

**Paganoni**<sup>®</sup>  
Bresaola, naturalmente.





LA QUALITA':  
LA NOSTRA PROMESSA, LA VOSTRA CERTEZZA.

DA SEMPRE IL NOSTRO MARCHIO  
E' SINONIMO DI QUALITA' E AFFIDABILITA'.  
SIAMO UN'AZIENDA ORIENTATA AL MIGLIORAMENTO CONTINUO  
E PER QUESTO ALLE SCORCIATOIE ED AGLI ARTIFICI PREFERIAMO  
L'IMPEGNO, IL SACRIFICIO E LA PAZIENZA.

DIAMO IL MASSIMO, SEMPRE,  
E QUANDO ANCHE IL MASSIMO NON BASTA,  
SIAMO AL VOSTRO FIANCO PER TROVARE INSIEME  
LA SOLUZIONE MIGLIORE.

RIFIUTIAMO I COMPROMESSI,  
PERCHE' VOGLIAMO APPARIRE ESCLUSIVAMENTE PER CIO' CHE SIAMO  
E PER CIO' CHE METTIAMO NEI NOSTRI PRODOTTI:  
PASSIONE, IMPEGNO ED ESPERIENZA.  
PERCHE' SAPPIAMO QUANTO VALE UNA PROMESSA  
E PER QUESTO LA MANTENIAMO.

*Paganoni*

Selezione  
*Privilege*

**Paganoni**<sup>®</sup>

Bresaola, naturalmente.



Selezione  
*Privilege*

## Maestosa

La nostra riserva di famiglia.  
Passione ed esperienza, i segreti della bontà.

Ci sono ricette di famiglia, tramandate di generazione in generazione, seguendo metodi di lavorazione tradizionali. Maestosa – Selezione Privilege, dall'imponente pezzatura, deve la sua sontuosa bontà proprio al rispetto delle tradizioni, alla cura e la sapienza con la quale selezioniamo e lavoriamo ogni singolo pezzo della punta d'anca. Una vera "riserva di famiglia" che porta in tavola la nostra storia e la passione per la qualità che da sempre ci contraddistingue. Maestosa, fino all'ultima fetta.

### MATERIE PRIME

Carni fresche selezionate, pezzo per pezzo, tra bovini delle razze da carne europee più pregiate quali chianina, piemontese, garronese e limousine.

### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Prodotto a marchio depositato ottenuto dal solo cuore della punta d'anca rifilata a mano. Ricetta tradizionale.

### ASPETTO

Pezzatura > 6 kg, forma originale del singolo pezzo di carne, arrotondato tramite rifilatura.

### CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Distribuito al naturale o in sottovuoto intero.

Confezionato in sacco di tela litografata.

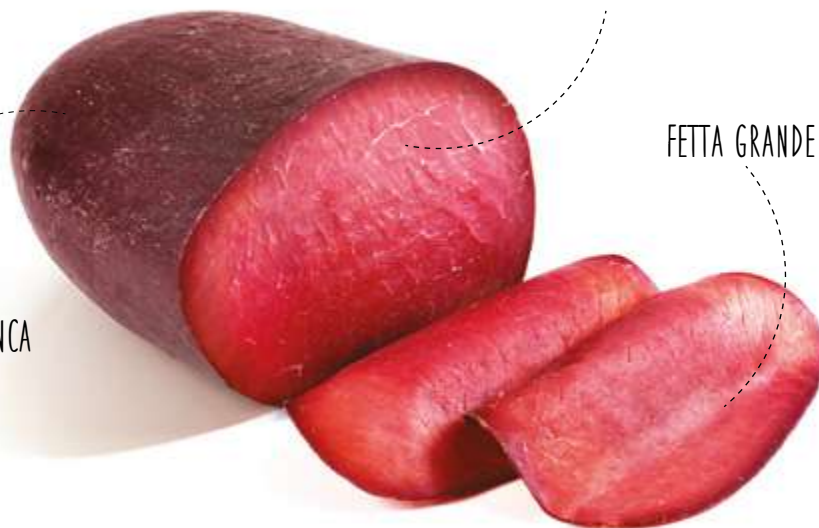
T.M.C. prodotto confezionato 120 gg.



SELEZIONE ACCURATISSIMA  
DELLE MATERIE PRIME

SOLO IL CUORE  
DELLA PUNTA D'ANCA

FETTA GRANDE



**Paganoni**<sup>®</sup>  
Bresaola, naturalmente.



SCOPRI TUTTA LA GAMMA SU [WWW.PAGANONI.COM](http://WWW.PAGANONI.COM)

# Gran Bresaola<sup>®</sup>

il gioiello della tavola

**Paganoni<sup>®</sup>**

Bresaola, naturalmente.



# Gran Bresaola®

il gioiello della tavola



## Fate largo a sua maestà.

GranBresaola® Paganoni è il nostro fiore all'occhiello. Deve la sua altissima qualità alle migliori carni esclusivamente selezionate all'interno di allevamenti europei e rigorosamente lavorate fresche. È un prodotto dalle straordinarie proprietà organolettiche, anche grazie alla perfetta stagionatura, controllata con la massima cura e attenzione in ogni sua fase. Selezionata da Gambero Rosso come miglior bresaola.

### MATERIE PRIME

Carni fresche europee.

### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Prodotto a marchio depositato ottenuto dalla lavorazione della punta d'anca di pezzatura pesante, selezionata e rifilata a mano da personale esperto, salatura tradizionale a secco, asciugatura e lenta stagionatura.

### ASPETTO

Pezzatura importante > 6 Kg, forma tondeggiante, colore rosso vivo.

### CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Distribuito al naturale o confezionato sottovuoto, esclusivamente intero.

T.M.C. prodotto confezionato 120 gg.



**Paganoni®**  
Bresaola, naturalmente.



SCOPRI TUTTA LA GAMMA SU [WWW.PAGANONI.COM](http://WWW.PAGANONI.COM)



**Paganoni**<sup>®</sup>  
Bresaola, naturalmente.





## Solo il cuore della bresaola.

La fetta liscia, rotonda e calibrata di Rosa delle Alpi® nasce dalla particolare lavorazione a cui viene sottoposta la carne, selezionata tra i migliori allevamenti europei. Ottima bresaola di bovino, rifilata a mano da personale esperto, deve il suo caratteristico colore alla lavorazione del solo cuore della punta d'anca.

### MATERIE PRIME

Carni fresche europee finemente selezionate.

### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Prodotto a marchio depositato ottenuto dal cuore della punta d'anca, rifilata a mano da personale esperto. Salatura a secco e stagionatura lenta.

### ASPETTO

Pezzatura media 4 Kg, forma cilindrica calibrata, colore rosso chiaro e privo di significativa marezatura.

### CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Distribuito al naturale, confezionato sottovuoto (intero o a tranci) o preaffettato in atmosfera protettiva (vari formati).

T.M.C. prodotto confezionato 120 gg, preaffettato 75 gg.



SCOPRI TUTTA LA GAMMA SU [WWW.PAGANONI.COM](http://WWW.PAGANONI.COM)

**Paganoni®**  
Bresaola, naturalmente.



# LA CHIANINA

LA REGINA DELLE CARNI

**Paganoni**<sup>®</sup>

Bresaola, naturalmente.



# LA CHIANINA

La regina delle carni.

Già apprezzatissima dagli amanti della fiorentina, la Chianina rappresenta una delle razze bovine italiane più nobili e pregiate, grazie alla finezza delle sue fibre che la rendono morbida al palato.

Per la nostra bresaola usiamo solo vera carne chianina, e si sente. Ne lavoriamo il cuore della punta d'anca rigorosamente dal fresco, per garantire una fetta dalla leggera marezzatura e dal gusto irresistibile.

## MATERIE PRIME

Carni fresche da bovini italiani di razza chianina.

## CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

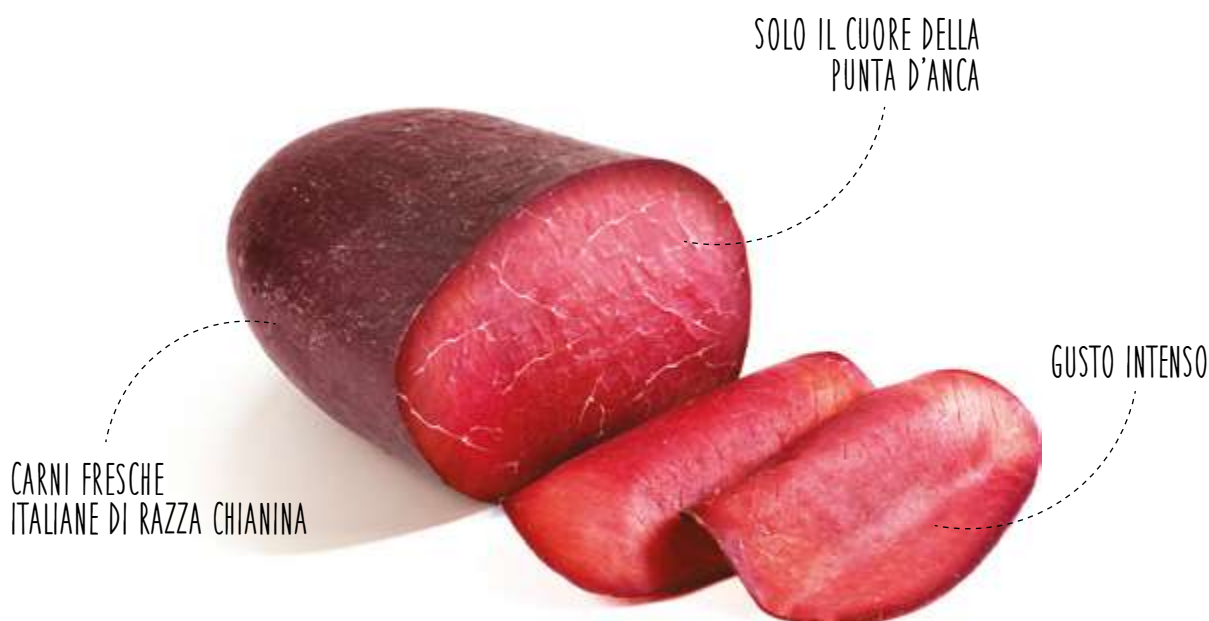
Prodotto ottenuto dal cuore della punta d'anca, rifilata a mano da personale esperto. Salatura a secco e stagionatura lenta.

## ASPETTO

Pezzatura media 6 KG, forma cilindrica leggermente squadrata, colore rosso intenso con leggera marezzatura.

## CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Distribuito al naturale o confezionato sottovuoto, intera o a tranci.  
T.M.C. prodotto confezionato 120 gg.



**Paganoni**<sup>®</sup>  
Bresaola, naturalmente.



SCOPRI TUTTA LA GAMMA SU [WWW.PAGANONI.COM](http://WWW.PAGANONI.COM)

la  
**SCOTTONA**  
SELEZIONE  
*Vintage*

**Paganoni**<sup>®</sup>

Bresaola, naturalmente.



# LA SCOTTONA

Più tenera, più saporita.

La Scottona esalta la bontà delle carni di bovino femmina, finemente selezionate tra i piccoli allevamenti delle alpi austriache, dove ancor oggi viene praticata l'agricoltura seguendo gli antichi dettami delle nostre valli alpine. La scottona è una carne raffinata e si distingue per il suo gusto succulento e per la particolare morbidezza. La sua marezatura, caratteristica distintiva apprezzata dai veri intenditori, permette di ottenere un prodotto dolce anche dopo una lunga stagionatura. La forma a goccia, che assume il pezzo di carne appeso senza essere sottoposto a pressatura, enfatizza la bellezza e la rusticità del prodotto.

## MATERIE PRIME

Cuore di punta d'anca di scottona europea lavorata fresca.

## CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Prodotto ottenuto dalla lavorazione del solo cuore della punta d'anca di carne di scottona. La ricetta delicata esalta il sapore delle carni e la forma rustica sottolinea il legame con la tradizione.

## ASPETTO

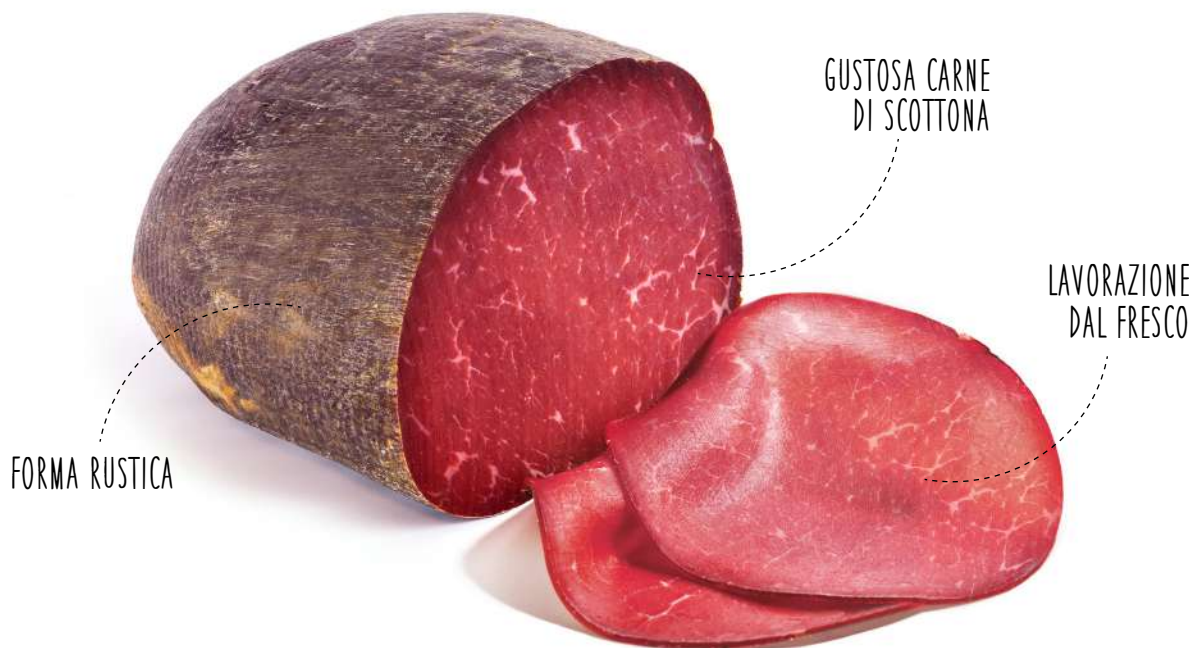
Colore rosso vivo con leggera presenza di marezatura.

Pezzatura media 4 kg, forma naturale "a goccia".

## CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Distribuito confezionato sottovuoto, intero o a tranci.

TMC prodotto confezionato 120 gg.



**Paganoni**<sup>®</sup>  
Bresaola, naturalmente.



SCOPRI TUTTA LA GAMMA SU [WWW.PAGANONI.COM](http://WWW.PAGANONI.COM)

# 1861



**Paganoni**<sup>®</sup>  
Bresaola, naturalmente.

# 1861



## L'ITALIA NEL PIATTO

La bresaola 1861 nasce dalla selezione dei migliori tagli anatomici delle cosce di bovini nati, allevati e macellati in Italia. La lavorazione secondo metodo tradizionale e la delicata ricetta, valorizzano le caratteristiche di queste carni di alta qualità.

### MATERIE PRIME

Tagli di coscia bovina italiana.

### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

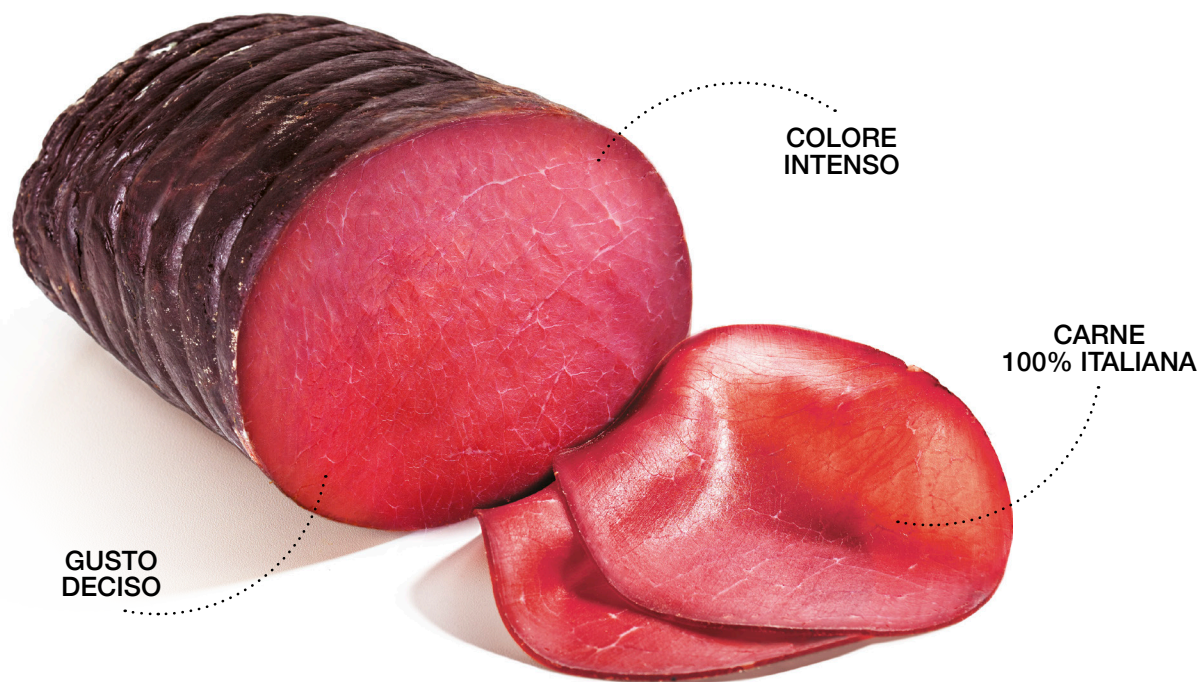
Prodotto ottenuto dal procedimento classico di lavorazione. Salatura a secco con aggiunta di aromi naturali, asciugatura e stagionatura con metodo tradizionale.

### ASPETTO

Pezzatura media 3,3 kg, forma cilindrica, colore rosso scuro con presenza di marezatura

### CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Distribuito al naturale o confezionato sottovuoto, intero o a tranci. T.M.C. prodotto confezionato 120 gg.



COLORE  
INTENSO

CARNE  
100% ITALIANA

GUSTO  
DECISO

**Paganoni**<sup>®</sup>  
Bresaola, naturalmente.

# PREMIUM WAGYU BRESAOLA

SELEZIONE  DIAMOND

**Paganoni**<sup>®</sup>

Bresaola, naturalmente.



# PREMIUM WAGYU BRESAOLA

SELEZIONE  DIAMOND

Luxury has a new taste.

Risultato di duecento anni di selezioni molto accurate, i capi di bovino Wagyu, di dimensioni ridotte e a crescita lenta, producono una delle carni più pregiate al mondo. Diventato mitologico in Giappone, nella regione di Kobe, questi animali sono oggi allevati in diverse parti del mondo. Un inno alla bontà e alla bellezza. Tenera, succulenta, la carne si distingue per la sua "marmorizzazione": una fitta trama di sottili striature di grasso insaturo, che ricordano un elegante marmo rosso. È proprio quest'intensa marmorizzazione a donare alla carne una consistenza morbida e succosa senza uguali. Per la nostra bresaola usiamo la migliore carne Wagyu, la lavoriamo rigorosamente fresca, per garantire una fetta che si scioglie al palato regalando un'esperienza unica, che seduce.

Il lusso ha un nuovo nome: **PREMIUM WAGYU BRESAOLA**.

## MATERIE PRIME

Carni fresche di razza wagyu (origine America, Australia e Giappone).

## CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Prodotto ottenuto dalla lavorazione tradizionale di tagli di punta d'anca di razza wagyu finemente selezionate e lavorate con esperienza.

Lunga stagionatura (min. 3 mesi).

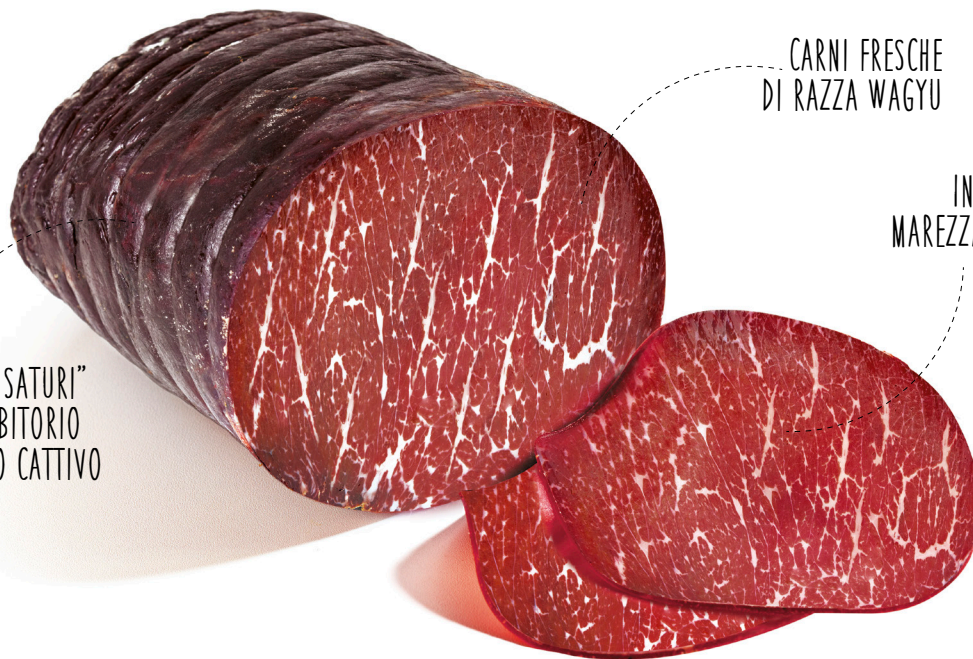
## ASPETTO

Pezzatura media 4, Kg, forma cilindrica tondeggiante, colore rosso scuro con importante presenza di grasso intramuscolare (marmorizzazione).

## CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Distribuito al naturale, confezionato sottovuoto (intero o a tranci) o preaffettato in atmosfera protettiva, vari formati.

T.M.C. prodotto confezionato 120 gg, preaffettato 75 gg.



CARNI FRESCHE  
DI RAZZA WAGYU

INTENSA  
MAREZZATURA

"ACIDI GRASSI INSATURI"  
CON EFFETTO INIBITORIO  
SUL COLESTEROLO CATTIVO

**Paganoni**<sup>®</sup>  
Bresaola, naturalmente.



SCOPRI TUTTA LA GAMMA SU [WWW.PAGANONI.COM](http://WWW.PAGANONI.COM)



LA BRESAOLA  
**CHIURASCA**  
DI CASA NOSTRA



**Paganoni**<sup>®</sup>  
Bresaola, naturalmente.

# CHIURASCA



## LA BRESAOLA DI CASA NOSTRA

La bresaola come si faceva molti anni fa, nelle cantine di Chiuro. Un pezzo di carne, scelto da mani esperte, salato e appeso con uno spago ad asciugare per diversi mesi, seguendo i ritmi della natura. La stagionatura rallentata, come quella che avveniva nelle cantine con le volte in pietra che corrono sotto i vicoli del paese, permetteva alla carne di maturare e assumere note di sapore uniche. Un omaggio al nostro paese ed alle sue tradizioni.

