



Pio Tosini

LANGHIRANO 1905
• PARMA •



PIO TOSINI

E IL TEMPO SI FERMA

Per chi ricerca il profumo del prosciutto di una volta.
Per chi si emoziona gustando una fetta.

A Lui, noi dedichiamo la nostra storia centenaria, la scelta accurata
delle migliori cosce, i nostri gesti rituali, la lenta attesa...
A Lui, noi dedichiamo il nostro PROSCIUTTO.

Pio Tosini, profumo di cantina dal 1905.

PIO TOSINI, AND TIME STANDS STILL

*For those who seek the aroma of traditional prosciutto.
For those who are thrilled by the taste of a single slice.*

*To them, we dedicate our century-old history, the careful selection
of the finest legs, our ritual gestures, the slow wait...
To them, we dedicate our PROSCIUTTO.*

Pio Tosini, the aroma of the cellar since 1905.

PIO TOSINI, ET LE TEMPS S'ARRÊTE

*Pour ceux qui recherchent la saveur du jambon d'autrefois.
Pour ceux que l'émotion gagne à la première tranche.*

*C'est à eux que nous dédions notre histoire centenaire, le choix minutieux
des meilleures cuisses, nos gestes transmis, notre patience...
C'est à eux que nous dédions notre jambon.*

Pio Tosini, un parfum de cave depuis 1905.



LA CULLA DELL' ECCELLENZA

Qui. Solo qui. Siamo a Langhirano, un piccolo paesino incastonato tra le colline parmensi. Un luogo, unico dove la brezza marina, attraversando gli Appennini, incontra i nostri prosciutti.

