



**Qualità**  
*una passione di famiglia*



*Quality is the key*

[www.labresaoladebaita.it](http://www.labresaoladebaita.it)



# **Valtellina**

## **I nostri valori**

*Valtellina valley*  
*Our Values*

**N**elle mani nell'anima l'incantevole bellezza della Natura di Valtellina: ricca, schietta e generosa.

Noi, valtellinesi orgogliosi di essere figli della nostra terra, le dobbiamo molto: il carattere, i gesti e i pensieri. Soprattutto i valori, che abbiamo respirato fin da bambini e che sono diventati parte viva di noi. Sono gli stessi che, con grande naturalezza, esprimiamo nel nostro lavoro:

- la passione per l'eccellenza
- la qualità
- l'etica
- disciplina, grinta e umiltà, determinazione e costanza: una ricetta potente, ereditata dalla nostra terra.

*The Beauty of Nature lives inside each of us. A rich lively generous Natural Beauty.*

*We know how important is to be part of our territory, to belong to its traditions and values. Our childhood and families pass us day-by-day their knowledge, passion and ability that also live in our daily work:*

- *passion for excellence*
- *quality*
- *ethics*
- *compliance, dedication, perseverance: a powerful recipe inherited from our territory.*

## La nostra storia

### Our History

**L**a storia della nostra famiglia è la naturale evoluzione della macelleria gestita sapientemente dai nonni a Semogo, in Alta Valtellina. Siamo nei primi anni '50, il secondo dopoguerra è carico di promesse e opportunità e tutto il Mandamento fa riferimento alla loro macelleria perché offre i migliori tagli di carne fresca. Grazie alla cura e alla maestria della nonna ha inizio una piccola produzione di bresaole: mettendo sotto sale alcuni tagli di carne avvia una nuova storia, la nostra. È proprio la nonna che battezza la Bresaola De 'BAITA' senza immaginare di dar vita al marchio che da sempre caratterizza i nostri prodotti.

De 'BAITA' ossia di casa, artigianale, fatto a mano e genuino... in una parola buono, buono davvero!

*Our family, our grandparents' butcher shop, our growth. All starts in Semogo, in Alta Valtellina. In the early 1950s, after the II World War, new hopes and opportunities bloom all around. The entire County sees their shop as the best reference point where to find the most selected tasty meats. Thanks to the care and ability of our granny a new little first production of bresaola was started and with it also the story of our brand. Her new idea of salting some of the meat cuts led our family to what we are now. At that time it was then soon clear for our granny the right name for these products: De 'BAITA'. A name in the past, a brand in the future.*

*De 'BAITA' whose meaning is homemade and handmade... only one word for Light, Fresh, Tasty and Good!*

## La nostra azienda oggi

### Our Factory today

**L**a nostra Azienda conta oggi su due stabilimenti produttivi. A Chiuro si trova lo stabilimento dedicato alla produzione composto da un'area di quasi 3500 mq che accosta alla nostra decennale tradizione artigianale tecnologie d'avanguardia e controllo computerizzato in ogni fase di lavorazione. È qui che la materia prima viene lavorata seguendo minuziosamente i processi di produzione e stagionatura. L'Azienda madre, che si trova a Semogo, si presta perfettamente per la stagionatura del Prosciutto De 'BAITA' e dello Speck De 'BAITA', sfruttando il privilegio dell'aria fina e frizzante dell'alta montagna (1459 mt. s.l.m.). Grazie a un costante lavoro, alla forte passione e dedizione di una famiglia e uno staff uniti, i nostri prodotti raggiungono quel tocco inconfondibile e inimitabile che caratterizza la loro Unicità ed Eccellenza.

*Today there are two plants: Semogo and Chiuro. In Chiuro there is our headquarter that is dedicated to the production. On an area of 3500 sqm, here in Chiuro, our traditional mancraft is combined with up-to-date technologies such as monitoring systems in each production process. Here is where the meats are carefully processed from the first phase up to seasoning. Our original plant in Semogo is perfect for seasoning Prosciutto and Speck De 'BAITA' thanks to the safe freezy pure air typical of our high mountains (1459 meters above sea level).*

*Thanks to a deep passion and care in working our family together with its staff has been able to lead our products to their Excellence and Unicity.*





Il profumo,  
il piacere  
e la soddisfazione  
del vero artigiano.

