



Storie di persone, territori e sapori,
di riscoperta e continua ricerca.



BRESAOLE E CARPACCI



Salumeria dal 1962

Il marchio Ibis nasce nel **1962**, quando a Busseto, centro della campagna parmense, si insedia un piccolo stabilimento dedito alla produzione di mortadelle e pancette.

Negli anni '90 Ibis produce la prima mortadella "firmata" fetta dopo fetta con un cuore: la prestigiosa "**Mortadella Cuor di Paese**" che rimane ancora oggi uno dei prodotti di salumeria più riconosciuti ed apprezzati.

Oggi Ibis è attenta alle tendenze e guarda al futuro: accanto a un'ampia gamma di prodotti che coprono l'intero panorama della salumeria italiana di qualità, grazie alla Denominazione di Origine Protetta (DOP) e all'Indicazione Geografica Protetta (IGP), il brand punta sulla ricerca per offrire ogni giorno un prodotto in linea con le moderne esigenze di consumo.

*The Ibis brand was created in **1962**, when in Busseto, in the centre of the Parma countryside, a small plant for the production of mortadellas and bacons was installed.*

*In the '90s, Ibis produced the first "designer" mortadella, slice after slice with a heart: the prestigious "**Mortadella Cuor di Paese**" which is still today one of the most recognised and appreciated delicatessen products.*

Today Ibis is attentive to trends, and looks to the future: beside a wide range of products covering the entire panorama of quality Italian delicatessen, thanks to the Protected Designation of Origin (PDO) and Protected Geographical Indication (IGP), the brand aims to offer a product in line every day with modern consumer needs.



Bresaole e Carpacci

La gamma di Bresaole e Carpacci Ibis varia dalla **Bresaola della Valtellina IGP** alla **Cuor d'Alpe**, dal **Carpaccio di Vitellone italiano** a quello di **Angus Beef**. Una linea di prodotti innovativi, ricchi di gusto e dalle proprietà nutrizionali e organolettiche uniche.

*The range of Ibis Bresaola and Carpaccio varies from **Bresaola della Valtellina IGP** to the **Cuor d'Alpe**, from **Carpaccio di Vitellone Italiano** to that of **Angus Beef**. A line of innovative products, rich in flavour and unique nutritional and organoleptic properties perfectly in line with modern consumer requirements.*

Le zone di produzione

Production areas

Bresaole e carpacci sono preparati nello stabilimento di Postalesio, Sondrio. La sapienza nella lavorazione, tipica del territorio, unita a un impianto piccolo ma moderno, sono determinanti in tutte le fasi di preparazione del prodotto: salagione, massaggio, insacco, stagionatura.

Bresaola and carpaccio are prepared in the Postalesio plant, in Sondrio. The skilled knowledge of the processing, typical of the area, combined with a small but modern plant, are decisive in all the phases of product preparation: salting, massage, bagging, curing.

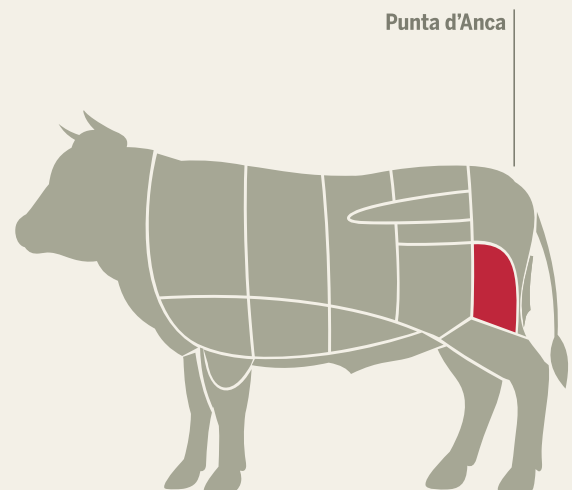


I tagli

Cuts

Bresaola e carpaccio provengono dal quarto posteriore del bovino, in particolare dalla **punta d'anca**, che è il taglio più pregiato.