### MATERIE PRIME

Fese e sottofese altamente selezionate di cosce bovine fresche europee.

### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

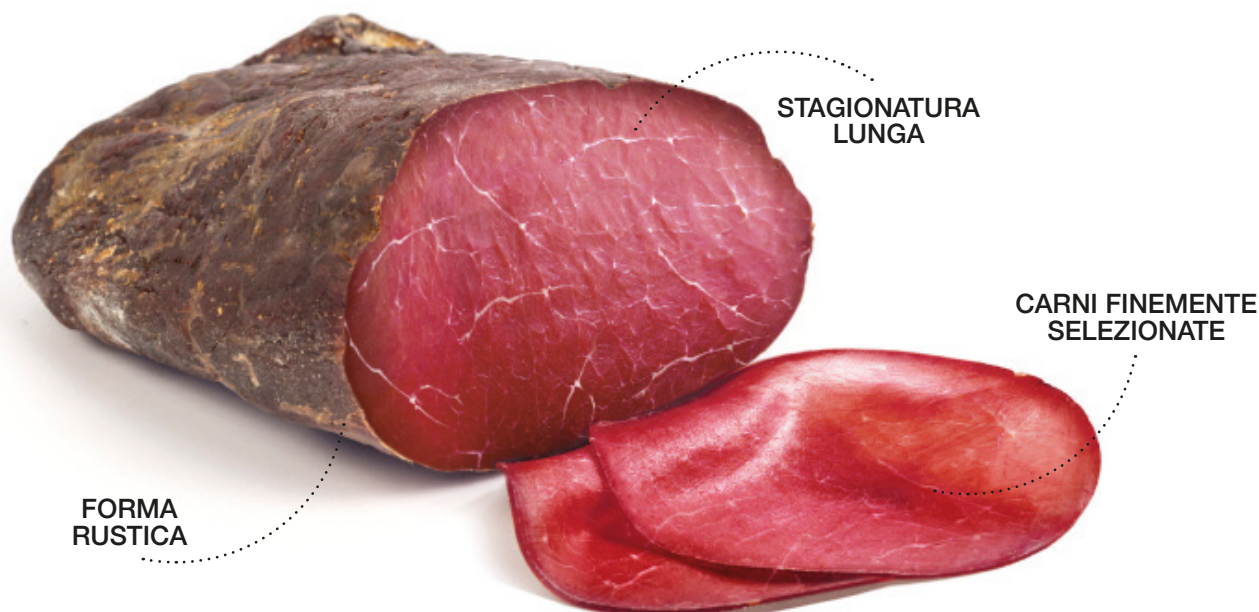
Prodotto ottenuto attraverso un processo di stagionatura rallentato.

### ASPETTO

Rustico e non pressato.

### CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Distribuito al naturale o confezionato sottovuoto, intero o a tranci. T.M.C. prodotto confezionato 120 gg.



**Paganoni**<sup>®</sup>  
Bresaola, naturalmente.

# BRESAOLA DELLA VALTELLINA



**Paganoni**<sup>®</sup>

Bresaola, naturalmente.



# BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P



**Inconfondibile e originale.**

La nostra bresaola IGP è tutelata dal consorzio dei produttori della “Bresaola della Valtellina”, di cui la nostra azienda fa parte, che ne garantisce l’elevata qualità. Le condizioni climatiche e la particolare conformazione della valle sono il segreto di un prodotto a indicazione geografica protetta dal gusto sopraffino, unico e soprattutto genuino.

#### **MATERIE PRIME**

Carni bovine di vitellone.

#### **CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

Prodotto ottenuto dal procedimento classico di lavorazione.

Salatura a secco con aggiunta di aromi naturali, asciugatura e stagionatura con metodo tradizionale.

#### **ASPETTO**

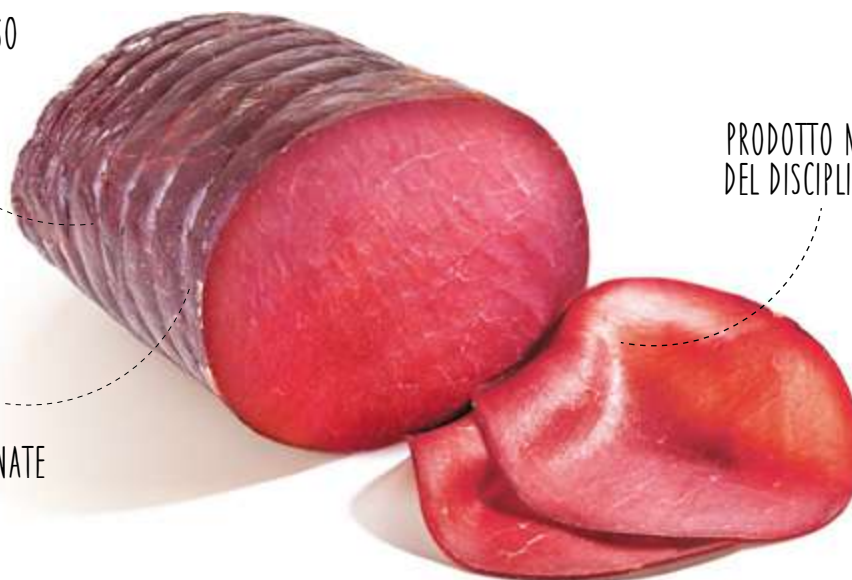
Pezzatura media 3,5 Kg, forma cilindrica-tondeggiante, colore rosso intenso.

#### **CARATTERISTICHE COMMERCIALI**

Distribuito al naturale o confezionato sottovuoto, intero o a tranci.

T.M.C. prodotto confezionato 120 gg.

MAGRA E COMPATTA  
DAL COLORE INTENSO



PRODOTTO NEL RISPETTO  
DEL DISCIPLINARE I.G.P.

CARNI BOVINE  
ALTAMENTE SELEZIONATE

**Paganoni**<sup>®</sup>  
Bresaola, naturalmente.



SCOPRI TUTTA LA GAMMA SU [WWW.PAGANONI.COM](http://WWW.PAGANONI.COM)

# BRESAOLA PUNTA D'ANCA CLASSICA

**Paganoni**<sup>®</sup>  
Bresaola, naturalmente.





# BRESAOLA PUNTA D'ANCA CLASSICA

Un mito che non tramonta mai.

La Bresaola punta d'anca viene realizzata con carne di bovino finemente selezionata. Possiede il gusto sopraffino delle migliori bresaole e garantisce un ottimo livello di costanza qualitativa.

## MATERIE PRIME

Carni bovine di vitellone.

## CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Prodotto ottenuto dal procedimento classico di lavorazione.

Salatura a secco con aggiunta di aromi naturali, asciugatura e stagionatura con metodo tradizionale.

## ASPETTO

Pezzatura media 3,3 Kg, forma cilindrica-tondeggiante, colore rosso intenso.

## CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Distribuito al naturale o confezionato sottovuoto, intero o a tranci.

T.M.C. prodotto confezionato 120 gg.



**Paganoni**<sup>®</sup>  
Bresaola, naturalmente.



SCOPRI TUTTA LA GAMMA SU [WWW.PAGANONI.COM](http://WWW.PAGANONI.COM)

# CARPACCIO DI BRESAOLA

**Paganoni**<sup>®</sup>

Bresaola, naturalmente.



# CARPACCIO DI BRESAOLA

Un trionfo di raffinata freschezza.

Il carpaccio di bresaola unisce il sapore della bresaola e la freschezza del carpaccio. La lavorabilità e la morbidezza ne fanno l'ingrediente ideale per la preparazione di piatti estivi, ma non solo. Il sapore delicatissimo e leggermente aromatico esalta la straordinaria qualità delle carni.