*The scent, the pleasure,  
the satisfaction of a real craftsman.*

# La Bresaola: il processo di produzione

## Bresaola: the processing

**L**a Bresaola, realizzata con i migliori tagli del posteriore del bovino adulto, è ambasciatrice nel mondo dell'Eccellenza centenaria e illustre della salumeria tradizionale italiana. Chi ama la buona tavola spesso si appassiona alla storia dei prodotti che predilige, curioso di capire come si realizzino. Il processo di produzione comprende le fasi di:

- refilatura a mano di ogni taglio di carne
- salagione
- riposo e massaggio
- asciugamento
- stagionatura
- confezionamento

All'apparenza una semplice sequenza di attività. In realtà, il lavoro vero lo facciamo con i nostri valori, facendo tesoro dell'esperienza che si tramanda di padre in figlio, giorno per giorno, nel nostro fare.

*Bresaola is made by the most prestigious tender cuts from the beef hindquarter. It is one of the most excellent products from our Italian butcher's tradition, one of the most recognizable symbols of High Quality Foods in the world. All people loving good foods are often curious to learn more about the history and processing of the products they are tasting. Here our flow chart:*

- *hand trimming of each meat cuts*
- *salting*
- *resting and rubbing*
- *drying*
- *seasoning*
- *packaging*

*It seems to be very simple but actually it is not so. Our real work consists of our values, daily passed from father to son, that make up our experience in doing the best.*

È adatta a tutti: bambini, giovani e adulti.  
È perfetta anche per gli sportivi e per chi vuole essere sempre in forma:  
un benessere per la salute e per la linea!

*It is for everyone: children, young people and adults.  
It is also perfect for sports fans and for all people loving taking care of their health and shape!*

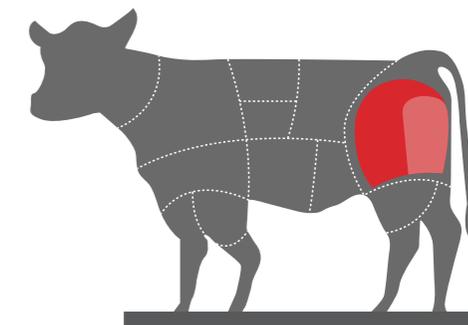
- ✓ Ad alto contenuto di proteine  
*Rich in proteins*
- ✓ A basso contenuto di grassi  
*Low in fats*
- ✓ Vitamine B PP  
*Vitamins B PP*
- ✓ Zinco  
*Zinc*
- ✓ Ferro  
*Iron*

NO OGM  
GMO FREE

NO ALLERGENI  
ALLERGENS FREE

NO GLUTINE  
GLUTEN FREE

NO LATTOSIO  
LACTOSE FREE



**Solo 150 Kcal per 100 gr • Only 150 Kcal each 100 gr**



# Qualità: la nostra grande passione

## Quality is the key

**Q**ualità si declina in cura e dedizione...  
L'instancabile voglia di fare sempre meglio.  
Fare qualità è conoscere bene:

- il nostro lavoro in ogni suo dettaglio grazie alla presenza di uno staff preparato e affiatato;
- i nostri fornitori, per selezionare sempre le carni migliori per i nostri prodotti;
- i nostri clienti e il mercato, per soddisfare le loro necessità e aspettative;
- la nostra forza vendite e tutti i collaboratori così da offrire loro un supporto sempre attento e costante.

Un rapporto diretto e personale ci lega ai clienti, fornitori, collaboratori e partner: costruiamo fiducia con una filiera corta!

Fare qualità significa anche:

- professionalità nel rispondere alle necessità del mercato;
- tempestività e precisione nel fornire tutte le informazioni necessarie: es. dall'etichettatura alla tracciabilità, dalle certificazioni alla amministrazione, ecc.
- attuare scrupolosi e quotidiani controlli qualitativi interni - analisi sensoriali e organolettiche;
- affidare a laboratori certificati le analisi chimico-fisiche e microbiologiche nel rispetto di specifiche norme igieniche e sanitarie, standard comunitari e HACCP. Ma non solo: sulla strada del miglioramento continuo avvaloriamo il nostro rigoroso piano di campionamenti con ulteriori analisi qualitative.

