



LAGRANDA.IT

PER ORDINARE  
TO ORDER:  
ordini@lagranda.it  
(+39) 0172 726178



La Granda  
SALUMI

COLTIVIAMO BONTÀ

I SALUMI

Prodotto da/Produced by:  
La Granda S.r.l. via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



TUTTE LE IMMAGINI SONO INSERITE A SCOPO ILLUSTRATIVO / IMAGES FOR ILLUSTRATIVE PURPOSES ONLY



# Bocconcino

Classico salame Piemontese insaporito con sale, pepe in grani e Vin Brulè precedentemente marinato con Aglio di Caraglio (Presidio Slow Food). Insaccato in budello naturale e legato a mano con spago in fibra naturale, viene quindi stagionato per circa 15 giorni.

## Bocconcino

Classic Piedmontese salami flavored with salt, pepper and mulled wine marinated with Caraglio Garlic (Slow Food Presidium). Stuffed in natural casing and tied by hand with natural fiber twine, then aged for about 15 days.

## I SALUMI

Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



# Coppa stagionata

Capocollo di suino insaporito con sale e spezie.  
Rifilato e marinato con una concia di sale, una leggerissima nota di noce moscata,  
spezie ed erbe aromatiche, e poi insaccato nel budello naturale.  
Stagionato per circa 60 giorni.

## Aged Pork Neck

Flavored with salt and spices,  
trimmed and marinated with salt, a slight note of nutmeg,  
spices and aromatic herbs, then stuffed into natural casing.  
Aged for about 60 days.

## I SALUMI

Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - I 2040 Genola CN - ITALY



**LAGRANDA.IT**



# Cotechino da cuocere

Preparato con carni magre, cotenna e guanciale di suino, a cui vengono aggiunte spezie, erbe aromatiche e Marsala; insaccato nel budello naturale. Dopo una breve asciugatura è pronto per essere consumato, cotto.

#### CONSIGLI DI PREPARAZIONE:

Immergere il cotechino in acqua fredda e portare a ebollizione, quindi abbassare il livello della fiamma e cuocere per circa 90 minuti.

#### Cotechino to cook

Made with lean meats, pork rind and pork cheek, flavoured with spices, aromatic herbs and Marsala wine; is then stuffed into natural casing. After a short drying it is ready to be eaten, cooked.

#### PREPARATION TIPS:

Dip the Cotechino in cold water and bring to boil; then lower the flame level and cook for about 90 minutes.

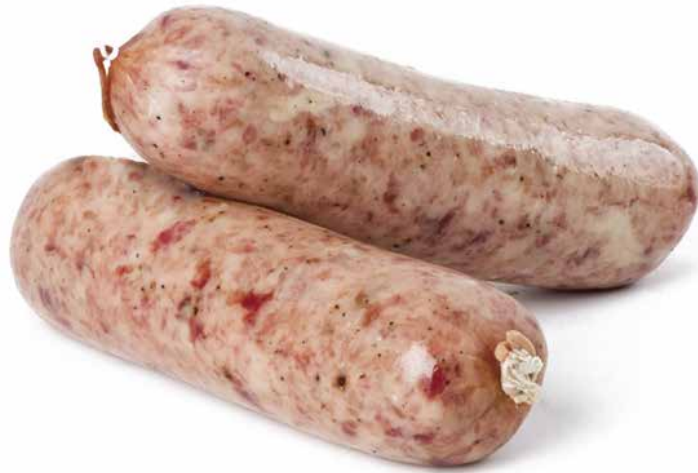


## I SALUMI

Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



# Cotechino cotto

Preparato con carni magre, cotenna e guanciale di suino, a cui vengono aggiunte spezie, erbe aromatiche e Marsala; insaccato nel budello naturale.

Dopo una breve asciugatura viene cotto nel forno a vapore a bassissima temperatura.

