



San Michele
SALUMIFICIO



Dans le centre mondial de la production du jambon

L'histoire du Salumificio San Michele commence il y a plus de 35 ans à San Michele Tiorre (Felino), aux portes de Parme, au cœur de la food valley italienne.

La tradition et l'expérience acquises pendant plus de 30 ans d'activité nous ont aujourd'hui permis d'intégrer complètement toutes les phases de production. À l'établissement historique de production de Felino est venue s'ajouter la fabrique de jambon de Langhirano. Grâce à l'établissement d'Offanengo, dédié au désossage et à la logistique, et au second établissement de Langhirano dédié au tranchage, nous sommes en mesure de satisfaire pleinement la demande du marché national et des marchés étrangers. Le Salumificio San Michele est toutefois resté une entreprise simple et solide, capable d'allier la tradition des produits à l'innovation des systèmes les plus modernes de conditionnement et d'emballage.



In the world center for ham production

Salumificio San Michele's history begins in San Michele Tiorre (Felino), near Parma, in the heart of the Italian Food Valley.

Tradition and experience gained in more than 30 years of activity have led us to offer nowadays a complete supply chain.

The Langhirano ham factory has been added to the main historical factory in Felino.

Thanks to the Offanengo factory, for de-boning and logistics, and the second Langhirano factory for slicing, we can fully satisfy national and international markets demand. However, Salumificio San Michele is still a simple and compact company, able to combine products tradition and a modern packaging system.

Tradition,
innovation,
qualité et sécurité.

Tradition, innovation, quality and safety.



These are the key points for Salumificio San Michele's corporate philosophy, these principles guide us and mark our way of working. They are a precious inheritance from this job tradition, aiming at excellence.



Ce sont les piliers de la philosophie d'entreprise du Salumificio San Michele, ce qui motive et caractérise notre façon de travailler. Un héritage précieux de la tradition de ce métier, à la recherche de l'excellence.



Tradition and history, for more than 30 years in the field, in the world most important place for ham production. **Innovation**, which is visible in many aspects: a slicing and packaging service (aiming to satisfy each client's need), extremely flexible and focused on details.

Quality: our objective is a continuous and constant research on the product.

Safety: we can guarantee the highest safety standards for the production process. Thanks to a continuous research and techniques updating, we gained the most important certifications in the field, like BRC (British Retail Consortium) and IFS (International Food Standard).

The highest safety standards for the production process.

Les plus hauts standards de sécurité des processus de production.



Tradition et histoire, depuis plus de 30 ans d'activité dans le secteur, dans le lieu le plus important au monde pour la production du jambon.

Innovation, qui se reflète dans de multiples aspects: un service de tranchage et de conditionnement axé sur les besoins de chaque client, doté d'une très grande flexibilité et du souci du détail.

Qualité : c'est notre objectif de recherche constante et ininterrompue sur le produit.

Sécurité : nous sommes aujourd'hui en mesure de garantir les plus hauts standards de sécurité des processus de production. Grâce au travail constant de recherche et de mise à jour de nos techniques, nous avons obtenu, parmi les plus importantes certifications du secteur, le BRC (British Retail Consortium) et l'IFS (International Food Standard).

Long ageing is a natural process.

Un long affinage comme processus naturel.



La qualité ne coûte rien,
le manque de qualité oui.

Quality does not cost, but lack of quality is a cost.



Only a factory with a complete supply chain offers direct control on the whole production and guarantees the absolute compliance with all quality parameters. We carry on with this awareness in all the different phases of ham production (ham is "prosciutto" in Italian, the word comes from Latin perexsunctum which literally means "dried").

Production starts with a careful leg selection and ends with a long ageing, a natural process that occurs thanks to the unique weather conditions of this area.



Seule une filière complète de production permet le contrôle direct de toute la production et garantit le respect absolu de tous les paramètres de qualité. C'est la raison pour laquelle nous procédons aux différentes phases de l'élaboration du jambon (prosciutto du latin perexsunctum, littéralement 'séché') : depuis la sélection rigoureuse des cuisses fraîches jusqu'au terme du long affinage comme processus naturel, rendu possible par les conditions climatiques absolument uniques de ce territoire.





Most important phases of a one and only company.



In Salumificio San Michele's factories we care about the product from the raw material choice to the curing, the de-boning, the slicing and packaging using the best technologies on the market.

We guarantee a direct management and a careful control of each productive phase.

