



NELLE NOSTRE CANTINE AFFINIAMO  
E STAGIONIAMO SALUMI ARTIGIANALI

*“In our cellars we refine and cure artisan salumi”*



## PROSCIUTTO DI SAN DANIELE D.O.P.



*Ricavato da coscia suina Italiana e stagionato a San Daniele del Friuli, con mantenimento dello zampino come segno distintivo della lavorazione tradizionale, viene da noi selezionato e affinato nelle nostre cantine. Può essere disossato a forma piatta o Addobbo.*

**Stagionatura:** 13/15 mesi

**Pezzatura con osso:** kg 9,5/11 - **Pezzatura disossato:** kg 7/9

*Produced from Italian pork's thigh, aged in San Daniele del Friuli. It maintains the hoof as a sign of the traditional processing. We select the best thighs and age them in our cellars. It can be deboned "Piatto" or "Addobbo".*

**Seasoning:** 13/15 months

**Size bone-in:** about 9,5/11 kilos - **Size deboned:** about 7/9 kilos



## PROSCIUTTO DI SAURIS I.G.P.



*Il Prosciutto di Sauris IGP è un salume a base di carne suina, prodotto nel comune di Sauris in Friuli-Venezia Giulia. Deve la sua unicità al particolare metodo di affumicatura, l'unicità del luogo, del clima e delle tradizioni, unita ad una severa selezione delle cosce utilizzate, danno vita ad un prodotto dal gusto inconfondibile..*

**Stagionatura:** 13/15 mesi

**Pezzatura con osso:** kg 9,5/11 - **Pezzatura disossato:** kg 7/9

*Prosciutto di Sauris IGP is a pork meat based salumi, produced in Sauris, a municipality in Friuli-Venezia Giulia. Due to a particular method of smoking, the unicity of the place it is produced in and the careful selection we wind up with a product product with unmistakable taste.*

**Seasoning:** 13/15 months

**Size bone-in:** about 9,5/11 kilos - **Size deboned:** about 7/9 kilos



## PROSCIUTTO CRUDO NAZIONALE SELEZIONE SIMONINI

Ottenuto da coscia di maiali Italiani lavorate e stagionate in Castrignano utilizzando i sistemi produttivi che Simonini adotta per tutte le lavorazioni delle cosce introdotte. Può essere disossato a forma piatta o Addobbo.

**Stagionatura:** 15/16 mesi

**Pezzatura con osso:** kg 9,5/11 - **Pezzatura senz'osso:** kg 7/9

Produced from Italian pork's thigh, processed and seasoned in Castrignano (PR) with the same productive systems that Simonini uses for every thigh introduced in the factory. It can be deboned "Piatto" or "Addobbo".

**Seasoning:** 15/16 months

**Size bone-in:** about 9,5/11 kilos - **Size deboned:** about 7/9 kilos

## PROSCIUTTO STAGIONATO

Ricavato da cosce fresche di suino Europeo, selezionate e stagionate a Castrignano (PR). La particolare rifilatura scoprendo maggiormente la fascia muscolare consente di ottenere un prosciutto più asciutto con carne più consistente e compatta. Può essere disossato a forma piatta o Addobbo.

**Stagionatura:** 14/15 mesi

**Pezzatura disossato:** kg 6,5/8,5

Produced from European pork's thigh, processed and seasoned in Castrignano (PR). The particular trimming allows the meat to dry which results in a drier prosciutto. It can be deboned "Piatto" or "Addobbo".

