

I NOSTRI PRODOTTI

Dal 1933, Qualità, Gusto e Tradizione



Parmigiano Reggiano D.O.P. 2322



Parmigiano Reggiano "Riserva"
stagionatura min. 48 mesi
*Asciutto, friabile e granuloso.
A volte la friabilità è talmente
elevata da creare tantissime
microscaglie di Parmigiano
Reggiano nel momento della
porzionatura, sapore deciso.*



Parmigiano Reggiano
"stravecchio" stagionatura
min. 36 mesi
*Asciutto, friabile e granuloso,
sapore intenso, è più ricco di
elementi nutritivi rispetto alle
stagionature inferiori.*



Parmigiano Reggiano
stagionatura min. 30 mesi
*Profumi complessi di fieno e frutta
secca, sapore pieno, ricco di
elementi nutritivi, retrogusto
sapido e marcato, struttura
granulosa e friabile.*



Parmigiano Reggiano
stagionatura. min. 24 mesi
*Ottimo per essere degustato, ricco di
odori e aromi, sapore equilibrato tra
dolce e saporito, struttura friabile.*



Parmigiano Reggiano
stagionatura min. 12 mesi
Sapore dolce e delicato, struttura elastica, presenta una base lattica accentuata.



*Il nostro Parmigiano Reggiano
può essere confezionato sottovuoto
in punte di varie dimensioni*



Burro

Le panne usate per produrre questo burro provengono dalle fattorie di Parma. La qualità del latte, la freschezza della panna da esso ricavata e la rinomata cura del processo produttivo fanno di questo Burro, un prodotto di eccellente qualità.



Golosetto:

Crema di Parmigiano da spalmare e ottima per condire la pasta

- Parmigiano Reggiano
- Tartufo
- Peperoncino
- Noci
- Funghi Porcini

Salumi



Culatello tradizionale di Zibello D.O.P.
Il "Re" dei salumi, si ricava dal cuore del prosciutto, profumo intenso, sapore dolce e delicato con richiami aromatici.

Intero kg 4 circa
Metà s.v. kg 2 circa



Culatta
Ottenuta dalle cosce fresche di suino padano, viene utilizzata la stessa parte con cui si produce il culatello. Viene stagionata con la cotenna. Gusto delicato e dolce.

Intero kg 5 circa
Metà s.v. kg 2,5 circa



Mandola (salame dal Prosciutto)
La Mandola" viene ricavata dalla parte magra del prosciutto. Il sapore di questo salame si offre al palato con sentori delicati e dolci.

Kg 0,400 circa



Fiocchetto di Prosciutto
Un salume raffinato e gustoso dal sapore irresistibile.

Intero kg 2 circa
Metà s.v. kg 1 circa



Coppa Piacentina D.O.P.
Ottimo salume dolce e profumato.

Intero kg 2 circa
Metà s.v. kg 1 circa



Salame di Felino I.G.P.
Il salame di Felino IGP ha un profumo delicato e un gusto dolce, leggermente speziato, deve essere affettato a coltello, con un taglio obliquo.

Kg 0,800 circa
Kg 0,500 circa



Strolghino (salame di culatello)
Lo Strolghino, viene ricavato dalla parte magra del culatello, al palato si propone in tutta la sua specifica e fresca bontà.

Kg 0,250 circa



**Prosciutto di Parma D.O.P.
Riserva**
intero con osso 24/26 mesi
(kg 10 circa)



**Prosciutto di Parma D.O.P.
Selezione**
intero disossato 22/24 mesi
(kg 8 circa)



**Prosciutto di Parma D.O.P.
Selezione**
mezzo disossato 22/24 mesi
(kg 4 circa)



**Prosciutto di Parma D.O.P.
Selezione**
trancio o gambetto disossato
22/24 mesi (kg 2 circa)

Prosciutto di Parma D.O.P.

*Solo le migliori cosce di
suini nati e allevati nel
cuore della Pianura
Padana esaltano la
dolcezza di una
lavorazione artigianale e
di una lunghissima
stagionatura naturale*



Spalla cotta e Mortadella

Spalla cotta, salume tipico di San Secondo, paese della pianura parmense, morbida profumata e gustosa, si può tagliare anche a coltello.

Mortadella, buona tagliata grossa e fatta a tocchetti, irresistibile tagliata sottile.

Tranci da kg 0,800 circa

Vini



Vini Rossi

Lambrusco Monte Delle Vigne

Lambrusco Medici "Concerto"

Lambrusco Otello Ceci

Lambrusco Otellino Ceci

Lambrusco Marcello Ariola

Lambrusco Marcellino Ariola

Lambrusco Terre Verdiane Ceci Secco / Amabile

Lambrusco Rosso Ceci To You

Lambrusco Grasparossa

Fortana Medici

Gutturnio Testa Frizzante



Vini Rossi Fermi

Gutturnio Doc Barricato La Gobba

Barbera Doc

Sangiovese Doc

Liquori



Vini Bianchi

Malvasia Monte Delle Vigne

Malvasia Monte Delle Vigne Dolce

Malvasia Colli Di Parma Frizzante Lamoretti

Malvasia Terre Verdiane

Malvasia Otello Ceci

Pignoletto Medici Doc

Prosecco Millesimato Doc Treviso Extra Dry

Prosecco Sup.Re Di Valdobbiadene Docg Extra Dry

Lambrusco Bianco Ceci To You



Liquori

Graspa De Casa

Grappa Culto Amarone/Barolo/Moscato/ Traminer/Muller T. / Uve Bianche

Grappa Mini Culto Amarone

Ciliegie Di Vignola in liquore

Fragolino

Mirtillino

Nocino Di Noceto



Marmellate, composte e mostarde

Confettura ai pomodori rossi/cipolle rosse
Composta di prugne/perse/fragola con ac. balsamico
Mostarda di pere - fichi
Scioppata zucca e zenzero
Composta di pere al vino rosso
Mostarda mantovana
Salsa di fichi con aceto balsamico
Confettura per formaggi bio, gusti assortiti



Miele

Miele biologico
Gelatine miele e propoli
Miele e zafferano
Confettura frutta miel, gusti assortiti
Creme di miele, gusti assortiti



Aceto balsamico

Selezione di aceto balsamico tradizionale di Modena
Perle di aceto balsamico
Condimento balsamico
Crema di aceto balsamico



Sott'oli - Olio

Antipasto in olio d'oliva con porcini
Cipolline borettane in aceto balsamico
Peperoncini farciti tonno e capperi in olio d'oliva
Carciofini tagliati Sott'olio
Funghi porcini testa nera
Giardiniera della mamma
Olio extra vergine al tartufo
Olio extra vergine al peperoncino



Pasta di semola di grano duro
Accademia Barilla (prodotto esclusivo)
Penne - Fusilli - Orecchiette - Linguine - Spaghetti - Farfalle
Pappardelle al vino barbera e tartufo
Pappardelle ai funghi porcini
Pappardelle tricolore



Birra Artigianale

Spongata Brescello "Don Camillo"
Torta Sbrisolona
Torta Sbrisolona Pezzi
Stecche Venchi Cioccolato