

PARMACOTTO®



BANCO TAGLIO

PARMACOTTO®
Group





Promuoviamo un'alimentazione sana e consapevole.

Investiamo in processi e tecnologie innovative che rispettano il gusto naturale delle materie prime. Siamo i custodi della tradizione, ma guardiamo lontano. Crediamo nella trasparenza, e che le buone abitudini alimentari si imparano sin da piccoli.

NEL NOSTRO NOME CI SONO LA
NOSTRA STORIA E TUTTO L'ORGOGLIO
DI ESSERE AMBASCIATORI DELLA
CULTURA ITALIANA ALIMENTARE
NEL MONDO.

Prosciutti Cotti





NATI PER ESSERE ECCELLENTI E FATTI A
REGOLA D'ARTE, I NOSTRI PROSCIUTTI
COTTI SONO L'EMBLEMA DI UNA
LAVORAZIONE DI ALTO PROFILO, IN
TUTTO E PER TUTTO RISPETTOSA DI UNA
SELEZIONATISSIMA MATERIA PRIMA.
PROFUMATI ED INVITANTI, MORBIDI E
DELICATI AL PALATO MA NEL CONTEMPO
RICCHI DI GUSTO.

PARMACOTTO

Una attentissima selezione delle materie prime, ci permette di offrire prodotti con una breve lista ingredienti e dal profilo organolettico naturale e bilanciato. A livello di processo prestiamo particolare attenzione alle cotture, tutti i nostri prodotti sono infatti cotti lentamente e gradualmente a vapore attraverso la tecnica della cottura a scalare che permette di non alterare il prodotto e ridurre al minimo la dispersione degli aromi.

PROSCIUTTI COTTI TUTTI 100% AROMI NATURALI



Il Cotto di Parma

4 ANNI DI LAVORO, UN TEAM DI 9 ESPERTI,
PER CREARE UNA MAPPA DEGLI AROMI UNICA.

AROMI FLOREALI
Miele

AROMI VEGETALI
Rosmarino, timo, ginepro

AROMI SPEZIATI
Noce moscata, cannella, pepe



RICERCA
Materie prime selezionate



SELEZIONE
Filiera 100% italiana



LAVORAZIONE
Cotto lentamente al forno

PROSCIUTTO COTTO DI PARMA FUORI STAMPO

Prosciutto cotto di alta qualità nazionale, fatto solo con cosce 100% italiane attentamente selezionate, da filiera controllata. Cotto lentamente fuori stampo e rilegato a mano con una leggera arrostitura esterna.

CODICE	D12110
PROVENIENZA	Origine Italiana
PESO	12,0 kg
U.V.E.	1 per cartone



PARMACOTTO

PROSCIUTTO COTTO DI PARMA IN STAMPO

Prosciutto cotto di alta qualità nazionale, fatto solo con cosce 100% italiane attentamente selezionate, da filiera controllata.

CODICE	D12100
PROVENIENZA	Origine Italiana
PESO	9,0 kg
U.V.E.	1 per cartone





Linea Healthy

SI REGISTRANO IN FORTE CRESCITA I SEGUENTI TREND:

+5%

SALUTISTICO

+3,2%

BENESSERE

+16,9%

GOURMET

IL CONSUMATORE È ALLA CONTINUA RICERCA DI PRODOTTI SALUTISTICI E GENUINI,
MA SENZA RINUNCIARE AL GUSTO.

La nostra linea Healthy unisce il gusto all'attenzione per una corretta alimentazione,
contribuendo al mantenimento di una normale pressione sanguigna nell'ambito di una dieta sana
ed equilibrata.

AZZURRO GOURMET

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ IPOSODICO

Un prodotto a ridotto contenuto di sodio, con una fetta morbida ed equilibrata, senza rinunciare ad un sapore unico.

CODICE	D10160
PROVENIENZA	UE
PESO	8,5 kg
U.V.E.	2 per cartone



PARMACOTTO

ZERO

Una fetta con ZERO antibiotici. Una linea con ZERO ormoni della crescita. Un prodotto che ti dà ZERO pensieri.

CODICE	D10150
PROVENIENZA	UE
PESO	8,5 kg
U.V.E.	2 per cartone





Nati per essere eccellenti e fatti a regola d'arte, i nostri Prosciutti Cotti sono l'emblema di una lavorazione di alto profilo, in tutto e per tutto rispettosa di una selezionatissima materia prima.

Profumati ed invitanti, morbidi e delicati al palato ma nel contempo ricchi di gusto.

