# Testini
SALUMIFICIO

Era il 1982 quando Alberto Testini e i Fratelli Rotella intrapresero la strada di produttori nel settore alimentare proseguendo un'attività artigiana già avviata dai primi del Novecento all'insegna della qualità e della tradizione valtellinese.

Nel 2006, Alberto coinvolse i figli tramandando loro le antiche ricette Valtellinesi, consolidate negli anni, assieme alle tecniche di lavorazione del tutto artigianali come la salatura a secco, il massaggio e la legatura manuale delle carni, la stagionatura naturale.

Il tutto nel pieno rispetto della materia prima fresca, accuratamente selezionata, per offrire un prodotto genuino e naturalmente buono, perché noi siamo quello che mangiamo (L. Feuerbach) e abbiamo a cuore tutti i nostri consumatori.

Mettiamo la maestria nella lavorazione e la sapienza nel dosaggio dei migliori ingredienti al servizio del nostro palato che ci ripaga con esperienze di gusto indimenticabili da condividere con tutti i nostri clienti.

Artigianalità ma anche profonda e costante ricerca per migliorarci continuamente, riponendo tutta la conoscenza accumulata in quarant'anni di storia nella massima sicurezza alimentare, andando incontro alle nuove esigenze dei consumatori con perseveranza e passione.

*... ed ecco che i nostri salumi diventano naturalmente buoni!*

# Siamo artigiani perché...

## Usiamo le mani come prolungamento del nostro pensiero...

ogni lavorazione è eseguita ancora a mano, dalla salatura alla legatura, questo ci permette un rigoroso controllo visivo e una grande peculiarità del prodotto.

## Badiamo solo al risultato e non al tempo impiegato...

la tradizione ci insegna a non aver fretta ed i nostri prodotti rispecchiano noi e il nostro territorio, una valle piena di tradizioni e sapori antichi.

## Diamo amore a ciò che abbiamo scelto con cura...

la materia prima, sempre fresca, deve soddisfare sempre i nostri standard qualitativi, prima di dedicarci a lei con la maestria nella lavorazione che ci contraddistingue, affinata negli anni.

## Da quarant'anni dosiamo al meglio gli ingredienti...

scegliamo con cura i sapori e gli odori per i nostri salumi secondo ricette in continua evoluzione. Tutti i nostri ingredienti sono OGM FREE, senza lattosio, senza glutine e senza polifosfati aggiunti. Usiamo solamente aromi naturali...le erbe aromatiche sono mescolate per rappresentare al meglio la nostra terra.

## Rispettiamo i tempi della natura dando quindi valore al sapore...

facciamo riposare i salumi nelle nostre cantine controllando rigidamente i parametri interessati al fine di dosare al meglio l'aria pura e sferzante delle nostri Alpi per conferire tutta la tipicità possibile. Non usiamo acceleratori di processo ma soltanto la muffa caratteristica delle nostre cantine.

## Un'ottima stagionatura assicura bontà naturalità e salubrità...

la lenta e graduale riduzione di umidità crea fenomemi fermentativi ed enzimatici naturali grazie ai quali i salumi si conserveranno molto bene anche a temperatura ambiente mantenendo la loro salubrità.

## Pensiamo ai nostri clienti come ai nostri figli...

“noi siamo ciò che mangiamo”( L. Feuerbach) e quindi abbiamo a cuore la salute dei nostri consumatori.
Realizziamo salumi genuini per grandi e piccini.

## Siamo attenti all’evolversi del gusto...

adattiamo le nostre ricette alle esigenze attuali del palato dei nostri consumatori per esperienze di gusto indimenticabili.
Tradizione ma anche contemporaneità.

carpaccio di slinzega con crema di cicoria e maionese  by chef Andrea Fugnanesi

## 4.0 la tecnologia al servizio della qualità....

adottiamo impianti all’avanguardia per gestire da remoto la temperatura delle nostre cantine e le possibili problematiche in qualsiasi momento.
Il tutto per assicurarci una gestione impeccabile e veloce al fine di consentire ai nostri salumi di invecchiare bene.

## Ci avvaliamo di fonti di energia pulita...

puntiamo negli anni ad aumentare la produzione di energia rinnovabile per cercare  di salvaguardare l’ambiente da inquinamento e cambiamenti climatici. Siamo consapevoli di quanto la natura fa per noi e lo dimostriamo rispettandola.

