



**Prosciutto Crudo di Parma D.o.p.**, il principe dei salumi, proposto con una stagionatura minima di **16-18 mesi** ed una pezzatura tra gli **8.5 e i 9.5 Kg**.

Il prosciutto è disossato e sottovuoto e una volta aperto può essere conservato in frigorifero per 15 giorni ,coprendo con pellicola trasparente priva di pvc la parte destinata al taglio.

Per una resa ottimale del prodotto occorre una affettatrice di lama non inferiore ai 28 cm di diametro.

A seconda della disponibilità al momento dell'ordine, ci avvarremo di fornitori quali F.Ili Boschi, Luppi o Martelli.

A noi piace degustarlo in purezza con due belle fette di pane comune o di torta frita, oppure in abbinamento a dello squacquerone di Romagna D.o.p., del melone mantovano o dei fichi freschi.

Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito.

**PREZZO**

Euro 23/Kg



**Prosciutto Crudo di Parma D.o.p.**, il principe dei salumi, proposto con una stagionatura minima di **24 mesi** ed una pezzatura tra gli **8.5 e i 9.5 Kg**.

Il prosciutto è disossato e sottovuoto e una volta aperto può essere conservato in frigorifero per 15 giorni ,coprendo con pellicola trasparente priva di pvc la parte destinata al taglio.

Per una resa ottimale del prodotto occorre una affettatrice di lama non inferiore ai 28 cm di diametro.

A seconda della disponibilità al momento dell'ordine, ci avvarremo di fornitori quali F.Ili Boschi, Luppi o Martelli.

A noi piace degustarlo in purezza con due belle fette di pane comune o di torta frita, oppure in abbinamento a dello squacquerone di Romagna D.o.p., del melone mantovano o dei fichi freschi.

Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito.

**PREZZO**  
Euro 25/Kg



**Coppa di Parma I.g.p.**, buona, morbida e fresca, proposta con una pezzatura che può andare dai **900gr al 1,3Kg**. Sottovuoto, una volta aperta la confezione può essere conservata in frigorifero per 7-8 giorni coprendo con pellicola ( trasparente priva di pvc) la parte destinata al taglio.

A seconda della disponibilità al momento dell'ordine, ci avvarremo di fornitori quali F.Ili Boschi, Ravanetti, Labadini, Terre Ducali

A noi piace degustarla in abbinamento a dei formaggi erborinati o a del formaggio caprino.

Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito.

**PREZZO**

Euro 25/Kg



**Mortadella di Bologna I.g.p. con pistacchi,** salume delizioso, di pezzature che possono andare dai **900gr. a 6Kg.**

Sottovuoto, una volta aperta può essere conservata in frigorifero per 7-8 giorni coprendo con pellicola ( trasparente priva di pvc) la parte destinata al taglio.

A seconda della disponibilità al momento dell'ordine ci avvarremo di fornitori quali Alcisa, Boschi o Veroni.

A noi piace degustarla in abbinamento a gorgonzola al cucchiaio o farla sciogliere su della torta fritta calda.

Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito.

**PREZZO**

Euro 15Kg



**Mortadella di Bologna I.g.p. senza pistacchi**, salume delizioso, di pezzature che possono andare dai **900gr.** a **6Kg.**

Una volta aperta può essere conservata in frigorifero per 7-8 giorni, coprendo con pellicola ( trasparente priva di pvc) la parte destinata al taglio.

A seconda della disponibilità al momento dell'ordine, ci avvarremo di fornitori quali Alcisa, Boschi o Veroni.

A noi piace degustarla in abbinamento a gorgonzola al cucchiaio o farla sciogliere su della torta fritta calda.

Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito.

**PREZZO**

Euro 15/Kg



**Fiocchetto**, salume simile ad un piccolo culatello, di pezzature che possono andare **dai 900gr. a 3Kg.** sebbene la pezzatura abituale sia di 1,2-1,3 Kg. Sottovuoto, una volta aperta la confezione può essere conservato in frigorifero, coprendo con pellicola (trasparente priva di pvc) la parte destinata al taglio.

In passato lo si riponeva in un canovaccio imbibito di lambrusco e poi si conservava tutto in frigorifero in modo che il vino tenesse il salume morbido. A seconda della disponibilità al momento dell'ordine, ci avvarremo di fornitori quali Labadini , Ravanetti o Terre Ducali.

A noi piace degustarla in abbinamento a delle acciughe Rizzoli o del Parmigiano stagionato. Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito.

**PREZZO**

Euro 25/Kg



**Spalla cotta di San Secondo**, salume molto saporito che spesso si degusta tagliato un po' alto al coltello, di pezzature che possono andare **dai 900gr. a 3Kg.**

sebbene la pezzatura abituale sia di 1,2-1,3 Kg. Sottovuoto, una volta aperta la confezione può essere conservata in frigorifero per 7-8 giorni, coprendo con pellicola (trasparente priva di pvc) la parte destinata al taglio.

A seconda della disponibilità al momento dell'ordine, ci avvarremo di fornitori Boschi o Terre Ducali.

A noi piace degustarla in abbinamento alla torta frita tagliandola un po' spessa al coltello.

Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito.

