

Azienda certificata **Bio**



+



+



Prodotti di filiera italiana  
Produced in Italy using Italian pork

**LA FATTORIA<sup>®</sup>**  
**DI PARMA**  
Artigiani del Salume dal 1936

I Nostri Salumi







<i>Salame Felino IGP</i>	04	<i>Fiocchetto</i>	19
<i>Salame Strolghino</i>	06	<i>Fiocco di Prosciutto</i>	20
<i>Fioretto</i>	10	<i>Prosciutto di Parma DOP</i>	21
<i>Salame della Fattoria</i>	10	<i>Coppa</i>	23
<i>Salame Gentile di “Casa Verdi”</i>	11	<i>Pancetta arrotolata</i>	24
<i>Confezioni di Salami</i>	12	<i>Guanciale al Pepe</i>	25
<i>MatuSalam</i>	14	<i>La Pistèda</i>	26
<i>Culatello “Il Re delle Nebbie”</i>	16	<i>Confezioni regalo</i>	27
<i>Culatta</i>	18		

## Azienda dal 1936

Solo nella bassa parmense poteva nascere una storia come quella della Fattoria di Parma. Da una famiglia saldamente legata alle tradizioni della propria terra ha preso forma un'azienda che ha fatto della lavorazione dei salumi un'autentica arte.

Oggi a proseguire la tradizione iniziata oltre ottant'anni fa, ci sono Paolo e Cristina Pongolini, con un team giovane ed appassionato che ha saputo dare un'esperienza autentica e allo stesso tempo moderna al territorio.

## Company since 1936

*Only in the land of "Bassa Parmense" could a story be born like the one of La Fattoria di Parma.*

*From a family firmly linked to the traditions of their land has taken shape a company that has made the processing of cured meats an authentic art.*

*Today, to continue the tradition started over eighty years ago, there are Paolo and Cristina Pongolini, with a young and passionate team that has been able to give an authentic and at the same time modern experience to the territory.*



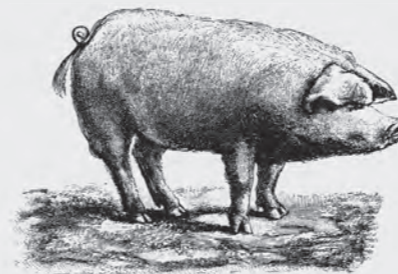
Preparazione del Salame Felino IGP  
Preparation of Salame Felino IGP



Cristina e Paolo Pongolini



Legatura del Culatello  
Tying of Culatello



## \* Qualità estrema

La qualità assieme alla tradizione e all'innovazione, rappresenta il punto di riferimento della Fattoria di Parma: una qualità attenta alla cura dei particolari e orientata a scelte imprenditoriali che perseguono obiettivi sempre più avanzati.

Un processo che segue i ritmi della natura, nel quale l'esperienza trasmessa per generazioni e la pazienza dei maestri artigiani sono essenziali per conseguire i migliori risultati.

## \* Extreme Quality

*Quality, together with tradition and innovation, is the reference point of La Fattoria di Parma: a refined and attention-oriented quality in addition to business choices that pursue increasingly advanced goals.*

*A process that follows the rhythms of nature, in which the experience transmitted through generations and the patience of the master craftsmen are essential to achieve the best results.*



\* Tutti i nostri salumi sono lavorati e legati rigorosamente a mano  
All our cured meats are processed and tied by hand