## MATERIE PRIME

Carni fresche europee.

## CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Prodotto ottenuto dalla lavorazione della punta d'anca di vitellone, accuratamente rifilata a mano. La salatura ricalca quella della tradizionale bresaola, il processo di stagionatura è sostituito da un breve processo di leggera asciugatura.

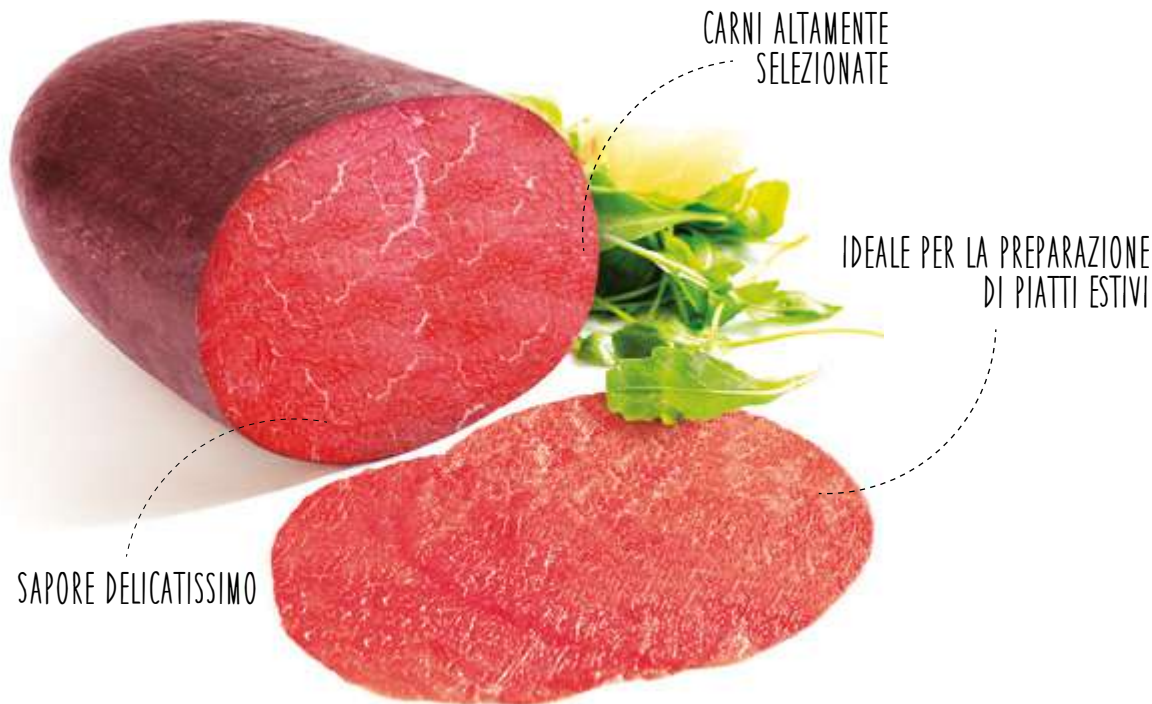
## ASPETTO

Pezzatura media 4 Kg, forma cilindrica calibrata, colore rosso chiaro.

## CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Distribuito confezionato sottovuoto, intero o a tranci.

T.M.C. prodotto confezionato 90 gg.



CARNI ALTAMENTE  
SELEZIONATE

IDEALE PER LA PREPARAZIONE  
DI PIATTI ESTIVI

SAPORE DELICATISSIMO

**Paganoni**<sup>®</sup>  
Bresaola, naturalmente.



SCOPRI TUTTA LA GAMMA SU [WWW.PAGANONI.COM](http://WWW.PAGANONI.COM)



Vestis™

Paganoni®

Bresaola, naturalmente.





## La prima bresaola a tasso ridotto di sale.

Vestis unisce le caratteristiche nutrizionali della bresaola (basso contenuto di grassi, alto tenore proteico) ad una più limitata presenza di sale, senza rinunciare all'inconfondibile gusto delle nostre bresaole. Questo ne fa un alimento ottimo per coloro che sono attenti a ciò che mangiano ed in particolare alle donne, da sempre le più interessate ad una corretta alimentazione.

### MATERIE PRIME

Carni fresche di vitellone altamente selezionate.

### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Prodotto a marchio depositato, ottenuto dal cuore della punta d'anca selezionata e rifilata per garantirne la magrezza.

Lavorata secondo un innovativo processo produttivo che ne permette la riduzione del contenuto di sale, preservandone il gusto.

### ASPETTO

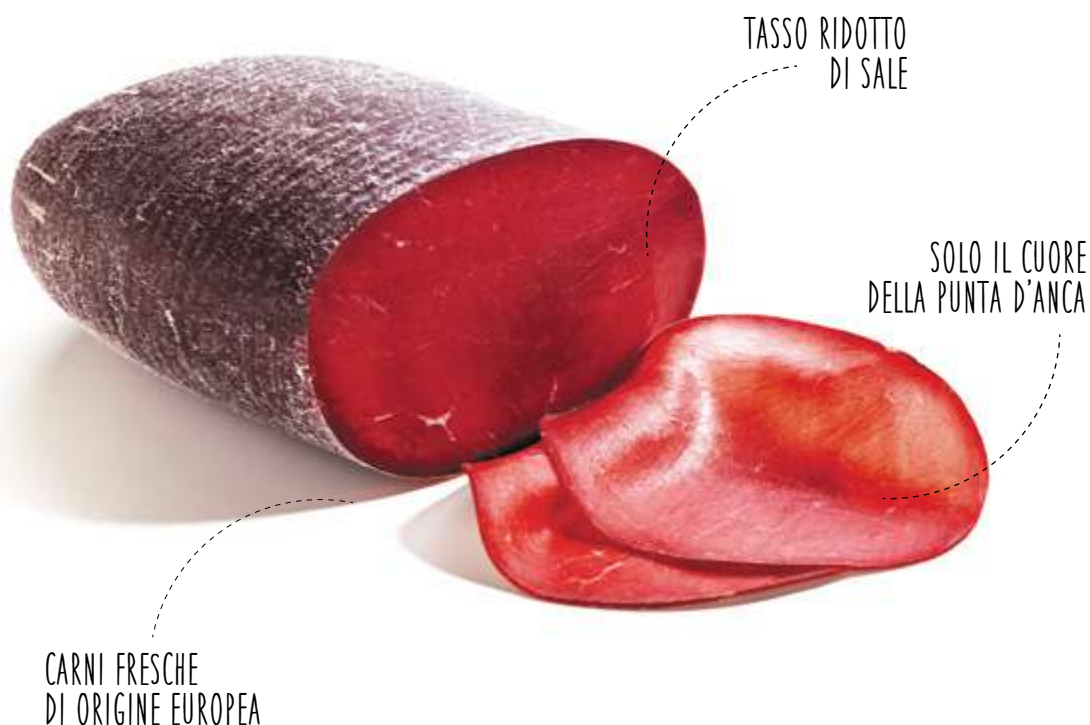
Pezzatura media 4 Kg, forma tipica "schiacciata", colore rosso chiaro e privo di significativa marezza.

### CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Distribuito preaffettato e confezionato in atmosfera protettiva.

Vari formati, peso fisso o variabile.

T.M.C. prodotto confezionato 75 gg.



TASSO RIDOTTO  
DI SALE

SOLO IL CUORE  
DELLA PUNTA D'ANCA

CARNI FRESCHE  
DI ORIGINE EUROPEA

**Paganoni**<sup>®</sup>  
Bresaola, naturalmente.



SCOPRI TUTTA LA GAMMA SU [WWW.PAGANONI.COM](http://WWW.PAGANONI.COM)

# PRIMITIVA™

## BRESAOLA BIO

**Paganoni®**

Bresaola, naturalmente.



# PRIMITIVA

Come natura crea.

