Salumificio Bombieri, ce n’è per tutti i gusti

bombieri-b80be423

Il Salumificio Bombieri, situato in provincia di Verona, è stato fondato da Carlino ed è ora guidato dalla seconda generazione,con Matteo e Marcella. È un’azienda specializzata nella produzione di prosciutti cotti, distribuiti prevalentemente tramite grossisti, Gdo e Do. L’accurata scelta delle carni garantisce la qualità finale attraverso un processo di controllo rigoroso in entrata. Le cosce intere vengono selezionate e aromatizzate secondo ricette che rendono il prosciutto gustoso e delicatamente saporito.

Vengono utilizzati forni a vapore che esaltano le qualità organolettiche e nutrizionali del prodotto attraverso una cottura lenta e a basse temperature. I prodotti sono monitorati in ogni fase del processo produttivo dal servizio qualità che ne garantisce la salubrità. Gli impianti di refrigerazione consentono di mantenere costanti e controllate le temperature di stoccaggio fino alla spedizione dei prodotti.

Tra i prosciutti a coscia intera, l’azienda offre due referenze: il Carlino e il Naturalis, due prosciutti cotti di alta qualità. In particolare, il Naturalis si distingue per il ridotto contenuto di sodio. Un prodotto innovativo che rispetta le tradizioni alimentari ma allo stesso tempo viene realizzato secondo una nuova filosofia produttiva, resa possibile grazie ai recenti investimenti nel campo del risparmio energetico e dei consumi idrici garantendo il minimo impatto ambientale. Investimenti sul piano tecnologico che possono essere “trasferiti” sui prodotti: Naturalis, infatti, è un prosciutto cotto alta qualità che oltre alle proprietà caratteristiche nutrizionali, tra cui il basso contenuto di sodio, si può definire ad impatto ambientale zero.

Molto articolata l’offerta dei cotti scelti: Giglio, Adige, Emme Emme, Blu, La Corte, Giada, Gran Paese, Silver. Tra le proposte del salumificio Bombieri anche cotti sgrassati, cotti toast e spalle cotte. Un altro modo per moltiplicare la qualità dell’offerta è la ricerca sulla ricetta produttiva, con un’attenzione speciale per il tema delle intolleranze: tutti i prosciutti sono senza allergeni, polifosfati, lattosio, caseinati e con alte percentuali di carne. E hanno etichette “pulite” che riportano chiaramente tutti gli ingredienti.

www.salumificiobombieri.it