# I Rustici

*El salàm s'ha da taiàl a fuiét*
*e mangiàl a cinc a cinc!*

le migliori carni fresche di suino e bovino
macinatura medio fine
budello naturale edibile I
egato a mano
stagionatura naturale
confezionamento singolo/in cartoni da 14 pz

note di cantina date dalla stagionatura,
da muffe naturali, e da un bouquet di spezie
in perfetta armonia con la dolcezza dei lardelli

## Il Salame
senza allergeni

cm 6x25, 500 gr

*un panino al salame...la felicità*

# Il Salametto

senza allergeni

le migliori carni fresche di suino e bovino
macinatura medio fine
insaccato in budello naturale edibile
stagionatura naturale
confezionamento in file da 6 pz

carne tenerissima che si scioglie in bocca
e profumata da una miscela di spezie ideata
da noi secondo antica ricetta valtellinese
gusto ricco e raffinato senza essere salato.

cm 4x13, 150 gr

## lo sfizio veloce

# Il Salametto di cavallo

senza allergeni

carni fresche di cavallo e suino
macinatura medio fine
budello naturale edibile
stagionatura naturale
confezionamento in file da 6 pz

carattere deciso e sapore strutturato
per veri intenditori

cm 4x13, 150 gr

## lo sfizio alternativo

## Il Salametto di cervo

senza allergeni

carni fresche di cervo e suino
macinatura medio fine
budello naturale edibile
stagionatura naturale
confezionamento in file da 6 pz



cm 4x13, 150 gr

consistenza vellutata e sapore deciso

## lo sfizio alpino

## La Nostranella

senza allergeni

le migliori carni fresche di bovino
peletta naturale edibile
salata a secco, lavorata e massaggiata a mano
stagionatura naturale
confezionamento singola



cm 12x20, 0.6-1.2 kg

fetta carnosa e morbida dal sapore speziato
e rustico che richiama i salumi di una volta...
ideale anche per aperitivi e risotti o in
abbinamento a formaggi spalmabili

## la bresaola rustica della Valtellina

*La Slinzega*

senza allergeni

le migliori carni fresche di bovino
al naturale senza budello
salata a secco e lavorata a mano
stagionatura naturale
confezionamento singola

la più rustica tra i salumi, dalla forma irregolare
ed imperfetta, fetta rossa e carnosa,
sapore verace e speziato
taglio anche a coltello

cm 8x20, 300-600 gr

*squisitamente imperfetta*

# *I Freschi*

*...la luganega...*

# La Salsiccia

senza allergeni e coservanti

le migliori carni fresche di suino
budello naturale edibile
confezionamento a peso



cm 4x12, 150 gr

le note dell'aglio e del pepe sono in perfetto
equilibrio con la dolcezza della carne
profumo delicato e fruttato

*altissima digeribilità*

# La Salsiccetta

senza allergeni e conservanti

le migliori carni fresche di suino
budello naturale edibile
confezionamento a peso



diam. Cm 2,5

una girella di sapori delicati senza note pungenti
ad altissima digeribilità

*la bontà al metro*

# Gli Affettati

*...la panseta...*

## La Pancetta Scotennata

senza allergeni

i migliori pancettoni freschi di suino italiano
budello non edibile
stagionatura naturale
confezionamento singolo

cm 10x45, 3.5 kg

cm 10x22, 1.75 kg

la sua dolcezza non ha confini come i suoi utilizzi...
affettata o a cubetti, è un mix perfetto di sapore
e dolcezza che si scioglie in bocca

*dolcezza senza confini*

# La Pancetta Tesa

senza allergeni

i migliori pancettoni freschi di suino italiano
senza insacco
stagionatura naturale
confezionamento singolo
h fetta cm 3+

cm 23x30,
1.75-2.25 kg

cm 23x60,
3.5-4.5 kg

lavorata piana e lasciata aperta
acquisisce tutti i profumi della cantina
fetta morbidissima e dolcissima

*morbida e profumata*

i migliori pancettoni freschi di suino italiano
senza insacco
stagionatura naturale
confezionamento singolo  h fetta 3+

cm 23x30,
1.75-2.25 kg

cm 23x60,
3.5-4.5 kg

pancetta piana che va gustata affettata per miselare
le spezie, morbida e gustosa, per un gusto deciso che
si apre in bocca come un ventaglio di sapori.

*un ventaglio di sapori*

# La Pancetta Pepata

senza allergeni

## Lo Speck

senza allergeni

parte della coscia di suino fresca accuratamente selezionata
affumicato naturalmente con legni scelti
stagionatura naturale 4/5 mesi
confezionamento intero, mezzo sv o a quarti

cm 30x30, 5 kg
cm 30x15, 2.5 kg
cm 15x15, 1.25 kg

salato e condito con spezie ed erbe naturali
l'affumicatura è molto delicata

*sapore di montagna*

## La Coppa

senza allergeni

parte del collo e spalla di suino fresco 100% italiano!
budello non edibile
stagionatura naturale
confezionamento intero o a metà sv

cm 10x30, 1.8 kg
cm 10x15, 0.9 kg

salume morbido e saporito dalle mille sfumature
organolettiche ottima anche leggermente rosolata

*Coppa delle Alpi*

# Il Nostro Crudo

*...el prosciut cruf...*

il cuore della coscia di suino invecchiato in vescica naturale.
Consistenza soda e gusto delicato gradevolmente
speziato frutto della sapiente mescolanza di spezie.
Stagionatura naturale 90 gg circa
Confezionamento sfuso o in cartoni da 4 pz

inconfondibile dolcezza data dalla carne e dalla maestria nella stagionatura. Prosciutto tipico valtellinese dalla caretteristica forma a goccia, dal sapore unico dato dall'aria delle nostre Alpi e da una concia personalizzata di spezie naturali