*Quality means care and dedication... The tireless desire to always do our best.*

*Quality means:*

- *a deep knowledge of our work in its each detail thanks to a close-knit skilled staff;*
- *a deep knowledge of our suppliers in order to select the best meat cuts for our products;*
- *a deep knowledge of our customers and the market in order to satisfy their needs and wishes;*
- *a steady support and assistance to our sales force and agents.*

*Thanks to one-to-one relationships built time after time a confident atmosphere of trust and good feelings has been created.*

*Quality also means:*

- *competence in complaining all the needs and requirements of the market;*
- *promptness and preciseness in informing customers: i.e. from labelling to traceability, from certifications to administration, etc.*
- *daily checking and verifying the high quality of our products by sensorial organoleptic analysis;*
- *according to HACCP and European standards on hygienical sanitary Regulations a chemical pshysical microbiological analysis plan is done on all our products by certified labs. Our total commitment to Quality also means further analysis to constantly keep improved our Quality System.*

**Patti chiari:**  
non scendiamo a compromessi  
*No compromises*

- solo carni selezionate  
*only selected meats*
- miscela salina segreta  
*a secret salt mixture recipe*
- la nostra passione  
*our passion*
- il giusto tempo  
*its due time*

Artigiani del gusto con la passione per l'eccellenza.  
La nostra filosofia nel nostro prodotto:  
*Craftsmen with a great passion for excellent tastes. But how must our product be?*

- **Consistenza morbida soda ed elastica**  
*Soft, compact, elastic*
- **Colore rosso naturale e uniforme della fetta**  
*Light red natural homogeneous colour of the slice*
- **Gusto dolce, sapore unico e inconfondibile**  
*Sweet taste, rare flavour, unique scent*



**Responsabilità - Affidabilità - Gentilezza • Commitment - Reliability - Kindness**



Bresaola della Valtellina IGP



Bresaola BIO



Bresaola HALAL



Sosio  
la Bresaola de ALTA

Sosio

# La mia Bresaola

La mia Bresaola è proprio come piace a me! Ho voluto prepararla come ho imparato da piccolo, nel retrobottega della macelleria della mia famiglia. Così ho riscoperto il piacere di lavorare a mano e la soddisfazione del vero artigiano.

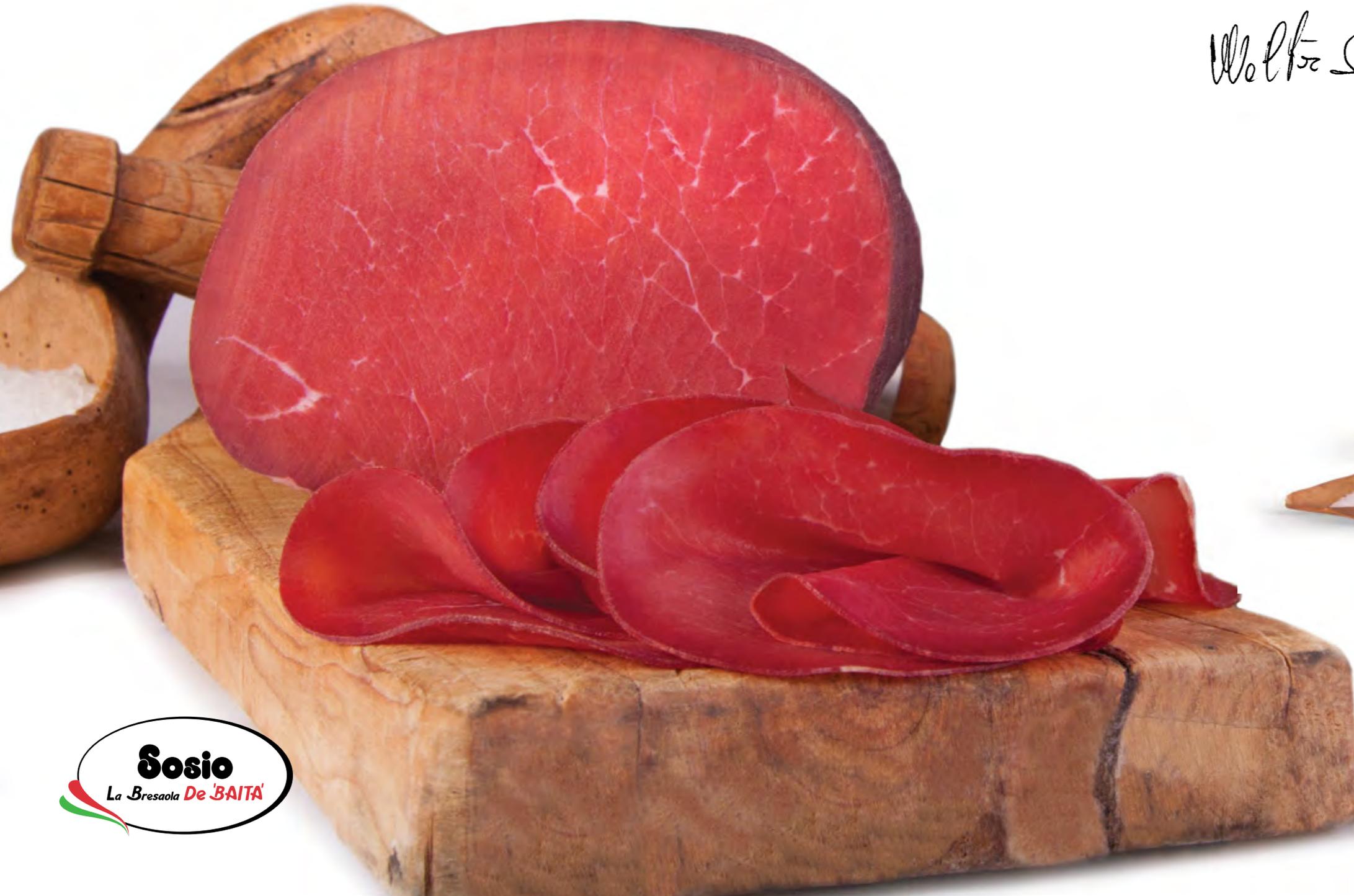
"Questa è La mia Bresaola!"

