



BRESAOLE E CARPACCI



IL MARCHIO CORTE BUONA

Corte Buona brand

Il marchio Salumificio Corte Buona nacque agli inizi degli anni '90 come brand di una delle più importanti realtà industriali della Salumeria Italiana: lo stabilimento di Gazoldo degli Ippoliti, in provincia di Mantova, zona storicamente ricca di appezzamenti adibiti a foraggio e dalla grande densità di allevamenti suini. Gli investimenti in comunicazione di quegli anni portarono Corte Buona alla ribalta con i celebri spot televisivi sul prosciutto cotto "Il Supermorbido" e i salami "Gustovero".

Nel 2001 lo stabilimento venne acquistato dal Gruppo Cremonini, un colosso nel settore alimentare italiano e mondiale, al quale tutt'ora appartiene, e ne seguì le varie dinamiche e cambiamenti aziendali.

Oggi il marchio Corte Buona appartiene ad Italia Alimentari S.p.A., uno dei maggiori player italiani nella produzione di salumi e snack.

Dagli inizi del 2000 ad oggi il marchio è principalmente dedicato al mercato estero, poiché in grado di trasmettere la bontà, l'italianità e la tipicità dei salumi della tradizione italiana nel mondo.

The Salumificio Corte Buona brand originated in the early 90s as one of the most important players in Italian Charcuterie. The plant in Gazoldo degli Ippoliti, in the province of Mantua, is located in an area where forage farming has always played a prominent role, together with its multitude of pig farms. The investments in communication brought Corte Buona into the limelight, with the famous television advertisements for prosciutto cotto "Il Supermorbido" and salami "Gustovero".

In 2001 it became part of the Cremonini Group, a giant in the food industry, both in Italy and worldwide, and it has followed the various dynamics and corporate changes of the company ever since.

Today the Corte Buona belongs to Italia Alimentari S.p.A., one of the main Italian players in the production of cured meats and snacks.

Since the beginning of 2000 to date the brand has been mainly used for export, since it stands for good taste, Italian character and traditional Italian charcuterie in the world.





BRESAOLE E CARPACCI CORTE BUONA

Corte Buona cured specialties

Le Bresaole e i Carpacci Corte Buona sono preparati a Postalesio, in Valtellina.

I migliori tagli di carne bovina vengono selezionati e lavorati sapientemente seguendo in maniera fedele le preparazioni tradizionali.

Il risultato finale è una gamma di prodotti che varia dalla Bresaola della Valtellina IGP, a quelle con il miglior rapporto qualità-convenienza, al Carpaccio.

Una linea di salumi dalle proprietà nutrizionali in linea con le più moderne e esigenze di consumo.

Corte Buona Bresaola and Carpaccio are prepared in the Postalesio plant in Valtellina.

The best beef cuts are selected and skilfully prepared remaining loyal to traditions.

The final result is a product assortment that ranges from Bresaola della Valtellina PGI, to products with the best quality-price ratio, and Carpaccio.

A line of deli meats featuring nutritional properties that are in line with the most modern consumption requirements.



BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP



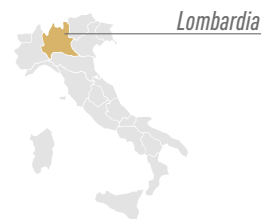
È la Bresaola ottenuta da una rigorosa selezione e rifilatura delle migliori punte d'anca bovine. Seguono salagione, massaggio, insacco e riposo a temperatura controllata.

La fase di stagionatura dona al prodotto quella complessità di aromi e profumi tipici del suo territorio di produzione. L'adesione al disciplinare IGP garantisce un prodotto dalle grandi qualità organolettiche e dall'indiscutibile bontà. TAGLIO PUNTA D'ANCA.

It is the Bresaola made after a careful selection and trimming of the best beef hip tips. These are salted, massaged, filled in casing and put to rest at controlled temperatures. Maturation gives the product its complexity of aromas and flavours that are typical of its production area. Compliance with the PGI specifications gives rise to a product with great organoleptic features and unquestionable taste.

HIP TIPS CUT.





Lombardia

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP



BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP intera

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
154722	3 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Sottovuoto Vacuum
159492	3 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Sottovuoto Vacuum

Packaging con
fetta a vista
Visible
slice

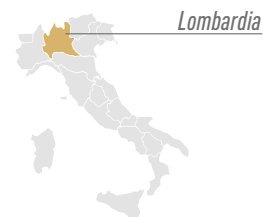


BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP a metà

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
151073	1,6 kg	2 pz/ct	90 gg/days	A metà, sottovuoto Half, vacuum
159493	1,6 kg	2 pz/ct	90 gg/days	A metà, sottovuoto Half, vacuum



FIOR DI BRESAOLA



Lombardia

È la Bresaola con il giusto rapporto tra **convenienza e qualità**.

Le fese bovine sono aromatizzate e insaccate in budello, quindi asciugate e stagionate.

Un profumo equilibrato, con note speziate. FONTE NATURALE DI FERRO. RICCA DI PROTEINE E VITAMINA B12.

It is the Bresaola with the perfect quality/price ratio.

Beef topsides are flavoured and filled in casing, then dried and matured. A balanced aroma with spicy notes.

NATURAL SOURCE OF IRON. RICH OF PROTEIN AND VITAMIN B12.



Packaging con
fetta a vista
Visible
slice

FIOR DI BRESAOLA intera

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
155722	3 kg	2 pz/ct	120 gg/days	Intera, sottovuoto Half, vacuum

FIOR DI BRESAOLA a metà

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
155073	1,6 kg	2 pz/ct	90 gg/days	A metà, sottovuoto Half, vacuum



CARPACCIO DI BRESAOLA



Lombardia

CARPACCIO DI BRESAOLA

È un prodotto dalle proprietà nutrizionali uniche e con solo il 2% di grassi.
Un carpaccio di bresaola ottenuto solo da fese di bovino magre, taglio punta d'anca. Le fese, massaggiate e aromatizzate, vengono insaccate in budello e lasciate asciugare, per consentire al prodotto di mantenere tutta la sua freschezza. Un prodotto leggero ma ricco di gusto.
FONTE NATURALE DI FERRO. RICCO DI PROTEINE. SOLO IL 2% DI GRASSI

*It is a product with unique nutritional properties and just 2% fat.
A Carpaccio di bresaola made from lean beef topsides. Topsides are massaged and flavoured, then filled in casing and left to dry to enable the product to keep its full freshness. A light but flavourful product. NATURAL SOURCE OF IRON. RICH OF PROTEIN AND VITAMIN B12.*



Packaging con
fetta a vista
Visible
slice

CARPACCIO DI BRESAOLA a metà

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pcs/ct	TMC Shelf life	Caratteristiche Characteristics
150515	1,8 kg	2 pz/ct	60 gg/days	A metà, sottovuoto Half, vacuum





BRESAOLE E CARPACCI



Italia Alimentari S.p.A.

Sede legale: via Europa, 14 - 43011 Busseto (PR) Italy

Sede amministrativa e uffici: via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) Italy

Tel. 0376.6801 fax 0376.657651 - 657853 - Linea Verde Servizio Clienti 800.826123

www.cortebuona.it