*Bresaola and carpaccio come from the hind quarter of the beef, in particular from the **hip tip** which is the most prized cut.*



Bresaola della Valtellina IGP

Taglio Punta d'Anca



Il processo di produzione della bresaola della Valtellina inizia con una rigorosa selezione delle migliori **Fese di Punta d'Anca bovine** e con un'attenta rifilatura. Seguono la salagione, l'aggiunta delle spezie, il massaggio, l'insacco e il riposo a temperatura controllata. L'adesione al disciplinare IGP garantisce un prodotto dalle **grandi qualità organolettiche** e dall'indiscutibile bontà. Packaging con **fetta a vista**.

✓ **SENZA ALLERGENI**

*The production process of the bresaola della Valtellina begins with a rigorous selection of the best **beef rump tip of the hip** and with careful trimming. This is followed by salting, the addition of spices, massage, bagging and rest at a controlled temperature. Adherence to the IGP specification guarantees a product with **great organoleptic qualities** and indisputable goodness. Packaging with **visible slice**.*

✓ **NO ALLERGENS**



✓ **SENZA ALLERGENI**

✓ **NO ALLERGENS**



**intera
sottovuoto**
whole
vacuum



**metà
sottovuoto**
half
vacuum

Fetta a vista
Visible slice

Bresaola della Valtellina IGP

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days	Caratteristiche Characteristics
344722	3 kg	2 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	intera sottovuoto whole vacuum
341073	1,6 kg	4 pz/ct	90 gg / GAR. 60 gg	a metà sottovuoto half vacuum

Bresaola Cuor d'Alpe

Specialità delle Alpi

Specialty of the Alps

Le **carni bovine** sono insaccate in budello ed asciugate in **modo naturale**, quindi stagionate. Presenta un profumo equilibrato con particolari **note speziate**; una bresaola che garantisce **convenienza e qualità**. Packaging con **fetta a vista**.

✓ **RICCA DI PROTEINE** ✓ **RICCA DI VITAMINA B12** ✓ **Fonte Naturale di Ferro** ✓ **SENZA ALLERGENI**

*The **beef** is bagged in casing and dried in a **natural way**, then cured. It has a balanced scent with particular **spicy notes**; a bresaola that guarantees **convenience and quality**. Packaging with **visible slice**.*

✓ **HIGH IN PROTEIN** ✓ **HIGH IN VITAMIN B12** ✓ **A NATURAL SOURCE OF IRON** ✓ **NO ALLERGENS**





- ✓ **4% di GRASSI**
- ✓ **SENZA GLUTINE**
- ✓ **Senza lattosio e derivati del latte**

- ✓ **4% FAT**
- ✓ **GLUTEN FREE**
- ✓ **Lactose free and no milk derivatives**



**intera
sottovuoto**
whole
vacuum



**metà
sottovuoto**
half
vacuum

↗ **Fetta a vista**
Visible slice

Bresaola Cuor d'Alpe

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days	Caratteristiche Characteristics
346000	3 kg	2 pz/ct	120 gg / GAR. 80 gg	intera sottovuoto whole vacuum
346001	1,6 kg	4 pz/ct	90 gg / GAR. 60 gg	a metà sottovuoto half vacuum

Carpaccio di Angus beef



Dai **tagli migliori** di questa antica razza bovina si ricava il carpaccio: uno dei prodotti "di culto" della **cucina contemporanea e internazionale**. La materia prima viene selezionata in un'età compresa tra i 18 e i 48 mesi, lavorata sapientemente con il giusto dosaggio di spezie. Il prodotto finito è caratterizzato da una fetta larga e da una marezatura che regala alla carne la giusta morbidezza. Packaging con **fetta a vista**.