**Seasoning:** 14/15 months

**Size deboned:** about 6,5/8,5 kilos



## PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO ROAL

*Ricavato da cosce fresche di suino Europeo, selezionate e stagionate a Castrignano (PR). Può essere disossato a forma piatta o Addobbo.*

**Stagionatura:** 11/12 mesi

**Pezzatura disossato:** kg 6,5/8

---

*TProduced from European pork's thigh, processed and seasoned in Castrignano (PR). It can be deboned "Piatto" or "Addobbo".*

**Seasoning:** 11/12 months

**Size deboned:** about 6,5/8 kilos



## SPECK DI PROSCIUTTO PRODOTTO A SAURIS

*Prodotto ottenuto da cosce magre di suino Europeo. Affumicatura tradizionale con legna di faggio.*

**Stagionatura:** 5/7 mesi

**Pezzatura:** kg 5,5/6,0

---

*Produced from low-fat european pork's thigh. Traditionally smoked with beech-wood.*

**Seasoning:** 5/7 months

**Size:** about 5,5/6,0 kilos



## CULATELLO DI ZIBELLO D.O.P.



**IL RE' dei salumi.** Ottenuto dalla coscia fresca intera del maiale italiano, investitura con vescica naturale e legatura a mano (imbrigliato).

**Stagionatura:** 14/16 mesi

**Pezzatura:** kg 4 circa

*Produced from Italian pork thigh, bagged in a natural bladder and hand-tied.*

**Seasoning:** 14/16 months

**Size:** about 4 kilos

## CUOR DI CULATTA

*Ottenuto dalla coscia fresca intera del maiale ITALIANO, sugnato nella parte magra. La sua forma tondeggiante e privo totalmente di ossa (senza anchetta) permette l'ottenimento di fette sempre uguali sino alla fine.*

**Stagionatura:** 14/16 mesi

**Pezzatura:** Kg 4 circa

*Produced from Italian pork thigh, the lean meat is larded and it contains no bones. Its rounded shape and totally free of bones (without anklet) allows to obtain slices that are always the same.*

**Seasoning:** 14/16 months

**Size:** about 4 kilos



## COPPA STAGIONATA

*La coppa stagionata è un prodotto ottenuto da carne suina ITALIANA insaccata in budello naturale.*

**Stagionatura:** 4/5 mesi

**Pezzatura:** kg 1,7/2

---

*The Coppa is produced from Italian pork thigh. It is stuffed into a natural casing.*

**Seasoning:** 4/5 months

**Size:** about 1,7/2 kilos



## SALAME FELINO



*Prodotto solo ed esclusivamente con carne suina ITALIANA, lavorata artigianalmente, insaccato in budello gentile legato a forma tubolare cilindrica.*

**Stagionatura:** 45/60gg

**Pezzatura:** kg 0,7/1,2

---

*The Salame is an handcrafted salume made from Italian pork meat. It is stuffed into a natural casing and tied by hand.*

**Seasoning:** 45/60 days

**Size:** about 0,7/1,2 kilos



## ROSSO FIORE

*Prodotto in Valtellina, ricavato dalle fasce muscolari delle cosce fresche (non congelate) del TORO di origine Europea, conserva un gusto molto delicato e fruttato.*

**Stagionatura:** 50/60 giorni

**Pezzatura:** da kg 3,3/6,8

**Conservazione:** +2°C/+8°C

---

*Produced in Valtellina. It is made from bull meat of EU origin. The taste is very delicate and fruity.*

**Seasoning:** 50/60 days

**Size:** about 3,3/6,8 kilos

**Storage:** +2°C/+8°C



## BRESAOLA PUNTA D'ANCA

*Prodotta in Valtellina, la bresaola è un salume ricavato dalle fasce muscolari delle cosce del manzo.*

**Stagionatura:** 35/40 giorni

**Pezzatura:** da kg 2,8/3,5

**Conservazione:** +2°C/+8°C

---

*Produced in Valtellina. It is made from bull meat of Brasil or Argentina origin..*

**Seasoning:** 35/40 days

**Size:** about 2,8/3,5 kilos

**Storage:** +2°C/+8°C



 @SimoniniVittorioSpa

 @simoniniprosciutti

 simonini prosciutti

**SIMONINI VITTORIO SRL**

Strada Vallo di Sotto, 3  
Loc. Castrignano - Langhirano (Parma) - Italy  
Tel. +39 0521 857545 - Fax: +39 0521 857546  
info@simoniniprosciutti.com  
www.simoniniprosciutti.com