#### CONSIGLI DI PREPARAZIONE:

Immergere la busta sigillata in acqua fredda, portare ad ebollizione e lasciare bollire per circa 30 minuti.

Togliere la busta e tagliarla su un lato lasciando gocciolare il brodo naturale che si è formato.

#### Cooked cotechino

Made with lean meats, pork rind and pork cheek, flavoured with spices, aromatic herbs and Marsala wine; is then stuffed into natural casing. After a short drying time, it is cooked in a steam oven at a very low temperature.

#### PREPARATION TIPS:

Put the sealed bag in cold water, bring to boil and let it boil for about 30 minutes. Remove the bag and cut it on one side, letting the natural broth that has formed drip.



## I SALUMI

Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



# Il Dho

## **Prosciutto Cotto Alta Qualità, cotto a vapore con salamoia al fieno di montagna**

Prodotto con cosce di suini italiani maturi provenienti da allevamenti selezionati.  
E' aromatizzato con una speciale salamoia composta da acqua, sale, zucchero,  
il Fieno da Brodo "La Granda" e altre spezie della ricetta del norcino Beppe Dho.  
Cotto lentamente al vapore per esaltarne tutto il gusto e morbidezza.

### **Il Dho**

#### **High Quality Cooked Ham, steamed with mountain hay brine**

Produced with legs of mature Italian's pigs from selected farms.  
It is flavored with a special brine made by water, salt, sugar,  
Hay for Broth "La Granda" and other spices of "norcino" Beppe Dho's receipt.  
It is slowly steamed to enhance all its taste and softness.



## **I SALUMI**

Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



**LAGRANDA.IT**



# Crespone

Preparato con parti scelte di spalla, mondate di grasso e tendini e pancetta di suino cubettata. Viene poi aggiunto sale marino, pepe in grani, Vin Brulè marinato in aglio di Caraglio (Presidio Slow Food) e insaccato in budello di suino naturale. Viene lasciato stagionare per almeno 90 giorni.

## Crespone Salami

Prepared with selected shoulder parts, cleaned of fat and tendons and diced pork bacon. It is flavoured with sea salt, pepper, mulled wine marinated in Caraglio garlic (Slow Food Presidium) then stuffed into natural casings. It is left to age for at least 90 days.

## I SALUMI

Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT

DISPONIBILE  
AL BAROLO



# Filzetta

Prodotto con parti scelte di spalla, mondate del grasso in eccesso e tendini, e pancetta di suino cubettata. All'impasto viene aggiunto sale, pepe in grani e Vin Brulè marinato con aglio di Caraglio (Presidio Slow Food). Viene quindi insaccato in budello di suino "filzetta" (continuazione del budello "gentile") e legato a mano con spago. La stagionatura è di almeno 30 giorni.

## Filzetta

Made with selected shoulder parts, cleaned of excess fat and tendons, and diced pork belly. Flavoured with salt, pepper and mulled wine marinated with Caraglio garlic (Slow Food Presidium).

It is then stuffed into "filzetta" casing (continuation of the "gentle" casing) and tied by hand.

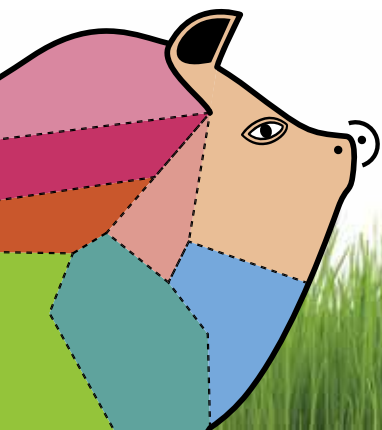
The seasoning is at least 30 days.

## I SALUMI

Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT







# Galantina

Antico prodotto della norcineria piemontese originariamente preparato con le parti meno nobili del suino. Oggi utilizziamo le parti più gustose del muso, stinco e spalla, con aggiunta di pistacchi interi e aromatizzato con acquavite. L'impasto viene avvolto nell'omento (retina del bovino) e cucinato a bassa temperatura per circa sette ore.

