



LANGHIRANO - PARMA



Di Genuino Sapore
e Tradizioni Artigianali

Simonini Vittorio - Strada Vallo Di Sotto, 3 - 43013 Castrignano di Langhirano (PR) - Italy
Tel 0521 857545 - Sito Web: www.simoniniprosciutti.com

Seguici su - Follow us

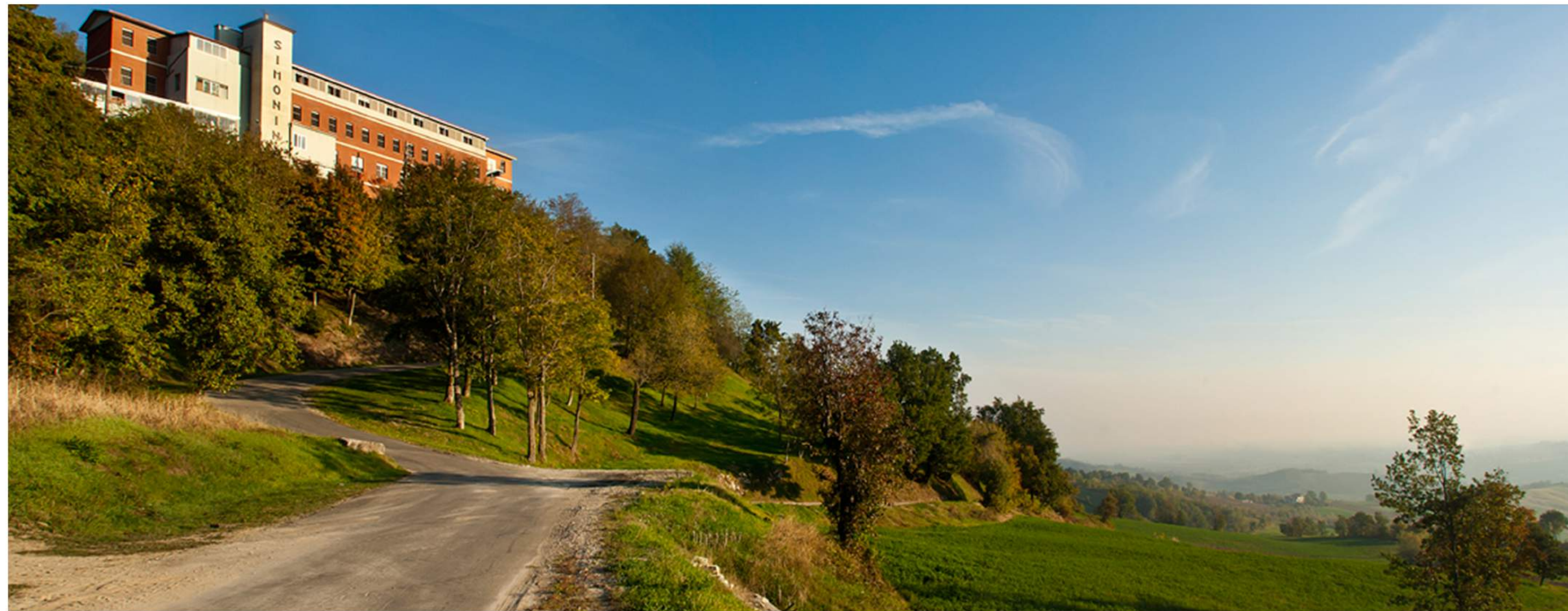


Facebook:
Simonini Vittorio S.r.l



Instagram:
Simonini Prosciutti S.r.l.

L'AZIENDA - THE COMPANY



Nel lontano 1968 abbiamo deciso di creare a Castrignano, piccola frazione al di sopra di Langhirano, qualcosa di unico e straordinario.

La nostra Azienda si erge fra le straordinarie colline Parmensi ad una altitudine di 600 metri sopra il livello del mare in una zona unica, accarezzata dalle leggere brezze marine e immersa in microclimi ancora puri e incontaminati. Queste caratteristiche estremamente singolari contribuiscono in modo sostanziale a rendere i nostri prosciutti unici, oggettivamente diversi da altri in commercio.

Siamo fieri del risultato raggiunto, da 50 anni al fianco ed al servizio dei nostri clienti che frequentemente sono divenuti amici, con i quali abbiamo il piacere di condividere idee, soddisfazioni e traguardi.