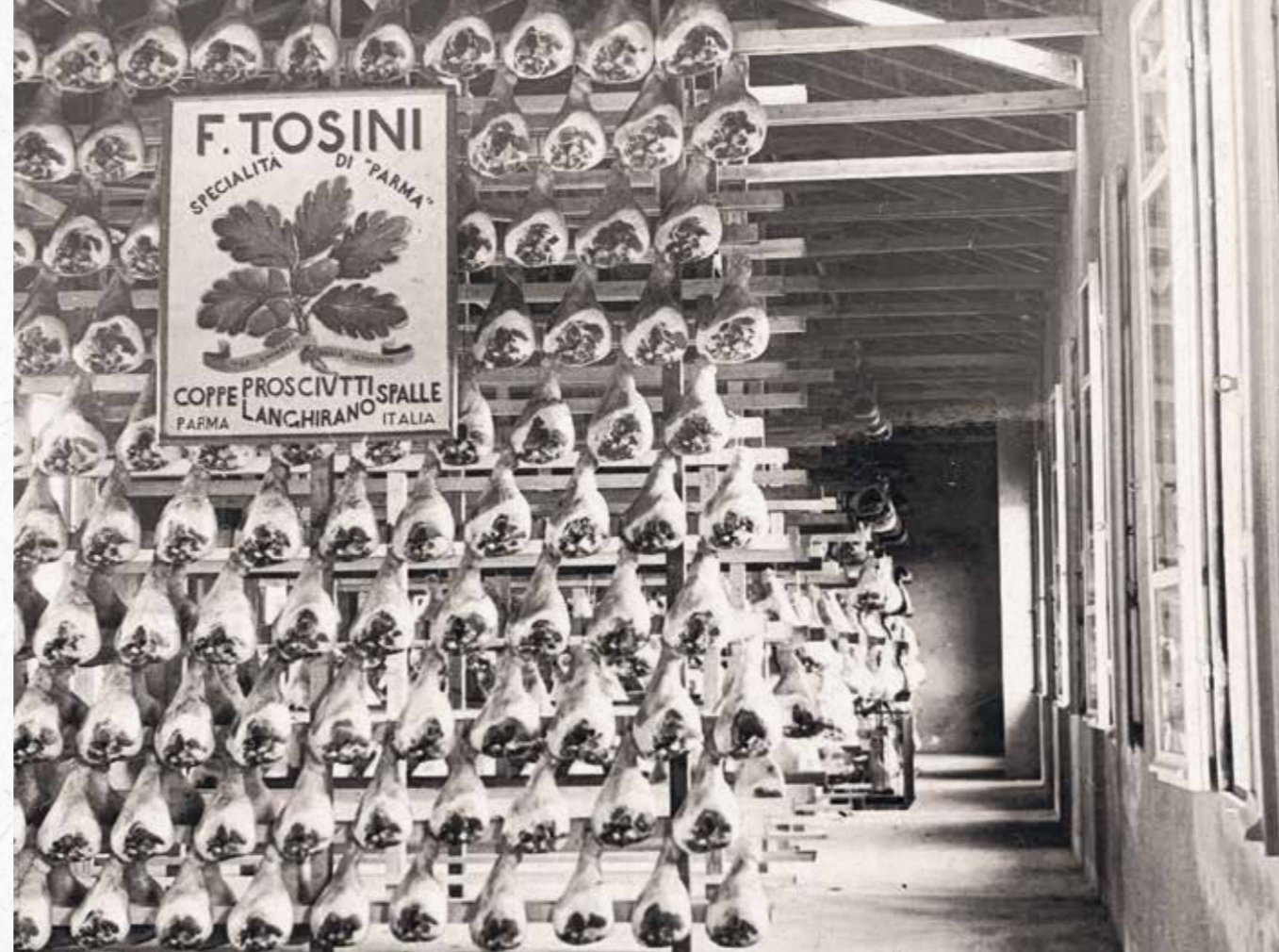
IN THE CRADLE OF EXCELLENCE

Here. Only here. We are in Langhirano, a small village nestled in the hills of Parma. A unique place where the sea breeze, crossing the Apennines, meets our hams.

DANS LE BERCEAU DE L'EXCELLENCE

Ici. Et seulement ici. Nous sommes à Langhirano, un petit village niché au milieu des collines de Parme. Un lieu unique où la brise marine, en traversant les Apennins, vient rencontrer nos jambons.

UNA STORIA DI OLTRE



Tutto ha inizio quando nel 1905, Ferrante Tosini dà vita a una bottega di paese per offrire ai clienti i suoi salumi della migliore qualità.
Pochi anni dopo è il figlio Pio a prendere in mano le redini della bottega e a compiere il grande passo: il suo primo prosciuttificio!

A HISTORY SPANNING OVER 130 YEARS

*It all began in 1905, when Ferrante Tosini opened a village shop to offer customers his top-quality cured meats.
A few years later, his son Pio took over the shop and took a big step forward: he opened his first ham factory!*

130 ANNI



UNE HISTOIRE DE PLUS DE 130 ANS

*Tout commença en 1905, quand Ferrante Tosini ouvrit une boutique de village pour offrir aux clients ses charcuteries de la meilleure qualité.
Quelques années plus tard, c'est son fils Pio qui prendra les rênes et qui fera le grand pas : la création de sa première fabrique de charcuterie !*

È questo che si respira quando si varca il cancello della Pio Tosini: una dedizione che negli anni è cresciuta e che trapela dalle sue storiche mura.

Qui il tempo sembra essersi fermato a quando la signora Tosini, sapiente artista e artigiana, disegnò a mano le tre ghiande, diventate ormai simbolo leggendario della marca.

Tutto racconta di una storia che, ancora oggi, non smette di stupire.

A PLACE SUSPENDED IN TIME

This is what you feel when you step through the gates of Pio Tosini: a dedication that has grown over the years and radiates from its historic walls. Here, time seems to have stood still at the moment when Mrs. Tosini, a skilled artist and craftswoman, hand-drew the three acorns, which have since become the brand's legendary symbol. Everything tells the story of a legacy that, even today, continues to inspire wonder.

UN LIEU SUSPENDU DANS LE TEMPS

C'est ce que l'on respire quand on franchit le portail de Pio Tosini : un dévouement qui s'est cultivé au fil des ans et qui émane de ses murs historiques. Ici, le temps semble s'être arrêté au moment où Madame Tosini, une artiste et artisane accomplie, dessina à la main les trois glandes devenues aujourd'hui le symbole légendaire de la marque. Tout raconte une histoire qui, encore aujourd'hui, ne cesse de surprendre.



UN
LUOGO
SOSPESO NEL TEMPO



TUTTO PARTE DALLA MATERIA PRIMA



La scelta delle materie prime per noi è arte.

Cosce pregiatissime che solo dopo essere state selezionate e rifilate dai nostri esperti artigiani vengono massaggiate con l'unico ingrediente: il sale marino.

IT ALL STARTS WITH THE RAW MATERIAL

For us, the selection of raw materials is an art.

Only after being carefully chosen and trimmed by our expert artisans are the finest hams massaged with a single ingredient: sea salt.

TOUT COMMENCE PAR LA MATIÈRE PREMIÈRE

Pour nous, le choix des matières premières est un art.

