





Prosciutto Crudo di Parma DOP di altissima qualità, prodotto con impiego esclusivo di Suini PP2 di nostra produzione, con il completo e rigoroso rispetto della filiera di produzione. Il nostro Prosciutto Crudo, disponibile sia disossato che con osso, viene sottoposto ad una stagionatura di 15-16 mesi ed una di 18-20 mesi.



Pezzature:

- Crudo di Parma DOP disossato sottovuoto 15-16 mesi Kg. 7,50 ca.
- Crudo di Parma DOP disossato sottovuoto 18-20 mesi Kg. 7,50.
- Crudo di Parma DOP con osso 15-16 mesi Kg. 10 ca.
- Crudo di Parma DOP con osso 18-20 mesi Kg. 10 ca.
- Crudo Parma di DOP mezzo prosciutto sottovuoto Kg. 3,800 ca.
- Crudo di Parma DOP trancio sottovuoto Kg. 1,500 ca.

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

Materia Prima:	Cosce di suino pesante nazionale, provenienti dai nostri allevamenti appartenenti all'Istituto Parma Qualità.
Ingredienti:	Carne suina, sale.
Shelf life:	Prosciutto crudo con osso anche oltre i 24 mesi; disossato (invol. intatto) 6 mesi dal confezionamento.
Caratteristiche Chimiche - Fisiche:	
Cloruro di sodio:	Dal 4,5 al 6,9%
Additivi:	Assenti - consentito l'utilizzo del sale.
Umidità:	Dal 59% al 64%
Caratteristiche Organolettiche:	
Colore:	Rosso-roseo-inframezzato dal bianco puro del grasso di marezzatura.
Odore:	Aroma caratteristico
Sapore:	Tipico, sapido e delicato al palato.
Consistenza:	Tenera ma compatta, non troppo asciutto.
Aspetto:	Tipico, assenza di fessurazioni.

SPECIFICHE DI STOCCAGGIO

Il prosciutto crudo va conservato ad una temperatura non superiore a + 8° C e U.R. 55-65%. Il prodotto non presenta sostanze di derivazione da organismi geneticamente modificati, in quanto il disciplinare del Consorzio di Parma DOP prevede l'impiego esclusivo di suini Ogm Free.





Prosciutto Crudo Toscano DOP di altissima qualità, prodotto con impiego esclusivo di Suini iscritti nel circuito "del consorzio del Prosciutto Toscano DOP" di nostra produzione, con il completo e rigoroso rispetto della filiera di produzione. Il nostro prosciutto Crudo, disponibile sia disossato che con osso, viene sottoposto ad una stagionatura di 15-16 mesi.



Pezzature:

Crudo Toscano DOP con osso Kg. 12 ca.

Crudo Toscano DOP disossato sottovuoto Kg. 10 ca.

Crudo Toscano DOP mezzo prosciutto sottovuoto Kg. 5 ca.

Crudo Toscano DOP trancio sottovuoto Kg. 2 ca.

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

Materia Prima:	Prodotto ottenuto dalla lavorazione e stagionatura della coscia di suino secondo le indicazioni del disciplinare del Consorzio del Prosciutto Toscano DOP.
Ingredienti:	Carne di suino, sale, pepe, aromi naturali, conservanti: E252
Shelf life:	Prosciutto crudo con osso anche oltre i 24 mesi; disossato (invol. intatto) 6 mesi dal confezionamento.
Caratteristiche Chimiche - Fisiche:	
Cloruro di sodio:	8%
Umidità:	60%
Caratteristiche Organolettiche:	
Colore:	Dal rosso vivo al rosso chiaro della polpa al bianco puro con leggere venature rosate del grasso.
Odore:	Aroma fragrante e caratteristico.
Sapore:	Delicato con una giusta sapidità.
Consistenza:	Compatto, privo di linee di scollamento fra gli strati e ben aderente alla sottostante superficie muscolare.
Aspetto:	Tipico, assenza di fessurazioni.

SPECIFICHE DI STOCCAGGIO

Il prosciutto crudo va conservato ad una temperatura non superiore a +8° C e U.R. 55-65%. Il prodotto non presenta sostanze di derivazione da organismi geneticamente modificati, in quanto il disciplinare del Consorzio del Prosciutto Toscano DOP prevede l'impiego esclusivo di suini Ogm Free.





Culatta di altissima qualità, prodotta con impiego esclusivo di Suini IPQ di nostra produzione, con il completo e rigoroso rispetto della filiera di produzione. La nostra Culatta confezionata nella caratteristica e accattivante forma viene sottoposta ad una stagionatura minima di 12 mesi.



SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

Materia prima:	Cosce di suino pesante nazionale, disossate utilizzando la parte del culatello e lasciando l'anchetta, provenienti dai nostri allevamenti appartenenti all'Istituto Parma Qualità.
Ingredienti:	Carne suina, sale, aromi.
Shelf life:	6 Mesi dal confezionamento.
Caratteristiche Chimiche - Fisiche:	
Cloruro di Sodio:	dal 4,5% al 6,9%
Additivi:	Assenti, consentito soltanto l'utilizzo del sale. Aromi
Umidità:	Dal 59% al 64%
Caratteristiche Organolettiche:	
Colore:	Rosso-roseo inframezzato dal bianco puro del grasso di marezzatura.
Odore:	Aroma caratteristico.
Sapore:	Tipico e delicato al palato.
Consistenza:	Tenera ma compatta, morbida non troppo asciutta.
Aspetto:	Tipico, assenza di fessurazioni.
Pezzatura:	Kg 5 ca.

