



Artigiani del salume



Prodotti di filiera italiana
Produced in Italy using Italian pork

I Nostri Affettati

Azienda certificata **Bio**



+



+







<i>Culatello</i>	04	<i>Coppa</i>	20
<i>Culatta</i>	06	<i>Pancetta arrotolata</i>	22
<i>Fiocco di Prosciutto</i>	08	<i>Guanciale al Pepe Nero</i>	24
<i>Salame Felino IGP</i>	10	<i>Cicciolata</i>	26
<i>Salame Strolghino</i>	12	<i>Lardo salato</i>	28
<i>Salame Riserva Sant'Antonio</i>	14	<i>Culatello & Co.</i>	30
<i>MatuSalam</i>	16	<i>Distinti Salumi</i>	32
<i>Prosciutto</i>	18	<i>Bischette</i>	34

Azienda dal 1936

La Fattoria di Parma nasce nella bassa Parmense da una famiglia saldamente legata alle tradizioni della propria terra; ha fatto della lavorazione dei salumi una vera e propria autentica forma d'arte.

Oggi Paolo e Cristina Pongolini, supportati da un team giovane, moderno ed affiatato, proseguono la tradizione.

La Fattoria di Parma is born from the Pongolini family, firmly linked to the traditions of their land; it's made of the processing of charcuterie a real authentic art form. Today Paolo and Cristina Pongolini, supported by a young, modern and close-knit team, continue the tradition.



Preparazione del Salame Felino IGP
Preparation of Salame Felino IGP



Paolo e Cristina Pongolini



Qualità ed Innovazione

La Fattoria ha inoltre inaugurato di recente una nuova area produttiva, totalmente all'avanguardia, all'interno della quale vengono affettati tutti i prodotti dell'azienda per poi essere confezionati in vaschette in atmosfera modificata.

La Fattoria has also recently inaugurated a new production area, totally avantgarde, in which all the company's cured meats are sliced and then packaged in controlled-atmosphere trays.



Culatello “Il Re delle Nebbie”

“Il Re delle Nebbie” è il migliore prodotto della tradizione salumiera Parmense, deriva da cosce selezionate di maiali padani e la sua stagionatura, rigorosamente naturale, non è mai inferiore ai 14 mesi.

“Il Re delle Nebbie” is the best product of the Parma tradition, comes from selected thighs of Po pigs and its seasoning, strictly natural, is never less than 14 months.



pezzi per confezione
N. 24 vaschette piccole gr. 40
N. 12 vaschette grandi gr. 80



Culatello intero kg. 4,2
Stagionato 14 mesi



Culatello dimezzato sottovuoto
peso kg. 1,8 - Stagionato 14
mesi



Vaschetta gr. 80



Vaschetta gr. 40

Culatta Riserva Sant'Antonio



E' la parte migliore del prosciutto, totalmente priva di conservanti, risulta morbida, dolce e profumata.

Is the best part of the ham, completely free of preservatives, is soft, sweet and fragrant.



pezzi per confezione
N. 24 vaschette piccole gr. 40
N. 12 vaschette grandi gr. 80



Culatta intera peso kg. 4,5
Stagionata 14 mesi



Culatta dimezzata sottovuoto
peso kg. 2 - Stagionata 14 mesi



Vaschetta gr. 80



Vaschetta gr. 40

Fiocco di Prosciutto

Di colore rubino e magrissimo, la sua carne sprigiona un profumo intenso.

Ruby-colored and skinny, its meat gives off an intense scent.



pezzi per confezione
N. 24 vaschette piccole gr. 40
N. 12 vaschette grandi gr. 80



Fiocco di Prosciutto intero kg. 2,8
Stagionato 8 mesi



Fiocco di Prosciutto
dimezzato sottovuoto
peso kg. 1,4 - Stagionato 8 mesi



Vaschetta gr. 80



Vaschetta gr. 40

Salame Felino IGP



Per la preparazione di questo salame utilizziamo solo carni di suino adulto nazionale. Insaccato in budello naturale e legato a mano, viene appeso e stagionato all'aria. Delicato, dolce, sempre friabile con la fetta compatta e resistente.

