



I nostri prodotti – Our Products

Prosciutto Leporati Gran Riserva



Questo prosciutto, garantito dal marchio a fuoco “Leporati Gran Riserva”, stagiona almeno 16 mesi.
As a guarantee of its quality, we fire brand this prosciutto with the mark “Leporati Gran Riserva”, aged at least 16 months.



Con osso/ With bone

Peso/ Weigth8,5-11,5kg

Imballo/ PackagingCartoni da 2 pezzi/ 2 pieces per carton



Disossato, “legato a pera” (addobbo)/ Deboned tied into “pear shape”

Peso/Weigth8-9kg

Imballo/Packaging:.....Cartoni da 2 pezzi / 2 pieces per carton



Disossato, pressato/ Deboned and pressed

Peso/ Weigth7-8kg

Imballo/PackagingCartoni da 2 pezzi/ 2 pieces per carton



Disossato e tagliato a metà/ Deboned and half cutted

Peso/Weigth3,5-4,5kg

Imballo/PackagingCartoni da 4-6 pezzi/ 4-6 pieces per carton



Disossato e tagliato a tranci (3-4-5)/ Deboned and cut in pieces (3-4-5)

Peso/Weigth1,5-3 kg

Imballo/Packaging:.....Cartoni da 6-10 pezzi/ 6-10 pieces per carton



È il Parma più “elegante”, dalla dolcezza e morbidezza inimitabile, stagiona almeno 18 mesi.
It is the most “elegant” Parma ham, resulting in an inimitable sweetness and softness, aged at least 18 months.

Prosciutto di Parma Ouverture



Con osso/ With bone

Peso/ Weight9-11kg

Imballo/ PackagingCartoni da 2 pezzi/ 2 pieces percarton



Disossato, “legato a pera” (addobbo)/ Deboned tied into “pear shape”

Peso/ Weight7-8kg

Imballo/ PackagingCartoni da 2 pezzi/ 2 pieces percarton



Disossato, pressato/ Deboned and pressed

Peso/ Weight6,5-7,5kg

Imballo/ PackagingCartoni da 2 pezzi/ 2 pieces percarton



Disossato e tagliato a metà/ Deboned and half cutted

Peso/ Weight3,5-4kg

Imballo/ PackagingCartoni da 4-6 pezzi/ 4-6 pieces percarton



Disossato e tagliato a tranci (3-4-5)/ Deboned and cut in pieces (3-4-5)

Peso/ Weight1,5-3kg

Imballo/ PackagingCartoni da 6-10 pezzi/ 6-10 pieces percarton



È il Parma classico, morbido e dal profumo delicato, stagiona almeno 16 mesi.
It is the classic Parma ham, tender and with a delicate aroma, aged at least 16 months.

Prosciutto di Parma Leporati



Con osso/ With bone

Peso/ Weight8-11kg

Imballo/ PackagingCartoni da 2 pezzi/ 2 pieces percarton



Disossato, “legato a pera” (addobbo)/ Deboned tied into “pear shape”

Peso/ Weight7-9kg

Imballo/ PackagingCartoni da 2 pezzi/ 2 pieces percarton



Disossato, pressato/ Deboned and pressed

Peso/ Weight6,5-7,5kg

Imballo/ PackagingCartoni da 2 pezzi/ 2 pieces percarton



Disossato e tagliato a metà/ Deboned and half cutted

Peso/ Weight3,5-4kg

Imballo/ PackagingCartoni da 4-6 pezzi/ 4-6 pieces percarton



Disossato e tagliato a tranci (3-4-5)/ Deboned and cut in pieces (3-4-5)

Peso/ Weight1,5-3kg

Imballo/ PackagingCartoni da 6-10 pezzi/ 6-10 pieces percarton



È prodotto con il metodo tradizionale e lavorato artigianalmente, stagiona almeno 12 mesi.
It is produced with the traditional method and handcrafted, aged for at least 12 months.

Prosciutto Crudo Leporati



Con osso/ With bone

Peso/weight7-10kg

Imballo/ PackagingCartoni da 2 pezzi/2 pieces percarton



Disossato, “legato a pera” (addobbo)/ Deboned tied into “pear shape”

Peso/ Weight6,5-8kg

Imballo/ PackagingCartoni da 2 pezzi/ 2 pieces percarton



Disossato, pressato/ Deboned and pressed

Peso/ Weigh6,5-8kg

Imballo/ Packaging.....Cartoni da 2 pezzi/2 pieces percarton



Disossato e tagliato a metà/ Deboned and half cutted

Peso/ Weight3-4kg

Imballo/ PackagingCartoni da 4-6 pezzi/ 4-6 pieces percarton



Disossato e tagliato a tranci (3-4-5)/ Deboned and cut in pieces (3-4-5)

Peso/Weight.....1,5-3 kg

Imballo/Packaging.....Cartoni da 6-10 pezzi/ 6-10 pieces per carton



Solo i salumi lavorati ancora “come una volta” fanno parte della gamma dei prodotti Leporati.
Only deli meats still processed in the “old-fashioned way” are part of the range of Leporati products.

Salumi Leporati

Leporati's cold cuts



Coppa di Parma

Salume stagionato, tipico della provincia di Parma, proviene da un pezzo di carne intero del collo del suino.

Stagionatura 3/6 mesi

Peso 1,5 / 2 Kg

Coppa di Parma

Seasoned salami, typical of the province of Parma, comes from a piece of whole meat from the neck of the pig.

Curing 3/6 month

Weight 1,5 / 2 Kg



Culatello

Salume di grandissima tradizione gastronomica, si ottiene dalla parte più pregiata della coscia con una lunga stagionatura.

Stagionatura oltre 12 mesi

Peso 3,5 / 4,5 Kg

Culatello

Salami of great gastronomic tradition, it is obtained from the finest part of the leg with a long seasoning.

Curing over 12 month

Weight 3,5 / 4,5 Kg



Culatta

Prodotto con la parte migliore della coscia, da un lato è coperto dalla cotenna, dall'altro dalla sugna.

Stagionatura oltre 12 mesi

Peso 4 / 5 Kg

Culatta

Produced with the best part of the thigh, on one side it is covered by rind, on the other by the suet.

Curing over 12 month

Weight 4 / 5 Kg



Salame di Felino

Salume insaccato, dalla classica forma allungata e dal caratteristico intenso profumo.

Stagionatura oltre 2 mesi

Peso 0,5 / 1 Kg

Salame di Felino

Sausage sausage, with a classic elongated shape and a characteristic intense aroma.

Curing over 2 month

Weight 0,5 / 1 Kg



Pancetta arrotolata

Salume di suino preparato con parte della pancia del suino. Grazie alla lunga stagionatura, risulta morbida e delicata..

Stagionatura 5/6 mesi

Peso 3,5 / 5 Kg

Pancetta arrotolata

Pork salami prepared with part of the pork belly. Thanks to the long seasoning, it is soft and delicate.

Curing over 5/6 month

Weight 3,5 / 5 Kg





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