

Devodier



*“Dolce favola
da raccontare a tavola”*



Devodier Prosciutti s.r.l.

4, Via Ponticella - 43037 Mulazzano Ponte di Lesignano Bagni (Parma)

Tel. (+39) 0521/861070 - Fax (+39) 0521/861071

e-mail: devodierprosciutti@devodier.com

www.devodier.com

Nato sulle sponde del torrente



La famiglia Devodier, di antica tradizione parmigiana, è da sempre insediata in questo territorio unico capace di produrre alcuni tra i migliori prodotti alimentari italiani.

I Devodier si sono da sempre dedicati alla selezione delle migliori carni: infatti i primi premi da loro conseguiti risalgono alla fine del 1800.

Poi, a metà del secolo scorso, Enrico Devodier, volendo iniziare la stagionatura di prosciutti,

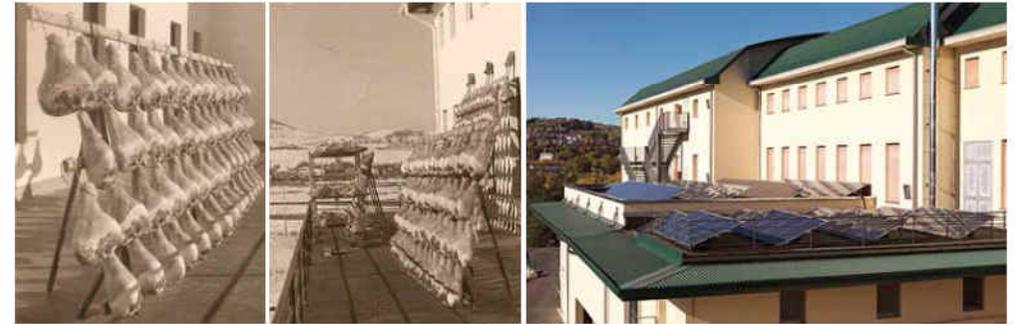
individuò una posizione particolare nella zona di Langhirano dove si raccontava ci fosse un'osteria con una cantina nella quale i salumi, a detta dei viandanti, diventavano di gran lunga i più buoni e profumati della zona.

Questo, scoprì poi, grazie ad un incontro magico fra la brezza particolare che dal torrente Parma sale verso le colline ed il miscuglio di fonti



Pergamena attestante 1° Premio vinto da Devodier Turno nel concorso per il Miglior Allevatore in Parma nell'anno 1897.