DA PORTARE IN TAVOLA COME ASSOLUTI PROTAGONISTI
IN ALTERNATIVA A SECONDI PIATTI TRADIZIONALI O COME
INGREDIENTI DI GUSTOSISSIME RICETTE.

LEONARDO

Una specialità tutta italiana, che richiede eccellenza in ogni momento del processo produttivo; dalla selezione delle materie prime, esclusivamente italiane, al massaggio delle carni, lungo oltre 72 ore, fino alla cottura, lenta e al vapore.

CODICE	D10090
PROVENIENZA	Origine Italiana
PESO	10 kg
U.V.E.	1 per cartone



PARMACOTTO

Coscia, sale, pochi aromi e una cottura che lascia scivolare via ogni ingrediente che non sia semplicemente "prosciutto": questi elementi fanno di Parmacotto l'eccellenza del prosciutto cotto.

CODICE	D10550
PROVENIENZA	UE
PESO	8,5 kg
U.V.E.	2 per cartone



PARMACOTTO

MAGNIFICO

Caratterizzato da una nota aromatica che lo distingue dal resto della gamma, per una consistenza morbida e scioglievole.

CODICE	D10110
PROVENIENZA	Origine Italiana
PESO	9,0 kg
U.V.E.	2 per cartone



PRIMO

Una coscia più magra, lentamente massaggiata e cotta, per un prosciutto morbido e delicato.

CODICE	D10100
PROVENIENZA	UE
PESO	9,0 kg
U.V.E.	2 per cartone



TIZIANO

Un prosciutto cotto morbido e dal sapore caratteristico.

CODICE	D10130
PROVENIENZA	UE
PESO	9,0 kg
U.V.E.	2 per cartone

Disponibile anche a metà
CODICE: D10580
PESO: 4,5 KG



ACCATTATEVILLO

L'aroma caratteristico in ricetta contribuisce a dare un gusto più equilibrato.

CODICE	D10010
PROVENIENZA	UE
PESO	8,0 kg
U.V.E.	2 per cartone



PARMACOTTO



Specialità





IL SECONDO PIATTO IDEALE: LA
DELICATEZZA DELLA CARNE CHE
SI SPOSA COL SAPORE DECISO
E DISTINTIVO DEGLI AROMI. LA
TRADIZIONE INCONTRA IL GUSTO.
PROFUMATI ED INVITANTI, MORBIDI
E DELICATI AL PALATO MA NEL
CONTEMPO RICCHI DI GUSTO.

PARMACOTTO

PROSCIUTTI COTTI TUTTI 100% AROMI NATURALI

SPECIALITÀ

PROSCIUTTO COTTO PRAGA

100% aromi naturali, nuova ricetta, gusto dolcemente affumicato, senza glutine ne derivati del latte, cottura lenta e graduale.

CODICE	D10120
PROVENIENZA	UE
PESO	8,5 kg
U.V.E.	1 per cartone



PROSCIUTTO COTTO ARROSTO

100% aromi naturali, nuova ricetta, con una particolare arrostitura alle erbe mediterranee, cottura lenta e graduale.

CODICE	D12470
PROVENIENZA	UE
PESO	7,5 kg
U.V.E.	1 per cartone



PARMACOTTO

PORCHETTA ARROSTO

Dal sapore deciso ed intenso arricchito con le migliori spezie ed aromi, la porchetta Parmacotto è un prodotto di qualità, ideale come secondo piatto.

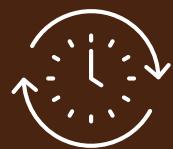
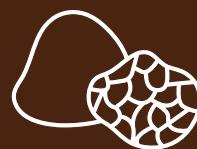
CODICE	D10620
PROVENIENZA	UE
PESO	4,0 kg
U.V.E.	2 per cartone





Il Cotto al Tartufo

Prosciutto Cotto Parmacotto di alta qualità con scaglie di tartufo estivo. Il sapore è delicato, ma intenso caratterizzato dall'aggiunta di pezzi interi di tartufo, visibili al taglio, che ne rendono insostituibile il profumo



PROSCIUTTO COTTO
DI ALTA QUALITÀ

CON SCAGLIE
DI TARTUFO

COTTURA LENTA
AL FORNO

SENZA GLUTINE E
DERIVATI DEL LATTE

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ CON SCAGLIE DI TARTUFO



La cottura lenta e graduale permette di mantenere intatte le proprietà organolettiche. Profumo intenso e avvolgente, morbidezza e gusto rotondo sono le caratteristiche del Prosciutto Cotto di Alta Qualità con tartufo estivo.

