



Gianoncelli. Bresaola per passione dal 1967.

Gianoncelli. Bresaola as passion since 1967.

Gianoncelli. Bresaola par passion depuis 1967.



Gianoncelli
BRESAOLA PER PASSIONE DAL 1967

Gianoncelli, una storia di passione,
tradizione e qualità.

*Gianoncelli, an history of passion tradition and quality.
Gianoncelli, une histoire de passion, de tradition et de qualité.*



6 buoni motivi per scegliere i salumi Gianoncelli:

Nel lontano 1967 grazie alla passione di Arturo Gianoncelli nasce il Salumificio Gianoncelli, specializzato nella produzione di Bresaola della Valtellina, salume tipico, unico ed inimitabile ricavato dai migliori tagli della coscia bovina. Oggi l'azienda dotata dei più moderni sistemi di produzione gestiti da personale altamente qualificato e motivato accomunato dalla stessa passione per la Bresaola è sapientemente gestita dal figlio Sergio. Negli anni la costante cura di tutte le fasi di produzione nel minimo dettaglio dalla scelta delle carni fino alla distribuzione su tutto il territorio nazionale ed estero ha portato l'azienda ad essere riconosciuta in tutto il mondo per l'alta qualità dei suoi prodotti.

Salumificio Gianoncelli was born from the passion of Arturo Gianoncelli in the 1967. It is specialized in producing Bresaola della Valtellina, a typical, unique and inimitable cold cut made with the best parts of beef thigh. Today the company has the most modern production methods managed by a highly qualified and dedicated staff united by the same love for Bresaola and is managed by Arturo's son, Sergio. During the years, the thorough steady care of all the production stages to the distribution in the whole country and abroad has made the company acknowledged all over the world thanks to the high quality of its products.

6 good reasons to choose Gianoncelli's cold cuts:

Spécialisé dans la fabrication de Bresaola de la Valteline, une charcuterie typique, unique et inimitable, issue des meilleurs morceaux de la cuisse bovine, le Salumificio Gianoncelli est de la passion d'Arturo Gianoncelli en 1967. Aujourd'hui, l'entreprise est dotée de systèmes de production ultramodernes gérés par du personnel hautement qualifié et motivé, animé par la passion pour la Bresaola, et est savamment gérée par son fils Sergio. Au fil des ans, un soin constant tout au long des phases de production dans les moindres détails – du choix des viandes à la distribution sur l'ensemble du territoire italien et à l'étranger, a permis à l'entreprise d'être reconnue dans le monde entier pour la grande qualité de ses produits.

6 bonnes raisons de choisir la charcuterie Gianoncelli:

Un'azienda solida tutta valtellinese

Il Salumificio Gianoncelli opera in uno stabilimento di 4500 mq in località Poggiridenti, nel cuore della Valtellina.

Abbiamo ottenuto la certificazione IGP

Professionalità, e scrupolosi controlli ci hanno permesso di ottenere il marchio comunitario IGP (Indicazione Geografica Protetta), un riconoscimento importante a garanzia di un prodotto di qualità.

A solid company, entirely from Valtellina

Salumificio Gianoncelli is in a 4500 mq factory in Poggiridenti, in the heart of Valtellina.

We've got the "Protect Geographical Mark" certification

Thanks to our professionalism and strict controls, we have got the "Protect Geographical Mark", an important acknowledgment that guarantees a good product.

Une entreprise solide, qui puise toutes ses ressources dans la Valteline

Le Salumificio Gianoncelli a une usine de 4500 m² située à Poggiridenti, au coeur de la Valteline.

Certification IGP

Notre professionnalisme et de scrupuleux contrôles nous ont permis d'obtenir le signe officiel d'origine et de qualité de la Communauté européenne IGP (Indication Géographique Protégée), un label important, qui est la garantie d'un produit de qualité.

Anche la logistica è importante

La nostra azienda ha scelto di essere all'avanguardia non solo nei sistemi di produzione ma anche in quelli di distribuzione per rispondere in maniera efficace agli ordini dei nostri clienti su tutto il territorio nazionale ed estero.

Rispettiamo la nostra tradizione

La produzione della Bresaola nella nostra famiglia è un'arte che si tramanda dal 1967, con la stessa passione di una volta e ingredienti genuini e naturali nel rispetto della tradizione valtellinese.

Even logistics matter

Our company has chosen to be in the avanguard not only in the production systems, but also in the retailing ones to meet our customer's orders from the whole country and abroad.

We respect our tradition

In our family we've been handing down how to produce Bresaola since 1967, with the same passion, whole some and natural ingredients, respecting Valtellina's tradition.

L'importance de la logistique

Notre entreprise a choisi d'être à la pointe de la technologie non seulement pour ses systèmes de production mais aussi pour ceux de distribution afin de traiter efficacement les commandes de nos clients dans toute l'Italie et à l'étranger.

Le respect de nos traditions

Dans notre famille, la production de Bresaola est un art qui se transmet de génération en génération depuis 1967, avec la même passion et ingrédients authentiques et naturels, dans le droit fil de la tradition de la Valteline.