Primitiva è la prima bresaola biologica di casa Paganoni. Dall'allevamento alla macellazione, dalla lavorazione alla stagionatura, tutto il percorso di produzione è rigorosamente controllato e certificato biologico, nel rispetto del benessere della terra, degli animali e dei consumatori. Prodotta esclusivamente con carne italiana di altissima qualità, senza l'aggiunta di coloranti o conservanti, Primitiva è buona e sana, come natura crea.

## MATERIE PRIME

Carni fresche italiane da allevamenti biologici.

## CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Prodotto ottenuto dai tagli nobili della coscia bovina, rifilati a mano e lavorati secondo disciplinare di produzione biologica, senza l'aggiunta di nitrati e nitriti. Salatura e stagionatura più marcate, per garantire la conservabilità del prodotto.

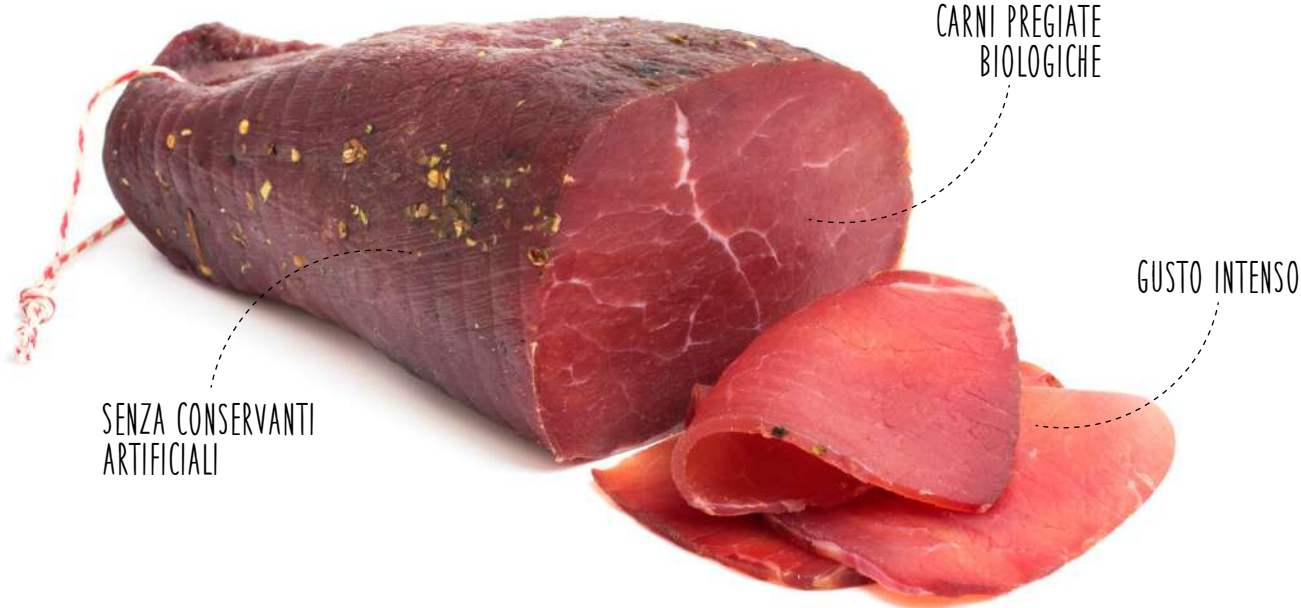
## ASPETTO

Pezzatura media 1 Kg, forma a goccia. Colore rosso che tende ad imbrunire esponendo il prodotto all'aria, data l'assenza di conservanti.

## CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Distribuito al naturale o confezionato sottovuoto, intero.

TMC prodotto confezionato 90 giorni.



CARNI PREGIATE  
BIOLOGICHE

GUSTO INTENSO

SENZA CONSERVANTI  
ARTIFICIALI

**Paganoni**<sup>®</sup>  
Bresaola, naturalmente.



SCOPRI TUTTA LA GAMMA SU [WWW.PAGANONI.COM](http://WWW.PAGANONI.COM)

# Prosciutto crudo Fiocco Valtellina

**Paganoni**<sup>®</sup>  
Bresaola, naturalmente.



# Prosciutto crudo Fiocco Valtellina

## Il crudo della Valtellina

Il prosciutto crudo fiocco della Valtellina è l'icona dei salumi valtellinesi a base di suino. Ricavato dai tagli più pregiati delle cosce di alta qualità, altamente selezionate, la sua lavorazione rispetta fedelmente l'antica ricetta di famiglia. Il profumo inconfondibile, il gusto delicato e al contempo caratteristico, garantiscono un'esperienza unica. La forma pressata a mattonella, disossata, garantisce infine alta resa al taglio e fette uniformi dall'inizio alla fine.

### MATERIE PRIME

Carni fresche europee di suino di prima qualità.

### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Prodotto ottenuto dalla lavorazione dei tagli pregiati della coscia suina. Salatura a secco con aggiunta di aromi naturali, lenta stagionatura.

### ASPETTO

Pezzatura media 4 kg. Forma caratteristica a mattonella trapezoidale, senz'osso e con cotenna.

### CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Distribuito al naturale o confezionato sottovuoto, intero o a tranci.

T.M.C. prodotto confezionato 120 gg.



SAPORE DOLCEMENTE  
AROMATICO

LENTA STAGIONATURA

FETTA COMPATTA  
E UNIFORME

**Paganoni**<sup>®</sup>  
Bresaola, naturalmente.



SCOPRI TUTTA LA GAMMA SU [WWW.PAGANONI.COM](http://WWW.PAGANONI.COM)

# Speck Alte Fette

**Paganoni**<sup>®</sup>  
Bresaola, naturalmente.



# Speck.Alte.Fette

## Le vette del gusto

Lo speck AlteFette nasce nelle antiche case di montagna dove il focolare, necessario per scaldarsi nei lunghi inverni Valtellinesi conferiva alle carni riposte a stagionare il caratteristico aroma di fumo. Oggi grazie ai moderni impianti viene garantita la miglior costanza qualitativa, nel rispetto della tradizione. La selezione delle materie prime e la lavorazione artigianale garantiscono un prodotto di altissima qualità. Il taglio particolare, doppia fesa, richiede tempi di stagionatura più lunghi e permette alla carne, all'aria di montagna e all'affumicatura di esprimersi al meglio, in perfetto equilibrio.

### MATERIE PRIME

Carni fresche europee di suino di prima qualità.

### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Prodotto ottenuto dalla lavorazione del taglio speck doppia fesa. Salatura a secco con aggiunta di aromi naturali, lenta stagionatura, affumicatura naturale.

### ASPETTO

Pezzatura media 5 kg. Forma caratteristica più alta del taglio classico leggera presenza di aromi in superficie.

### CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Distribuito al naturale o confezionato sottovuoto intero.

T.M.C. prodotto confezionato 120 gg.



**Paganoni**<sup>®</sup>  
Bresaola, naturalmente.



SCOPRI TUTTA LA GAMMA SU [WWW.PAGANONI.COM](http://WWW.PAGANONI.COM)



# *Cuorleggero*

## **Paganoni®**

Bresaola, naturalmente.



# Cuorleggero

## Leggero, sano e delicato.

All'interno di un regime alimentare sano ed equilibrato non può mancare la carne bianca. La carne di tacchino è ricca di proteine di qualità, povera di grassi e con un apporto calorico contenuto. Cuorleggero unisce la leggerezza del tacchino ad un gusto molto delicato. La sua naturale freschezza rende questa fesa di tacchino un ingrediente perfetto sia per preparare piatti leggeri che per sbizzarrirsi in ricette fantasiose. Ideale nelle diete degli sportivi, dei bambini e per tutti quelli che amano restare in linea con gusto.



### MATERIE PRIME

Fesa di tacchino italiano di prima qualità.

### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Prodotto ottenuto dalla lavorazione della fesa di tacchino italiano, accuratamente rifilato e sottoposto a cottura al forno (arrosto).