Des cuisses d'exception qui, une fois soigneusement sélectionnées et parées par nos artisans experts, sont massées avec le seul ingrédient utilisé : le sel marin.



A fare la differenza sono ancora la passione e la dedizione di Persone che amano il loro mestiere. Tutto nel rispetto di chi, prima di noi, ha reso il Prosciutto Pio Tosini così unico.

RESPECT FOR TEACHINGS

What truly makes the difference is still the passion and dedication of People who love their craft. All in respect of those who, before us, made Pio Tosini Prosciutto so unique.

LE RESPECT DES ENSEIGNEMENTS

Ce qui fait la différence, ce sont avant tout la passion et le dévouement de Personnes qui aiment leur métier. Cela dans le respect de ceux qui, avant nous, ont fait du jambon Pio Tosini un produit si unique.

IL RISPETTO DEGLI INSEGNAMENTI

PROFUMO DI CANTINA DAL 1905

È proprio qui che avviene la magia. La nostra cantina, scavata a piccone con i suoi muri in pietra, è un'emozione sensoriale. Qui, grazie a condizioni microclimatiche irripetibili, il nostro ruffino contribuisce a dare al prosciutto un bouquet di aromi unico. Le cosce stagionano in scelere in legno di abete e lasciano in eredità i profumi al prosciutto che verrà.

CELLAR SCENT SINCE 1905

It is right here that the magic happens. Our cellar, carved out with pickaxes and lined with stone walls, is a truly sensory experience. Thanks to its unrepeatable microclimatic conditions, our ruffino helps give the ham a uniquely rich bouquet of aromas. The hams age on fir-wood racks, passing on their fragrances to the prosciutto that will follow.

UN PARFUM DE CAVE DEPUIS 1905

C'est précisément ici que la magie opère. Notre cave creusée à la pioche et bordée de murs en pierre, offre une émotion sensorielle. Ici, grâce à des conditions microclimatiques uniques, l'acarien présent dans notre cave contribue à façonner un bouquet d'arômes unique. Les cuisses sont affinées sur des cadres en bois de sapin et laissent en héritage les parfums au jambon qui en résultera.

UNA SELEZIONE SU MISURA

Solo dopo aver ricevuto l'ordine il nostro cantiniere sceglie il prosciutto puntandolo all'ago. Una selezione su misura, grazie al contatto diretto con i nostri clienti che come noi pretendono qualcosa di più! Ecco perché il Prosciutto di Parma Pio Tosini viene "dedicato" e "firmato".

A TAILORED SELECTION

Only after receiving the order does our cellar master select the ham by testing it with a needle. A tailored selection, thanks to direct contact with our customers who, like us, demand something more! That is why Pio Tosini Parma Ham is "dedicated" and "signed."

UNE SÉLECTION SUR MESURE

Ce n'est qu'après en avoir reçu l'ordre que notre caviste sélectionne chaque jambon, en y insérant une aiguille pour en évaluer le parfum. Une sélection sur mesure, rendue possible par le contact direct avec nos clients qui, comme nous, exigent quelque chose de plus ! C'est pour cela que le Jambon de Parme Pio Tosini est « dédié » et « signé ».



“
DUE ETTI DI
PIO
TOSINI
PER FAVORE!”

È così che da oltre un secolo,
nelle salumerie di fiducia si chiede
con un sorriso il Prosciutto crudo
dal sapore più inconfondibile.



“TWO HUNDRED GRAMS OF
PIO TOSINI, PLEASE!”

*This is how, for over a century, trusted delicatessens
have been asking for the prosciutto with the most unmistakable
flavor—with a smile.*

“DEUX CENTS GRAMMES DE
PIO TOSINI, S'IL VOUS PLAÎT!”

*C'est ainsi que depuis plus d'un siècle, dans les charcuteries
de confiance, on demande avec un sourire le jambon cru à la saveur
la plus incomparable.*



**PROSCIUTTO DI PARMA
TRE GHIANDE
CON OSSO**

Caratteristiche:

La materia prima selezionatissima, il rispetto di un saper fare antico e la stagionatura nella storica cantina, lo rendono inconfondibile.

Selezione:

Il nostro Mastro Cantiniere punta all'ago ogni singolo prosciutto e lo seleziona seguendo le richieste del cliente. Ogni prosciutto è firmato e dedicato.

TRE GHIANDE PARMA HAM, BONE-IN

Features:

Use of only the finest raw materials, combined with age-old traditions and cured in our company's historical cellar, make this prosciutto unique, unmistakable from others.