*Wolfer Soru*

*La mia Bresaola is really as I like it! I learnt to prepare My Bresaola when I, still a very young boy, used to help my family in the back shop. From here I could smell and feel the pleasure and the satisfaction to work by using my hands, the satisfaction to be a craftsman. The same heart you can feel today in La mia Bresaola.*

"This is La mia Bresaola!"

*Wolfer Soru*



- ✓ RICH IN PROTEINS
- ✓ LOW IN FATS
- ⊘ GLUTEN FREE
- ⊘ LACTOSE FREE



	CRYOVAC CRYOVAC	RETE NET		
INTERA FULL	■	■	1	2



# La mia Bresaola

Wolter Sosio

**//** **La mia Bresaola** è proprio come piace a me!  
Ho voluto prepararla come ho imparato da piccolo, nel retrobottega della macelleria della mia famiglia. Così ho riscoperto il piacere di lavorare a mano e la soddisfazione del vero artigiano. Ho assaporato nuovamente i gesti di un tempo e mi sono lasciato prendere la mano...  
... Decidendo di fare tutto a mano!  
Ho selezionato ogni pezzo scegliendo i migliori, ho ripreso in mano il coltello per refilearli uno ad uno attentamente e li ho cosparsi con la miscela salina preparata in base alla mia ricetta segreta. Ho massaggiato ogni pezzo, alternando al massaggio fasi di riposo affinché il mix salino fosse assorbito uniformemente. Vi ho messo il budello e ho lasciato che ogni singolo pezzo prendesse la sua forma naturale, libera e tondeggiante... e mi sono ricordato delle bresaole appese in fila, ordinatamente, dietro al bancone della macelleria. Ho seguito con attenzione e pazienza le delicate fasi di asciugamento e stagionatura e alla fine... Che soddisfazione!  
Ecco **La mia Bresaola!**  
Dentro ci sono il gusto della genuinità e quel suo bel colore rosso che mi fanno venir voglia di gustarla al naturale, fetta dopo fetta. Soprattutto, ci sono quarant'anni di esperienza e di amore, e l'istintiva passione per il mio lavoro. L'ho guardata e ho pensato: "Questa è **La mia Bresaola!**" e ho voluto chiamarla semplicemente così. Per lei ho creato una confezione speciale, preparando un elegante cofanetto. Poi le ho numerate tutte, una ad una, per rendere ciascuna definitivamente unica. Tocco finale... il mio sigillo perché sia davvero mia!

Questa è **La mia Bresaola!** //

# Bresaola De 'BAITA'

## Punta d'anca - Topside

La De 'BAITA' rappresenta la punta di diamante della nostra produzione. Per la De 'BAITA' scegliamo sempre il taglio anatomico punta d'anca, il taglio principe della coscia di manzo.

De 'BAITA' made by choosing the loin cut, the most prestigious tender cut from the beef hindquarter, is the top of our production. The top taste from Valtellina.

