA
DELLE RAZZE BOVINE**



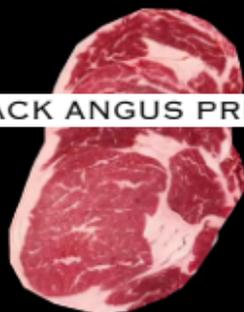
RAZZE MAGRE - CHIANINA

ITALIA-EUROPA



BLACK ANGUS

EUROPA-USA



BLACK ANGUS PREMIUM

AUSTRALIA-USA



WAGYU

USA



WAGYU PREMIUM

AUSTRALIA



WAGYU JAPAN

GIAPPONE


GIÒ PORRO
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.




1893
GIÒ PORRO
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.



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.



L'ECCELLENZA PREMIATA

Il risultato di tutti gli sforzi profusi in questa meravigliosa avventura è superiore ad ogni aspettativa, ed è stata premiata 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
MADE IN ITALY

INTERI

PROSCIUTTI
DI BOVINI PREGIATI

BRESAOLE
PREMIUM



GIÒ PORRO

MADE IN ITALY

PROSCIUTTI
DI BOVINI PREGIATI



KOBE
BEEF PROSCIUTTO

H1 1,5 kg

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



GIÒ PORRO

MADE IN ITALY

PROSCIUTTI
DI BOVINI PREGIATI



WAGYU A5 JAPAN
BEEF PROSCIUTTO

H1 1,5 kg

CARNE : WAGYU JAPAN
STAGIONATURA : > 6 MESI


1893
GIÒ PORRO
MADE IN ITALY

PROSCIUTTI
DI BOVINI PREGIATI



W A G Y U
B E E F P R O S C I U T T O

H 1 1,5 kg

CARNE : WAGYU PREMIUM
STAGIONATURA : 6 MESI


1893
GIÒ PORRO
MADE IN ITALY

PROSCIUTTI
DI BOVINI PREGIATI



CHIANINA
BEEF PROSCIUTTO

H1 1,5 kg

CARNE : CHIANINA CERTIFICATA
STAGIONATURA : 5 MESI


1893
GIÒ PORRO
MADE IN ITALY

PROSCIUTTI
DI BOVINI PREGIATI



**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

BRESAOLE
PREMIUM



ZEROZERO®
BRESAOLA
100% NATURALE

H 2 1,5 kg
W 3,0 kg

CARNE: RAZZE MAGRE
STAGIONATURA: 4 MESI



GIÒ PORRO

MADE IN ITALY

BRESAOLE
PREMIUM



ZERO®
BRESAOLA
ZERO NITRITI

H 2 1,5 kg
W 3,0 kg

CARNE: RAZZE MAGRE
STAGIONATURA: 4 MESI


1893
GIÒ PORRO
MADE IN ITALY

BRESAOLE
PREMIUM



**CARPACCIO
DI BRESAOLA**

H2 1,5 kg

CARNE: RAZZE MAGRE
STAGIONATURA: >1 MESE



GIÒ PORRO
MADE IN ITALY

AFFETTATI

BRESAOLE
PREMIUM

BRESAOLE
TARTARE®

SALAMI
DI BOVINO PREGIATI

LUXURY
PACKAGING



GIÒ PORRO

MADE IN ITALY



W A G Y U
BRESAOLA
MONORAZZA®

VASCHETTA 70g

CARNE: WAGYU
STAGIONATURA: 6 MESI


GIÒ PORRO
MADE IN ITALY



CHIANINA
BRESAOLA
MONORAZZA®

VASCHETTA 70 g

CARNE: CHIANINA CERTIFICATA
STAGIONATURA: 5 MESI


GIÒ PORRO
MADE IN ITALY



BLACK ANGUS
BRESAOLA
MONORAZZA®

VASCETTA 70g

CARNE: BLACK ANGUS
STAGIONATURA: 5 MESI


GIÒ PORRO
MADE IN ITALY



ZERO[®]
BRESAOLA
ZERO NITRITI

VASCETTA 70g

CARNE: RAZZE MAGRE
STAGIONATURA: 4 MESI


GIÒ PORRO
MADE IN ITALY



BRESAOLA
TARTARE®
CON
TARTUFO

ASTUCCIO 70g


1893
GIÒ PORRO
MADE IN ITALY



BRESAOLA
TARTARE®
CON
« **ACETO BALSAMICO**
DI MODENA I.G.P.»

