



# PORCHIBIF

## SALUMI DI MONTAGNA

Sotto il marchio **PORCHIBIF** ci sono prodotti unici, genuini e senza conservanti.

Tutti i salumi e gli insaccati PORCHIBIF sono di nostra produzione, perché abbiamo voluto realizzare una linea di prodotti superiori in grado di integrare la nostra filosofia del barbecue, senza compromessi.

Proprio per questo, alcuni prodotti **PORCHIBIF** sono affumicati, come la mortadella e lo speck di suino nero allevato brado, il guanciale e il bacon. Nemmeno nel realizzare i grandi classici, non ci piacciono le mezze misure: il salame cotto PORCHIBIF, fatto solo con le Nocciole del Piemonte, la pancetta e il lardo sono di suino nero brado. Poi ci sono gli affettati della tradizione: il prosciutto cotto, la bresaola di Nostral e la testa in cassetta con le mandorle.

Infine, abbiamo le **Limited Edition**. Alcuni esempi? La bresaola di Angus, la bresaola di Wagyu e il prosciutto crudo stagionato in montagna di suino brado. Insomma, roba da non lasciarsi scappare.

E specialità americane ne abbiamo? Ovvio! Pastrami di tacchino e di manzo, carne secca e beef jerky. E poi tanto altro, oh, non posso mica ricordarmi tutto.

**A proposito, sai da cosa nascono l'idea e il nome PORCHIBIF?**

Volevamo qualcosa di ironico e divertente che unisse la tradizione piemontese allo stile BBQ americano. Allora abbiamo unito grafia e pronuncia fonetica delle due carni più usate per questo tipo di prodotto, il maiale (pork) e il manzo (beef), con un tocco di piemontesità.