## Galantina

Ancient product of Piedmontese butchery, originally prepared with the less noble parts of the pig. Today we use the tastiest parts of the muzzle, shank and shoulder, with the addition of whole pistachios and brandy. The dough is wrapped in the omentum (bovine retina) and cooked at low temperature for about seven hours.

## I SALUMI

Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



La Granda  
SALUMI

DISPONIBILE  
AL BAROLO



# Gentile

Prodotto con parti scelte di spalla, mondate del grasso in eccesso e tendini,  
e pancetta di suino cubettata.

All'impasto viene aggiunto sale, pepe in grani e Vin Brulè  
marinato con aglio di Caraglio (Presidio Slow Food).

Insaccato in budello di suino "gentile" da cui prende il nome, e legato a mano.  
Viene stagionato almeno 60 giorni

## Gentile

Made with selected shoulder parts, cleaned of excess fat and tendons,  
and diced pork belly. Flavoured with salt, pepper and mulled wine  
marinated with Caraglio garlic (Slow Food Presidium).

Stuffed into "gentile" casing from which it takes its name, and tied by hand.

It is aged for at least 60 days

## I SALUMI

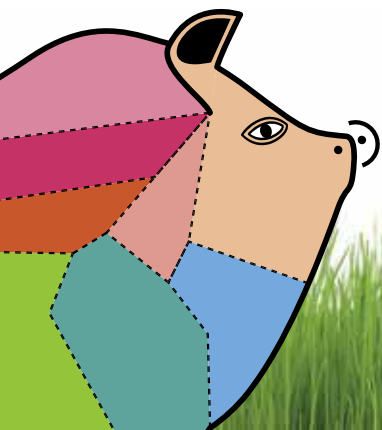
Prodotto da/Produced by:

**La Granda S.r.l.**

via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT





TARTUFO  
NERO



# Gran Boccone al tartufo

Prodotto con parti scelte di spalla, mondate del grasso e tendini, pancetta di suino e con l'aggiunta di piccoli lardelli cubettati. L'impasto viene insaporito con tartufo nero, sale, pepe in grani e Vin Brulè marinato con Aglio di Caraglio (Presidio Slow Food). Viene stagionato per almeno 20 giorni.

## Truffle Gran Boccone

Made with selected shoulder parts, cleaned of fat and tendons, pork belly and with the addition of small cubed lardons.

The mixture is flavored with black truffle, salt, pepper and mulled wine marinated with Caraglio Garlic (Slow Food Presidium). It is aged for at least 20 days.

## I SALUMI

Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



La Granda  
SALUMI



# Guanciale di suino stagionato

Il guanciale viene rifilato a mano,  
salato a secco con cristalli di sale marino  
ed insaporito con un mix speciale di spezie.  
Viene poi stagionato per almeno 30 giorni

## Seasoned Pork cheek - Bacon

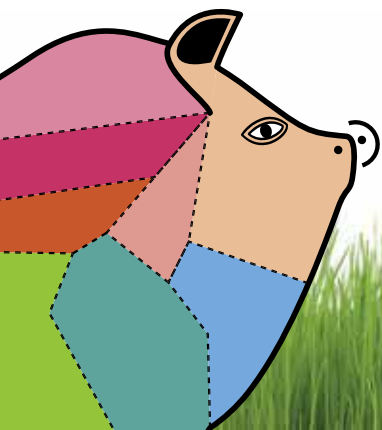
The bacon is hand-trimmed, dry-salted with sea salt crystals  
and flavored with a special mix of spices.  
It is then aged for at least 30 days

## I SALUMI

Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - I-2040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT





# Guanciale a listarelle

Guanciale di suino stagionato, rifilato a mano,  
salato a secco con cristalli di sale marino ed insaporito con spezie.  
Alla fine della stagionatura viene tagliato a listarelle  
pronte per le preparazioni.

