



UNA SELEZIONE ACCURATA
DEI MIGLIORI SALUMI
100% ITALIANI



RICERCA, COMPETENZA, SELEZIONE.
ECCO CHE COS'È PARMACOTTO SELECTION.

Dalla nostra esperienza nei salumi, è nata la volontà di offrire una selezione di prodotti unici per qualità, materie prime e lavorazioni.

Vogliamo farvi da guida attraverso percorsi sensoriali appaganti fino ad oggi conosciuti a pochi, attraverso territori inesplorati al palato, alla scoperta di materie prime di ricerca, di profili gustativi non convenzionali.

Il nostro obiettivo è vedervi ambasciatori dei nostri sapori, rendendovi orgogliosi, fetta dopo fetta.

#BACKTOBLACK
alla riscoperta di un sapore perduto



PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ DA MAIALE NERO



RAZZA AUTOCTONA 100% ITALIANA



Il Maiale Nero è un animale unico per la prelibatezza delle sue carni, una razza pregiata allevata nel rispetto del Benessere Animale. La crescita lenta e il movimento continuo dell'animale permettono alla carne di diventare più compatta e al grasso di distribuirsi meglio: i suini si nutrono di alimenti naturali raggiungendo un peso di 190-220 Kg.

COTTURA LENTA E FUORI STAMPO



È realizzato con una particolare attenzione alla cottura, a vapore, lenta e graduale, che permette di sviluppare e mantenere intatte le proprietà organolettiche. Il Prosciutto cotto Parmacotto ha una forma unica grazie alla cottura sottovuoto fuori stampo. L'artigianalità si riconosce dalle sue fette color rosato e una piacevole scioglievolezza al palato.

INFORMAZIONI TECNICHE & PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

CODICE:

CA0280

CONFEZIONAMENTO: Prodotto a Metà - Sottovuoto

PESO:

4.5-5.5 Kg

U.V.E:

2pz per cartone

ASPETTO E COLORE: compatto, colore rosato e grasso bianco

CONSISTENZA: morbida e solubile

AROMA: note di carne e verdure cotte seguiti da piacevoli sentori di sottobosco

GUSTO: dolce e raffinato



SPALLA COTTA DA MAIALE NERO



RAZZA AUTOCTONA
100% ITALIANA



**RICETTA DELLA
TRADIZIONE**



Il Maiale Nero è un animale unico per la prelibatezza delle sue carni, una razza pregiata allevata nel rispetto del Benessere Animale. La crescita lenta e il movimento continuo dell'animale permettono alla carne di diventare più compatta e al grasso di distribuirsi meglio: i suini si nutrono di alimenti naturali raggiungendo un peso di 190-220 Kg.

INFORMAZIONI TECNICHE & PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

CODICE:	CA0290
CONFEZIONAMENTO:	Prodotto a Metà - Sottovuoto
PESO:	4.5-5.0 Kg
U.V.E:	2pz per cartone

ASPETTO E COLORE: compatto, colore rosato e grasso bianco
CONSISTENZA: morbida e solubile
AROMA: note di carne arrosto e piacevoli note speziate
GUSTO: dolce e deciso



MORTADELLA DA MAIALE NERO

**DISPONIBILE
CON E SENZA
PISTACCHIO**



RAZZA AUTOCTONA
100% ITALIANA



Il Maiale Nero è un animale unico per la prelibatezza delle sue carni, una razza pregiata allevata nel rispetto del Benessere Animale. La crescita lenta e il movimento continuo dell'animale permettono alla carne di diventare più compatta e al grasso di distribuirsi meglio: i suini si nutrono di alimenti naturali raggiungendo un peso di 190-220 Kg.

INFORMAZIONI TECNICHE & PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

CODICE MORTADELLA DA MAIALE NERO CON PISTACCHIO	D11960
CODICE MORTADELLA DA MAIALE NERO	DA1860
CONFEZIONAMENTO:	Prodotto a Metà - Sottovuoto
PESO:	5.0 - 5.5 Kg
U.V.E:	2pz per cartone

ASPETTO E COLORE: forma cilindrica, magro di colore rosa e grasso bianco
CONSISTENZA: compatta e morbida al palato
AROMA: piacevoli note di carne arrosto e spezie
GUSTO: dolce e vellutato



AROMI E SPEZIE NATURALI

Grazie alla materia prima di alta qualità, la Mortadella da Maiale Nero contiene solo aromi e spezie naturali che garantiscono un prodotto profumato e una piacevole scioglievolezza al palato.