Back in 1968, we decided to create something unique and extraordinary in Castrignano, a small village above Langhirano.

Our Company stands among the extraordinary hills around Parma, at an altitude of 600 metres above sea level in a unique area, caressed by light sea breezes and immersed in still pure and uncontaminated microclimates.

These extremely unique features provide a substantial contribution to making our prosciutto unique, objectively different from other prosciutto on the market. We are proud of the result achieved.

For 50 years alongside and at the service of our customers, who often became friends and with whom we have the pleasure of sharing ideas, achievements and goals.



La Valparma è situata ai piedi dell'Appennino Tosco-Emiliano, e Castrignano si affaccia su di essa da una zona priva di insediamenti industriali e di strade trafficate.

Questo territorio è unico, presenta il clima ideale per la miglior stagionatura del prosciutto ed una purezza indiscutibile dell'aria di stagionatura.

La nostra zona di insediamento ha mantenuto intatte fin dalle origini le proprie caratteristiche ambientali originali e tradizionali, tramandandole fino ai nostri giorni; noi abbiamo la fortuna ed il piacere di poterle ancora utilizzare, salvaguardandole a nostra volta.

Valparma is at the feet of the Tuscan-Emilian Apennines and Castrignano overlooks it from an area with no industrial sites or busy roads.

This territory is unique and has the ideal climate for curing prosciutto and unquestionably pure air during the process. The area we are based in has retained its original and traditional environmental characteristics right from the beginning, passing them down to the present day. We have the fortune and the pleasure of being able to use them again, protecting them in turn.

Siamo una vera impresa familiare, di quelle che costituiscono la parte preponderante del tessuto imprenditoriale italiano, di quelle che ancora salvaguardano la produzione locale e la valorizzazione del proprio tessuto e territorio socio-economico.

La massima cura e qualità del prodotto è ancora e sempre uno di nostri obiettivi primari, ogni dettaglio viene gestito con estrema cura ed attenzione maniacale.

Qui alla Simonini, con il prezioso contributo del nostro esperto personale, selezioniamo le più pregiate materie prime e tramandiamo nella produzione le più antiche tradizioni, in tal modo otteniamo un Prosciutto veramente unico, il cui gusto lascerà in Voi un ricordo e un'emozione indimenticabile.

We are a truly family-run business, one of those that form most of Italy's entrepreneurial fabric, one of those that still preserve local production and the promotion of its fabric and socio-economic area.

The utmost care and quality of the product is still and always one of our primary goals: every detail is managed with extreme care and painstaking attention.

Here at Simonini, with the valuable contribution of our personal expert, we select the finest raw materials and pass on our oldest traditions to production. This enables us to obtain truly unique Prosciutto, with a memorable taste and unforgettable feeling.



Angela, è il responsabile dell'area qualità e produzione.

Alberto, the son of founders Vittorio and Angela, is in charge of the quality and production area



Vittorio e Angela, hanno deciso di dedicare la loro vita alla produzione del miglior Prosciutto di Parma. Fin da giovanissimi, grandi appassionati del prodotto, hanno fatto del loro lavoro uno strumento di connessione tra passione e imprenditorialità.



Roberta, figlia dei fondatori Vittorio ed Angela, è la responsabile dell'area amministrativa.

Roberta, the daughter of founders Vittorio and Angela, is in charge of the administrative area.



Vittorio and Angela have decided to devote their life making the best Parma Ham. Since they were very young, they were very keen on the product and turned their trade into a way of combining passion and entrepreneurship.



Lo stabilimento è situato in un luogo unico, circondato dal verde delle nostre colline e immerso nel profumo dei nostri boschi.

Qui la natura contribuisce attivamente e positivamente alla corretta stagionatura del prodotto, il corso naturale delle stagioni ci regala un particolare e sempre mutevole microclima responsabile dello sviluppo delle microflora indispensabili per l'ottenimento del miglior prodotto possibile.

Unendo le competenze dei nostri esperti collaboratori alle caratteristiche della nostra zona otteniamo un prodotto veramente dolce con profumo e caratteristiche uniche, che ci differenziano dagli altri.

The plant is located in a unique setting, surrounded by our green hills and immersed in the scent of our woods.

Here Nature plays an active and positive role in helping cure the product properly.

The natural course of the seasons conveys a specific and ever-changing microclimate responsible for the development of the essential microflora to obtain the best possible product.

By combining the expertise of our experienced collaborators with the characteristics of our area, we obtain a truly sweet product with a unique scent and characteristics that make us stand out from the rest.