Qualità/Quality Fattoria di Parma  
Tutti i diritti riservati ©

# Salame Felino IGP



pezzatura / size	intero con la pelle / whole with skin	pezzatura / size	dimezzato sottovuoto / half, vacuum packed	pezzatura / size	dimezzato sottovuoto / half, vacuum packed	pezzatura / size	dimezzato sottovuoto con tagliere / half, vacuum packed on wooden board
peso / weight	kg. 0,700	peso / weight	kg. 0,310	peso / weight	kg. 0,310	peso / weight	kg. 0,310
pezzi per cartone / pieces per box	20	pezzi per cartone / pieces per box	15	pezzi per cartone / pieces per box	15	pezzi per cartone / pieces per box	9
stagionatura / seasoning	60 giorni / days	stagionatura / seasoning	60 giorni / days	stagionatura / seasoning	60 giorni / days	stagionatura / seasoning	60 giorni / days
scadenza / expiration	90 giorni / days	scadenza / expiration	90 giorni / days	scadenza / expiration	90 giorni / days	scadenza / expiration	90 giorni / days
conservazione / conservation	in luogo fresco e asciutto / in a cool and dry place	conservazione / conservation	in luogo fresco e asciutto / in a cool and dry place	conservazione / conservation	in luogo fresco e asciutto / in a cool and dry place	conservazione / conservation	in luogo fresco e asciutto / in a cool and dry place

# Salame Strolghino



pezzatura / size	intero con la pelle / whole with skin	pezzatura / size	intero sottovuoto / whole vacuum packed	pezzatura / size	intero sottovuoto con tagliere whole vacuum packed on wooden board	pezzatura / size	intero sottovuoto in astuccio whole vacuum packed in cardboard
peso / weight	kg. 0,200	peso / weight	kg. 0,200	peso / weight	kg. 0,200	peso / weight	kg. 0,200
pezzi per cartone / pieces per box	20	pezzi per cartone / pieces per box	20	pezzi per cartone / pieces per box	12	pezzi per cartone / pieces per box	20
stagionatura / seasoning	30 giorni / days	stagionatura / seasoning	40 giorni / days	stagionatura / seasoning	40 giorni / days	stagionatura / seasoning	40 giorni / days
scadenza / expiration	60 giorni / days	scadenza / expiration	60 giorni / days	scadenza / expiration	90 giorni / days	scadenza / expiration	90 giorni / days
conservazione / conservation	in luogo fresco e asciutto / in a cool and dry place	conservazione / conservation	in luogo fresco e asciutto / in a cool and dry place place	conservazione / conservation	in luogo fresco e asciutto / in a cool and dry place place	conservazione / conservation	in luogo fresco e asciutto / in a cool and dry place



pezzatura / size	intero sottovuoto <i>whole vacuum</i>	pezzatura / size	intero sottovuoto in cilindro plexiglass <i>whole vacuum packed in a plexi tube</i>	pezzatura / size	intero sottovuoto con tagliere <i>whole vacuum packed on wooden board</i>	pezzatura / size	dimezzato sottovuoto <i>half, vacuum packed</i>
peso / weight	kg. 0,150	peso / weight	kg. 0,230	peso / weight	kg. 0,200	peso / weight	kg. 0,200
pezzi per cartone / pieces per box	16	pezzi per cartone / pieces per box	9	pezzi per cartone / pieces per box	12	pezzi per cartone / pieces per box	20
stagionatura / seasoning	40 giorni / days	stagionatura / seasoning	40 giorni / days	stagionatura / seasoning	40 giorni / days	stagionatura / seasoning	40 giorni / days
scadenza / expiration	90 giorni / days	scadenza / expiration	90 giorni / days	scadenza / expiration	90 giorni / days	scadenza / expiration	90 giorni / days
conservazione / conservation	in luogo fresco e asciutto / <i>in a cool and dry place</i>	conservazione / conservation	in luogo fresco e asciutto / <i>in a cool and dry place</i>	conservazione / conservation	in luogo fresco e asciutto / <i>in a cool and dry place</i>	conservazione / conservation	in luogo fresco e asciutto / <i>in a cool and dry place</i>