✓ **RICCO DI PROTEINE** ✓ **FONTE NATURALE DI VITAMINA B12** ✓ **SENZA ALLERGENI**

*From the **best cuts** of this ancient bovine breed comes carpaccio: one of the "cult" products of **contemporary and international cuisine**. The raw material is selected at an age between 18 to 48 months, skillfully worked with the correct dose of spices. The finished product is characterised by a wide slice and marbling that gives the meat the right softness. Packaging with **visible slice**.*

✓ **HIGH IN PROTEIN** ✓ **A NATURAL SOURCE OF VITAMIN B12** ✓ **NO ALLERGENS**



- ✓ **4% di GRASSI**
- ✓ **SENZA GLUTINE**
- ✓ **Senza lattosio e derivati del latte**

- ✓ **4% FAT**
- ✓ **GLUTEN FREE**
- ✓ **Lactose free and no milk derivatives**

**metà
sottovuoto**
whole
vacuum



↗ **Fetta a vista**
Visible slice

Carpaccio di Angus Beef

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days	Caratteristiche Characteristics
343302	2,2 kg	2 pz/ct	60 gg / GAR. 40 gg	a metà sottovuoto half vacuum

Carpaccio di Vitellone Italiano



È un carpaccio ottenuto esclusivamente da carne italiana. È un prodotto che deriva dalla lavorazione di punte d'anca di vitelloni nazionali di età compresa tra i **12 e i 24 mesi**. Si presenta con una bella fetta larga, magro e dal **gusto particolarmente delicato**. Packaging con **fetta a vista**.

✓ **100% CARNE ITALIANA** ✓ **RICCO DI PROTEINE** ✓ **Fonte naturale di Vitamina B12** ✓ **SENZA ALLERGENI**

*Carpaccio obtained exclusively from Italian meat. A product deriving from the processing of hip tips of Italian veal aged between **12 and 24 months**. It is presented as a wide, lean slice with a **particularly delicate taste**. Packaging with **visible slice**.*

✓ **100% ITALIAN MEAT** ✓ **HIGH IN PROTEIN** ✓ **A NATURAL SOURCE OF VITAMIN B12** ✓ **NO ALLERGENS**



✓ **100% CARNE ITALIANA**

✓ **SENZA GLUTINE**

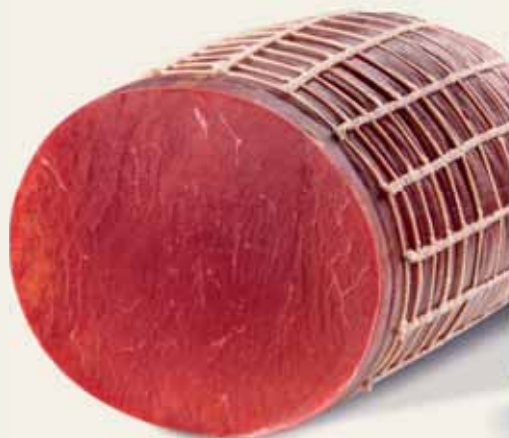
✓ **Senza lattosio
e derivati del latte**

✓ **100% ITALIAN MEAT**

✓ **GLUTEN FREE**

✓ **Lactose free and
no milk derivatives**

**metà
sottovuoto**
whole
vacuum



↑ **Fetta a vista**
Visible slice

Carpaccio di Vitellone Italiano

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days	Caratteristiche Characteristics
343300	2,2 kg	2 pz/ct	60 gg / GAR. 40 gg	a metà sottovuoto half vacuum

Carpaccio di Bresaola

È un carpaccio di manzo prodotto con fese di bovino, taglio Punta d'Anca. È un prodotto fresco e leggero ma ricco di gusto, con proprietà organolettiche uniche in quanto apporta un alto contenuto di proteine e ha solo il 2% di grassi. Packaging con **fetta a vista**.