LA MATERIA PRIMA - OUR INGREDIENTS



Utilizziamo solo suini nati e cresciuti in ITALIA, alimentati solo con mangimi naturali arricchiti del solo siero del latte derivato dalla lavorazione del formaggio Parmigiano-Reggiano. Allevamenti e alimentazione che già essi sono una garanzia per la buona riuscita del nostro prodotto.

Questa particolare alimentazione favorisce la qualità della carne e la crescita del suino in salute e benessere.

I suini da noi scelti devono essere di peso almeno 180 kg, cioè quello che noi riteniamo il minimo necessario per ottenere le migliori cosce da destinare alla nostra lunga stagionatura. Da queste carni ricaviamo prosciutti eccezionali, dal gusto intenso, con sapore e dolcezza equilibrati, di consistenza perfetta.

We only use pigs born and raised in ITALY, only fed with natural feed solely enriched with the whey deriving from the processing of Parmigiano-Reggiano cheese. Breeding and a diet that are already a guarantee of the success of our product. This special diet focuses on meat quality and ensuring the welfare of the pigs as they grow.

The pigs we select must weigh at least 180 kg, i.e. what we regard as the minimum weight to obtain the best thighs intended for long curing processes.

From this meat we obtain exceptional prosciutto with an intense taste, a well-balanced flavour and sweetness, along with a perfect consistency.

I VANTAGGI DELLA LAVORAZIONE SIMONINI THE ADVANTAGES OF SIMONINI CRAFTING





Sono orgoglioso di poter contare sull'ideale e attenta collaborazione di
I can proudly count on the close collaboration of expert staff who , with their

persone che attraverso amore e professionalità creano un capolavoro
dedication , professional approach and passion create a masterpiece

SELEZIONE E RIFILATURA SELECTION AND TRIMMING

L'azienda Simonini ricerca costantemente la perfezione selezionando con amore e dedizione le migliori cosce. I risultati di questa filosofia sono visibili al termine della stagionatura e ancora più evidenti durante la degustazione.

Simonini's Company research constantly the perfection selecting with love and dedication the best raw material. The Results of this philosophy are visible at the end of the curvey and again, more evident during the tasting.

SALATURA - SALTING

Solo poco sale marino, dosato dalle mani esperte dei nostri maestri salatori, per regalare quella inconfondibile dolcezza che caratterizza i prosciutti Simonini.

Only few marine salt rationed from the expert hand of our craftsmanship for regulating that unmistakable sweetness that characterize Simonini's Parma Ham.

SUGNATURA - GREASING

La parte muscolare scoperta viene ricoperta di sugna per mantenere morbidi gli strati muscolari superficiali e per evitare un asciugamento troppo rapido. Da qui l'importanza di dosarla e utilizzarla nel modo e quantità corrette, sempre con l'obiettivo di mantenere il giusto sapore e morbidezza nel prosciutto stagionato.

La sugna è un impasto di grasso di suino macinato con poco sale e poco pepe, talvolta con aggiunta di farina di riso.

The exposed muscle section is covered with suet to keep the superficial muscular layers tender and prevent the product from drying too quickly. Hence the importance of dosing it and using it correctly and in the right amounts, always with the aim of preserving the right flavour and tenderness of cured ham.

Suet is a mix of ground pork fat with a little salt and pepper, sometimes with the addition of rice flour.

SPILLATURA E PUNTATURA TAPPING OR PIERCING

La spillatura, detta anche puntatura, serve per verificare dal punto di vista olfattivo se il prosciutto ha raggiunto le migliori caratteristiche di stagionatura richieste e viene fatta puntando un osso di cavallo in cinque diversi punti del prosciutto. E' un gesto tipico e antico della tradizione contadina, è necessaria grande esperienza ed una particolare finezza olfattiva associata ad una lunga esperienza per poterne valutare il risultato. Tutti i prosciutti Simonini devono rigidamente sottostare a quest'ultima fase di controllo qualitativo del prodotto prima di poter essere consegnati ai propri clienti per la felice degustazione finale.

Tapping, also called piercing, is used to check if the ham has reached the best curing characteristics required from an olfactory point of view and is carried out by placing a horse bone in five different points of the ham. This is a typical old gesture deriving from peasant traditions. It requires a lot of experience and a particular olfactory talent associated with extensive experience to assess the result. All Simonini hams must strictly undergo this last stage of the quality control process on the product before being delivered to customers for the enjoyable final tasting.