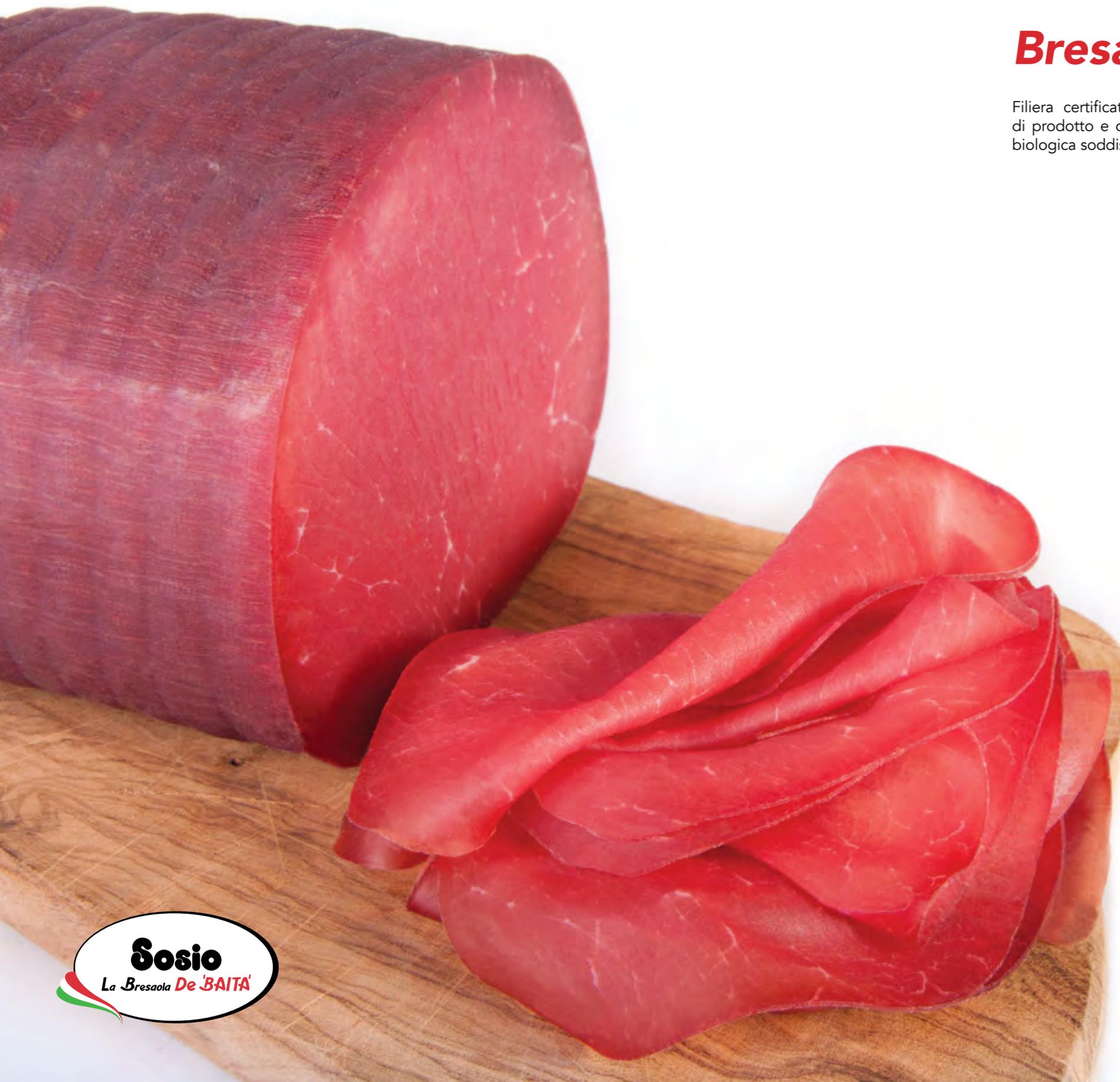


- ✓ RICH IN PROTEINS
- ✓ LOW IN FATS
- ⊘ GLUTEN FREE
- ⊘ LACTOSE FREE



	CRYOVAC CRYOVAC	ALLUMINIO ALUMINIUM		
INTERA FULL		■	2	6
MEZZA HALF	■	■	4	12





# Bresaola BIO

Filiera certificata e sottoposta a stringenti controlli di prodotto e di processo, la bresaola da agricoltura biologica soddisfa tutti i requisiti e diventa BIO.

Thanks to a certified chain and strict controls of our products and processing, our bresaola biologica satisfies all the conditions and becomes BIO.



- ✓ RICH IN PROTEINS
- ✓ LOW IN FATS
- ⊘ GLUTEN FREE
- ⊘ LACTOSE FREE



	CRYOVAC CRYOVAC	ALLUMINIO ALUMINIUM		
INTERA FULL		■	2	6
MEZZA HALF	■	■	4	12



# Bresaola della Valtellina IGP

Bresaola realizzata secondo specifico disciplinare di produzione, che ne fa un prodotto ad Indicazione Geografica Protetta.