Salting and Curing

Salting is a delicate process, it must be made only with the right quality thighs to let salt be equally absorbed. After salting, the factory cellars host the ham thighs ready for curing, which is a slow and very important phase for the enzymatic and biochemical processes. This is the time in which ham thighs acquire their intense aroma and unmistakable sweet taste renown in the whole world.



Les phases les plus importantes d'une unique filière.



Dans les établissements du Salumificio San Michele, nous suivons le produit depuis le choix de la matière première jusqu'à l'affinage, le désossage, le tranchage et le conditionnement obtenus grâce à l'utilisation de la meilleure technologie présente sur le marché.

Nous sommes donc en mesure de garantir une seule gestion directe et un contrôle rigoureux de chaque phase de production.

Salaison et Affinage

La salaison est une opération très délicate. Pour permettre au sel d'être absorbé uniformément, elle doit être effectuée seulement sur les cuisses de la meilleure qualité.

Les caves de l'établissement abritent ensuite les jambons prêts pour l'affinage, une phase lente et très importante, pendant laquelle se produisent les processus biochimiques et enzymatiques fondamentaux. C'est en effet à ce moment-là que les jambons prennent leur intense parfum et leur incomparable goût doux apprécié dans le monde entier.

Piercing, the quality of ageing.

Le sondage, la qualité de l'affinage.





Désossage et Tranchage

C'est seulement après une méticuleuse sélection des jambons déjà affinés que se déroule le désossage, le cœur de notre activité. Une technique très délicate et importante, exécutée pour répondre aux exigences particulières de goût, coupe et taille de chacun de nos clients.

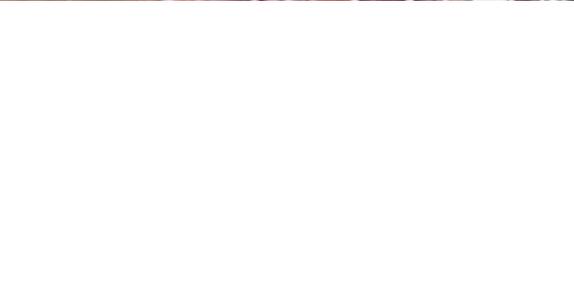
Dans notre centre moderne de tranchage, nous disposons de deux lignes de production en mesure de répondre aux demandes d'emballage et de conditionnement de la distribution moderne, dans le respect des réglementations les plus strictes en matière de sécurité alimentaire.



Deboning and Slicing

The deboning process occurs only after an accurate selection of seasoned ham thighs, this is the core of our production. Deboning is a delicate and important phase, it must meet our customers' specific taste, cutting and size needs.

In our modern slicing center, we have 2 productive lines able to satisfy the packaging and packing needs required by modern distribution, in full compliance with the most severe regulations for food safety.





A full product range

San Michele full range of hams is wide and complete to satisfy any different and peculiar need.

Prosciutto Crudo, Parma DOP or San Daniele DOP, with bone or deboned. Our experience and craftsmanship lead us to fully satisfy any request or customer's need. We are able to choose and recommend the right ham according to taste, size and ageing.



Une gamme complète

San Michele propose une gamme de jambons vaste et complète afin de répondre à toutes les exigences, même les plus spécifiques.

Qu'il s'agisse de Jambon Cru, Parma DOP ou San Daniele DOP, avec os ou désossé, notre expérience et notre forte composante artisanale nous permettent de répondre à toute demande et de satisfaire le client à qui le produit est destiné, en lui proposant le meilleur jambon, le plus adéquat quant au goût, à la taille et à l'affinage.





From italy to the world.



Our hams can reach consumer's tables in more than 30 Countries in Europe and in the world, they contribute to spreading and promoting the unique taste of this extraordinary Italian product.

Our factories are allowed to export in Russia, Canada, Argentina, Mexico, Japan, China, Korea, Vietnam and Australia.

Salumificio San Michele pays great attention to the export area, and all the activities related to it, with the objective to reinforce our presence in the international markets.



De l'Italie vers le reste du monde.

Nos jambons se retrouvent sur les tables des consommateurs de plus de 30 pays en Europe et dans le reste du monde, contribuant de cette façon à transmettre et à promouvoir le goût et le caractère unique de cet extraordinaire produit italien. Nos établissements sont habilités à exporter vers: la Russie, le Canada, l'Argentine, le Mexique, le Japon, la Chine, la Corée, le Vietnam, l'Australie.

Le Salumificio San Michele accorde donc une attention toute particulière à l'exportation, ainsi qu'aux activités s'y rapportant, et a pour objectif de consolider toujours plus à l'avenir sa présence sur les marchés internationaux.