

**Bresaola della  
Valtellina I.G.P.**

Attraverso la selezione e lavorazione delle migliori carni bovine, la salagione tradizionale, la stagionatura in condizioni climatiche tipiche della Valle ed i controlli periodici da parte di Organi Ispettivi, nel rispetto del Regolamento CE 1151/12 e del disciplinare di produzione, si ottiene un prodotto gradevole e delicato: la Bresaola della Valtellina I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta).

Il prodotto è destinato ad un gruppo omogeneo di consumatori finali. Senza glutine. Il prodotto è da consumarsi preferibilmente previo affettatura.

Through the selection and the production of the best beef, the traditional salting, the aging in weather condition typical of our valley and the periodic checking by Inspection Bodies, respecting the CE Regulations 1151/12 and of the production specification, we obtain a pleasant and delicate product: the Bresaola della Valtellina P.G.I. (Protected Geographical Indication).

The product is destined to an homogeneous group of final costumers. Gluten Free. Slicing before consumption

A través de la selección y elaboración de las mejores carnes de vacuno, la tradición detrás del proceso de salado, el curado que sigue las condiciones climatológicas típicas del valle y los controles periódicos por parte de Organismos de Inspección, respetando el Reglamento CE 1151/12 y las normas de producción, se obtiene un producto agradable y delicado al paladar: la Bresaola de la Valtellina I.G.P. (Indicación Geográfica Protegida)

El producto está destinado a un grupo homogéneo de consumidores finales. Sin gluten. El producto se consume preferiblemente en lonchas.

Denominazione- Denomination Denominación	Codice interno Code Código Interno	Codifica EAN EAN code Código EAN	Pezatura da-a Size from-to Pieza desde - hasta	Confezione Package Paquet
Bresaola della Valtellina I.G.P.	1BBRI000M0		1,8 - 4 kg	Rete, Net, Réseau
Bresaola della Valtellina I.G.P. sv	1BBRI000M1	2 205685	1,8 - 4 kg	Sottovuoto: Cryovac, Alluminio o Stampato Vacuum-sealed: Cryovac, Aluminium or Stamped Al vacío: Cryovac, Aluminio o Molde
Bresaola della Valtellina I.G.P. ½ s.v.	1BBRI000M2	2 227863	0,9 - 2 kg	Sottovuoto: Cryovac, Alluminio o Stampato Vacuum-sealed: Cryovac, Aluminium or Stamped Al vacío: Cryovac, Aluminio o Molde
Bresaola della Valtellina I.G.P. affettata-sliced- tranche	1BBRI000MA	2 266602		Confezionato in atmosfera protettiva Packaged in a protective atmosphere Envasado en atmósfera protegida
Bresaola della Valtellina I.G.P. affettata-sliced- tranche 80 g	1BBRI000MB	70 080	80 g	Confezionato in atmosfera protettiva Packaged in a protective atmosphere Envasado en atmósfera protegida
Bresaola della Valtellina I.G.P. affettata-sliced- tranche 100 g	1BBRI000MC	70 100	100 g	Confezionato in atmosfera protettiva Packaged in a protective atmosphere Envasado en atmósfera protegida

