



GLI ARTIGIANI DELLA CARNE





UN MESTIERE ANTICO, UN'ARTIGIANALITA' CONTEMPORANEA

ANCIENT TRADE, CONTEMPORARY CRAFTSMANSHIP

In Grignan Beef lavoriamo la carne con la cura che richiede un'esecuzione artigianale, l'attenzione che impone una produzione all'ingrosso, l'innovazione che esige un settore tutelato da norme sempre più severe.

La lavorazione della carne per noi è una tradizione che ha più di un secolo di storia: la storia di una famiglia nella quale il mestiere si tramanda di padre in figlio, con un respiro e una visione sempre più ampia, ad ogni passaggio generazionale.

L'attività, avviata all'inizio del 900 con la produzione e vendita al dettaglio di carne e salumi, è portata avanti nel primo dopoguerra da Pietro Sala e dalla moglie Irene.

Nel 1946, il primogenito Daniele, al ritorno dalla Guerra, orienta l'attività verso la macellazione e il commercio di carni all'ingrosso. Negli anni 90 il timone passa a Gianpiero, figlio di Daniele: decide di cessare l'attività al dettaglio e la macellazione, e dà all'azienda di famiglia l'assetto attuale, che si mantiene anche con l'ingresso di Daniele ed Elisabeth, l'ultima generazione di Sala.

Nel 2014, Grignan Beef fa un ulteriore passo in avanti e dà il via a una nuova produzione di salumi: la bresaola e la slinzega, eccellenza dell'azienda e del suo territorio, e una linea completa di insaccati.

Grignan Beef process meat in a careful and typical handmade way required by the wholesale production, by the innovation in a sector in which standards are stricter and stricter.

For us, meat processing, an old tradition, dates back to more than a hundred year of a family history where the business has been handed down from father to son, but widening more and more the view every generational change.

Our activities started at the beginning of 1900 with the meat, cold cuts production and retail and went on, after the war, with Pietro Sala and his wife Irene.

In 1946, the eldest son Daniele, coming from the war, turned his company activities into butchery and wholesale.

In 1990, the leader was Gianpiero, Daniele's son, who cut of with the butchery and retail activity and gave the family business its current organization, which has been kept on by Daniele and Elisabeth, the latest Sala's generation.

In 2014, Grignan Beef took another step forwards and started the new producing salami lines: bresaola and slinzega, the best in the company and the region, and an entire line of sausages.





DA UN'ACCURATA RICERCA, LA MIGLIORE SELEZIONE FROM CAREFUL RESEARCH, THE BEST SELECTIONS

In Grignan Beef lavoriamo carne bovina, suina, bianca e avicola già macellata: per questo la selezione delle aziende produttrici è parte integrante del nostro processo aziendale, ed è seguita personalmente dalla famiglia Sala.

La carne proviene solo da allevamenti certificati e tracciabili. I capi destinati alla macellazione devono essere sottoposti alla visita sanitaria e al controllo dei documenti.

Acquistiamo solo carne macellata in stabilimenti controllati, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, su linee automatizzate, per garantire tempi veloci. I capi in mezzene che selezioniamo devono essere opportunamente classificati, etichettati e stoccati.

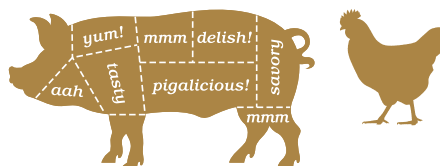
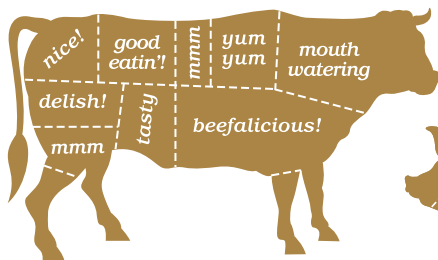
Per quanto riguarda la carne bovina, il manzo e il vitello provengono in prevalenza da allevamenti italiani per quanto possibile, per poi rivolgersi al mercato europeo. Acquistiamo esclusivamente da allevamenti nazionali la carne suina, le carni bianche e le avicole.

In Grignan Beef, we process pork, poultry and white meat that has already been butchered, so the choice of companies is an integral part of our business process, and it is carried out personally by the Sala family.

We only supply meats that are certified and traceable. Animals aimed to be butchered have to undergo a health inspection and documentation controls.

