



Dallatana

PARMA

I NOSTRI PRODOTTI
OUR PRODUCTS

www.dallatana.it



Dallatana



www.dallatana.it

Culatello di Zibello D.O.P.

Spalla Cruda di Palasone

Fiocco di Roncole Verdi

Coppa di Parma I.G.P.

Salame Felino I.G.P.

Strolghino di Roncole Verdi

Salamesimato®

Mariola di Salame

Salame Gentile di Roncole Verdi

Pancetta Arrotolata

Prosciutto di Parma D.O.P.

Culatta Stagionata

Guanciale Stagionato

Lardo alle Erbe

Spalla Cotta di San Secondo

Cotechino da cuocere e cotto



Culatello di Zibello D.O.P.



Certificato da Organismo
di Controllo autorizzato
dal Ministero competente
ITALIA



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



SENZA
CONSERVANTI
PRESERVATIVE
FREE



SENZA
LATTOSIO
LACTOSE
FREE

Intero in Corda

Peso in Corda Approx | Product with twines weight | **kg 4,500**

Stagionature | Seasonings | **15+ | 18+ | 21+ | 24+ | 36+**

Sottovuoto Pronto Taglio

Il Prodotto sottovuoto presenta due tipi di Toelettature
Vacuum packed product has 2 different trimmings **T1 | T2**

Peso Approx T1 Intero | Approx T1 weight | **kg 4,000**

Peso Approx T2 Intero | Approx T2 weight | **kg 3,700**

Stagionature | Seasonings | **15+ | 18+ | 21+ | 24+ | 36+**

Il prodotto sottovuoto è avvolto in un panno carta alimentare
inumidito per garantire morbidezza al taglio.

Vacuum packed product is wrapped in a moistened food paper
cloth to ensure softness.

Affettato in Vaschetta

Peso fisso | Fixed weight tray | **kg 0,080**

T1

T2





Spalla Cruda di Palasone



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



SENZA
CONSERVANTI
PRESERVATIVE
FREE



SENZA
LATTOSIO
LACTOSE
FREE



Intera in Corda

Peso Approx | Approx weight | **kg 3,000**

Stagionatura media | Average Seasoning | **14 - 16 mesi/months**

Sottovuoto Pronto Taglio

Peso Approx | Approx weight | **kg 2,500**

Stagionatura media | Average seasoning | **14 - 16 mesi/months**

Il prodotto sottovuoto è avvolto in un panno carta alimentare inumidito per garantire morbidezza al taglio.

Vacuum packed product is wrapped in a moistened food paper cloth to ensure softness.





Fiocco di Roncole Verdi



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



SENZA
LATTOSIO
LACTOSE
FREE

Intero in Corda

Peso Approx | *Approx weight* | **kg 2,400**

Stagionatura media | *Average Seasoning* | **10 - 12 mesi/months**

Sottovuoto Pronto Taglio

Peso Approx | *Approx weight* | **kg 2,000**

Stagionatura | *Seasoning* | **10 - 12 mesi/months**

Il prodotto sottovuoto è avvolto in un panno carta alimentare inumidito per garantire morbidezza al taglio.

Vacuum packed product is wrapped in a moistened food paper cloth to ensure softness.





Coppa di Parma I.G.P



Certificato da Organismo
di Controllo autorizzato
dal Ministero competente
ITALIA



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



SENZA
LATTOSIO
LACTOSE
FREE

Intera in Corda

Peso Approx | *Approx weight* | **kg 2,200**

Stagionatura | *Seasoning* | **6-8 mesi/months**

Sottovuoto Pronto Taglio

Peso Approx | *Approx weight* | **kg 1,800**

Stagionatura media | *Average seasoning* | **6-8 mesi/months**

Il prodotto sottovuoto è avvolto in un panno carta alimentare inumidito per garantire morbidezza al taglio.

Vacuum packed product is wrapped in a moistened food paper cloth to ensure softness.





Salame Felino I.G.P



Certificato da Organismo
di Controllo autorizzato
dal Ministero competente
ITALIA

Intero in Corda

Peso Approx | Approx weight | **kg 0,800**

Stagionatura media | Average Seasoning | **50 giorni/days**

Salame Felino IGP Corto | Salame Felino PGI short version | **kg 0,400**

Mezzo Sottovuoto Incartato

Peso Approx | Approx weight | **kg 0,400**

Stagionatura media | Average seasoning | **60 - 70 giorni/days**

Salame e Gentile di Roncole Verdi



Intero in Corda

Salame Gentile di Roncole Verdi | Salame Gentile of Roncole Verdi

Peso Approx | Approx weight | **kg 0,800**

Stagionatura media | Average Seasoning | **60 giorni/days**

Salame Corto di Roncole Verdi | Salame short version of Roncole Verdi

Peso Approx | Approx weight | **kg 0,400**

Stagionatura media | Average Seasoning | **50 giorni/days**



Strolghino di Roncole Verdi



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



SENZA
LATTOSIO
LACTOSE
FREE

Intero in Corda

Peso Approx | Approx weight | **kg 0,250**

Stagionatura media | Average Seasoning | **15 giorni/days**

Sottovuoto Incartato

Peso Approx | Approx weight | **kg 0,250**

Stagionatura media | Average seasoning | **15 giorni/days**

Incartato ATP 5/5 *Wrapped MAP 5/5*

Peso Approx | Approx Weight | **kg 0,250**

Stagionatura media | Average Seasoning | **15 giorni/days**





Salamesimato®

Nero



Il nostro Salame Millesimato nasce dalla lavorazione di un solo ed unico maiale: allevato esclusivamente nel territorio di Parma e selezionato da noi per peso, età ed allevamento.