Selection:

Our master charcutier uses his special horse bone needle to test every single ham and makes a selection according to the customer's specific request. Every single ham is an authentic, bespoke product.

JAMBON DE PARME TRE GHIANDE À L'OS

Caractéristiques:

Une matière première rigoureusement sélectionnée, le respect d'un savoir faire ancestral et un affinage dans notre cave historique lui confèrent un caractère incomparable.

Sélection:

Notre Maître Caviste insère une aiguille dans chaque jambon et le sélectionne selon les exigences du client. Chaque jambon est signé et dédié.

Stagionature / Curing age (months) / Affinage (mois)

18 MESI

24 MESI

30 MESI

Peso / Weight / Poids

da 9,5 fino ad oltre 12 Kg / from 9.5 to over 12 Kg / de 9,5 à plus de 12 Kg



**PROSCIUTTO DI PARMA
TRE GHIANDE
DISOSSATO ADDOBBO**

Caratteristiche:

La materia prima selezionatissima, il rispetto di un saper fare antico e la stagionatura nella storica cantina, lo rendono inconfondibile.

Disosso:

Attento e rispettoso, il disosso avviene solo dopo la selezione e la puntatura all'ago: come da tradizione! Legatura a 4 spaghi ed ancora a mano su richiesta. Forma tondeggiante.

**TRE GHIANDE PARMA HAM, DEBONED,
TRADITIONAL ADDOBBO SHAPE**

Features:

Use of only the finest raw materials, combined with age-old traditions and cured in the company's historic cellar, make this prosciutto unique, unmistakable from others.

Deboning:

Carefully and mindfully, the ham is deboned after it has been selected and quality-tested with the horse bone needle, as tradition dictates! On request, it is supplied hand-trussed with four strings. Round shaped.

**JAMBON DE PARME TRE GHIANDE DÉSOSSÉ
DE FORME ARRONDIE («ADDOBBO»)**

Caractéristiques:

Une matière première rigoureusement sélectionnée, le respect d'un savoir faire ancestral et un affinage dans notre cave historique lui confèrent un caractère incomparable.

Désossage:

Soigné et respectueux, le désossage a lieu seulement après la sélection et l'insertion de l'aiguille : comme la tradition l'exige ! Ficelage avec 4 ficelles, toujours effectué à la main sur demande. Forme arrondie.

Stagionature / Curing age (months) / Affinage (mois)

18 MESI 24 MESI 30 MESI

Peso / Weight / Poids

da 7 a 9,5 Kg / from 7 to 9.5 Kg / de 7 à 9,5 Kg



**PROSCIUTTO DI PARMA
TRE GHIANDE
DISOSSATO PRESSATO**

Caratteristiche:

La materia prima selezionatissima, il rispetto di un saper fare antico e la stagionatura nella storica cantina, lo rendono inconfondibile.

Disosso:

Attento ed accurato, il disosso avviene solo dopo la selezione e la puntatura all'ago: come da tradizione! Forma pratica da affettare.

TRE GHIANDE PARMA HAM, DEBONED AND PRESSED

Features:

Use of only the finest raw materials, combined with age-old traditions and cured in the company's historic cellar make this prosciutto unique, unmistakable from the others.

Deboning:

A careful, high-precision process, the ham is deboned after it has been selected and quality-tested with the horse bone needle, as tradition dictates! A practical, easy-to-slice option.

JAMBON DE PARME TRE GHIANDE DÉOSSÉ PRESSÉ

Caractéristiques:

Une matière première rigoureusement sélectionnée, le respect d'un savoir faire ancestral et un affinage dans notre cave historique lui confèrent un caractère incomparable.

Désossage:

*Soigné et précis, le désossage a lieu seulement après la sélection et l'insertion de l'aiguille : comme la tradition l'exige !
Forme pratique à trancher.*

Stagionatura / Curing age (months) / Affinage (mois)

18 MESI 24 MESI 30 MESI

Peso / Weight (kg) / Poids (kg)

da 6,5 kg a 9,2 Kg / from 6.5 to 9.2 Kg / de 6,5 à 9,2 Kg



PROSCIUTTO CRUDO AL TARTUFO

Caratteristiche:

Da coscia pesante di filiera italiana. Il profumo della storica cantina Pio Tosini incontra il tartufo estivo: nasce un prosciutto irresistibile. Senza conservanti.