BUDELLO NATURALE

La Mortadella da Maiale Nero è insaccata con budello naturale.

PARMACOTTO®

SALAME DA MAIALE NERO

STAGIONATO NELLE CANTINE
DI FELINO (PR)



RAZZA AUTOCTONA 100% ITALIANA



Il Maiale Nero è un animale unico per la prelibatezza delle sue carni, una razza pregiata allevata nel rispetto del Benessere Animale. La crescita lenta e il movimento continuo dell'animale permettono alla carne di diventare più compatta e al grasso di distribuirsi meglio: i suini si nutrono di alimenti naturali raggiungendo un peso di 190-220 Kg.

SENZA STARTER



Grazie alla materia prima di alta qualità, non vengono aggiunti starter che facilitano la stagionatura garantendo un prodotto migliore dal punto di vista del sapore e della consistenza.

STAGIONATURA LENTA E NATURALE



Stagionato lentamente al naturale per almeno 90 giorni presso le cantine di Felino di Boschi Fratelli.

INFORMAZIONI TECNICHE & PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

CODICE:

CA0270

PESO:

900 g

U.V.E:

4pz per cartone

STAGIONATURA MINIMA:

90 giorni

ASPETTO E COLORE: forma cilindrica irregolare, colore rosso rubino e grasso bianco

CONSISTENZA: morbida e solubile

AROMA: stagionato e leggermente speziato

GUSTO: dolce e delicato





PANCETTA DA MAIALE NERO



STAGIONATA NELLE CANTINE
DI FELINO (PR)



RAZZA AUTOCTONA 100% ITALIANA



Il Maiale Nero è un animale unico per la prelibatezza delle sue carni, una razza pregiata allevata nel rispetto del Benessere Animale. La crescita lenta e il movimento continuo dell'animale permettono alla carne di diventare più compatta e al grasso di distribuirsi meglio: i suini si nutrono di alimenti naturali raggiungendo un peso di 190-220 Kg.

STAGIONATURA LENTA E NATURALE



Stagionata lentamente al naturale per almeno 18 mesi presso le cantine di Felino di Boschi Fratelli.

AROMI E SPEZIE NATURALI



INFORMAZIONI TECNICHE & PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

CODICE PANCETTA INTERA:	DA1770
CODICE PANCETTA A METÀ:	CA0220
PESO:	3.5 Kg
U.V.E:	2pz per cartone
STAGIONATURA MINIMA:	18 mesi

ASPETTO E COLORE: compatto, di colore rosso e grasso bianco
CONSISTENZA: morbida e solubile
AROMA: stagionato e leggermente speziato
GUSTO: dolce e delicato



GUANCIALE DA MAIALE NERO



STAGIONATO NELLE CANTINE
DI FELINO (PR)



RAZZA AUTOCTONA 100% ITALIANA



Il Maiale Nero è un animale unico per la prelibatezza delle sue carni, una razza pregiata allevata nel rispetto del Benessere Animale. La crescita lenta e il movimento continuo dell'animale permettono alla carne di diventare più compatta e al grasso di distribuirsi meglio: i suini si nutrono di alimenti naturali raggiungendo un peso di 190-220 Kg.

STAGIONATURA LENTA E NATURALE



Stagionato lentamente al naturale per almeno 90 giorni presso le cantine di Felino di Boschi Fratelli.

AROMI E SPEZIE NATURALI



INFORMAZIONI TECNICHE & PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

CODICE:	CA0300
PESO:	1.7 Kg
U.V.E:	2pz per cartone
STAGIONATURA MINIMA:	90 giorni

ASPETTO E COLORE: compatto, colore rosso e grasso bianco
CONSISTENZA: morbida e solubile
AROMA: stagionato e leggermente speziato
GUSTO: dolce e raffinato



PROSCIUTTO DI PARMA DOP STAGIONATO 18/24/30 MESI

RICETTA DELLA TRADIZIONE



Il Prosciutto di Parma segue un processo produttivo rigido, definito e controllato dal Disciplinare della DOP. Secondo la tradizione le cosce di suini italiani vengono salate a mano, riposano per tre settimane in una cella umida e fredda assorbendo il sale. Terminato il periodo di riposo, il prosciutto è pronto per essere stagionato.