For the preparation of this salame we use only national adult pork meats. Stuffed in natural gut and tied by hand, it is hung and seasoned in the air. Delicate, sweet, always crumbly with a compact and durable slice.



pezzi per confezione
N. 24 vaschette piccole gr. 80



Salame Felino IGP
intero con la pelle kg. 0,7
Stagionato 60 giorni

Salame Felino IGP
dimezzato sottovuoto
peso kg. 0,310 - Stagionato 60 giorni



Vaschetta gr. 80

Salame Strolghino



pezzi per confezione
N. 24 vaschette piccole gr. 80

Lo strolghino è un salame con stagionatura di poche settimane, magrissimo, delicato dal gusto leggero da gustare tenero.

The strolghino is a salame with a few weeks to mature, very thin, delicate with a light taste to taste tender.



Salame Strolghino intero kg. 0,2
Stagionato 40 giorni



Vaschetta gr. 80

Salame Riserva Sant'Antonio



E' un prodotto di altissima qualità, delicato e profumato; prodotto con la parte più nobile del maiale: il sotto spalla.

It is a product of the highest quality, delicate and fragrant; produced with the noblest part of the pig: the under shoulder.



pezzi per confezione
N. 24 vaschette piccole gr. 80



Salame Riserva Sant'Antonio
intero sottovuoto kg. 0,7
Stagionato 60 giorni



Salame Riserva Sant'Antonio
dimezzato sottovuoto kg. 0,310
Stagionato 60 giorni



Vaschetta gr. 80

MatuSalam

Il MatuSalam è il più difficile ed è il più buono dei salami. Supera il metro di lunghezza ed è insaccato nel budello naturale gentile. La stagionatura è di 80 giorni.

MatuSalam is the most difficult and is the best of salami. It is over a metre long and is stuffed into the gentle natural gut. The seasoning is 80 days.



pezzi per confezione
N. 12 vaschette grandi gr. 80



Intero confezionato a mano: lunghezza 105 cm
Kg. 1,4 - Stagionato 80 giorni



Vaschetta gr. 80

Prosciutto Riserva Sant'Antonio



Di un profumo ineguagliabile, la sua stagionatura non è mai inferiore ai 24 mesi.

Of an incomparable scent, its aging is never less than 24 months.



pezzi per confezione
N. 12 vaschette grandi gr. 80



Prosciutto Riserva Sant'Antonio
Kg. 8,0 - Intero disossato sottovuoto
stagionato 24 mesi



Prosciutto Riserva Sant'Antonio
Kg. 3,8 - Mezzo disossato sottovuoto
stagionato 24 mesi



Vaschetta gr. 80

Coppa Nostrana

Prodotta solo con maiali del peso di 180 Kg, morbida, dolce e profumata, è uno dei salumi migliori della tradizione italiana.

Produced only with pigs weighing 180 kg, soft, sweet and fragrant, it is one of the best cured meats of the Italian tradition.



pezzi per confezione
N. 12 vaschette grandi gr. 80



Coppa Nostrana
Intera con pelle Kg. 2,2
Stagionata 6 mesi



Coppa Nostrana
dimezzata sottovuoto Kg. 1,0
Stagionata 6 mesi



Vaschetta gr. 80

Pancetta Arrotolata

È un salume dolcissimo, da non confondere con le comuni pancette, viene ricavata dalla pancia di maiali locali ed una volta arrotolata viene stretta all'interno di due bastoni come vuole la tradizione parmense.

It is a very sweet sausage, not to be confused with the common bellies, it is made from the belly of local pigs and once rolled is squeezed inside two sticks as the Parmesan tradition wants.



pezzi per confezione
N. 12 vaschette grandi gr. 80



Pancetta intera arrotolata
Kg. 3,5 - Stagionata 4 mesi



Pancetta dimezzata sottovuoto
Kg. 1,7 - Stagionata 4 mesi



Vaschetta gr. 80

Guanciale al Pepe

Viene ricavato dalla guancia del maiale, viene esternamente coperto di pepe e stagionato non meno di 4 mesi.