**PREZZO**

Euro 22/Kg



**Spalletta cotta di San Secondo**, salume molto saporito in questo caso presentato in una versione più piccola e comoda al taglio a macchina, di pezzature che possono andare **dai 900gr. a 3Kg.** sebbene la pezzatura abituale sia di 1,2-1,3 Kg. Sottovuoto, una volta aperta la confezione può essere conservata in frigorifero per 7-8 giorni coprendo con pellicola (trasparente priva di pvc) la parte destinata al taglio.

A seconda della disponibilità al momento dell'ordine, ci avvarremo di fornitori quali Boschi o Terre Ducali. A noi piace degustarla in abbinamento alla torta frita o abbinandola in modo insolito ma efficace ad una bella giardiniera di verdure.

Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito.

**PREZZO**

Euro 21/Kg





**Ciciolata**, salume considerato «povero» in quanto abitualmente consumato dai nostri nonni per non buttare nulla di quanto avanzato dalla lavorazione del maiale, di pezzature che possono andare **dai 900gr. a 3Kg.** sebbene la pezzatura abituale sia attorno ai 900gr.

Sottovuoto, una volta aperta la confezione può essere conservata in frigorifero per 7-8 giorni, coprendo con pellicola (trasparente priva di pvc) la parte destinata al taglio.

A seconda della disponibilità al momento dell'ordine, ci avvarremo di fornitori quali Boschi o Terre Ducali.

A noi piace degustarla in abbinamento alla torta frita oppure con una ricca salsa verde.

Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito.

**PREZZO**  
Euro 16/Kg



**Ciccicoli**, uno sfizioso aperitivo «parente» della cicciolata, di consistenza stagna ma friabile. Una volta aperta la confezione possono essere conservati in frigorifero per 7-8 giorni ad una temperatura non superiore ai 10 gradi, coprendo con pellicola (trasparente priva di pvc) la parte destinata al taglio.

A seconda della disponibilità al momento dell'ordine, ci avvarremo di fornitori quali Boschi , Veroni o Terre Ducali.

I ciccicoli per il loro intenso sapore vanno degustati in purezza, magari accompagnadoli da un bicchiere di lambrusco.

Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito.

### **PREZZO**

Euro 10/confezione da 250gr. (40 Euro/Kg)



**Culaccia**, ottima e dolce, regina dei salumi con una pezzatura che può andare dai 2 ai 4 Kg. Una volta aperta può essere conservato in frigorifero per 10-12 giorni coprendo con pellicola (trasparente priva di pvc) la parte destinata al taglio. In passato la si riponeva in un canovaccio imbibito di lambrusco e poi si conservava tutto in frigorifero in modo che il vino tenesse il salume morbido. A seconda della disponibilità al momento dell'ordine ci avvarremo di fornitori quali Chiusa, Labadini, Boschi o Terre Ducali. A noi piace degustarla in abbinamento a delle acciughe Rizzoli o del Parmigiano stagionato.

Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito.

**PREZZO**

Euro 60/Kg



**Pancetta piacentina.**, salume godereccio, proposto con una pezzatura che può andare **dai 2 ai 4 Kg**

Sottovuoto, una volta aperto può essere conservata in frigorifero per 7-8 giorni, coprendo con pellicola (trasparente priva di pvc) la parte destinata al taglio.

A seconda della disponibilità al momento dell'ordine, ci avvarremo di fornitori quali Labadini o Terre Ducali.

A noi piace degustarla in abbinamento a del gorgonzola dolce D.o.p. anche se la resa migliore è farla sciogliere sulla torta fritta calda.

Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito.

**PREZZO**

Euro 16/Kg



**Salame strolghino di culatello**, realizzato con le rifilature del culatello, di pezzature che vanno **dai 200 ai 300 gr.** Fresco o sottovuoto, una volta aperto può essere conservato in frigorifero per 7-8 giorni coprendo con pellicola (trasparente priva di pvc) la parte destinata al taglio.

A seconda della disponibilità al momento dell'ordine ci avvarremo di fornitori quali Labadini o Terre Ducali. A noi piace degustarlo in abbinamento a delle acciughe Rizzoli o del Parmigiano stagionato

Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito.

### **PREZZO**

Euro 9/pezzo da circa 250gr. (36 Euro/Kg)



**Salame Felino I.g.p.**, il più celebre dei salami, di pezzature che vanno **dai 900 al 1,2 Kg.**

Una volta aperto può essere conservato in frigorifero per 10-12 giorni coprendo con pellicola (trasparente priva di pvc) la parte destinata al taglio.

Il salame Felino andrebbe tagliato rigorosamente al coltello, in diagonale, con fette spesse 3-4 mm.

A seconda della disponibilità al momento dell'ordine ci avvarremo di fornitori quali Labadini o Boschi o La Feline. A noi piace degustarlo in abbinamento a del Parmigiano stagionato almeno 24 mesi.

Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito.

## **PREZZO**

Euro 23/Kg.



**Mariola**, una sorta di cotechino artigianale tipico del parmense di taglio medio attorno ai 2 Kg..

Una volta aperto può essere conservato in frigorifero per 2.3 giorni.

Il prodotto proviene fresco da una delle migliori macellerie del mercato coperto di Parma, la «Ghiaia».

A noi piace degustarla in abbinamento con la salsa verde o del purè di patate

Per la lista degli ingredienti e degli allergeni si rimanda al documento specifico presente sul sito.

### **PREZZO**

Euro 40/pezzo (Euro 20/Kg).