✓ **RICCO DI PROTEINE** ✓ **Fonte Naturale di Vitamina B12** ✓ **SENZA ALLERGENI**

*A carpaccio produced from beef, Hip Tips cut. A fresh, light product, rich in flavour, with unique organoleptic properties with high protein content and only 2% fat. Packaging with **visible slice**.*

✓ **HIGH IN PROTEIN** ✓ **A NATURAL SOURCE OF VITAMIN B12** ✓ **NO ALLERGENS**

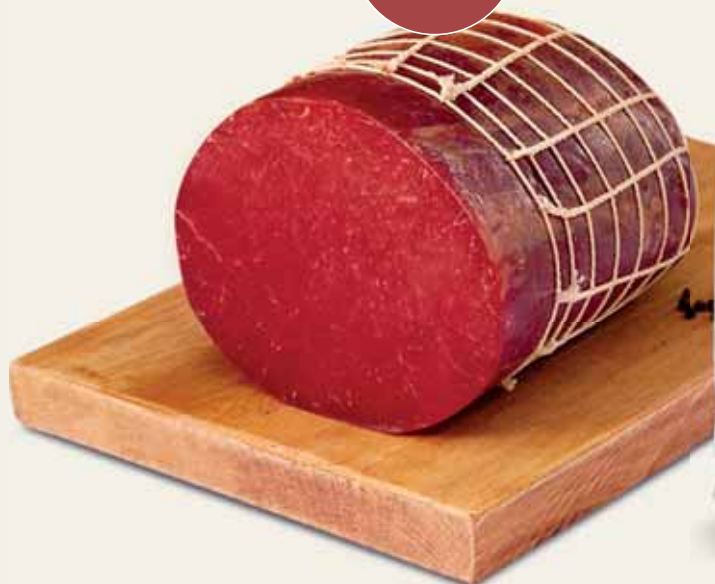




- ✓ **2% di GRASSI**
- ✓ **SENZA GLUTINE**
- ✓ **Senza lattosio e derivati del latte**

- ✓ **2% FAT**
- ✓ **GLUTEN FREE**
- ✓ **Lactose free and no milk derivatives**

metà sottovuoto
whole vacuum



↑ **Fetta a vista**
Visible slice

Carpaccio di Bresaola

Cod. Code	Peso Weight	UMV pz/ct SUM - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days	Caratteristiche Characteristics
340515	2 kg	2 pz/ct	60 gg / GAR. 40gg	a metà sottovuoto half vacuum

**Carpaccio di
Vitellone Italiano**

**Carpaccio
di Bresaola**

**Carpaccio di
Angus Beef**

**Bresaola della
Valtellina IGP**

**Bresaola
Punta d'Anca**



BRESAOLE E CARPACCI

Cod. Code	Descrizione Description	Peso Weight	UMV - pz/ct SUM - pc/ct	TMC - gg Shelf life - days	Caratteristiche Description
344722	Bresaola della Valtellina IGP	3,0 kg	2	120 gg / days GAR. 80 gg / days	intera sottovuoto whole vacuum
341073	Bresaola della Valtellina IGP	1,6 kg	4	90 gg / days GAR. 60 gg / days	a metà sottovuoto half vacuum
346000	Bresaola Cuor d'Alpe	3,0 kg	2	120 gg / days GAR. 80 gg / days	intera sottovuoto whole vacuum
346001	Bresaola Cuor d'Alpe	1,6 kg	4	90 gg / days GAR. 60 gg / days	a metà sottovuoto half vacuum
343302	Carpaccio di Angus Beef	2,2 kg	2	60 gg / days GAR. 40 gg / days	a metà sottovuoto half vacuum
343300	Carpaccio di Vitellone Italiano	2,2 kg	2	60 gg / days GAR. 40 gg / days	a metà sottovuoto half vacuum
340515	Carpaccio di Bresaola	2,0 kg	2	60 gg / days GAR. 40 gg / days	a metà sottovuoto half vacuum



Italia Alimentari S.p.A.

Busseto, Parma
Sede Legale
Via Europa, 14
Tel + 39 0524 930311
Fax + 39 0524 930022

Gazoldo degli Ippoliti, Mantova
Sede operativa e Uffici
Via Marconi, 3
Tel + 39 0376 6801
Fax + 39 0376 657651

Postalesio, Sondrio
Produzione Bresaole e Carpacci
Via Crocetta, 2
Tel + 39 0342 491100
Fax + 39 0342 493849