Ideale per:

Salumerie che ricercano prodotti esclusivi, enoteche e ristoranti che desiderano servire taglieri eccellenti ed originali, pizzerie gourmet.

TRUFFLE-SEASONED DRY-CURED HAM

Features:

From a leg of ham taken from heavy pigs born and bred in Italy. The combined aromas of the historic Pio Tosini cellar and summer truffle make this prosciutto irresistible. No preservatives.

Ideal for:

Delicatessens that stock exclusive products, wine bars and restaurants that serve premium charcuterie boards with an original assortment of meats, as well as craft pizzerias.

JAMBON CRU À LA TRUFFE

Caractéristiques:

À partir d'une cuisse lourde issue de la filière italienne. Le parfum de la cave historique Pio Tosini se mêle à la truffe d'été pour donner naissance à un jambon irresistible. Sans conservateurs.

Idéal pour:

Des charcuteries qui recherchent des produits exclusifs, des œnothèques et des restaurants qui souhaitent servir des plateaux excellents et originaux, des pizzas gourmets.

Stagionatura / Curing age / Affinage

oltre 20 mesi / over 20 months / plus de 20 mois

Peso / Weight / Poids

da 6,5 a 7,5 Kg / from 6.5 to 7.5 Kg / de 6,5 à 7,5 Kg



CULATTA STAGIONATA TRE GHIANDE

Caratteristiche:

La materia prima selezionatissima, la lavorazione sapiente e la stagionatura nella storica cantina, rendono la Culatta Pio Tosini dolce e profumata. Disponibile anche disossata e sottovuoto.

TRE GHIANDE CURED CULATTA

Features:

The premium meat used for Pio Tosini culatta combined with the artisan skill in its making and curing in the historic cellar ensures this culatta a mild flavour and intense aroma. Also available deboned and vacuum-packed.

CULATTA AFFINÉE TRE GHIANDE

Caractéristiques:

Une matière première rigoureusement sélectionnée, un savoir faire maîtrisé et un affinage dans notre cave historique confèrent à la Culatta Pio Tosini une douceur et un parfum incomparables. Également disponible désossée et sous vide.

Stagionatura / Curing age / Affinage

oltre 12 mesi / over 12 months / plus de 12 mois

Peso / Weight / Poids

da 4,5 a 6 Kg / from 4.5 to 6 Kg / de 4,5 à 6 Kg



PROSCIUTTO CRUDO PIO TOSINI TRE GHIANDE

Caratteristiche:

Materia prima selezionatissima di filiera italiana dal peso ancora più importante. Nasce così il Prosciutto Pio Tosini Tre Ghiande. Oltre ogni limite.

Selezione:

Il nostro Mastro Cantiniere punta all'ago ogni singolo prosciutto e lo seleziona seguendo le richieste del cliente. Ogni prosciutto è firmato e dedicato. Disponibile anche disossato.

Stagionatura oltre 20 mesi

Peso da 10 fino ad oltre 13 Kg con osso



PANCETTONE

Caratteristiche:

Non una pancetta qualunque. Un pancettone di suino pesante padano portato fino ad un anno di stagionatura. Dolcissima e gustosa. Si scioglie in bocca.

Stagionatura 10-12 mesi

Peso da 8 a 10 Kg



COPPONE

Caratteristiche:

Non una coppa qualunque. Un coppone di suino pesante padano portato a 6 mesi di stagionatura. Per intenditori.

Stagionatura circa 6 mesi

Peso da 2,2 a 2,5 Kg



CULATELLO

Caratteristiche:

Il cuore del prosciutto insaccato nella tradizionale vescica e legato a mano ricamandone un abito su misura.

Stagionatura circa 12 mesi

Peso circa 4,5 Kg



LARDO DI COLONNATA IGP

Ideale per:

Salumerie che ricercano prodotti esclusivi, crostini e pizze gourmet. Ingrediente di pregio in cucina.

Stagionatura

minimo 6 mesi in cava di marmo bianco di Carrara strofinate con aglio fresco.

Peso da 2,2 a 2,5 Kg



BRESAOLA

Caratteristiche:

Bresaola raffinata di punta d'anca da manzi scelti francesi. Leggera speziatura per lasciare parlare una carne pregiata.

Peso da 3,4 a 4 Kg



Pio Tosini
Industria Prosciutti S.p.A. a socio unico

via Fanti d'Italia 23, Langhirano (PR), 43013, Italia.

+39 0521 853945 | info@piotosini.it

www.piotosini.it