## Striped Pork Cheek

Seasoned pork cheek, trimmed by hand,  
dry salted with sea salt crystals and flavored with spices.  
At the end of the seasoning it is cut into strips  
ready for preparation.

## I SALUMI

Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - I 2040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



La Granda  
SALUMI



# La Gran Spalla

Prodotto da spalle di suini maturi da allevamenti italiani selezionati.  
I prosciutti vengono aromatizzati con una salamoia composta da acqua, sale, zucchero, Fieno da Brodo "La Granda" e altre spezie della ricetta del norcino Beppe Dho.  
Viene poi cotto lentamente al vapore per esaltarne il gusto delicato e morbidezza.

## Cooked Ham - from Shoulder

Made from shoulders of mature pigs from selected Italian farms.  
It is then flavored with a brine made of water, salt, sugar, Hay for Broth "La Granda" and other spices from the recipe of "norcino" Beppe Dho.  
It is slowly steamed to enhance its delicate taste and softness.

## I SALUMI

Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



# LARDHO alle erbe Piccanti

Il LarDho deve il suo nome al norcino Beppe Dho, ideatore anche della segretissima ricetta per il mix di erbe e spezie. Il lardo viene salato a secco, insaporito con peperoncino e il mix speciale di erbe aromatiche. Successivamente viene legato per dargli la sua forma caratteristica, con i due pezzi sovrapposti che ricordano un bacio, e sottoposto a lunga stagionatura.

## LarDho (lard) with Herbs and Chili

LarDho owes its name to "norcino" Beppe Dho, also the creator of its secret recipe for herbs and spicy mix. The lard is dry salted, flavored with chilli and the special mix of aromatic herbs. Is it tied in its characteristic shape, with the two overlapping pieces reminding of a kissing lips, and then start the long seasoning.

## I SALUMI

Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



# LARDHO speziato

Il LarDho deve il suo nome al norcino Beppe Dho, ideatore anche della segretissima ricetta per la speziatura. Il lardo viene salato a secco, insaporito con il mix speciale di spezie di Beppe Dho; successivamente viene legato per dargli la sua forma caratteristica, con i due pezzi sovrapposti che ricordano un bacio, e sottoposto a lunga stagionatura.

## Spicy LarDho (lard)

LarDho owes its name to the butcher Beppe Dho, also the creator of the secret recipe for spicing. The lard is dry salted, flavored with Beppe Dho's special mix of spices; subsequently it is tied to give it its characteristic shape, with the two overlapping pieces reminiscent of a kiss, and subjected to long seasoning.

## I SALUMI

Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT





La Granda  
SALUMI



# LARDHO Tradizionale

Il LarDho deve il suo nome al norcino Beppe Dho,  
ideatore anche della segretissima ricetta per la speziatura tradizionale.  
Il lardo tradizionale viene salato a secco  
e sottoposto poi ad una lunga stagionatura  
che gli conferisce il suo sapore unico e autentico.

## Traditional LarDho (lard)

LarDho owes its name to the "norcino" Beppe Dho,  
also the creator of the secret recipe for traditional spicing.  
The traditional lard is dry salted and then subjected to a long seasoning  
that gives it its unique and authentic flavor.

## I SALUMI

Prodotto da/Produced by:

**La Granda S.r.l.**

via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



**LAGRANDA.IT**



La Granda  
SALUMI



# Pancetta affumicata

Pancetta salata a secco con cristalli di sale,  
insaporita con spezie.  
Dopo l'asciugatura viene affumicata naturalmente  
con legno di faggio.

## Smoked Bacon

Dry salted bacon with salt crystals, flavored with spices.  
After drying it is naturally smoked  
with beech wood.

## I SALUMI

Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



# Pancetta arrotolata

Pancetta salata a secco con sale grosso,  
quindi speziata con pepe ed altre spezie.  
Viene infine massaggiata e arrotolata su se stessa, procedimento da cui prende il nome.  
La stagionatura le conferisce il tipico sapore speziato,  
ma al contempo dolce e delicato.