We only purchase meat that has been butchered in controlled livestock farmings in compliance with hygiene-health rules, on automated lines, to ensure fast times. The half cuts that we select must be properly classified, labelled and stored.

Like the cattle meat, the beef and veal meats come mainly from Italian farms as far as possible, and are then supplied to the European market. We buy our pork meat, white meat and poultry exclusively from domestic farms.





LA LAVORAZIONE DELLE CARNI > dal sezionamento alla disossatura

MEAT PROCESSING > from butchering to boning

Riceviamo la carne selezionata e macellata in mezzene e procediamo internamente alle fasi successive: sezionamento e disossatura.

Una passione artigianale per il lavoro ben fatto, curato in ogni dettaglio, unita a una struttura snella e dinamica, ci permette di fare della flessibilità il cardine della nostra lavorazione, per soddisfare le richieste di tutti i nostri clienti.

Prepariamo le carni fresche, le suddividiamo in quarti e in tagli anatomici di varie pezzature, in osso o disossati, pronti per essere confezionati e destinati principalmente a ristoranti, negozi e alla grande distribuzione.

Ogni fase della lavorazione avviene in ambienti puliti e sanificati, a temperature controllate e da personale qualificato, nel rispetto di tutte le norme igieniche e sanitarie CEE.

Un deposito frigorifero è dedicato esclusivamente alla selvaggina: qui conserviamo la carne di capriolo, cervo e cinghiale.

We receive selected meats that have been butchered and cut into half, and proceed with the next steps in-house: cutting and deboning.

A business passion for a well done, detailed work, combined to a streamlined and dynamic organization, which makes flexibility our force, which allows us to meet the demand of all our customers.

We prepare fresh meats, divided into quarters and anatomical cuts of various sizes, with or without bone, ready to be packed and addressed to restaurants, shops and supermarkets.

Every stage of production takes place in clean, sanitary and temperature-controlled environments, by qualified staff, according to all the EEC health and sanitary standards.

One cold store is equipped only for game birds: venison, deer and wild boar meats.





IL CONFEZIONAMENTO > freschezza e rintracciabilità

PACKAGING > FRESHNESS AND TRACEABILITY



GLI ARTIGIANI DELLA CARNE

Le carni, una volta sezionate, disossate e porzionate, passano all'ultima fase del nostro processo di lavorazione: il confezionamento sottovuoto.

Il sottovuoto è il sistema migliore per conservare inalterato il sapore, il profumo, il colore, l'umidità e le proprietà nutrizionali della carne. Il tempo di conservazione è mediamente di 30-40 giorni di conservazione.

Il confezionamento sottovuoto, abbinato a una rigorosa catena del freddo e all'attenzione assoluta nella movimentazione, garantisce la massima freschezza del prodotto al cliente finale.

Al ricevimento di ogni tipologia di prodotto, il programma di gestione della rintracciabilità aziendale crea un lotto interno.

Il lotto interno generato contiene tutti i dati del passaporto animale: marca auricolare, paese di nascita, allevamento, macellazione, laboratorio di sezionamento. Il lotto interno segue il prodotto in tutte le fasi di lavorazione, fino alla vendita, per garantirne la completa rintracciabilità.

Anche la consegna della carne è rapida e sicura: i nostri autocarri sono muniti di cella frigorifera con certificati e requisiti richiesti per legge, e consegnano la merce non oltre due giorni lavorativi dal ricevimento dell'ordine.

When the meat is cut and portioned, goes to the last step of our manufacturing process: vacuum packaging.

A vacuum is the best way to keep the flavour, aroma, color, moisture and nourishing properties of meats intact. The preservation time is about 30-40 days in storage.

Vacuum packaging, combined with a rigorous cold chain and overall care guarantees the maximum freshness of the product to the final customer.

On receiving each type of the product, the company traceability management program generates an internal batch.

The internal batch contains all of the data on the animal passport: ear tag, country of birth, rearing, butchery, cutting workshop. This internal batch follows the product throughout all of the processing phases, right up to the sale, to guarantee traceability.

Meat delivery is fast and safe too: our trucks are fitted with certified refrigerators that comply with all legal requirements, and deliver the goods no later than two working days after the order is received.





la BRESAOLA e la SLINZEGA di nostra produzione

the BRESAOLA and SLINZEGA we produce



La Valsassina non è solo terra di formaggi: tra i suoi prodotti tipici ci sono la Bresaola e la Slinzega di manzo, due specialità dalla grande tradizione e dal sapore unico.

