



*“Born here, high in the Alps,
Alpi srl create & produce
the real Brisaola”*

Scheda tecnica

La brisaola Alpi

Alpi da oltre 30 anni produce Brisaola ed ha oggi trovato la giusta combinazione tra tradizione e innovazione che rendono questo prodotto unico e VERO. La Brisaola Alpi si distingue per alcune caratteristiche essenziali quali la selezione della materie prime: vengono utilizzati i migliori tagli della coscia bovina provenienti da mucche di razza allevate allo stato brado. Viene poi la passione nel processo di lavorazione: personale specializzato segue con cura tutte le fasi, dalla salagione alla stagionatura, massaggiando e accudendo la carne con cura. Un moderno impianto entalpico

consente alle celle di stagionatura di rispettare l'artigianalità del prodotto garantendo un asciugamento genuino prodotto dall'aria della nostra valle.

La Brisaola Alpi si presenta di colore scuro all'esterno avvolta in una rete rossa per uniformare il prodotto nella fase di stagionatura. Al taglio esprime tutto il suo vigore: delicata al gusto, vivace il colore e un profumo di aroma piacevole.

Da oggi la Brisaola Alpi è stata anche inserita nel Prontuario per i Celiaci siccome SENZA GLUTINE e idonea ai controlli degli organismi di controllo.

— Since old times “Brisaola” has been a typical product of Valtellina. At first, it has been known and eaten only in our region, then it became famous and eaten everywhere in Italy & now this is spreading all over Europe The secret of Brisaola’s success is its soft spicy taste. The name “Brisaola” comes from local dialect and is a word only used to describe the homemade Brisaola product produced by Alpi s.r.l.

“The Brisaola of Livigno”, produced from the “Fesa”(Topside), one of the most succulent parts of the hindquarter, its compact and natural in shape. It has a red colour and a delicate, slightly aromatic aroma.



Cod:	SV02	SV0300	SV0400	SV0700
Prodotto:	Brisaola Fesa (punta d'Anca)	Brisaola magatello	Brisaola Fesina	Brisaola trancio SV
Peso medio/Average weight:	2,5 kg ca a peso	1,5 kg ca a peso	0,6 kg ca a peso	1 kg ca a peso
Cod.ean:	297856	297851	297851	297848
T.m.c.:	60gg	60gg	60gg	60gg

Ingredienti: carne bovina, sale, spezie, aromi naturali, destrosio, E252.
_Ingredients: beef, salt, spices, natural flavors, dextrose, E252.

Valori nutrizionali per 100gr:
_Nutritional information per 100gr:

Proteine/*Protein:* 30,8gr
 Grassi/*Fat:* < 4gr
 Carboidrati/*Carbohydrates:* < 1gr
 Kcal: 160kcal

Senza glutine
_Gluten free

Stagionatura: minimo 25 giorni
_Maturated: > 25 days

Metodo di conservazione:
 Al fresco 0° - 4°
_Shelf life:
 Keep at 0° - 4°

Sv 60gg (si consiglia di aprire il Sv e fare arieggiare la Brisaola prima di consumarla).

Il prodotto è soggetto a calo di peso naturale, consigliamo di tenerlo avvolto in un panno umido meglio se imbevuto di vino rosso.
_This product is subject to natural weightloss,

we recommend to keep it wrapped in a damp cloth preferably soaked in red wine.

Caratteristiche organolettiche:
 Colore: rosso intenso
 Sapore: delicato leggermente speziato
 Profumo: di aromi
 Aspetto: sostenuta da una rete rossa o SV
_Organoleptic characteristics:
 Colour: dark red
 Flavor: slightly aromatic aroma
 Appearance: net or vacuum pack

Questo prodotto è stato realizzato su carta riciclata al 100% nel rispetto dell'ambiente 

Alpi Srl
 Via Compart, 561 - 23030 Livigno So
 c.f. 92010760145
 www.alpicarni.it
 info@alpicarni.it
 tel. +39 0342/996640
 fax. +39 0342/997411

 La Brisaola Alpi  bresaola.Alpi  @Alpi Srl



Prodotto inserito nel Prontuario AIC degli Alimenti dal 2012