## **Rolled up Bacon**

Dry salted bacon with salt, then spiced with pepper and other spices.  
It is massaged and rolled up on itself, a process from which it takes its name.  
The aging gives it the typical spicy flavor,  
but at the same time sweet and delicate.



## I SALUMI

Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



**LAGRANDA.IT**



# Salame di bovino

Salame Crudo 100% bovino adulto Razza Piemontese (Presidio Slow Food)  
"La Granda" insaporito con sale e spezie.  
La carne è rifilata a mano con l'aggiunta di grasso bovino.  
Viene quindi insacato in budello bovino  
e stagionato per almeno 30 giorni.

## Bovine Salami

Raw Salame 100% adult bovine Piedmontese breed (Slow Food Presidium)  
"La Granda" flavored with salt and spices.  
The meat is trimmed by hand with the addition of bovine fat.  
It is then stuffed into bovine casings  
and aged for at least 30 days.

## I SALUMI

Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



**LAGRANDA.IT**





# Salame cotto

Specialità Piemontese prodotta con parti magre della spalla di suino, mondate del grasso in eccesso e tendini, con l'aggiunta di lardelli dadolati.

All'impasto viene aggiunto sale, spezie, chiodi di garofano e Vin Brulè marinato con Aglio di Caraglio (Presidio Slow Food).

Insaccato in budello naturale o cotenna e poi cotto lentamente a vapore per diverse ore a bassa temperatura, per ottenere l'inconfondibile sapore morbido e gustoso.

## Cooked Salami

Piedmontese specialty produced with lean parts of pork shoulder, cleaned of fat and tendons, with the addition of diced lard.

Flavoured with salt, spices, cloves and mulled wine marinated with Caraglio garlic (Slow Food Presidium).

Stuffed into natural casing or rind and then slowly steamed for several hours at low temperature, to obtain the unmistakable soft and tasty flavor.



## I SALUMI

Prodotto da/Produced by:

**La Granda S.r.l.**

via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



**LAGRANDA.IT**



# Salame cotto Mignon

Specialità Piemontese prodotta con parti magre della spalla di suino, mondate del grasso in eccesso e tendini, con l'aggiunta di lardelli dadolati.

All'impasto viene aggiunto sale, spezie, chiodi di garofano e Vin Brulè marinato con Aglio di Caraglio (Presidio Slow Food).

Insaccato in budello naturale o cotenna e poi cotto lentamente a vapore per diverse ore a bassa temperatura, per ottenere l'inconfondibile sapore morbido e gustoso.

## Cooked Salami - Mignon

Piedmontese specialty produced with lean parts of the pork shoulder, cleaned of excess fat and tendons, with the addition of diced lard.

Salt, spices, cloves and mulled wine marinated with Caraglio garlic (Slow Food Presidium) are added to the mixture.

Stuffed into natural casing or rind and then slowly steamed for several hours at a low temperature, to obtain the unmistakable soft and tasty flavor.

## I SALUMI

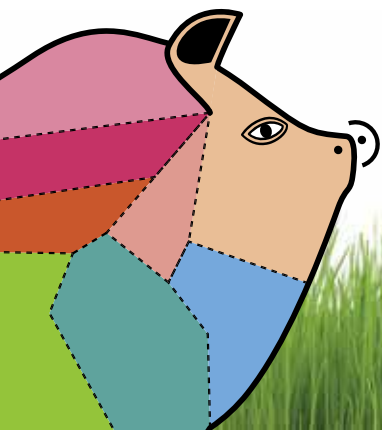
Prodotto da/Produced by:

**La Granda S.r.l.**

via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



**LAGRANDA.IT**





Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

# Salamini Italiani alla Cacciatora DOP

Comunemente chiamato cacciatore, per la tradizione secondo cui costituiva il pranzo dei cacciatori, ricco di proteine e facilmente trasportabile nella bisaccia.