...e cresciuto all'aria buona



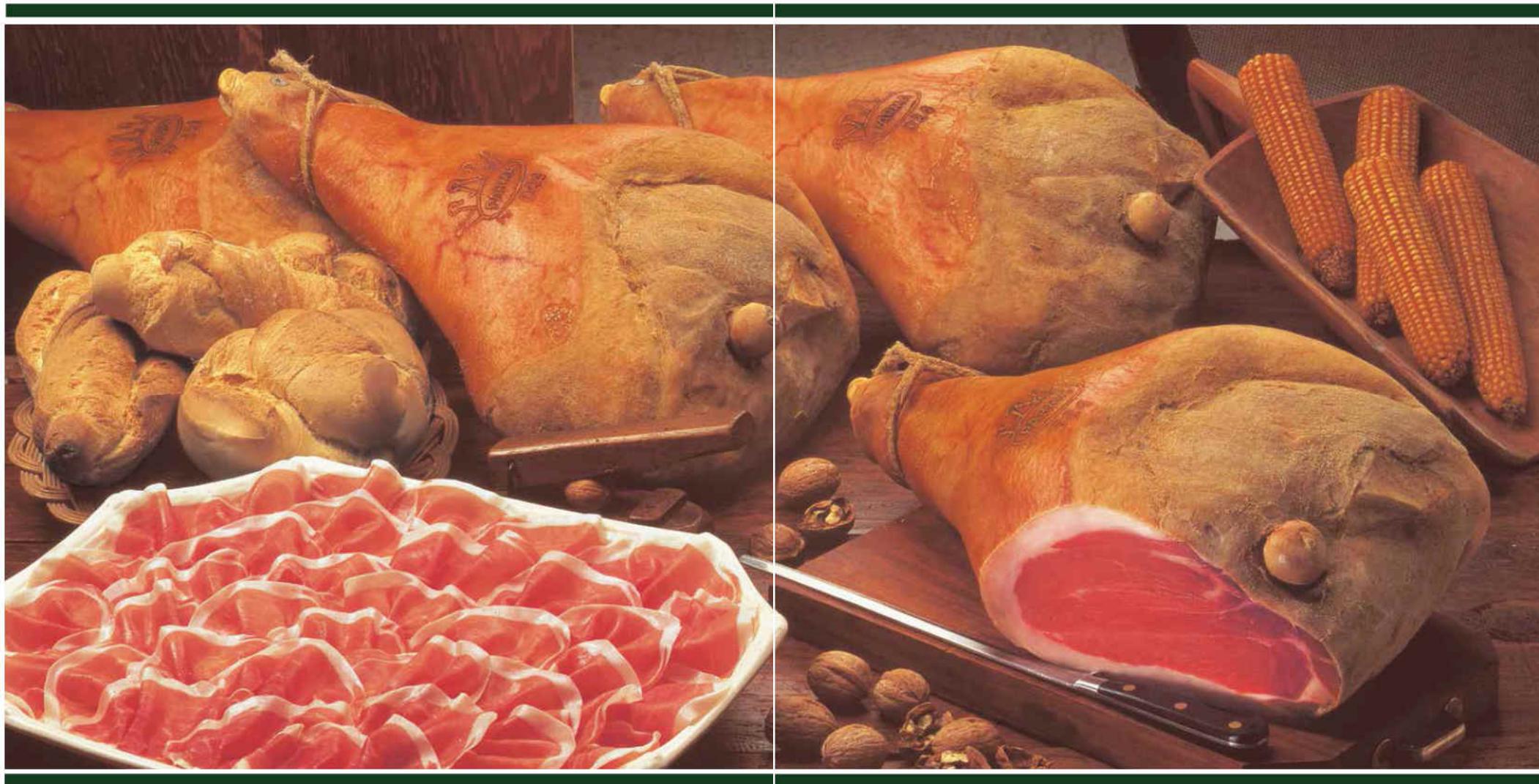
che scendono dalle stesse appena sotto il piano delle cantine dando un'umidità costante tutto l'anno e creando così un microclima unico e irripetibile, nettare per il prosciutto.

E lì sorse la prima stagionatura e subito si capì che effettivamente quelle cantine avevano qualcosa di unico e particolare. Negli anni si sono susseguiti ampliamenti ed ammodernamenti ma le tre antiche cantine atte ad affinare il prodotto verso il lungo invecchiamento sono sempre rimaste le stesse e il passaggio in questi tre ambienti si compie inalterato da sempre. Mentre i vecchi terrazzi non potendo più essere usati per l'asciugatura dei prodotti all'aria aperta oggi ospitano un importante impianto fotovoltaico che, abbattendo le emissioni, permette di produrre rispettando l'ambiente e migliorando la qualità del microclima.



Devodier Enrico è stato uno dei fondatori del Consorzio del Prosciutto di Parma nel 1963 (attestato di riconoscimento).

