

PRODUZENTEN

Die Kunst des Prosciutto Cotto



In einer kleinen Stadt nördlich von Mailand, in Biassono, begann in den 1940er Jahren eine Geschichte, die Italiens Wurstwelt für immer verändern sollte.

Was einst mit Butter und Käse begann, wurde bald zum Inbegriff italienischer Feinkost: Rovagnati – ein Name, der heute für Innovation, Qualität und unverwechselbaren Geschmack steht. Doch der wahre Durchbruch kam nicht mit Salami. Sondern mit einem Produkt, das bis dahin eher belächelt wurde: Prosciutto Cotto.

DER SOHN MIT DER VISION

Während viele Metzger in den 1960er Jahren auf Rohschinken setzten, hatte **Paolo Rovagnati** eine andere Idee: Er wollte **gekochten Schinken** nicht als einfache Massenware verstehen, sondern ihn **veredeln, verbessern – neu definieren**. Das Ergebnis: **Gran Biscotto**.

Ein Schinken, der mehr als 72 Stunden reift, handverlesen gewürzt wird, und mit einem zarten Rauchton überzeugt – **saftig, aromatisch, elegant**.

Mit Gran Biscotto schuf Rovagnati nicht nur ein Produkt. Sondern **eine Marke im Produkt** – und eine neue Liga des Prosciutto Cotto.

EIN KLASSIKER MIT WIEDERERKENNUNGSWERT

Wer ihn einmal probiert hat, erkennt ihn immer wieder:

Die leicht süßliche Note, die seidige Textur, der feine Fettanteil.

Und nicht zuletzt: **Die Prägung auf der Schwarte**, das Markenzeichen von Rovagnati – ein Versprechen von Herkunft und Qualität.

Gran Biscotto ist heute **der beliebteste Schinken Italiens** – nicht weil er perfekt ist, sondern weil er **ehrllich, durchdacht und handwerklich gemacht** ist.

Heute ist Rovagnati längst international vertreten – mit Exporten nach Frankreich, Deutschland, Belgien, Irland und in die USA. Doch die Philosophie ist geblieben: **Tradition bewahren, Geschmack verbessern, Nachhaltigkeit leben**.

Mit Programmen wie "**Qualità Responsabile**" setzt sich Rovagnati für Tierwohl, Energieeffizienz und lückenlose Rückverfolgbarkeit ein.

NICHT NUR SCHINKEN: LA SALUMERIA ROVAGNATI

Rovagnati steht längst nicht mehr nur für Prosciutto Cotto. Die "**La Salumeria**"-Linie umfasst:

feinen **San Daniele Schinken**,

herzhafte **Salame Milano**,

zarte **Mortadella** mit Pistazien,

Culatello, Pancetta, Coppa – alles mit dem typischen Rovagnati-Siegel: Qualität ohne Kompromisse.

Rovagnati ist kein Name von gestern.

Es ist **eine laufende Geschichte**, die zeigt, dass man auch aus einfachen Dingen Großes machen kann – wenn man sie mit **Leidenschaft, Respekt und Anspruch** behandelt.

Erhältlich in unserem Feinkost-Onlineshop oder direkt in unseren Märkten für anspruchsvolle Genießer.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

