

Quello che...

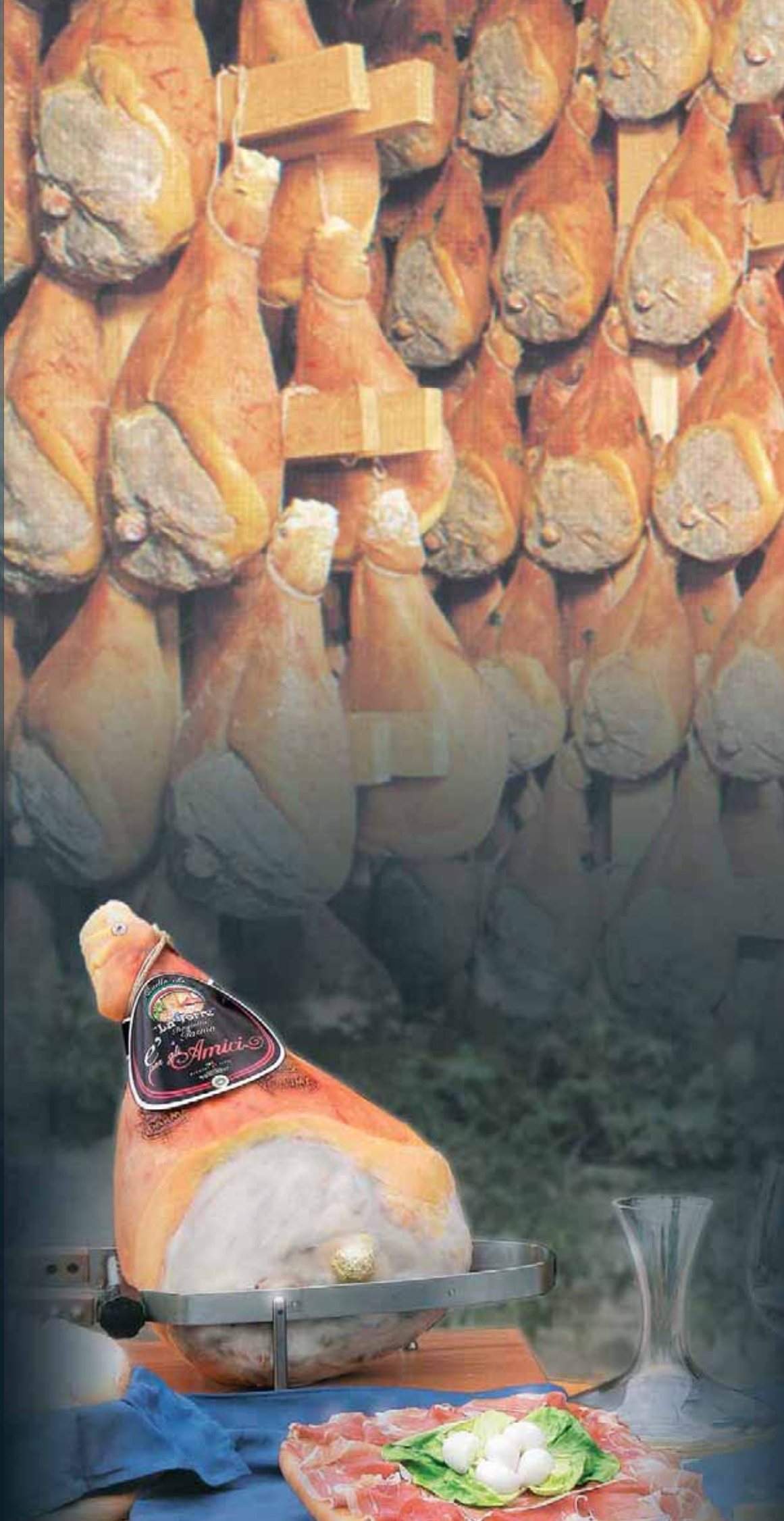


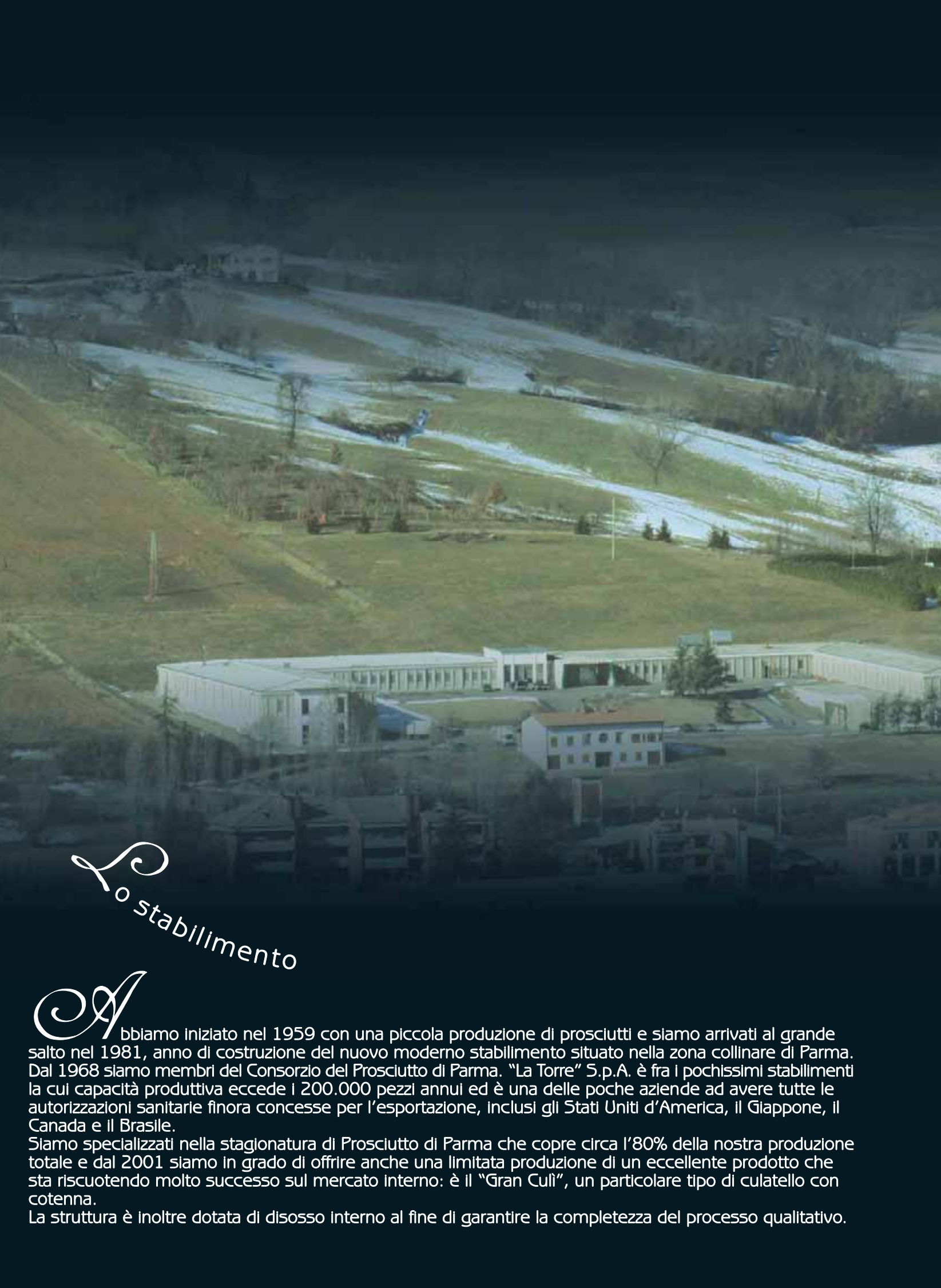
Lo stabilimento

Una cantina lunga
oltre trecento metri

Antica tradizione,
moderna tecnologia

I nostri prodotti



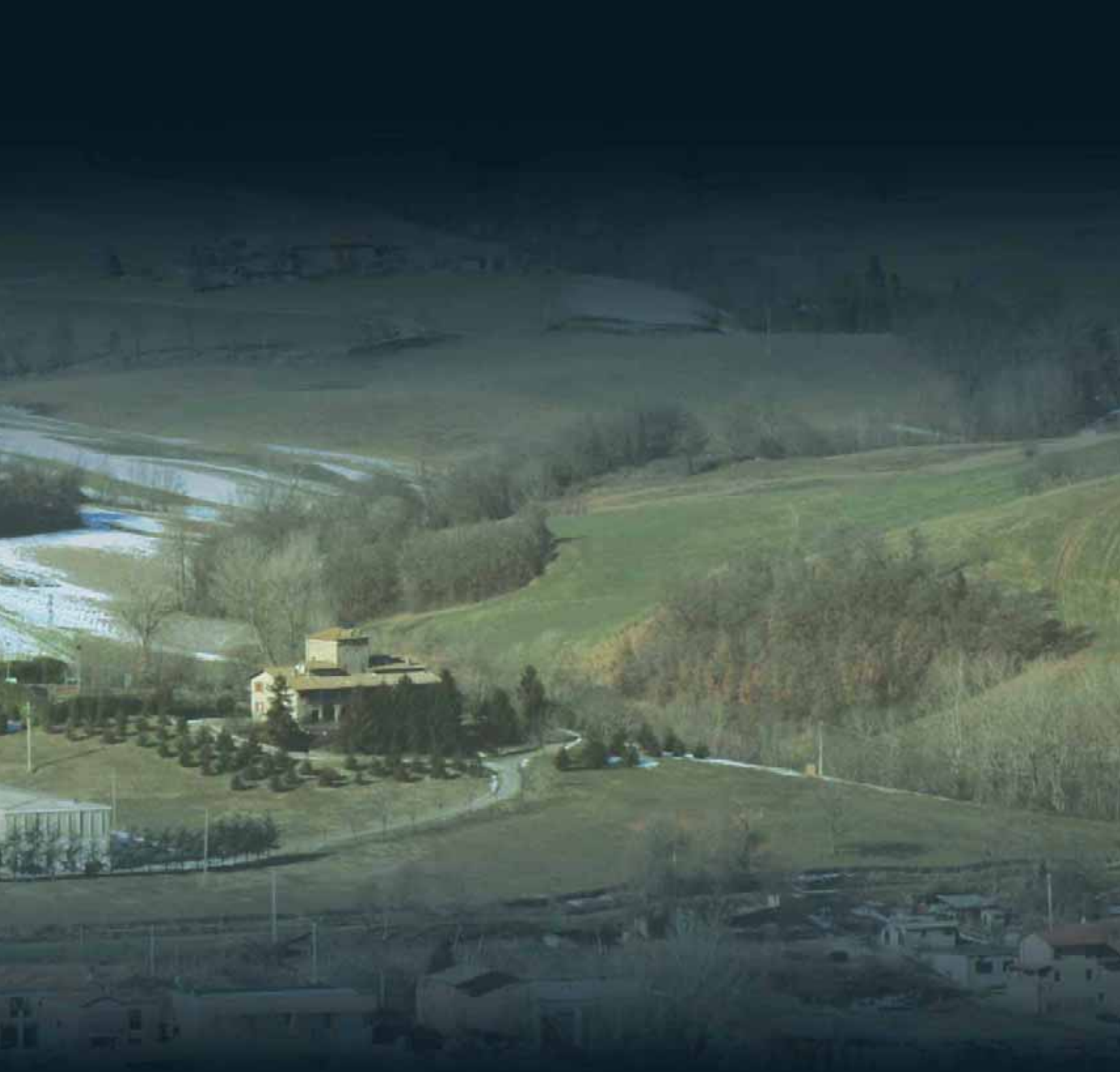


Lo stabilimento

Abbiamo iniziato nel 1959 con una piccola produzione di prosciutti e siamo arrivati al grande salto nel 1981, anno di costruzione del nuovo moderno stabilimento situato nella zona collinare di Parma. Dal 1968 siamo membri del Consorzio del Prosciutto di Parma. "La Torre" S.p.A. è fra i pochissimi stabilimenti la cui capacità produttiva eccede i 200.000 pezzi annui ed è una delle poche aziende ad avere tutte le autorizzazioni sanitarie finora concesse per l'esportazione, inclusi gli Stati Uniti d'America, il Giappone, il Canada e il Brasile.

Siamo specializzati nella stagionatura di Prosciutto di Parma che copre circa l'80% della nostra produzione totale e dal 2001 siamo in grado di offrire anche una limitata produzione di un eccellente prodotto che sta riscuotendo molto successo sul mercato interno: è il "Gran Culi", un particolare tipo di culatello con cotenna.

