

# Cà del Botto

— SELEZIONI DI QUALITÀ —

## Ibs Salumi

Die Geschichte der Gruppe Ibs Salumi ist die Geschichte eines Familienunternehmens, das bis heute denselben Betrieb fortführt, der im weit entfernten Jahr 1893 unter dem geschichtsträchtigen Namen Salumificio Chiesa in der Provinz Bergamo, Lombardei, gegründet wurde.

Um das Jahr 1970 spezialisierte sich das Unternehmen auf die Speckproduktion. 15 Jahre später vergrößerte es sich mit der Eröffnung des Schlachthofs in Ardesio zu der Gruppe Ims-Ibs. Kurz darauf, in 90er Jahren, kam noch die Industria Bergamasca Salumi in Azzano San Paolo im Umland von Bergamo dazu.

Die Unternehmensgeschichte ist überaus bedeutsam für die Produktion und die Wertschätzung der Wurst- und Schinkenspezialitäten der Region. In diesem Bewusstsein folgt die Familie Chiesa ihren Unternehmenszielen, zu der die kontinuierliche Forschung für ein naturreines Produkt gehört und die Wiederentdeckung uralter und authentischer Traditionen der bergamaskischen Küche.

Zum Beispiel werden, in Übereinstimmung mit der alten bäuerlichen Kultur der Region, die Wurstwaren heiß verarbeitet. Ein Verfahren, das zusammen mit modernster Produktionstechnik, Wurstspezialitäten von höchster Qualität garantiert, die sowohl auf dem nationalen wie auch auf dem internationalen Markt zu überzeugen wissen.

Das Aushängeschild des Betriebs ist die Produktlinie „Cà del Botto“ in der der „wahre Geschmack des Bergamo“ zur vollen Entfaltung kommt. Solche einzigartigen Aromen werden jeden Tag in Ardesio, in der Alta Val Seriana gesucht und gefunden. Das Werk liegt auf großer Höhe inmitten von Wäldern und Weiden und ist der ideale Ort um Genüsse aus alten Zeiten zu erleben, deren Geheimnis seit jeher an die nächste Generation weitergegeben wurde. „Cà del Botto“ steht für die wahre Bergwurst, für Waren, die nach allen Regeln der traditionellen Herstellungskunst gefertigt und mit bäuerlicher Sorgfalt und Leidenschaft von der Schlachtung bis zur Reifung begleitet werden.

Das ist der Triumph der langsamen Produktion. Denn sie macht den Geschmack, die feine Textur und den Duft aus, die wirklich unvergleichlich sind: vom rohen Schinken bis zur Salami, vom feinsten Lardo bis hin zur Pancetta. Es sind Produkte, so naturrein wie in früheren Zeiten und so lecker wie eh und je, die zu uns auf den Tisch kommen.

*Cà del Botto*  
— SELEZIONI DI QUALITÀ —



Lardo Bergamasco  
alle erbe



Pancetta Antico  
Sapore con asse



Prosciutto Cotto al Tartufo  
1 Kg. circa sottovuoto



Monello Ubriaco  
3.5 Kg. circa



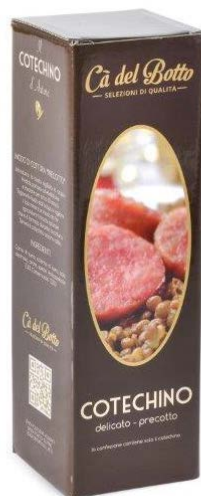
Prosciutto Crudo  
Bergamasco Il Botto



Salame  
Bergamasco



Anatra all'arancia  
1 Kg. circa sottovuoto



Cotechino Delicato  
Precotto 500 Gr.



Affettati Vaschetta  
atm 100 Gr.