PRODURLO E' UN'EMOZIONE, STAGIONARLO UN' ARTE MAKING IT IS AN EMOTIONAL EXPERIENCE, CURING IT IS AN ART



Semplici parole che rispecchiano il senso del mio lavoro, un lavoro antico che non ho inventato io, ma del quale ne ho appreso e fatti miei tutti quei piccoli segreti necessari per ottenere il miglior Prosciutto stagionato.

Una lavorazione antica e tradizionale, per portare ai giorni nostri un prodotto capace di racchiudere in sé la genuina qualità di una volta.

Produrre il prosciutto non è la semplice trasformazione di carne fresca in stagionata, è molto di più. Produrre il prosciutto significa seguirne fin dall'arrivo tutte le fasi della lavorazione, ma ancor prima valutare e scegliere la materia prima, che deve essere di indiscussa qualità ed avere tutte le rigidissime caratteristiche indispensabili per poter divenire Il Prosciutto Simonini.

Per questi motivi ogni prosciutto che produciamo alla Simonini porta con sé una grande emozione che si rinnova ogni volta, nella degustazione di ognuno di essi: stagionarlo è un'arte che appaga il nostro sacrificio, le nostre scelte e il nostro lungo e attento lavoro.

Se "Produrre il Prosciutto è un'emozione, stagionarlo un'arte", sono certo che il gustarlo si trasforma in un piacere per il palato, e che possa donare quella emozione che io rivivo ogni qualvolta lo vedo trasformarsi, pian-piano, all'interno delle mie cantine.

Simple words that reflect the meaning of what I do, an ancient trade I did not invent myself, though I picked up and learnt all the little secrets required to obtain the best Prosciutto. Old and traditional workmanship to bring to the present day a product capable of encapsulating genuine traditional quality.

Making prosciutto does not just mean turning fresh meat into cured meat – it's much more than that. Making prosciutto means following all the processing stages from start to finish and, first of all, assessing and choosing the ingredients, which must be of undisputed quality and have all the extremely rigid characteristics that are essential for becoming Simonini Prosciutto.

This is why all the prosciutto we make at Simonini carries a strong emotional value that is constantly renewed whenever eaten: curing it is an art that makes our sacrifices, decisions and long, meticulous work worthwhile.

While 'Making Prosciutto is an emotional experience, curing it is an art', I am confident that tasting it will turn into an enjoyable experience on the palate and that it will give you that feeling I have whenever I see it slow transform in my cellars

Vittorio Simonini

CANTINA PER AFFINATURA REFINEMENT CELLAR

I prosciutti vengono custoditi in una cantina interrata appositamente costruita per ottenere e mantenere naturalmente l'ambiente climatico ottimale necessario alla lenta e lunga stagionatura.

Il tempo che passa all'interno della nostra cantina è un grande valore aggiunto: con il passare del tempo si accrescono gli aromi, i sapori e il profumo che contraddistingue Il Prosciutto Simonini.

The hams are kept in an underground cellar specifically built to naturally obtain and maintain the optimal climatic environment required for a long, slow curing process.

The time they spend in our cellar is a great added value, as they acquire the aromas and flavours that characterise SIMONINI's Prosciutto.



COME RICONOSCERCI (D77) HOW TO FIND US (D77)



Il clima particolare del nostro territorio e le caratteristiche uniche ove è insediato il nostro stabilimento, unite alle competenze dei nostri esperti collaboratori regalano ai nostri prosciutti un sapore dolce e inconfondibile. La rigorosa selezione delle migliori cosce fresche, l'attento controllo di ogni aspetto dell'intera filiera di produzione e stagionatura, la vendita solo dei migliori prosciutti stagionati garantiscono la totale qualità del prodotto e garantiscono la piena soddisfazione del cliente, sotto ogni aspetto.

I nostri prosciutti non contengono conservanti, additivi, allergeni e OGM, sono senza glutine e sono prodotti completamente al naturale. Presentano un colore rosato intenso, la giusta morbidezza, hanno il minimo strato di grasso indispensabile per mantenerli ed accrescerne il gusto.

Il suo profumo e la sua dolcezza unita al suo sapore lo rendono un prodotto apprezzato anche ai palati più esigenti.