SPECIFICHE DI STOCCAGGIO

Il prodotto va conservato ad una temperatura compresa +1° e + 6° C. Il prodotto non presenta sostanze di derivazione da organismi geneticamente modificati, in quanto il disciplinare del Consorzio di Parma DOP prevede l'impiego esclusivo di suini Ogm Free.



Prosciutto Cotto di altissima qualità, prodotto con impiego esclusivo di Suini PP2 di nostra produzione, con il completo e rigoroso rispetto della filiera di produzione e senza l'impiego di polifosfati, glutine e derivati del latte. Previa una lenta cottura, il nostro prosciutto Cotto del peso medio pari a Kg. 8 e dalla caratteristica forma a botticella, viene confezionato in busta di alluminio e pastorizzato.



SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

Materia Prima:	Cosce di suino pesante nazionale, provenienti dai nostri allevamenti appartenenti all'Istituto Parma Qualità.
Ingredienti:	Carne suina, sale, zuccheri (destrosio, saccarosio, fruttosio), aromi, antiossidante: E301, conservante: E250.
Shelf life:	120 giorni dal confezionamento
Caratteristiche Chimiche - Fisiche:	Cloruro di sodio: < 2,0%, Nitrito di sodio: < 100 mg/kg, Polifosfati aggiunti: Assenti, Zuccheri: < 1,5%
Caratteristiche Organolettiche:	
Colore:	Rosato uniforme
Odore:	Aroma caratteristico, delicato, rotondo
Sapore:	Tipico, dolce, delicato al palato.
Consistenza:	Tenera ma priva di rammollimenti, non troppo asciutto.
Aspetto:	Tipico, assenza di fessurazioni e buchi
Pezzature:	Pitti Cotto Intero Kg 8 c.a., Pitti Cotto mezzo Kg. 4 c.a.

SPECIFICHE DI STOCCAGGIO

Il Pitti Cotto va conservato ad una temperatura non superiore a +8° C e U.R. 55-65%. Il prodotto non presenta sostanze di derivazione da organismi geneticamente modificati, in quanto il disciplinare del Consorzio di Parma DOP prevede l'impiego esclusivo di suini Ogm Free.





Salame di altissima qualità lavorato artigianalmente e prodotto con impiego esclusivo di carni fresche non congelate di Suini PP2 di nostra produzione, con il completo e rigoroso rispetto della filiera di produzione. Il nostro Salame è composto unicamente con tagli nobili del suino ed insaccato in budelli naturali con legatura manuale. Aromatizzato con vino "Pitti Rosso".



SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

Materia prima:	Tagli nobili di suino pesante nazionale, provenienti dai nostri allevamenti appartenenti all'Istituto Parma Qualità.
Ingredienti:	Carne suina, sale, vino Pitti Rosso , zucchero: destrosio, spezie, aromi, antiossidante: E300, conservante: E259.
Shelf life:	120 giorni dal confezionamento.
Caratteristiche Chimiche - Fisiche:	Cloruro di sodio, Aromi, Vino Pitti Rosso
Caratteristiche Organolettiche:	
Colore:	Rosso Rubino
Odore:	Aroma intenso con sentori che richiamano il bouquet caratteristico del Pitti Rosso .
Sapore:	Gusto tipico, dolce, delicato al palato.
Consistenza:	Pastoso e di corpo, non troppo asciutto.
Aspetto:	Salame insaccato in budelli naturali e legato a mano con muffe grigio bianche, tipiche della stagionatura naturale
Pezzatura:	500 gr. ca.

SPECIFICHE DI STOCCAGGIO

Il prodotto va conservato ad una temperatura compresa fra + 4° e + 8° C. Il prodotto non presenta sostanze di derivazione da organismi geneticamente modificati, in quanto il disciplinare del Consorzio di Parma DOP prevede l'impiego esclusivo di suini Ogm Free.



Memento" come ricordo, memoria, esortativo a pensare a quella che è la più antica tradizione contadino-norcina, alla storia ed ai segreti per fare un prodotto speciale.

Salame di altissima qualità lavorato artigianalmente e prodotto con impiego esclusivo di tagli nobili quali coscia, lombo e coppa, aromatizzato al vino "Torre del Vajo", insaccato in budello naturale "gentile" e legato manualmente. Suino pesante di nostra produzione allevato per oltre 13 mesi fino a raggiungere 200 Kg nel completo e rigoroso rispetto della filiera dell'Istituto Parma Qualità che garantisce tracciabilità del prodotto.



SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

Materia Prima:	Tagli nobili di suino quali coscia, lombo e coppa provenienti dai nostri allevamenti appartenenti all'Istituto Parma Qualità.
Ingredienti:	Carne suina, sale, vino "Torre del Vajo", spezie, aromi, destrosio, antiossidante: E300, conservante: E252
Shelf life:	120 giorni dal confezionamento
Caratteristiche Organolettiche:	
Colore:	Rosso naturale
Odore:	Intenso, tipico del prodotto
Sapore:	Delicato
Consistenza:	Pastoso e di corpo, non troppo asciutto
Aspetto:	Salame insaccato in budello naturale "gentile", legatura a mano con mufte grigio bianche, tipico della stagionatura naturale.
Pezzatura:	700 gr

SPECIFICHE DI STOCCAGGIO

Il prodotto va conservato ad una temperatura fra +4 e °C e + 8 °C. Il prodotto non presenta sostanze di derivazione da organismi geneticamente modificati, in quanto il disciplinare del Consorzio Parma DOP prevede l'impiego esclusivo di suini Ogm Free.