Scegliamo sempre le carni migliori

I nostri salumi sono prodotti di alta qualità perché scegliamo sempre le carni migliori di allevamenti sicuri e controllati per garantire sempre un prodotto buono e fresco.

La cordialità è di casa

Nella nostra famiglia la cordialità è un valore importante che si tramanda di generazione in generazione. Siamo strutturati per rispondere alle esigenze di tutti i nostri clienti.

We always choose the best meat

Our cold cuts are high quality products because we always choose the best meat from reliable and controlled farm to guarantee a good and fresh product.

Cordiality is one of the family

In our family, cordiality is an important value that we hand down generation by generation. We are structured so that we can meet the demands from all our customers.

Toujours le choix des meilleures viandes

Nos salaisons sont des produits de grande qualité, car nous ne choisissons que les meilleures viandes d'élevages fiables et contrôlés afin de garantir un bon produit frais.

La cordialité familiale

Dans notre famille, la cordialité est une valeur importante transmise de génération en génération. Nous sommes structurés pour satisfaire les besoins de tous nos clients.



La regina del gusto.

La Real Bresaola deve la sua altissima qualità alla scelta delle migliori carni bovine di toro esclusivamente selezionate all'interno di allevamenti francesi e nazionali. La perfetta e lunga stagionatura come da tradizione, in condizioni climatiche tipiche della Valtellina e scrupolosi controlli durante tutte le fasi di produzione contribuiscono a farne un prodotto speciale, unico nel suo genere con delle proprietà organolettiche straordinarie per rispondere così alle esigenze dei palati più esigenti.

The ultimate in flavour.

Royal Bresaola owes its rank quality to the choice of the best fresh meats from adult beeves expressly selected within french or italian registered farmings. The long perfect seasoning as tradition wants, in Valtellina typical weather conditions, and the scrict controls during every production stage contribute to making it a special product, unique in its kind with extraordinary organoleptic properties, to meet even the harder to pick palates.

La reine du goût.

La Real Bresaola doit sa très grande qualité au choix des meilleures viandes bovines di taureau exclusivement sélectionnées dans des élevages français et italiens. Un affinage parfait et long comme le veut la tradition, dans les conditions climatiques typiques de la Valteline et des contrôles rigoureux tout au long de la production contribuent à en faire un produit spécial, unique en son genre avec d'extraordinaires propriétés organoleptiques afin de satisfaire les exigences des palais les plus exigeants.





Bresaola di Valle

Il sapore della freschezza.

L'aria fresca della nostra Valle, i migliori tagli di carne bovina, ingredienti naturali e selezionati, e una stagionatura asciutta e ventilata fanno della Bresaola di Valle un prodotto buono e profumato.

Povera di grassi, ricca di proteine, vitamine e sali minerali la Bresaola di Valle è ideale come spuntino leggero o ingrediente per la preparazione di piatti sfiziosi. Un prodotto magro ad un prezzo accessibile che risponde perfettamente alle esigenze nutrizionali del consumatore attento ad una sana alimentazione.

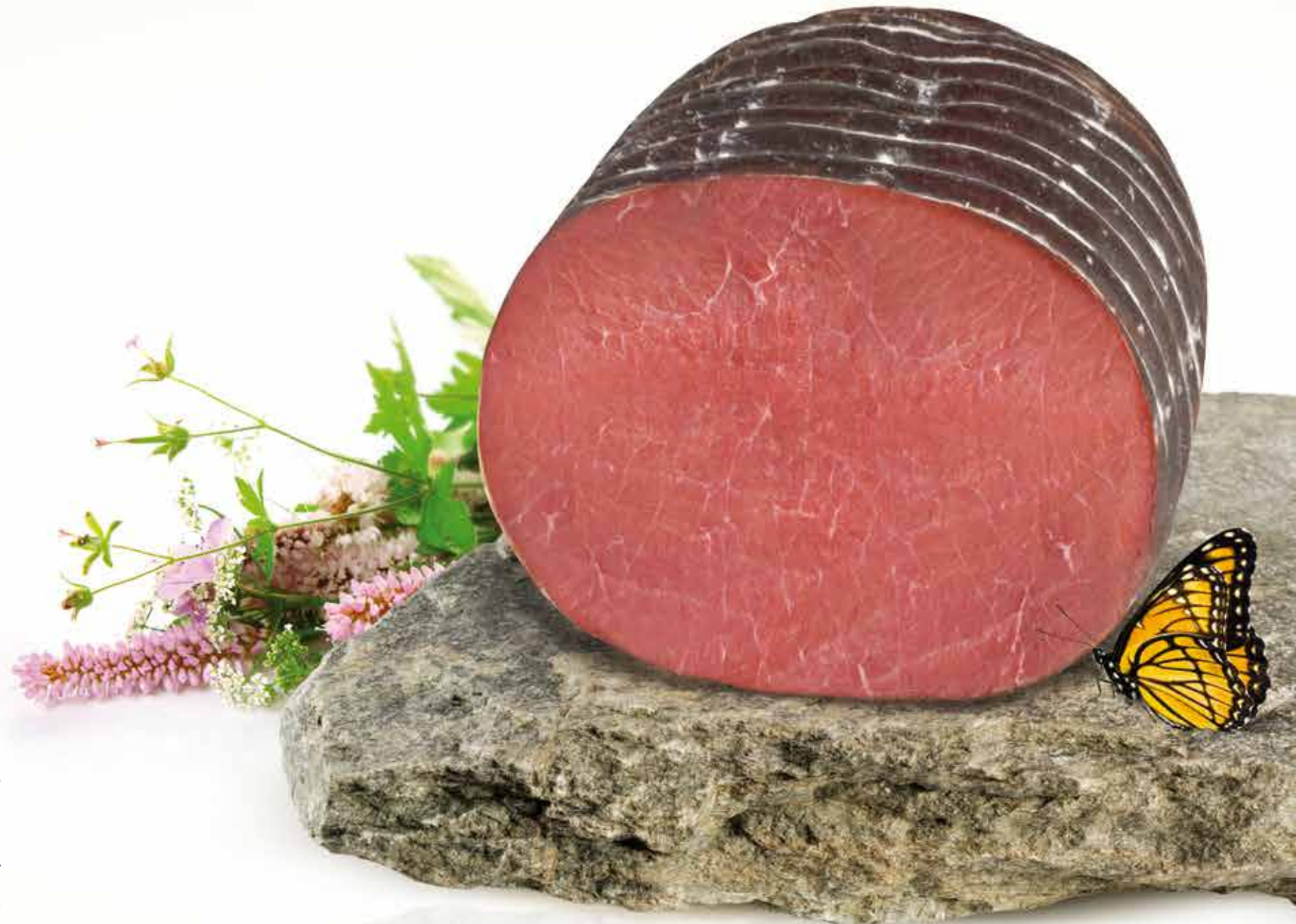
The taste of freshness.