La struttura è inoltre dotata di disosso interno al fine di garantire la completezza del processo qualitativo.





Una cantina lunga oltre trecento metri

Entrando nella cantina di stagionatura subito ci si rende conto della sua grandezza, agli occhi si propone una vista di migliaia di prosciutti disposti con accuratezza sulle antiche scalere di legno.

L'antica tradizione, quindi, si sposa con la moderna tecnologia, permettendo così di poter accontentare anche la clientela più esigente con prodotti a lunga stagionatura ed elevata qualità.



... Cells more than 300 meters long

When entering our seasoning cellar, you will first notice its dimensions, housing thousands of hams accurately aligned on old, wooden hanging supports.

Therefore, old tradition and modern technology are merged to offer high quality seasoned products to major, competitive and well-established clients.



... Mit Lagerräumen länger als 300 Meter

Wenn Sie in unsere Lagerräume eintreten, kann man gleich die große mit den tausend Schinken sehen, welche akkurat aufgehängt sind, an alten Holzgestellen. Deshalb mit der alten Tradition und der modernen Technologie, ist es uns möglich unsere etablierten Kunden mit einem hohen Qualitätsprodukt zu beliefern.



... Une cave de plus de 300 mètres de long

En pénétrant dans la cave de maturation, vous vous rendez immédiatement compte de son ampleur. Des milliers de jambon s'offrent à vos yeux, disposés avec soin sur un double escalier en bois.

L'ancienne tradition, épouse donc la technologie moderne, et permet ainsi de satisfaire la clientèle la plus exigeante avec des produits de très haute qualité à longue maturation.



Old tradition, modern technology



If Parma is unquestionably the Capital of ham, Langhirano is surely its most vital centre. Indeed Langhirano groups the greater number of ham seasoning houses; it is here the oldest traditions go together with the latest technology. The wonderful history of the origins of ham seasoning is by now a part of the life of people living and working in Langhirano. And so it is for our family. From the very beginning in 1959 with a small production of ham, we have come to a big boom in 1981. The ham seasoning house called "La Torre", whose name was inspired by an old building nearby, rises on a steep slope not far away from the centre of Langhirano. Our ham house is equipped with modern structures and the latest technology that, together with old working and seasoning systems, allows us to be among those few ham houses whose productive capacity exceeds a hundred thousand hams a year. Our operating premises are completely covered with stainless steel and our cells and seasoning chambers meet hygienic and sanitary standards. Therefore, we are eligible to enter into the elite of those ham houses which can export to the USA. The most demanding and respectable clients will be able to taste with great pleasure all the goodness of our ham; slice by slice. The sweet taste combined with the perfume and fragrance are produced with passion and care.