**Bresaola della  
Valtellina I.G.P.**

Caratteristiche, Characteristics, Traits	<b>Ingredienti:</b>	Carne di Bovino, Sale, Destrosio, Aromi naturali.
	Ingredients:	beef, Salt, Dextrose, Natural Flavour.
	Ingredientes:	Carne de Vacuno, Sal, Dextrosio, Aromas Naturales
	<b>Conservanti:</b>	
	Preservatives:	E-250, E-252.
	Conservantes:	
	<b>Luogo di Produzione:</b>	via Lozzoni, 5 - 23020 - Poggiridenti -SO-
	Production Place:	
	Lugar de Producción:	
	<b>Bolli CE:</b>	
	Approval number:	IT-1085-LP.
	Marcado CE:	
	<b>Pezatura da-a:</b>	1,8 - 4 Kg.
	Size from-to:	
Peso desde - hasta:		
<b>Forma:</b>	Regolare cilindrica o, per il prodotto pressato, a mattonella	
Form:	Cylindrical Regular or, for the press product, as a tiled	
Forma:	Cilindro regular, o para el producto prensado, a ladrillo.	
<b>Confezionamento:</b>	Sottovuoto o Tranci o preaffettato confezionato in atmosfera protettiva.	
Package:	Vacuum whole or half piece, Slices packaged in Protective Atmosphere.	
Envasado:	Malla , Al vacío o en lonchas o pre cortado en finas lonchas, elaborado en atmósfera protectora	
<b>Imballaggio:</b>	Cartoni da 2 a 5 pezzi, in base alle esigenze dei singoli clienti. Cartoni da 12 vaschette per il prodotto affettato.	
Packaging:	Box from 2 to 5 pieces, based on the costumers need. Carton with 12 pcs for the sliced product	
Empaquetado:	Cajas de cartón de 5 a 10 piezas, en base a las exigencias de los clientes. Cartones de 12 envasados de plástico para el producto en finas lonchas.	
<b>TMC:</b>	90/120 giorni dalla data di confezionamento.60 giorni per il prodotto affettato	
Shelf-Life:	90/120 days from date of packing.60 days for the sliced product	
Fecha de caducidad	90/120 días desde la fecha de envasado, 60 días para el productos en finas lonchas	
<b>Conservazione:</b>	Costantemente al fresco, temperatura consigliata: +2°/+4° C.	
Conservation:	Keep refrigerated, suggested temperature: +2/+4° C.	
Conservación:	Constantemente en frío, temperatura aconsejada +2/+4° C.	
<b>Allergeni:</b>	Non si utilizza alcun ingrediente indicato nell'allegato II del Reg (CE) 1169 /2011. Prodotto senza glutine.	
Allergens:	No ingredients indicated in the II attachment of the Reg (CE) 1169/2011. Gluten free..	
Alergénos:	No se emplea ningún ingrediente indicado en el Anexo del Reglamento CE 1169/2011. Sin gluten	
<b>O.G.M.</b>	Non si utilizzano ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati.	
	No ingredients O.G.M.	
	No se emplean organismos genéticamente modificados	
<b>Indicazioni:</b>	Budello non edibile -eliminare il budello esterno prima del consumo.	
Recommendation:	Casing not edible -remove the external casing before consume.	
Recomendaciones:	Tripa exterior no comestible - eliminar la tripa exterior antes de consumir.	
<b>Lotto identificativo:</b>	Formato da 6 cifre ed apposto su ogni singolo pezzo e riportato sul DdT/Fattura Accompagnatoria, consente di risalire dalla Materia Prima utilizzata alla destinazione del Prodotto.	
Lot:	6-digit format and affixed to each piece and reported on DdT / Invoice, allows you to trace back from the Raw Material used to the Product's destination.	
Lote de identificación	Compuesto por 6 cifras y puesto en cada pieza y en report de la Factura,, permite hacer un trazado de la materia prima empleada según el destino del producto	
<b>Rintracciabilità:</b>	Grazie al numero di lotto ed alle registrazioni interne per ogni produzione è possibile conoscere la storia del prodotto a Monte e a Valle ed in caso di pericolo per la salute prontamente richiamare e/o ritirare il prodotto dal mercato.	
Traceability:	Thanks to lot's number and internal registrations, it is possible to know the product story for each production from the beginning to the end, and in case of health's danger, immediately call back and/or pick up the product from the market.	
Trazabilidad:	Gracias al numero de lote y a los registros internos, por cada partida de producto es posible conocer la historia del producto y en caso de peligro para la salud inmediatamente alertar y /o retirar el producto del mercado	