SENZA NITRITI E NITRATI



Cosce di prima qualita' e sale marino sono gli unici ingredienti del prosciutto di Parma. Non contiene né nitriti né nitritati o altri conservanti aggiunti.

STAGIONATURA LENTA E NATURALE



Figlio dell'aria pura delle montagne di Pratopiano, il Prosciutto di Parma viene fatto stagionare lentamente nelle cantine di Boschi Fratelli per almeno 30 mesi prima di rivelarsi al palato in tutta la sua dolcezza.



STAGIONATO NELLE CANTINE
DI PRATOPIANO (PR)

INFORMAZIONI TECNICHE & PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

CODICE:	CA0190
PESO:	12+ Kg
U.V.E:	1 per cartone
CONFEZIONAMENTO:	Prodotto in corda

ASPETTO E COLORE: compatto, colore rosastro e grasso bianco

CONSISTENZA: vellutata e solubile

AROMA: fragrante

GUSTO: dolce e delicato



PROSCIUTTO DI PARMA DOP DISOSSATO E STAGIONATO 18/24/30 MESI



STAGIONATO NELLE CANTINE
DI PRATOPIANO (PR)

RICETTA DELLA TRADIZIONE



Il Prosciutto di Parma segue un processo produttivo rigido, definito e controllato dal Disciplinare della DOP. Secondo la tradizione le cosce di suini italiani vengono saline a mano, riposano per tre settimane in una cella umida e fredda assorbendo il sale. Terminato il periodo di riposo, il prosciutto è pronto per essere stagionato.

SENZA NITRITI E NITRATI



Cosce di prima qualità e sale marino sono gli unici ingredienti del prosciutto di Parma. Non contiene né nitriti né nitratati o altri conservanti aggiunti.

STAGIONATURA LENTA E NATURALE



Figlio dell'aria pura delle montagne di Pratopiano, il Prosciutto di Parma viene fatto stagionare lentamente nelle cantine di Boschi Fratelli per almeno 30 mesi prima di rivelarsi al palato in tutta la sua dolcezza.

INFORMAZIONI TECNICHE & PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

CODICE:	CA0210
PESO:	9,2+ Kg
U.V.E:	1 per cartone
CONFEZIONAMENTO:	Prodotto disossato e sottovuoto

ASPETTO E COLORE: compatto, colore rosastro e grasso bianco

CONSISTENZA: vellutata e solubile

AROMA: fragrante

GUSTO: dolce e delicato

CULATELLO DI ZIBELLO DOP INTERO & A METÀ SOTTOVUOTO



ANTICA RICETTA DELLA TRADIZIONE



Il Culatello di Zibello DOP segue un processo produttivo rigido, definito e controllato dal Disciplinare della DOP. Secondo la tradizione le cosce di suini italiani vengono saline e pepate a mano, riposano per 15 giorni in una cella fredda assorbendo il sale. Terminato il riposo vengono legate a mano nella vescica naturale.

STAGIONATURA LENTA LUNGO LE NEBBIE DEL FIUME PO'



Il Culatello di Zibello DOP nasce e stagiona lentamente lungo le nebbie del fiume Po', un regime climatico insostituibile per la sua maturazione e stagionatura. Questo è il segreto del suo sapore dolce e delicato ma allo stesso tempo intenso e riconoscibile.

INFORMAZIONI TECNICHE & PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

CODICE:	T300
PESO:	4,5+ Kg
U.V.E:	1 per cartone
CONFEZIONAMENTO:	Prodotto in corda

ASPETTO E COLORE: colore rosso uniforme e grasso bianco

CONSISTENZA: morbida e solubile | AROMA: profumo intenso e caratteristico | GUSTO: dolce e delicato



f @ in

parmacottoselection.com