IL PROSCIUTTO CRUDO



*Un gusto e un aroma particolari
nel rispetto di una lavorazione classica*

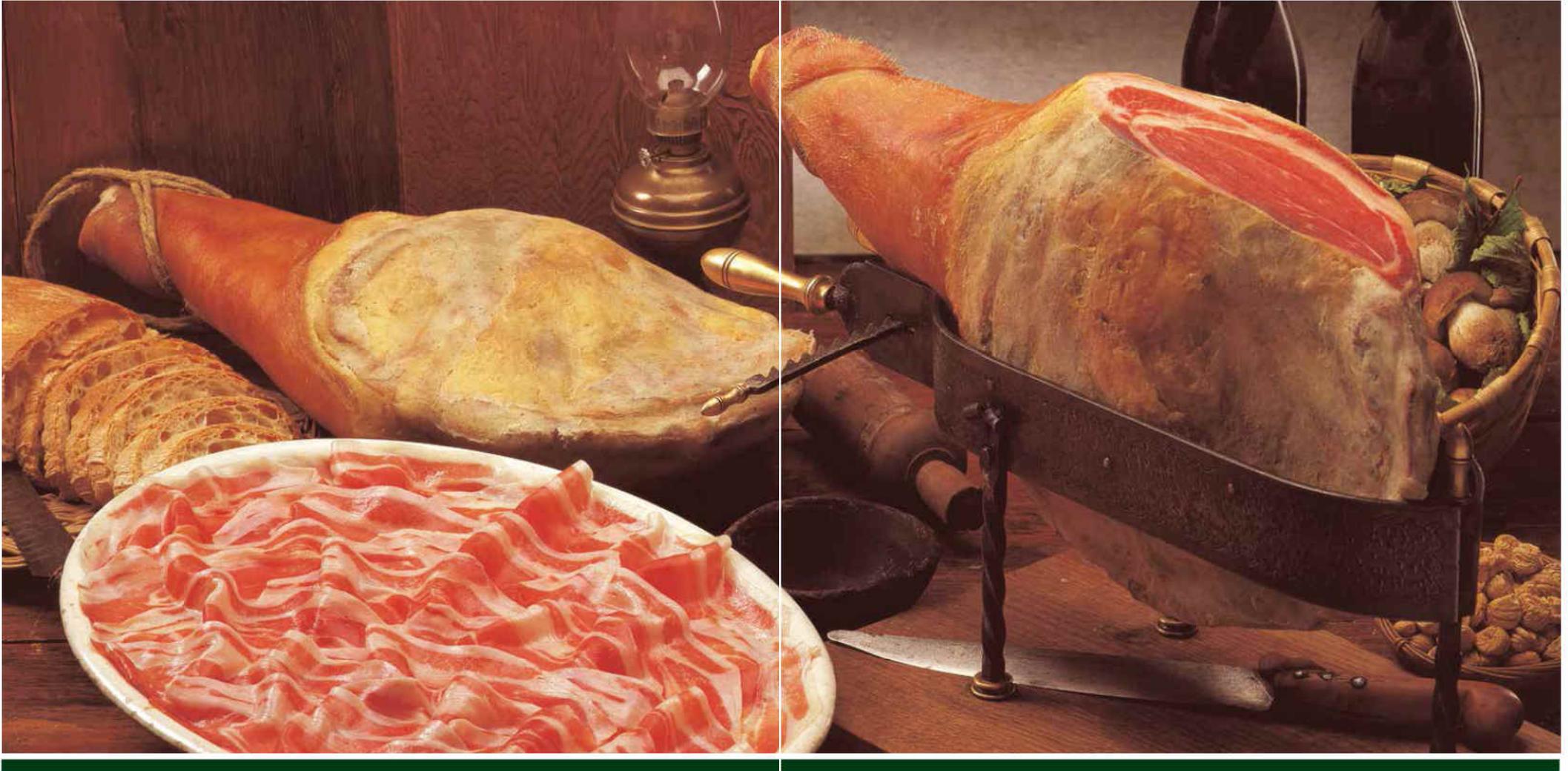
*Un goût et une saveur uniques
dans le respect de la tradition d'une lavorazione d'antan*

Tradizione di dolcezza

*Ein Geschmack und ein unverwechselbarer
Duft nach einer traditionellen Verarbeitung*

*Unique aroma and flavour
reflecting a traditional processing*

LA SPALLA CRUDA



*Raffinato, esclusivo.
Non può mancare nelle migliori salumerie*

*Raffiné, exclusif. Il ne peut pas manquer
dans les meilleurs magasins de charcuterie*

Fragranza di un gusto antico

*Auserlesen und unvergleichbar: Er muss in den besten
Wurst-warenhandlungen immer vorhanden sein.*