## Crudo Goccia

senza allergeni

*una goccia di bontà*

cm 16x26, 3.5-4.5 kg

# Le Nostre Bresaole

*... la nossa bresaola...*

Magra e tenerissima...fetta succosa
che si scioglie in bocca.
Gusto delicato e pulito, mai acido,
molto persistente in bocca.

senza allergeni,
solo aromi naturali

**kg 6,5/8**
2 pz/cartone

**kg 3/4**
4 pz/cartone

**18 cm**

Regina

Gemma delle Alpi

La più grande.
La migliore punta d'anca fresca di vitelloni francesi.
Eccellenza nella materia prima e nella maestria della lavorazione.
La carne più pregiata e tenera delle migliori razze pesanti conferisce un'imponente grandezza e un rosso intenso.
Lavorata con sapienza e grande abilità.
Massaggiata a mano, ripetutamente durante il riposo nei propri succhi, senza fretta...ed ecco che diventa digeribile, leggera e naturalmente buona.

Budello in collato di fibra vegetale (non edibile)
Stagionatura naturale di 60 gg circa
Forma regolare cilindrica consente poco spreco
Confezionamento sotto vuoto, in pelle per mantenere
la giusta umidità e conservarsi al meglio nel banco frigo
Consegna in cartone da 60x40 cn con mezzo refrigerato 0/4° C

*2° posto classifica*
*migliori bresaole 2011 e 2019*
*Gambero Rosso*

*Carne fresca,massaggiata a mano, salata a secco e stagionata naturalmente!*

Al naturale, senza budello, per apprezzare tutti i sapori e profumi delle nostre erbe di montagna.
Gusto pieno ed esuberante, mai acido.

# Bresaola di Montagna

*Carattere alpino*

senza allergeni,
solo aromi naturali

Bresaola verace.
Sottofesa europea, il Paese d'origine può variare a seconda della qualità della carne, perchè scegliamo solo la migliore.
Profumo intenso e dolce, orgogliosamente rustico e sincero, accompagnato da un potente bouquet di spezie e richiami vinosi, con le sensazioni olfattive arricchite da note speziate di pepe, ricordi di fieno e cantina.

Senza budello
Stagionatura naturale di 30 gg circa
Forma irregolare del tutto naturale
Confezionamento sotto vuoto previo lavaggio delicato
per non asportare le erbe in superficie
Consegna in cartone da 60x40 cn con mezzo refrigerato 0/4° C

**kg 4**
4 pz/cartone

**kg 2**
8 pz/cartone

**13 cm**

*2° posto classifica*
*migliori bresaole 2011 e 2019*
*Gambero Rosso*

*Carne fresca,massaggiata a mano, salata a secco e stagionata naturalmente!*

Ottima carne bovina accompagnata da un grande equilibrio delle spezie, aromi evoluti e persuasivi.
Gusto maturo e verace, mai acido, che resta in bocca a lungo.

# Bresaola dei Castelli

*Il gusto della tradizione*

senza allergeni,
solo aromi naturali

La classica.
Punta d'anca europea, il Paese d'origine può variare a seconda della qualità della carne, perchè scegliamo solo la migliore.
Dal 1982 uniamo la qualità e l'avanguardia dei nostri impianti alle antiche ricette valtellinesi tramandate dai primi del Novecento, per rispettare e valorizzare la nostra terra.

Budello in collato di fibra vegetale (non edibile)
Stagionatura naturale di 35 gg circa
Forma cilindrica quindi consente poco spreco
Confezionamento sotto vuoto, in pelle per mantenere
la giusta umidità e conservarsi al meglio nel banco frigo
Consegna in cartone da 60x40 cn con mezzo refrigerato 0/4° C

**kg 3,5+**
4 pz/cartone

**kg 1,75+**
8 pz/cartone

**14 cm**

*2° posto classifica*
*migliori bresaole 2011 e 2019*
*Gambero Rosso*

*Carne fresca,massaggiata a mano, salata a secco e stagionata naturalmente!*

Abbiamo i piedi ben piantati a terra...la nostra!
Crediamo in quello che produciamo per dare più valore alla nostra tavola.

Come nella vita le cose vere e sincere danno soddisfazione e durano nel tempo, così il buon mangiare non tramonta mai ed è unico per tutti.

Guardiamo alle cose vere senza trucchi e senza inganni e i nostri prodotti rispecchiano noi e il nostro territorio, una valle piena di tradizioni e sapori antichi.

DIAMO VALORE
ALLE PERSONE E
AL TEMPO

*per tenere alto il gusto ed il morale!*

# *Un panino al salame...la felicità*

Testini
SALUMIFICIO

SALUMIFICIO TESTINI S.A.S. - di Testini Alberto & Figli,
via dei frutteti 64/A, 23020, Montagna in Valtellina (SO)
info@salumitestini.it
Tel +39 0342210742 - Fax +39 0342210742

FSC
www.fsc.org
MISTO
Carta da fonti gestite in maniera responsabile
FSC® C104123