Utilizziamo tutti i tagli, anche i più nobili, così da ottenere un salame di altissimo pregio, limitato nelle quantità e così esclusivo da essere identificato da un vero e proprio numero di serie.

Our Salame Millesimato is made from a single pig: reared exclusively in the Parma area and selected by us on the basis of weight, age and rearing methods. We use all the cuts, including the finest, to produce a salami of the very highest quality, available in limited quantities and so exclusive that it is identified by a unique serial number.

Intero in Corda

Peso Approx | Approx weight | **kg 0,450**

Stagionatura | Seasoning | **90 giorni/days**





Mariola di Salame



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



SENZA
LATTOSIO
LACTOSE
FREE



Intera in Corda

Peso Approx | *Approx weight* | **kg 0,600**

Stagionatura media | *Average Seasoning* | **90+ giorni/days**



Pancetta Arrotolata



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



SENZA
LATTOSIO
LACTOSE
FREE

Intera in Corda

Peso Approx | Approx weight | **kg 6,000**

Stagionatura | Seasoning | **6-8 mesi/months**

Gigante - Intera in Corda

Peso Approx | Approx weight | **kg 12,000**

Stagionatura | Seasoning | **10-12 mesi/months**

Mezza Sottovuoto

Peso Approx | Approx weight | **kg 3,000**

Stagionatura media | Average seasoning | **6-8 mesi/months**

Mezza Gigante Sottovuoto

Peso Approx | Approx weight | **kg 6,000**

Stagionatura media | Average seasoning | **10-12 mesi/months**





Prosciutto di Parma D.O.P



Certificato da Organismo
di Controllo autorizzato
dal Ministero competente
ITALIA



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



SENZA
CONSERVANTI
PRESERVATIVE
FREE



SENZA
LATTOSIO
LACTOSE
FREE

Intero in Osso

Peso Approx | *Approx weight* | **kg 10,5**

Stagionatura | *Seasoning* | **24 - 26 mesi/months**

Sottovuoto disossato a pera

Peso Approx | *Approx weight* | **kg 8,200**

Stagionatura media | *Average seasoning* | **24 - 26 mesi/months**





Culatta Stagionata



Intera in Corda (con anchetta)

Peso Approx | Approx weight | **kg 5,500**

Stagionatura | Seasoning | **14 - 16 mesi/months**

Metà Sottovuoto (con anchetta)

Peso Approx | Approx weight | **kg 2,800**

Stagionatura media | Average seasoning | **14 - 16 mesi/months**

Sottovuoto Intera Pronto Taglio

Peso Approx (no anchetta) | Approx weight (without anchetta) | **kg 4,500**

Peso Approx metà (no anchetta) | Approx weight half (without anchetta) | **kg 2,300**

Stagionatura media | Average seasoning | **14 - 16 mesi/months**





Guanciale stagionato



Sottovuoto Intero

Peso Approx | Approx weight vacuum packed salame | **kg 1,600**

Stagionatura media | Average seasoning | **70 giorni/days**

Sottovuoto a metà

Peso Approx | Approx weight vacuum packed salame | **kg 0,800**

Stagionatura media | Average seasoning | **70 giorni/days**

Lardo alle erbe



Sottovuoto Intero

Peso Approx | Approx weight | **kg 2,000**

Stagionatura media | Average seasoning | **6 mesi/months**

Sottovuoto Trancio Mini

Peso Approx | Approx weight | **kg 0,500**

Stagionatura media | Average seasoning | **6 mesi/months**



Spalla Cotta di San Secondo



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



SENZA
LATTOSIO
LACTOSE
FREE



Mezza (sottovuoto | *vacuum-packed*)

Peso Approx | *Approx weight vacuum packed* | **kg 4,50**

Legata a mano, cotta lentamente per 18 ore

Tied by hand, and cooked slowly for 18 hours



Cotechino di Roncole Verdi



SENZA
GLUTINE
GLUTEN
FREE



SENZA
LATTOSIO
LACTOSE
FREE

Da cuocere (sottovuoto | *vacuum-packed*)

Peso Approx | *Approx weight vacuum packed cotechino* | **kg 0,800**

Tempo di cottura | *Cooking time* | **circa 4 ore** | **about 4 hours**



Cotto (confezionato in alluminio e incartato
packaged in aluminum foil and wrapped)

Peso Approx | *Approx weight vacuum packed cotechino* | **kg 0,800**

Tempo di cottura | **scaldarlo per 25 minuti nella sua confezione**

Cooking time | **heat for 25 min in its packaging**

Facciamo la differenza

Dallatana è sinonimo di tradizione, qualità
e artigianalità nel cuore della Bassa Parmense.

La passione per i salumi d'eccellenza
è stata premiata con prestigiosi riconoscimenti di settore:

“Eccellenza Tre Fette” di *Grandi Salumi Gambero Rosso*

per il **Culatello di Zibello DOP 2023**

“5 Spilli - Eccellenza Italiana” della *Guida dei Salumi* nel 2025:

Culatello di Zibello DOP per il 2020 e 2025

Spalla Cruda di Palasone nel 2025

Strolghino nel 2019



5 Spilli

Eccellenza Italiana



GUIDA SALUMI D'ITALIA

We make the difference

*Dallatana stands for tradition, quality,
and craftsmanship in the heart of the Parma lowlands.
Its passion for exceptional cured meats has been recognized
with prestigious industry awards, including*

“Eccellenza Tre Fette” from *Grandi Salumi Gambero Rosso*
for its **PDO Culatello di Zibello 2023**

“5 Spilli - Eccellenza Italiana” from the *Guida dei Salumi* for both:

Culatello di Zibello PDO 2020 / 2025

Spalla Cruda di Palasone 2025

Strolghino 2019



SCOPRI DI PIÙ





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

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