Salame piccolo, morbido, dal gusto dolce e saporito.

I salamini italiani alla cacciatora DOP sono prodotti esclusivamente con carni di suini nati e allevati nelle aree geografiche del centro-nord (areale di produzione indicato nel disciplinare).

## “Hunter” Salami

Commonly called the hunter, due to the tradition according to which it was the hunters' lunch, rich in proteins and easily transportable in the saddlebag.

Small and soft with a sweet and savory taste.

Italian salamini alla cacciatora PDO are produced exclusively with meat from pigs born and raised in the geographical areas of the Center-North (production area indicated in the specification).

## I SALUMI

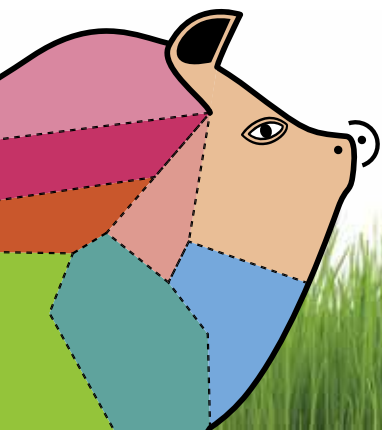
Prodotto da/Produced by:

**La Granda S.r.l.**

via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



**LAGRANDA.IT**





# Salsiccia

La salsiccia fresca di suino viene ricavata da un'attenta lavorazione di carni magre macinate con l'aggiunta di pancetta per mantenerne la morbidezza, salata e pepata a mano. Si procede quindi all'insacco manuale in budello naturale.

## Sausage

Fresh pork sausage obtained from a careful processing of lean minced meat with the addition of pork belly to maintain its softness, salted and peppered by hand. Is then stuffed manually in natural casing.

## I SALUMI

Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



**LAGRANDA.IT**





# Salsiccia di Finocchietto

Salsiccia fresca di suino  
ricavata da un'attenta lavorazione di carni magre macinate  
con pancetta per mantenerne la morbidezza, quindi salata e pepata a mano,  
con aggiunta di una lieve nota di finocchietto selvatico.  
Si procede quindi all'insacco manuale in budello naturale.

## Wild Fennel Sausage

Fresh pork sausage  
obtained from a careful processing of lean minced meat  
with small quantity of pork belly to maintain its softness.  
Is then salted and peppered by hand, with the addition of a slight note of wild fennel.  
Is then manually stuffed in natural casing.

## I SALUMI

Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



**LAGRANDA.IT**



Autorizzato dal Consorzio di Tutela



# Salsiccia Stagionata al Barolo DOCG

La salsiccia stagionata al Barolo DOCG  
viene ricavata da un'attenta lavorazione di carni magre macinate  
con l'aggiunta di pancetta per mantenerne la morbidezza,  
quindi salata e pepata a mano e aromatizzata con Barolo DOCG Serralunga d'Alba.  
Si procede quindi all'insacco manuale in budello naturale  
e alla stagionatura di circa 10 giorni.

## Sausage aged in DOCG Barolo

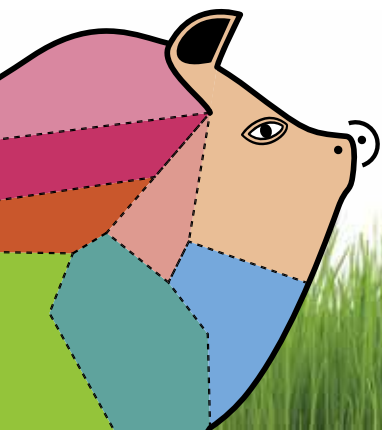
Made from careful processing of lean minced meat  
with the addition of pork belly to maintain its softness, then salted and peppered by hand  
and flavored with Barolo DOCG Serralunga d'Alba.  
It is then manually stuffed and proceed in natural casings  
and seasoned for about 10 days.