Ricavate dai tagli della coscia del manzo, sono simili nella lavorazione, diverse nel gusto: più delicato quello della Bresaola, più intenso quello della Slinzega, dovuto alla sua forma particolare, lunga e stretta, che consente una diversa stagionatura.

Due eccellenze del territorio che Grignan Beef produce interamente nei suoi stabilimenti, curando con rigore e attenzione ogni fase della lavorazione, dalla selezione delle carni al confezionamento.

Nel dettaglio, una volta selezionati i tagli migliori, si passa alle fasi di marinatura dove le carni, miscelate con sale e aromi opportunamente dosati, sono posizionate in appositi contenitori e stoccate in cella alla temperatura di 0-2° C.

Nei giorni successivi la carne viene massaggiata quotidianamente in modo da farle assorbire meglio gli aromi. In questa fase la bresaola comincia ad acquisire il proprio sapore, diverso per ogni produttore. Dopo 15 giorni, terminata la fase di marinatura, la carne viene tolta dai contenitori, insaccata con la pressatrice insaccatrice, stoccata nella cella di asciugamento per 5 giorni. Terminata l'asciugatura viene messa per 30-40 giorni nella cella di stagionatura, un locale che garantisce condizioni adeguate di temperatura e umidità. Terminato quest'ultimo processo la Bresaola e la Slinzega sono confezionate sottovuoto pronte per la vendita.

Valsassina is not only a land of cheese: amongst its typical products are bresaola and beef Slinzega, two specialties from the great tradition with a unique flavour.

There are cuts of beef leg, which are similar in processing, but different in taste. Bresaola is milder, while Slinzega is stronger because of its particularly long, narrow shape, which allows it to be seasoned differently.

This two specialties are produced by Grignan Beef entirely in its own factories, taking strictly care and attention in every step of production, from meat selection to packaging.

Entering details, once the best cuts have been selected, they go into stages in which the meat is marinated, mixed with appropriately dosed salt and herbs, and is then put into special containers and stored in the cold room at a temperature of 0-2 ° C. In the days thereafter, the meat is massaged daily so that it absorbs better the flavour.

At this stage the dried beef begins to acquire its own flavour, which differs from each producer. After 15 days, after the pickling stage, the meat is removed from the containers, bagged by a bagging press tool, and stored in the cold room to dry for 5 days. After drying, the meat is hung up for 30-40 days in a maturing cell, a room that ensures appropriate temperature and humidity conditions. At the end of the last process, the bresaola and slinzega are vacuum-packed ready to be sold.





i Grignanetti > la linea SALUMI E INSACCATI di GRIGNAN BEEF

i GRIGNANETTI > THE MEAT AND SAUSAGE LINE FROM GRIGNAN BEEF

Prosciutti, mortadelle, salami, salamelle, salsicce, cotechini: i salumi e gli insaccati sono da sempre specialità gastronomiche della nostra valle, prodotti di eccellenza per sapore, profumo, qualità, gusto e aroma.

Una tradizione secolare che rinnoviamo con una linea di nostra produzione, con un proprio marchio e una precisa identità. Un richiamo forte all'azienda nel nome e negli elementi distintivi del logo (la forma, la bandiera), ma con una freschezza e un'energia nuova, necessarie per accompagnare Grignan Beef in un nuovo capitolo della sua storia.

I Grignanetti sono piccoli tesori di gusto, nutrienti, saporiti, veloci da acquistare.

Hams, mortadella, salami, sausages, salamelle, cotechini: cold cuts and sausages have always been the gastronomic specialties of our valley, excellent products for flavour, perfume, quality, taste and aroma.

A hundred year old tradition that we have reinvented with our product line, with a brand name and a clear identity. The powerful call to the company is given by the name and the distinctive elements of the logo (the shape, the banner), but with the freshness and renewed energy required to lead Grignan Beef into a new chapter of its history.

The Grignanetti are really tasty, nourishing treasures, easy to be purchased.



GLI ARTIGIANI DEI SALUMI





DOVE SIAMO

> Strada Provinciale Valsassina

> Comune di Primaluna

> Località Cortabbio

23819 Primaluna
Valsassina LC
Via Varca n° 3

Tel. 0341 88.01.26
Fax 0341 88.09.50

info@grignanbeef.it
www.grignanbeef.it





23819 Primaluna
Valsassina LC
Via Varca n° 3

Tel. 0341 88.01.26
Fax 0341 88.09.50

info@grignanbeef.it
www.grignanbeef.it