Bresaola Rigamonti, un prodotto premium 100% italiano

rigamoniti-n01-8a9a5b15

Rigamonti da oltre 100 anni è sinonimo di Bresaola della Valtellina oggi riconosciuta dal marchio IGP che ne garantisce la provenienza, ne promuove l'immagine e la salvaguardia da imitazioni e contraffazioni. Un'avventura iniziata nei primi anni del Novecento nel centro storico di Sondrio, quando nel 1913 Francesco Rigamonti apre il suo laboratorio con annessa macelleria-salumeria e attingendo alla tradizione propone ai suoi clienti la Bresaola,un prodotto da allora rimasto al centro della produzione dell'azienda e con un valore strategico per l'economia della Valtellina.

Oggi Rigamonti conta 3 stabilimenti, 120 milioni di fatturato nel 2018 e milioni di consumatori in Italia e all'estero che apprezzano il gusto e le qualità organolettiche della sua Bresaola, un prodotto unico - è il più magro tra i salumi - adatto a tutti, amato dagli sportivi e da chi è attento alla propria alimentazione. La Bresaola Rigamonti viene prodotta con un processo che si fonda da sempre sulla scelta delle migliori carni bovine, da un mix di spezie di primissima qualità che vengono utilizzate nella fase della salagione e su un lento e sapiente processo di stagionatura.



La qualità della materia prima è garantita, attraverso continue verifiche

ispettive, e seguendo i più rigidi parametri qualitativi e igienico-sanitari che si aggiungono a quanto previsto dal disciplinare IGP. Nell'ultimo anno per rispondere alle diverse richieste dei consumatori, Rigamonti ha introdotto diversi nuovi prodotti che rispettano la tradizione valtellinese; tra questi una

bresaola 100% Italiana che nasce da un accordo con Coldiretti e Filiera Agricola Italiana. In particolare il prodotto “Cuor di Bresaola” firmato dal fondatore “Francesco Rigamonti” è pensato per i clienti del normal trade e del food service. **Francesco Magliano**, Responsabile Marketing afferma: *“Siamo felici con questo progetto di sostenere gli allevatori italiani e di incentivare una produzione di qualità attraverso un progetto di filiera. La bresaola nasce da una profonda cultura alimentare delle nostre valli e poter sostenere al massimo la filiera è per noi motivo di grande orgoglio”.*

La Bresaola con carne 100% italiana utilizza soltanto carne di bovini nati e cresciuti in Italia. La rintracciabilità di questo prodotto è certificata dall’ente CSQA lungo tutte le fasi di allevamento e produzione per garantire il gusto e la qualità di un prodotto tutto italiano.

www.rigamontisalumificio.it