## Salame Fioretto



## Salame della Fattoria



## Salame Gentile di “Casa Verdi”



pezzatura / size	intero con pelle / whole with skin	pezzatura / size	dimezzato sottovuoto / half, vacuum packed	pezzatura / size	intero con pelle / whole with skin	pezzatura / size	dimezzato sottovuoto / half vacuum packed
peso / weight	kg. 0,450	peso / weight	kg. 0,240	peso / weight	kg. 0,600	peso / weight	kg. 0,240
pezzi per cartone / pieces per box	15	pezzi per cartone / pieces per box	20	pezzi per cartone / pieces per box	20	pezzi per cartone / pieces per box	15
stagionatura / seasoning	45 giorni / days	stagionatura / seasoning	45 giorni / days	stagionatura / seasoning	60 giorni / days	stagionatura / seasoning	60 giorni / days
scadenza / expiration	90 giorni / days	scadenza / expiration	90 giorni / days	scadenza / expiration	90 giorni / days	scadenza / expiration	90 giorni / days
conservazione / conservation	in luogo fresco e asciutto / in a cool and dry place	conservazione / conservation	in luogo fresco e asciutto / in a cool and dry place	conservazione / conservation	in luogo fresco e asciutto / in a cool and dry place	conservazione / conservation	in luogo fresco e asciutto / in a cool and dry place



## Gemelli della Fattoria



## Salami&Salami



## Distinti Salumi

(Confezione in latta)

(Metal tin package)



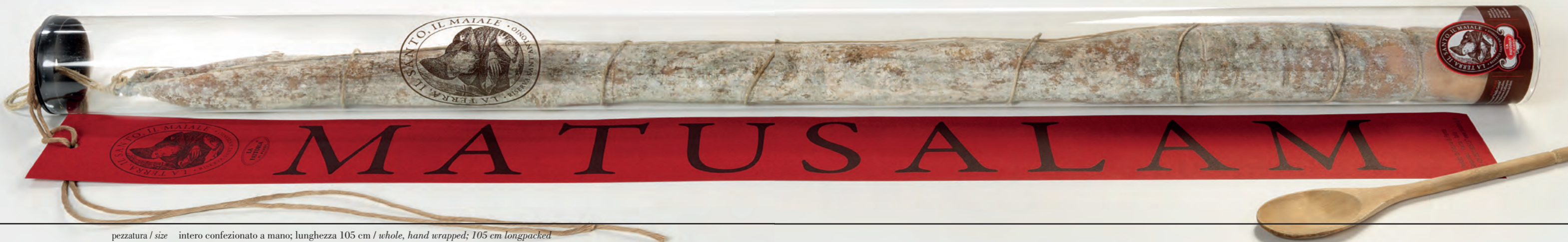
## Gemelli Diversi



pezzatura / size	Felino dimezzato, Strolghino sottovuoto <i>half Felino, Strolghino vacuum packed</i>	pezzatura / size	Felino dimezzato, Strolghino sottovuoto <i>half Felino, Strolghino vacuum packed</i>	pezzatura / size	Salame dimezzato sv, Strolghino intero sv <i>half Felino, Strolghino vacuum packed</i>	pezzatura / size	Salame dimezzato sv, Strolghino intero sv <i>half Felino, Strolghino vacuum packed</i>
peso / weight	kg. 0,510	peso / weight	kg. 0,510	peso / weight	kg. 0,510	peso / weight	kg. 0,510
pezzi per cartone / pieces per box	10	pezzi per cartone / pieces per box	20	pezzi per cartone / pieces per box	460 giorni / days	pezzi per cartone / pieces per box	5
stagionatura / seasoning	60 giorni / days	stagionatura / seasoning	60 giorni / days	stagionatura / seasoning	90 giorni / days	stagionatura / seasoning	60 giorni / days
scadenza / expiration	90 giorni / days	scadenza / expiration	90 giorni / days	scadenza / expiration	in luogo fresco e asciutto / <i>in a cool and dry place</i>	scadenza / expiration	90 giorni / days
conservazione / conservation	in luogo fresco e asciutto / <i>in a cool and dry place</i>	conservazione / conservation	in luogo fresco e asciutto / <i>in a cool and dry place</i>	conservazione / conservation		conservazione / conservation	in luogo fresco e asciutto / <i>in a cool and dry place</i>

12	Fattoria di Parma Tutti i diritti riservati ©	Gemelli della Fattoria	Salumi&Salami	Fattoria di Parma Tutti i diritti riservati ©	Fattoria di Parma Tutti i diritti riservati ©	Distinti Salumi	Gemelli Diversi	Fattoria di Parma Tutti i diritti riservati ©	13
----	--	------------------------	---------------	--	--	-----------------	-----------------	--	----