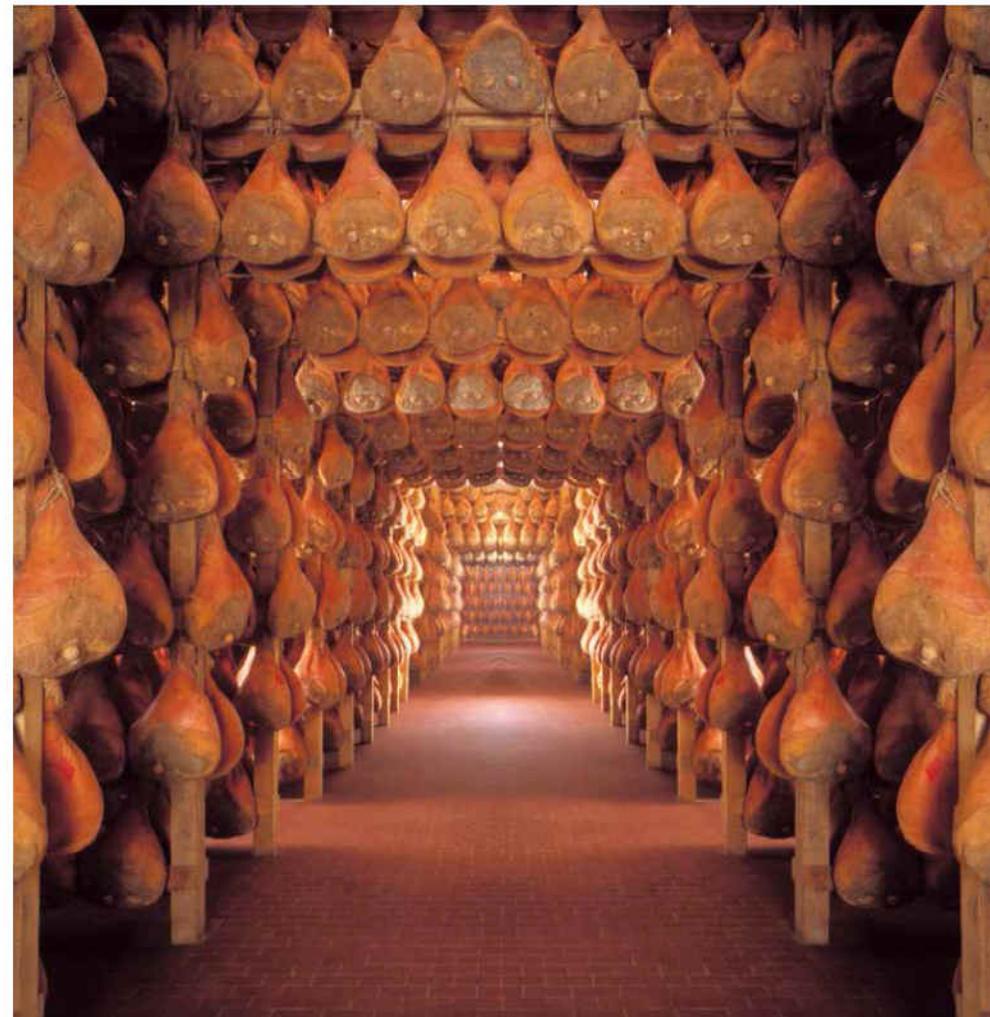
*Refined, exclusive.
No quality Charcuterie can be without it*

CULATTA DOLCEPARMA DEVODIER



La "Culatta Dolceparma Devodier". Classica e prestigiosa completa la nostra gamma di prodotti tipici
La "Culatta Dolceparma Devodier". Classique e prestigieuse elle complète notre gamme de produits typiques
Unser klassisches Erzeugnis "Culatta Dolceparma Devodier" vervollständigt die Serie unserer typischen Produkte
The "Culatta Dolceparma Devodier". Traditional and prestigious, it completes our range of typical products

LA STAGIONATURA



Le antiche cantine di produzione
Les antiques caves de vieillissement
Alten Produktionskellern
Ancient curing cellars

LINEA ANTICHE CANTINE

Cantina del Mornello 20 mesi e più È la cantina adatta alla prima affinatura, quella più forte ed incisiva. È l'ambiente più vivace; appoggiato sulla ghiaia dell'antico alveo del torrente Parma è attraversato dalla brezza tipica e unica detta "Il Mornello" che sale dal fiume verso le colline.

Cantina 24 Lune 24 mesi e più Si fa un passo nel tempo andato. I suoi sei metri di profondità, l'essere adagiata metà sulla ghiaia del torrente e metà sulle marni delle colline, le scalere in legno di abete lungamente stagionato, i muri in quadrelli rossi pieni di un'antica fornace della zona fanno di questa cantina un ambiente veramente particolare.

