Salumi Rigamonti, qualità da oltre un secolo

rigamonti1-555808f6

Rigamonti è oggi leader mondiale nella produzione di bresaola ed è membro del Consorzio per la tutela della «Bresaola Della Valtellina IGP». Più di un secolo di attività, una superficie produttiva di oltre 55.000 mq nella provincia di Sondrio, un totale di quasi 200 dipendenti e circa 10.000 bresaole prodotte al giorno fanno di Rigamonti l'azienda al primo posto tra gli specialisti di settore, con oltre 103 milioni di euro di fatturato.

La società nasce nel 1913 da un laboratorio artigianale con annessa macelleria, nel centro storico di Sondrio, in cui il titolare Francesco Rigamonti preparava, secondo i segreti di un'arte tutta valtellinese, il più antico simbolo della valle:la bresaola.Alimento nobile e sano, magro, ipocalorico, dall'alto contenuto proteico e fonte di potassio e vitamine, la bresaola è, infatti, un prodotto antichissimo di cui il salumificio Rigamonti è depositario e maestro della tradizionale lavorazione.

rigamontiFrutto dell'esperienza tramandata di generazione in generazione, il "metodo Rigamonti" si fonda da sempre sulla scelta delle migliori carni bovine,sulla selezione,in tutto il mondo, di spezie di primissima qualità e su un lento e sapiente processo di stagionatura. Il risultato è la produzione di uno dei salumi più magri, con una percentuale di grassi intorno al 4%, per questo un prodotto rientrante a pieno diritto nel regime alimentare degli sportivi e soprattutto adatto a tutte le età. Il marchio Rigamonti alimenta ancora oggi la sua grandissima passione con il successo che quotidianamente riscuote presso i clienti,gli stessi che da anni lo scelgono ogni giorno perché trasmette fiducia e certezza – come spiega Claudio Palladi,Amministratore Delegato Rigamonti – La bresaola Rigamonti, infatti, si è affermata nel tempo come uno dei prodotti più moderni e di"culto"della cucina internazionale, grazie a un'azienda che, pionieristicamente, ha industrializzato un prodotto locale,facendo di Rigamonti uno dei marchi più noti al consumatore del comparto salumeria in Italia.

Con una gamma di prodotti a marchio Rigamonti composta per oltre il 60% da Bresaola della Valtellina IGP, oggi l'obiettivo dell'azienda è duplice: rafforzare il suo ruolo di leader di mercato nella produzione di bresaola di elevata qualità e ampliare la distribuzione delle altre referenze a marchio proprio, con uno sguardo sempre attento a processi e metodi della tradizione che da oltre 100 anni

caratterizzano il brand.

www.rigamontisalumificio.it