

GIÒ PORRO 1893

ITALIA

GIO' PORRO 1893
BOVINE CHARCUTERIE

MANIFESTO COMMERCIALE

CHI SIAMO

GIO' PORRO è una Manifattura italiana specializzata nella produzione nella stagionatura di salumi di bovino pregiato (Bovine Charcuterie).

Come nel mondo delle bollicine esiste la differenza tra Prosecco e Champagne, GIO' PORRO nasce per rappresentare lo standard assoluto di qualità dei salumi di bovino, ponendosi come obiettivo quello di trasformare i migliori bovini al mondo in prodotti unici, esaltando le specificità della razza grazie ad una competenza scientifica di stagionatura e di affinamento.

LA NOSTRA PROMESSA

GIO' PORRO non è un fornitore.

E' una scelta di prodotti di Alta Gamma.

È una condivisione di Valori: nessun compromesso, selezione di qualità massima.

È garanzia di eccellenza costruita su competenze proprietarie e metodo scientifico brevettato.

I NOSTRI PILASTRI FONDATIVI

- Solo carni bovine fresche, mai congelate
- Solo razze bovine pregiate: italiane, europee e mondiali
- Metodo di produzione brevettato ZERO® - zero nitriti – zero conservanti
- Stagionatura lunga: da un minimo 4 mesi fino ad oltre 12 mesi
- Affinamento: esaltazione della componente aromatica volatile
- Costanza qualitativa assoluta grazie a tecnologia allo stato dell'arte e approccio scientifico

PERCHÉ SCEGLIERE GIÒ PORRO

- Eredità dello ricerca scienziato del salume: Dott. Giovanni "Giò" Porro
- Valori non negoziabili: non scendiamo a compromessi
- Ossessione per la qualità assoluta come obiettivo costante
- Uso del Tempo come prezioso alleato
- Metodo scientifico brevettato per sicurezza alimentare
- Savoir-faire familiare artigianale unito a tecnologia d'avanguardia

GIÒ PORRO 1893

ITALIA

I NOSTRI TRE UNIVERSI

1. LA BRESAOLA

Selezione delle migliori razze bovine europee a carne magra, mano artigianale proprietaria.
Rappresenta la massima interpretazione di questo famoso salume italiano

2. I PROSCIUTTI DI BOVINO

Identità Mono-Razza, lunga stagionatura, attenzione alle caratteristiche proprie di ogni razza.
Una nuova categoria, un nuovo percorso verso l'assoluto organolettico

3. I SALAMI DI BOVINO

Identità Mono-Razza, ricerca di emozioni innovative mai sperimentate

LA NOSTRA OFFERTA

A) COLLEZIONE PERMANENTE

1. LA BRESAOLA

- LA BRESAOLA
Selezione proprietaria delle migliori razze bovine Europee a carne magra
Stagionatura 4-5 mesi
- LA BRESAOLA ZEROZERO® - MIGLIORE SALUME ITALIANO IN EUROPA 2025
Variante 100% Naturale – Unica al mondo
Metodo Brevettato: Zero nitriti, Zero nitrati
La scelta tecnica e' trasformata in eccellenza assoluta
Certificata Halal
- LA BRESAOLA TARTARE
Variante Piatto pronto gourmet
Reinterpretiamo la Tartare con La Bresaola e l'Aceto Balsamico di Modena I.G.P.
Porta d'ingresso al mondo Giò Porro

GIÒ PORRO 1893

ITALIA

2. I PROSCIUTTI DI BOVINO

- FASSONE PROSCIUTTO
Razza Piemontese italiana, magra e nobile
Prodotto in collaborazione con COALVI –Allevatori Razza Piemontese
6 mesi di stagionatura
- BLACK ANGUS PROSCIUTTO
Razza pregiata australiana o statunitense, equilibrio e persistenza
7 mesi di stagionatura
- WAGYU PROSCIUTTO
Razza pregiata giapponese allevata in Australia, marezzatura intensa
8 mesi di stagionatura

3. I SALAMI DI BOVINO

- ANGUS SALAME
Puro bovino di Angus Europeo, intenso e complesso

B) EDIZIONI LIMITATE

I PROSCIUTTI DI BOVINO

- ALPEN SÜDTIROL PROSCIUTTO
Bovino d'alpeggio delle Alpi dell'Alto Adige
Prodotto In collaborazione con Macelleria Hannes Mair - Terlano (Bz)
Un prodotto che celebra bovini che si alimentano a fieno fresco ed erbe alpine
7 mesi stagionatura
- WAGYU JAPAN A5 PROSCIUTTO
Il massimo grado di marezzatura del Wagyu giapponese (classificazione A5)
L'archetipo del concetto sensoriale di Umami
9-10 mesi stagionatura
- KOBE BEEF PROSCIUTTO – Absolute Edition
Il Capolavoro della salumeria mondiale.
Oltre 12 mesi di stagionatura
Prezzo su richiesta (P.O.R.)