# MatuSalam



pezzatura / size intero confezionato a mano; lunghezza 105 cm / whole, hand wrapped; 105 cm longpacked

peso / weight kg. 1,400

pezzi per cartone / pieces per box 1

stagionatura / seasoning 80 giorni / days

scadenza / expiration 90 giorni / days

conservazione / conservation in luogo fresco e asciutto / in a cool and dry place

# Culatello “Il Re delle Nebbie”®



pezzatura / size	intero con la pelle / whole with skin	pezzatura / size	intero sottovuoto senza pelle / whole vacuum packed without skin	pezzatura / size	dimezzato sottovuoto / half vacuum packed	pezzatura / size	affettato sottovuoto / sliced vacuum packed with out skin
peso / weight	kg. 4,200	peso / weight	kg. 4,000	peso / weight	kg. 1,800	peso / weight	kg. 0,100
pezzi per cartone / pieces per box	2	pezzi per cartone / pieces per box	2	pezzi per cartone / pieces per box	4	pezzi per cartone / pieces per box	15
stagionatura / seasoning	14 mesi / months	stagionatura / seasoning	14 mesi / months	stagionatura / seasoning	14 mesi / months	stagionatura / seasoning	14 mesi / months
scadenza / expiration	120 giorni / days	scadenza / expiration	120 giorni / days	scadenza / expiration	120 giorni / days	scadenza / expiration	50 giorni / days
conservazione / conservation	in luogo fresco e asciutto / in a cool and dry place	conservazione / conservation	temperatura max 7° / max temperature 7°	conservazione / conservation	temperatura max 7° / max temperature 7°	conservazione / conservation	temperatura max 7° / max temperature 7°

# Culatta



# Fiocchetto



pezzatura / size	intero senza anchetta / whole with out hip	pezzatura / size	dimezzato sottovuoto / half vacuum packed	pezzatura / size	intero con la pelle / whole with skin	pezzatura / size	dimezzato sottovuoto / half vacuum packed
peso / weight	kg. 4,500	peso / weight	kg. 2,00	peso / weight	kg. 2,500	peso / weight	kg. 1,200
pezzi per cartone / pieces per box	2	pezzi per cartone / pieces per box	4	pezzi per cartone / pieces per box	4	pezzi per cartone / pieces per box	8
stagionatura / seasoning	14 mesi / months	stagionatura / seasoning	14 mesi / months	stagionatura / seasoning	8 mesi / months	stagionatura / seasoning	14 mesi / months
scadenza / expiration	120 giorni / days	scadenza / expiration	120 giorni / days	scadenza / expiration	120 giorni / days	scadenza / expiration	120 giorni / days
conservazione / conservation	in luogo fresco e asciutto / in a cool and dry place	conservazione / conservation	temperatura max 7° / max temperature 7°	conservazione / conservation	in luogo fresco e asciutto / in a cool and dry place	conservazione / conservation	temperatura max 7° / max temperature 7°

# Fiocco di Prosciutto

# Prosciutto di Parma DOP



pezzatura / size	intero / whole	pezzatura / size	dimezzato sottovuoto / half vacuum packed	pezzatura / size	intero disossato sottovuoto a pera / whole deboned vacuum packed pear shaped	pezzatura / size	intero disossato pressato / whole deboned pressed
peso / weight	kg. 2,800	peso / weight	kg. 1,400	peso / weight	kg. 8,000	peso / weight	kg. 8,000
pezzi per cartone / pieces per box	4	pezzi per cartone / pieces per box	8	pezzi per cartone / pieces per box	2	pezzi per cartone / pieces per box	2
stagionatura / seasoning	8 mesi / months	stagionatura / seasoning	8 mesi / months	stagionatura / seasoning	24 mesi / months	stagionatura / seasoning	24 mesi / months
scadenza / expiration	120 giorni / days	scadenza / expiration	120 giorni / days	scadenza / expiration	120 giorni / days	scadenza / expiration	120 giorni / days
conservazione / conservation	in luogo fresco e asciutto / in a cool and dry place	conservazione / conservation	temperatura max 7° / max temperature 7°	conservazione / conservation	temperatura max 7° / max temperature 7°	conservazione / conservation	temperatura max 7° / max temperature 7°

