



LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELLA BRESAOLA

La tecnologia interviene attivamente nella produzione di un prodotto altamente artigianale come la bresaola: succede al Salumificio Panzeri, azienda specialista nella produzione di Bresaola della Valtellina IGP. Sin dalla sua fondazione, nel 1943, Panzeri porta avanti la tradizione della Bresaola chiavennasca e valtellinese aggiornata ai migliori standard qualitativi e di sicurezza alimentare. Di questo approccio sono testimoni i prodotti firmati Panzeri presenti sui banchi delle principali catene della Grande

Distribuzione nazionale ed esportati con successo nel mondo. Panzeri dispone di due stabilimenti dove vengono prodotte 12.000 bresaole alla settimana. A Gordona (SO), a 8 km dalla sede storica dell'azienda, sorge il secondo e iper-tecnologico stabilimento Panzeri, inaugurato nel 2013 e deputato all'affettatura e al confezionamento in vaschetta della bresaola. La produzione annua è pari a 15 milioni di vaschette. I moderni impianti di affettatura e confezionamento sono costituiti da reparti isolati all'interno del sito produttivo: il controllo totale dei flussi d'aria, della pressurizzazione, della temperatura e dell'umidità, insieme a un efficiente sistema di filtraggio, riducono pressoché a zero il rischio di contaminazioni, garantendo così standard di qualità e sicurezza estremamente elevati.

A tutto vantaggio del consumatore finale.