*Bresaola made by following the production's regulations, that make it become a Protected Geographical Indication product - P.G.I.*



- ✓ RICH IN PROTEINS
- ✓ LOW IN FATS
- ⊘ GLUTEN FREE
- ⊘ LACTOSE FREE



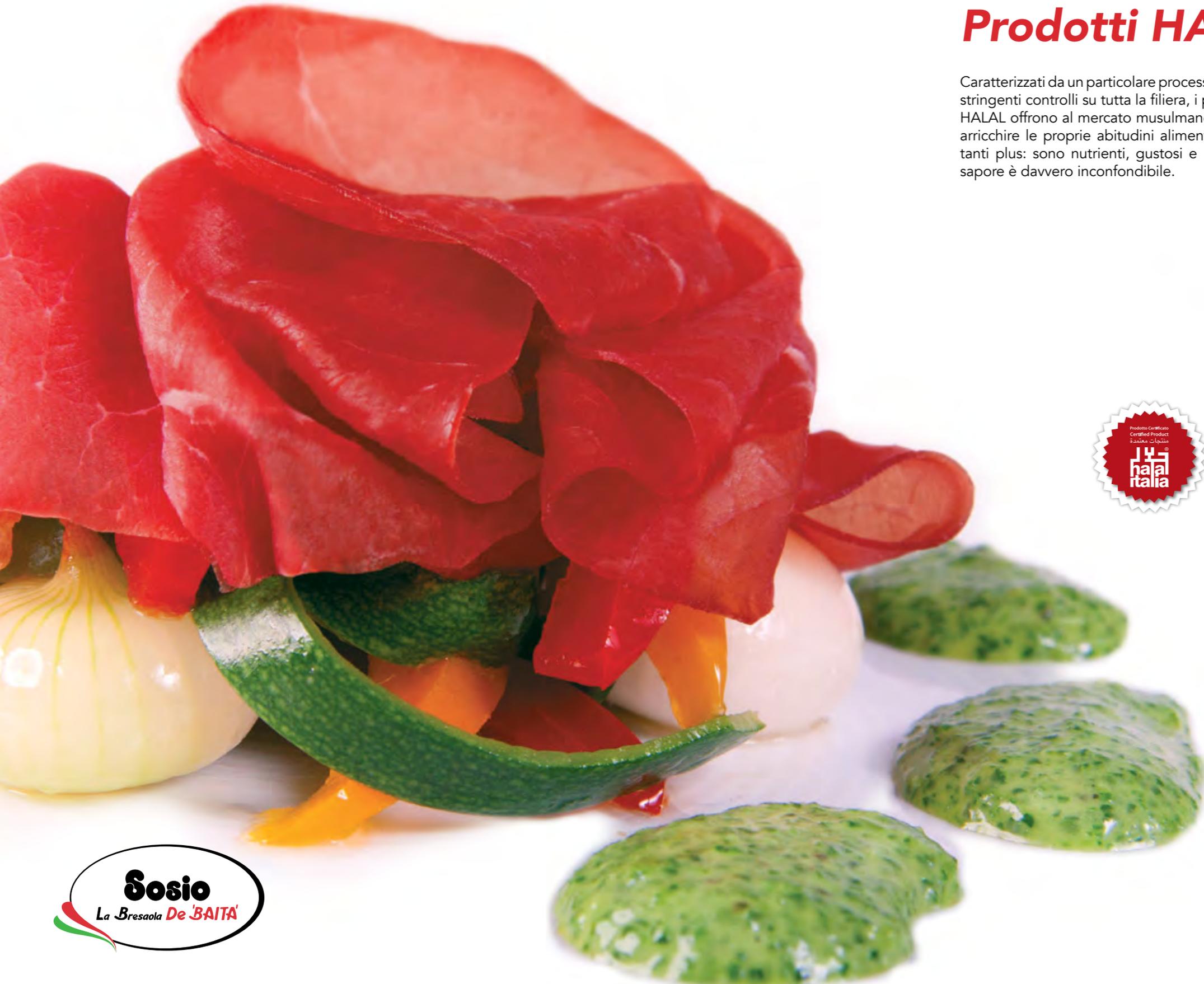
	CRYOVAC CRYOVAC	ALLUMINIO ALUMINIUM		
INTERA FULL 		■	2	6
MEZZA HALF 	■	■	4	12



# Prodotti HALAL

Caratterizzati da un particolare processo produttivo e da stringenti controlli su tutta la filiera, i prodotti certificati HALAL offrono al mercato musulmano l'opportunità di arricchire le proprie abitudini alimentari grazie ai loro tanti plus: sono nutrienti, gustosi e leggeri ed il loro sapore è davvero inconfondibile.