# Coppa Nostrana



pezzatura / size	dimezzato disossato sottovuoto / <i>half deboned vacuum packed</i>	pezzatura / size	quarto disossato sottovuoto / <i>quarter deboned vacuum packed</i>	pezzatura / size	intera con pelle / <i>whole with skin</i>	pezzatura / size	dimezzata sottovuoto / <i>half vacuum packed</i>
peso / weight	kg. 3,800	peso / weight	kg. 1,800	peso / weight	kg. 2,200	peso / weight	kg. 1,00
pezzi per cartone / <i>pieces per box</i>	4	pezzi per cartone / <i>pieces per box</i>	6	pezzi per cartone / <i>pieces per box</i>	4	pezzi per cartone / <i>pieces per box</i>	8
stagionatura / <i>seasoning</i>	24 mesi / <i>months</i>	stagionatura / <i>seasoning</i>	24 mesi / <i>months</i>	stagionatura / <i>seasoning</i>	6 mesi / <i>months</i>	stagionatura / <i>seasoning</i>	6 mesi / <i>months</i>
scadenza / <i>expiration</i>	120 giorni / <i>days</i>	scadenza / <i>expiration</i>	120 giorni / <i>days</i>	scadenza / <i>expiration</i>	120 giorni / <i>days</i>	scadenza / <i>expiration</i>	120 giorni / <i>days</i>
conservazione / <i>conservation</i>	temperatura max 7° / <i>max temperature 7°</i>	conservazione / <i>conservation</i>	temperatura max 7° / <i>max temperature 7°</i>	conservazione / <i>conservation</i>	in luogo fresco e asciutto / <i>in a cool and dry place</i>	conservazione / <i>conservation</i>	temperatura max 7° / <i>max temperature 7°</i>

## Pancetta arrotolata



## Guanciale al Pepe



pezzatura / size	arrotolata intera / <i>whole rolled</i>	pezzatura / size	dimezzata sottovuoto / <i>half vacuum packed</i>	pezzatura / size	intero sottovuoto / <i>whole vacuum packed</i>	pezzatura / size	dimezzata sottovuoto / <i>half vacuum packed</i>
peso / weight	kg. 3,500	peso / weight	kg. 1,700	peso / weight	kg. 1,700	peso / weight	kg. 0,800
pezzi per cartone / <i>pieces per box</i>	2	pezzi per cartone / <i>pieces per box</i>	4	pezzi per cartone / <i>pieces per box</i>	4	pezzi per cartone / <i>pieces per box</i>	8
stagionatura / <i>seasoning</i>	4 mesi / <i>months</i>	stagionatura / <i>seasoning</i>	4 mesi / <i>months</i>	stagionatura / <i>seasoning</i>	4 mesi / <i>months</i>	stagionatura / <i>seasoning</i>	4 mesi / <i>months</i>
scadenza / <i>expiration</i>	120 giorni / <i>days</i>	scadenza / <i>expiration</i>	120 giorni / <i>days</i>	scadenza / <i>expiration</i>	120 giorni / <i>days</i>	scadenza / <i>expiration</i>	120 giorni / <i>days</i>
conservazione / <i>conservation</i>	in luogo fresco e asciutto / <i>in a cool and dry place</i>	conservazione / <i>conservation</i>	temperatura max 7° / <i>max temperature 7°</i>	conservazione / <i>conservation</i>	in luogo fresco e asciutto / <i>in a cool and dry place</i>	conservazione / <i>conservation</i>	temperatura max 7° / <i>max temperature 7°</i>