Le caratteristiche della carne e la ricetta delicata lo rendono un prodotto leggero delicato e gustoso.

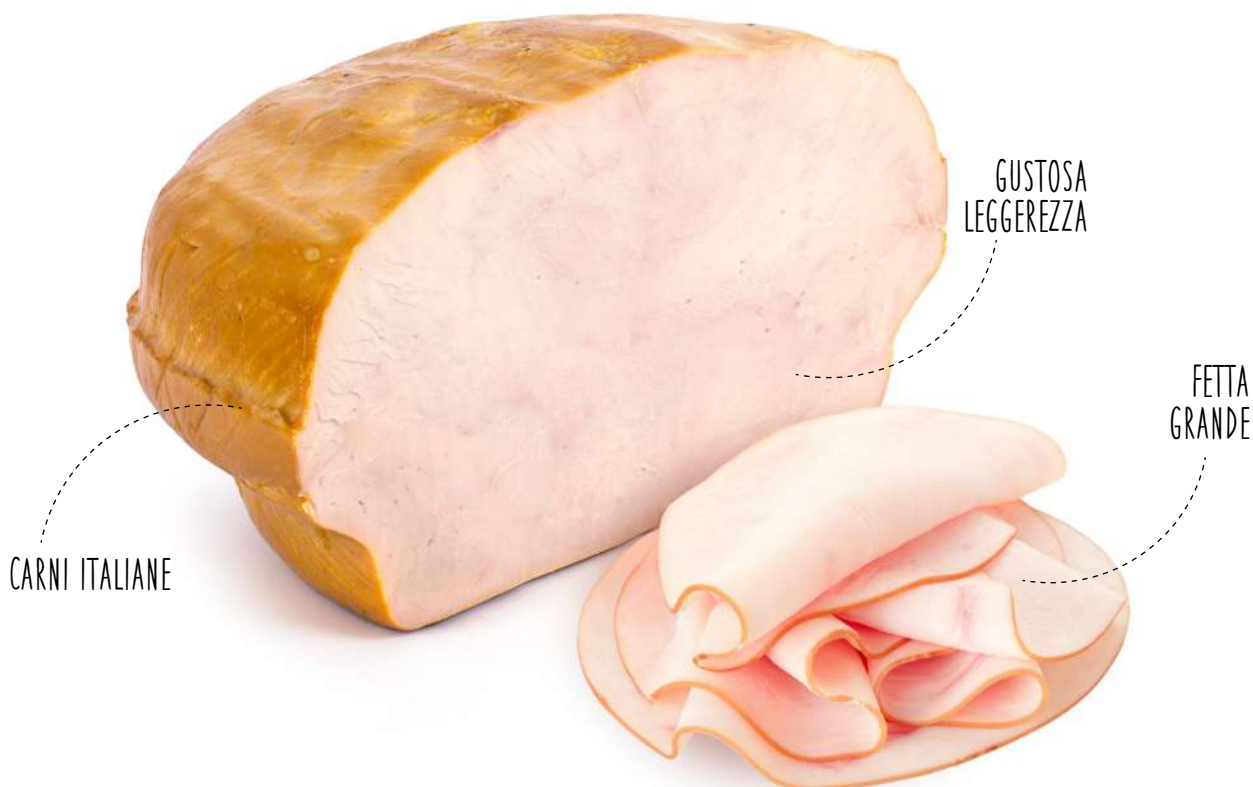
### ASPETTO

Pezzatura media 5 kg, forma a cuore dalla fetta grande, colore rosa senza infiltrazioni.

### CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Distribuito confezionato sottovuoto, intero o a tranci.

TMC prodotto confezionato 60 gg.



**Paganoni**<sup>®</sup>  
Bresaola, naturalmente.



SCOPRI TUTTA LA GAMMA SU [WWW.PAGANONI.COM](http://WWW.PAGANONI.COM)

# Linzega

**Paganoni**<sup>®</sup>

Bresaola, naturalmente.





MANZO



CERVO



CINGHIALE



CAVALLO

# LE TENTAZIONI DELLA VALTELLINA

La slinzega è un salume tipico valtellinese. Antenata della bresaola, a cui assomiglia per sapore e metodo di trasformazione, si differenzia da essa per forma, dimensione e speziatura. Queste caratteristiche unitamente ad un maggior grado di stagionatura, conferiscono un sapore diverso, nettamente più deciso. Tradizionalmente prodotta con carni di cervo o equine, oggi la proponiamo anche nella variante di cinghiale e manzo. Provalte tutte!

## MATERIE PRIME

I migliori tagli magri di manzo, cervo, cinghiale e cavallo finemente selezionate e lavorate.

## CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

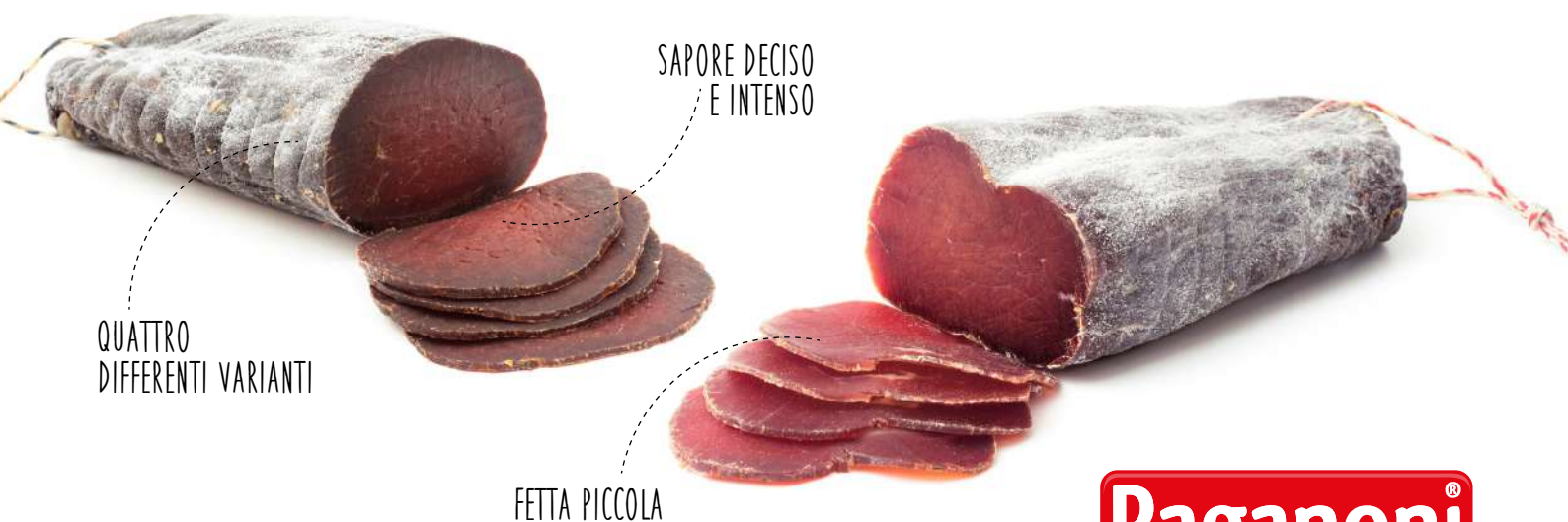
Prodotto ottenuto dalla lavorazione dei tagli magri rifilati a mano da personale esperto. Salatura a secco e lenta stagionatura.

## ASPETTO

Pezzatura media 800 gr, forma a goccia. Le caratteristiche delle carni donano colore differenti ai prodotti: più scuro per cervo e cavallo, più chiaro per manzo e cinghiale.

## CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Distribuito al naturale o confezionato sottovuoto intero.  
T.M.C. prodotto confezionato 120gg.



