





La nostra Storia

Our History

Dal 1969 l'azienda Leporati produce Prosciutto di Parma: tre generazioni impegnate nel proseguire l'attività di famiglia con la stessa passione trasmessa dal nonno e con l'obiettivo di dare al cliente e quindi al consumatore finale un prodotto di alta qualità.

Leporati has been producing Parma Ham since 1969: three generations are engaged in carrying out the family activity with the same passion handed down from their grandfather and with the goal to give customers, and therefore end-consumers, a high quality product.



L'artigianalità della lavorazione Craftsmanship

Leporati si trova in una fortunata posizione, nel verde della vallata dove scorre il torrente Parma, a sud di Langhirano. Qui l'aria è asciutta e profumata: il microclima ideale per la stagionatura naturale del Prosciutto di Parma.

Gli ingredienti della ricetta "Leporati" sono semplicemente le migliori cosce di maiale italiano, il sale e il tempo: elementi naturali che, dosati e calibrati nelle giuste proporzioni, conducono a risultati eccezionali.

The Leporati plant is plunged in the green valley crossed by the river Parma, south of the town of Langhirano.

Here the air is dry and scented: the microclimate is ideal for the natural dry-curing of Parma Ham.

The ingredients of the "Leporati's" recipe are simply the best Italian pig haunches, salt and time: the right and balanced amount of these natural elements leads to exceptional results.



I nostri prosciutti

Our Hams

I prosciutti Leporati sono senza conservanti né additivi, perfetti anche per l'alimentazione dei più piccoli e indicati nella dieta degli sportivi, poiché le loro proteine grazie alla stagionatura diventano più leggere e digeribili.

Leporati's hams do not contain preservatives nor additives, they are also perfect for children's diet and recommended for sports people, because the lengthy maturation period renders proteins lighter and easier to digest.





Gli altri nostri salumi Leporati's cold cuts

Solo i salumi lavorati ancora “come una volta” fanno parte della gamma dei prodotti Leporati. Sempre meno in commercio si trovano prodotti veramente artigianali, dal gusto e dall'aroma di una volta.

Leporati propone alcuni caratteristici salumi proprio per gli intenditori tra cui la coppa di Parma, il salame Felino, il culatello, la pancetta arrotolata, la culatta.

Only dry-cured meats processed in “the old-fashioned way” become Leporati products. It is increasingly more difficult to find on the market truly artisan products with the taste and aroma of the past.

Leporati proposes some typical dry-cured meats for connoisseurs to enjoy such as Coppa di Parma, Salami Felino, Culatello, rolled Pancetta, Culatta.





Una tradizione al passo coi tempi

A tradition in step with times

Leporati ha ottenuto diverse certificazioni nel corso degli anni: ISO 9001:2015, ISO 22000:2005, OHSAS 180001:2007 ed IFS ed altre ancora.

Ha inoltre la certificazione di prodotto per il prosciutto crudo “Leporati Gran Riserva” ed i certificati di produzione in accordo ai requisiti richiesti dagli standard IFS e BRC. A dimostrazione dell’attenzione verso la tutela ambientale, è registrata EMAS e ISO 14001:2015.

Leporati has obtained several certifications during the years: ISO 9001:2015; ISO 22000:2005 OHSAS 180001:2007 ed IFS and many more.

The “Leporati Gran Riserva” dry- cured ham was granted product certification, and product certifications are in accordance with the applicable requirements of BRC and IFS standards. Being EMAS and ISO 14001:2015 registered is proof of the attention paid towards the protection of the environment.







Strada Langhirano, 29 - 43013 Langhirano (PR) -
Italia Tel. +39 0521 854421 - Fax +39 0521 854423
www.leporati.it - info@leporati.it