## La Pistèda crema di lardo

## \* Pasqualotto della Fattoria

## \* Pasqualotto Cuccagna



pezzatura / size	trancio sottovuoto confezionato a mano <i>hand-wrapped vacuum piece</i>	pezzatura / size	sottovuoto incartata a mano <i>hand-wrapped vacuum pack pached</i>
peso / weight	kg. 0,250	peso / weight	kg. 0,200
pezzi per cartone / pieces per box	15	pezzi per cartone / pieces per box	20
stagionatura / seasoning	3 mesi / months	stagionatura / seasoning	
scadenza / expiration	120 giorni / days	scadenza / expiration	120 giorni / days
conservazione / conservation	temperatura max 7° / max temperature 7°	conservazione / conservation	in luogo fresco e asciutto / in a cool and dry place

Confezione originale in plexiglass rigido  
*Original rigid plexiglass packaging*

Fiocco di Prosciutto intero stagionato 8 mesi  
*Fiocco di Prosciutto whole 8 months seasoning*

Confezione originale in plexiglass rigido  
*Original rigid plexiglass packaging*

Due Salami Strolghino sottovuoto  
*Two Salami Strolghino vacuum*

Salame Felino IGP dimezzato  
*Half Salame Felino IGP*

Una sorpresa: La Pistèda crema di lardo con verdure  
*A surprise: La Pistèda cream of lard with vegetables*



## Tour enogastronomici

La passione che ogni giorno metiamo 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.

## Food and Wine tours

*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.*



## Visita in azienda: Come nasce il Culatello “Il Re delle Nebbie”



## Company Visit: How the Culatello “Il Re delle Nebbie” is born



Produzione / Production



Stagionatura / Seasoning



Preparazione / Preparation

## Laboratorio sulla produzione del Salame Felino IGP

L'esperienza di "fare": i nostri norcini ti affiancano per produrre il tuo Salame, tra insacco e legatura. Una piacevole occasione per entrare nel vivo della nostra realtà produttiva. Il salame prodotto avrà il tuo lotto e a stagionatura sarà pronto per il ritiro.



## Work shop of the production of Salame Felino IGP

The experience of "making": our Norcino join you to produce your Salami, between sausage making and ligation. A pleasant opportunity to get into the heart of our production reality. The salami produced will have your lot and when the aging will be reached, will be ready to be collected it.



## 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.

Arrivare da noi è facile e comodo: siamo sulla via Emilia in Loc. Sanguinario, a 2 km dall'uscita autotradale Parma ovest.

## The Historic Shop

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

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

Getting there is easy and convenient: we are on the Emilia route in Sanguinario, 2km from the motorway exit of Parma West.



## SalAmerica®

Molte delle persone che ogni giorno si fermano lungo la via Emilia ed entrano nella Bottega della Fattoria di Parma per acquistare i suoi prodotti, non sempre li hanno già assaggiati: sono arrivati nella Bassa, in alcuni casi da molto lontano, perchè hanno sentito parlare del Culatello, dello Strolghino o della Culatta da qualcuno che li ha assaggiati e, con i suoi racconti, ne ha amplificato una fama che, ormai, ha valicato i confini nazionali, rendendoli miti.

Ma ci sono esperienze che non possono essere raccontate, vanno vissute.

La SalAmerica nasce proprio per questo: per far vivere a tutti un'esperienza di assaggio unica, là dove questi miti nascono e vengono stagionati.



## SalAmerica®

*Many of the people who stop every day along the Via Emilia and enter in the shop of La Fattoria di Parma to buy its products, have not always already tasted them: they have arrived in the land of Bassa*

*Parmense, in some cases from far, because they have heard of the Culatello, the Strolghino or the Culatta from someone who has tasted them and, with his stories, has amplified a reputation that, by now, has crossed national borders, making them myths.*

*But there are experiences that cannot be told, they must be lived. SalAmerica was born for this reason: to make everyone live a unique taste experience, where these myths are born and are seasoned.*





La Fattoria di Parma  
Via Emilia, 96  
43012 Sanguinaro  
Parma, Italia

T +39 0521 825137  
F +39 0521 825563  
[www.lafattoria.it](http://www.lafattoria.it)  
E [info@lafattoria.it](mailto:info@lafattoria.it)  
[facebook.com/la.f.parma](https://facebook.com/la.f.parma)

