



Dallatana

PARMA

www.dallatana.it

LA MATERIA PRIMA

Selezioniamo cosce intere di suini nati, allevati e macellati in due sole regioni, Emilia Romagna e Lombardia. Ne controlliamo origine, peso e attraverso il tatuaggio impresso sulla cotenna, verifichiamo età e provenienza del suino. Scotennamento, disosso e sezionamento non sono operazioni affidate ai macelli esterni, ma sono eseguite a mano, internamente all'azienda, dai nostri norcini esperti, ogni settimana. L'autentico Culatello di Zibello DOP Dallatana nasce da un rigoroso controllo della materia prima.



THE RAW MATERIAL

We select whole rear legs of heavy pigs born, raised and slaughtered in only two Italian regions, Emilia Romagna and Lower Lombardy. We control origin and weight and through the marked tattoo on the skin, we verify the age and the origin of the pig. Skinning, deboning and processing are not outsourced operations but internally hand-made ones by our skilled and experienced butchers every week. The authentic Dallatana Culatello di Zibello PDO is born from a strict control of the raw material.





LA LAVORAZIONE

Massaggiamo precise quantità di sale: ogni Culatello riceve il sale rigorosamente misurato al proprio peso.

Grazie a particolari accorgimenti in fase di legatura, conferiamo ai nostri Culatelli di Zibello DOP una forma arrotondata, ideale per l'affettamento, perché la sostanza ha una forma perfetta.

Realizziamo un prodotto 100% naturale: gli unici ingredienti sono carne di suino, sale e pepe. Non utilizziamo conservanti, nessun additivo, nessuna sostanza artificiale: ecco perché il nostro è un prodotto adatto ad ogni categoria di consumatore. Non contiene glutine, né derivati del latte per un prodotto buono, dolce, naturale, per tutti.





THE PRODUCTION

We salt by hand every single Culatello di Zibello PDO: we massage precise amounts of salt, individually calibrated one by one on the Culatelli, according to their weight. Thanks to particular tricks during the binding phase, our Culatelli obtain a rounded shape, ideal for slicing, because substance has a perfect shape. We chose a 100% natural perfect: the only ingredients are pork meat, salt and pepper. We do not use preservatives, no additives, no artificial substances. Our product is suitable for every category of consumers, it does not contain gluten or milk derivatives: it is good, sweet, natural, for everyone.





Culatello
di Zibello D.O.P.

Strolghino
di Roncole Verdi

Spalla Cruda
di Palasone

Fiocco
di Roncole Verdi

Coppa
di Roncole Verdi

Salame
Felino I.G.P.



LA STAGIONATURA

Inizia nelle cantine interraste sottostanti il laboratorio di produzione e prosegue poi nelle nostre cantine storiche del 1600. E' qui che avviene la vera magia: vecchie travi di rovere, muri e pavimenti in mattoni e mufte nobili accolgono cascate di Culatelli e conferiscono loro profumi e sapori unici. Il nostro impegno è far conoscere il Re dei Salumi in tutto il mondo: il nostro prodotto e il nostro laboratorio sono abilitati per l'Export UE, Canada, Giappone e Sud Corea.

LA MISSIONE ETICO-AMBIENTALE

Ogni attività è svolta nel pieno rispetto dell'ambiente circostante, grazie all'implementazione di un Sistema di Gestione Ambientale che permette il monitoraggio costante degli indicatori e la realizzazione di obiettivi concreti utili ad ottimizzare l'utilizzo delle risorse naturali e a ridurre l'impatto ambientale.





THE CURING

It starts in the underground cellars of our production lab and it continues then in our XVII century historic cellars. Here is where the magic happens : old oak beams and original terracotta floors and walls, noble molds welcome cascades of Culatelli di Zibello PDO and give them unique perfumes and tastes. Our daily commitment is to educate and spread the old knowledge about the King of Charcuterie all over the world: our product and our laboratory are certified for the export to the UE, Canada, Japan and South Korea.

ENVIRONMENTAL ETHICS MISSION

Each activity is carried out in full respect of the surrounding environment, thanks to the implementation of an Environmental Management System that allows the constant monitoring of the indicators and the realization of concrete goals, in order to optimize the use of natural resources and reduce the environmental impact .





VISITE GUIDATE

Viaggiatori, intenditori e amanti dei salumi della Bassa Parmense, prenotando il proprio tour alle sale di lavorazione e alle cantine di stagionatura, saranno guidati dal personale interno alla scoperta dell'autentico Culatello di Zibello DOP: si visiteranno gli ambienti della lavorazione per comprendere nel dettaglio le fasi più importanti del processamento della materia prima e le antiche tecniche norcine di salatura, investitura e legatura. Si scenderà poi nelle cantine naturali interrate per la stagionatura, in cui migliaia di Culatelli di Zibello e antichi salumi della Bassa Parmense riposano lasciandosi cullare dal tempo e dall'umidità.

na.it

OSTERIA VECCHIO MULINO DALLATANA

A Roncole Verdi, proprio a fianco della casa natale di Giuseppe Verdi, vi invitiamo nella nostra Osteria di Famiglia per degustare il meglio della nostra produzione.



GUIDED TOURS

Travelers, connoisseurs and lovers of the Charcuterie products of the Lowlands of Parma, by reserving the visit of its processing rooms and the seasoning cellars, will be guided by the internal staff of the company at the discovery of the authentic Culatello di Zibello PDO: the working environments will be visited to understand in detail the most important stages of raw material transformation and the ancient techniques of salting, encasing in bladder and binding. You will then descend into the natural underground cellars for seasoning where thousands of Culatelli di Zibello and ancient cold cuts of Parma rest, lulled into time and humidity.

OSTERIA VECCHIO MULINO DALLATANA

In Roncole Verdi, just next to the birthplace of Giuseppe Verdi, you are welcome to our Family Osteria to taste the best of our production.

www.dallatana.it



PARMA



PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CULATELLO DI ZIBELLO DOP E SALUMI TIPICI DI PARMA.
ARTISAN PRODUCTION OF CULATELLO DI ZIBELLO PDO AND TYPICAL PARMA CHARCUTERIE.

Dallatana s.r.l. - Via Provinciale, 4/A Roncole Verdi - 43011 Busseto (PR) - Tel. 0524/935024
www.dallatana.it