

Il segreto della miglior bresaola:
riposo ed aria pura.



www.lazzeri.it

LAZZERI

Salumi di alta qualità.

LAZZERI ADV



Sua **altezza**, la Bresaola.



Punta d'Anca **IGP**

LAZZERI



In vetta ai sapori dal **1940**.

La tradizione Lazzeri ha conservato tutti gli antichi segreti che rendono la bresaola della Valtellina un salume d'eccezione. Fin dal 1940 le carni migliori vengono selezionate e lavorate attraverso la salatura a secco, la massaggiatura e la particolare stagionatura, che grazie al clima secco dell'Alta Valtellina, conferisce alla carne un gusto davvero unico e distintivo.



*I prodotti tipici della **Valtellina** nascono dall'ingegno dei suoi abitanti, abituati ad avere a che fare con una **montagna aspra**, difficile, ma che se conosciuta e **rispettata** è in grado di dare **grandi frutti**.*



Speck Alta Valtellina

LAZZERI

Un gusto tutto da esplorare.

E' impossibile resistere allo Speck stagionato sotto il cielo dell'Alta Valtellina. Il migliore si ottiene solo dalla parte più magra delle cosce di maiale sapientemente selezionate.

Assaggiatelo e insieme ai delicati aromi naturali, sentirete l'aria frizzante d'alta quota.