Per soddisfare le più svariate esigenze il nostro prodotto è acquistabile in diversi formati: con osso, disossato in molteplici modalità e tipologie, sfilato, a tranci. Sottolineiamo che tutte le disossature vengono effettuate solo su ordinazione e quindi sono completamente personalizzabili. In' oltre i prodotti disossati e a tranci possono essere forniti anche completamente pelati a coltello.

The distinctive climate of our local area and the unique characteristics of the site where our factory is located, combined with the expertise of our expert collaborators, give our prosciutto a sweet and unique flavour. The rigorous selection of the best fresh thighs, the thorough control over every aspect of the entire production and curing chain, the sale of only the best prosciutto guarantee the full quality of the product and guarantee full customer satisfaction in every respect.

Our prosciutto does not contain preservatives, additives, allergens and GMOs. It is gluten-free and 100% natural. It has an intense pink colour, the right tenderness, along with the minimum layer of fat required to preserve them and enhance their flavour.

Its aroma and its sweetness, combined with its flavour make it an acclaimed product even by the most demanding palates.

To meet the most varied needs, our product is available for purchase in different formats: boned, boned in different ways and types, trimmed, in chunks. Please note that the deboning process is entirely carried out only upon request and is therefore completely customisable. Moreover, boned products and in chunks can also be supplied with the rind removed with a knife.

LA LUNGA STAGIONATURA DELLA VECCHIA CANTINA

THE LONG CURING IN THE OLD CELLAR



L'ECCELLENTE

Stagionatura Minima: 30 Mesi
Peso con osso: kg 10/12
Peso s/osso: kg 7/9

Cured for at least 30 Months
Boned: kg 10/12
Deboned: kg 7/9



IL SUPREMO

Stagionatura Minima: 25 Mesi
Peso con osso: kg 9,5/11,5
Peso s/osso: kg 7/9

Cured for at least: 25 Months
Boned: kg 9,5/11,5
Deboned: kg 7/9



IL CORONA D'ORATA

Stagionatura Minima: 24 Mesi
Peso con osso: kg 9,5/11,5
Peso s/osso: kg 7/9

Cured for at least: 24 Months
Boned: kg 9,5/11,5
Deboned: kg 7/9



IL NOSTRO 18 MESI

Stagionatura Minima: 18 Mesi
Peso con osso: kg 9,5/10,5
Peso s/osso: kg 7/9

Cured for at least: 18 Months
Boned: kg 9,5/10,5
Deboned: kg 7/9



IL NOSTRO 16 MESI

Stagionatura Minima: 16 Mesi
Peso con osso: kg 9,5/10,5
Peso s/osso: kg 7/9

Cured for at least: 16 Months
Boned: kg 9,5/10,5
Deboned: kg 7/9



PREMIATA SALUMERIA

Stagionatura Minima: 14 - 16 Mesi
Peso con osso: kg 9 / 11
Peso s/osso: kg 7/9

Cured for at least: 14 - 16 Months
Boned: kg 9/11
Deboned: kg 7/9

DAL 1968, UNA STRADA LUNGA 50 ANNI
PERCORSA INSIEME A VOI



Il mio lavoro è un impegno costante che non lascia mai tregua, ma che mi riempie di gioia ed orgoglio nel vedere e gustare il prodotto finito, stagionato come lo voglio io. Scelgo personalmente la materia prima, scelgo solo il meglio per darVi il meglio. La mia azienda è la mia vita. Mia moglie ed i miei figli ne sono parte integrante ed attiva, e condividono con me la medesima filosofia. I miei collaboratori sono divenuti abili interpreti del mio pensiero, esperti nel trasferirlo alla lavorazione. Produrre il Prosciutto Simonini è un'emozione, stagionarlo un'arte: a Voi il piacere di assaporarlo e gustarlo, a me la gioia di sapere che ne avrete giovato.

Vittorio Simonini

SINCE 1968, WE HAVE TRAVELLED A ROAD LONG
50 YEARS WITH YOU

My job involved a constant, non-stop commitment, but it fills me with joy and pride when I see and taste the finished product, cured just like I want it. I personally choose the ingredients and I only choose the very best to give you the very best. My company is my life. My wife and my children are an integral and active part of it, and they share my same philosophy. Those who work with me have learnt how to interpret my thoughts, experts in transferring it to the processing stage. Making Simonini Prosciutto is an emotional experience, curing it is an art: yours is the pleasure of tasting it and savour it, mine is the joy of knowing that you have enjoyed it.

Vittorio Simonini