Antike tradition, moderne technologie

Parma ist unbestritten die Hauptstadt der Schinken, wobei Langhirano mit Sicherheit das Hauptzentrum ist. Hier sind die meisten Schinkenhäuser zur Verarbeitung und zur Abhängung der Schinken, mit alter Tradition, aber auch mit moderner Technologie.

Für die, die in Langhirano arbeiten ist es fast unmöglich, die alte Herkunft der Schinkenverarbeitung zu verleugnen. So ist es auch für unsere Familie, die sich im Jahr 1959 niedergelassen hat mit einer kleinen Produktion von Schinken und 1981 einen weiten Fortschritt in der Produktion hervorgebracht hat. Außerhalb in der Nähe von Langhirano in den Bergen, inmitten von Grün in einer antiken Firma die einen alten Namen hat, ist das Schinkenhaus "La Torre" entstanden, mit moderner Technologie, aber auch mit alter Tradition und Strukturen die den Normen entsprechend ausgerüstet ist. Unser Schinkenhaus hat eine Produktionskapazität über Hunderttausend Schinken in einem Jahr. Unsere Arbeitsräume sind komplett mit Edelstahl ausgerüstet. Unsere Zellen und Arbeitsräume sind entsprechend der hygienischen Niveaus. Deshalb, können wir unsere Produkte auch in die USA verkaufen. Für die meisten respektierten Kunden ist es eine große Freude unseren guten Schinken Scheibe für Scheibe zu essen. Der edle Geschmack mit seinen lieblichen Geruch und Duft wird mit Passion und Vorsicht bei der Herstellung erreicht.



Ancienne tradition, technologie moderne

Si Parme est la capitale incontestée du Jambon, Langhirano en est certainement le centre le plus vital. C'est ici en effet que se trouvent la plupart des établissements de maturation, c'est ici que l'ancienne tradition épouse la technologie la plus moderne. Il est presque impossible que la vie des personnes travaillant à Langhirano ne soit pas accompagnée par cette merveilleuse histoire qu'est la naissance du jambon. C'est également le cas de notre famille. Ayant fait ses premiers pas en 1959 avec une production modeste, elle fit le saut en 1981. C'est à flanc de coteau, à quelques centaines de mètres du centre de Langhirano, plongée dans la nature et sous le regard symbolique d'une vieille construction dont nous nous sommes inspirés pour lui donner un nom, d'où naît l'entreprise productrice de jambon "La Torre", ultra moderne, avec une structure et des technologies d'avant garde qui, associées au système traditionnel de préparation et de maturation, en font un des rares établissements pouvant produire plus de 100 000 jambons par an. Les salles de préparation sont entièrement revêtues d'acier inoxydable, les chambres froides et les salles de maturation, irréprochables sur le plan de l'hygiène et de la santé, nous permettent entre autres de faire partie de l'élite des producteurs de jambon autorisée à exporter vers les USA. La clientèle la plus exigeante et la plus raffinée prendra un immense plaisir à déguster tranche après tranche notre délicieux jambon, à apprécier les saveurs, le parfum et l'arôme des choses faites avec passion et sérieusement.



Antica tradizione, moderna tecnologia.

*S*e Parma è l'indiscussa capitale del prosciutto, Langhirano ne è sicuramente il suo centro più vitale. E' qui infatti che sorgono la maggior parte degli stabilimenti di stagionatura, è qui che l'antica tradizione si sposa con la più moderna tecnologia. Per chi opera a Langhirano è quasi impossibile che la vita non sia accompagnata da quella meravigliosa storia che è la nascita del prosciutto. Così è stato anche per la nostra famiglia. Mossi i primi passi nel 1959 con una modesta produzione, si arriva al grande salto nel 1981. Sui leggeri pendii, a poche centinaia di metri dal centro di Langhirano, immerso nel verde e sotto il simbolico sguardo di un'antica costruzione, dalla quale ci siamo ispirati per il nome, nasce il prosciuttificio ("La Torre", modernissimo, con strutture e tecnologie d'avanguardia che, unite all'antico sistema di lavorazioni e stagionatura, ci colloca nella fascia dei pochi stabilimenti con capacità produttiva di oltre 200.000 pezzi. Sale di lavorazione completamente rivestite di acciaio inox, celle e stagionature ineccepibili per igiene e sanità ci consentono di avere tutte le autorizzazioni sanitarie finora concesse per l'esportazione, inclusi gli Stati Uniti, Canada e Giappone.

