

bioBRADO è la nuova linea di salumi certificati biologici del Salumificio Magrotti. Una storia di tradizione e sapiente lavorazione artigianale che da oggi si esprime con ancor più impegno sulla strada dei sapori autentici e sostenibili.

L'unicità del **Salame di Varzi D.O.P.**, eccellenza delle antiche corti dei Marchesi Malaspina, si arricchisce delle **carne di maiali rigorosamente allevati secondo i più accurati criteri di agricoltura biologica.**

Ecco come nasce un salume bioBrado: artigianato, storia, natura, manualità e sicurezza per un morso d'Oltrepò.

www.salumificiomagrotti.it



Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF
IT-BIO-007
Operatore controllato n.
IT-BIO-007
Agricoltura Italia 037881

www.salumificiomagrotti.it



27052 Montesegale (PV) - fraz. Fornace, 8
tel. e fax 0383 99047 - mobile 335 6706490
contatti@salumificiomagrotti.it - www.salumificiomagrotti.it



© 2018 - www.bell-tasty.it



tutto il gusto
e la natura
certificati
dell'Oltrepò Pavese



www.salumificiomagrotti.it

Etica, sostenibilità e ricerca della qualità sono i cardini del Salumificio Magrotti:

è per questo che **selezioniamo unicamente i migliori tagli di carne di animali che vivono in libertà, immersi nella natura, senza essere sottoposti a stress o all'utilizzo di farmaci.**

bioBRADO certifica la genuinità delle materie prime, ma ancor di più la passione per un ambiente felice, che si traduce in un incontro di sapori, tradizioni e natura.



Le fresche brezze appenniniche e le più miti correnti che risalgono dal golfo ligure caratterizzano l'unicità del vero Salame di Varzi D.O.P., un'esplosione di sapori da gustare con la tipica micca e il vino dell'Oltrepò Pavese.