*These particular products pass through a productive processing that strictly controls the products in each phase of the chain. Our HALAL certified products offer to the Muslim market the possibility to enrich its eating habits thanks to their special characteristics. These products are nutrient, tasty and light: their flavour is really unique.*



- ✓ RICH IN PROTEINS
- ✓ LOW IN FATS
- ⊘ GLUTEN FREE
- ⊘ LACTOSE FREE



	CRYOVAC CRYOVAC	ALLUMINIO ALUMINIUM		
INTERA FULL		■	2	6
MEZZA HALF	■	■	4	12
ITALIAN JERKY	■		8	
ROLLBEEF	■		6	



# Bresaola Alpina

Alpina, come l'aria fina di montagna.  
Gusto puro e frizzante, sapore autentico.

*Alpine, like the thin air of the mountains.  
Pure, crisp taste, authentic flavour.*



- ✓ RICH IN PROTEINS
- ✓ LOW IN FATS
- ⊘ GLUTEN FREE
- ⊘ LACTOSE FREE



	CRYOVAC CRYOVAC	ALLUMINIO ALUMINIUM		
INTERA FULL		■	2	6
MEZZA HALF	■	■	4	12

# Bresaola Botton d'Oro

Botton d'Oro, come la grazia dei prati in fiore.  
Bontà che nasce dalla semplicità.

*Botton d'Oro, like the grace of the flowering meadows.  
Goodness that comes from simplicity.*



- ✓ RICH IN PROTEINS
- ✓ LOW IN FATS
- ⊘ GLUTEN FREE
- ⊘ LACTOSE FREE



	CRYOVAC CRYOVAC	ALLUMINIO ALUMINIUM		
INTERA FULL		■	2	6
MEZZA HALF	■	■	4	12



## **Bresaola Stampata**

*Viande séchée des Alpes*  
*Pressed Bresaola*

Bresaola per uso industriale  
*Bresaola for industrial use*

- ✓ RICH IN PROTEINS
- ✓ LOW IN FATS
- ⊘ GLUTEN FREE
- ⊘ LACTOSE FREE



## **Bresaola De 'BAITA'**

*Sottofesa - Silverside*

- ✓ RICH IN PROTEINS
- ✓ LOW IN FATS
- ⊘ GLUTEN FREE
- ⊘ LACTOSE FREE



## **Bresaola**

- ✓ RICH IN PROTEINS
- ✓ LOW IN FATS
- ⊘ GLUTEN FREE
- ⊘ LACTOSE FREE



## **Bresaola Siluro**

Bresaola per uso industriale  
*Bresaola for industrial use*

- ✓ RICH IN PROTEINS
- ✓ LOW IN FATS
- ⊘ GLUTEN FREE
- ⊘ LACTOSE FREE



## **Bresaola Equina**

- ✓ RICH IN PROTEINS
- ✓ LOW IN FATS
- ⊘ GLUTEN FREE
- ⊘ LACTOSE FREE



## Prosciutto De 'BAITA'

Prodotto tipico locale, senz'osso e stampato, il Prosciutto De 'BAITA' si caratterizza per la facilità d'impiego e l'altissima resa. Ricavato dai migliori tagli della coscia suina, il Prosciutto De 'BAITA' vanta un sapore delicato e un dolce profumo, grazie alla lunga stagionatura perfezionata nello stabilimento di Semogo, in Alta Valtellina.

One of our most typical local products, boneless and pressed, Prosciutto De 'BAITA' is characterized by its ease of use and very high yield. This ham, obtained from the best pork thigh cuts, has got a delicate flavour and a sweet scent, thanks to the long maturation perfected in the plant of Semogo, High Valtellina.



GLUTEN FREE  
LACTOSE FREE



		CRYOVAC CRYOVAC	ALLUMINIO ALUMINIUM		
INTERA FULL			■	2	5
MEZZA HALF		■		4	10



## Speck De 'BAITA'

Una leggera affumicatura e un lungo periodo di stagionatura perfezionata nello stabilimento di Semogo, in Alta Valtellina distinguono il nostro Speck De 'BAITA'. Grazie ad un'accurata selezione della materia prima e a scrupolose lavorazioni, il nostro Speck si presenta squadrato, con una fetta rosata piena e gustosa: questi i fattori determinanti della sua ottima resa al taglio.