Qui l'affinatura del prodotto è regolata dalle fasi della luna così come la sapiente apertura e chiusura delle finestre.

Ed ecco che l'intenso aroma pervade l'ambiente ed entra nella mente del visitatore risvegliando dolci momenti di gusto.

Cantina Secretum 30 mesi oltre Infine si passa nel voluttuario. Da questo piccolo locale esce un prodotto dedicato agli estimatori.

Secretum è completamente sotterranea, senza finestre, appoggiata su una fonte cristallina che la attraversa.

Qui si somma tutto il percorso precedente e si dà il tocco finale ad un prodotto unico con una stagionatura che non finisce mai. Sono prosciutti creati per la soddisfazione dello stagionatore e non per la loro diffusione. È una produzione limitatissima e solo su prenotazione.



"Cantina del Mornello" 20 months & beyond It's the ideal cellar for the first curing, the stronger and more effective. It has a very rich and lively atmosphere, leaning on the gravel of the ancient bed of Parma river, crossed by the typical and unique breeze called "Mornello" heading up from the river to the hills.

"Cantina più di 24 lune" 24 months & beyond This is a step in the old time gone. His six meters deep, lying half on the gravel of the river and half on marl hills, the long seasoned fir wood frames, the walls in red squares full of ancient kiln in the area make this cellar a very peculiar environment. Here the curing of the hams is governed by the phases of the moon as well as

the masterly opening and closing windows. It's at this point that the intense aroma pervades the environment and enters the mind of the visitor awakening sweet moments of taste.

"Cantina Secretum" 30 months & beyond Finally we pass in the voluptuary. From this small environment comes a unique product dedicated to connoisseurs. "Secretum" is totally underground, with no windows, leaning on a crystalline spring that runs through it.

Here we sum up all the previous characteristics giving a finishing touch to a unique product with a curing process that never ends. These hams are created for the satisfaction of the Master and not for the marketplace. Useless to say, it is a very limited production.

Available upon reservation.

La nostra ricerca di una qualità superiore non si ferma mai ed ecco dunque l'ultima linea creata per i gourmet più esigenti, ispirata ai prestigiosi riconoscimenti raggiunti dai nostri prodotti ed in particolare dai prosciutti stagionati 24 e 30 mesi:

Our pursuit of superior quality never stops and here therefore we present our latest release for the most demanding gourmets, inspired by the prestigious awards achieved by our products and in particular by our hams cured 24 and 30 months:

ECCELLENZE

Non contenti, abbiamo voluto andare oltre e così, a completare questa linea, troverete uno stupendo 36 mesi per offrire livelli ancora più alti ed inconsueti di gusto ed aroma.

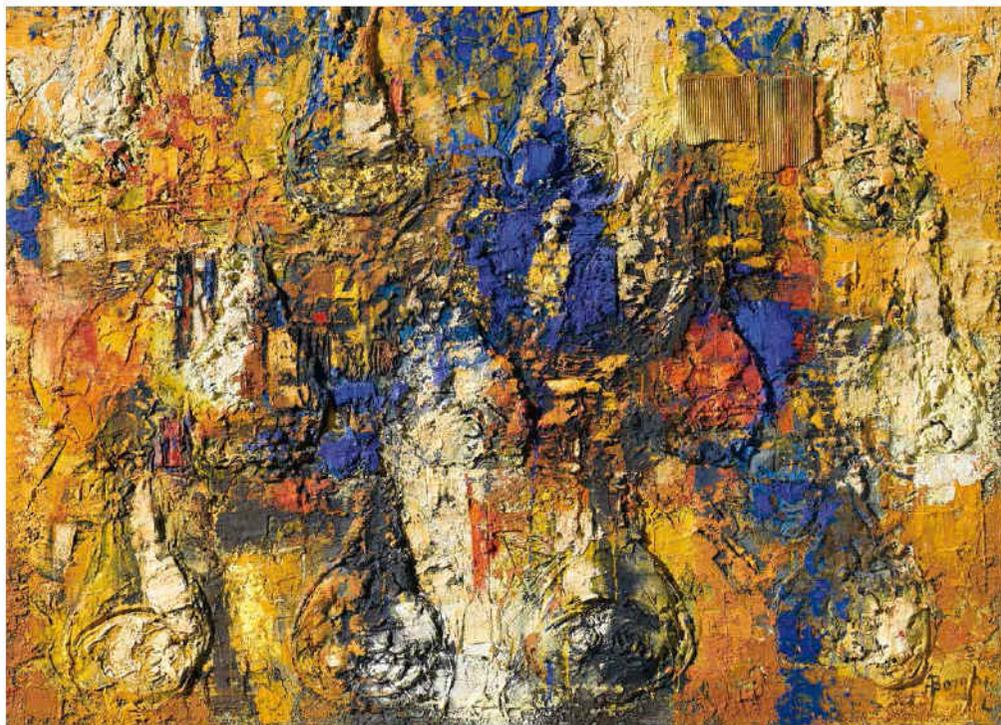
Striving forward to reach further heights, we completed this line with a wonderful 36 months to offer our customers a unique and exceptional levels of taste and aroma.