SAPORE DECISO  
E INTENSO

QUATTRO  
DIFFERENTI VARIANTI

FETTA PICCOLA

**Paganoni**<sup>®</sup>  
Bresaola, naturalmente.



SCOPRI TUTTA LA GAMMA SU [WWW.PAGANONI.COM](http://WWW.PAGANONI.COM)

# TRANCETTO

PICCOLO GRANDE AMORE

**Paganoni**<sup>®</sup>  
Bresaola, naturalmente.



# TRANCETTO

Piccolo grande amore.

Una bresaola piccola nelle dimensioni ma grande nella qualità. Il trancetto di bresaola nasce da questa filosofia. La pezzatura ridotta consente la vendita dell'intero trancetto al consumatore finale, per gustarselo in famiglia o per un prezioso regalo.

## MATERIE PRIME

Carni fresche europee.

## CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Prodotto ottenuto dalla suddivisione della punta d'anca, rifilata a mano da personale esperto. Salatura a secco e stagionatura lenta.

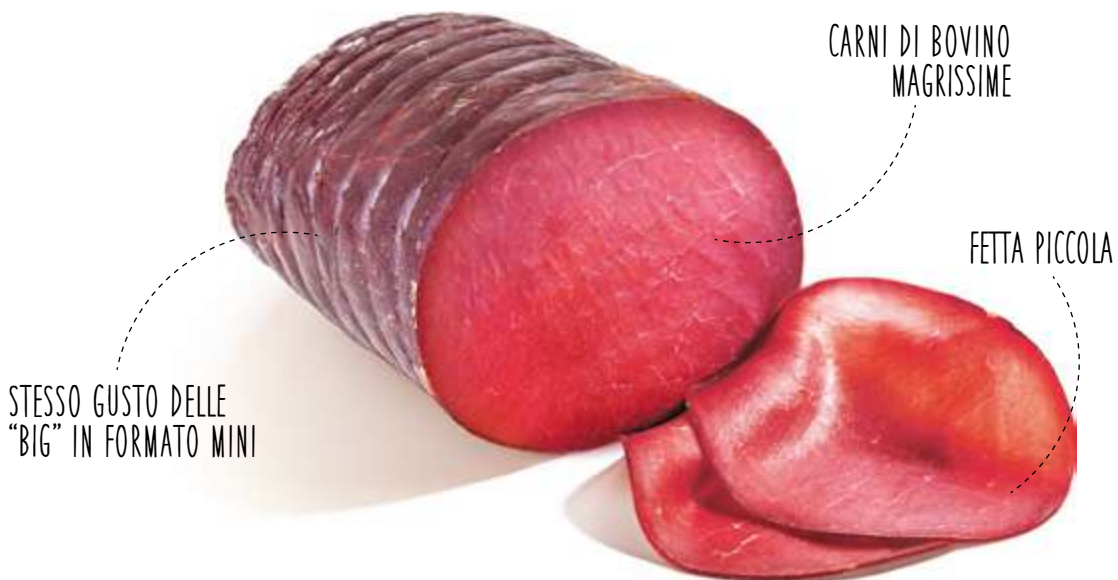
## ASPETTO

Pezzatura media 1 KG, forma cilindrica calibrata, colore rosso rubino e privo di significativa marezza.

## CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Distribuito al naturale o confezionato sottovuoto, intera o a tranci.

T.M.C. prodotto confezionato 120 gg.



SCOPRI TUTTA LA GAMMA SU [WWW.PAGANONI.COM](http://WWW.PAGANONI.COM)

**Paganoni**<sup>®</sup>  
Bresaola, naturalmente.



## STORIA DI UN'ANTICA PASSIONE

Da tre generazioni la nostra azienda affonda le proprie origini nella tradizione e nell'arte salumiera valtellinese.

Alla fine degli anni '80, grazie all'energica passione di Paride Paganoni, acquistiamo un piccolo salumificio a Caiolo, in provincia di Sondrio. Da qui inizia la nostra storia di produttori di salumi tipici del territorio valtellinese, destinati all'autoconsumo e alla soddisfazione dei gusti dei consumatori locali.



Nei primi anni '90, complici l'ascesa del mercato italiano della bresaola e la nostra determinazione ad entrare con merito tra i nomi più conosciuti e rappresentativi dei produttori di bresaola della Valtellina, il tipico salume valtellinese diventa il simbolo indiscusso del nostro salumificio.

Il nuovo millennio sancisce "la grande svolta" con l'ingresso nel 2001 nel Consorzio per la Tutela della Bresaola della Valtellina IGP. Da lì a poco, forti dei successi ottenuti, accettiamo una nuova sfida, quella di espanderci oltre i confini della Valtellina. Per questo, nel 2004 ci trasferiamo nell'attuale stabilimento di Chiuro a Sondrio. La nuova sede, dotata di sistemi informatizzati per la gestione della produzione, garantisce una maggiore qualità e sicurezza, senza intaccare il gusto nostrano e la genuinità dei nostri prodotti.

Sfida accettata e vinta. Oggi come ieri la passione per il nostro lavoro è ciò che ci guida verso un costante miglioramento. Offriamo ai nostri clienti bresaole e salumi a regola d'arte dal profumo delicato, lievemente aromatico e dal gusto gradevole e ricercato. Per scoprire la differenza, vi basterà un assaggio.

# LA QUALITA': LA NOSTRA PROMESSA, LA VOSTRA CERTEZZA.

Da sempre il nostro marchio è sinonimo di qualità e affidabilità.

Dalla Granbresaola ai salumi della tradizione valtellinese, in ogni nostro prodotto racchiudiamo il nostro sapere e la nostra esperienza. Con una cura attenta, selezioniamo le materie prime tra i migliori capi delle migliori razze provenienti da tutto il mondo, in particolare dall'Europa e dall'Italia. Le lavoriamo artigianalmente per valorizzarne al massimo il sapore. Senza fretta, lasciamo che il tempo completi l'opera, così che il prodotto possa maturare e accogliere le note di sapore uniche delle nostre ricette.

Siamo un'azienda orientata al miglioramento continuo.

Alle scorciatoie e agli artifici preferiamo l'impegno costante, il sacrificio e la pazienza. Dalla produzione alla distribuzione, al post vendita, diamo il massimo, sempre. E quando anche il massimo non basta, siamo al fianco dei nostri clienti, fornitori e collaboratori per trovare insieme la soluzione migliore.



## NATURA

Il primo ingrediente, la nostra priorità, da rispettare e tutelare.



## CURA

Accurata selezione delle materie prime. Analisi e controllo della qualità.



## ESPERIENZA

Lavorazione artigianale e know-how tecnico produttivo.



## TECNOLOGIA

Impianti e stagionature a monitoraggio informatizzato.



## TRADIZIONE

Stagionatura lenta e naturale, nel rispetto dei tempi e delle antiche ricette.



## AFFIDABILITA'

Costanza qualitativa del prodotto finito.



## PERSONE

Un team qualificato per garantire al cliente un servizio di assoluta eccellenza.

RIFIUTIAMO I COMPROMESSI.

VOGLIAMO APPARIRE ESCLUSIVAMENTE PER CIO' CHE SIAMO E PER CIO' CHE METTIAMO

NEI NOSTRI PRODOTTI: PASSIONE. IMPEGNO ED ESPERIENZA.

PERCHE' SAPIAMO QUANTO VALE UNA PROMESSA E PER QUESTO LA MANTENIAMO.

*Paganoni*

PAGANONI D. A. Srl  
Via Omobono Cenini, 19  
Chiuro (SO)  
VALTELLINA



SCOPRI TUTTA LA GAMMA SU [WWW.PAGANONI.COM](http://WWW.PAGANONI.COM)

**Paganoni**<sup>®</sup>  
Bresaola, naturalmente.





**Paganoni**<sup>®</sup>  
Bresaola, naturalmente.

VIA OMOBONO CENINI, 19 CHIURO - SONDRIO (ITALY)  
[WWW.PAGANONI.COM](http://WWW.PAGANONI.COM)