It is made from the cheek of the pig, is externally covered with pepper and seasoned no less than 4 months.



pezzi per confezione
N. 24 vaschette piccole gr. 40
N. 12 vaschette grandi gr. 80



Guanciale al pepe
intero kg. 1,7
Stagionato 4 mesi



Guanciale al pepe
dimezzato sottovuoto
peso kg. 0,8 - Stagionato 4 mesi



Vaschetta gr. 80



Vaschetta gr. 40

Cicciolata

Salume tipico di Parma ottenuto con le parti povere del maiale, cotte per 6-7 ore e pressate in una tela per una notte intera.

Typical Parma sausage obtained with the poor parts of the pig, cooked for 6-7 hours and pressed into a canvas for a whole night.



pezzi per confezione
N. 24 vaschette piccole gr. 40



Cicciolata



Vaschetta gr. 40

Lardo Salato

Il lardo fresco viene salato a mano con sale grosso e pepe, lasciato così per due settimane. Viene poi lavato, asciugato e messo in cantina per almeno 3 mesi.

The fresh lard is salted by hand with coarse salt and pepper, left in this way for two weeks. Then washed, dried and put in the cellar for at least 3 months.



pezzi per confezione
N. 24 vaschette piccole da gr. 40
N. 12 vaschette grandi da gr. 80



Lardo Salato
Stagionato 3 mesi



Vaschetta gr. 80



Vaschetta gr. 40

Culatello & Co.



N. 8 confezioni
da N. 3 vaschette da gr. 40

Il meglio della tradizione Parmense a confronto, come appena affettati e per soddisfare più esigenze!

The best of the Parmense tradition by comparison, as freshly sliced and to meet more needs!



Culatello, Culatta, Fiocco di Prosciutto



N. 3 vaschette da 40 gr. N. 1 di Culatello
N. 1 di Culatta
N. 1 di Fiocco di Prosciutto

Distinti Salumi

Il meglio della tradizione Parmense a confronto, come appena affettati e per soddisfare più esigenze!

The best of the Parmense tradition by comparison, as freshly sliced and to meet more needs!



N. 8 confezioni
da N. 3 vaschette da gr. 40



Salame di Felino IGP, Strolghino Fiocco di Prosciutto



N. 3 vaschette da 40 gr.

N. 1 di Salame Felino IGP
N. 1 di Salame Strolghino
N. 1 di Fiocco di Prosciutto

Bischetta

Il meglio della tradizione Parmense a confronto, come appena affettati e per soddisfare più esigenze!

The best of the Parmense tradition by comparison, as freshly sliced and to meet more needs!



N. 6 confezioni
da N. 2 vaschette da gr. 40



Culatello, Culatta



N. 2 vaschette da 40 gr.

N. 1 di Culatello
N. 1 di Culatta

Bischetta

Il meglio della tradizione Parmense a confronto, come appena affettati e per soddisfare più esigenze!

The best of the Parmense tradition by comparison, as freshly sliced and to meet more needs!



N. 6 confezioni
da N. 2 vaschette da gr. 40



Salame di Felino IGP, Strolghino



N. 2 vaschette da 40 gr.

N. 1 di Salame Felino IGP
N. 1 di Salame Strolghino

La Storica Bottega

Situata sulla Via Emilia tra Parma e Fidenza troverete, di fronte all'azienda, la storica bottega della Fattoria di Parma. E' aperta a chi desidera portare a casa specialità della nostra produzione, o assaggiare i nostri salumi.

Located on the Via Emilia between Parma and Fidenza you will find, in front of the company, the historic workshop of La Fattoria di Parma.

It is open to those who want to take home specialties of our production, or taste our cured meats.



Tour enogastronomici

La passione che ogni giorno mettiamo nella lavorazione dei salumi, ci spinge a trasmettere ai nostri ospiti questo patrimonio di valori. In una cornice di estrema cordialità accogliamo i nostri clienti con visite guidate, degustazioni personalizzate e incontri enogastronomici.

The passion that we put every day in the processing of cured meats, pushes us to pass on to our guests this heritage of values. In a frame of extreme friendliness we welcome our customers with guided tours, personalized tastings and food and wine gatherings.





Artigiani del salume

La Fattoria di Parma
Via Emilia, 96
43012 Sanguinaro
Parma, Italia
T +39 0521 825137
F +39 0521 825563
www.lafattoria.it
E info@lafattoria.it
facebook.com/la.f.parma