Valtellina's fresh air, natural and selected ingredients, dry and airy maturing make Bresaola di Valle a good and fragrant product. Low in fat and high in proteins, vitamins and mineral salts, Bresaola di Valle is perfect as a lead snack or a ingredient for tasty meals.

Affordable product, it perfectly meet the nutritional demands from a healthy-diet oriented consumer.

La saveur de la fraîcheur.

L'air frais de notre vallée, les meilleurs morceaux de viande bovine, des ingrédients naturels et sélectionnés et un affinage sec et ventilé font de la Bresaola di Valle un bon produit aromatisé. A faible teneur en matières grasses, riche en protéines, vitamines et sels minéraux, la Bresaola di Valle est idéale en encas léger ou ingrédient pour la préparation de délicieux plats. Un produit maigre à un prix abordable qui répond parfaitement aux besoins nutritionnels du consommateur sensible à une alimentation saine.



Real Bresaola

Di carne fresca di toro

Made from fresh beef

Fabrication à partir de viande fraîche de taureau



Bresaola della Valtellina IGP

Punta d'anca

Haunch's Tip / Pointe de la Hanche



Bresaola Stella Alpina

Punta d'anca

Haunch's Tip / Pointe de la Hanche



Bresaola di Valle



La Rustica

Bresaola Sottofesa

Underloin / Sous-Noix

La Raffinata

Bresaola Magatello

Topside / Rond de Gîte

La Delicata

Bresaola Noce

Noce / Noix

Fiocco di Prosciutto della Valtellina

Prosciutto Crudo

Raw Ham / Jambon Cru



◀ Peso
Weight/Poids:
2 Kg
3 Kg

▼ Peso
Weight/Poids:
1 Kg
1,5 Kg



◀ Peso
Weight/Poids:
1,5 Kg
2 Kg

▼ Peso
Weight/Poids:
0,8 Kg
1 Kg



◀ Peso
Weight/Poids:
1 Kg
1,5 Kg

▼ Peso
Weight/Poids:
1 Kg
1,5 Kg



▶ Peso
Weight/Poids:
3,5 Kg
4 Kg

▼ Peso
Weight/Poids:
1,8 Kg
2 Kg



◀ Peso
Weight/Poids:
2 Kg
3 Kg

▶ Peso
Weight/Poids:
2 Kg
3 Kg



◀ Peso
Weight/Poids:
1,5 Kg
2 Kg

▶ Peso
Weight/Poids:
1,5 Kg
2 Kg



▼ Peso
Weight/Poids:
0,6 Kg
0,8 Kg

◀ Peso
Weight/Poids:
0,6 Kg
0,8 Kg



▼ Peso
Weight/Poids:
3,5 Kg
4 Kg

▶ Peso
Weight/Poids:
3,5 Kg
4 Kg





Gianoncelli
BRESAOLA PER PASSIONE DAL 1967

Via Statale dello Stelvio, 23 - 23020 Poggiridenti (Sondrio) - Italy - Tel. +39 0342 215230 - Fax +39 0342 512806 - info@gianoncelli.it - www.gianoncelli.it