CODICE	D12370
PROVENIENZA	UE
PESO	4,0 kg
U.V.E.	2 per cartone

Avicoli





LE CARNI BIANCHE HANNO REGISTRATO UN INCREMENTO DEI CONSUMI NELL'ULTIMO DECENNIO.

Gli italiani le scelgono per il loro ottimo profilo nutrizionale: grazie alla ridotta presenza di grassi e l'elevata digeribilità, sono particolarmente indicate per chi sta seguendo una dieta ipocalorica e povera di colesterolo.

PARMACOTTO



PIÙ
INFORMATO

legge le etichette,
si informa online,
fa attenzione alla
provenienza delle
materie prime



PIÙ
CONSAPEVOLE

cerca prodotti capaci
di unire qualità e
gusto a una sana
alimentazione



PIÙ
SOSTENIBILE

preferisce le
aziende impegnate
a ridurre il proprio
impatto sul Pianeta
e a favorire una
cultura anti-spreco

Mintel: Food & Drink trends 2023



Petto di Tacchino

IL PETTO INTERO, 100% ITALIANO. UN TACCHINO DI NOSTRA PRODUZIONE CON UNA LISTA INGREDIENTI CORTA E UN SAPORE BUONO. IDEALE, GRAZIE ALLE SUE PROPRIETÀ, PER UN PASTO SANO ED APPAGANTE.



SENZA
GLUTINE



SENZA LATTOSIO E
PROTEINE DEL LATTE



SENZA
POLIFOSFATI

PETTO DI TACCHINO 100% ITALIANO



PARMACOTTO

Una specialità di nostra produzione ottenuta da petto intero, caratterizzata da una lista ingredienti corta ed essenziale per un prodotto buono, sano e, al 100% italiano.



CARNE 100%
ITALIANA



100% AROMI
NATURALI



PETTO
INTERO

CODICE

D10490

PROVENIENZA

Origine Italiana

PESO

5,0 kg

U.V.E.

1 per cartone

Mortadella





SONTUOSA, INVITANTE, ROSEA E
MORBIDA, DAL CARATTERISTICO
PROFUMO AROMATICO, L'APPETITOSA
MORTADELLA PARMACOTTO È
OTTIMA SEMPLICEMENTE DEGUSTATA
FRA DUE FETTE DI PANE FRAGRANTE O
COME PROTAGONISTA DI RINOMATE
RICETTE DEL TERRITORIO.

PARMACOTTO



Le nostre Mortadelle

LE NOSTRE MORTADELLE ARTIGIANALI SONO PRODOTTE CON MATERIE PRIME ALTAMENTE SELEZIONATE: SOLO SPALLA DI SUINO, TRITO E LARDELLO.



SENZA TRIPPINI
GRAZIE ALL'UTILIZZO
DI SOLE CARNI
NOBILI



LEGATURA
A MANO



SENZA GLUTINE E
DERIVATI DEL LATTE



SENZA AGGIUNTA
DI EMULSIONANTI O
ADDENSANTI

PARMELLA CON PISTACCHIO



PARMACOTTO

Prodotto con puro suino secondo la tipica ricetta di Bologna, ha un gusto pieno ed equilibrato grazie alla presenza di lardelli di alta qualità, piacevole la sensazione vellutata delle fette al palato.

CODICE	D10240
PROVENIENZA	Origine Italiana
PESO	7,0 kg
U.V.E.	2 per cartone

CODICE	D10250
PROVENIENZA	Origine Italiana
PESO	14,0 kg
U.V.E.	1 per cartone

CODICE	D10210
PROVENIENZA	Origine Italiana
PESO	22,0 kg
U.V.E.	1 per cartone

CODICE	D12440
PROVENIENZA	Origine Italiana
PESO	50,0 kg
U.V.E.	1 per cartone

CODICE	D10270
PROVENIENZA	Origine Italiana
PESO	80,0 kg
U.V.E.	1 per cartone

PARMELLA SENZA PISTACCHIO

MORTADELLA



Prodotto con puro suino secondo la tipica ricetta di Bologna, ha un gusto pieno ed equilibrato grazie alla presenza di lardelli di alta qualità, piacevole la sensazione vellutata delle fette al palato.