## I SALUMI

Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT





# Zampone cotto

Preparato con sole carni magre, cotenna e guanciale di suino, a cui vengono aggiunte spezie, erbe aromatiche e Marsala. Insaccato nella zampa di suino e, dopo una breve asciugatura, viene cucinato al forno a vapore a bassissima temperatura.

#### CONSIGLI DI PREPARAZIONE:

Immergere la busta sigillata in acqua fredda, portare ad ebollizione e lasciare bollire per circa 45 minuti. Togliere la busta e tagliarla su un lato lasciando gocciolare il brodo naturale che si è formato.

#### Trotter Cooked

Prepared with only lean meats, pork rind and pork cheek, with addition of spices, aromatic herbs and Marsala wine. It is stuffed into the pig's foot and, after a short drying, and then cooked in steam oven at a very low temperature.

#### PREPARATION TIPS:

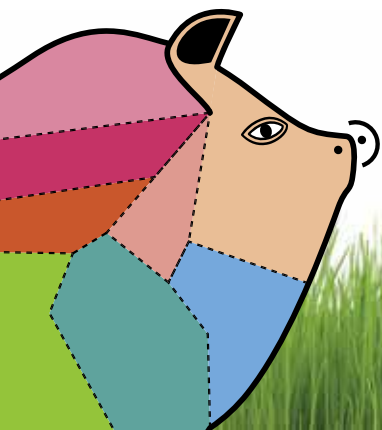
Immerse the sealed bag in cold water, bring to a boil and let it boil for about 45 minutes. Remove the bag and cut it on one side, letting the natural broth that has formed drip.

## I SALUMI

Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



**LAGRANDA.IT**





# Zampone da cuocere

Preparato con sole carni magre, cotenna e guanciale di suino, a cui vengono aggiunte spezie, erbe aromatiche e Marsala. Viene poi insaccato nella zampa di suino e, dopo una breve asciugatura, è pronto per essere cucinato al forno a vapore a bassissima temperatura.

#### CONSIGLI DI PREPARAZIONE:

Avvolgere lo zampone in un canovaccio. Legare saldamente il prodotto con spago o filo.  
Immergere in acqua fredda e portare a ebollizione, abbassare il livello della fiamma e cuocere per circa 3 ore.

#### Trotter to cook

Prepared with only lean meats, pork rind and pork cheek, with addition of spices, aromatic herbs and Marsala wine. It is then stuffed into the pig's foot and, after a short drying, it is ready to be cooked in steam oven at a very low temperature.

#### PREPARATION TIPS:

Wrap in a rag and tie with twine or thread.  
Immerse in cold water and bring to a boil, lower the flame and cook for about 3 hours.



## I SALUMI

Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT



# Prosciutto Crudo

Prosciutto crudo di coscia Nazionale  
salato con una preparazione  
a base di sale marino.  
Stagionatura attorno i 14-16 mesi.

## Raw Ham

Raw ham of National pork leg,  
salted with sea salt.  
Aged for about 14-16 months.

## I SALUMI

Prodotto da/Produced by:  
**La Granda S.r.l.**  
via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT

SELEZIONE



# Bresaola

**Bresaola di bovino adulto ottenuta da pregiati tagli di fesa.**

Per questo nobile salume vengono impiegati solo pregiati tagli di fesa di provenienza esclusivamente nazionale.

Si presenta con una pezzatura medio grande, dolce e delicata al palato. La stagionatura è comunemente oltre i 90 giorni.

## Bresaola

**Bresaola is made with the best cuts of premium topside.**

For this premium item are used only selected premium topsides from national origin. It has a medium-large size, and the taste is both sweet and delicate.

It is usually aged 90 days.



## I SALUMI

Prodotto da/Produced by:

**La Granda S.r.l.**

via Garetta 8/A - 12040 Genola CN - ITALY



LAGRANDA.IT