

Brisada Fazari

www.brisaolafazari.it

info@brisaolafazari.it

Cell +39 339 1075203

www.facebook.com/BrisaolaFazari

SHOP

Supermercato U2

Via Falcone e Borsellino, 20/22

23022 Chiavenna (SO) - Italy

LABORATORIO ARTIGIANALE

via Sandro Pertini n° 10

23020 Prata Camportaccio (SO) - Italy

© 2020 Brisaola Fazari

Fotografie Andrea Resta

Progetto grafico ALLdesign



Punta d'Anca, Magatello, Sottofesa, Brisaioletta, Slinzega

LA BRISAOLA DELLA VALCHIAVENNA
una lunga tradizione locale

La Brisaola sembra abbia origine nel lontano 1400, quando in Valchiavenna si produceva “carne salada”.

La lavorazione artigianale è antica e segreta; le selezionate fresche carni europee sono totalmente lavorate e massaggiate a mano, e poi conservate al meglio con l'aggiunta di spezie ed erbe delle nostre montagne: sale, pepe, ginepro, alloro, aglio... e tanta passione!

Le carni utilizzate sono quelle di scottona (femmina), che risultano più tenere.

La fioritura è naturale e il prodotto può essere direttamente affettato.

Il risultato? Un prodotto tradizionale da un caratteristico colore naturale, mantenuto dai bassi additivi aggiunti. Un piatto ricco di sapore e nutriente, inserito in molte diete e ideale per la quotidiana alimentazione.

Una BRISAOLA ormai famosa anche sulle tavole internazionali.

I NOSTRI TAGLI

Punta d'Anca

Magatello

Sottofesa

Brisaoletta

Slinzega

SENZA GLUTINE e SENZA LATTOSIO

BRISAOLA FAZARI

Informazioni nutrizionali - Valori medi per 100 gr

Energia	590	kJ	140	kcal
Grassi	3,71	gr		
di cui Saturi	1,29	gr		
Carboidrati	0,06	gr		
di cui Zuccheri	0,00	gr		
Fibre	0,00	gr		
Proteine	26,59	gr		
Sale	3,90	gr		

INGREDIENTI

Carne di bovino, sale, esaltatore di sapidità (destrosio, sale, saccarosio, antiossidante: E300 acido ascorbico, conservanti: E252 nitrato di potassio 2,5%), pepe nero, bacche di ginepro, alloro, aglio



BRISAOLA FAZARI

DI DANIELE E GIUSEPPE

due fratelli che tramandano l'antica ricetta Valchiavennasca

I fratelli Fazari iniziano la loro carriera nel settore alimentare nel 2014 con la gestione del negozio situato al campo sportivo di Chiavenna, diventato con loro parte della catena UNES.

Fortemente legati al territorio e alla sua tradizione, e spinti da un forte spirito d'imprenditoria, decidono nel 2014 di produrre una loro 'BRISAOLA' chiamata 'FAZARI'.

Una Brisaola ricca di inconfondibili sapori e che custodisce segretamente l'antica ricetta dello storico macellaio che lavora presso la loro attività.

Il loro progetto si espande nel 2018 con l'acquisizione di un nuovo punto vendita UNES nel centro storico di Chiavenna, e nel 2020 con l'apertura di un laboratorio per la produzione di bresaola artigianale firmata FAZARI a Prata Camportaccio.

Produzione artigianale
Disponibile al banco o al pezzo



Punta d'Anca

il taglio più pregiato della coscia del bovino che, lavorato accuratamente e stagionato per un breve periodo, risulta morbido e sfizioso

GLI ABBINAMENTI

tipica per piatti a base di bresaola, carpacci, tartare

PESO
da 3 kg a 4 kg



Magatello

deriva dalla selezione di parti nobili,
è la porzione più alta ed esterna
della coscia di bovino, carne magra
ad alto contenuto proteico, dal gusto
unico ed inconfondibile

GLI ABBINAMENTI

ideale per involtini,
rotolini,
cornetti

PESO

da 1.3 kg a 2 kg



Sottofesa

il taglio più pregiato della coscia del bovino, che lavorato accuratamente e stagionato per un breve periodo, risulta morbido e sfizioso.

Una carne mista e con più venature di grasso che la rendono più tenera al palato

GLI ABBINAMENTI

tipica per piatti a base di bresaola, carpacci, tartare

PESO
da 2.5 kg a 3.5 kg



Brisaoletta

il formato perfetto per l'uso in famiglia, un salume dal profumo delicato e dal gusto fresco, adatto anche a un consumo quotidiano

GLI ABBINAMENTI

perfetta per l'uso quotidiano, nelle diete, e il consumo in famiglia

PESO
da 1 kg a 2 kg



Slinzega

un salume dal sapore intenso e deciso, poverissimo di grasso, dalla forma allungata e tra i più ricercati del territorio lombardo

GLI ABBINAMENTI

ideale per i vostri aperitivi,
le gite fuori porta,
e il consumo in compagnia

PESO
da 500 g a 1 kg





L'originale Brisaola della Valchiavenna