CODICE	D10220
PROVENIENZA	Origine Italiana
PESO	7,0 kg
U.V.E.	2 per cartone

CODICE	D10230
PROVENIENZA	Origine Italiana
PESO	14,0 kg
U.V.E.	1 per cartone

CODICE	D12430
PROVENIENZA	Origine Italiana
PESO	50,0 kg
U.V.E.	1 per cartone

CODICE	D10260
PROVENIENZA	Origine Italiana
PESO	80,0 kg
U.V.E.	1 per cartone

MORTADELLA DUCALE CON PISTACCHIO

Dal profumo inconfondibile, è caratterizzata da una cottura lenta e una speziatura che ne garantisce un gusto equilibrato.

CODICE	D20390
PROVENIENZA	UE
PESO	13,0 kg
U.V.E.	1 per cartone



PARMACOTTO

MORTADELLA DUCALE SENZA PISTACCHIO

Dal profumo inconfondibile, è caratterizzata da una cottura lenta e una speziatura che ne garantisce un gusto equilibrato.

CODICE	D20400
PROVENIENZA	UE
PESO	13,0 kg
U.V.E.	1 per cartone



La Salumeria



PARMACOTTO



SPECK

Originalmente denominato "bachen", lo speck deriva da carne scelta delle migliori cosce di suino, salmistratura con spezie e aromi nelle caratteristiche Surwanne, affumicato a freddo con legna selezionata.

CODICE	D10310
PROVENIENZA	UE
PESO	2,0 kg
U.V.E.	2 per cartone



BRESAOLA PUNTA D'ANCA

Ottenuta dalle pregiate cosce dei bovini Limousine, si distingue per il profumo intenso.

BRESAOLA A METÀ		BRESAOLA BIG	
CODICE	D10710	CODICE	D10500
PROV.	UE - EXTRA UE	PROV.	UE - EXTRA UE
PESO	1,5 kg	PESO	3,0 kg
U.V.E.	2 per cartone	U.V.E.	2 per cartone



PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE CON OSSO

Questo prosciutto è un'eccellenza italiana, un miracolo che da secoli si compie nello stesso modo, lasciando intatto il gusto unico della tradizione perché fine, delicato al palato e di qualità pregiata. Prodotto solo con carne suina selezionata.

CODICE	D10300
PROVENIENZA	Origine Italiana
PESO	10,0 kg
U.V.E.	2 per cartone



PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE SENZA OSSO

Questo prosciutto è un'eccellenza italiana, un miracolo che da secoli si compie nello stesso modo, lasciando intatto il gusto unico della tradizione perché fine, delicato al palato e di qualità pregiata. Prodotto solo con carne suina selezionata.

CODICE	D10320
PROVENIENZA	Origine Italiana
PESO	7,5 kg
U.V.E.	2 per cartone



GUANCIALE

Verace e genuino. Dolce con una nota affumicata, come vuole la tradizione. Il suo gusto intenso e profumato ricorda le coste calde e accoglienti della città del Golfo.

CODICE	D10430
PROVENIENZA	UE
PESO	2,0 kg
U.V.E.	2 per cartone



PARMACOTTO

SPIANATA ROMANA PICCANTE

Tra gli aromi delle spezie spicca, con la sua caratteristica prepotenza, il peperoncino, per ottenere un memorabile contrasto di sapori

CODICE	D10480
PROVENIENZA	UE
PESO	2,3 kg
U.V.E.	2 per cartone



SPIANATA ROMANA DOLCE

Un impasto di carne suina selezionata, tritata finemente e insaporita con sale, aglio e pepe, poi aggiunta di cubetti di lardo e insaccata in budello naturale di bovino. Infine l'asciugatura nelle tiepide gabbie metalliche conferisce alla spianata la caratteristica forma schiacciata.

CODICE	D10470
PROVENIENZA	UE
PESO	2,3 kg
U.V.E.	2 per cartone



SALAME UNGHERESE

Un impasto di carne suina di prima qualità, aromatizzata con spezie e macinata a grani finissimi insieme a parti grasse di gola, per un sapore morbido e delicato dal retrogusto leggermente fumè.

CODICE	D10460
PROVENIENZA	Origine Italiana
PESO	3,0 kg
U.V.E.	1 per cartone



SALAME CRESPONE MILANO

Un salame "Il Milano" con una personalità ben definita, un impasto finissimo di carne suina, condita con aromi e spezie. La sua caratteristica "grana di riso" determina una distribuzione omogenea di parti magre e grasse.