Famiglia GRASSI
Produttori in Langhirano dal 1959



SALUMIFICIO LA TORRE S.P.A. - 43013 LANGHIRANO (PARMA) ITALY
Via della Torre, 11 - Tel ++39 0521/852341 - Fax 0521/858375
info@salumificiolatorre.it - www.salumificiolatorre.it



per ... per gli Amici

I l nome dice tutto:
per gli amici. Per gli amici si
tira sempre fuori qualcosa di
speciale, il massimo, come
una bottiglia di quello buono e
quindi anche il miglior prosciutto
in assoluto. Stagionato 18
mesi, selezionatissimo sin
dall'arrivo delle cosce fresche
e accompagnato per tutto
questo tempo dall'occhio
vigile dell'esperto maestro
prosciuttaiolo, vi farà ricordare
fetta dopo fetta la dolcezza e
il sapore delle cose fatte con
amore





per... per gli Amici

L nome dice tutto:
per gli amici. Per gli amici si
tira sempre fuori qualcosa di
speciale, il massimo, come
una bottiglia di quello buono e
quindi anche il miglior prosciutto
in assoluto. Stagionato 18
mesi, selezionatissimo sin
dall'arrivo delle cosce fresche
e accompagnato per tutto
questo tempo dall'occhio
vigile dell'esperto maestro
prosciuttalo, vi farà ricordare
fetta dopo fetta la dolcezza e
il sapore delle cose fatte con
amore





... *per... per Pochi*

*Q*uello che è per pochi,
chiaramente non è per tutti.
Lo troverete nelle migliori
salumerie e punti vendita;
assaporare questo prosciutto
vi farà sicuramente sentire del
privilegiati del gusto.





... *per... per pochi*

*Q*uello che è per pochi,
chiaramente non è per tutti.

Lo troverete nelle migliori
salumerie e punti vendita;
assaporare questo prosciutto
vi farà sicuramente sentire dei
privilegiati del gusto.





... *Parma*

Q uello che è prosciutto di Parma, cosa dire di questo prodotto, ci sarebbe da raccontare una storia di lavoro e serietà cominciata circa 40 anni fa. Noi vi diciamo solamente di assaporare con tutta tranquillità questo famosissimo prosciutto. Il prosciuttificio "La Torre" e il Consorzio del Prosciutto di Parma vigilano e controllano per voi.





... *Parma*

*Q*uello che è prosciutto di Parma, cosa dire di questo prodotto, ci sarebbe da raccontare una storia di lavoro e serietà cominciata circa 40 anni fa. Noi vi diciamo solamente di assaporare con tutta tranquillità questo famosissimo prosciutto. Il prosciuttificio "La Torre" e il Consorzio del Prosciutto di Parma vigilano e controllano per voi.





... *Gran Culi*

*P*rodotto nuovo,
eccezionale e molto pratico
a fette regolari dall'inizio alla
fine, ricavato dalla parte più
nobile della coscia del maiale, la
"culatta", da suini tatuati, nati in
Italia, allevati in Italia, macellati in
Italia, stagionati in Italia. Un vero
successo del Salumificio "La
Torre" e del made in Italy





... Gran Culi

*P*rodotto nuovo,
eccezionale e molto pratico
a fette regolari dall'inizio alla
fine, ricavato dalla parte più
nobile della coscia del maiale, la
"culatta", da suini tatuati, nati in
Italia, allevati in Italia, macellati in
Italia, stagionati in Italia. Un vero
successo del Salumificio "La
Torre" e del made in Italy