*A light smoke and a long period of maturation perfected in the plant of Semogo, High Valtellina, are the key ingredients of our Speck De 'BAITA'. Thanks to a careful selection of meats and processing, our Speck shows its typical pressed shape and full tasty slice that grant a very good yield.*



GLUTEN FREE  
LACTOSE FREE



	CRYOVAC CRYOVAC	ALLUMINIO ALUMINIUM		
MEZZA HALF	■		5	



La mia Bresaola  
Wolff-Sano



Bresaola De 'BAITA'  
Punta d'anca - Topside



Bresaola BIO



Bresaola  
della Valtellina IGP



Bresaola De 'BAITA' HALAL



Italian Jerky HALAL



RollBeef HALAL



Bresaola Alpina



Bresaola Botton d'Oro



Bresaola De 'BAITA'  
Sottofesa - Silverside



Bresaola



Bresaola Equina



Bresaola Au-Gusta



Bresaola Cima Piazzi



Bresaola Semoghina



Bresaola Val Viola



Bresaola Stampata



Bresaola Siluro



Bresaola in vaschetta



Prosciutto De 'BAITA'



Spek De 'BAITA'



Assaggiate quello che non si vede:  
il cuore del nostro lavoro e della nostra famiglia.

*Taste all you can't see... the heart of our family.*

*Famiglia Sosio*

Nessuna parte di questo catalogo può essere riprodotta o trasmessa in qualsiasi forma o con qualsiasi mezzo elettronico, meccanico o altro. TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI.

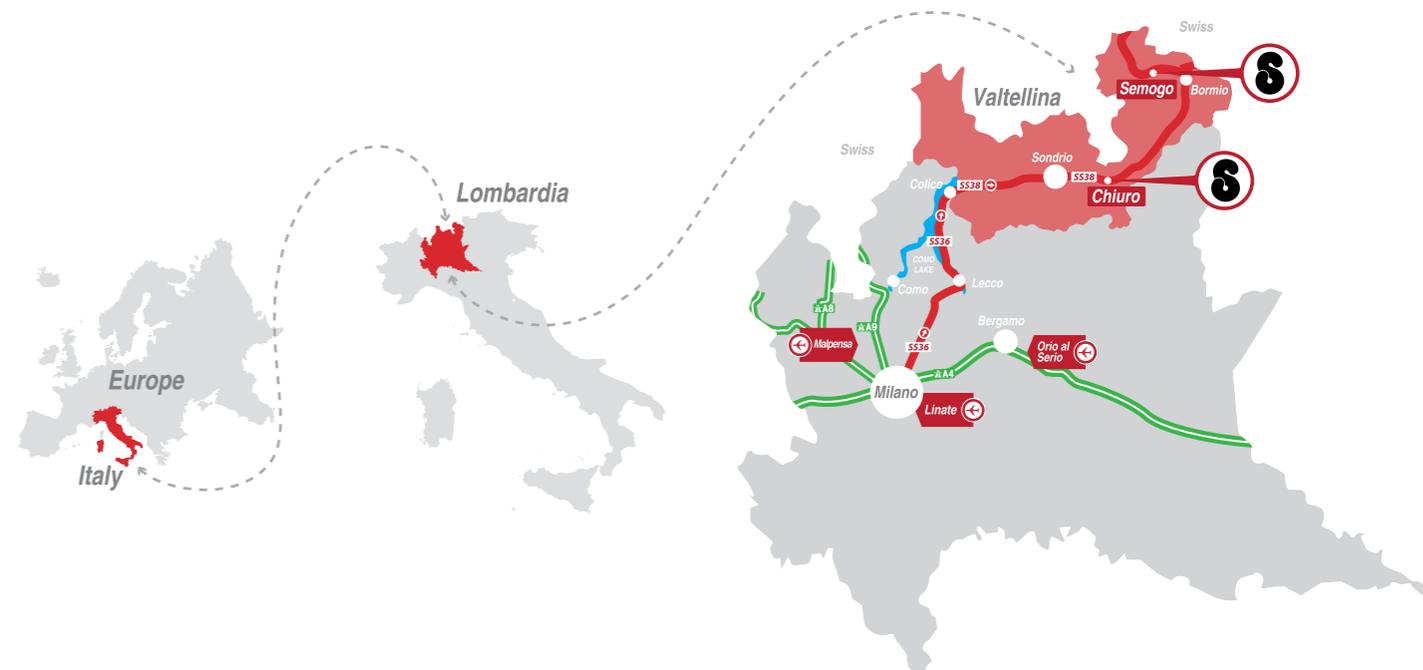


**SALUMIFICIO SOSIO SRL**

**Sede Legale/Registered Office**  
Piazza Santo Stefano, 6  
20122 Milano (MI) - Italia

**Sede Operativa e Amministrativa/Headquarter**  
Via Casacce, 66  
23030 Chiuro (SO) - Italia

T: +39 (0)342 489005 – 07 | F: +39 (0)342 484295 | P.IVA: 00656770146



info@salumificiososio.it | [f](#) | [www.labresaoladebaita.it](http://www.labresaoladebaita.it)