CODICE	D10450
PROVENIENZA	Origine Italiana
PESO	3,2 kg
U.V.E.	1 per cartone





ARMACOTTO

LISTINO PRODOTTI

LINEA	CODICE ARTICOLO	REFERENZA	PESO PZ (KG)	# PZ PER COLLO	EAN
PR. COTTI AQ NAZIONALI	D12110	IL COTTO DI PARMA FUORI STAMPO	12,0	1	2338844
	D12100	IL COTTO DI PARMA	10,5	1	2757748
	D10090	LEONARDO	10,0	1	2000030
PR. COTTI AQ	D10150	ZERO	8,5	2	2000013
	D10160	AZZURRO GOURMET	8,5	2	2000014
	D10110	MAGNIFICO	9,0	2	2000080
	D10550	PARMACOTTO	8,5	2	2787540
	D12370	PROSCIUTTO COTTO AL TARTUFO	4,5	2	2341392
PR. COTTI SCELTI	D10100	PRIMO	9,0	2	2000040
	D10130	TIZIANO	9,0	2	2787620
	D10580	TIZIANO A METÀ	4,5	2	2000111
PR. COTTI	D10750	GOYA	9,0	2	2787820
AVICOLI NAZIONALI	D10490	FESA DI TACCHINO NAZIONALE	5,0	1	2596237
ARROSTI	D10120	PROSCIUTTO COTTO PRAGA	8,5	1	2000010
	D12470	PROSCIUTTO COTTO ARROSTO	7,5	1	2012470
	D10620	BUSTO DI PORCHETTA 1/2 SOTTOVUOTO	4,0	2	2003510
MORTADELLE	D10220	MORTADELLA BO IGP PARMELLA 7	7,0	2	2000250
	D10240	MORTADELLA BO IGP PARMELLA C/P 7	7,0	2	2000252
	D10230	MORTADELLA BO IGP PARMELLA 14	14,0	1	2000251
	D10250	MORTADELLA BO IGP PARMELLA C/P 14	14,0	1	2000253
	D10210	MORTADELLA BO IGP PARMELLA C/P 22	22,0	1	2383730
	D12430	MORTADELLA BO IGP PARMELLA GIGANTE 50	50,0	1	
	D12440	MORTADELLA BO IGP PARMELLA C/P GIGANTE 50	50,0	1	

LINEA	CODICE ARTICOLO	REFERENZA	PESO PZ (KG)	# PZ PER COLLO	EAN
MORTADELLE	D10260	MORTADELLA BO IGP PARMELLA GIGANTE 80	80,0	1	2000256
	D10270	MORTADELLA BO IGP PARMELLA C/P GIGANTE 80	80,0	1	2000257
	D20390	MORTADELLA LA DUCALE C/P 13	13,0	1	2002870
	D20400	MORTADELLA LA DUCALE S/P 13	13,0	1	2000288
PROSCIUTTI CRUDI DOP SAN DANIELE	D10300	PR. CRUDO SAN DANIELE DOP C/O 10	10,0	2	2787860
	D10320	PR. CRUDO SAN DANIELE DOP S/O 8	7,0	2	2799950
PROSCIUTTI CRUDI	D10340	PR. CRUDO FAVOLOSO STAG. S/O 6	6,0	2	2070300
	D10330	CULATTÀ NAZ. CORDA 5,5	4,5	1	2003390
PROSCIUTTI CRUDI DOP PARMA	D10370	PR PARMA DOP 18M C/O 10	10,0	2	2000370
	D10380	PR PARMA DOP 18M S/O PIATTO 8	8,0	2	2000371
	D10390	PR PARMA DOP 18M S/O PERA 8	8,0	2	2000372
SALAMI	D10450	SALAME MILANO CRESPONE CORDA	3,2	1	2596237
	D10460	SALAME UNGHERESE	3,0	1	2003510
	D10470	SPIANATA ROMANA STAG. DOLCE	2,1	2	2000530
	D10480	SPIANATA ROMANA STAG. PICC.	2,3	2	2000531
PRODOTTI DEL TERRITORIO	D11280	CULATELLO ZIBELLO DOP CORDA	4,5	1	2018300
	D11290	CULATELLO ZIBELLO DOP PELATO 1/2	2,7	2	2018301
	D20420	FIOCCHETTO NAZIONALE C/C	2,0	2	2018320
ALTRI SALUMI	D10500	BRESAOLA PUNTA D'ANCA BIG 1/2	3,0	2	2000617
	D10710	BRESAOLA PUNTA D'ANCA 1/2	1,5	2	2787810
	D10310	SPECK DOPPIA FESA 1/2	2,0	2	279993
	D10430	GUANCIALE STAG.	2,0	2	2512847