ASTUCCIO 70g

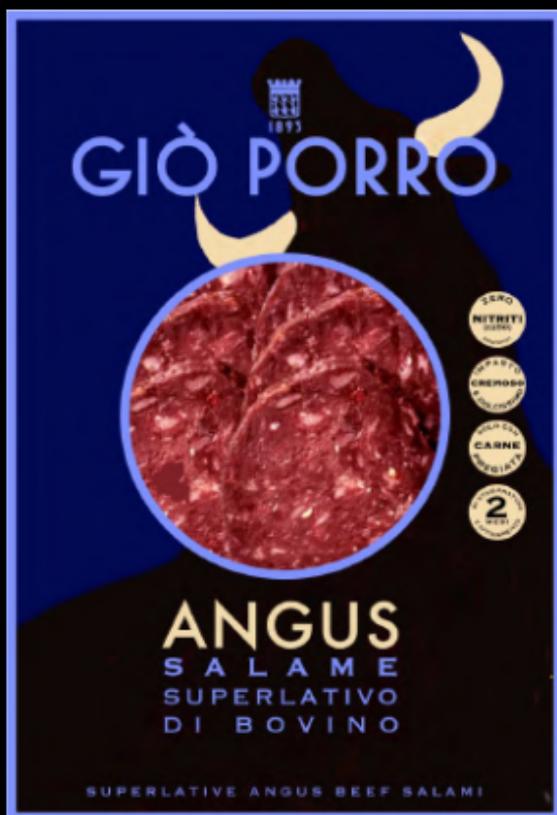

1893
GIÒ PORRO
MADE IN ITALY



BRESAOLA
TARTARE®
CON
MIELE

ASTUCCIO 70g


GIÒ PORRO
MADE IN ITALY

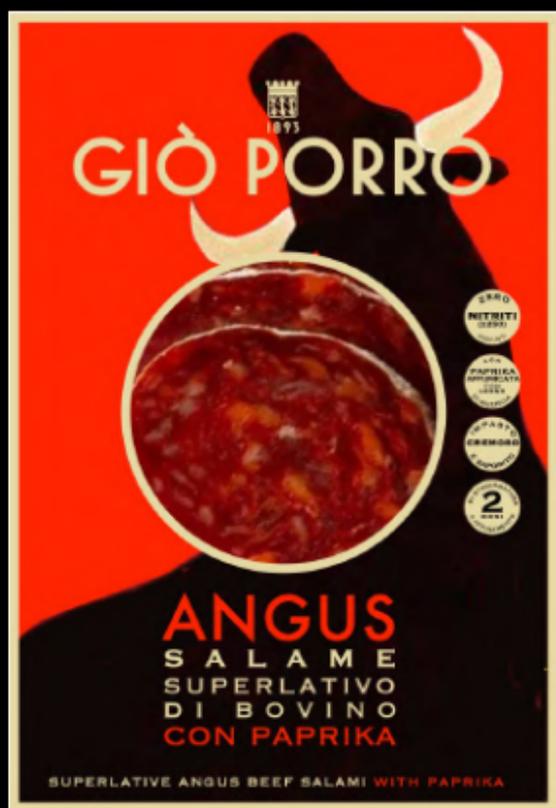


ANGUS
BEEF SALAME

ASTUCCIO 70g

CARNE: ANGUS EUROPA
STAGIONATURA: 2 MESI


GIÒ PORRO
MADE IN ITALY



ANGUS
BEEF SALAME
CON PAPRIKA

A STUCCIO 70 g

CARNE: ANGUS EUROPA
STAGIONATURA: 2 MESI


1893
GIÒ PORRO
MADE IN ITALY



**BRESAOLA
WAGYU**

LUXURY ENVELOPE 50g

CARNE: WAGYU
STAGIONATURA: 6 MESI


1893
GIÒ PORRO
MADE IN ITALY



BRESAOLA
BLACK ANGUS

LUXURY ENVELOPE 50 g

CARNE: BLACK ANGUS
STAGIONATURA: 5 MESI


1893
GIÒ PORRO
MADE IN ITALY



BRESAOLA
ZEROZERO®
100% NATURALE

LUXURY ENVELOPE 50g

CARNE: RAZZE MAGRE
STAGIONATURA: 4 MESI



GIÒ PORRO

MADE IN ITALY



BRESAOLA
TARTARE®
CON
TARTUFO

LUXURY ENVELOPE 70g


1893
GIÒ PORRO
MADE IN ITALY



BRESAOLA
TARTARE®
CON
«ACETO BALSAMICO
DI MODENA I.G.P.»

LUXURY ENVELOPE 70 g



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



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