**Bresaola della  
Valtellina I.G.P.**

<b>Organolettiche</b> Organoleptic Organoleptique	<b>Consistenza,</b> Solidity, Textura	soda ed elastica compact and elastic Compacta y elástica
	<b>Gusto</b> Taste Gusto	gradevole, moderatamente saporito, mai acido Pleasing, moderately savory, never acidic Agradable, moderadamente sabroso, nunca ácido
	<b>Profumo</b> Smell Olor	delicato e leggermente aromatico delicate and slightly aromatic Delicado y ligeramente aromatizado
	<b>Aspetto al taglio</b> Look to the cut Aspecto al corte	compatto ed esente da fenditure compact and free of cracks Compacto y sin hendaduras
	<b>Colore</b> Colour Color	Parte magra rosso uniforme, bordo scuro appena accennato Light part uniform red, just darkened side Parte magra Rojo uniforme, borde ligeramente oscuro
		Parte grassa Fat part Parte Grasa

Prodotto confeziona	Caratteristiche chimiche - fisiche: Chemical - Physical Properties: Características químico físicas:					
		Min. Tolleranza Tolerance Tolerancia %	Max. Tolleranza Tolerance Tolerancia %	Affettato - Cortado	Min. Tolleranza Tolerance Tolerancia %	Max. Tolleranza Tolerance Tolerancia %
Umidità	-	65		-	60	
Proteine Proteins, Proteínas	30	-		33	-	
Lipidi Lipids, Lípidos	-	7.0		-	7.0	
Ceneri Ashes, Cenizas	4.0	-		4.0	-	
NaCl	-	5.0		-	5.0	

**Bresaola della  
Valtellina I.G.P.**

Valori nutrizionali medi per 100 g - Average nutritional values for 100 g - Valores nutricionales para 100 g	
Energia, Energy, Energia	671 kJ / 158 kcal
Grassi, Edible Fats, Grasas	1,6 g
Di cui acidi grassi saturi, of which saturated fat acids, de las cuales saturadas	0,5 g
Carboidrati, Carbohidrate, Hidratos de carbono	1 g
Di cui zuccheri, of which sugars, de los cuales azúcares	< 0,5 g
Proteine, Proteins, Proteínas	35 g
Sale, Salt, Sal	3,9 g
Analisi chimiche-Chemical Analysis,- Analisis químicas	
pH	5,50
Umidità, Humidity, Humidité	60%
aw	0,94
E250*	
E252*	
*Entro i limiti di legge come da D.M. 27/02/08 pubblicato su G.U. del 24/04/08 (attuazione Direttiva 2006/52/CE). *Within law's limits according to D.M. 27/02/08 published the 24/04/08 on G.U. (Directive actualization 2006/52/CE). * Dentro de los límites de la ley publicada el 27 de febrero de 2008 en la Gaceta Oficial del 24/04/08 (aplicación de la Directiva 2006/52/CE).	
Analisi microbiologiche-Microbiological Analysis- Analisis Microbiologicas	
Coliformi tot.	< 10 ufc / g
E. Coli	< 10 ufc / g
Salmonella spp	assente, absent / 25 g
Listeria monocytogenes	assente, absent / 25 g

Le analisi vengono effettuate periodicamente seguendo un accurato piano e sono regolarmente controllate dal Servizio Veterinario che ne accerta la conformità; la politica aziendale non prevede la divulgazione a terzi delle proprie analisi microbiologiche e chimiche, in quanto tutti i dati sono sintetizzati in questa scheda, ma la documentazione è comunque sempre visionabile presso il Salumificio, previo appuntamento.

The analyses are carried out periodically following an accurate plan and are regularly checked by the veterinary Service to ensure compliance; the company policy does not foresee the disclosure to third parties of its microbiological and chemical analyses, since all the data is summarized in this sheet, but the documentation is visible in the factory, after asking for an appointment.

Los análisis son efectuados periódicamente siguiendo un minucioso plan y son regularmente averiguadas por el Servicio Veterinario quién comprueba su autenticidad: la política de la empresa no prevé publicar los análisis microbiológicos y químicos, debido a que todos los datos están explicados en esta ficha técnica. La documentación es siempre a disposición de quién la quiera consultar, mediante cita previa con la empresa.