Dedicata ai nostri clienti più esclusivi e affezionati.

Dedicated to our most exclusive and loyal customers.

ARTE PER L'ARTE



Alfonso Borghi

E' un piacere, in questo contesto, poter rendere omaggio al Maestro d'Arte contemporanea Alfonso Borghi, grande amico e grande estimatore dei nostri prodotti. Durante una sua venuta a Mulazzano per rifornire la propria dispensa dei suoi salumi preferiti, riportò dalla visita alla nostre cantine una impressione così forte che volle tradurla in tela. Creò così questo capolavoro che ci volle dedicare e dove si può cogliere la visione veramente emozionante da parte dell'artista delle nostre "scalere" di prosciutti.

ARTE PER L'ARTE : sensazioni dalle Antiche Cantine Devodier.

We are pleased, in this context, to be able to pay tribute to the Master of Art Alfonso Borghi, a great friend and great admirer of our products.

During his visit to Mulazzano to replenish his pantry of his favorite cold cuts, he brought home such strong impressions that he decided to capture them on canvas.

He dedicated us his masterpiece where you can feel the poignant vision of the artist admiring our 'fir wood frames' full of hams.

ART FOR ART : feelings from Devodier Ancient Cellars.

I NOSTRI RICONOSCIMENTI

Gambero Rosso - Eccellenza d'Italia :

Prosciutto Devodier 30 mesi

Cantina Secretum

Le Guide de L'Espresso - Eccellenza d'Italia 5 spilli:

Prosciutto Devodier 24 mesi

Cantina 24 lune

Il Golosario - Eccellenza d'Italia:

Prosciutto Devodier

Linea Antiche Cantine

Gambero Rosso - Eccellenza d'Italia:

Culatta Dolceparma Devodier

Gambero Rosso - Salumi molto buoni (tre fette):

Spalla di Parma Devodier

Spallaccio

OUR AWARDS

Gambero Rosso - Eccellenza d'Italia:

Devodier Parma Ham 30 months

Cantina Secretum

Le Guide de L'Espresso - Eccellenza d'Italia 5 spilli:

Devodier Parma Ham 24 months

Cantina 24 lune

Il Golosario - Eccellenza d'Italia :

Devodier Parma Ham

Linea Antiche Cantine

Gambero Rosso - Eccellenza d'Italia:

Culatta Dolceparma Devodier

Gambero Rosso - Salumi molto buoni (tre fette):

Devodier Parma Cured Shoulder

Spallaccio

Oltre a questo ci fa piacere comunicare che i nostri prodotti sono ora presenti nelle versioni con osso, disossati e preaffettati in diversi importanti ristoranti e delicatessen nel mondo:

*LONDRA - TOKYO - PARIGI - HONG KONG - SINGAPORE - NEW YORK - LOS ANGELES - SIDNEY
...e tante altre...*

***così sarà sempre più difficile dover rinunciare
a qualche buona fetta di salumi Devodier!***

Furthermore, we are pleased to advise you that our products are now available with bone, boneless and sliced in trays in major restaurants and delicatessens around the world:

*LONDON - TOKYO - PARIS - HONG KONG - SINGAPORE - NEW YORK - LOS ANGELES - SIDNEY
...and many more...*

***so it will become increasingly difficult to give up
some tasty slice of Devodier!***